



Son Dönem Osmanlı Devleti'nde Zeytin Tarımı ve Zeytinyağı İmalatının Geliştirilmesine Dair Görüş ve Öneriler

Opinions and Recommendations on the Development of Olive Agriculture and Olive Oil Manufacturing in the Late Ottoman Empire

Serap Sunay* 



*Dr. Öğr. Üyesi, Balıkesir Üniversitesi,
Fen-Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü,
Balıkesir, Türkiye

ORCID: S.S. 0000-0002-0332-5439

Sorumlu yazar/Corresponding author:
Serap Sunay,
Balıkesir Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi,
Tarih Bölümü, Balıkesir, Türkiye
E-posta/E-mail: serapsunay@yahoo.com

Başvuru/Submitted: 26.04.2022

Revizyon Talebi/Revision Requested:
15.06.2022

Son Revizyon/Last Revision Received:
07.07.2022

Kabul/Accepted: 07.07.2022

Atfif/Citation:

Sunay, Serap. "Son Dönem Osmanlı Devleti'nde Zeytin Tarımı ve Zeytinyağı İmalatının Geliştirilmesine Dair Görüş ve Öneriler." *Tarih Dergisi* - Turkish Journal of History, 77 (2022): 297-326.
<https://doi.org/10.26650/iutd.2022297>

ÖZ

Osmanlı Devleti'nde zeytinyağı, aydınlatma başta olmak üzere sabun imali, sanayide makinelerin yağlanması, yemeklik ve askerin iâşe ihtiyacının karşılanması gibi birden fazla sahada tüketilen hayatî bir üründü. 19. yüzyılda Avrupa'daki sanayileşme faaliyetlerinin genişlemesiyle, Osmanlı Devleti'nin bir hammadde ihracatçısı konumuna gelmesi, iç piyasadaki zeytin ve zeytinyağı üretim ve ticaretinde kaliteyi yükseltip, yaygınlaştırmak için birtakım çalışmalar yapılması zorunluluğunu da beraberinde getirdi. Ancak iyi niyetli girişimlere rağmen, devletin "millî servet" addettiği zeytin ve zeytinyağı sektörünün birikmiş pek çok sorunu mevcuttu. Bu noktadan hareketle makalede, 19. yüzyılın sonları ve 20. yüzyılın başlarında Osmanlı Devleti'nde acilen ihtiyaç duyulan zeytin tarımı ve zeytinyağı sanayiini koruma, iyileştirme ve geliştirme adına ortaya atılan fikirleri içeren birtakım raporlar ele alındı. İlaveten, konu hakkında önemli bilgiler içeren farklı bazı belgeler, incelenen raporlardaki gözlem ve tespitleri teyit, kontrol ve tamamlama maksadıyla makaleye eklendi. Bu sayede son dönem Osmanlı Devleti'nde zeytin ve zeytinyağı üretimine dair mevcut resmi daha geniş bir perspektiften değerlendirme imkânı elde edildi.

Anahtar sözcükler: Zeytin Tarımı, Zeytinyağı İmalatı, Millî Servet

ABSTRACT

In the Ottoman Empire, olive oil was a vital product used in more than one field, from lighting and soap production in particular to the lubrication of industrial machinery and meeting soldiers' subsistence needs. When the Ottoman Empire became a raw material exporter with the expansion of industrialization activities in Europe in the 19th century required some studies to be carried out on how to increase and expand olive quality and olive oil production and trade in the domestic market. However, despite the well-intentioned initiatives, the olive and olive oil sector, which the state regarded as part of its national wealth, had many ongoing problems. From this perspective this article discusses a number of reports containing the ideas that had been put forward for the purposes of protecting, improving and developing olive agriculture and the olive oil industry that the



Ottoman Empire urgently needed in the late 19th and early 20th centuries. The article has additionally addressed certain documents containing important information on the subject in order to confirm the observations and determinations in the reviewed reports. The article in this way has been able to evaluate the actual picture of olive agriculture and olive oil production in the late Ottoman Empire from a wider perspective.

Keywords: Olive agriculture, olive oil production, national wealth

Extended Abstract

The olive tree has maintained its importance throughout history thanks to its hardiness and ability to survive for centuries, as well as the wide areas in which its fruit can be used. In addition to cooking, olive oil is used as an important raw material in multiple sectors including in particular lighting, soap production and drug making, which are vital for preserving public health, as well as for lubricating industrial machinery and on wool in the textile industry. In addition to these, the Ottoman Empire saw olive oil used to lubricate sledges in the shipyard and horse harnesses in the palace. Moreover because the plain butter and vegetable needs of the army were unable to be met during World War I (1914-1918) in particular due to the conditions of that period, olive and olive oil, being high in calories, nutritious, and relatively easy to transport, became the basic food of the Ottoman army. Therefore, the controlled and healthy maintenance and development of olive agriculture and olive oil production constituted one of the leading issues in the Ottoman Empire, which had large olive groves in its fertile lands that were able to consistently meet these needs. Being considered a basic need, the empire followed a systematic policy to ensure that olive oil, regularly, uninterruptedly, and affordably way arrived in Istanbul, the largest consumption center. Similar policies were applied to soap as well as a basic cleaning product made from olive oil.

As can be understood from what has been explained so far, olive oil had the characteristics of being a commercial product that was extremely important in meeting the needs of the domestic market, especially in Istanbul. Olive oil was used in many business lines and also became a commodity of great importance in the foreign market as a result of the increase in international competition in trade in parallel with the acceleration of industrialization in Europe in the 19th century. However, during this time olive farming and olive oil production in the Ottoman Empire was not happening in proportion to its importance. The large olive groves the empire owned were unable to be utilized at the desired level due to reasons such as policy absence, negligence, financial difficulties, and some administrative weaknesses. Another issue that caused great distress in the sector was the issue of the oil being impure or mixed with others; this started to spread widely at the end of the 19th century. This food adulteration had manifested itself in the form of mixing cottonseed oil with olive oil and reduced the commercial value of oil; it reached a level that not only caused a loss of prestige, market, and value in the international trade of olive oil produced in the Ottoman Empire, but

also threatened the people's food security. This mixing of cottonseed oil with olive oil has been frequently discussed and was also an issue with legal, financial, and political dimensions. Being aware of the seriousness of the problem, the state tried to take some measures to prevent this fraud by banning the import of cottonseed oil into the empire. However, states such as England and France objected to and protested the ban, claiming that they had suffered economic harm from it. The issue of importing cottonseed oil into the Ottoman Empire had gained a completely different dimension with the intervention of the USA, which produced a large amount of cottonseed oil; the USA not only damaged the empire's right to oppose food fraud but also made the issue an international one. However, despite its struggle, the Ottoman Empire could not prevent cottonseed oil from entering the country as a result of being bound regarding the commercial privileges it had previously granted to foreign states. The problem of impure oil grew more and more over time, and various vegetable oils in addition to cottonseed oil were mixed with olive oil, such as sesame and peanut oil, and olive oil could not be kept pure.

Apart from these facts, the political and financial instability of the Ottoman Empire made olive farming and olive oil production more difficult, especially with the effect of the relentless wars it had experienced since the beginning of the 20th century. The growing avalanche of sector problems such as the loss of labor in the sector, shortage of resources, insufficient steps taken toward industrialization, inability to modernize production, decrease in olive groves due to soil loss, and neglect shown toward existing olive groves became chronic and difficult to solve over time. In other words, all these factors caused a decrease in the yield of olives and olive oil, which was an important international trade product at that time that the Ottoman Empire owned, thus both damaging its commercial reputation and resulting in large financial losses.

Experts in this matter put forth some ideas for solving the problems regarding olive growing and olive oil production, which had ossified and accumulated and were based on multiple factors, as explained above. From this point of view, this article examines some original reports on the benefits olive farming and olive oil production would provide to the empire's economy by pointing out the problems of olive agriculture and olive oil production, which the Ottoman Empire looked at as part of its national wealth and by developing and competing with foreign states in the international arena to reveal what needed to be done in order to protect this national wealth. The common starting point of these reports was that the olive groves in the fertile lands of the Ottoman Empire and thus the olive oil industry were not at the global level they deserved. For this reason, one of the most important goals in the reports was to take steps to ensure the industrialization of olive oil, which had become a valuable commercial product with the influence of industrialization in Europe as well as in the Ottoman Empire. This was because olives as the raw material required for the

industry were available in abundance in the Ottoman lands and were of a higher quality than what competitors had. However, the recommendations in the reports can be summarized as establishing olive oil and soap factories with certain standards, improving olive groves, producing high-quality edible olive oil, and exporting them to Europe, and these were not easy to implement due to the severe financial crisis, the devastating wars, and lack of workforce the state was experiencing. On the other hand, these reports contain opinions and suggestions for developing the olive oil industry that is still present today, for making it a worldwide commercial product, and for developing the country's economy and are an extremely valuable resource in terms of illustrating the state of olive agriculture and olive oil production in the last period of the Ottoman Empire.

Giriş

Osmanlı Devleti'nde Güney Marmara, Akdeniz adaları ve Ege kıyıları “zeytinyağı bölgesi” olarak anılmaktaydı. Bunların dışında Güneydoğu Anadolu, Doğu Anadolu'nun bazı yerleri ile Karadeniz kıyılarında zeytin yetiştirilse de diğerleri gibi önem arz eden bir boyutta değildi¹. Kadim zeytinliklere sahip olmalarına rağmen, göçebe yaşam tarzının da tesiriyle, tereyağı ve kuyrukağı gibi hayvansal yağlar tüketmeyi tercih eden Türkler arasında zeytinyağının yemeklik olarak tüketilmesi bir hayli zaman aldı². Keza Osmanlı saray mutfağında da ağırlıklı olarak sadeyağ kullanıldı³. Bu durumda Osmanlı Devleti'nde uzun bir müddet yemeklik olmanın dışında çeşitli temel ihtiyaçları karşılamada kullanılan zeytinyağı, hayatî öneme sahipti. Şöyle ki, 20. yüzyılın başlarına kadar aydınlatmada temel hammadde olan zeytinyağı, kamu daireleri ve ibadethanelerin aydınlatılmasında, sabun imalatının yanı sıra ilaç yapımı, tersanede kızakların, makinelerin ve sarayda hayvan koşumlarının yağlanmasında kullanıldı. Bu nedenle İstanbul'un artan zeytinyağı ihtiyacının karşılanması son derece önem arz etti. Devlet, zeytinyağının temininde bahsi geçen bölgelerle kontrollü bir ilişki kurup, İstanbul'un ihtiyacının sorunsuzca karşılanmasına yönelik bir politika izledi⁴. Örneğin Osmanlı Devleti'nin zeytinyağı ve sabun sektöründe en önemli üretim ve ihracat

- 1 Faruk Doğan, *Osmanlı Devleti'nde Zeytinyağı (1800-1920)*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İktisat Anabilim Dalı İktisat Tarihi Bilim Dalı, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul 2007, s. 22 (Doğan, *Osmanlı Devleti'nde Zeytinyağı*). 1930 tarihli zeytin ve zeytinyağcılık hakkında yapılan resmî incelemeye göre zeytin yetişen alanlar beş bölge şeklinde tasnif edilmişti. Bunlardan zeytinciliğin en fazla geliştiği ve zeytinin temel ürün kabul edildiği Edremit ve Ayvalık bölgesi ilk sıradaydı. İkincisi zeytinciliğe önem verilmekle birlikte temel geçim kaynağı olmayan İzmir ve çevresi, üçüncüsü gelişmeye çok müsait olmasına rağmen, gerekli ehemmiyetin verilmediği Aydın bölgesi, dördüncüsü ise Milas, Mersin, Osmaniye ve Orta Fırat çevresiydi. Memleketin en önemli zeytin kaynaklarından birine sahip olunmasına rağmen buralarda zeytincilik önem atfedilen bir iş kolu değildi. Beşinci ve son bölge ise zeytinciliğin çok rağbet görmediği daha ziyade sofralık zeytin üretiminin gerçekleştirildiği Marmara havzasıydı (Recai, *Zeytin ve Zeytinyağcılık Hakkında Tetkikat*, İktisat Vekâleti İstatistik ve Neşriyat Müdürlüğü, İstanbul 1930, s. 6-13). Mora, Doğu ve Güney Akdeniz'i dışarıda tutup, Ege adaları birinci bölgeye dâhil edildiğinde, söz konusu tasnifin Osmanlı Devleti dönemi için de geçerli olduğunu söylemek mümkündür (Doğan, *Osmanlı Devleti'nde Zeytinyağı*, s. 21n).
- 2 Faruk Doğan, “Osmanlı Devletinde Zeytinyağı Üretimi ve Tüketimi”, *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s. 232 (Doğan, “Osmanlı Devletinde Zeytinyağı Üretimi ve Tüketimi”). 17. yüzyılda İstanbul'da yaşayan Türklerin zeytinyağını et ve ekmeğe tüketirken, lezzetlendirici bir sos olarak kullandıkları bilinmektedir. 18. yüzyılda ise Midilli, Kolonya ve Molova taraflarından gelen zeytinyağlarının bir kısmı halkın yemeklik olarak kullanılmasına tahsis edilmiştir (Zeki Arıkan, “İstanbul'a Zeytinyağı Gönderilmesi”, *Zeytinin Akdeniz'deki Yolculuğu Konferans Bildirileri*, ed. A. Y. Kaya-E. Akpınar, Akdeniz Akademisi, İzmir 2018, s. 41, (Arıkan, “İstanbul'a Zeytinyağı Gönderilmesi”).
- 3 Özge Samancı, “XIX. Yüzyılın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme İçme Alışkanlıkları”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur; Osmanlı Maddî Kültüründe Yemek ve Barnak*, ed. Suraiya Faroqhi-Christoph K. Neumann, Alfa Yayınları, İstanbul 2016, s. 190-191.
- 4 Doğan, “Osmanlı Devletinde Zeytinyağı Üretimi ve Tüketimi”, s. 232-233; ayn.mlf., *Osmanlı Devleti'nde Zeytinyağı*, s. 16. Avrupa'da da zeytinyağından, yemeklik olmanın dışında, aydınlatma, sabun imalatı, sanayide makinelerin, tekstil endüstrisinde yünlerin yağlanması gibi pek çok sahada yararlanılmıştır (Ramon Ramon-Muñoz, “Specialization in the International Market for Olive Oil Before World War II”, *The Mediterranean Response to Globalization Before 1950*, ed. Şevket Pamuk-Jeffrey G. Williamson, Routledge, London 2000, s. 164).

merkezlerinden biri olan Midilli⁵ ile İstanbul arasındaki ticarî münasebetler büyük oranda zeytinyağı alımı üzerine tesis edildi⁶. Anadolu'da ise Ayvalık onu takip etti⁷. Gemlik'te genellikle zeytin tanesi satıldığından, az miktarda yağ imal edilirdi ve İstanbul'a senelik yaklaşık 100.000 kıyye⁸ Gemlik yağı gelirdi⁹.

İstanbul'un "*havâyc-i zaruriye*"den addedilen sabun ihtiyacını temin için de devlet benzeri politikalar takip etmişti. Zeytinyağından imal edilen ve temel temizlik maddesi olan sabun da zeytinyağı üretiminin bol ve ucuz olduğu başta Girit, Midilli ve İzmir olmak üzere Ayvalık, Edremit, Kemeredremit, Kızılcatuzla, Yunda adası, Ayazmend ve Urla gibi bölgelerdeki sabun imalat merkezlerinden kontrollü bir şekilde temin edilip, denizyoluyla İstanbul'a taşınırdı. Bunlardan İstanbul piyasasında en çok revaç gören sabunlar Girit'te, en kaliteli sabunlar ise Kandiye'de üretilirdi¹⁰. Midilli adasında üretilen zeytinyağı bulanık ve kalitesiz olduğundan, %10'u yemeklik, %90'ı ise sabun yapımında kullanılırdı¹¹. İstanbul'un sabun ihtiyacının büyük bir kısmını karşılayan ve sabunculuk sektöründe bir hayli gelişmiş durumda olan Midilli adasında düşük kalite zeytinyağından elde edilen sabunların kalitesi de düşüktü¹².

Osmanlı Devleti sınırları içerisinde üretilip İstanbul'a gelen zeytinyağları kendi içinde üç çeşit olarak kategorize edilmişti. Bunlardan en iyi kalitesi Kalamata ve Ayvalık yöresinin zeytinyağlarıydı. Bölge üreticisi zeytinleri tuzladıktan sonra yağ çıkarttığından, râyihası bozulmaz, nefasetini korurdu. İkinci kalite Midilli ve üçüncüsü de Edremit yağlarıydı. Fakat

- 5 1884 senesi istatistiklerine göre Midilli adasında tahminen 1.500.000 civarında zeytin ağacı mevcuttu. Aynı sene Midilli'den 2.036.410 kilogram zeytinyağı ve 5.316.656 kilogram sabun ihraç edilmişti. 1880'lerde ihraç edilen sabun miktarı 132.222.5 kantar ve toplam değeri 20.037.773 kuruştı. 1884'te Midilli'de 19 olan sabunhane sayısı, 1886'da 45'e çıkmıştı (Gülden Sarıyıldız, "The Soap Production of Lesbos", *Vth International History Congress Mytilene and Ayvalık: A Bilateral Historical Relationship in the North-eastern Aegean*, ed. Paschalis M. Kitromilides and Panagiotis D. Michailaris, Institute for Neohellenic Research, Athens 2007, s. 246, (Sarayıldız, "The Soap Production of Lesbos").
- 6 Zeki Arkan, "Midilli-İstanbul Arasında Zeytinyağı Ticareti", *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi*, XXV/40 (2006), s. 8-23.
- 7 Arkan'ın ifadesiyle, eskiden beri İstanbul'a zeytinyağı ve sabun gönderen bölgeler şunlardır: Midilli, Kazdağı, Girit Adası, Kandiye, Hanya, Resmo, Atina'dan sabun ve zeytinyağı; İzmir'den sabun; Edremit'ten, Molova'dan, Ayvalık'tan, Cunda Adası'ndan ve Eğriboz'dan zeytinyağı (Arkan, "İstanbul'a Zeytinyağı Gönderilmesi", s. 42, 45).
- 8 "Kısaca kıyye ve hokka isimleriyle de anılan okkanın değeri 1.282,945 gr. olarak hesaplanmıştır" (Cengiz Kallek, "Okka", *DİA*, XXXIII, 338-339).
- 9 BOA, ŞD, nr. 2508/11, lef 1, 3 Nisan 1886/22 Mart 1302.
- 10 Gülden Sarıyıldız, "İstanbul Sabun Tahsisatı ve Bu Tahsisatta Sabuncu Esnafının Yükümlülükleri", *Osmanlı Öncesi ile Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Esnaf ve Ekonomi Semineri 9-10 Mayıs 2002 Bildiriler*, İstanbul 2003, c. II, s. 363-364 (Sarayıldız, "İstanbul Sabun Tahsisatı"). İstanbul'un sabun ihtiyacının temininde karşılaşılan sorunlar, devletin aldığı tedbirler ve bölgelere göre 1837 senesinde İstanbul tahsisatı olarak gönderilecek sabun ve zeytinyağı miktarı hakkında bkz. Sarıyıldız, "İstanbul Sabun Tahsisatı", s. 363-373.
- 11 Sarıyıldız, "The Soap Production of Lesbos", s. 239.
- 12 Sarıyıldız, "İstanbul Sabun Tahsisatı", s. 367-368.

buralarda zeytini tuzlama âdeti olmadığından, elde edilen yağlarda zaman geçtikçe kötü bir râyiha ortaya çıkardı¹³. Zeytinyağı ticaretinin terakkisi için alınması gereken tedbirleri içeren 22 Haziran 1901 tarihli bir raporda bu konuya özellikle değinilmişti. Buna göre Midilli’de tuzun çok pahalı olması nedeniyle zeytinler tuzlanmadığından kısa süre zarfında ekşiyip, nefasetlerini kaybetmişlerdi. Bu şekilde üretilen yağların kalitesi iyi olmadığından, piyasada rağbet görmemiş, düşük fiyatlara satılmıştı. Söz konusu olumsuzluğun önüne geçebilmek için tuzun fiyatının ucuzlatılması talep edilmişti. Ancak indirim yapıldığı takdirde tuz kullanan diğer sanayicilerin de aynı istekte bulunabilecekleri, bunun da devletin gelirlerinin düşmesine yol açacağı öne sürülüp, Düyûn-ı Umûmiye İdaresi’nin de izni olmadığı eklenerek, talebin uygulamaya konulamayacağı ifade edilmişti¹⁴.

İlkel yöntemlerle üretilen endüstriyel amaçlı zeytinyağı yüksek asitlik seviyelerinde ve kalitesizdi. Dolayısıyla uluslararası pazarlarda en düşük fiyatlara satılırdı. Buna karşın markalı zeytinyağları kaliteli ve pahalıydı. 1870’lerden itibaren daha ucuz ve verimli tohum yağları, hayvansal yağlar ile mineral yağları endüstride kullanılan zeytinyağının yerini almaya başlamıştı. Bu durumda daha yüksek katma değere sahip, kaliteli marka zeytinyağı üretimi ön plana çıktı ve Akdeniz havzasındaki ülkeler arasında bir rekabet sahası haline geldi. Markalı zeytinyağı üretimi noktasında istenilen seviyeye gelemeyen Osmanlı Devleti ise düşük kaliteli ürün talep eden pazarlara yönelmek zorunda kaldı. Osmanlı Devleti ve Yunanistan, düşük kaliteli zeytinyağını toplu olarak ihraç etmişlerdi. Örneğin İtalyan rafinerilerinde çoğu Yunan ve Türk dökme yani, markasız zeytinyağı kullanılmıştı¹⁵. 19. yüzyılda Batı Anadolu’nun Fransa ve İtalya’ya zeytin ve zeytin ezmesi ihraç edip, oralarda üretilen zeytinyağını ithal ettiği bilinmektedir¹⁶.

Bu bilgilerden de anlaşıldığı üzere Osmanlı Devleti’nin sahip olduğu coğrafyanın sunduğu nimet ve zenginliğe rağmen, zeytin tarımı ve zeytinyağı imali yeterince geliştirilememiş ve ülke öz kaynaklarının iyi değerlendirilemediği, ihmal edilmiş bir saha olarak kalmıştı. Bu noktadan hareketle makalede, son dönem Osmanlı Devleti’nde zeytinyağı sektörünün temel sorunlarına kısaca değinilerek bu konuda genel bir malumat verildikten sonra, çalışmanın odak noktasını teşkil eden Osmanlı zeytin tarımını ve zeytinyağı imalatını iyileştirip, geliştirmeye yönelik kaleme alınan orijinal belgeler incelenmiştir. Bunlardan ilki Sultan II. Abdülhamid döneminde Mirliya Hüseyin Vasfî Paşa’nın 1878 tarihli mütalaası, diğeri ondan yaklaşık 39 sene sonra yani, 1917 senesinde Macar Hükümeti Ticaret Müsteşarı Mösyo Inyas Kon tarafından sunulan lâyihadır. Yöntem olarak söz konusu belgelerin içerikleri aktarılıp, birbiriyle benzerlik ve farklılıklarına dikkat çekildiği gibi, dönemin bazı bürokratlarının konu hakkında yazdıkları görüş ve önerilerini hâvi birtakım belgelere de yer verildi. Bu sayede, son

13 BOA, ŞD, nr. 2508/11, lef 1, 3 Nisan 1886/22 Mart 1302.

14 BOA, BEO, nr. 1685/126317, lef 2, 22 Haziran 1901/9 Haziran 1317.

15 Ramon-Muñoz, a.g.m., s. 161, 164, 171-173.

16 Orhan Kurmuş, *Emperyalizmin Türkiye’ye Girişi*, Yordam Kitap, İstanbul 2007, s. 192.

dönem Osmanlı Devleti'nde zeytin tarımı ve bilhassa zeytinyağı imalatının içinde bulunduğu vaziyet, yaşanan sorunlar, bunların çözümü ve sektörün tekâmülüne dair ortaya atılan teorik fikirler ile bunların hayata geçirilip geçirilemediği ya da ne ölçüde uygulanabildiği gibi hususlar eldeki verilere istinaden ele alındı.

1. 19. Yüzyılın Sonu ve 20. Yüzyılın Başlarında Osmanlı Devleti'nde Zeytin Tarımı ve Zeytinyağı Üretiminin Temel Sorunlarına Bir Bakış

Makalede incelenen raporların muhtevasına geçmeden önce, dönemin siyasî ve malî atmosferi içinde zeytin ve zeytinyağı üretiminde karşılaşılan belli başlı sorunlara kısaca değinmek uygun olacaktır. Sektörün karşılaştığı önemli sorunlardan biri bilhassa 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren gittikçe artış gösteren gıda tağşişi meselesiydi. Osmanlı Devleti'nin yabancı ülkelerle ticarî münasebetlerinin arttığı söz konusu dönemde başlıca tağşiş edilen gıda maddeleri arasında çeşitli yağların dışında un, şarap, alkol, konserveler, baharat ve çay bulunmaktaydı¹⁷. Belirgin bir artışla kendini gösteren ve kamu sağlığını tehdit eden gıda tağşişinin önünü alabilmek maksadıyla 7 Temmuz 1885 tarihli talimatname ile me'kûlât, meşrûbat, eczâ-ı tıbbiye gibi ürünlerin teftişi ve sağlığa zararlı olanların satışını yasaklayıp, toplum sağlığını korumak için yapılması gerekenleri ilgili mercilere bildirmek üzere "Hıfzıssihha-i Umûmiyye Teftiş Komisyonu" adıyla bir heyet teşkil edildi¹⁸.

Konumuzu birinci derecede ilgilendiren ve gıda tağşişinin başlıca ürünleri arasında yer alan zeytinyağı da o dönemde pamuk, ayçiçeği ve susam gibi diğer yağlarla karıştırılıp, saflığı ve kalitesi bozulmuş bir şekilde piyasaya sürülmüş ve ticarî değeri azalmıştı¹⁹. Bu durumu araştırmak üzere Hıfzıssihha Ser Müfettişi Doktor Miralay Ahmed Bey, 2 Nisan 1886 tarihinde bazı zeytinyağı mağazalarını teftişe gitmiş ve bir rapor hazırlamıştır. Buna göre, yüklü miktarlarda ithal edilen pamuk yağının, zeytinyağına karıştırıldığı anlaşılmıştı. Tüketiciyi aldatmaya yönelik bu yöntemle, kötü kokan, rengi bozuk zeytinyağlarının kokusuz ve berrak hale gelmesi sağlanıp, satışa sunulmuştu. Karışım formülü genellikle her iki yağdan yarı yarıya katılmak suretiyle ayarlanmıştı. Çok kötü durumda olan zeytinyağlarını iyi göstermek için %80 oranında pamuk yağıyla karıştırıldığı hatta bazen sade pamuk yağının, zeytinyağı olarak satıldığı durumlar da ortaya çıkmıştı. Bu sahtekârlık yöntemi öyle hızla yayıldı ki mahlût yağ, İstanbul dışında da görülmeye başlandı. İş öyle bir boyuta gelmişti ki bir sene zarfında gümrükten geçen pamuk yağının miktarı, zeytinyağının yaklaşık iki

17 Feza Günergun, "XIX. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Kimyager-Eczacı Bonkowski Paşa (1841-1905)", *I. Türk Tıp Tarihi Kongresi Kongreye Sunulan Bildiriler*, 17-19 Şubat 1988, TTK Yay., Ankara 1992, s. 246.

18 BOA, ŞD, nr. 2508/11, lef 11, 7 Temmuz 1885/25 Haziran 1301. Komisyonun vazifelerini içeren talimat için bkz. aynı belge. Ayrıca Hıfzıssihha hakkında bkz. Gülden Sarıyıldız, "Osmanlılar'da Hıfzıssihha", *DİA*, XVII, 319-321.

19 Doğan, *Osmanlı Devleti'nde Zeytinyağı*, s. 139-141; ayn.mlf., "Osmanlı Devletinde Zeytinyağı Üretimi ve Tüketimi", s. 236-237. Oya Gözel Durmaz, "Osmanlı'da Gıda Güvenliği: Halk Sağlığı ve Uluslararası Ticaret Kısıcında Mahlût Zeytinyağları Meselesi", *Osmanlı Araştırmaları*, LIV (2019), s. 277-301; Metin Ünver, *Midilli Adası'nın İdari ve Sosyo-Ekonomik Yapısı (1876-1914)*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı Yakınçağ Tarihi Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul 2012, s. 384-385.

katını geçmişti. Oysa, pamuk yağının zeytinyağına karıştırılması, birkaç sene öncesine kadar pek görülmeyen bir durumdu. Pamuk yağı sadece makineleri yağlamak amacıyla cüz'î miktarda Amerika'dan ithal ediliyordu. Dört çeşide ayrılan pamuk yağının en berrak sarı ve âlâsı 4,5 kuruş, donuk olan ikincisi 4 kuruş, üçüncüsü 3 kuruş 10 para, dördüncüsü yani en düşük kalitelisi ise 3 kuruş 8 paraya piyasaya sürülmüştü. Osmanlı Devleti'nde mevcut zeytinyağlarından birinci kalitenin satış fiyatı ise 6 kuruş, ikincisi 5,5 kuruş ve üçüncüsü 5 kuruştü. Bu hesaba göre pamuk yağının en kalitelisi dahi fiyatça zeytinyağının en adisinden daha aşağı bir fiyata satılıyordu. İşte bu noktada gıda sahtekârlığı devreye girmiş ve pamuk yağının zeytinyağına karıştırılmasıyla daha fazla ürün elde ederek, ticaret hacmini genişletip, haksız kazanç elde eden bir zümre ortaya çıkmıştı²⁰.

Miralay Ahmed Bey'in zeytin ve pamuk yağları üzerine hazırladığı detaylı raporunun ardından, toplum sağlığıyla ilgili hususlarda bilirkişilik yapan Cemiyet-i Tıbbiye-i Mülkiye, karışık yağların araştırılması ve tespiti için görevlendirildi. 12 Nisan 1886 tarihinde takdim edilen Cemiyet-i Tıbbiye-i Mülkiye raporuna göre; pamuk yağı, zehirli bir madde olmamakla birlikte kesinlikle zeytinyağı derecesinde bir yağ değildi ve hazmı çok yavaş olduğundan, gıda olarak kullanılması uygun değildi. 19. yüzyılın son çeyreğine gelindiğinde, İstanbul'da satılan zeytinyağlarının çok büyük bir kısmının pamuk yağıyla karışık olduğu ve bunların birçoğunda pamuk yağı oranının %80'i bulunduğu iddia edilmişti²¹. Raporda geçen "*Tahkikat-ı mezkûreye nazaran saf pamuk yağının hemen hiçbir sanayide kullanılmadığı mâlûm iken bunun Memâlik-i Şahâne'ye idhal olunması ancak zeytinyağlarını tağşîş etmek maksadına mebnî olduğuna asla şübhe yokdur*" ifadesi de pamuk yağının ülkeye kasıtlı olarak sokulduğunu açık bir şekilde ortaya koymuştu²². Gerçekten de bir anda büyük miktarlarda pamuk yağı ülkeye girmiş, 1885 senesi zarfında 1.359.824 kilogram pamuk yağının geldiği yapılan araştırmayla anlaşılmıştı²³. Meselenin hem halk sağlığı hem de devlet ekonomisini yakından ilgilendirmesi hasebiyle yağların telvini yani, renginin değiştirilerek mahlût olanlarının tespiti, pamuk yağının ithalinin yasaklanması gibi birtakım tedbirler alınmaya çalışıldıysa da Fransa ve Amerika gibi devletlerin itirazları neticesinde, konu devletlerarası bir hâl almıştı. 1838 Baltalimanı Anlaşması ile başlayan ve akabinde imzalanan diğer ticaret anlaşmalarının Osmanlı Devleti'nin gümrük ve dış ticarete hareket kabiliyetini sınırlandırmış olması bu meselede de tezahür etmişti. Tıbbiye ve Kimyahane gibi kurumların halk sağlığını ve ülke ekonomisini korumadan yana takındıkları esaslı tavır, o dönemde Osmanlı Devleti aleyhine gelişen uluslararası ticaretteki üstünlük mücadelesine yenik düşmüş ve pamuk yağının ülkeye girişine engel olunamamıştı²⁴.

20 BOA, ŞD, nr. 2508/11, lef 1, 3 Nisan 1886/22 Mart 1302.

21 BOA, ŞD, nr. 2508/11, lef 2, 12 Nisan 1886/31 Mart 1302; Durmaz, a.g.m., s. 286.

22 BOA, ŞD, nr. 2508/11, lef 2, 12 Nisan 1886/31 Mart 1302; BOA, HR.HMŞ.İŞO, nr. 173/6, lef 1, 15 Nisan 1886/3 Nisan 1302.

23 BOA, ŞD, nr. 2508/11, lef 10, 3 Ağustos 1886/22 Temmuz 1302.

24 Durmaz, a.g.m., s. 283-301.

Zeytinyağının saflığını koruma adına verilen mücadelelere rağmen, mevcut problemlere yenileri eklenmişti. Bu kez de Ayvalık halkı dışarıdan getirtilen susam yağının zeytinyağına karıştırılarak düşük fiyata satıldığını ihbar etmişti. Ayvalık'taki zeytinyağı tüccarları, bu durumun ülkenin ve özelde bölgenin “*yegâne menbâ-ı serveti*” olan zeytinyağı ticaretine büyük zarar vermesi sebebiyle, susam yağının da tıpkı pamuk yağına uygulandığı gibi ya gümrüklerde telvin edilmesi ya da başka bir tedbirin alınmasını talep etmişti²⁵. Aslında Osmanlı bürokratları, İstanbul'a gönderilen zeytinyağı ve sabunların temiz, saf yani, iyi kalitede olması için önceki dönemlerde de yoğun çaba sarf etmişlerdi²⁶. Ancak görüldüğü gibi zeytinyağına çeşitli yağların karıştırılması meselesi, devletin en tepesinden, bu işle ilgilenen tüccarın menfaatlerine ve halkın sağlığına kadar herkesi ilgilendiren fakat çözümünü pek de kolay olmayan, birden fazla cihetli girift bir meseleydi.

Bunun dışında 20. yüzyılın başlarında pek çok açıdan büyük bir çözümlenmeye başlayan Osmanlı Devleti'nin içinde bulunduğu şartlar ve devrin siyasî atmosferinin beraberinde getirdiği birtakım gelişmeler “*servet-i milli*”²⁷ addedilen zeytin tarımı ve zeytinyağı endüstrisini de derinden etkilemişti. Örneğin 1909 senesi tarım istatistiğine göre Ege adaları %51,8, Aydın %23,7 ve Karesi %19,7 oranında olmak üzere imparatorluğun toplam zeytinyağı üretiminin %95'ini, yani tamamına yakınına sağlarken; Ege adalarının elden çıkmasıyla, üretimde büyük bir düşüş meydana gelmişti²⁸. Akabinde Osmanlı Devleti'nin Birinci Dünya Savaşı'na dâhil olması, aşağıda izah edileceği üzere zeytinciliğe büyük bir darbe indirmişti. Savaş öncesinde de az gelişmiş bir ekonomi ve idarî bakımdan sınırlı bir kapasiteye sahip ve ekonomisi büyük oranda tarıma dayalı olan Osmanlı Devleti, uzun vadeli bir savaşa hazırlıklı değildi. İlaveten peş peşe yaşanan savaşlar devletin teknoloji ve üretim gibi temeli ekonomiye dayanan faaliyetlerine de sekte vurup, bunların günden güne kötüleşmesine neden oldu. Söz konusu olumsuz tabloya rağmen devlet, cephelerin çoğunda varlığını koruyabildi²⁹. Zira “*topyekûn harp*” şeklinde nitelendirilen Balkan ve Birinci Dünya Savaşları ile adeta cephe ve cephe gerisi birleşmiş, insan gücü başta olmak üzere, seferberlik toplumunun tamamına yakınına kapsar hale gelmişti³⁰. Savaş koşulları nedeniyle tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin sekteye uğramasının bir sonucu olarak ordunun temel ihtiyacı olan sebze ve sadeyağın temini mümkün olmadığından, ciddi bir iâşe krizi ortaya çıkmıştı. Askerin günden güne artan iâşe

25 BOA, BEO, nr. 1435/107598, 27 Ocak 1900/15 Kânunusani 1315.

26 Sarıyıldız, “İstanbul Sabun Tahsisatı”, s. 368-369.

27 BOA, HSD.HADB, nr. 5/25, s. 8.

28 Doğan, *Osmanlı Devleti'nde Zeytinyağı*, s. 74-75. Ayrıca 1878-1907 yılları arasında Osmanlı Devleti'nde yapılan zeytinyağı ihracatı hakkında bkz. Filiz Çolak, “Osmanlı Devleti'nin Son Yıllarında Anadolu'da Zeytin ve Zeytinyağı Üretim ve İhracatı (1908-1922)”, *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, VIII/2 (2021), s. 634-635.

29 Şevket Pamuk, “Birinci Dünya Savaşı'nda Osmanlı Ekonomisi”, *Osmanlıdan Cumhuriyete Küreselleşme, İktisat Politikaları ve Büyüme, Seçme Eserleri II*, ed. Ali Berktaş, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2008, s. 139-141.

30 Mehmet Beşikçi, “On Yıllık Harp ve Topyekûn Seferberlik”, *Osmanlı Askeri Tarihi: Kara, Deniz ve Hava Kuvvetleri 1792-1918*, ed. Gültekin Yıldız, Timaş Yayınları, İstanbul 2017, s. 291.

ihtiyacı karşılamak için de kalorisi yüksek, dayanıklı, dağıtımı ve sevkiyatı nispeten daha kolay bir gıda maddesi olan zeytin ve zeytinyağı temini mecburiyeti hâsıl olmuştur³¹.

Tablo. 1914 Yılında Ordunun İhtiyacı İçin Talep Edilen Zeytinin Yeri ve Tahmini Miktarı ³²			
Zeytinin Geleceği Bölge	İlk Gelecek Parti (kg)	İlave Gelecek Parti (kg)	Toplam (kg)
Hüdâvendigâr Vilayeti	750.000	350.000	1.100.000
Trabzon Vilayeti	20.000	30.000	50.000
Kudüs Sancağı	30.000	570.000	600.000
Kala-i Sultaniye Sancağı	150.000	350.000	500.000
Menteşe Sancağı	200.000	300.000	500.000
Karesi Sancağı	1.700.000	550.000	2.250.000
Genel Toplam	2.850.000	2.150.000	5.000.000

Savaş koşullarında ise bunlara yoksunluk temelli bambaşka sorunlar eklenmişti. Ülkenin başlıca kaynaklarından olan zeytin ve zeytinyağının, ordunun ihtiyaçları göz önüne alınarak, ülke dâhilinde kalması mecburiyeti hâsıl olduğundan, 1914 senesinde ihracı yasaklandı. Tekâlif-i harbiye usulünce öncelikle zeytinciliğin en fazla geliştiği bölge olan Ayvalık, Burhaniye ve Edremit'teki mahsulün %25'ine el konulması kararlaştırıldı. Ordunun ihtiyacı için, tespit edilebildiği kadarıyla, Nisan 1915-Mayıs 1917 tarihleri arasında yemeklik ve sabunluk olmak üzere yaklaşık 2.314.675,5 kilogram zeytinyağı ve 772.825 kilogram sabun Balıkesir'den, Bandırma'ya sevk edildi. Söz konusu uygulama ve savaşın getirdiği zorluklar bölgede zeytin tarımı ve zeytinyağı ticaretini sekteye uğrattığı gibi geçimlerini büyük oranda bu sektörden kazanan zeytinyağı tüccarını da iflas noktasına getirdi³³. Nitekim 1917 senesinde Ayvalık ve Burhaniye'de bulunan toplam 16 adet zeytinyağı fabrikasının büyük çoğunluğu terk edilmişti³⁴. Zeytinlikler de oldukça kötü durumdaydı. Yağlarına el konulmasıyla nakit sıkıntısına düşen mal sahipleri, bu sorunu aşamazlarsa zeytinliklerine gereken bakımı yapamayacakları ve bunun neticesinde de zeytinliklerinin “külliye mahvolacağı” endişesini hükümete bildirmişlerdi³⁵. Keza 1917'de Marmara havzasından neredeyse hiç zeytin

31 Serap Sunay, “Birinci Dünya Savaşı'nda Orduya Zeytinyağı Temininde Balıkesir'in Yeri ve Önemi”, *Milli Mücadelenin 100. Yılında Kuva-yı Milliye Şehri Balıkesir Uluslararası Sempozyumu Bildiri Kitabı*, 19-22 Eylül 2019, ed. Zeki Çevik vd., Balıkesir 2020, c. I, s. 354-360. Savaş sırasında Osmanlı ordusunda gönüllü subay olarak görev yapan Rafael de Nogales Méndez, söz konusu vaziyeti “Türk askeri bir kuru ekmeğe parçasından ve birkaç zeytinden başka yiyeceği yokken Kafkasya'nın karları ve çölin kumları arasında salgın hastalıktan morarmış dudaklarından tek bir bitkinlik ya da yakınma sözü çıkmadan kan kaybından ve açlıktan ölmekte idi” sözleriyle ifade etmiştir (Hüseyin Güngör Şahin, “Latin Amerikalı Bir Osmanlı Subayının Gözüyle Birinci Dünya Savaşı'nda Güney Cephesi”, *100. Yılında I. Dünya Savaşı Uluslararası Sempozyumu*, 3-5 Kasım 2014 Budapeşte, yay.haz. Aynur Yavuz Akengin-Selcan Koçaslan, Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları, Ankara 2015, s. 615-616).

32 BOA, DH.İ.UM.EK, nr. 90/61, 26 Aralık 1914/13 Kânunuevvel 1330.

33 Sunay, a.g.m., s. 354-355, 358-359.

34 Doğan, *Osmanlı Devleti'nde Zeytinyağı*, s. 195.

35 BOA, BEO, nr. 4503/337674, 13 Şubat 1918/1334.

mahsulü alınmamıştı. Adalar denizi sahili ve bilhassa Ayvalık, Edremit kazalarıyla Aydın'da 1916 senesine kadar mahsul bereketliydi; fakat bu kez de onları toplayacak ve işleyecek iş gücü yetersiz olduğundan zeytinler, ağaçlarda çürümeye yüz tutmuştu. Bölgedeki zeytinyağı fabrikalarının da âtil bir vaziyette olması, mahsul bereketli olsa dahi bunun yağ haline getirilmesine engel olmuştu ve zeytin mahsulü böylesine ihtiyacın duyulduğu, olağanüstü bir dönemde, zâyî olma tehdidiyle karşı karşıya kalmıştı. Bu ise hem bölge ahalisinin hem de ordunun gereken zeytinyağı ihtiyacının tedarik edilememesi anlamına geldiğinden, büyük çapta bir sorun halini almıştı³⁶.

"*Mühim bir servet teşkil eden*" bu zeytinliklerin korunması ve işletilmesinin başka resmî görevi olan bölge memurları tarafından sağlıklı bir şekilde ifa edilemeyeceği anlaşıldığından, farklı çareler düşünölmeye başlanmıştı. Bu maksatla Dahiliye Nezareti'nin yazısıyla Meclis-i Vükelâ'da göröşölen konu Ticaret ve Ziraat Nezareti'ne havale edildi³⁷. Bölgedeki Rumların buradan ayrılmalarıyla zeytinliklerdeki mahsulü profesyonelce, zarara uğratmadan toplayacak nitelikli iş gücü meselesi de büyük bir sorun halini almıştı. Harekete geçen nezaretçe yapılan incelemede Ayvalık'ta 1.200.000'e yakın zeytin ağacı bulunduğu ve bunların senelik mahsulâtından 5.000.000 kıyye kadar zeytinyağı elde edilebileceği tespit edilmişti. Zeytinlerin tâsiri yani, sıkılması için ise 22 fabrika mevcuttu. Zeytinleri ağaçlardan toplamak için 300 erkek, çuvallara doldurmak üzere 1.000 kadın ve çocuk işçi gerekmektedir. 20 fabrikada mevcut 85 makineyi işletmek üzere ise 100 uzman ve fabrikalarda çalışmak için 600 fabrika işçisi ve yardımcı işçi ihtiyacıyla birlikte toplam 2.000 işçinin istihdam edilmesi gerektiği anlaşılmıştı³⁸. Söz konusu büyük sorunu aşabilmek için önceden gönderilen Rumların bir kısmının ya da kadınlarının geri gelmesine izin verilmesi ve çiftçilerden yardım alınması gibi fikirler ortaya atılmıştı³⁹.

36 BOA, MV, nr. 211/15, 29 Aralık 1917/29 Kânunuevvel 1333; BOA, BEO, nr. 4499/337403, lef 1, 10 Ocak 1918/10 Kânunusani 1334; BOA, BEO, nr. 4499/337403, lef 2, 16 Aralık 1917/16 Kânunuevvel 1333. Söz konusu olumsuzlukların dışında zeytin rekoltesini etkileyen bir diğere husus, zeytinin bir sene fazla, bir sene az veya hiç mahsul vermemesidir. Örneğinin 1844 senesinde Güzelhisar'da zeytin ağaçlarının önemli bir kısmının verimsiz olması sonucunda, zeytin ve zeytinyağı üretimi üzüm, çoğunlukla pamuk olmakla birlikte sınaî bitkileri ve hububatın ardından dördüncü sıraya yerleşebilmiş ve toplam 604.274 kuruş hâsılat içinde 51.524 kuruş ile %8,5 oranında bir paya sahip olabilmıştir (Arzu Terzi, "Güzelhisar-ı Aydın: Portrait of a West Anatolian City", *The Ottoman State and Societies in Change: A Study of Nineteenth Century Temettuat Registers*, ed. Hayashi Kayoko-Mahir Aydın, Kegan Paul, London 2004, s. 158-159).

37 BOA, BEO, nr. 4471/335292, lef 1, 24 Mayıs 1917/1333; BOA, BEO, nr. 4471/335292, lef 2, 15 Mayıs 1917/1333.

38 BOA, BEO, nr. 4471/335292, lef 3, 23 Mayıs 1917/1333. Ünsal, 1830'larda Ayvalık'ta senelik zeytinyağı üretiminin 1.000.000 okka yani, yaklaşık 13.000 ton olduğunu ve bunların yaklaşık 40 yağhane ile 30'dan fazla sabunhanede işlenip, ihraç edildiğini belirtir. 1894'te ise 26 sabunhane, 78 zeytinyağı değirmeni ve 7 zeytinyağı fabrikası faaliyettedir (Artun Ünsal, *Ölmez Ağacın Peşinde: Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2000, s. 61-63).

39 Cihan Özgün, "Dünyanın İştahını Kabartan İki Renk, Bir Kent: Zeytin Yeşili, Zeytinyağı Sarısı ve İzmir", *Zeytinin Akdeniz'deki Yolculuğu Konferans Bildirileri*, ed. A. Y. Kaya-E. Akpınar, Akdeniz Akademisi, İzmir 2018, s. 72-73; BOA, BEO, nr. 4476/335696, 9 Temmuz 1917/1333.

Bunun dışında toplanan zeytinleri muhafaza noktasında da sıkıntılar yaşanmıştı. Örneğin 1915 senesinde Gemlik'te bir hayli zeytin elde edilmesine rağmen savaş nedeniyle hem kereste hem de işçi tedarik edilemediğinden zeytinleri koyacak yeni kapların imali mümkün değildi. Ayrıca zeytinleri dayanıklı hale getirmek için kullanılan tuz da o günlerde bir hayli pahalı olduğundan, mahsulün salamurada muhafaza edilmesi sağlanamamıştı ve yaklaşık 50.000 kıyve zeytin tanesi çürüyüp, ziyan olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmıştı⁴⁰. Yine aynı sene, Aydın'dan ordunun iaşesi için gönderilmesi planlanan 200.000 kilogram zeytinyağını nakletmek için gereken variller Bandırma'dan istenmişti. Ancak mevcut varillerin bölgedeki ihtiyacı dahi karşılamada yetersiz olduğu ve yağ fiçilerini kendi imkânlarıyla tedarik etmeleri gereği bildirilmişti⁴¹. Özetle, sadece zeytin veya zeytinyağı teminiyle sorunların çözülemediği, bunların lojistiğinin de kusursuz bir şekilde idare edilip, zaten kıt olan kaynakların korunması ve yerine ulaştırılmasında ne denli zorlanıldığı söz konusu misallerden anlaşılmaktadır.

Yukarıda değinildiği üzere, zeytincilik sahasındaki mevcut sorunlara I. Dünya Savaşı'nın meydana getirdiği tahribatın da eklenmesiyle zeytin tarımı âdetâ sürdürülemez hale gelmişti. Bu bağlamda söz konusu temel sorunu aşım, zeytin tarımını yeniden ayağa kaldırabilmek için önceki tarihlerde de farklı bölgeler için ortaya atılan yabanî zeytin ağaçlarını ıslah edip, yani aşılıyarak istifade edilebilen zeytinliklere dönüştürmek fikri yeniden gündeme gelmişti. İçel Mutasarrıflığı'nın 14 Mayıs 1914 tarihli raporuna göre; İçel Sancağı'nın takriben 250 kilometre uzunluğundaki sahili boyunca bazı aralıklar dışında neredeyse bütün dağları kaplayan ve bilhassa merkez kazasında milyonlarca harap vaziyette zeytin ağacı mevcuttu. Bu şekilde ihmal edilen zeytin ağaçları, yani bölgenin sahip olduğu bu yegâne servet, Türklerden önce burada meskûn olan Romalılar ve Yunanlılar döneminde milyonlarca insanın refahını sağlayan bir geçim kapısı olmuştu. Bilhassa Romalılar döneminde açılan oyuklar ve dağın zirvesinden, sahilin eteklerine kadar kazılan kanallar, bölgede zeytin ve zeytinyağı ticaretinin çok geniş bir sahada yapıldığını ve yöre halkının başlıca servetini teşkil ettiğini göstermişti. Bölgedeki zeytinlikleri yeniden canlandırmak için mutasarrıflık, İçel mıntıkasında mevcut zeytinliklerin kurulacak komisyonlar marifetiyle sayılmasını, bölgelerinin ve hudutlarının tespit edilerek yararlanılabilecek ağaçların kayıt edilmesini önermişti. Bunlardan aşısız ağaçlar devletin malı kabul edilmişti. Ancak burada önemli nokta, söz konusu zeytin ağaçlarını bir şirkete devretmek yerine, bölgedeki köylünün istifadesini, dolayısıyla kalkınmasını sağlamaktı. Elde edilen gelirin müşterek sermaye şeklinde kullanılması yani, her köyün bekçi, muhtar ve muallim aylıklarının ödenip, ufak tefek köy masraflarına tahsis edilmesi teklif edilmişti. Bu sayede hem bir gelir elde edilebilecek hem de köyün içtimaî hayatının gelişmesine katkı sağlanabilecekti. Bunun dışında, elde edilen gelirlerin hızla

40 BOA, DH.İ.UM, nr. 81-2/1-11, lef 2, 25 Eylül 1915/12 Eylül 1331; BOA, DH.İ.UM, nr. 81-2/1-11, lef 3, 23 Eylül 1915/10 Eylül 1331.

41 Sunay, a.g.m., s. 359.

kalkınan Almanya'da olduğu gibi köy bankaları teşkilatı tesisine bir esas ve bu bankalara sermaye olabileceği ifade edilmişti⁴².

Muhtemelen söz konusu teklif dikkate alınmış ve kısa bir müddet sonra, 1915 senesinde “Devlet ormanları dâhilinde bulunan yabanî zeytin ağaçlarıyla sair bazı eşcâr-ı müsmirenin aşılınarak îmar ve islâhına dair nizamnâme” çıkarılmıştı⁴³. Ancak iyi niyetli birtakım girişimlerde bulunulmuşsa da devletin içinde bulunduğu siyasî ve malî vaziyet, yabanî zeytin ağaçlarının ıslahı bir yana, zeytin bölgesi kabul edilen Batı Anadolu'daki zeytinliklerin korunup, iyileştirmesini dahi sağlamaktan uzaktı. Keza 1930 tarihli resmî rapordan, Milas ve Kilis civarı haricindeki Milas'tan, Mersin'e oradan da Osmaniye ve Fırat'a kadar olan mıntıkadaki zeytin ağaçlarının bakımsızlıktan orman halini aldığını öğrenmekteyiz⁴⁴. Netice itibarıyla ülke ekonomisine kazandırılması zorunlu olan yabanî zeytin ağaçlarının aşılmasına dair yeni kanunların çıkarılması ve bunların uygulanmasına yönelik çalışmalar Cumhuriyet döneminde gerçekleştirilmeye çalışıldı⁴⁵.

Zeytin tarımındaki bahsi geçen imkânsızlıklar ve yetersizliklerin doğal bir neticesi olarak, zeytinyağı imalatı da derinden etkilenmiş ve yaşanan bu sorunlara paralel olarak, savaş yıllarında zeytinyağı üretiminde hızlı bir düşüş meydana gelmişti. Şöyle ki, Ege'de savaştan bir sene önce yani 1913'te yıllık 49.000 ton olan zeytinyağı üretimi, henüz savaşın ilk yılında yani 1914'te ani bir düşüşle 20.000 tona inmiş ve 1918'de dramatik bir şekilde 6.000 tona kadar gerilemişti⁴⁶. Yıllara göre dalgalı bir seyir takip eden zeytinyağı üretimi Cumhuriyet'in ilk yıllarında nispeten yeniden toparlanma sürecine girmişti⁴⁷. 1901 tarihli bir belgede Osmanlı Devleti'nde senede yaklaşık 186.460.000 kilogram zeytinyağı üretimi yapıldığı ifade edilmişti⁴⁸ ki bu meblağ, 1918 senesine ait zeytinyağı üretiminin yaklaşık 31 katına tekabül etmekteydi. Söz konusu istatistikler, sadece zeytinyağı üretimi açısından dahi olsa, savaşların memleketimizde meydana getirdiği ağır tahribatı ortaya koyması bakımından kayda değerdir.

2. Zeytin ve Zeytinyağı Üretiminin İyileştirilmesi ve Geliştirilmesine Dair Görüş ve Öneriler

a. Mirliva Hüseyin Vasfi Paşa'nın Mütalaası

Keçecizâde Fuad Paşa'nın sadaretinde sanayinin mahiyeti hakkında 1281/1864-1865 senesinde bir lâyiha sunup, Islâh-ı Sanayi Komisyonu'nun tesisinde rol oynadığını ifade

42 BOA, DH.İD, nr. 99/29, lef 7, 14 Mayıs 1914/1 Mayıs 1330; BOA, DH.İD, nr. 99/29, lef 8, 29 Temmuz 1914/16 Temmuz 1330.

43 BOA, ŞD, nr. 1253/9, lef 3.

44 Recai, *a.g.e.*, s. 7.

45 Nadir Yurtoğlu, “Türkiye Cumhuriyeti'nde Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi ile Ticareti Üzerine Tarihsel Bir Bakış (1923-1960)”, *Vakanüvis-Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi*, IV/1 (2019), s. 477-503.

46 Vedat Eldem, *Harp ve Mütareke Yıllarında Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomisi*, TTK Yay., Ankara 1994, s. 38; Doğan, “Osmanlı Devletinde Zeytinyağı Üretimi ve Tüketimi”, s. 234.

47 1923'te 8.000 ton olan zeytinyağı rekoltesi ancak 1932'de 35.000 tona ulaşabilmişti (Yurtoğlu, *a.g.m.*, s. 483-484).

48 BOA, BEO, nr. 1685/126317, lef 2, 22 Haziran 1901/9 Haziran 1317.

eden Mirliva Hüseyin Vasfi Paşa'nın 24 Aralık 1878 tarihli mütalaası, zeytinciliğin önemi ve geliştirilmesine yönelik birtakım tespitler içermektedir. Paşa'nın önemle vurguladığı hususlardan ilki “*Selâmet-i düveliyyeyi servet-i milliye(nin) te'mîn*” ettiği'dir. Bu noktadan hareketle Osmanlı Devleti'nin sahip olduğu mümbit toprakları adeta “*bir külçe altın*” şeklinde tasvir eden ve bu denli “*menâbi '-i servet*”ten o güne değin hakkıyla yararlanılamamasının “*bir teessür-i dâimîye lâıyk fecâyi 'den*” ibaret olduğunu belirten Paşa'nın ifadesiyle, zeytin Osmanlı Devleti'nin en büyük “*mahsûlât-ı arzıyyesi*” idi. Hüseyin Vasfî Paşa bu denli kıymetli bir ürün olan ve Osmanlı topraklarında bol miktarda bulunan zeytinin, zeytinyağı olarak işlenip ihracatının yapılamamasını bir öz eleştiriyile “*Hâl böyle iken bize yakışır mı ki devletimizin bunca ni'am u eltâfına müstağrak olarak dünyâyı gezelim, tahsilde bulunalım da en sonunda bir salata yemek için Frenk'in şişe zeytinyağlarına bunca Franklar vererek alalım da hâlâ tasfiyesini öğrenmeyelim*” şeklinde ifade etmişti⁴⁹.

Yabancı devletlerde zeytinciliğin durumundan ve zeytinin artık son derece önemli bir ticaret ürünü olduğundan da kısaca bahseden Paşa'nın aktardıklarına göre; Zeytin Osmanlı Devleti'nin arazisinden ortaya çıkıp, Bahr-i Sefid ve Venedik Körfezi sahillerine yayılmış ve o bölge halkının en büyük ticaret ve geçim kaynağının sermayesi olmuştu. Fransa'nın güneyi olan Marsilya civarıyla İtalya'nın bazı bölgelerinde “*meyve-i mübarek*” addedilen zeytin son 20 senede ağaçlarda aniden çıkan hastalıktan dolayı çürük mahsul vermiş ve 7 sene önce çıkan şiddetli fırtınada da zeytin ağaçlarının büyük bir kısmı yıkılmıştı. Portekiz sahillerinde ise zeytin ağacı pek azdı. Üstelik zeytinyağına İngiltere, Amerika, Meksika, Brezilya, Avusturya, Japonya, Çin Maçın, Hindistan, Rusya, Prusya, İsveç, Danimarka, Flemenk gibi pek çok ülkenin fabrikaları ve vapur makinelerinde ihtiyaç vardı. Bilhassa çuka fabrikalarında kumaşı renkli ve güzel göstermek ve sabun imalatı için de zeytinyağı gerekmekteydi. Bu nedenlerle, Osmanlı Devleti'ne önemli bir fırsat doğduğu, özetle zeytin ve zeytinyağının o günün koşullarında devletlerarası ticarete önemli bir ihraç maddesi ve kazanç kapısı olduğu vurgulanmıştı. Bu bağlamda “*Zeytinyağının başlıca aranır mahsûlât-ı arzıyyeden olması*”, dünyadaki ticaret başkentlerince yoğun talep edilen bir ürün olması hasebiyle, öncelikle zeytin mahsulünün halka bırakılmayıp, devlet eliyle artırılmasına yönelik bir politika uygulanması gerekmekteydi. Böylece devlet hazinesi için “*bir büyük menba '-ı vâridât ve servet*” elde edilmiş ve hazinenin içinde bulunduğu zor duruma önemli bir katkı sağlanmış olacaktı⁵⁰.

Bu girişin ardından ağaçları çok uzun ömürlü olan zeytinin, altın ve gümüş madeninden daha kıymetli olmasının yanı sıra onlara kıyasla işlenmesinin de son derece kolay olduğunu belirten Paşa, Fransız Kimyager Mösyö Siril'in fabrikasından hareketle, gözlemlerini aktarmaya devam etmiştir. Buna göre yemeklik, makinelerde, fabrikalarda, kandillerde ve

49 BOA, Y.PRK.AZJ, nr. 2/42, 24 Aralık 1878/29 Zilhicce 1295, s. 2a-3b.

50 BOA, Y.PRK.AZJ, nr. 2/42, 24 Aralık 1878/29 Zilhicce 1295, s. 3b, 5a.

sabun imalatında kullanılan zeytinyağının üretiminde, yeterince verim alınamayan eski, ilkel yöntemler yerine, daha fazla ürün alınabilen yeni teknoloji makinelerle donatılmış bir zeytinyağı fabrikası tesis etmek elzemdi. Hüseyin Vasfi Paşa'ya göre söz konusu tedbirler alındığı takdirde “dünyânın direği” olarak tasvir edilen zeytin sayesinde İstanbul büyük bir ticaret üssü olabilecekti. Paşa, zeytinyağından elde edilen sabun imalatının önemi ve geliştirilmesini de Marsilya'dan bir örnek vererek açıklamıştı. Şöyle ki; Marsilya'da o dönemde, ürünleriyle dünyaca ün yapmış, devasa paralar kazanmış yaklaşık 400 civarında sabun imalathanesi mevcuttu. Ancak bunlar zamanla halis sabunlarına susam, ayçiçeği ve benzeri yağları karıştırıp mamullerinin değer kaybetmesine neden olmuşlardı. Paşa da bu fırsattan istifade ederek, sabun fabrikalarının kurularak, kaliteli ürünlerle aynı şöhretin kazanılabileceğini; hilesiz imal edilecek sabunlar sayesinde Osmanlı Devleti'nin Avrupa hatta Amerika'nın dahi ticaret merkezi olacağını iddia etmişti⁵¹. Ancak yukarıda değinildiği üzere, o dönemde Osmanlı Devleti'nde de zeytinyağı sanayiinin en önemli sorunlarından birinin taşış olduğunu hatırlatmak gerekmektedir.

Hüseyin Vasfi Paşa'ya göre Osmanlı Devleti'nde zeytinyağı ve sabun ticaretini geliştirmenin üç yolu vardı. Bunlar: 1- Keşfi yapıp, uygun bir yer tespit ettikten sonra yeni usulle fabrikalar inşa edilmesi ve bunlarda herhangi bir sermayeye ihtiyaç olmayan zeytin cibresinden yani, posasından yağ elde edilip, bunun büyük bir kısmının dünyanın sabun ticaretinde önde olan Fransa ve İngiltere'ye satılması, 2- Eşya ve kişisel temizlik için kaliteli sabun imal edecek okul şeklinde bir fabrika tesisi, 3- Marsilya yağhanelerindeki gibi kaliteli yemeklik zeytinyağı üretilmesi idi. Paşa, bahsettiği tarzda bir fabrikanın tesisine de talip olmuştu. Konuyla ilgili fikirlerini aktarmaya devam eden Paşa, fazla bir sermayeye ihtiyaç duymadan inşa edilecek fabrikalardan daha fazla gelir elde edebilmek, kaynakların çoğalması, asıl sermaye olan zeytin posasının kolaylıkla ve az masrafla fabrikaya nakli maksadıyla, fabrikanın limanı olan sahillere yapılması gibi genel birtakım tavsiyelerde bulunmuştu⁵². Ancak dönemin koşulları göz önüne alındığında, söz konusu tavsiyelerin hayata geçirilmesi pek de kolay değildi. Zira 1901 senesine gelindiğinde, yani Paşa'nın mütalaasının üzerinden yaklaşık çeyrek asır geçtikten sonra, Osmanlı Devleti'nde zeytin mahsulünün bol olduğu bölgelerde dahi istenilen miktarda zeytinyağı elde edilememesinin nedeni, mahsulü yağ haline getirecek tâsirhânelerin yeterli sayıda olmamasıyla açıklanmıştı⁵³.

51 BOA, Y.PRK.AZJ, nr. 2/42, 24 Aralık 1878/29 Zilhicce 1295, s. 4a-5b. Bu konudaki iddiasını daha da kuvvetlendirmek isteyen Hüseyin Vasfi Paşa, “Kıymetini henüz bilemediğimiz bu arz-i Osmâniye'de nefes-i amîm olan böyle efkâr-ı sanâyi'îyyenin intişâr ve te'sîsiyle ve el birliğiyle çalışılacak olur ise umûm kâinâtü müsâbakatan da'vet ederiz.” sözleriyle, kanaatimizce abartılı bir ifade kullanmıştır (BOA, Y.PRK.AZJ, nr. 2/42, 24 Aralık 1878/29 Zilhicce 1295, s. 5b).

52 BOA, Y.PRK.AZJ, nr. 2/42, 24 Aralık 1878/29 Zilhicce 1295, s. 6a-6b.

53 BOA, BEO, nr. 1685/126317, lef 2, 22 Haziran 1901/9 Haziran 1317.

b. Macar Hükümeti Ticaret Müsteşarı Mösyö Inyas Kon'un Lâyihası

Macar Hükümeti Ticaret Müsteşarı Mösyö Inyas Kon tarafından zeytincilik hakkında kaleme alınan lâyiha “*Memâlik-i Osmâniyye’de Zeytûn Ağaçlarının Gars ve Teksiri ve Zeytûn Yağlarının İmâliyle Bu Babdaki Zirâat ve Sınâatın Sûr-ı Islahiyyesi Hakkında Macar Hükümet-i Kraliyesi Ticâret Müsteşarı Mösyö Inyas Kon Tarafından Tanzîm Olunan Lâyihadır*” başlığını taşımaktadır. Lâyiha, Budapeşte’de Adolf Kon ve ortaklarının yağ imâlâthâneleri anonim şirketinin umûmî kâtibi Mösyö Antuan Dohalas tarafından 1917 Mart’ında Ticaret ve Ziraat Nezareti’ne takdim edilmiştir. Toplam 12 sayfadan ibaret olan lâyiha iki fasıldan oluşmaktadır⁵⁴. Bunlardan “*Memâlik-i Osmâniyye’de Zeytûn Ağacı Garsiyâtının ve Zeytûn Yağları İmâlinin Hâl-i Hâzır Hakkındadır*” başlığını taşıyan ilk fasılda: “*Zeytûn Ağacının Garsı*”, “*İhtimâmâtın Fıkdânı*”, “*Zeytûn Ağaçlarının Ehemmiyet-i Hâsılatı*”, “*İktitâf*”, “*Muhâfazada Tekâsül*”, “*Zeytûn Ticâreti*”, “*Esbâb-ı İnhitât*”, “*Yağların İmâli*”, “*Nezâfetsizlik*”, “*Makineler*”, “*Mevâdd-ı İbtidâîyyenin Fıkdân-ı İstihzârı*”, “*Tâsir*”, “*Yağların Ecnâsı*”, “*Yağların Der-enbâr Edilmesi*”, “*Pirinaların Tâbi Olduğu Muâmele*”, “*İmâl Edilen Yağların Mahâll-i İstimâli*” ve “*Hulâsa*” konu başlıkları altında Osmanlı Devleti’nde zeytinciliğin vaziyeti, müellifin gezdiği bölgelerdeki zeytin ağaçlarının sayısı, zeytinin rekoltesi, cinsi, toplanma şekli, zeytinyağı fabrikalarının sayısı, işleyiş tarzı ile sektörün aksayan yanları ve bazı teknik konular hakkında tafsilatlı malumat verilmiştir⁵⁵. İkinci fasılda ise “*Zeytûn Ağaçlarının Teksir ve Muhâfazası ve Zeytûnyağı Fabrikalarının Islahı Husûslarına Matûf Teşkilât Teklîfâtı*” başlığı altında “*Islahât-ı Fenniyye*” ve “*Tedâbir-i İdâriyye*” konuları işlenmiştir⁵⁶.

ba. Zeytin Ağaçları ve Zeytinyağı İmalatının Mevcut Durumu

Mösyö Inyas Kon, Osmanlı Devleti’nin büyük oranda zeytinyağı üretim merkezi olan Edremit, Ayvalık, Burhaniye ve Ayvacık bölgelerini bizzat gezerek buralardaki zeytin yetiştiriciliği, zeytinlikler, zeytinyağı fabrikaları hakkındaki gözlem ve önerilerini lâyihasında aktarmıştır. Buna göre, 1329/1913-1914 senesinde Osmanlı topraklarında takriben 40.000.000 zeytin ağacı mevcuttu. Zeytinlikler de Mudanya, Edremit, Aydın ve Suriye gibi merkezlerde toplanmıştı. Müsteşar, gezdiği yerlerde muntazam mesafeler ile ağaç dikimi ve münferit ağaçlar olmak üzere iki çeşit zeytinlik gördüğünü ifade etmiştir. Ona göre, 20. yüzyılın ilk çeyreğinde zeytin ağaçlarının iyi durumda olmamasının önde gelen nedenlerinden biri zeytin ağaçlarının bakımına gereken dikkat ve özenin gösterilmemesidir. Bilhassa kökünden çıkarılmış veya bir şekilde topraktan ayrılmış ağaçların yerine yenilerinin dikilmesi ihmal edilmiştir. Ayrıca yere dökülen olgun zeytinlerin, filizlenerek diğer zeytin ağaçlarına zarar vermeleri de ağaçların gelişimine zarar veren etkenlerden biridir. Keza zeytin tarımının ön

54 BOA, HSD.HADB, nr. 5/25, s. 1-12.

55 BOA, HSD.HADB, nr. 5/25, s. 2-8.

56 BOA, HSD.HADB, nr. 5/25, s. 9-12.

koşulları olan arazinin gübrenmesi, dalların budanması, ağaçların ıslahı gibi hususlar da tamamen göz ardı edilmiştir. Nitekim müellifin de en çok dikkatini çeken noktalardan biri zeytin üretimi meselesinde hükümetin hiçbir çaba ve özen göstermemesinin yanı sıra herhangi bir kontrol mekanizmasının olmamasıdır. Bölgede genellikle zeytin ağaçlarının kıymeti ve öneminin farkında olmayan göçmenler, ağaçları yakacak elde etmek için kesmek suretiyle “*hazâin-i servet*”e zarar vermişlerdir. Yeni dikilen bir zeytin ağacının 15 sene sonra meyve vermeye başladığı düşünülürken, buradaki ekonomik kaybın ne denli büyük olduğu ve tafafisinin de ne kadar zor olduğu ortadır⁵⁷. Özetle, savaş boyunca zeytinliklerin bakımları yapılmadığından, gündün güne azalan zeytin mahsulü neredeyse yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmıştır⁵⁸.

Söz konusu özensizliğe rağmen, Osmanlı topraklarındaki zeytin ağaçlarının daha fazla azalmamasını doğanın bu ağaca sağladığı avantaja bağlayan Kon, iklim şartlarına ayak uydurabilen ve iki çeşit olduğunu ifade ettiği bu ağaçlardan en iyi şekilde yararlanılması gerektiğini ifade etmiştir. Her iki yılda bir bereketli hasat yapılabilen zeytin ağaçları, bir ağaçtan ortalama 80-100 kilogram arasında meyve veriyordu. Herhangi bir doğal afet olmadığı müddetçe zeytin ağaçlarının mahsul vermediğine pek tesadüf edilmezdi. Yine 1329/1913-1914 tarihli istatistiğe göre o sene yaklaşık 320.000.000 okka zeytin hâsılatı elde edilmişti. Müellifin bizzat topladığı bilgilere göre, bölgede senelik zeytin üretimi Edremit'te 15.000.000, Burhaniye'de 7.500.000, Ayvalık'ta 30.000.000, Ayvacık'ta 7.500.000 olmak üzere toplam 60.000.000 okka civarındaydı. Zeytin mahsulünün iyi olmadığı senelerde ise bereketli senelere nazaran %50 gibi büyük bir oranda düşüş gözlemlenmiş ve bu bölgelerde rekolte 30.000.000-40.000.000 okka civarına gerilemişti⁵⁹.

Bölgelere göre iki çeşide ayrılan zeytinlerden ilkinin derisi ince ve yağ üretimine uygundu. İkincisinin ise derisi kalındı ve bu nedenle yağ üretimi için kullanımı daha sınırlıydı. Ancak müellif, bu hususa dahi özen gösterilmediği, yani zeytinlerin, zeytinyağı üretimine uygunluğuna göre tasnif edilmediğine dikkat çekerek, bunun da bir başka kayıp olduğunu belirtmiştir. Zeytinlerin toplanması da bir düzene bağlı değildi. Şöyle ki, mahsulün hava koşulları uygun olduğunda ideal toplanma aralığı kasım ile ocak ayları arasında olmasına rağmen, fabrika sahipleri, piyasanın durumu, işçi tedariki, nakliye imkânları gibi ürün merkezli olmayan diğer parametreleri göz önünde bulundurarak toplama işlemini geciktirmişlerdi. Bu durumda zeytinler bazen henüz olgunlaşmadan eylülde bazen de iyice olgunlaştıktan sonra yani, şubat ayında toplanmışlardı. Bir başka husus da zeytinlerin toplanma yöntemi idi. Mösyö Inyas Kon'un aktardığına göre zeytinler en iyi yollardan

57 BOA, HSD.HADB, nr. 5/25, s. 3.

58 BOA, DH.İ.UM, nr. 13-1/1-24, lef 2, 17 Şubat 1918/1334.

59 BOA, HSD.HADB, nr. 5/25, s. 3-4. Lâyihada bu rakamlar, yanında herhangi bir birim olmadan verilmiştir. Üst tarafta okka cinsinden bir istatistik verilmesine binaen, bu değerlerin de okka cinsinden olma ihtimali yüksektir. Bu nedenle metin içinde bu şekilde kullanılmıştır.

birisi olmasına rağmen nadiren elle toplanırdı. Genellikle değnekle düşürülme yöntemi kullanılmaktaydı. Ancak bunlar da zeytinlerin yaralanmasına ve dolayısıyla muhafazasının güçleşmesine yol açıyordu. Ayrıca en önemli sermaye olan ağaç dalları ve tomurcukları da bu yöntemde hasar görüyordu. Çoğu zaman ise zeytinlerin ağaçtan doğal yollarla düşmesi bekleniyordu. Fabrika sahipleri zeytinlerin toplanmasında olduğu gibi bunların muhafazaları ve zeytinleri çeşitlerine göre ayırıp, kalburdan geçirme gibi temel birtakım hususları da masraflı olduğu gerekçesiyle yerine getirmiyorlardı. Oysa, taze zeytin tanelerinde %58,8 civarında su bulunduğundan, hemen işlenmeleri gerekmektedir. Dolayısıyla bozulmalarını için toplandıkları andan itibaren zamana karşı bir yarış başlardı. Hele ki nakliyedeki birkaç günlük bir gecikme, mahsule önemli ölçüde zarar verirdi. Müellif, bu kadar özensizlikle yine de yerde kalan zeytinlerden bazen güzel yağlar üretilmesi karşısındaki şaşkınlığını ve bunun tamamen bir tesadüf olduğunu ifade etmekten kendisini alamamıştır⁶⁰.

Bir diğer önemli mesele ise fabrika sahipleri ile zeytin tarımı yapanlar arasındaki ticarî münasebetlerin belli kaidelere bağlanamamış olmasıdır. Fabrika sahipleri genellikle üreticinin karşısında daha güçlü olduğundan, satın alma esnasındaki öncelikleri iyi ya da düşük kalitede olmaları fark etmeksizin zeytinleri mümkün mertebe en düşük fiyattan satın almaktı. Hatta tamamen amatörce yapıldığı anlaşılan fabrika sahibiyle üretici arasındaki alışverişte esas olabilecek ve diğer ürünlerle kıyaslanabilecek bir numune yağ cinsi dahi tespit edilmemişti. Üstelik lâihanın yazıldığı dönemde yukarıda izah edilen nedenlerle, geniş zeytinlikler daha ziyade bu iş sahasında tecrübesi olmayan göçmenlerin elindeydi ki onlar da fabrika sahiplerinin isteklerine boyun eğmek zorunda kalmışlardı. O dönemde satışlar üç şekilde gerçekleştirilmişti. Bunlardan ilki, fabrika sahibinin mahsulatı toplanma mevsiminden çok önce toptan satın alması usulüydü ki bu, fabrika sahibi ile ürününü işletme sermayesine sahip olamayan üretici arasındaki maddi eşitsizlikten kaynaklanan birtakım sakıncalar barındırmaktaydı. Buna göre üretici, mahsulünü toptan ve fiyatı keskinleşmiş olarak zeytinlerin toplanmasından sekiz ay önce satıp, bedelini alırdı. Zeytin meyvelerinin toplanması ve nakli de fabrika sahibine aitti. Fakat bu durumda fabrika sahibi ağaçların zarar görmesi, mahsulün gelecek sene arttırılması veya cinsinin ıslah edilmesi gibi üretimin devamlılığı noktasında hayatî olan konuları göz önünde bulundurmayıp, sadece kendi menfaatine hareket ettiğinden bu sistem ürün açısından makbul değildi. Ayrıca fabrika sahibi zeytinliklerden uzakta ikamet ettiğinden, ağaçlara da gereken özeni gösteremiyordu. İkincisinde ise zeytinler ve zeytinyağları üreticinin malı olmakla birlikte, sıkımını ücret karşılığında fabrika sahibi yapardı⁶¹. Bu işlem posalar kendisine kaldığı ve bunları da nakde çevirebildiği için fabrika sahibi için kârlıydı⁶². Sakıncalı yanı ise fabrika sahibinin fazla yağ çıkarmak adına yağların tazeliği hususuna dikkat etmemesiydi. Sonuncusu ise en

60 BOA, HSD.HADB, nr. 5/25, s. 4.

61 BOA, HSD.HADB, nr. 5/25, s. 4-5.

62 BOA, HSD.HADB, nr. 5/25, s. 7.

nadir karşılaşılan olmakla birlikte fabrika sahibinin zeytinleri kendi hesabına satın alıp, yağı kendisinin imal ettiği usuldü⁶³. Birinci usulün lâyhada yer almayan bir başka sakıncası da önceden satılan zeytinin toplandığı tarihteki fiyatının artması ya da azalması gibi durumların ortaya çıkması neticesinde üreticinin ya da fabrika sahibinin zarara uğrama ihtimalidir.

O dönem müellifin inceleme yaptığı bölgelerde 21'i Edremit, 22'si Ayvalık, 10'u Burhaniye ve 11'i Ayvacık'ta olmak üzere toplam 64 fabrika mevcuttu. Toplanan zeytinler yağları çıkarılmak üzere tâsirhânelere sevk edilirdi. Bahsi geçen fabrikaların büyük bir kısmı hem donanımları hem de gereçleri bakımından son derece iptidâî koşullarda çalışıyorlardı. Dolayısıyla göze çarpan önemli sorunlardan birisi de fabrikalardaki nezâfetsizlik yani, temizlik kaidelerine yeterince dikkat edilmemesiydi. Zeytinyağı yapımında kullanılan kaplar ve diğer ekipman temiz tutulmadığı gibi aynı kaplara farklı yağ cinslerinin koyulması da yağların kalitesini fevkalade bozan etkenlerdendi. Oysa, müellifin de belirttiği gibi yemeklik yağların imalinde ilk şart temizlik meselesiydi. Anlaşılan bu hususa da gereken önem verilmiyordu. Bunun neticesinde de yağlar zarar görüyordu. Teknik donanımın yeterli olmadığı fabrikalarda, zeytinyağı üretimi de arzu edilen seviyede değildi. Yakacak olarak genellikle zeytin posalarının kullanıldığı fabrikalarda iyi ve kötü zeytinler hiçbir ayrıma tâbi tutulmadan makinelerde ezilip, bir kaba konulurdu. Bu ilk ezme işleminden elde edilen ürün daha sonra çıkarılan yağlara oranla çok taze olurdu. Akabinde hamura iki veya üç kez basınç uygulanarak, on tekrarla günde yaklaşık 22.000 okka zeytinyağı elde edilebilirdi⁶⁴.

Zeytinyağı ticaretinde en önde gelen hususlardan birisi de ürünün kıymetini belirleyen yağların cinsi meselesiydi. Bu konuda da bilgi veren Müsteşar, zeytinyağlarının ekstra olarak adlandırılan cinsinin dışında beş çeşidinin daha olduğundan bahsetmiştir. Buna göre birinci ve ikinci sınıf yağlar yemeklik, üçüncü sınıf yağlar mutfakta, dördüncü ve beşinci sınıf yağlar da sanayide kullanılıyordu. Aslında yağların bu şekilde sınıflara ayrılması, hammaddenin kalitesiyle yakından ilgiliydi. Zira iyi cins zeytinlerden elde edilen yağ iyi olurken; kötü cinslerden elde edilenler zayıf, üçüncü, dördüncü ve beşinci sınıf yağ olurlardı. Osmanlı Devleti'nde imal edilen yağların sadece %20 ile %25'inin yemeklik yağ olduğunu belirten müellif, kalanının sanayide yani makinelerin yağlanması, sabun yapımı gibi işlerde kullanıldığını aktarmıştır. Yağların saklama koşulları ve nakliyesine de kısaca değinen Kon, pirina yani, zeytin küspelerinin de savaştan önce fabrika sahiplerince yakacak olarak kullanılmayıp, Midilli ve İzmir'deki fabrikalara satıldıkları, ancak savaş esnasında yakacak

63 BOA, HSD.HADB, nr. 5/25, s. 5.

64 BOA, HSD.HADB, nr. 5/25, s. 5-6. Bir yağ fabrikasında bulunması gereken genellikle İzmir'de üretilen, nadiren Yunan ve İngiliz malı olan taş, mengene, tulumba, süzgeç, yağların konulması için kaplar gibi ekipmanları da sayan müellif, Edremit'te İsmail Hakkı Bey'in fabrikasında videli yeni usul bir soğuk sıkım makinesi bulunduğunu ve bununla Ali Rıza Bey'in fabrikasının bölgedeki en iyi ve donanımlı fabrika olduğunu belirtmiştir. Ayrıca zeytinyağı üretimine dair uygulanan basınç, hamura sıcak su katılması gibi teknik detaylar için bkz. aynı yer.

olarak kullanılmak üzere istiflenmeye başlandığı ve fakirlere dağıtıldığını ifade etmiştir⁶⁵. Pirinalar, ordunun kullanımı için de satın alınmıştır⁶⁶.

Lâyihasının ilk faslını üç başlıkta özetleyen Macar Hükümeti Ticaret Müsteşarı Mösyö Inyas Kon'a göre zeytinyağı imalinin temel sorunları şunlardır: İlk olarak zeytin mahsulünün meyve toplanma zamanından önce satılmasının doğurduğu sakıncalara ilaveten, alan kimsenin ağaçlardan en fazla mahsulün nasıl alınabileceği ve zeytinlerin iyi cinsten olması gibi hususlara dikkat etmemeleri; ikinci olarak fabrika sahibinin ücret karşılığında tâsir gerçekleştirdiğinde çıkan yağın iyi kalitede olmasına özen göstermemesi ve son olarak istisnasız yabancı yağ tüccarlarının altı seneden beri Avrupa'da geçerli olan rafine usulüne binaen sadece kötü yağları satın alması ve bunun neticesinde tüccarın daha iyi cinsten yağ üretme motivasyonunun olmamasıdır. Sonuç olarak Osmanlı Devleti'nde iyi cins zeytinyağı üretimi hususunda zeytin yetiştiricileri, fabrika sahipleri ve tüccarlar istedikleri kârı elde edemediklerinden, hükümet de söz konusu millî servetin gelişimine gereken önemi atfetmediğinden, zeytinyağı sektörü günden güne gerilemiştir⁶⁷. Bu durumdan zeytin fiyatları da etkilenmiş ve savaştan önce okkası 40-60 para arasında olan fiyatlar gittikçe artmıştır⁶⁸. Zeytinyağı da bu fahiş artıştan nasibini almış ve 1914 senesinde okkası 8 para iken, Ocak 1918'de 200 paraya çıkmıştır⁶⁹.

bb. Zeytin Ağaçlarının Çoğaltılması ve Korunması ile Zeytinyağı Fabrikalarının İslahı Hakkındaki Önerileri

Müsteşar bu fasılda, Osmanlı Devleti'nde zeytinyağı imalinde gözlenen düşüşün nasıl önlenebileceğine dair düşüncelerini iki başlık altında toplamıştır. Bunlardan ilki fennî ıslahatlara, diğeri de alınması gereken idarî tedbirlere, günümüz tabiriyle kurumsallaşmaya dairdir. Müellifin bu konudaki ilk teklifi, Hüseyin Vasfi Paşa gibi, hükümet izin verdiği takdirde, başında olacağı örnek bir fabrikanın tesis edilmesi yönünde olmuştur. Ayrıca fabrikada zeytinlerin temizlenmesine has makineler ile kurutulmasına has vantilatörler yani, yıkama ile kurutmanın hem en iyi hem de hızlı araçları hakkında da detaylı bilgi verebileceğini belirtmiştir. Bundan maksat elde edilecek yağların yüksek kalitede olması ve veriminin artırılmasını sağlayıp, diğer fabrikaları da iyileştirmeye teşvik edebilmektir. Ancak söz konusu fabrika kurulmadan önce alınacak tedbirlerin mevcut büyük bir fabrikada ve uzman denetiminde tecrübe edilip, sonuçlarının gözlemlenmesi gerekmektedir. Bu bağlamda müellifin zeytinyağı fabrikalarının mevcut durumu ile yapılması gerekenler hakkındaki tespit ve önerileri şunlardır: 1- Fabrikaya getirilen farklı cinslerdeki zeytinler tâsir

65 BOA, HSD.HADB, nr. 5/25, s. 7.

66 BOA, DH.İ.UM.EK, nr. 30/97, lef 1, 1 Nisan 1917/1333.

67 BOA, HSD.HADB, nr. 5/25, s. 8.

68 BOA, HSD.HADB, nr. 5/25, s. 5.

69 Ahmet Emin Yalman, *Birinci Dünya Savaşı'nda Türkiye*, çev. Birgen Keşoğlu, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2018, s. 171-172.

işlemeden önce yıkanmalı, kurutulmalı ve kalburdan geçirilerek ayrılmalıdır. 2- Fabrikalar yalnız bir cins zeytin kullanmak zorunda olmalı ve farklı cinslerden zeytinlerin karıştırılması yasaklanmalıdır. Zira bu önlem tek cins zeytinyağı elde edebilmek adına gereklidir. 3- Birinci ve ikinci sıkım soğuk olmalı yani, kaynar su ilave edilmeden yapılmalıdır. Üçüncü sıkıma kaynar su katılabilir. 4- Farklı sıklımlarda her zaman aynı çuvallar kullanılmalıdır. Aksi takdirde yağ nefasetini kaybeder. 5- İlk taziyik, santimetrekareye 50 kilogram, ikincisi 100 kilogram ve üçüncüsü de 150 kilogram kuvvetiyle uygulanmalıdır. 6- Önemli müesseselere akümülatör konulması yağ imali bakımından faydalı olacaktır. Bu sayede taziyikin her tarafa eşit olarak dağılması sağlandığı gibi mengenerin silindirleri ve tulumbaların pistonları da korunabilecektir. 7- Her sıkımdan elde edilen yağlar, ayrı kaplara konulmalıdır. Birinci, ikinci ve üçüncü sıkım yağların hepsinin bir kapta toplanması uygun değildir. Çünkü bu yağlar değişik özelliklere sahiptir ve farklı işlemlere tâbidir. 8- Sıkım esnasında yağla birlikte çıkan zeytin suyunun ayrılması büyük önem arz etmektedir. Bu ayırım zamanında yapılmadığı takdirde yağın nefasetine büyük zarar verir. Su ilavesinde yağın daha çok bozulması da bu kabildendir. Çıkarılan yağlar, çeşitli işlemlerle daha fazla rafine edilmemelidir. Bu şekilde işlem yapılmadığı takdirde elde edilen yağ, nefis olur ve biraz beklettikten sonra tasfiye tamamlanıp, ticaret için nakledilebilir. 9- Zeytinlerin posası, zaman kaybetmeden yeniden sıkıma tâbi tutulmalıdır. Her fabrikada tâsir için gereken teçhizatın olması elzemdir. 10- Çeşitli nedenlerle kötü yağ elde edilen yerlerde, rafineri bulunması gereklidir. Böylece en kötü yağlar dahi saflaştırılarak, yenilebilir hale dönüştürülebilir. 11- Bu maddede ise gezdiği fabrikalarda şahit olduğu hijyen dışı koşulları tekrar hatırlatan Kon, fabrikalardaki donanım ile makineler ve işçilerin temizliğinin bu işin ilk şartı olduğunu yinelemiştir. 12- Fabrikalar gerekli teknik şartlar ve temizlik bakımından elverişli olmadığı gibi zeytinlerin nakli de sağlıklı bir şekilde yapılmamaktadır⁷⁰.

Müellifin konu hakkında alınması gereken idarî tedbirlere dair sunduğu görüş ve önerilerinin ikinci kısmı ise şunlardan ibarettir: 1- Öncelikle ağaçların korunması, çoğaltılması, ıslahı, kayıt altına alınması ile zeytinlerin zamanında toplanması ve bundan önce satışının yasaklanmasını içeren bir nizamname hazırlanmalıdır. Zira ürün sahibi mahsulünü yeterince kâr edebileceği bir fiyattan alıp satamazsa, zeytin ağaçlarının iyileştirilip, çoğaltılmasını da sağlayamaz⁷¹. Nitekim savaş esnasında bu sorun yaşanmıştı. Tek geçim kaynağı zeytincilik olan bölgelerde, gelirleri iyice düşen üreticiler zeytinliklerin bakımına bütçe ayıramaz hale gelmiş, buralardan meyve alamama tehlikesi baş göstermişti⁷². O nedenle Mösyö Kon, bu maddenin hayata geçirilmesini “*servet-i memlekete hâdim*” yani, ülkenin servetine hizmet şeklinde değerlendirmiştir. 2- Osmanlı Devleti'ndeki bütün zeytin mahsulü merkezî bir heyet tarafından satılmalıdır. Bu alışveriş işleminin bir merkezde toplanması hem hükümete

70 BOA, HSD.HADB, nr. 5/25, s. 10-11.

71 BOA, HSD.HADB, nr. 5/25, s. 11.

72 Sunay, a.g.m., s. 359.

sağlayacağı fazla gelir hem de fiyatların arttırılması bakımından önemle tavsiye edilmiştir. 3- Sanayide kullanılmak üzere yağ imali kesinlikle yasaklanmalıdır. Çünkü Osmanlı topraklarında yetişen güzide zeytinlerden elde edilen yağlar sadece yemeklik olarak üretilmelidir. 4- Osmanlı Devleti'nde sabun imalinde kullanmak, sabun sanayiini geliştirmek üzere Avrupa'dan düşük fiyatla yemeye uygun olmayan yağların ithalinin önü açılmalıdır. Bu maksatla gümrük vergisi kaldırılmalıdır. Müellif, ülkenin menfaatine olan bu hususun en az ikinci madde kadar önemli olduğunu da bilhassa vurgulamıştır. 5- Pirinalar sadece tekrar sıkımda kullanılmalıdır. 6- Osmanlı Devleti'nde sanayi yağlarının imalini teşvik, revacını arttırmak için daha ucuz ve ülkede kolayca yetiştirilmesi mümkün olan pamuk tohumu, susam gibi hammaddelerin üretiminin yapılması için tarımsal kolaylıklar sağlanmalıdır⁷³.

c. Bürokratların Görüş ve Önerileri

Yukarıda değinildiği üzere, zeytincilik sektörünün kronik sorunlarına bir de savaşın neden olduğu ağır malî yük eklenince, tablo daha da kötü bir hal almıştı. Bununla birlikte çalışmamız açısından asıl sorgulanması gereken hususlardan biri, söz konusu raporlardan sonra Osmanlı Devleti'nde zeytin tarımı ve zeytinyağı üretiminde herhangi bir değişimin olup olmadığı, özette teorinin, pratiğe geçirilip geçirilemediği meselesidir. Bu noktada elde edilen bir belgeden, Macar Hükümeti Ticaret Müsteşarı Mösyo Inyas Kon'un önerilerine dair Ticaret ve Ziraat Nezareti'nden görüş sorulduğu anlaşılmaktadır. Buna göre nezarete -lâyihada teklif edildiği gibi- mahsulün toplanması ve zeytinyağı imali işinin hükümetçe tesis edilen bir heyet tarafından idare edilmesinin ya da bir başka fikir olarak mahsulü satıp ve fabrikaları kiralayarak işi ihale usulü sermayedarlara yaptırmak seçeneklerinden hangisinin daha münasip olduğu sorulmuştu. Bir ara formülle cevap veren nezaret ise -lâyihada da dikkat çekildiği üzere- ağaçlardan zeytinleri özenle toplamanın gelecek senenin mahsulünün verimli olması için çok büyük önem arz ettiğini ifade etmiştir. Yanı sıra sermayedarların sadece şahsî menfaatleri gereğince daha fazla kâr elde etmek için ağaçlara zarar verdiklerine, mahsulü toplama vazifesinin hükümet memurlarının gözetimi altında yine hükümetin tayin ettiği işçilere yaptırılmasının gereğine dikkat çekmiştir. Fabrikaların ise zeytinyağı imali ve ticaretiyle uğraşan tüccarlara kiralanmasını tavsiye etmiştir⁷⁴.

Bu hususta bir diğer önemli evrak da bahsedilen lâyihadan bir sene sonra, 1918 senesinde bizzat gezip, incelediği Edremit, Burhaniye, Ayvalık kazalarıyla, Aydın'da Bergama dâhilinde bulunan terk edilmiş zeytinliklerin içine düştüğü olumsuz vaziyeti somut rakamsal verilerle ortaya koyan ve buraların bayındır hale getirilmesi için yapılması gerekenleri ifade eden Karesi Zeytin Aşarı Memuru İsmail Hakkı Bey'in mütalaasıdır⁷⁵. Buna göre sorunlardan ilki, lâyihada da vurgulandığı gibi zeytinliklerin aşırı derecede bakımsız kalmasıdır. Oysa,

73 BOA, HSD.HADB, nr. 5/25, s. 11-12.

74 BOA, BEO, nr. 4471/335292, lef 3, 23 Mayıs 1917/1333.

75 BOA, DH.İ.UM, nr. 13-1/1-24, lef 2, 17 Şubat 1918/1334.

zeytin ağaçlarının her sene düzenli bakımları yapıp, fazla dallarının budanması, lüzumsuz filizlerinin kesilmesi, tarlalarının ocak ayından, şubat sonuna kadar bir kez, mayısta da bir kez olmak üzere senede iki kez çift hayvanıyla sürülüp, ağaç diplerinin otlardan temizlenmesi zaruriydi. Böylece ağaçların azot alması sağlanıp, diplerine gübre konulmak suretiyle imar, tımar edilmeleri sağlanabilirdi. Bu usul uygulanmadığı takdirde mahsulün azalması kaçınılmazdı. 1918 senesinde Edremit ve Burhaniye'deki mahsul sahipleri kendi imkânlarıyla zeytinliklerin bakımlarını fedakârca yaptıklarından o sene buralarda bir önceki senenin mahsulünün bir buçuk katından fazla ürün alınmıştı. Ancak diğer bölgelerde durum pek iç açıcı değildi. Zira bu sektörde tecrübesi olmayan, göçmenler, eşleri askerde bulunan aileler ve birtakım memurlara verilen önceden terk edilmiş zeytinlikler, son derece bakımsız bir vaziyetteydi. Ayvalık'taki zeytin mahsulü toprağı nispeten daha az verimli olmasına rağmen bakımları iyi yapıldığı dönemlerde Edremit'in iki misli ürün vermişti. Ancak 1914 senesinden itibaren bölgede zeytin işiyle uğraşan Rumların buradan ayrılmaları neticesinde zeytinlikler bakımsız kalmış ve o tarihten itibaren Ayvalık'taki zeytin mahsulü her geçen sene azalmıştı. Oysa, İsmail Hakkı Bey'e göre zeytinliklerin bakımı her bölgede aynı şekilde yapıp, genele yayılabilseydi, elde edilen mahsul iki katına çıkarılabilirdi. Buna karşın Ayvalık'taki zeytinlikler âdeta birer orman halini almış, dipleri otlarla kaplanmıştı. Bu durum sadece mahsul açısından değil ağaçlar açısından da büyük tehlike yaratmıştı. Bilhassa sıcak hava ve sönmemiş sigara izmariti atılması gibi nedenler, yangın tehlikesini beraberinde getirmişti. Nitekim 1917 senesinde Ayvalık'ın Tuzla mevkiinde, Ayazmend'de bakımsız kalan zeytinliklerde çıkan yangın neticesinde 2.000 ağaç yanmıştı. Söz konusu durumun tekrarlanmasını önlemek için zeytinliklerin arasındaki kurumuş otların zeytin toplayan kadınlarca temizlenmesi istenmişti⁷⁶.

Bahsedilen bakımsızlığın neticesinde 1330/1914-1915 senesinde 600.000 küsur kilogram yağ öşrü veren Ayvalık zeytinlikleri 1332/1916-1917 senesinde 288.000 kilogram öşür vermişti. Raporun yazıldığı 1918 senesinde ise bu meblağın yarısına ancak ulaşabileceği öngörülmüştü. Oysa, daha önceleri buradan 1.000.000 kilogramı aşkın yağ öşrü alındığı seneler olduğu ifade edilmiştir. Savaş koşullarının hızlandırdığı zeytinliklerin bakımsızlığı sorunu, sadece üç senede Ayvalık'taki mahsulün %50 oranında azalmasına yol açmıştı. İsmail Hakkı Bey, buradaki mahsulün, dolayısıyla gelirin daha fazla düşmemesi için, zeytincilikle uğraşanlar bölgeden gittiklerinden zeytinliklerde işçi istihdam edilmesi ve ücretinin de askeriye tarafından karşılanmasını teklif etmişti. İlk etapta 45.000 kilogram civarında zeytinyağı elde edilmiş, bunun yaklaşık 100.000 kilograama ulaşabileceği düşünülmüştü. Bir kilogram zeytinyağının ortalama 10-11 kuruş olduğu düşünüldüğünde, elde edilecek yağlardan iyi bir gelir sağlanabileceği hesaplanmıştı. Söz konusu kazancın da terk edilen bakımsız zeytinliklere sarf edilmesi tasavvur edilmişti. Keza Ayazmend

76 BOA, DH.EUM.6.Şb, nr. 52/8, 5 Ağustos 1917/1333; BOA, DH.İ.UM, nr. 13-1/1-24, lef 3.

civarında da yaklaşık 4 senedir, savaşın başından itibaren mahsulü değerinin çok altında satılan ve hiçbir surette bakımı yapılamayan, 500.000'den fazla zeytin ağacının acilen mamur hale getirilmesi gerekiyordu. Edremit, Burhaniye ve Aydın'da da mahsul azalmıştı ve bu tabloda bir sonraki sene memlekette zeytinyağı sıkıntısı çekileceği ortadaydı. Bu durum ise zaten işe kıtlığı çeken orduyu olumsuz etkileyeceği gibi temel ihtiyaç olan zeytinyağının temin edilememesi ihtimalini arttırmıştı. Söz konusu krizi aşabilmek adına İsmail Hakkı Bey'in önerileri şunlardı: İlk olarak, kaliteli ve verimli ürün elde edebilmek için Edremit, Burhaniye'de göçmenler ile servet sahibi kimselere verilen zeytinliklerin bakımları zorunlu hale getirilmelidir. Dağıtım haricinde bulunan, terk edilmiş zeytinliklere ait ağaçların da hükümetçe bakımlarının yapılması sağlanmalıdır. Kurala uymayanlar için ise zeytinlikleri geri alma veya mahsulden tahsil etme gibi yöntemler düşünülmüştür. Bir diğer mesele de zeytin ağaçlarının diplerini kazacak çift hayvanı sıkıntısıydı. İsmail Hakkı Bey, bu işlemin işçiler veya askerler tarafından yapılmasını teklif etmiş, hatta bu konuda Yunda adasını örnek gösterip, orada 100.000'den fazla zeytin ağacının askerler tarafından bakımının yapılacağını bildirmişti. Aynı öneri Ayvalık için de geçerliydi. Zira verimli ürün alınabilmesi için bu işlemlerin şubat sonunda hızlıca başlaması gerekiyordu. Bu suretle, ertesi sene bölgeden takriben 6.000.000 kilogram zeytinyağı elde edilebileceği öngörülmüştü⁷⁷.

Zeytin tarımının korunması ve geliştirilmesi için önem arz eden hususlardan biri de halkın bilinçlendirilmesiydi. Zira İzmir'de, Bergama, Karaburun'da mübâdil ve yerli halktan bazı kimseler tarafından zeytin ağaçları kesilip, tahrip edilmişti. Bunun üzerine harekete geçen İzmir Mebusu Kâmil Bey, devletin sahip olduğu en mühim servet kaynaklarından biri olan zeytinliklerin yerel yönetimlerce korunması ve zeytin ağaçlarının bilimsel metotlarla iyileştirilmesinin uzmanları tarafından halka öğretilmesini içeren bir önergeyi 1925 senesine Türkiye Büyük Millet Meclisi'ne sunmuştu⁷⁸. 1931 senesine ait bir başka belgede ise elde edilen ürünlerin yeterince müşterisi bulunamadığından satılamadığı, bu nedenle geçimlerini büyük oranda zeytincilikten temin eden Gemlik, Edremit, Ayvalık ve civarında bu işle iştigal edenlerin çok zor duruma düştüklerinin ifade edilmesi, zeytin ve zeytinyağı ticaretinin bir türlü istenilen seviyeye gelemediğini göstermektedir. Söz konusu sıkıntıya kalıcı bir çözüm bulunamadığı ise, mühim miktarda stok fazlası haline gelen bu ürünlerin ordu, okullar ve işeşi hükümet tarafından karşılanan kamu kurumlarında tüketilmesine ve servet kaynağı olan zeytinliklerin geleceğini tehlikeye düşüren bu meselenin çözülüp, zeytin ve zeytinyağı tüketiminin artırılması için çözüm yolları araştırılması zaruretine dair çıkan tamimden takip edilebilmektedir⁷⁹.

77 BOA, DH.İ.UM, nr. 13-1/1-24, lef 3.

78 BCA, Fon Kodu: 30-10-0-0, Yer No: 7-42-25, 28 Mart 1925/1341.

79 BCA, Fon Kodu: 30-10-0-0, Yer No: 166-154-2, 13 Aralık 1931.

Sonuç

19. yüzyılın sonu ve 20. yüzyılın başlarında yaşanan savaşların Osmanlı Devleti'nde pek çok sahada neden olduğu tahribat, öncesinde kronik birtakım sorunları olan zeytin tarımı ve zeytinyağı imalatında da kendisini göstermiş ve sektöre büyük bir darbe indirmişti. Zeytin tarımının korunup, geliştirilememesinin yanı sıra zeytinyağı üretiminde bir standart sağlanamaması yani, eski usullerle yenisinin bir arada yürütülmeye çalışılması zeytinyağı endüstrisinin oluşumunu geciktirdiği gibi elde olan son derece kaliteli hammaddenin de yeterince iyi değerlendirilememesi gibi içinden çıkması güç bir fasit daireye yol açmıştı. Bunun neticesinde de dönemin önde gelen ihraç ürünlerinden, dolayısıyla önemli bir sermaye ve gelir kaynağı olan zeytinyağı ticaretinden yeterince istifade edilememiş ve Avrupalı Devletlerle rekabet etmek bir yana, ucuz fiyatlara onların hammadde sağlayıcısı konumuna gelinmişti. Keza yabancı devletlerin, daha önce Osmanlı Devleti üzerinde elde ettikleri siyasî, hukukî ve ticarî birtakım imtiyazlar da zeytinyağı ticaretinin korunması ve gelişmesine ket vuran nedenlerden birini teşkil etmiştir. Son tahlilde devlet elindeki öz kaynaklarını koruma, geliştirme, işleme, özetle bir ticaret metası haline dönüştürme konusunda yeterli olamayınca, maddî kayba uğramıştır.

Bu noktadan hareketle, makalede bahsi geçen sorunların çözümü için ortaya atılan birtakım görüş ve öneriler incelendi. Bunlardan Mirliva Hüseyin Vasfi Paşa'nın kaleme aldığı diğerine göre daha az teknik ve saha detayı sunan mütalaasında ortaya koyduğu fikirlerin, sektöre dair birtakım tespitler içermekle birlikte, güçlü bir temenniden öte gidemediğini ilerleyen senelerdeki belgelerden takip edebilmekteyiz. Zira o günkü koşullar göz önüne alındığında, bu konunun afakî birtakım tavsiyelerle çözülemeyecek kadar kronik sorunları içerisinde barındıran, sistematik bir politika üretip, ayakları yere basan tedbirlerle çözülebilecek, üzerinde önemle ve istikrarlı bir şekilde durulması gereken bir mesele olduğu aşikârdır.

Diğeri ise makalede incelenen ve işin tarımsal, teknik, hijyenik, donanımsal ve malî cihetlerini etraflı bir şekilde izah eden Macar Hükümeti Ticaret Müsteşarı Mösyö Inyas Kon tarafından kaleme alınan lâyihadır. Mirliva Hüseyin Vasfi Paşa'nın mütalaasına kıyasla çok daha geniş kapsamlı bir şekilde hazırlanan lâyiha sayesinde; o yıllarda Osmanlı topraklarında zeytin tarımı ve endüstrisinin mevcut durumu hakkında kayda değer bilgiler edinilmiştir. Profesyonel bir yaklaşımla kaleme alınan lâyihada, zeytinyağı üretimini canlandırıp, geliştirme ve güçlü bir sanayi kolu haline getirmek adına gerekli teknik bilgilere de yer verilmiştir. Bunların dışında müellifin, verimli topraklarında geniş zeytinliklere sahip olan memleketimizin bu avantajını iyi değerlendirip, yağlarını o dönemdeki vaziyetin aksine daha ziyade yemeklik olarak üretip, Avrupa piyasalarında yüksek fiyatlara satarak ülke ekonomisine büyük katkı yapabileceğine işaret etmesi ise günümüzde dahi zeytinyağı endüstrisinin en can alıcı meselelerden birisi olma özelliğini korumaktadır.

Lâyiha ve mütalaadan çıkarılan bir diğer önemli sonuç ise, Osmanlı Devleti'nin endüstrileşme yolunda pek çok noksanlarının bulunduğudur. Bu makalenin konusunu teşkil eden zeytin gibi dayanıklı, aslında fazla bakım istemeyen âdetâ doğanın bir armağanı olan ürünün dahi korunması, geliştirilmesi ve verimli bir şekilde istifade edilmesi noktasında pek çok sıkıntı yaşanmıştır. Netice itibarıyla, zeytin tarımı ve zeytinyağı imalinin gerek bilinc eksikliği gerek önemsememe ve en temelinde devletin buna dair bir politika üretip, uygulama ve takip noktasında birtakım mütalaalardan öte gidemeyen, teorinin pratiğe dökülemediği bir saha olarak kaldığı net bir şekilde anlaşılmıştır. Zira hammaddeyi etkin kullanmak endüstrinin en temel koşullarındandır. Hammaddesi hazır olan bir ürünü sanayiye dönüştürmekte dahi zorlanılan bu dönemde, diğer sahalarda da sanayileşme atılımlarının gerçekleştirilememesi şaşırtıcı değildir. Özetle, incelenen dönemde ürünün toplanmasından, işlenmesine, teknik aksaklıklardan, iş gücüne, fabrika sahipleriyle üretici arasındaki ticaretin usulsüzlüğüne, satıştan, pazarlamaya kadar neredeyse her yönüyle bir nizamsızlık içerisinde işletilmeye çalışılan zeytin üretimi ve zeytinyağı sanayinin profesyonellikten tamamen uzak, âdetâ kara düzen bir şekilde devam ettiği ortaya konulmuştur.

Söz konusu isabetli tespitlerin yanı sıra teknik ve teorik bilgiler içeren mütalaa ve lâyihanın Osmanlı Hükümeti'ndeki karşılığını tespit ve teyit etmek hususu akla ilk gelen sorulardandır. Bu kapsamda sahanın içinden daha somut öneriler sunan Ticaret ve Ziraat Nezareti ve Karesi Zeytin Aşarı Memuru İsmail Hakkı Bey'in görüş ve önerileri de son dönem Osmanlı Devleti'nde zeytin tarımı ve zeytinyağı endüstrisini farklı uzmanların perspektifinden sunması bakımından birbirinin tamamlayıcısı mahiyetindedir. Dolayısıyla yabancı ve yerli uzmanların raporlarının birlikte değerlendirilmesi, konuyu daha net bir şekilde tasvir etme noktasında önem arz etmiştir. Raporlarda ilk dikkati çeken ve üzerinde ehemmiyetle durulan konuların başında zeytinyağının temel hammaddesi olan zeytinlerin yetiştigi zeytinliklerin korunması, geliştirilmesi, meyvelerinin toplanmasının zamanında, ürüne zarar vermeden bilinçli bir şekilde yapılması, zeytinyağı üretiminin nitelik ve nicelik bakımından artırılması hususları gelmektedir. Dolayısıyla Mösyö Inyas ve İsmail Hakkı Bey'in dikkat çektiği bu meseleler, aslında bir anlamda sektörün uzun yıllardır süregelen temel sorunlarını teşkil etmiştir. Bu sayede 1917-1918 yıllarında Osmanlı Devleti'nde bilhassa memleketin zeytinyağı deposu olarak addedilen Edremit, Burhaniye, Ayvalık bölgesinde zeytin üretimi, zeytinyağının cinsi, kullanım sahası, çeşitli sorunları ve savaşın zeytin tarımı ile zeytinyağı üretimine verdiği ağır zararı spesifik bir şekilde resmedip, söz konusu zorlukları aşabilmek adına sundukları öneriler, meseleye atfedilen önemi göstermesi bakımından kayda değerdir.

Bu tespitlerin ardından çalışma açısından kritik sorulardan birisi de uzmanların konu hakkında ortaya koydukları görüş ve önerilerinin tatbiki hususudur. Hemen belirtmek gerekir ki bahsi geçen raporların kaleme alındığı senelerde devletin gündemi zeytin üretimi ve zeytinyağı endüstrisini koruyup, geliştirmekten ziyade askerin gıda iâşesini bu iki kıymetli

gıda ile karşılayıp, ordusunu ayakta tutabilmektir. Dolayısıyla hükümet, zeytin ve zeytinyağına büyük oranda bu cepheden bakıyordu. Zira sektörü kalkındırmak için bütçe ayırmak bir yana, savaş koşullarından dolayı zeytinini toplayacak iş gücünden dahi mahrumdu. Üstüne bir de zeytin ve zeytinyağı üretiminin yoğun olduğu Batı Anadolu'nun Yunanlılar tarafından işgali eklenince, bölgedeki zeytinciliği iyileştirme çabaları kendisini Millî Mücadele içinde bulan, vatanını kurtarmak adına büyük ve şanlı bir mücadele veren ülke insanı açısından akim kalmış, zeytin tarımı ile zeytinyağı endüstrisinin tekâmülü meselesi Türkiye Cumhuriyeti'ne devrolmuştur.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazar çıkar çatışması bildirmemiştir.

Finansal Destek: Yazar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The author has no conflict of interest to declare.

Grant Support: The author declared that this study has received no financial support.

Kaynakça/References

Arşiv Kaynakları

Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivi Başkanlığı Osmanlı Arşivi (BOA)

Babıâli Evrak Odası (BEO), 1435/107598; 1685/126317; 4471/335292; 4476/335696; 4499/337403; 4503/337674.

Dahiliye Nezareti

Altıncı Şube (DH.EUM.6.Şb), 52/8.

İdare Evrakı (DH.İD), 99/29.

İdare-i Umumiye (DH.İ.UM), 13-1/1-24; 81-2/1-11.

İdare-i Umumiye Ekleri (DH.İ.UM.EK), 30/97; 90/61.

Hariciye Nezareti, İstişare Odası Evrakı (HR.HMŞ.İŞO), 173/6.

Meclis-i Vükelâ Mazbataları (MV), 211/15.

Satın Alınan Evrak, Hacı Adil Bey Evrakı (HSD.HADB), 5/25.

Şûrâ-yı Devlet Evrakı (ŞD), 1253/9; 2508/11.

Yıldız Perakende Arzuhal ve Jurnal (Y.PRK.AZJ), 2/42.

Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivi Başkanlığı Cumhuriyet Arşivi (BCA)

Fon Kodu: 30-10-0-0, Yer No: 7-42-25.

Fon Kodu: 30-10-0-0, Yer No: 166-154-2.

Kaynak Eserler ve İncelemeler

- Arıkan, Zeki, “Midilli-İstanbul Arasında Zeytinyağı Ticareti”, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi*, XXV/40 (2006), s. 1-28.
- _____, “İstanbul’a Zeytinyağı Gönderilmesi”, *Zeytinin Akdeniz’deki Yolculuğu Konferans Bildirileri*, ed. A. Y. Kaya-E. Akpınar, Akdeniz Akademisi, İzmir 2018, s. 40-47.
- Beşikçi, Mehmet, “On Yıllık Harp ve Topyekün Seferberlik”, *Osmanlı Askeri Tarihi: Kara, Deniz ve Hava Kuvvetleri 1792-1918*, ed. Gültekin Yıldız, Timaş Yayınları, İstanbul 2017, s. 287-311.
- Çolak, Filiz, “Osmanlı Devleti’nin Son Yıllarında Anadolu’da Zeytin ve Zeytinyağı Üretim ve İhracatı (1908-1922)”, *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, VIII/2 (2021), s. 627-650.
- Doğan, Faruk, “Osmanlı Devletinde Zeytinyağı Üretimi ve Tüketimi”, *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s. 231-241.
- _____, *Osmanlı Devleti’nde Zeytinyağı (1800-1920)*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İktisat Anabilim Dalı İktisat Tarihi Bilim Dalı, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul 2007.
- Durmaz, Oya Gözel, “Osmanlı’da Gıda Güvenliği: Halk Sağlığı ve Uluslararası Ticaret Kısacasında Mahlûl Zeytinyağları Meselesi”, *Osmanlı Araştırmaları*, LIV (2019), s. 277-305.
- Eldem, Vedat, *Harp ve Mütareke Yıllarında Osmanlı İmparatorluğu’nun Ekonomisi*, TTK Yay., Ankara 1994.
- Günergun, Feza, “XIX. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Kimyager-Eczacı Bonkowski Paşa (1841-1905)”, *I. Türk Tıp Tarihi Kongresi Kongreye Sunulan Bildiriler*, 17-19 Şubat 1988, TTK Yay., Ankara 1992, s. 229-252.
- Kallek, Cengiz, “Okka” *DİA*, XXXIII, 338-339.
- Kurmuş, Orhan, *Emperyalizmin Türkiye’ye Girişi*, Yordam Kitap, İstanbul 2007.
- Özgün, Cihan, “Dünyanın İştahını Kabartan İki Renk, Bir Kent: Zeytin Yeşili, Zeytinyağı Sarısı ve İzmir”, *Zeytinin Akdeniz’deki Yolculuğu Konferans Bildirileri*, ed. A. Y. Kaya-E. Akpınar, Akdeniz Akademisi, İzmir 2018, s. 48-76.
- Pamuk, Şevket, “Birinci Dünya Savaşı’nda Osmanlı Ekonomisi”, *Osmanlıdan Cumhuriyete Küreselleşme, İktisat Politikaları ve Büyüme, Seçme Eserleri II*, ed. Ali Berktaş, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2008, s. 139-168.
- Ramon-Muñoz, Ramon, “Specialization in the International Market for Olive Oil Before World War II”, *The Mediterranean Response to Globalization Before 1950*, ed. Şevket Pamuk-Jeffrey G. Williamson, Routledge, London 2000, s. 159-198.
- Recai, *Zeytin ve Zeytinyağcılık Hakkında Tetkikat*, İktisat Vekâleti İstatistik ve Neşriyat Müdürlüğü, İstanbul 1930.
- Samancı, Özge, “XIX. Yüzyılın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme İçme Alışkanlıkları”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, ed. Suraiya Faroqhi-Christoph K. Neumann, Alfa Yayınları, İstanbul 2016, s. 184-208.
- Sarıyıldız, Gülден, “İstanbul Sabun Tahsisatı ve Bu Tahsisatta Sabuncu Esnafının Yükümlülükleri”, *Osmanlı Öncesi ile Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Esnaf ve Ekonomi Semineri 9-10 Mayıs 2002 Bildiriler*, İstanbul 2003, c. II, s. 363-373.
- _____, “The Soap Production of Lesbos”, *Vth International History Congress Mytilene and Ayvalık: A Bilateral Historical Relationship in the North-eastern Aegean*, ed. Paschalis M. Kitromilides and Panagiotis D. Michailaris, Institute for Neohellenic Research, Athens 2007, s. 237-247.

- _____, "Osmanlılar'da Hıfzıssıhha", *DİA*, XVII, 319-321.
- Sunay, Serap, "Birinci Dünya Savaşı'nda Orduya Zeytinyağı Temininde Balıkesir'in Yeri ve Önemi", *Milli Mücadelenin 100. Yılında Kuva-yı Milliye Şehri Balıkesir Uluslararası Sempozyumu Bildiri Kitabı*, 19-22 Eylül 2019, ed. Zeki Çevik vd., Balıkesir 2020, c. I, s. 353-360.
- Şahin, Hüseyin Güngör, "Latin Amerikalı Bir Osmanlı Subayının Gözüyle Birinci Dünya Savaşı'nda Güney Cephesi", *100. Yılında I. Dünya Savaşı Uluslararası Sempozyumu*, 3-5 Kasım 2014 Budapeşte, yay. haz. Aynur Yavuz Akengin-Selcan Koçaslan, Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları, Ankara 2015, s. 609-645.
- Terzi, Arzu, "Güzelhisar-ı Aydın: Portrait of a West Anatolian City", *The Ottoman State and Societies in Change: A Study of Nineteenth Century Temettuat Registers*, ed. Hayashi Kayoko-Mahir Aydın, Kegan Paul, London 2004, s. 141-171.
- Ünsal, Artun, *Ölmez Ağacın Peşinde: Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2000.
- Ünver, Metin, *Midilli Adası'nın İdari ve Sosyo-Ekonomik Yapısı (1876-1914)*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı Yakınçağ Tarihi Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul 2012.
- Yalman, Ahmet Emin, *Birinci Dünya Savaşı'nda Türkiye*, çev. Birgen Keşoğlu, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2018.
- Yurtoğlu, Nadir, "Türkiye Cumhuriyeti'nde Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi ile Ticareti Üzerine Tarihsel Bir Bakış (1923-1960)", *Vakanüvis-Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi*, IV/1 (2019), s. 472-510.