

Burhaniye ve Havran Yörelerinde Zeytin ve Zeytin Ürünlerinin Kullanım Alanları

The Uses of Olive and Olive Products in the Burhaniye and Havran Regions

Rıdvan POLAT¹, Fatih SATIL²

¹Burhaniye Endüstri Meslek Lisesi, Burhaniye - Balıkesir

²Balıkesir Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Çağış Kampüsü, Balıkesir

Geliş tarihi: 20.04.2010

Kabul tarihi: 01.06.2010

Özet

Bu çalışma, 2007-2009 yılları arasında Havran ve Burhaniye (Balıkesir) yörelerinde gerçekleştirilen tarımsal biyoçeşitlilik araştırmaları kapsamında, ekimi yapılan zeytin çeşitleri ile bunların kullanım alanlarını belirlemek amacıyla yapılmıştır. Burhaniye ve Havran ilçeleri; Kazdağları ve Madra dağı arasındaki ovada yer alan ve tarım arazilerinin büyük kısmı zeytinliklerle kaplı olan yerleşim birimleridir. Araştırma kapsamında yörede 21 yerleşim birimi ve 8 yerel pazarda çalışmalar yapılmıştır. Bu süre içinde araştırma alanında 135 kişiyle sözlü görüşme yapılmıştır. Ayrıca yöredeki zeytin fabrikaları ve ilçe tarım müdürlüklerinde incelemelerde bulunulmuştur. Araştırma sonunda, bölgede kullanımı belirlenen zeytin ve zeytin ürünlerine ait yerel bilgiler toplanmıştır. Zeytin bitkisinin gıda olarak kullanımı başta olmak üzere, tıbbi kullanım, el sanatları, sabun yapımı, hayvan yemi, yakacak vb. birçok alanda kullanıldığı belirlenmiştir. Zeytin ve zeytinden elde edilen toplam 21 farklı ürün kullanımı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Burhaniye, Havran, Zeytin, Etnobotanik, Tarım.

Abstract

This study is held within the biodiversity researches done in the region of Havran and Burhaniye (Balıkesir) to determine the plantation types and define the different uses of olive trees between the years of 2007 and 2009. Burhaniye and Havran counties are the two settlements having a rich plantation cover lying on the fertile plain between the Kazdağ and Madra mountains. The farm fields in the region are generally covered with olive orchards. Survey was made in 8 local markets at 21 districts during the study and 135 interviews were held in the study field. Also, the olive factories and the official county agricultural managements were visited to get further informations on the subject. Local information is collected about the defined usages of the olive and olive products of the region. The olive is used above all as a foodstuff, of course, but also medicinally, in soapmaking and handcrafts, animal feed, fuel and many other uses. As a conclusion 21 different olive or olive by-products were defined.

Key Words: Burhaniye, Havran, Olive, Ethnobotany, Agriculture.

Giriş

Zeytinin anavatanı Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ni içine alan Yukarı Mezopotamya ve Güney Ön Asya'dır. Yayılışı iki koldan olmuştur. Birincisi Mısır üzerinden Tunus ve Fas'a, diğeri ise Anadolu boyunca Ege Adaları, Yunanistan, İtalya ve

İspanya'dır (Duran, 2006). Zeytin, dünyada Akdeniz havzasında yer alan ya da Akdeniz iklim özelliklerini gösteren 25 ülkede ekonomik anlamda tarımı yapılan bir meyvedir (FAO, 2009; Tunalıoğlu, 2010). Türkiye'de 800.000 ha'nın üzerinde zeytin alanı, 90 milyonu aşan zeytin ağacı mevcuttur. Bu ağaçların % 67'si Batı Anadolu'da yer almaktadır

(Gündüzoğlu, 2004). Ayrıca, Türkiye zeytin çeşitliliği açısından oldukça zengindir. Ülkemizde halen yetişen 100 kadar zeytin çeşidi bulunmaktadır (Çavuşoğlu, 1980). Zeytin ülkemiz içi ekonomik olarak çok büyük önem arz etmektedir. Türkiye halen zeytinyağı üretim ve ihracatı ile dünya zeytinyağı piyasasında beşinci sırada yer almakta ve 70 farklı ülkeye zeytinyağı ihraç etmektedir (Öztürk, 2006).

Balıkesir ili, Aydın'dan sonra en çok zeytin üretimi olan ikinci ilimizdir. Balıkesir körfezi sofralık ve yağlık zeytin üretiminde % 18'lik pay ile ekonomik olarak önemli bir yere sahiptir (Azbar, 2002).

Çalışma alanının yer aldığı Balıkesir körfez bölgesi ülkemizin önemli zeytin alanlarından biridir. Zeytin, Burhaniye ve Havran ilçelerinde temel tarımsal üründür. Yörede toplam 3.000.000 civarı zeytin ağacı bulunduğu ve araştırma alanı ile çevresinde ağırlıklı olarak Ayvalık yağlık zeytin çeşidi yetiştirildiği bilinmektedir. Son dönemlerde yörede Gemlik ve Domat gibi sofralık zeytin çeşitleri de göze çarpmaktadır (Anonim_a, 2007; Anonim_b, 2007). Burhaniye ilçesinde faal durumda toplam 20 adet zeytin ve zeytinyağı fabrikası faaliyetini sürdürmektedir. Havran ilçesinde ise faal durumda 22 adet zeytin ve zeytinyağı fabrikası bulunmaktadır. Bu açıdan, hasat dönemi zeytin toplama işi yöredeki köyler için büyük bir gelir kaynağı durumundadır (Şekil 1).



Şekil 1. Zeytin toplama - Taylileli köyü (Burhaniye)

Yöreden dünyanın birçok ülkesine zeytin ve zeytinyağı ihracatı yapılmaktadır. Zeytin ekonomisi üzerine yapılan araştırmalarda zeytin işletmeciliğinin yörenin ekonomisinde çok büyük bir paya sahip olduğu tespit edilmiştir (Yapıcı, 2007). Zeytin ekonomisinin yanı sıra araştırma alanındaki zeytin çeşitleri ve çeşitlerin fizikokimyasal özellikleri (Dağdalen, 2008) ve zeytin çeşitlerinin mekanik hasat kriterleri (Saraçoğlu, 2008) üzerine yapılmış çalışmalar da mevcuttur.

Zeytin bitkisinin gıda kullanımının yanı sıra tıbbi olarak kullanımına yönelik yurt içi ve yurt dışında yapılmış çok sayıda çalışmaya rastlanılmaktadır. Bu çalışmalarda zeytin bitkisinin başta yüksek tansiyon, idrar artırıcı, şeker hastalığı, yara iyileştirici olarak çok sayıda hastalığın tedavisinde kullanıldığı bildirilmektedir (Khan ve ark. 2007; Tahraoui ve ark. 2007; Fakir ve ark. 2009; Long ve ark. 2010)

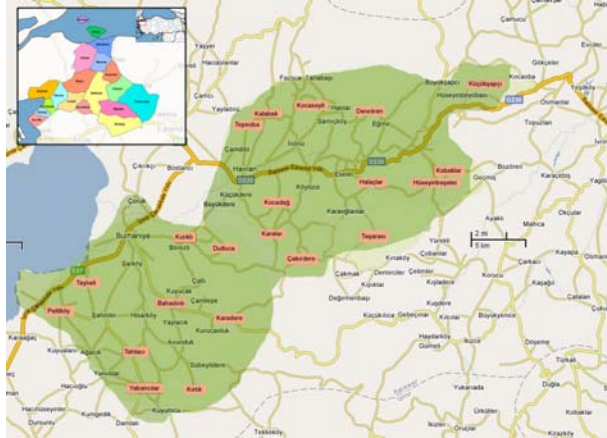
Araştırma alanında zeytin bitkisinin kullanım çeşitliliğine yönelik ayrıntılı bir çalışmaya rastlanılmakla birlikte, yörede yapılan etnobotanik çalışmalarda zeytin bitkisine ait bazı tıbbi kullanımların tespit edildiği görülmektedir (Satıl ve ark, 2007, Satıl ve ark, 2008).

Bu çalışma, yöre halkının zeytin bitkisinden faydalanma şekillerini ortaya koymak amacıyla yapılmıştır.

Materyal ve Metot

Bu çalışma 2007-2009 yılları arasında Balıkesir ili Burhaniye ve Havran ilçe merkezleri ve çevresindeki 21 köy ile bu bölgede kurulan 8 yerel pazarda yürütülmüştür (Şekil 2). Çalışma boyunca yöredeki köylere ve yerel pazarlara araştırma gezileri düzenlenerek toplam 135 kaynak kişiye etnobotanik anket çalışması uygulanmıştır. Kaynak kişilerin 75'i kadın, 60 tanesi ise erkektir. Kaynak kişiler genellikle 40 ve üstü yaşlardadır. Kaynak kişilerden 97'si ile köylerde görüşme yapılırken, 37 tanesi ile yöredeki yerel pazarlarda görüşmeler yapılmıştır. Bu çalışmaya ek olarak, zeytin ve zeytinden elde edilmiş ürünlerin pazarlardaki değerlendirme şekillerini tespit amacıyla araştırma alanında kurulan 8 yerel pazarda da ayrıntılı gözlemler yapılmıştır. Ayrıca çalışma boyunca

Burhaniye ve Havran İlçe Tarım Müdürlükleri ile iletişim kurularak yöredeki zeytinlikler hakkında bilgiler toplanmıştır.



Şekil 2. Çalışma Alanı - Burhaniye ve Havran

Bulgular

Burhaniye ve Havrandaki köylerde ve yerel Pazarlarda yapılan bu etnobotanik çalışma sonucu zeytin bitkisinin gıda olarak kullanımı başta olmak üzere, tıbbi kullanım, el sanatları, sabun yapımı, hayvan yemi, yakacak vb. birçok alanda kullanıldığı belirlenmiştir. Kaynak kişilere uygulanan anketlerde kaynak kişilerin hemen hemen tamamı zeytin bitkisinin gıda olarak kullanımını belirtirken, zeytin bitkisinin tıbbi kullanımı anketlerin % 55'inde yer almaktadır. Kaynak kişilerin % 25'i zeytin bitkisinin el sanatları, yem, yakacak vb. diğer kullanımına yönelik bilgiler vermiştir. Yörede zeytin bitkisinin kullanımı ile ilgili tespit edilen bulgular aşağıda sunulmuştur.

Gıda Olarak Kullanım:

- Meyveleri kahvaltılık, turşu vb. amaçlarla gıda olarak tüketilmektedir.
- Meyveleri zeytinyağı yapımında kullanılmaktadır.

Tıbbi Bitki Olarak Kullanım:

- Değişik bitkilerin karıştırılıp dövülerek zeytinyağı ile merhem şekline getirilip özellikle yara ve ağrılarda kullanılması orta yaş ve üzeri insanlar arasında oldukça yaygındır (Şekil 3). Yara iyileştirmede ve yara merhemi

yapımında kullanılan başlıca bitkiler şunlardır; çirişlik otu (*Asphodelus aestivus*), kızılçam (*Pinus brutia*), kekik (*Origanum sp.*), kantaron (*Hypericum sp.*), kudretnarı (*Momordica charantia*), ardıç (*Juniperus communis* var. *saxatilis*), gül (*Rosa damascena*), pamukla (*Cistus sp.*), güzellik otu (*Anchusa azurea*), anduz otu (*Inula sp.*). Bunların hepsi veya birkaçı zeytinyağı ve balmumu ile karıştırılarak merhem elde edilir.

- Zeytin ağaçlarının gövdelerinden salınan salgı (zeytin sakızı) ağrıyan dişin üstüne konulursa diş ağrısını kesmektedir.
- Sarı kantaron (*Hypericum perforatum L.*) ve kudret narı (*Momordica charantia L.*) bitkilerinin zeytinyağı içinde bekletilen eriyikleri mide hastalıklarına karşı (ülser, gastrit) sabahları aç karnına birer kaşık içilmektedir (Şekil 4).
- Zeytin bitkisinin çiçekli dallarından dekoksasyon (kaynatma) ile hazırlanan çay eklem ve bacak ağrılarına karşı içilmektedir.
- Zeytin çiçeği ve yapraklarından dekoksasyon ile hazırlanan çay mide bulantısı ve kusmaya karşı kullanılmaktadır.
- Zeytin çiçeği ve yapraklarından dekoksasyon ile hazırlanan çay kan şekerini düşürmek için içilmektedir.
- Zeytin yapraklarından elde edilen ekstre yöredeki işletmelerde bağışıklık sistemi güçlendirici olarak satılmaktadır.
- Zeytin bitkisi meyvelerinden elde edilen yağ zeytinyağı sabunu yapımında kullanılmaktadır (Şekil 5, Şekil 6).
- Sarı kantaron (*Hypericum perforatum L.*) bitkisinin zeytinyağı içinde bekletilen eriyikleri hayvanlarda meme iltihabına (mastitis) hastalığına karşı kullanılmaktadır.
- Zeytinyağı ile çam reçinesi kaynatılarak elde edilen merhem, soğuk havalarda hastalıklara karşı koruma sağlamak amacıyla hayvanlara sürülmektedir.



Şekil 3. Zeytinyağı ile elde edilmiş yerel tıbbi karışımlar



Şekil 4. Zeytinyağı şifalı ot karışımı



Şekil 5. Zeytinyağından sabun yapılması



Şekil 6. Zeytinyağılı sabun kalıpları



Şekil 7. Zeytin odunundan yapılmış kaşıklar



Şekil 8. Zeytin çekirdeğinden yapılmış süsler ve nazarlıklar

El Sanatlarında Kullanım:

- Zeytin ağaçlarının dip kısımlarından çıkan filizler süpürge ve çit yapımında kullanılmaktadır.
- Zeytin ağacının dibinden çıkan genç filizler sepet sele yapmak içinde kullanılmaktadır.
- Zeytin gövde ve dallarından kaşık yapılmaktadır (Şekil 7).
- Zeytin meyvesi ve tohumlarından nazarlık ve kolye yapılmaktadır (Şekil 8, Şekil 9, Şekil 10).



Şekil 9. Zeytin meyve ve tohumundan yapılmış nazarlıklar



Şekil 10. Zeytin çekirdeğinden yapılmış nazarlık

Hayvan Yemi Olarak Kullanım:

- Yörede zeytin dalları hayvan yemi olarak kullanılmaktadır (Şekil 11).

Yakacak Olarak Kullanım:

- Zeytin dalları yörede yakacak olarak kullanılmaktadır.
- Zeytin posası (pirina) yörede yakacak olarak kullanılmaktadır.

Diğer Kullanımlar:

- Zeytin dalları ölü gömüldükten sonra mezar üzerine konulur.
- Zeytin dalı ölü yıkamak için kaynatılan suyun içine katılır.



Şekil 11. Zeytin dallarının hayvan yemi olarak kullanılması

Tartışma ve Sonuç

Yörede yapılan araştırmalar sonucu zeytin bitkisine ait çok çeşitli kullanımlar tespit edilmiştir. Zeytinin en yoğun kullanım şekli gıda olarak kullanımdır. Gıda kullanımı dışında değişik bitkilerin karıştırılıp dövülerek zeytinyağı ile merhem şekline getirilip özellikle yara ve ağrılarda kullanılması bölgede en yaygın tıbbi kullanım (% 55) şeklindedir.

Bölgemizde olduğu gibi ülkemizde ve dünyada zeytin ve zeytin ürünlerinin tıbbi kullanımı oldukça yaygındır. Zeytinin tıbbi önemini nedeni, birçok bilimsel araştırmalarda da kaydedildiği gibi zeytin yaprağında bulunan "oleuropein" ve "eleonik" asit aktif bileşiklerinden kaynaklanmaktadır ((Baytop, 1999; Bisignano ve ark., 1999; Benavente-Garcia ve ark., 2000; Furneri ve ark. 2002, Hamdi ve Castellon, 2005; Altınay ve Altun, 2006). Zeytin bitkisinin tıbbi kullanımına yönelik tespitlerin bölgede yapılmış olan bazı etnobotanik çalışmalarda da görülmektedir (Satıl ve ark, 2007; Satıl ve ark, 2008). Bunlara ek olarak, Ertuğ (2004) tarafından Bodrum'da yapılan etnobotanik bir çalışmada; zeytin filizlerinin kurutulup adaçayı gibi demlenilerek tansiyon düşürücü, yapraklarının kaynatıla-

rak şeker hastalığı tedavisinde kullanıldığını, ayrıca, zeytinyağını yaralarda ve paslı çivi battığında da kullanıldığını kaydetmiştir. Aynı bölgede Tuzlacı (2005) tarafından yapılan çalışmada ise zeytinyağının, hayvanların göz hastalıklarında ve yumurta akı ile karıştırılarak yanık tedavisinde de kullanıldığını belirtilmektedir. Bu uygulamaya yakın olarak, araştırma alanımızda da sarı kantaron (*Hypericum perforatum*) zeytinyağı ile beraber oluşturdukları eriyiğin hayvanlarda meme iltihabına karşı kullanıldığı belirlenmiştir. Ancak, bu veriye yörede daha önce yapılmış olan etnobotanik çalışmalarda rastlanılmaması ilginçtir.

Yörede yapılan çalışmalar esnasında zeytin yapraklarının toplanılıp çevredeki işletmelere satıldığı tespit edilmiştir. Çalışma alanına sınırı olan Edremit ilçesinde bazı işletmelerde zeytin yaprağından ekstre elde edilip tıbbi (bağışıklık sistemini güçlendirici) amaçla satıldığı belirlenmiştir.

Bunun dışında, ekonomik koşulların sıkıntılı olduğu kırsal alanlarda zeytinyağı sabununun yaygın

olarak yapıldığı ve yöredeki yerel pazarlarda satıldığı tespit edilmiştir.

Araştırma alanında ayrıca zeytin bitkisinin genç filizlerinin sele, sepet ve süpürge yapımında da kullanıldığı belirlenmiştir. Ayrıca Burhaniye yöresinde yaşayan Alevi-Türkmen grupların zeytin dallarını ölü yıkamada kullanılan suyun içine serpmeleri ilginç bir tespittir.

Pirina birçok bölgede olduğu gibi araştırma alanında da sabun eldesinde ve yakıt olarak kullanılmaktadır. Ancak yakıt olarak kullanımı yasalar ile sınırlandırılmıştır. Bu kullanım şekilleri dışında, Kalyoncu ve Kalmış (2007) tarafından yapılan bir çalışmada, büyük atık potansiyeli olan pirinanın kültür mantarı *Pleurotus* spp. üretiminde belli oranlarda kullanılabileceği ortaya konmuştur. Ayrıca, Filya ve ark. (2006) tarafından yapılan çalışma sonucunda, ham pirinanın kurutulup, öğütülüp, elendikten sonra kuzu besi rasyonlarında en fazla %15'e kadar rahatlıkla kullanılabileceği saptanmıştır.

Kaynaklar

- Altınyay, Ç., Altun, M.L., 2006. HPLC Analysis of Oleuropein in *Olea europaea* L. Journal of Faculty Pharmacy. 35(1):1-11.
- Anonim_a, 2007. Burhaniye İlçe Tarım Müdürlüğü, Faaliyet Raporu.
- Anonim_b, 2007. Havran İlçe Tarım Müdürlüğü, Faaliyet Raporu.
- Azbar, N. I., 2002. Zeytinyağı Üretiminde Çevre Sorunları ve Çözümleri Uluslararası Çalıştayı, Balıkesir.
- Baytop, T., 1999. Therapy with Medicinal Plants in Turkey, Nobel Tıp Kitabevleri, İstanbul, p. 369 (2nd edn.).
- Benavente-Garcia, O., Castillo, J., Lorente, J., Ortuno, A. and Del Rio, J.A., 2000. Antioxidant activity of phenolics extracted from *Olea europaea* L. leaves" Food Chemistry, 68: 457-462.
- Bisignano, G., Tomaino, A., Cascio, R., Crisafi, G., Uncella, N. and Saija, A., 1999. On the in vitro antimicrobial activity of oleuropein and hydroxytyrosol" J. Pharm. Pharmacol, 51: 971-974.
- Çavuşoğlu, A., 1980. Ege Bölgesinin Belli Başlı Yerli ve Yabancı Zeytin Çeşitlerinin Pomolojik Özellikleri Üzerinde Araştırmalar. Sonuç Raporu. Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, İzmir.
- Dağdelen A., 2008. Edremit (Balıksir) Körfezi Çevresinde Yaygın Olarak Yetiştirilen Zeytin Çeşitlerinin Olgunlaşma Sürecinde Bazı Fizikokimyasal Özellikleri, Yağ Asidi Kompozisyonu, Tokoferol ve Fenolik Bileşik Miktarlarının Belirlenmesi. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Balıkesir Üniversitesi.
- Duran, M., 2006. Zeytin/Zeytinyağı Sektör Raporu, Dış Ticaret Uygulama Servisi.
- Ertuğ, F., 2004. Bodrum Yöresinde Halk Tıbbında Yararlanılan Bitkiler. K.H.C. Başer and N. Kırımer (Eds.). 14. Bitkisel İlaç Hammaddesi Toplantısı. 29-31 Mayıs 2002, Eskişehir. 76-93.
- Fakir, H., Korkmaz, M., Güller, B., 2009. Medicinal Plant Diversity of Western Mediterranean Region in Turkey. Journal of Applied Biological Sciences. 3(2): 30-40.
- FAO, www.fao.org
- Filya, İ., Hanoğlu, H., Canbolat, Ö., Sucu, E., 2006. Kurutulmuş Pirinanın Yem Değeri ve Kuzu Besisinde Kullanılma Olanakları Üzerinde Araştırmalar 2. Kuzuların Besi Performansı Üzerine Etkileri. Uludağ. Üniv. Zir. Fak. Dergisi. 20 (1): 13-23.

- Furneri, P.M., Marino, A., Sarja, A., Uccella, N. and Bisignano, G., 2002. In vitro antimycoplasmal activity of oleuropein. *International Journal of Antimicrobial Agents*, 20:293-296.
- Gündüzoğlu, G., 2004. Batı Anadolu'da CBS Yöntemiyle (Zeytin Örneğinde) Doğal Ortam Analizi, 3. Coğrafi Bilgi İşlemleri Bilişim Günleri.
- Hamdi, H.K. and Castellon, R., 2005. Oleuropein, a non-toxic olive iridoid, is an anti-tumor agent and cytoskeleton disruptor. *Biochemical and Biophysical Research Communications*, 334: 769-778.
- Kalyoncu, F., Kalmış, E., 2007. Pirinanın farklı *Pleurotus* türlerinin yetiştiriciliğinde kullanım olanaklarının araştırılması. BAÜ FBE Dergisi 9 (2): 87-92.
- Khan, M. Y., Panchal, S., Vyas, N., Butani, A., Kumar, V., 2007. *Olea europaea*: a phyto-pharmacological review. *Pharmacognosy Reviews*. 1: 114-118.
- Long, H. S., Tilney, P. M., Van Wyk, B. E., 2010. The ethnobotany and pharmacognosy of *Olea europaea* subsp. *africana* (Oleaceae). *South Africa Journal of Botany*. 76: 324-331.
- Öztürk, F., 2006. "Türkiye ve dünyada zeytincilik sektörünün genel görünümü". Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, İzmir.
- Saraçoğlu, T., 2008. Ege Bölgesi Bazı Yağlık Zeytin Çeşitlerinin Mekanik Hasat Kriterlerinin Belirlenmesi. Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.
- Satıl, F., Akçiçek, E., Selvi, S., 2008. Madra Dağı (Balıkesir/İzmir) ve Çevresinde Etnobotanik Bir Çalışma. *Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi*. 1(1): 31-36.
- Satıl, F., Tümen, G., Dirmenci, T., Çelik, A., Arı, Y., Malyer, H., 2007. Kazdağı Milli Parkı ve Çevresinde (Balıkesir) Etnobotanik Envanter Çalışılması. *TUBA Kültür Envanter Dergisi*. 5: 171-203.
- Tahraoui, A., El-Hilaly, J., Israili, Z. H., Lyoussi, B., 2007. Ethnopharmacological survey of plants used in the traditional treatment of hypertension and diabetes in South-eastern Morocco (Errachidia province). *Journal of Ethnopharmacology*. 110: 105-117.
- TunaHoğlu, R., 2010. Türkiye'de Zeytinyağı Pazarlamasında Gıda Güvenliği ve Kalite Güvence Sistemlerinin Uygulanması ve Gelişmelerin Değerlendirilmesi. *Tarım Ekonomisi Dergisi*. 81: 8.
- Tuzlacı, E., 2005. Geçmişten Günümüze Bodrum'da Bitkiler ve Yaşam. *Güzel Sanatlar Matbaası*, İstanbul.
- Yapıcı Ç., 2006. Balıkesir ili Burhaniye İlçesi'nde yağlık zeytin üreten işletmelerin ekonomik analizleri. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi.

İLETİŞİM

Rıdvan POLAT
 Burhaniye Endüstri Meslek Lisesi, Burhaniye - Balıkesir
 E-posta: rpolat@hotmail.com