



T.C.

HATAY MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TARİH ANABİLİM DALI

**OSMANLI'DAN GÜNÜMÜZE ANTAKYA VE YAKIN
ÇEVRESİNDE ZEYTİNCİLİK FAALİYETLERİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Hazırlayan

Hasan ATEŞ

Tez Danışmanı

Dr. Öğr. Üyesi Haydar ÇORUH

Hatay-2019



T.C.

HATAY MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TARİH ANABİLİM DALI

**OSMANLI'DAN GÜNÜMÜZE ANTAKYA VE
YAKIN ÇEVRESİNDE ZEYTİNCİLİK
FAALİYETLERİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Hazırlayan

Hasan ATEŞ

Tez Danışmanı

Dr. Öğr. Üyesi Haydar ÇORUH

Hatay-2019

ONAY

HASAN ATEŞ tarafından hazırlanan “*OSMANLIĞAN GÜNÜMÜZE ANTAKYA VE YAKIN ÇEVRESİNDE ZEYTİNCİLİK FAALİYETLERİ*” adlı bu çalışma jüri tarafından lisansüstü öğretim yönetmeliğinin ilgili maddelerine göre değerlendirilip oybirliği / oyçokluğu ile *TARİH ANA BİLİM DALINDA YÜKSEK LİSANS TEZİ* olarak kabul edilmiştir.

18.07.2019

Jüri Üyeleri	İmza
Dr. Öğr. Üyesi Haydar ÇORUH (Tez Danışman-Başkan)	
Prof. Dr. Ahmet GÜNDÜZ (Üye)	
Dr. Öğr. Üyesi Nurgül YILDIRIM (Üye)	

HASAN ATEŞ Tarafından Hazırlanan “*Osmanlıdan Günümüze Antakya ve Yakın Çevresinde Zeytincilik Faaliyetleri*” Adlı Tez Çalışmasının Yukarıda İmzaları Bulunan Jüri Üyelerince Kabul Edildiğini **Onaylarım.**

Doç. Dr. Mustafa Onur KAN

Enstitü Müdürü

TÜRKİYE CUMHURİYETİ
HATAY MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Bu belge ile bu tezde yer alan bilgilerin tamamının akademik kurallara ve etik ilkelerine uygun olarak toplanıp sunulduğunu beyan ederim. Söz konusu kural ve ilkelerin gereği olarak tezde yararlandığım eserlerin tamamına uygun bir şekilde atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi ayrıca beyan ederim. (.../...../2019)

Hasan ATEŞ

ÖNSÖZ

Anadolu coğrafyasında doğmuş olan ve binlerce yıldır da üretimi yapılan zeytin, Akdeniz havzasının önemli bir tarım bitkidir. Arkeolojik veriler zeytinin en erken kültüre alındığı ve yetiştirildiği yerlerden biri olarak Akdeniz havzasında yer alan Antakya şehri olduğunu göstermektedir. Antakya’da zeytin, Antik Çağ’dan beri önemli bir ürün olarak karşımıza çıkmaktadır. Zeytinin yemeklerde, kurban törenlerinde, aydınlatma olarak kandillerde, sabun yapımında, kozmetikte ve vücudun ovulması gibi sağlık alanlarında olduğu gibi birçok kullanım alanının varlığı bilinmektedir.

Antakya ve çevresi 1516 tarihinde Osmanlı Devleti’nin eline geçince şehrin kaderi değişmiştir. Savaşlar ve istilalar sona ermiş, nüfus artmıştır. Bunun neticesinde zeytin ve zeytin üreticiliğini ciddi boyutlarda bir gelişim kat etmiş ve bölgede üretilen ürünler Avrupa ve Asya’daki pek çok ülkenin pazarlarında yer almıştır.

Antakya’da üretilen zeytinler ağırlıklı olarak yağ üretiminde değerlendirilirken ayrıca sabun ve başka malzemelerde de kullanılmıştır. Zeytinyağı üretimi için kurulan yağ işletmeleri veya yağ değirmenleri günümüze kadar gelebilmiştir.

Çalışmamızda en fazla üzerinde durmak istediğimiz husus Osmanlı dönemi zeytinciliği konusundaki malzemeleri bir araya getirmek olduğu halde bu konuda arzu ettiğimiz detayda verilere ulaşamadığımızı belirtmemiz gerekiyor. Çünkü Osmanlı döneminde Antakya ve çevresi zeytin ve zeytin üretimiyle değil daha ziyade eşkıyalık, isyan, dinî meseleler ve vergi hususlarında başkent İstanbul’un gündemini meşgul etmiştir. Dolayısıyla dönemin zeytin ve zeytin üretimine dair bilgilere daha dolaylı yollardan ulaşılabilmektedir.

Antakya şer’iyye sicilleri üzerinde yapılan incelemeler, nüfus çalışmaları ve sosyal içerikli tezler zeytincilik konusundaki eksikliğin giderilmesinde önemli bilgiler sunmaktadır. Biz de söz konusu çalışmalarda geçen verileri derleyerek bir sonuca ulaşmaya çalıştık. Dönem hakkında bilgi veren eserler ve seyahatnameleri incelediğimizde bu eserlerin Antakya zeytinciliği hakkında çok net veriler sunmadıkları ve kentten bahsederken sadece burada bulunan zeytin ağaçlarının bolluğundan dem vurdukları görülmüştür. Bu itibarla Antakya’daki

zeytinciliğin geçmişe dayalı durumu hakkında net bilgilere ulaşmak şimdilik mümkün görünmemekte ve bu hususta daha detaylı incelemelere ihtiyaç duyulmaktadır.

Çalışmamız her ne kadar Antakya üzerine olsa da, çalışmanın MKÜ BAP projesiyle desteklenmesi sonucunda bir parça da XX. yüzyıla yansıyan bir yönünün olduğunu burada belirtmemiz gerekmektedir. Proje çalışmamızın başlangıcında Antakya'nın Türkiye Cumhuriyeti'nin ekonomik yapısına zeytin ve zeytin ürünleri ile nasıl bir katkı sağladığını ortaya çıkarmayı hedeflemekteydik. Bu sebeple projemizi Antakya ve çevresini eksene alarak Hatay'ın 15 ilçesine yaymaya çalıştık. Anket çalışması şeklinde tasarladığımız bu inceleme zeytin üretim alanları (dekar), zeytin üreticileri (aile), sofralık zeytin (ton) ve yağlık zeytin (ton) bazında sürdürülmeye çalışıldı. Fakat çalışmamızda söz konusu 15 ilçeden sadece Altınözü ilçesinde verimli sonuçlar elde edebildik. Diğer ilçelerdeki müteşebbislerin çeşitli sebeplerle bilgi vermekten kaçınmasından dolayı biz de çalışmamızı Altınözü ile sınırlandırdık. Altınözü ilçesindeki araştırmalarımıza yöre halkının çalışmamızda gerekli kolaylıkları sağlamasından dolayı ilçede bulunan 48 mahallede yapmış olduğumuz araştırmada önemli verilere ulaştık. Elde edilen veriler mahalle mahalle ve arazi sahipleri adına tablolarda yerleştirilerek zeytinin üretim aşamasından piyasaya çıkış aşamasına kadar tüm veriler derlenmiştir. Bu tablolara çalışmamızın ilerleyen sayfalarında yer verilmiştir.

Çalışmamız, Antakya'da zeytin ve zeytinciliğin tarihçesi olarak düşünülmüş olsa da, Altınözü verilerinin tez içerisinde yer alması sebebiyle başlıkta küçük bir revizyon düşünülerek, tez adının **“Osmanlı'dan Günümüze Antakya ve Yakın Çevresinde Zeytincilik Faaliyetleri”** şeklinde değiştirilmesine karar verilmiştir.

Antakya ve yakın çevresinde zeytincilik faaliyetleri üzerine yapılan araştırmalarda çalışmamızın da önemli bir veri kaynağı olduğunu, bu alanda uzman hocalarımızın görüş ve değerlendirmeleri doğrultusunda araştırmamızın güçlenerek alana katkı sağlayacağı görüşündeyiz.

Bu vesileyle çalışma konusunun belirlenmesinden ve tezin hazırlanmasına kadar benden desteğini hiç bir zaman esirgemeyen, bilgi ve tecrübelerini benimle paylaşan danışman hocam sayın Dr. Öğretim Üyesi Haydar ÇORUH'a, Tarih Bölümü hocalarımdan başta duayenimiz Dr. Öğr. Üyesi Süleyman HATIPOĞLU'na ve Bölüm Başkanımız Doç. Dr. Olcay Özkaya

DUMAN'a ve tezimin olgunlaşmasında büyük emeđi olacađını dűşündűđűm jűri űyelerine ve eűim űzlem ATEű'e sonsuz teűekkűrlerimi sunmak isterim. Son olarak alıűmamızı Lisansűstű Destek Projeleri Kapsamında "1582" Kod ve 23/03/2016 tarih ve 42/1 No'lu Karar ile Yűksek Lisans Tez Projesi olarak maddi olarak destekleyen Hatay Mustafa Kemal űniversitesi Bilimsel Araűtırma Projeleri (BAP) Koordinasyon birimine de teűekkűrlerimi sunarım.

Hatay-2019

Hasan ATEű



OSMANLI'DAN GÜNÜMÜZE ANTAKYA VE YAKIN ÇEVRESİNDE ZEYTİNCİLİK FAALİYETLERİ

Hasan ATEŞ

Tarih Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2019

Danışman: Dr. Öğrt. Üyesi Haydar ÇORUH

ÖZET

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

1918-1938 yılları arasında Türklerin elinden çıkan ve Fransızların sömürgesi haline gelmesiyle zeytincilik konusunda sekteye uğrayan kent, 1939 yılında tekrar anavatana dâhil olmasıyla zeytinyağı ticareti normal dağıtım seyrine kavuşmuş ve günümüze kadar artarak devam etmiştir. Çalışmamızda Türkiye Cumhuriyeti'nin bir vilayeti olarak Hatay'ın Osmanlı Devleti'nden günümüze kadar zeytin ve zeytin ürünlerinin üretim ve satış serüveni incelenmiştir. Fakat sahada yaşanan bazı sorunlardan dolayı çalışmamızın son bölümünde yer alan anket çalışması Altınözü ilçesi ile sınırlandırılmıştır. Hatay geneli hakkında genel değerlendirmelere ulaşmak adına farklı kurumların yapmış olduğu araştırmalardan da yararlanılarak genel sonuçlara da ulaşılmaya çalışılmıştır.

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

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

**OLIVE ACTIVITIES IN ANTAKYA AND ITS CLOSE SURROUNDINGS
FROM OTTOMAN TIMES TO PRESENT**

Hasan ATEŞ

History Department, Master's Thesis, 2019.

Supervisor: Asst. Prof. Haydar ÇORUH

ABSTRACT

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

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

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

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

İÇİNDEKİLER

ÖZET	I
ABSTRACT.....	II
İÇİNDEKİLER	III
TABLolar LİSTESİ.....	V
KISALTMALAR LİSTESİ	VI

GİRİŞ

BİRİNCİ BÖLÜM

1. OSMANLI DÖNEMİNDE ZEYTİN VE ZEYTİNCİLİK	16
1.1. Zeytin Ziraati.....	16
1.2. Zeytinyağı Ticareti	19
1.2.1. Zeytinyağı Üzerinden Yed-i Vahid Sisteminin Kaldırılması	21
1.2.2. İstanbul Revgan-ı Zeyt Müdürlüğü Kurulması	22
1.3. Zeytinyağı Sanayii	23
1.3.1. XIX. Yüzyılın Ortalarına Kadarki Osmanlı Sanayine Kısa Bir Bakış	23
1.3.2. Zeytinyağı Değirmeninin Ortaya Çıkışı.....	23
1.3.3. Osmanlı Devleti'nde Zeytinyağı Değirmenleri.....	23
1.3.4. Osmanlı Devleti'nde İlk Buhar Motorlu Zeytinyağı Fabrikaları	24
1.3.5. Zeytinyağı Sanayisine Yönelik Teşvikler	25
1.4. Osmanlı Döneminde Zeytinyağının Kullanım Alanları	25
1.4.1. Aydınlatma.....	26
1.4.2. Ordu ve Tersane-i Amire	26
1.4.3. Sabun Sanayisi	26
1.4.4. Osmanlı Mutfağı ve Saray	27

İKİNCİ BÖLÜM

2. OSMANLI DÖNEMİNDE ANTAKYA'DA ZEYTİNCİLİK	29
2.1. Zeytin Tarımı	29
2.2. Zeytin Ticareti.....	33
2.3. Zeytin ve Zeytinyağı Sanayisi	34
2.4. Zeytin Yağının Kullanım Alanları	35

2.4.1. Sabun Sanayisi	35
2.4.2. Aydınlatma.....	37
2.4.3. Mutfak.....	37

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. TÜRKİYE CUMHURİYETİNDE ZEYTİN VE ZEYTİNCİLİK.....	38
3.1. Dünyada ve Türkiye’de Zeytin	38
3.2. Cumhuriyet’in İlk Yıllarında Türkiye’de Zeytin	39
3.2.1. 1930 Sanayi Kongresi	41
3.2.2. 1931 Ziraat Kongresi	41
3.3. Cumhuriyet Döneminde Antakya’da Zeytin.....	47
3.3.1. Zeytin Tarımı	47
3.3.2. Antakya’da Yetişen Zeytin Çeşitleri.....	57
3.3.3. Zeytin ve Zeytin Ürünleri Ticareti	59
3.3.4. Zeytin ve Zeytinyağı Sanayisi.....	61
3.4. Zeytin ve Zeytin Yağından Elde Edilen Ürünler	63
3.4.1. Sabun.....	63
3.4.2. Pirina Odunu	65
3.4.3. Sofrada Zeytin ve Zeytinyağı.....	65

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

4. ALTINÖZÜ’NDE ZEYTİN VE ZEYTİN ÜRETİMİ.....	67
4.1. Altınözü İlçesinin Tarihçesi ve Coğrafi Yapısı.....	67
4.2. Altınözü İlçesinde Zeytin Üretimi ve Zeytincilik	71
4.3. Altınözü Anket Çalışmasının Değerlendirmesi	72
SONUÇ VE DEĞERLENDİRME.....	90
KAYNAKÇA.....	93
EKLER.....	100

TABLolar LİSTESİ

Tablo 1 Hatay Hakkında Notlar, Hatay Valiliği, 1952.....	50
Tablo 2 Zeytin Ağacı ve Zeytinyağı Üretimi	52
Tablo 3 Hatay İli 2004-2018 Zeytin Ağacı Adedi, Zeytin Üretimi ve Alanı (Dekar)53	
Tablo 4 Hatay İli Tarım Arazilerinin Dağılımı (ha).....	54
Tablo 5 Türkiye’de 2018 yılında İller Bazında Zeytin Yetiştirilen Alan, Üretim Miktarı ve Yüzdellikleri	55
Tablo 6 Hatay İlinde 2004-2018 yıllar meyve veren yaşta ve meyve vermeyen yaşta ağaç sayısı	55
Tablo 7 2018 Yılı Hatay İlçelerine Göre Zeytin Üretimi.....	56
Tablo 8 2018 Yılı İtibariyle Hatay İlinin ilçelerine Göre Meyve Veren Yaşta +Meyve Vermeyen Yaşta Ağaç Sayısı.....	57
Tablo 9 2018 Yılı Hatay İlinin İlçelerine Göre Zeytin Üretimi	69
Tablo 10 Altınözü İlçesinin 2004-2018 Yılları Arasında Zeytin Ziraatı ve Üretimi .	70
Tablo 11 Altınözü Mahallesiindeki Anket Tablosu	87
Tablo 11 Altınözü Mahallesiindeki Anket Tablosu (Devamı)	96
Tablo 11 Altınözü Mahallesiindeki Anket Tablosu (Devamı)	97

KISALTMALAR LİSTESİ

a.g.e.:	Adı geçen eser
a.g.m:	Adı geçen makale
a.g.t.:	Adı geçen tez
AKMBY:	Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları
AÜDTCF:	Ankara Üniversitesi Dil Tarih Coğrafya Fakültesi
Bk:	Bakınız
C:	Cilt
çev.:	Çeviren
Der.:	Derleyen
DİA:	Diyanet İslam Ansiklopedisi
DOĞAKA:	Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı
Ed.:	Editör
H:	Hicri
İA:	İslam Ansiklopedisi
M:	Miladi
MEB:	Milli Eğitim Basımı
MÖ:	Milattan Önce
MS:	Milattan Sonra
S:	Sayı
Ss:	Sayfa Sayısı
TTKY :	Türk Tarih Kurumu Yayınları
TÜİK:	Türkiye İstatistik Kurumu
vb:	Ve benzeri
YKY:	Yapı Kredi Yayınları

GİRİŞ

1. Antakya'nın Coğrafi Konumu ve Tarihçesi

Akdeniz Bölgesi'nin doğusunda yer alan Antakya, 35° 52" ve 37° 04" kuzey enlemleri, 35° 40" ve 36° 35" doğu boylamlarında bulunan bir sınır şehridir. Şehir, batıda Akdeniz ve Adana, kuzeyden Osmaniye, kuzeydoğudan Gaziantep, doğudan ise Suriye ile çevrilidir. Nur (Amanos) Dağları ile ikiye bölünmüş olan Hatay'ın yönetim merkezini oluşturan Antakya Asi Nehri kıyısında kurulmuştur. Kuzeyde Nur, Güneyde Kel Dağı (Cebel-i Akra), Kel Dağı'nın kuzeydoğusunda yer alan 440 m. yüksekliğindeki Habib-i Neccar (Silpius) Dağı'nın eteklerinde kurulan Antakya, ilkçağlarda ve özellikle Roma-Bizans imparatorlukları döneminde Akdeniz havzasının en büyük şehirlerinden biri olma vasfına sahiptir. Olimpiyat oyunlarının düzenlendiği, 12 km. uzunluğunda muazzam surları bulunan önemli bir ticaret ve sanayi merkezi olarak dikkati çeken şehir kalabalık bir nüfusa sahiptir. İslam öncesi dönemde Antiochia olarak geçen şehrin ismi İslami dönemde Antakiye şekline dönüşerek bugüne ulaşmıştır.¹

Antakya'da ilk yerleşim, Orta Paleolitik döneme kadar uzanır. Yörede MÖ III. binde Akadlar, II. binde Hurriler yaşamış ve bölge MÖ 1800'lü yıllarda Hititlerin eline geçmiştir. Daha sonraları Asurlar ve Persler bu bölgede egemenlik kurmuşlardır. MÖ 333'te Makedonya Kralı İskender, Pers İmparatorluğu'nu yıkmış, Antakya'yı ele geçirmiştir. MÖ 323 yılında Makedonya Kralı İskender'in ölümünden sonra imparatorluk toprakları, komutanlarından Antigonos ve Seleukos arasında paylaşılmıştır. Seleukos, Antigonos'u MÖ 301 yılında İpsos Savaşı'nda yenerek Seleukos Krallığı'nı kurdu.² Antakya'nın kuruluşu MÖ 300 yılına kadar götürülmekte ve I. Seleukos tarafından kurulduğu tahmin edilmektedir.³ I. Seleukos Nikator, oğlu I. Antiochus Soter adına kurdurmuştur. Antiocheia da kısa sürede gelişip Seleukos Devleti'nin başkenti olmuştur. Dört büyük mahalleden oluştuğu

¹ Halil Sahillioğlu, "Antakya", *DİA*, C. 3, 1991, s.228.

² Ahmet Gündüz, *XVI. Yüzyılda Antakya Kazası (1550-1584)*, Mustafa Kemal Üniversitesi Yayınları No:23, Antakya 2009, s. 5.

³ Adem Kara, *19. Yüzyılda Bir Osmanlı Şehri Antakya*, IQ Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul 2005, s. 17.

için kente “Tetra Polis” de denilmiştir.⁴ Seleukos tarafından aynı adla kurulan 16 şehirden biri olan “Antiocheia”, diğerlerinden “Asi kenarındaki Antakya” veya “Defne yakınındaki Antakya” adlarıyla ayrılmaktadır.⁵ Seleukoslar döneminde Antiocheia, Asi Nehri’nin sol yakasında dağ ile ırmak arasında uzun dikdörtgen şeklinde bir şehirdir. Şehir, Epiphanes lakabıyla şöhret kazanan IV. Antiochos (MÖ 175-164) döneminde büyük gelişme katetmiştir. Bu dönemde Asi’ye boşalan bir kanalizasyon şebekesi tamamlanmış ve Defne’den şehre kemerlerle su getirilmiştir.⁶

Antakya, MÖ 148 yılındaki depremde büyük yıkıma uğramışsa da büyük oranda yeniden imar edilmiştir. Şehir, Roma hâkimiyetine girmeden önce, (MÖ 83-69) Suriye’de hâkimiyet kuran Ermeni Kralı I. Tigranes tarafından Antakya da ele geçirilmiş ve 14 yıl boyunca işgal altında tutulmuştur.⁷

Hititler döneminden bu yana önemli ticaret yolları üzerinde yer alan Antakya, sahip olduğu stratejik konumundan dolayı Antik dönemin güçlü devletleri olan İran, Mısır ve Roma’nın sürekli saldırılarına maruz kalmıştır. Roma İmparatoru Pompei, MÖ 64’te Seleukos Devleti’ne son vererek Antakya’yı ele geçirmiş ve şehirde Roma hâkimiyeti tesis etmiştir. Pompei, halkın gönlünü almak için şehir halkına bazı imtiyazlar tanımış ve MÖ 69’da depremde ağır hasar alan şehri yeniden imar ettirmiştir. Böylece Roma’nın Suriye eyaletinin merkezi olan Antakya,⁸ Roma ve İskenderiye’den sonra, imparatorluğun en önemli ve en kalabalık şehri olmuştur. Bütün Asya eyaletlerinin merkezi haline gelen şehir,⁹ büyük itibar görmüş ve “Doğu’nun Kraliçesi” olarak tanımlanmıştır.¹⁰

MÖ 40-39 yıllarında Antakya kısa bir müddet Partların hâkimiyetine girmiş ve Roma’daki ilk imparatorlar devrinde şehirdeki imar faaliyetleri devam etmiştir. Eyalet merkezi olduğu için yeni hükümet binaları inşa edilmiş, tiyatrolar yapılmış,

⁴ “Hatay ”, *Yurt Ansiklopedisi*, Anadolu Yayıncılık, 1982, s. 3411.

⁵ Mehmet Tekin, *Hatay Tarihi*, Hatay Kültür Turizm Sanat Vakfı, Hatay 1993, s. 21.

⁶ Sahillioğlu, a.g.m, s. 229.

⁷ Ataman Demir, *Çağlar İçinde Antakya*, İstanbul 1996, s. 31-32.

⁸ Sahillioğlu, a.g.m, s. 229.

⁹ Streck, “Antakya”, *İA*, C.1, MEB, 1965, s. 456.

¹⁰ Ataman Demir “Antakya Eski Konut Yerleşmesi”, *Ortadoğu’da Osmanlı Kültür İzleri Uluslar Arası Bilgi Şöleni Bildirileri*, C. I, AKMBY, Ankara 2002, s. 205.

sirk ve hipodrom onarılmıştır. MS 35'te depremle sarsılan şehir, Cladius (MS 41-54) zamanında onarılırken MS 115'te şiddetli depremle tekrar tahrip olması üzerine şehir yeniden imar edilmiştir.¹¹

MS 256-260 yılları arasında hüküm süren Sasani Kralı I. Şapur zamanında Antiocheia, Sasaniler tarafından zapt edilmiş ve halkı İran'a sürülmüştü.¹²

Antakya, Hristiyanlık tarihinde de önemli bir yere sahip olmuştur. Kudüs'e yakın büyük ve zengin bir yerleşim merkezi olan Antakya, Anadolu ve Yunanistan'a uzanan yolların kavşağında bulunmaktaydı. Bu sebeple Kudüs'ten gönderilen havariler Antakya'da toplanmakta ve Hristiyanlığı yaymak üzere Anadolu'ya ve Yunanistan'a gitmekteydi ve dönüşlerde de aynı yolu izlemekteydiler. Kudüs'ten sonra Hristiyanlığın ikinci merkezi haline gelen Antakya'da çeşitli ayrılıkçı mezhepler de doğmuştur. Hatta kendilerini "gentile" dedikleri halktan ayırmak için "Hristiyan" adını vermeleri ilk defa burada gerçekleşmişti. Yahudi cemaatinden olmayanlar arasında Hristiyanlığın yayılması da yine bu şehirde başlamıştı. IV. yüzyılda metropolitlik, V. yüzyılda ise patriklik merkezi durumunda olan Antakya, İstanbul ve İskenderiye patrikleri seviyesindeydi.¹³

395'te Roma İmparatorluğu bölününce Doğu Roma sınırları içinde kalan¹⁴ Antakya, İran seferleri için Bizans tarafından bir üs olarak kullanılmıştır. 525'te yanan, 526'da da depremle sarsılan şehir, 528'de büyük bir depreme daha maruz kalmıştır. Depremde şehir tamamen harap olurken halkın çoğu hayatını kaybetmiştir. Ardından 540'ta Enüşirvan şehri yağmalamış her tarafı ateşe vererek Antakya halkını ikinci defa İran'a göç ettirmiştir. 542'de veba salgını, 551, 557 ve 577'de yeni depremlerle sarsılan şehir, 611-628 yıllarında tekrar Sasanilerin işgaline uğramıştır. Suriye'yi kurtarmak üzere harekete geçen İmparator Herakleios 622'de şehir surları önünde mağlup olmuştur. 628'de İran kuvvetlerince boşaltılan şehir, antik kimliğini yitirmeye başlamış ve şehirde yeni bir dönem başlamıştır.¹⁵

¹¹ Sahillioğlu, a.g.m, s. 229.

¹² Streck, a.g.m, s. 456.

¹³ Sahillioğlu, a.g.m, s. 229.

¹⁴ "Hatay", *Yurt Ansiklopedisi*, s. 3411.

¹⁵ Sahillioğlu, a.g.m, s. 229.

Müslüman Arapların Kuzey Suriye'ye doğru başlattıkları fetih hareketleri esnasında, Hz. Ömer devrinde, 636 yılında Antakya, Ebu Ubeyde bin Cerrah kumandasındaki İslam orduları tarafından kuşatılmıştır. Kuşatma uzun sürünce Hz.Ömer'in tavsiyesi ile şehre zarar verilmemek amacıyla çatışmaya girilmemiştir. Nihayet İslam orduları, Antakya'yı 638 yılında, sulh ile teslim almıştır.¹⁶ Antakya'nın Bizans elinden alınmasıyla X. yüzyıla kadar sürecek olan Bizans-İslam mücadelesi başlamış oldu. Antakya, İslam hâkimiyetinde bir Serhat şehri (sagr) özelliğini kazanmış ve meydana gelebilecek saldırıları karşılayabilecek bir askerî üs haline getirilmiştir.¹⁷

Abbasiler döneminde Kilikya'nın merkezi olmuş, Me'mun ve Mu'tasım zamanlarında da bölgeye Türk idareciler gönderilmişti.¹⁸ Abbasilerin IX. yüzyılda zayıflaması üzerine Antakya, 877'de Tolunoğlu Ahmed'in, daha sonra İhşidler'in, ardından da 944 yılında Hamdanoğulları'nın idaresine girmiştir. Bu hâkimiyet 969'a kadar sürdü ve bu tarihte şehir, Bizans'ın eline geçmiştir. Antakya'da Bizans hâkimiyeti 1084 yılına kadar devam etmiştir.¹⁹

Antakya, 969 yılında Bizans İmparatoru II. Nikephoras Phokas şehri almayı başarınca; tekrar Bizans İmparatorluğu'nun eline geçmişti. Antakya, bundan sonra bir asırdan fazla, Bizans'ın Müslümanlara karşı başlıca kalesi olmuştu.²⁰ Ayrıca şehrin ticari önemi sürmüştü, Bizans'ın ham ipeği, ipekli kumaşları, diba, keten bezleri, ehil hayvanları Halep'e gönderiliyor, Uzakdoğu malları da Basra ve Fırat üzerinden şehre geliyordu. Bizanslılar tarafından ticari imtiyaz tanınan Venedikli tüccarlar Antakya'da ticaret yapıyorlardı. Antakya daha sonra bölgede faaliyet gösteren Selçukluların akınlarına hedef olmuştu.²¹

¹⁶ Aydın Efe, *Antakya ve Çevresi Türkmenleri: Küçük Alioğulları Ve Reyhanlı Aşireti(XIX. Yüzyıl)*, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Erzurum 2008, s.8-9.

¹⁷ Sahillioğlu, a.g.m, s. 230.

¹⁸ Sahillioğlu, a.g.m, s. 230.

¹⁹ Abdulkadir Gül, *Antakya Kazası'nın Sosyal ve Ekonomik Yapısı (1709 – 1806)*, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Erzurum 2008, s. 10.

²⁰ Streck, a.g.m, s. 456.

²¹ Sahillioğlu, a.g.m, s. 230.

Anadolu Selçuklu Devleti'nin kurucusu Süleyman Şah, 1085 yılında şehri olarak burada ilk Türk egemenliğini sağlamıştır. Süleyman Şah'ın vefatı üzerine, Selçuklu sultanı Melikşah 1086'da şehre Yağbasan'ı vali tayin etmiş ve şehirdeki Türk hâkimiyeti 1098'e kadar sürmüştür. 1098'den sonra Haçlı egemenliğine giren Antakya, 1268'e kadar Hristiyan egemenliğinde kalmış ve bu süre zarfında dükalılık merkezi olmuştur.²²

170 yıl Haçlı egemenliğinde kalan Antakya, 1268 yılında Memlûk sultanı Baybars, Haçlıları mağlup ederek şehri fethetmiştir.²³ Şehir mücadele ile alındığı için yağmaya izin verilmiştir. Ayrıca vaktiyle Haçlıların yaptığı gibi halkın çoğu kılıçtan geçirilmiş, bir kısmı da esir alınmıştır. Şehir ateşe verilmiş ve tahrip edilmişti. Bundan sonra Antakya bir daha eski ihtişamına ulaşamamıştır. Bu büyük tahribat muhtemelen, şehrin Batı dünyasının doğudaki önemli bir siyasi ve iktisadi merkezi, Hristiyanlığın yayıldığı yer olması özelliklerinden dolayıdır. Baybars büyük bir ihtimalle şehrin Hristiyan dünyasındaki bu imajını yıkmak istemiştir. Baybars yıktığı şehri sonradan kısmi de olsa imar etmişti. Zira bunu gösteren ve Baybars'ın bir vakfiye düzenlediği Cümdi Hamamı bugün de mevcuttur. Yine ilk Osmanlı tarihinde yer alan camilerin Memlûkler zamanına ait olması mümkündür. Eski Antakya'dan ise sur kalıntıları, St. Pierre Mağara Kilisesi ve bunun solunda bulunan Charnion kabartma heykelinden başka bir şey kalmamıştır.²⁴

Antakya, Osmanlı Devleti tarafından fethedilene kadar Memlûk idarî taksimatında Suriye niyabetini oluşturan vilayetlerden Halep Naipliğine bağlıydı.²⁵ 1516 yılına kadar Memlûk hâkimiyetinde kalan şehir, Mercidabık Savaşı (1516) ile Osmanlı Devleti'nin hâkimiyetine girmiştir. Osmanlı döneminde de Antakya, Memlûk idarî sistemine yakın bir şekilde yine Halep Eyaleti'ne bağlı bir sancak konumundaydı. Bugün Antakya şehrini de içinde alan bölge merkezi Antakya olmak üzere Süveydiye, Altınözü, Şugur, Cebel-i Akra ve Kuseyr nahiyelerinden oluşan bir sancak biçiminde teşkilatlandırıldı.²⁶ Kısa süre sonra Antakya'nın sancak statüsüne

²² Streck, a.g.m, s. 457.

²³ İlyas Gökhan, "Memlûklar Zamanında Antakya", *Hatay Araştırmaları I*, (Ed. AhmetGündüz, Selim Kaya), Antakya Belediyesi Kültür Yayınları, Ankara 2010, s. 7- 8.

²⁴ Sahillioğlu, a.g.m, s. 230.

²⁵ Sahillioğlu, a.g.m, s. 231.

²⁶ Gül, a.g.t. s. 24.

son verilerek Halep sancağına bağlı bir kaza statüsüne kavuşturulmuşsa da 1581’de yeniden kısa bir süre için sancak yapılmış ve son olarak 1523 sonrası olduğu gibi bir kaza statüsünde varlığını sürdürmüştür. Bu idarî statü XVIII. yüzyıla kadar devam etmiştir.²⁷ XVIII. yüzyılın başlarından Tanzimat’a kadar olan dönemde “sancak” (veya kaza) “Halep Beylerbeyi” tarafından tayin edilen “voyvoda” veya “mütesellim”ler ile yönetilen bir kaza merkezi durumundaydı. Antakya’nın “Halep Eyaleti’ne bağlı bir idarî ünite olarak yönetilmesi Tanzimat’tan sonrada devam etmiştir. 1867, 1904, 1906 tarihli “Halep Vilayet Salnâmeleri” de Halep vilayetine bağlı olduğunu göstermektedir.²⁸

Antakya, Osmanlılar döneminde de sık sık depremlerle sarsılmıştır. 1615, 1822, 1872’de şiddetli depremler yaşanmış, şehir surları kısmen yıkılmış, köprüler çatlamış ve birçok insan hayatını kaybetmiştir. Özellikle 3 Nisan 1872’de yaşanan deprem halkın üzerinde derin izler bırakmıştır.²⁹

Antakya, I. Dünya Savaşı’nın sonunda imzalanan Mondros Mütarekesi sonrasında ilk olarak İngilizler ve daha sonra ise Fransızlar tarafından işgal edilmiştir. Fransa ile imzalanan Ankara Antlaşması (21 Ekim 1921) ile Fransızlar, savaştan sonra oluşturulan İskenderun Sancağına idarî muhtariyet vermeyi kabul etmiştir.³⁰

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

²⁷ Gül, *a.g.t.* s. 24.

²⁸ Rifat Özdemir, “Osmanlı Döneminde Antakya’nın Fizikî ve Demografik Yapısı 1709-1860”, *Bellekten*, C. LVIII, S. 221, s. 123.

²⁹ Sahillioğlu, *a.g.m.* s. 231.

³⁰ Naim Ürkmez, Aydın Efe, *Hataylı Osmanlılar*, Çizgi Kitabevi, Konya 2015, s. 36.

23 Haziran 1939'da imzalanan antlaşma ile Hatay'ın Türkiye'ye katılması kesinleşmiş ve aynı gün Hatay Millet Meclisi bu doğrultuda karar almıştır. Bakanlar Kurulu da yetkilerini Hatay olağanüstü Temsilcisi Cevat Açıkalın'a devrederek varlığını sona erdirmiştir. Böylece Hatay vilayeti ve onun merkezi Antakya, Türkiye Cumhuriyeti sınırlarına dahil olmuştur.³¹

2. Zeytin ve Zeytinciliğin Tarihi Gelişimi

Zeytin ağacı, kış mevsiminin ılık olduğu iklim koşulları ile aşırı sıcak olmayan ve yaz mevsiminin normal nem şartlarının hâkim olduğu iklim özelliklerini aramaktadır. Doğal bitki örtüsü, kışların ılık-yağışlı, yazların sıcak ve kurak geçen Akdeniz ikliminin egemen olduğu alanlarda su ihtiyacı az, sıcaklık isteği yüksek, sert yapraklı ağaç ve çalı makiliklerdir. Makilikler içinde yer alan hâkim türlerden biri de yabancı zeytindir (*Olea oleaster*). Bundan dolayıdır ki, bazı bitki sosyologları ve bitki coğrafyacılığı, kışın yaprağını dökmeyen ve genellikle Akdeniz ikliminde sıcak kuşağın ağaç katını oluşturan zeytini Akdeniz ikliminin tanımlanmasında ölçüt olarak kullanmışlardır.³² Doğu Akdeniz'de Bronz Çağı'ndan itibaren üzüm ve hurma gibi bir kültür bitkisi olarak yetiştirilen zeytin (*Olea europaea* L.), günümüzde kuzey ve güney yarımkürede 30-45° enlemler arasında yetişmektedir. Nitekim normal bir gelişim için ortalama hava sıcaklığı, ilk sürgünlerin görülmesinden çiçeklenmeye kadar olan dönemde 5-10°C, çiçeklenme döneminde 15-20 °C, meyve oluşumu ve büyüme devresinde ise 20-25°C arasında olmalıdır. Zeytin ağacının sıcaklık isteği, meyvelerin olgunlaştığı dönemde 15°C'dir. Tam olgunluktan hasat sonuna kadar olan dönemde ise sıcaklık isteği 5°C civarına düşmektedir.³³

Zeytin, killi, kumlu ve su geçiren toprakları sever. Mahsul vermeye ise dikildikten 4-8 sene sonra başlar. Zeytin genel olarak bir sene bol, ertesi sene ise bir önceki seneye oranla daha az ürün vermektedir.

³¹ Sahillioğlu, a.g.m, s. 231.

³² Ecmel Temuçin, "Türkiye'de Zeytin Yetişen Alanların Sıcaklık Değişkenine Göre İncelenmesi", *Ege Coğrafya Dergisi*, C. 7, S. 1, s. 118.

³³ Temuçin, a.g.m, s. 119.

Zeytin ağacı Akdeniz'in dar kıta şeritlerinde, denize bitişik topraklarında yetişir. Bu mekân, Akdeniz'in ve iklim örtüsünün uyumlu olmasından ötürü seçilmiştir. Bu örtü o kadar kendine özgüdür ki, sadece o "Akdenizli" nitelemesini tek başına karşılamaktadır.³⁴

Zeytinin atası olan yabani zeytin ağacının kaç bin yaşında ve anayurdunun tam olarak neresi olduğu hususunda arkeo-botanikçiler, arkeologlar ve tarihçiler arasında bir fikir birliği yoktur.³⁵ Zeytinin, ilk hasadının ne zaman ve hangi medeniyet döneminde yapıldığı bilinmemektedir. Bununla birlikte yabani zeytinin aşıyla ehlîleştirilmesinin ilk kez MÖ 4000'lerde Anadolu, Doğu Akdeniz ve Güney Ön Asya'da; kabaca Adana, Gaziantep'ten başlayıp Suriye, Lübnan, İsrail'e inen kıyı şeridi ve hinterlandında gerçekleştirildiği bilinmektedir.³⁶ Ayrıca bu mucizenin büyük ihtimalle Samiler tarafından ıslah edildiği ve verimli bir kültür bitkisi haline dönüştürüldüğü düşünülmektedir.³⁷ İlk olarak Doğu Akdeniz'de evcilleştirilmiş görünen zeytin³⁸ meyvesinin sıkılıp yağının çıkarılması, zeytinyağının yaygınlaştırılması yaklaşık MÖ 1500-2000'li yıllarda gerçekleşmiş olmalıdır. Tunç Çağı'nda Akdeniz'de zeytinciliğin yaygınlaştığı sadece zeytin çekirdeklerinden değil, bulunan yağ presleri, saklanan kaplar, vazo ve fresklere yansıyan artistik çalışmalardan anlaşılmaktadır. "Bereketli hilal" olarak isimlendirilen bölgede, özellikle Fırat ve Asi ırmakları arasındaki ticaret merkezi olan Palmira'nın zeytinyağı çok ünlüydü. Suriye ve Lübnan kıyılarında yaşayan Fenikeliler vasıtasıyla önceleri zeytinyağı ticareti, ardından fidelerle taşınan zeytin kültürü MÖ 2600-1600 arasında önce güneyde Mısır'a batıda Kıbrıs, Girit ve MÖ 1400-1200'lerde Anadolu aracılığıyla Yunanistan'a, MÖ 700'lerde ise Kuzey Afrika'da Libya ve Tunus'a yayılmıştır.³⁹ Böylece bir kültür bitkisi halini alan zeytin, tüm Akdeniz coğrafyasına yayılmıştır. Yunanistan'da zeytin tarımı MÖ 4. yüzyıldan itibaren büyük önem kazanmış ve Solon, zeytin yetiştiriciliği ile ilgili kanunlar çıkarmıştır.⁴⁰

³⁴ Fernand Braudel, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, C. 1, Eren Yayıncılık, İstanbul 1989, s. 147.

³⁵ Artun Ünsal, *Ölmez Ağacın Peşinde*, YKY, İstanbul 2008, s. 13.

³⁶ Ünsal, *a.g.e.*, s. 14.

³⁷ Victor Hehn, *Zeytin, Üzüm ve İncir*, Dost Kitabevi, Ankara 2003, s. 73.

³⁸ Jared Diamond, *Tüfek, Mikrop ve Çelik*, Çev. Ülker İnce, Tübitak Popüler Bilim Kitapları, Ankara 2002, s. 174.

³⁹ Ünsal, *a.g.e.*, s. 15-16.

⁴⁰ Jose M. Blazoquez, *Zeytin Yetiştiriciliğinin Doğuşu ve Yayılışı*, *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi*, Barselona 1997, s. 20.

MÖ 2. yüzyılın ortalarından itibaren Roma'ya zeytinyağı sağlayan ilk eyaletin Baetica yani bugünkü bilinen adıyla Endülüs'tür. Roma İmparatorluğu döneminde Endülüs'teki yağ üretimi ve ticareti konusunda çok sayıda veri mevcuttur. Bu veriler eski çağlara ait zeytinyağı ile ilgili çalışmalara ışık tutabilecek niteliktedir.⁴¹

Romalılar, zeytin yetiştiriciliğini barışçıl amaçlarla yaygınlaştırmışlardır. Hatta bu amaçlarını Akdeniz kıyısındaki ülkelerde o kadar yaygınlaştırmışlardır ki, Kuzey Afrika'ya ulaşıldığında bölgenin yerli halkı olan Berberiler de yabancı zeytini aşılamaı öğrenmişlerdir.⁴² Zeytin yetiştiriciliği, Kuzey Afrika bozkırlarında yaşayan insanları toprağa bağlamış ve çöllere kadar olan yerlerde göçebeliği ortadan kaldırarak⁴³ yerleşik hayata geçişi hızlandırmıştır.

Zeytinin İspanya'ya gelişi MÖ 1050 yıllarına denk gelirken zeytin yetiştiriciliğinin yaygınlaşması ancak Skipyo (MÖ 212) tarafından ve Romalılar zamanında gerçekleşmiştir.⁴⁴

Araplar, Roma İmparatorluğu'nun zayıflamasıyla MS 638'de Kudüs'ü ele geçirince her zeytin ağacı için bir altın vergi koymuşlardır.⁴⁵ MS VII. yüzyıldan itibaren zeytin ve zeytinyağı kültürü daha çok Müslümanlar tarafından sürdürülmüştür. Tarık Bin Ziyad komutasında Cebelitarık'ı geçen Emeviler, 711 yılında Avrupa'ya adım atmış ve Endülüs'te geniş zeytinlikler oluşturmuşlardır. Yaklaşık 8 asır (711-1492) kadar İspanya'da kalan Araplar, zeytin kültürünün burada gelişmesine ve yerleşmesine katkı sunmuşlardır.⁴⁶ XI. yüzyılda zeytin, İslam dünyasının bir parçası haline gelmiş ve Endülüs ve özellikle Sevilla civarında çok

⁴¹ Rodriguez, a.g.m, s. 49.

⁴² Blazoquez, a.g.e., s. 20.

⁴³ Henriette Camps-Fabrer, "Kuzey Afrika'da Yağlık Zeytin Yetiştiriciliği", *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi*, Barselona 1997, s. 31.

⁴⁴ Blazoquez, a.g.m, s. 20.

⁴⁵ Ünsal, a.g.e., s. 29-30.

⁴⁶ Recep Efe, Abdullah Soykan, İsa Cürebal ve Süleyman Sönmez, *Dünyada, Türkiye'de, Edremit Körfezi Çevresinde Zeytin ve Zeytinyağı*, Edremit Belediyesi Kültür Yayınları No:7, Balıkesir 2013, s. 17.

büyük zeytinyağı üreticileri ve ihracatçıları ortaya çıkmıştır. XII. yüzyılda Endülüs yağı İskenderiye'ye ihraç edilmekteydi.⁴⁷

1492'de Endülüs Emevi Devleti'ne son veren Katolik İspanya Krallığı döneminde zeytin fidanları ve zeytin kültürü bu kez misyonerler aracılığıyla Akdeniz havzasının dışına çıkarılarak önce Güney ve daha sonra Kuzey Amerika'ya götürülmüştür.⁴⁸ Yine XIV. yüzyılda Sevilla'dan alınan zeytin fidanları İspanyollar tarafından Batı Hint Adaları'na götürülürken 1560'larda Meksika ve hemen sonrasında ise Peru'ya götürülmüştür. Daha sonra XIX. yüzyılın ikinci yarısında ise İtalyan göçmenler, getirdikleri zeytin fidanlarını Kaliforniya, Şili ve Arjantin'de değişik yerlere taşımışlardır. Zeytin, Arjantin'in kuzeyindeki La Rioja, Catamarca ve Olivo de Arauco bölgelerinde yaygın hale gelmiştir. Daha sonra ise Avustralya ve Güney Afrika'da da zeytinlikler kurulmuştur.⁴⁹

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

Dünyanın en eski meyvelerinden biri olarak bilinen zeytin, insanlara tanrının bir hediyesi olarak kabul edilmektedir. Yaradılış ve kuruluş efsanelerinde, kutsal kitaplarda önemle bahsedilmektedir. Zeytin servet, şöhret ve barışın sembolü olarak kabul edilmiştir. Gerek dostane yarışmaların, gerekse kanlı savaşların galiplerine zeytin çelenkleri verilirdi. Ünlü kişilerin başları zeytinyağı ile ovulurdu. Ayrıca insanlar servet ve refahın zeytinden geldiğine inanırlardı.⁵⁰

Yapılan arkeolojik kazılar neticesinde elde edilen bulgularda zeytinin hangi alanlarda kullanıldığına dair önemli bilgiler elde edilmiştir. Meyvesi vazgeçilmez bir besin ögesi olan zeytin, aydınlatmanın da ana maddesidir. Vücudun yağlanması ve parfüm yapımında kullanılan zeytinyağı, cilt bakımının en

⁴⁷ Georges Comet, "Zeytinyağı Ekonomisi: Orta Çağ", *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi*, Barselona 1997, s. 50.

⁴⁸ Ünsal, *a.g.e.*, s. 30.

⁴⁹ Efe, Soykan, Cürebal, *a.g.e.*, s. 17.

⁵⁰ H. Schafer Schuchardt, "Kültürel ve Sanatsal Yayılma", *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi*, Barselona 1997, s. 21.

önemli ve çok değer verilen bir maddesiydi. Ölü gömme törenlerinin ve dini törenlerin başta gelen bir unsuru olan zeytinin, çekirdeklerinden tespih, kolye gibi süs eşyaları da yapılmıştır. Zeytinden yapılan sabun, temizlik malzemesi olarak kullanılırken tat olarak lezzetli ve kolayca saklanabilen bir kahvaltılık ürünü olmasından dolayı yeşil ve siyah türleriyle kahvaltılık sofralarının vazgeçilmezi olmuştur. Yemek kültürünün gelişimine zeytinyağı ciddi katkılarda sunarken aynı zamanda sofraya yemeklerinin baş tacı da zeytinyağlı olanlar olmuştur.⁵¹

Gündelik yaşamımızda zeytinin farklı alanlarda kullanımı görülmektedir. Geçmişte olduğu gibi bugünde pek çok alet zeytinyağıyla yağlanarak daha uzun ömürlü olması sağlanmaktadır. Yakın zamanda yelkenli teknelerin birçok parçası yağlanarak hem su geçirmezlik hedeflenmiş hem de makaraların, halatların vinçlerin sürtünmesi azaltılarak aşınması engellenmiştir. Zeytinyağı, tekstilde de keten gibi sert dokulu kumaşları yumuşatmak ve eğirme sırasında yünü yağlamak için kullanılmıştır.⁵²

Eski Çağ'dan bu yana Akdeniz havzasında yaşayan halklar, zeytin meyvesi ve yağına ek olarak, zeytin ağacından da faydalanmışlardır. Zeytin ağacının dalları ve yaprakları sığır yemi olarak kullanılmış ve zeytin ağacının dallarından sepet yapımında da faydalanılmıştır. Ayrıca pirina, yakıt olarak veya bitkisel yağ ile karıştırılarak gübre olarak yararlanılmıştır. MÖ II. bin yılının ortalarında Alalah, Ugarit ve Mari arşiv kaynaklarında zeytinden bir şifa kaynağı olarak bahsedilmiştir.⁵³

Mısırlılar tarihlerinde zeytin ve zeytinyağına büyük önem vermişlerdi. Zeytin ağacı birçok kültürde olduğu gibi Eski Mısır'da da mukaddes kabul edilmekteydi. Daha 19 yaşında hayata veda eden firavun Tutankamon'un (MÖ 1354-1346) zeytin dallarından örülmüş "adalet tacı" giydiği duvar resimlerinde görülmektedir. MÖ 1200-1090 arasında yaşamış Mısır firavunlarının mumyalarında

⁵¹ Tony Allan, "Ortadoğu'da Yiyecek Üretimi", *Ortadoğu Mutfağı Kültürleri*, (Ed.: Sami Zubaide, Richard Tapper), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, s. 23.

⁵² Mahmut Boynudelik, *Zeytin Kitabı-Zeytinden Zeytinyağına*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul 2007, s. 128.

⁵³ Rodriguez, a.g.m, s. 48.

da, zeytin dallarından kolyelerle ebediyete ulaşmış bilgilere rastlanmıştır. Zeytinyağının Mısır kültüründe dini açıdan anlamı büyüktü.⁵⁴

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

Zeytinyağı, Slav toplumların da dini törenlerinde kullanıldıkları bir üründü. Her hanede bulundurulan zeytinyağı, kilise törenlerinde, yeni yılda ve kutlamalarda mutluluk ve sıhhatin simgesi olarak kullanılmıştır. Lübnan dağlarında halk, yeni doğan bebeklerin vücutlarını tuz ve zeytinyağı ile ovarak bu şekilde onların kutsandıklarına, kem gözlerden temizlendiklerine, nazardan korunduklarına ve onların daha sağlıklı olacaklarına inanırlardı. Makedonya'da evlilik merasimlerinde yeni evlilerin oturacakları hane zeytinyağı ile kutsanır, zeytinyağının onları nazara karşı koruduğu ve onlara saadet getirdiği düşünülürdü.⁵⁵

Eski Yunan'da, uzun yola çıkanlar ayaklarının altına zeytinyağı sürerek yara olmasını engellerdi. Zeytinyağının tıbbi açıdan kullanıldığı bir diğer konu ise masajdı. Antik dönemde masaj, sağlık için gerekli görülen tavsiye edilen yöntemdi. Güreşçiler, koşucular yarışma öncesi kaslarını zeytinyağıyla ovarak yumuşatıp ısıtırlardı.⁵⁶ Mezopotamya ve Hitit kaynaklarında ise zeytinyağının kozmetik kullanımına dair belgeler bulunmaktadır.⁵⁷

Elimizdeki bilgilere göre zeytinyağının üretim ve pazarlamasının ilk olarak Suriye ve Filistin bölgesinde başlamıştır. Diğer ülkelerle yapılan ticarete ise

⁵⁴ Ünsal, *a.g.e.*, s. 20.

⁵⁵ Saime Küçükkömürler, Zeynep Ekmen, "Barışın Simgesi Zeytin ve Anadolu Kültürü", *ICANAS-38, 10-15 Eylül Bildiri Kitabı*, Ankara 2008, s. 812-813. (www.ayk.gov.tr)

⁵⁶ Ünsal, *a.g.e.*, s. 24-25.

⁵⁷ Melike Kaplan, Seda Karagöz Arıhan, "Antik Çağ'dan Günümüze Bir Şifa Kaynağı: Zeytin ve Zeytinyağının Halk Tıbbında Kullanımı", *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi*, C. 52, S. 2, s. 4.

kendisinde bulunmayan bir malın temin edilmesinde zeytin ürünlerinin her zaman kabul gören bir takas maddesi olduğu bilgisine ulaşılmaktadır.⁵⁸ Ugarit şehir arşivlerinde bulunan MÖ XIII. yüzyıl tarihli belgelerde saraya ödenen vergilerde zeytinyağının kullanıldığı görülürken saray da belirli hizmetlerin karşılığını zeytinyağı olarak verdiği dair belgeler mevcuttur.⁵⁹

Klasik Yunan Solon yasalarına göre Atina'dan ithal edilebilecek tek gıda ürünü zeytinyağıydı. Bu da Atina'da zeytin ağaçlarının, ticari değer açısından da ne kadar önemli olduğunu göstermektedir. Atina, zeytinyağını dışa satarken karşılığında gereksinim duyduğu tahılı temin ediyordu.⁶⁰ Babil kralı, Nabukodonosor dönemine ait çivi yazılı tabletler de zeytinyağı ticaretinin önemini ortaya koymaktadır.⁶¹

Zeytin ve zeytinyağı, Akdeniz Havzası'ndaki ülkelerin kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle Anadolu ile Akdeniz'in doğusunda Suriye, Lübnan, Ürdün, Filistin ve İsrail'in bulunduğu topraklarda binlerce yıldır zeytin ve zeytinyağı üretimi yapıldığı için bunun sosyal, ekonomik, sanatsal ve kültürel etkileri çok belirgindir. Türk kültür ve edebiyatında zeytinle ilgili izlere de rastlanmaktadır.

“Bağ babadan, zeytin dededen kalır” gibi atasözlere ve “zeytinyağı gibi suyun yüzüne çıkmak”, “zeytin gözlüm” gibi benzetmelerle deyimlere konu olarak kültür dünyamızı zenginleştirmiştir. Ayrıca zeytin yeşili, zeytuni, zeytin karası olarak renkleri tanımlamada kullanılmıştır. Bu yönleriyle halk kültürünün önemli bir parçasını oluşturan zeytin, Türk edebiyatındaki birçok şair ve yazara da ilham kaynağı olmuştur.⁶² Müslüman kültüründe Ramazan ayında orucun zeytin ve hurma ile açılmasının sevabına inanılmıştır. Zeytin, Türkiye'de birçok yerleşim birimine de isim olmuştur. Çatalzeytin, Zeytinli, Zeytindere, Zeytineli, Zeytinler, Zeytinbağ,

⁵⁸ A. Ertan İplikçi, Güven Bakır, “Klazomenai Zeytinyağı İşliği”, *Zeytinin Akdeniz'deki Yolculuğu Konferans Bildirileri*, İzmir Akdeniz Akademisi Tarih Kitaplığı-5, İzmir 2016, s. 13.

⁵⁹ Rodriguez, a.g.m, s. 48.

⁶⁰ Rodriguez, a.g.m, s. 48-49.

⁶¹ Ünsal, a.g.e., s. 21.

⁶² Efnan Dervişoğlu, “Zeytinin İzinde, Cumhuriyetten Günümüze Türk Edebiyatına Bir Bakış”, *Zeytin Kitabı*, İstanbul 2017, s. 182.

Zeytincik, Zeytinburnu, Zeytinliova, Zeytinlibahçe, Zeytindağ, Zeytinoba bunlardan bazılarıdır.⁶³

Zeytin, Batılı birçok şair, yazar ve ressamda ilham kaynağı olmuştur. MÖ 8'inci yüzyılda yaşadığı sanılan İzmir doğumlu Homeros'un yazdığı İliada, Odysseus adlı eser, zeytin ağacı ve zeytinyağına ilişkin zengin tasvirler ve benzetmelerle süslüdür. Homeros ayrıca zeytinyağını "sıvı altın" olarak vasıflandırmıştır. Solon (MÖ 630-559), zeytin ağacının korunması için ilk kanunları yapmıştır. Hipokrat (Hippocrates) (MÖ 460-37), zeytinyağını şifa verici olarak tavsiye eder. Eflatun (Platon) (MÖ 427-347) eserlerinde üzüm ile birlikte zeytin ve zeytinyağının çok faydalı bir besin olduğunu belirtmiştir. Aristoteles (MÖ 384-322) de benzer şekilde zeytine değer vermiş ve yetiştirilmesini bir bilim olarak kabul etmiştir. Romalı tarihçi Plinius (MÖ 23 -MS 79) da "Naturalis Historia" adlı eserinde zeytin ağacına geniş yer ayırarak hiçbir meyvenin zeytinle karşılaştırılamayacağını belirtmiştir.⁶⁴

3. Antik Çağ'da Antakya ve Yakın Çevresinde Zeytin ve Zeytincilik Faaliyetleri

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

Zeytin ilk kez Doğu Akdeniz'de Kalkolitik Çağlarda yetiştirilmiş, Orta ve Geç Tunç çağlarda ise tüm Levant'da, zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı üretimi yaygınlaşmıştır. Antiokheia'da zeytinyağı üretimi ve zeytinliklerin varlığı ile ilgili bilgilere, Roma Dönemi ile birlikte yoğun bir şekilde karşılaşılmaktadır. IV. yüzyıl

⁶³ Efe, Soykan, Cürebal, *a.g.e.*, s. 30.

⁶⁴ Efe, Soykan, Cürebal, *a.g.e.*, s. 34.

yazarı Libanius, Antiokheia'nın zeytinyağı ihraç ettiğini, kendine yeter ve zengin köylerin varlığından bahsetmektedir. Tchalenko, Kuzey Suriye Kalker Masif Plato'da kırsal yerleşimler üzerine yaptığı araştırmasında, IV. yüzyıl ile VI. yüzyılın erken dönemleri arasında küçük ölçekli köylerin artışında, zeytin plantasyonlarının artmasının etkisini vurgulamaktadır. Yapılan yüzey araştırmasında belgelenmiş zeytinyağı işlikleri, Asi Deltası'nda, Asi Nehri vadisinin iki yamacında, Antakya antik kent yayılım alanında, Antakya'ya bağlı Şenköy Beldesi Hanyolu Köyü ile Altınözü'ne bağlı Yunushanı Köyü'nü kapsayan Kuseyr Yaylası'nda yer almaktadır. Günümüzde Hatay'da, zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı üretimi Kuseyr Yaylası, kıyı ovalarını çevreleyen tepelik alanlarda, Asi Vadisi ile Asi Deltası'nı da içeren kıyı ovalarını çevreleyen tepelik ve yamaçlarda yoğunluk göstermektedir.⁶⁵ Antiokheia ve çevresinde zeytinyağı üretimine ait toplam 43 adet işlik kalıntısı ortaya çıkarılmıştır. Bu bölgeler arasında, 21 işlik kalıntısı ile Kuseyr Yaylası en fazla işlik kalıntısı barındıran alandır. Burası günümüzde Hatay'ın zeytin üretimi bakımından en zengin bölgesidir.⁶⁶

Çalışmamız giriş ve sonuç bölümü hariç dört bölümden meydana gelmektedir. Birinci bölümde Osmanlı Devleti'nde zeytin ve zeytincilik, zeytin ziraatı, zeytin sanayii, zeytin ve zeytinyağı kullanım alanları, zeytin ticareti ve zeytin ticaretine yönelik devlet politikası üzerinde durulmuştur. İkinci bölümde, Osmanlı döneminde Antakya bölgesinde zeytin üretimi, kullanımı, sanayii ve ticareti üzerinde durulmuştur. Üçüncü bölümde ise Dünya ve Türkiye'de zeytin ve zeytinciliğin durumu hakkında kısaca bilgi verildikten sonra Cumhuriyet döneminde Antakya ve yakın çevresindeki zeytin ziraatı, üretimi, sanayii, zeytin çeşitleri hakkında bilgiler verildi. Dördüncü bölümde ise Hatay'ın ilçesi Altınözü'nün tarihi ve coğrafi yapısı hakkında kısa bir bilgilendirmeden sonra ilçenin zeytin üretimi hakkında detaylı bilgiler verildi.

⁶⁵ Hatice Pamir, "Antiokheia ve Yakın Çevresinde Zeytinyağı Üretimi ve Zeytinyağı İşlikleri", *Antik Çağ'da Anadolu'da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi Sempozyum Bildirileri*, 06-08 Kasım 2008 Mersin, (Ed.: Umut Aydınoglu, A. Kaan Şenol), Kilikia Arkeolojisini Araştırma Merkezi, İstanbul 2010, s. 77.

⁶⁶ Pamir, a.g.m, s. 88.

BİRİNCİ BÖLÜM

1. OSMANLI DÖNEMİNDE ZEYTİN VE ZEYTİNCİLİK

1.1. Zeytin Ziraati

Beylikler Dönemi ve Osmanlıların ilk zamanlarında zeytin ziraati ile ilgili detaylı bilgiler bulunmamaktadır. Erken Osmanlı döneminde zeytinin çok az göze çarptığı görülüyor; sebepleri tartışılmış olmakla birlikte, kesin bulgulardan bahsetmek mümkün görünmemektedir. Erken Osmanlı döneminde, belki daha öncesinden başlayarak sadeyağ, yenilebilir yağların tercih edilen türü olmuştur. Erken modern Osmanlı sultanlarına gelince, onların saray mutfaklarında tereyağına nazaran çok az oranlarda da olsa zeytin ve zeytinyağı yiyecek olarak tüketilirdi.⁶⁷

Osmanlı Devleti, geniş bir alana yayıldığı için zeytinlikler de bu geniş topraklarda yer alıyordu. Zeytincilik faaliyetlerini tarihin derinliklerine uzanan bir miras olarak devralan Osmanlı Devleti, aynı şekilde bu geleneği devam ettirmiştir. Bilindiği üzere Akdeniz'in, Filistin ve Lübnan kıyıları ve burada uzanan dağlar ve İskenderun hatta Ayntab'a kadar uzanan bölge ilkçağlardan beri zeytin ve zeytinyağı üretiminin bilinen merkezleridir.⁶⁸ Bu topraklar Osmanlı hâkimiyetine girdikten sonra da zeytincilik geleneği devam etmiştir. Osmanlı Devleti'nde, zeytin ve zeytinyağı üretimi, vergilendirilmesi, pazarlanması belirli kurallara bağlanmış ve bu kurallar kanunnamelerde izah edilmiştir. Adalarda ve Ege Bölgesi'nde üretilen zeytinyağının ve sabunun İstanbul'a tahsis edilmesi, başkentin talebini karşılamaya yöneliktir. Adalar içinde Midilli, Anadolu'da ise Ayvalık en önemli merkezlerdir.⁶⁹

Erken tarihli belgeler, Edremit bölgesinde zeytin üretiminin XVI. yüzyıl başlarında da varlığını gösterirken Osmanlı arşiv belgelerinden 3 Kasım 1515 tarihli bir ferman sureti, Edremit ve Midilli'den sarayın ihtiyaçları için "iyilerinden ve

⁶⁷ Suraya Faroqhi, "Erken Modern Osmanlı İmparatorluğu'nda Zeytin ve Zeytinyağı Tüketimi", *Zeytinin Akdeniz Yolculuğu Konferans Bildirileri*, İzmir Akdeniz Akademisi Tarih Kitaplığı-5, İzmir 2016, s. 129.

⁶⁸ Fikret Yılmaz, "16. Yüzyılda Tarımsal Yapılarda Değişim, Akdeniz Mutfağı ve Yağ Kullanımı", *Tarih ve Toplum Yeni Yaklaşımlar*, S. 10, s. 39.

⁶⁹ Zeki Arıkan, "İstanbul'a Zeytinyağı Gönderilmesi", *Zeytinin Akdeniz Yolculuğu Konferans Bildirileri*, İzmir Akdeniz Akademisi Tarih Kitaplığı-5, İzmir 2016, s. 53.

nefislerinden” sekiz varil zeytin istendiğini göstermektedir. Osmanlı sarayında zeytinin tüketildiği gösteren bu fermanda talep edilen 8 varil zeytin yaklaşık bir buçuk ay sonra 21 Aralık 1515 tarihinde Edremit’ten İstanbul’a gönderilmiştir.⁷⁰

Osmanlı Devleti’nde zeytin üretiminde XVI. yüzyılın ikinci yarısında dikkat çekici bir büyüme olduğu sonucunu çıkarmamızı mümkün kılan en önemli bulgular Edremit mahkemesinin kayıtları arasındaki miras defterleridir.⁷¹ 1560’lı yıllardan itibaren zeytin ziraatındaki artışın, yabancı zeytin ağaçlarının delicelerinin ıslahıyla izah edilmektedir. Anlaşılacağı üzere, doğal bitki örtüsü içinde yer alan yabancı zeytinlerin aşılınması, bölgede yaşayanlar açısından maliyeti son derece düşük, ama getirisi çok büyük bir yatırıma dönüşmüş olmalıdır. Çünkü Osmanlı toprak rejimi gereği meyve ağaçlarının miri sistem içinde yer almaması ve özel mülk olabilmesi sebebiyle, yabancı zeytinlerin aşılınması ve etraflarının çevrilmesi köylülerin mülkiyetine geçmesine olanak veriyordu. Bunun yanı sıra nüfusun artışı sabun ve aydınlatmaya olan ihtiyacı artırmış ve zeytin ziraatının genişlemesini sağlamıştır. XVI. yüzyılın ikinci yarısından sonra başlayan büyümeyle zeytincilik giderek önemli bir tarımsal faaliyet haline gelmiştir.⁷²

Evliya Çelebi, XVII. yüzyılda Osmanlı anakara toprakları haricinde, Gazze, Şam, Trablusşam ve Kudüs’te de zeytin faaliyetinin varlığından söz etmektedir. Arşiv belgelerinden çıkan sonuçlarda, XVI. yüzyıl Osmanlı kâtipleri, Kudüs ve Halep vilayetlerinde İslamiyet öncesi zamanlardan kalan zeytine “*zeytun-ı rumani*”, İslam fethinden sonra dikilen zeytinlere “*zeytun-ı islami*”⁷³ olarak isimlendirmişlerdi. Söz konusu bu topraklarda Osmanlıların bölgeye gelişinden asırlar önce zeytincilik faaliyetinin yapıldığını ve Osmanlı Devleti’nde zeytincilik faaliyetlerinin devam ettiği bilgisine ulaşmaktayız.

Osmanlı Devleti’nde zeytin ziraatının yaygınlaştırılmasının ve üretimin arttırılmasının en bilindik yöntemi yabancı zeytin fidanlarının aşılattırılmasıydı. XIX.

⁷⁰ Yılmaz, a.g.m, s. 26.

⁷¹ Yılmaz, a.g.m, s. 27.

⁷² Yılmaz, a.g.m, s. 30.

⁷³ Suraya Faroqhi, “Erken Modern Osmanlı İmparatorluğu’nda Zeytin ve Zeytinyağı Tüketimi”, *Zeytinin Akdeniz Yolculuğu Konferans Bildirileri*, İzmir Akdeniz Akademisi Tarih Kitaplığı-5, İzmir 2016, s. 135.

yüzyılda yabancı ormanlık alan haline gelen geniş zeytinlikler Aydın, Menteşe ve Antakya çevresinde yaygın olarak bulunuyordu.⁷⁴ XIX. yüzyılın ortalarından itibaren devlet gelirlerini artırmak hem de başkentin iaşesini temin edebilmek için zeytin ve zeytinyağın üretimini arttırmaya yönelik bilinçli bir çaba içerisine girmiştir. Bu dönemde zeytin ziraatını özendirmek için tarımsal teşvik uygulaması başlatılmıştır. 1850 yılında yeni zeytinlik yetiştirenlere 25 yıl, yabancı zeytin ağaçlarını aşılmalara 20 yıl vergi dışı bırakılma imtiyazı sağlanmıştır.⁷⁵ H.1278/M.1861-62 yılında Osmanlı Devleti yeniden yetiştirilen zeytinlikler hakkında muafiyet nizamnamesi yayınladı.

Buna göre: ⁷⁶

“1-Yeniden yetiştirilen zeytinlikler mahsul verdiği senesinden itibaren üç sene müddetle öşürden muaf olacaktır.

2- Zikredilen üç sene muafiyet zeytin ağaçlarının tam mahsul verdiği senelerden itibaren başlayacak ve fidanlıkların çeşitlerine göre dikildiği yahut aşılacağı seneden itibaren kaç seneye kadar öşür alınmayacağı ona göre tayin olunur.

3-Yabancı fidan yahut kök veya çalık yani dal olarak dikilenler dikildikleri tarihten itibaren on üç sene müddetle öşürden muaf olacaktır.

4-İki senelikten beş seneliğe kadar aşılı olduğu halde dikilenler, dikildikleri tarihten itibaren on sene müddetle öşürden muaf olacaktır.

5-Beş seneden ziyade aşılı olarak dikili olunanlar dikildikleri tarihten itibaren yedi sene müddetle öşürden muaf olacaktır.

6-Yabancı zeytin ormanı olup da aşılınmış olanlar aşıldıkları tarihten itibaren on sene müddetle öşürden muaf olacaktır.

7-Muafiyete nail olmak isteyenler diktikleri yahut aşladıkları ağaçların çeşidini, adedini ve mahallinin hududu, ismini ve miktarını havi bir arzuhal ile mahalli hükümete başvuracak. Alınan ilmühaber ile mahsul senesi ibraz eylemek lazımdır.

8-Muafiyet hakkında verilen ilmühaber memleket meclisi ceridesinde kayıt olunacaktır.

9-Bir kimse yeniden yetiştirip de nail-i muafiyet olduğu zeytinliği başkasına sattığında evvel muafiyetti dahi beraber satacaktır.

10-Eski zeytinlikler içinde zeytin fidanı dikenler yahut daldırma veya çelik edenler muafiyetten yararlanamayacaktır.”

Bu uygulamalardan yeterli sonuçlar alınamayınca 1882-83’te yeni bir kanun daha çıkartılmış ve yabancı zeytinleri aşılmalara 5 sene öşürden muaf tutulmuşlardı.⁷⁷

⁷⁴ Faruk Doğan, *Osmanlı’da Zeytinyağı(1800-1920)*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayımlanmamış Doktora Tezi), İstanbul 2007, s. 45.

⁷⁵ Tefvik Güran, “Tanzimat Döneminde Tarım Politikası”, *Tanzimat Değişim Sürecinde Osmanlı İmparatorluğu*, (Ed.: Halil İnalçık , Mehmet Seyitdanlıoğlu), Phoenix Yayınevi, Ankara 2006, s. 518.

⁷⁶ *Düstur*, I.Tertip, C. II, Dersaadet 1289, s. 440.

⁷⁷ Doğan, *a.g.t.* s. 48.

Osmanlı Devleti'nin XIX. yüzyılın sonlarında sahip olduğu zeytin ağacı miktarını ve kapladıkları alanın yüzölçümünü belirlemek epey zordur. Zira zeytin ağaçlarının yetiştiği mıntikalarda yabancı zeytinliklerin oluşturduğu ormanların varlığı kesin sayıya ulaşmaya olanak tanımamaktadır. Dolayısıyla bu döneme ait herhangi bir istatistik bulunmamaktadır.⁷⁸

1909 yılı tarım verilerine göre Osmanlı Devleti'nin Anadolu topraklarında toplam 98.893 ton zeytin üretimi yapılmaktaydı. 1913 yılı tarım verilerine göre ise 166.452 ton zeytin üretimi yapılmışken 1914 senesinde ise toplam üretim de 89.702 tona düşmüştü.⁷⁹ Bu düşüşün en önemli nedeni 1912-1913 Balkan Savaşları ve 1914'te I. Cihan Harbi sebebiyle zeytin ziraatı ile uğraşan nüfusun büyük kısmının askere gitmesiyle zeytin alanlarının bakımsız kalmış olmasıdır.

1.2. Zeytinyağı Ticareti

Tarımsal ürünler içerisinde önemli bir yer tutan zeytin ve zeytinyağı, tüketim maddesi olmasının yanı sıra aynı zamanda önemli bir ticari üründü. Erken Osmanlı döneminde zeytinyağı ticaretinden nadir söz edilmektedir. Osmanlı Devleti'nin zeytin ticaretindeki önceliği İstanbul ve diğer vilayetlerin ihtiyacını karşılamaktır.⁸⁰ İç talep karşılandıktan sonra ancak diğer ülkelere zeytinyağı ihraç edilebiliyordu.

XVI. yüzyıldan itibaren zeytincilik, devlet ekonomisi içerisinde ilgi çeken bir ticari ürün ve tarımsal alan olmuştur.⁸¹ Osmanlı Devleti'nde, XVI. yüzyılda Akdeniz ve Karadeniz'de zeytinyağı ticareti epeyce hareketli idi. Bu yüzyılda Kırım'a düzenli olarak Ege Bölgesi'nden zeytin ve zeytinyağı giderdi.⁸²

XVI. yüzyılda zeytin ve zeytinyağı ihracatının yasak maddeler kapsamında olmadığı anlaşılmalı birlikte zaman zaman "*memnu meta*" kapsamına alındığı da bilinmektedir. Çünkü Osmanlı için öncelik iç pazarın doyurulmasıydı. Bu nedenle halkı sıkıntıya sokabilecek ihtiyaç maddelerinin ihracatı sınırlandırılması çözülmesi

⁷⁸ Doğan, a.g.t. s. 73.

⁷⁹ Tefvik Güran, *Osmanlı Dönemi Tarım İstatistikleri 1909, 1913 ve 1914*, C. 3, T.C. Devlet İstatistik Enstitüsü Yayınları, Ankara 1997, s. 20.

⁸⁰ Yılmaz, a.g.m, s. 38.

⁸¹ Yılmaz, a.g.m, s. 36.

⁸² Suraiya Faroqhi, *Osmanlıda Kentler ve Kentliler*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2014, s. 114.

gereken problemlerin başında gelmektedir. Bu tür uygulamalarda doğal afet, kıtlık ve üretim düşüklüğü de belirleyici olabilmekteydi.⁸³

Marsilyalı sabun üreticilerinin kullandığı zeytinyağının önemli bölümü Girit'te üretiliyordu. Girit'in fethinden sonra(1645-1669), Marsilyalı sabun üreticileri zeytinyağını Osmanlı Devleti'nden ithal etmeye başlamıştır.⁸⁴ XVII. yüzyılda Fransa, Osmanlı İmparatorluğu'ndan Marsilya'ya zeytinyağı ihraç edip buradan sabun ithal etmiştir.⁸⁵ Girit ve Tunus bölgelerinin ekonomisi Fransızlardan gelecek zeytinyağı talebine bağlı olmasından dolayı Girit ve Tunus'taki zeytin yetiştiricileri XVII. ve XVIII. yüzyıllarda Avrupalı tüccarlarla ilişkilerini sıcak tutmaya çalışmışlardır.⁸⁶

XVIII. yüzyılın ikinci yarısında sıklaşan ihracat yasakları arasında başta hububat olmak üzere pek çok zirai mahsul vardır. İhraç yasakları 1800 yıllarına doğru hububat, deri, yün, ipek gibi hammaddelerin yanı sıra zeytinyağı, sabun, işlenmiş deri gibi mamuller için de uygulanmaya başlanmıştır.⁸⁷ Osmanlı iktisadi sistemi, XVIII. yüzyılda ihracat üzerindeki dış talebi artmakta olan mallar üzerinde kontrol ve kısıtlamalarını, devam ettirmiştir. Buda zeytinyağı ve mamulü olan sabun ticaretinin azalmasına sebep olmuştur. Zeytinyağı XIX. yüzyıla gelinceye kadar Osmanlı Devleti'nin öngördüğü politika gereğince çok değer arz etmeyen bir dışsattım ürünü olarak kaldı.⁸⁸

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

⁸³ Zeki Arıkan, "Midilli - İstanbul Arasında Zeytinyağı Ticareti", *Ankara Üniversitesi Tarih Araştırmaları Dergisi*, C. 25, S. 40, s. 14.

⁸⁴ Suraiya N. Faroqhi, "Kırsal Yaşam", *Türkiye Tarihi 1603-1839*, C. 3, (Ed.: Suraiya Faroqhi, Çev.: Fethi Aytuna), Kitap Yayınevi, İstanbul 2011, s. 453.

⁸⁵ Stefanos Yerasimos, *Az gelişmişlik Sürecinde Türkiye l-Bizans'tan Tanzimat'a*, Gözlem Yayınları, İstanbul 1974, s. 524.

⁸⁶ Suraiya N. Faroqhi, "Muazzam Bir İmparatorluk ve Merkezi Denetim", *Türkiye Tarihi 1603-1839*, C. 3, (Ed.: Suraiya Faroqhi, Çev.: Fethi Aytuna), Kitap Yayınevi, İstanbul 2011, s. 19.

⁸⁷ Mehmet Genç, *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*, Ötüken Yayınları, İstanbul 2003, s. 213.

⁸⁸ Doğan, *a.g.t.* s. 147.

1.2.1. Zeytinyağı Üzerinden Yed-i Vahid Sisteminin Kaldırılması

Osmanlı Devleti, artan devlet harcamaları için yeni gelir kaynaklarına duyduğu ihtiyaç ve hammadde kaçakçılığı ile ortaya çıkan vergi kaybının önlenmesi maksadıyla zamanla bazı maddelerin alım ve satımını doğrudan kendi eliyle yapmaya başlamıştır. Böylece devlet tekeli demek olan yed-i vahid sistemi doğdu.⁸⁹ Tanzimat öncesinde yed-i vahid usulü, önce afyona daha sonra ipek, tahıl, zeytinyağı, pamuk, tiftik, yapağı gibi mallara da uygulandı.⁹⁰

Yeniçeri teşkilatının kaldırılmasıyla (1826) kurulan “Asakir-i Mansure-i Muhammediye” teşkilatının ihtiyaçlarını karşılamak için 1828’den itibaren, başta afyon olmak üzere palamut, ipek, zeytinyağı, pamuk, tiftik, yapağı ve zahire alım satımlarına devlet tekeli konmuştur. Yed-i vahid uygulamasında hedeflenen amaçlardan biri de İstanbul’un zeytinyağı ihtiyacını karşılamaktı. Ayrıca zeytin mevsiminden önce tüccar tayfası ile muhtekir ve madrabaz takımından selem yolu ile alınan borca karşılık çiftçinin ürününün önemli bir bölümünü borcuna karşılık rayiçten düşük bir fiyatla alacaklılara vermek zorunda kalan üreticiyi korumayı hedeflemekteydi.⁹¹

Yed-i vahid, gittikçe genişleyen Avrupa ticareti açısından bir ayak bağı olarak görülüyordu. Mısır Valisi Mehmet Ali Paşa’nın sistemi bütün Mısır’ı kapsayacak biçimde genişletmesi İngilizlerin yakınmalarına neden olmuştur. İngilizler, kimi stratejik ürünlere uygulan yed-i vahidin kaldırılmasını amaçlamışlardır. Bunun için İngiliz diplomatlar, tekelin kötü bir uygulama olduğunu, kaldırılmasının halkın yararına olacağı tezini işlemeye ve Osmanlı devlet adamlarını bu konuda ikna etmeye çalışmışlardır. Ancak Osmanlı, sistemin kaldırılması durumunda yabancıların işlerine karışabileceğinden kaygı duyuyordu. Yed-i vahidin kaldırılmasıyla ilgili

⁸⁹ Doğan, *a.g.t.* s. 90.

⁹⁰ Zafer Toprak, “Tanzimat’tan Sonra İktisadi Politika”, *Tanzimat’tan Cumhuriyet’e Türkiye Ansiklopedisi* 3, İletişim Yayınları, İstanbul 1985, s. 668.

⁹¹ A. Latif Armağan, “XIX. Yüzyılın İlk Yarısında Batı Anadolu’da Zeytincilik ve Bu Faaliyetin İstanbul’un İaşesindeki Yeri”, *14. Türk Tarih Kongresi, 2. Cilt 2. Kısım Kongreye Sunulan Bildiriler*, Ankara: 09-13 Eylül 2002, TTKY, Ankara 2006, s. 968.

görüşmeler, 1838 yılına kadar devam etmiş ve sonunda, Balta Limanı Antlaşması'nın dördüncü maddesi uyarınca kaldırılmıştır.⁹²

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

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

1.2.2. İstanbul Revgan-ı Zeyt Müdürlüğü Kurulması

Yed-i vahidin kaldırılmasından sonra İstanbul'un yağ gereksiniminin düzenli olarak karşılanabilmesi için yeni bir yapılanmaya gidilmiştir. II. Mahmud'un emri ile zeytinyağı ve sabun işlerini düzenlemek ve kontrol etmek için bir müdürlük kurulmuş ve Ahmet Hamdi Efendi ilk zeytinyağı müdürü olarak atanmıştır. Müdürlüğün başlıca görevi; zeytinyağı elde edilen yerlerin mahsullerini nizama göre toplanmasını sağlamak ve müşterilere satışını yapmaktır. Zeytinyağı müdürlüğünde istihdam olunacak memurların maaşları, zeytinyağı ve sabundan alınan vergilerden Dersaadet Zeytinyağı Müdürünün isteği doğrultusunda verilecekti.⁹⁴

⁹² Mübahat S. Kütükoğlu, *Osmanlı'nın Sosyo-Kültürel ve İktisadi Yapısı*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2018, s. 362.

⁹³ Doğan, *a.g.t.* s. 93.

⁹⁴ Doğan, *a.g.t.* s. 99.

1.3. Zeytinyağı Sanayii

1.3.1. XIX. Yüzyılın Ortalarına Kadarki Osmanlı Sanayine Kısa Bir Bakış

XIX. yüzyılın başlarına kadar Osmanlı sanayi, genelde sarayın ve ordunun ihtiyaçlarına karşın, küçük tezgâhlara ve el emeğine dayanmaktaydı. Ege bölgesinde zeytinyağı presleri, Halep ve Şam vilayetlerinde pamuklu ve ipekli üreten dokumahaneler de bu bütün içinde düşünülmesi gereken yapılarıydı. Bu gibi imalathaneler ilk etapta yabancı sermayedarlar tarafından kurulmuşsa da daha sonra yerli sermaye de buna katılmıştır.⁹⁵

1.3.2. Zeytinyağı Değirmeninin Ortaya Çıkışı

Anadolu'daki en büyük zeytinyağı üretim tesisleri erken Roma ve Bizans dönemlerinde kurulmuştur. MÖ IX. yüzyılda İonlar tarafından kurulan Klazomenai antik kentindeki zeytinyağı üretim tesisi Urla'da MÖ 6. yüzyılın ilk yarısında kurulmuştur.⁹⁶ Burada işlenen zeytinyağının o dönemde hiçbir tesiste görülme-yen çok ileri bir teknikle üretildiği saptanmıştır. Klazomenai zeytinyağı üretim tesisi, bu tarihe kadar Anadolu'da üretimi yapan, fabrika niteliğine ulaşmış tesislerin en eski örneğidir. Klazomenai tesislerinde görülen icatlar, Osmanlı Devleti'nde kullanılan zeytinyağı değirmenlerinin de teknolojik alt yapısını oluşturmuştur. Osmanlı Devleti'nde zeytinyağı üretim tesisleri XX. yüzyılın başlarına kadar İyonlar ve Romalılar döneminde kullanılan basit nitelikli mengene ve değirmenler aracılığı ile üretim yapmayı devam ettirmiş ve bu tesisler yüzyıllar boyu çok az değişiklik göstermiştir.

1.3.3. Osmanlı Devleti'nde Zeytinyağı Değirmenleri

Zeytinin yetiştiği, tüketildiği bölgelerde genellikle zeytinyağı değirmeni vardır. Değirmenleri genel olarak iki kısma ayırabiliriz. Birinci kısımdaki

⁹⁵ Doğan, *a.g.t.* s. 158.

⁹⁶ <http://www.klazomeniaka.com>, Erişim Tarihi: 20.10.2018.

değirmenler su ile çalışan ve tahıl öğütmek için kullanılanlardır. Bu tür değirmenlere su değirmeni denir. Diğer değirmenler ise “ding” denilen, su veya hayvan gücü ile çalışan değirmenlerdir. Genellikle çeltiğin kabuğundan ayrılması, susam veya zeytinyağının çıkarılması gibi işlerde kullanılır. Zeytinyağı elde etmek için kullanılan değirmenlere özel olarak “zeytinyağı değirmeni” adı verilirdi. Yavuz Sultan Selim Kanunnamesi’ndeki bir kayda göre zeytinyağı değirmenlerinden yıllık 10 akçe vergi alınırdı. Mora Kanunnamesi’ne göre ise zeytinyağı değirmeninden yılda 20 akçe ve bir bardak zeytinyağı vergi alınırdı. Zeytinyağı tesisleri zeytin üretiminin yoğun olarak yapıldığı Güney Marmara kıyıları, Ege ve Akdeniz kıyıları ile Güneydoğu’da oldukça fazla idi. Bu tesisler Güney Marmara, Ege kıyıları ve⁹⁷ Adalarda “‘mengene” veya “değirmen” olarak adlandırırken, Güneydoğu Anadolu, Suriye ve Filistin’de “‘masara” diye isimlendirilirdi.⁹⁸

1.3.4. Osmanlı Devleti’nde İlk Buhar Motorlu Zeytinyağı Fabrikaları

Avrupalı girişimciler buharlı motor teknolojisini kullanmak için Osmanlı Devleti’nde yeni yatırımlara giriştiler. Ancak Osmanlı Devleti bu yatırımların yerli sermaye ile yapılmasının ülke çıkarları açısından daha faydalı olacağı düşüncesindeydi.

Modern yağ fabrikalarının ilk örneği olarak 1851 yılında İzmir’de bir fabrika kuruldu.⁹⁹ Zeytinyağı fabrikalarının kurulma koşullarının oluşturulmasında en iyi örnek Kulaksızzâde Halil Razi Bey’in girişimidir. Halil Razi Bey Midilli, Ayvacık, Edremit, Kemer, Ayvalık ve Armudabad kazalarında zeytinyağı çıkartmak amacıyla 12 adet fabrika ve bunlar için gerekli olan makinelerin tesisi için 15 yıl süre ile imtiyaz talebinde bulunmuş ve bu isteği kabul edilmişti.¹⁰⁰

1853’te Osmanlı uyruklu Lazarkis’e de zeytinyağı fabrikası kurulması imtiyazı verilmişti. Bundan yirmi yıl sonra bu konuda yeni girişimler de oldu. 1875 yılında, İngiliz tüccarlarından Hadkinson, İzmir’de zeytinyağı üretimine başladı. Yurtdışından getirilen araç ve gereçlere gümrük muafiyeti tanınması, kendisine

⁹⁷ Doğan, *a.g.t.* s. 164.

⁹⁸ Doğan, *a.g.t.* s. 166.

⁹⁹ Doğan, *a.g.t.* s. 186.

¹⁰⁰ Doğan, *a.g.t.* s. 187.

büyük kolaylık sağladı. Hadkinson, kısa sürede zeytinyağı üretiminde tam bir tekel kurmuş, yüzyılın sonuna doğru Ege bölgesinin en büyük yağ üreticisi konumuna gelmişti.¹⁰¹

1.3.5. Zeytinyağı Sanayisine Yönelik Teşvikler

Zeytinyağı sanayinin geliştirilmesine yönelik teşviklerin en önemlisi 25 yıla varan süreler ile imtiyaz hakkının verilmesidir.¹⁰² Zeytinyağı fabrikaları için yurt dışından getirilecek alet ve makineler, fabrikaların ilk tesisi için olmak kaydıyla gümrük muaf tutulmuştur.

Osmanlı Devleti, zeytin ziraatı ve zeytinyağı üretimi için teşvikler vermesine rağmen tesislerde ve ticarete kayda değer bir artış olmamıştır. I. Dünya Savaşı'na kadar zeytinyağı sanayi oldukça basit ve ilkel bir yapıda kalmıştır.¹⁰³ Osmanlı Devleti'nde zeytin tarımının ilkel ve geleneksel yöntemlerle yapılması, zeytinin kazanç getiren bir tarım ürünü olarak kabul görülmemesinin etkisi vardır. Ayrıca Osmanlı Devleti'nin yaşadığı siyasi buhranlar da zeytinciliği etkilemiştir. Yunan isyanı, Osmanlı-Rus ve Balkan Savaşları'nın neticesinde meydana gelen iç göçler iş gücü kaybına yol açmış ve bu da zeytinciliğin gelişmesini sekteye uğratmıştır.

1.4. Osmanlı Döneminde Zeytinyağının Kullanım Alanları

Zeytinyağı, yukarıda da kısmen değinildiği gibi başta mutfakta yemeklik olarak kullanılmasının yanı sıra sabun, aydınlatma, kozmetik, ilaç ve takı yapımında, hassa ahırlarında at ve deve gibi hayvanların yağlanması da kullanılmıştır. Osmanlı'da da zeytinyağı, sabun üretiminde, mutfakta yemeklik yağ ve aydınlatma kaynağı olarak kullanılmıştır.¹⁰⁴ XV-XVI. yüzyıllar arasında Osmanlı yemek tariflerinde zeytinyağının yok denecek kadar azdır. Bu yüzyıllarda zeytinyağı mutfaktan ziyade aydınlatmada kullanılmıştır.¹⁰⁵

¹⁰¹ Zeki Arıkan, "Aydın Vilayetinde Zeytin ve Zeytincilik", *Yemek ve Kültür Dergisi*, S. 45, s. 44.

¹⁰² Doğan, *a.g.t.* s. 191.

¹⁰³ Doğan, *a.g.t.* s. 168.

¹⁰⁴ Yılmaz, *a.g.m.* s. 40.

¹⁰⁵ Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları, 15. ve 16. Yüzyıllarda Osmanlı Saray Mutfağı*, YKY, İstanbul 2000, s. 13.

1.4.1. Aydınlatma

Osmanlı Devleti'nde zeytinyağı, XX. yüzyılın başlarına kadar aydınlatma kaynakları içerisinde önemli bir yer tutmuştur. Özellikle liman fenerlerinin, camilerin ve devlet dairelerinin aydınlatılmasında zeytinyağı kullanılırdı.¹⁰⁶ Bundan dolayı Osmanlı Devleti, aydınlatmada kullanacağı yağ ihtiyacının karşılanması için bazı vergi muafiyetleri getirerek karşılığında zeytinyağını taahhüt altına almıştır.¹⁰⁷

Anadolu'nun üç tarafının denizlerle çevrili olması ve ticaretin büyük bölümünün deniz yoluyla yapılması deniz ulaşımının güvenliğinin önemini artırmaktaydı. Bu çerçevede denizyolu ticaret güvenliğinin sağlanması Osmanlı Devleti'nin önem atfettiği bir husus olmuştur. Osmanlı Devleti, ticari güvenliği sağlamak için deniz fenerlerinin aydınlatılmasını garanti altına almak amacıyla fenerlerin aydınlatılmasında kullanılan zeytinyağının temini meselesine büyük önem vermiştir.¹⁰⁸

1.4.2. Ordu ve Tersane-i Amire

Zeytinyağı, gemi yapımında, kızakların yağlanması ve askerin günlük tüketiminde kullanılan önemli bir ihtiyaç maddesiydi. Tersane-i Amire zeytinyağı ihtiyacını öncelikle bazı mukataalara bağlı "ocaklık" tahsisatından temin ediyordu.¹⁰⁹

1.4.3. Sabun Sanayisi

Zeytinyağı, sabun sanayisinde kullanılan hammaddelerin en önemlisiydi. Sabun üreticileri bu sebeple önemli miktarda zeytinyağı talep etmekteydiler. Osmanlı Devleti'nde sabun genel olarak zeytinyağı ve Pirina yağından (zeytin küspesi) elde edilirdi. Girit, Ayvalık, Edremit, Midilli, İzmir, Cunda ve Urla Osmanlı

¹⁰⁶ Doğan, *a.g.t.* s. 127.

¹⁰⁷ Doğan, *a.g.t.* s. 131.

¹⁰⁸ Doğan, *a.g.t.* s. 132.

¹⁰⁹ Doğan, *a.g.t.* s. 133.

İmparatorluğu'nun geleneksel sabun üretim merkezleriydi.¹¹⁰ XVIII. yüzyılda ise sabun imalatı Kudüs ve Nablus bölgesinde ve Halep hinterlandındaki şehirlerde olmak üzere bugünkü Suriye'de önemli bir yer tutmaktaydı. Daha 1500'lü yılların ortasında, Kudüs bölgesinde üretilen sabunlar Mısır'da ve hatta İstanbul'da satılıyordu. Ayrıca, bugünkü Lübnan'da bulunan Trablus ve Sayda sabun imalathaneleriyle de meşhurdu.¹¹¹

1.4.4. Osmanlı Mutfağı ve Saray

Zeytin ve zeytinyağı Osmanlı mutfağının doğu sınırları ötesinde bilinmiyordu.¹¹² Zeytinyağının Doğu Roma mutfağında oldukça yaygın olarak kullanıldığı tarihsel bir miras olarak bu kullanımın bazı yansımalarını Anadolu ve Osmanlı saray mutfağında da görmek mümkündür. Muhtelif veriler zeytinyağının ağırlıklı olarak Müslüman olmayanlar tarafından özellikle Batı Anadolu ve Marmara bölgelerinde kullanıldığını, ayrıca Güney Anadolu civarındaki Müslümanlar tarafından da tüketildiğini göstermektedir. Zeytinyağı Erken Osmanlı mutfağında, sadece balık çorbası ve balık için kullanıldığı kaydedilmiştir.¹¹³ Konya imaret hesaplarının ortaya çıkardığı beslenme rejimi standart Akdeniz beslenmesi diye görmeye alıştığımız türden oldukça farklıdır. XVI. yüzyılda zeytinyağı bulunduğu halde sadeyağın tercih edilmesi, hayvancılığın yoğun olduğunu göstermektedir.¹¹⁴ Anadolu'da zeytinyağı yemeklerde pek tüketilmiyordu. Bu, hayvancılığa bağlı olarak hayvansal yağların öncelikli olarak kullanılmasından ve bunun ötesinde tarihsel ve toplumsal koşullardan kaynaklanmaktadır. Bununla birlikte, XVII. yüzyıla ait narh defterleri, çarşı ve pazarlarda zeytinin, zeytinyağının satıldığını açıkça ortaya koymaktadır.¹¹⁵

¹¹⁰ Küçükkömürler, Ekmen, a.g.m, s. 817.

¹¹¹ Suraiya Faroqhi, "Erken Modern Osmanlı İmparatorluğu'nda Zeytin ve Zeytinyağı Tüketimi", *Zeytinin Akdeniz Yolculuğu Konferans Bildirileri*, İzmir Akdeniz Akademisi Tarih Kitaplığı-5, İzmir 2016, s. 139.

¹¹² Bert Fragner, "Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni", *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, (Ed.: Sami Zubaide, Richard Tapper), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, s. 55.

¹¹³ Hedda Reindl Kiel, "Cennet Taamları 17. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler", *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, (Ed.: Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev.: Zeynep Yelçe), İstanbul 2006, s. 72.

¹¹⁴ Suraiya Faroqhi, *Osmanlıda Kentler ve Kentliler, Tarih Vakfı Yurt Yayınları*, İstanbul 2014, s. 264.

¹¹⁵ Zeki Arıkan, "Aydın Vilayetinde Zeytin ve Zeytincilik", *Yemek ve Kültür Dergisi*, S. 45, s. 42.

Osmanlı mutfak kültürü, çok seçiciydi. Mutfağında zeytinyağı, badem yağı, susam yağı, haşhaş yağı, keten tohumu yağı gibi türlü nebati yağlar kullanılmaktaydı. Ayrıca hayvanların iç yağı, kuyruk yağı ve nihayet tereyağından da yararlanılmaktaydı. Mutfak kültüründe en fazla talep edilen tereyağıydı, onu sırayla zeytinyağı, iç yağı ve kuyruk yağı takip etmekteydi. Bu sıralama, sarayda eskiden beri var olan beslenme alışkanlığının şekline dair bir fikir vermektedir.¹¹⁶ Zeytinyağı varken bile, zeytinyağı yerine tereyağının tercih edilmesi kırsal yaşam etkinliklerinin ağırlıkta olduğunu göstermektedir.¹¹⁷

Prof. Dr. A. Süheyl Ünver, Fatih Sultan Mehmed dönemi (1451-1481) saray mutfakları defterleri üzerine yapmış olduğu çalışmada yemek hazırlamak için kullanılan malzemeler içinde yağlardan “zeytinyağının” da olduğunu ifade eder.¹¹⁸ Yine benzer şekilde Evliya Çelebi de Seyahatname’sinde zeytin ve zeytinyağından sıkça söz etmektedir. Osmanlılarda Ramazan ayında zeytin daha fazla ön plana çıkar, iftar çoğu zaman zeytin ve hurmayla açılırdı. Edremit Osmanlı arşivlerinde, 1515 yılında Yavuz Sultan Selim’in isteği üzerine Ramazan dolayısıyla Edirne’deki saraya 7 varil zeytin gönderildiği yazılıdır. Mahmud Nedim’in 1898’de çıkan “Aşçıbaşı”ında çeşitli zeytinyağlı yemeklerden ve yeşil zeytin salamuralarından bahsedilmektedir.¹¹⁹ Osmanlı mutfağında zeytinyağlı yemeklerin türleri hususunda XVIII. yüzyılda el yazması olarak yazıldığı bilinen “Ağdiye Risalesi”de büyük ölçüde esinlenen yemek risalesinde zeytinyağı ile yapılan, marul salatası ve patlıcanlı pilav gibi tarifler bulunmaktadır.¹²⁰

¹¹⁶ Feridun M. Emecen, “Şehzadenin Mutfağı”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, (Ed.: Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev. Zeynep Yelçe), İstanbul 2006, s. 117.

¹¹⁷ Sami Zubaida, “Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Küresel Boyutları”, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, (Ed.: Sami Zubaida, Richard Tapper), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, s. 42.

¹¹⁸ Necdet Sakaoğlu, “Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, (Ed.: Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev.: Zeynep Yelçe), İstanbul 2006, s. 37-38.

¹¹⁹ Küçükkömürler, Ekmen, a.g.m, s. 814.

¹²⁰ Küçükkömürler, Ekmen, a.g.m, s. 815.

İKİNCİ BÖLÜM

2. OSMANLI DÖNEMİNDE ANTAKYA'DA ZEYTİNCİLİK

Tarihi çok eskilere dayanan Antakya,¹²¹ Yavuz Sultan Selim'in Mısır seferi (1516) sırasında Osmanlı egemenliğine girmiş ve Halep Eyaleti'nin sancaklarından biri olarak bu sancağın merkezi olmuştur.¹²² Antakya Kazası, Süveydiye Nahiyesi, Cebel-i Akra, Kuseyr Nahiyesi, Altınöz Nahiyesi, Ordu Nahiyesi ve bunlara bağlı köy ve mezralardan oluşan bir sancak durumuna getirilip Halep Eyaleti'ne bağlanmıştı. Fakat Antakya zaman zaman kaza merkezi şeklinde de idare edilmişti. Bu idarî yapının gelirleri *mukâtaa* haline getirilerek XVIII. yüzyılın başlarından Tanzimat'a kadarki dönemde sancak veya kaza şeklinde Halep Beylerbeyi tarafından atanan voyvoda veya mütesellimler tarafından yönetilmiştir.

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

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

2.1. Zeytin Tarımı

Osmanlı idaresindeki Antakya'nın iktisadi yönden gelişimi özellikle XVI. yüzyılın ikinci yarısından itibaren başlamıştır. Antakya ve çevresi, bugün olduğu gibi, Osmanlılar döneminde de önemli ziraat alanlarındandı. Antakya, Osmanlı İmparatorluğu döneminde Halep Vilayeti'ne bağlı ve ekonomisi tarıma dayanan bir

¹²¹ Streck, a.g.m, s. 456.

¹²² Sahillioğlu, a.g.m, s. 231.

kaza idi. Antakya Kazası'nın Kuseyr, Altınözü ve Şuğur nahiyelerinde, Antakya, Süveyde ve Cebel-i Akra nahiyelerine oranla ziraata elverişli arazilerin çoğunlukta olduğu görülmekle beraber bütün nahiyelerde ziraat ve hayvancılık yaygın olarak yapılmaktaydı. Tahıl üretimi, yerel ihtiyacı gideremeyecek kadar düşük düzeydeyken dut, zeytin, pamuk gibi sanayi bitkileri Antakya ekonomisinde önemli bir yer tutuyordu.¹²³

Antakya sicil defterleri, satış hüccetleri, tereke defterleri, devlet adamlarına verilen sâlyâne tevzî defterleri, narh kayıtları ve seyyahların eserlerinden bölgenin tarım potansiyelini çıkarabilmek mümkündür. İncelenen belgelerin büyük bir kısmında bölgede “*escâr-ı dut*” (dut ağacı) ve “*escâr-ı zeytin*” (zeytin ağacı) yaygın olduğu bilgisi geçmektedir.¹²⁴

XVI. yüzyılda Antakya ve çevresinde zeytin bahçelerinin dolu olduğunu ve toplanan üründen zeytinyağı çıkarıldığı nahiyelerdeki ma'saradan çıkarabilmekteyiz. Ma'sara, zeytin, üzüm, susam vb. mahsullerin sıkıldığı atölyelerdir. Altınözü Nahiyesi'nde 7 ayrı merkezde, Kuseyr Nahiyesi'nde 34 ayrı merkezde, Şuğur Nahiyesi'nde 8 ayrı merkezde, Cebel-i Akra Nahiyesi'nde ise 14 ayrı merkezde zeytin ağacı ve zeytine dayalı ürünlerin imal edildiği anlaşılmaktadır.¹²⁵ Antakya kazasında 1550'de 492, 1570'de 495 ve 1584'te 511 ma'sara bulunmaktaydı. Bunların büyük bir kısmı zeytin sıkılan ma'saralar olup, 40'ar akça resim alınmaktadır. Çok az kısmı ise başka amaçlar için kullanılmaktaydı ve bunlardan da 12'şer akça resim alınmaktaydı.¹²⁶

Vakıf defterleri, Osmanlı şehir çalışmaları açısından oldukça önemli kaynaklardır. Mufassal tahrir defterlerinde vakıflara ait bilgiler yer almakla birlikte, buradaki kayıtlar genellikle tarıma ayrılan topraklardan vakıflara ayrılan gelir kalemlerini göstermektedir. Antakya vakıf kayıtlarında özellikle iki tür ağacı içeren bahçelerin olduğu görülür. Bunlar dut ve zeytin bahçeleridir. Zeytin, bölgede ekonomik getirisi yüksek olan bir çeşit olup pek çok bahçede zeytincilik yapılmaktaydı. Antakya ve nahiyelerinde 1550 yılında sadece vakıflara ait veya vakıf

¹²³ “Hatay”, *Yurt Ansiklopedisi*, Anadolu Yayıncılık, İstanbul 1982, s. 3433.

¹²⁴ Gül, *a.g.t.* s. 82.

¹²⁵ Gündüz, *a.g.e.*, s. 66-136.

¹²⁶ Gündüz, *a.g.e.*, s. 159.

arazilerde dikili olan 3.949 zeytin ağacının varlığını çıkarabilmekteyiz. Zeytinle beraber zeytinyağı üretimi ve sabun sanayisi de gelişme göstermiştir. Mesela 1550 yılında vakıf değirmenlerinden birinin adı “Sâbûniye” idi. Muhtemelen sabuncuların olduğu semtte kurulmuştu. ¹²⁷

Zeytin yetiştirilen vakıf arazilere ise “ğirâs”¹²⁸denmekteydi ve Antakya’da vakıf gayrimenkulleri arasında 18 tane ğirâs mevcuttu. Bu arazilerde daha ziyade zeytin fidancılığı yapılıyor ve her zeytin ağacı için vakfa muayyen bir ücret ödeniyordu.

Tarım işletmeleri, XVIII. asır vakıflarının gelir kaynakları arasında oldukça önemli bir yer tutmuştur. Bunların vakıf haline gelmesini sağlayanlar, genellikle Osmanlı Devleti’nin askerî sınıfına mensup kişilerdir. Yine bu yüzyılda Antakya’da vakıf kuran kişilerin önemli bir kısmı askerî sınıftandır. Bunların kurduğu vakıfların gelir kaynaklarına baktığımızda; Antakya’nın muhtelif yerlerinde bulunan dut ve zeytin bahçelerinden bu vakıflara önemli bir gelir sağlanmıştır. ¹²⁹

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

XIX. yüzyılla birlikte zeytinyağının önemli bir ticarî ürün olması hasebiyle zeytin dikimi ile ilgili yeni nizamnameler çıkarıldı. Zeytin ziraatı teşvik edildi. XIX. yüzyılda Antakya’da da, zeytinciliği özendirme çalışmalarına başlandı. Bu nizamnamelerde tekrar yetiştirilen zeytinliklere vergi affı tanınıyordu. Haziran 1863’te çıkarılan “Muafiyet Nizamnamesi”ne göre, yeniden yetiştirilen zeytinlikler ilk mahsul senelerinden itibaren üç sene müddetle öşürden muaf kılınacaktı. Bazen de teşvik yerine ‘icbar’ yoluna gidilebiliyordu.1865 yılında Fırka-ı Islahiye Komutanı Müşir Derviş Paşa’nın karargâhını kurduğu ve kısa sürede huzur ve asayiş sağladığı yöreye (bugünkü ismiyle Hassa ilçesi) yerleştirilen göçebe aşiretlere

¹²⁷ Enver Çakar, “16.Yüzyılda Antakya Vakıfları (1550 Tarihli Evkaf Defterine Göre)”, *Vakıflar Dergisi*, S. 43, s. 13.

¹²⁸ Çakar, a.g.m, s. 15.

¹²⁹ Doğan Gün, *XVIII. Yüzyılda Antakya’nın Sosyal ve Ekonomik Yapısı (1708-1777)*, Fırat Üniversitesi Orta Doğu Araştırmaları Merkezi Yayınları No:24, Elazığ 2012, s. 134.

mensup aileler kendilerine verilen verimli arazide zeytin fidanı dikmekle de görevlendirilmişlerdir.¹³⁰ Günümüzde bu yörede yaşayan ahalinin en önemli gelir kaynağı zeytinciliktir.

1868 ve 1901 tarihli Halep Vilayeti salnâmelerinde, Antakya'da iklim koşullarının elverişli olmasından dolayı zeytinciliğin yaygın ve önemli bir geçim kaynağı olduğu belirtilmektedir. Zeytinden elde edilen yağın bir kısmı Halep ve Lazkiye'ye ihraç edilirken, bir kısmı da sabunhanelerde sabun imalatında kullanılmaktadır.¹³¹ Antakya çevresinde 1870'lerde 28.730 dönüm ekili arazi, 220 dönüm bostan ve bahçe, 1.300 dönüm bağ, 5.717 dönüm zeytinlik, 21.545 dönüm tarla, 13.770 dönüm dutluk arazi, 7.950 dönüm orman arazisi ile 1.100 dönüm boş arazi vardı. 1906'da ise 3.110 bağ, 2.525 bahçe, 255 bostan ve 49.521 tarla bulunmaktaydı.¹³²

Zeytin, Antakya halkı için önemli bir geçim kaynağıydı. Terekelerde zeytin ağaçlarının mülkiyeti üzerindeki anlaşmazlıklarla ilgili belgeler zeytin ağaçlarının iktisadi açıdan önemini gözler önüne sermektedir.¹³³ 33 Numaralı Şer'iyye Sicili'nde (1865-1866) zeytinin farklı üç türünden bahsedilmiştir. Söz konusu şer'iyye sicilinde bu zeytin türleri "Fâkı zeytunu", "taklâcı zeytunu", "etmekci zeytûnu" şeklinde isimlendirilmişlerdir.¹³⁴

XVII.-XIX. yüzyıllar arasında Antakya'yı görmüş olan seyyahlar kenti tasvir ederken muazzam zeytin bahçeleriyle dolu olduğunu aktarmışlardır. Meşhur Fransız Seyyah Jean Baptiste Tavernier'nin (1638) Antakya'ya ait izlenimlerinde Antakya ovasının, zeytin ağaçları ile dolu olduğundan bahsetmektedir.¹³⁵ XIX. yüzyılın

¹³⁰ Ünsal, *a.g.e.*, s. 59.

¹³¹ Berlin Erdoğan, *Salnâmelere Göre (1866-1908) Antakya*, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Kayseri 2014, s. 70.

¹³² Erdoğan, *a.g.t.* s. 71.

¹³³ Fatih Yıldırım, *31 No'lu Antakya Şer'iyye Sicili (H.1278-1279 / M. 1861- 1863)*, Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayımlanmamış Yüksek lisans Tezi), Hatay 2011, s. 312.

¹³⁴ Mehmet Ayçiçek, *33 Numaralı Antakya Şer'iyye Sicili'nin Transkripsiyonu ve Değerlendirilmesi(H. 1281-1283 / M. 1865-1866)*, Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Hatay 2017, s. 518.

¹³⁵ Enver Konukçu, "Bazı Gezi Notlarına göre Osmanlı Dönemi'nde Antakya", *Ortadoğu'da Osmanlı Dönemi Kültür İzleri Uluslararası Bilgi Şöleni Bildirileri*, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, C.1, Ankara 2002, s.278.

başında Antakya'yı görmüş bir diğer seyyah Griffiths¹³⁶ ve yine bu yüzyılın başında Antakya'ya gelen bir başka seyyah John Macdonald Kinner, Antakya hakkında bilgi verirken; “*Antakya, dağlara uzanan verimli topraklar üzerindeki, zeytin ağaçlarının kapladığı kent*” olarak tanımlanmıştır.¹³⁷

1816'da Antakya'yı gören Buckingham¹³⁸ ve 1836 tarihli W.H. Barlett seyahatnamelerinde kent ve çevresi hakkında yapılan tasvirlerde Asi Nehri'nin kuzeyinde surlarla çevrili arazide içinde zeytinlikler, dutluklar ve incir ağaçları bulunan geniş bahçelerin yer aldığını belirtmişlerdir.¹³⁹

1889 Halep Vilayet Salnâmesi'ne göre, Antakya'da uzun süreden beri ekim yapılan 31.545 dönüm ekili alan bulunmaktaydı. Bu alan toplam toprakların 1/3'ünü oluşturmaktaydı. Daha çok ağaç kesimiyle tarıma açılan ve başlangıçta yüksek düzeyde ürün vermeyen ekim alanları (arazi-i mezru) ise, 38.730 dönümdü. İşlenen tarlalar, bostan (2,230 dönüm), bağ (1.300 dönüm), dutluk (13.770 dönüm) ve zeytinliklerle (5.717 dönüm) birlikte, genel yüzölçümünün 9/10'unu kapsamaktaydı.¹⁴⁰1890'da Antakya Kazası'nın tahıl dışındaki en önemli ürünü,1.560.500 okka ile zeytin olmuştur.¹⁴¹

2.2. Zeytin Ticareti

Antakya bulunduğu coğrafi konum itibariyle Çin, Hindistan, Orta Asya ve İran üzerinden Anadolu'ya giden İpek Yolu'nun Doğu Akdeniz sahillerine ulaştığı son noktada olması, doğu-batı ticaretinde önemli bir yer tutmuştur. Süveyş Kanalı'nın açılışına kadar, Mezopotamya'dan Akdeniz'e gelen yollar ile Mısır ve Hicaz'a giden yolların kesişme noktasındaki bir ticari merkez olma özelliğini asırlar boyu korumuştur. İstanbul'dan başlayıp doğuya giden ticaret ve askerî ikmal yolu

¹³⁶ Demir, *a.g.e.*, s. 140-141.

¹³⁷ Demir, *a.g.e.*, s. 142.

¹³⁸ Ahmet Gündüz, Cennet Hilooğlu, “ Bazı Seyyahların Gözüyle Antakya”, *Hatay Araştırmalar -1*, (Ed.: Ahmet Gündüz, Selim Kaya), Antakya Belediyesi Kültür Yayınları, Ankara 2010, s. 31.

¹³⁹ Demir, *a.g.e.*, s. 169.

¹⁴⁰ “Hatay”, Yurt Ansiklopedisi, Anadolu Yayıncılık, İstanbul 1982, s. 3397.

¹⁴¹ “Hatay”, Yurt Ansiklopedisi, Anadolu Yayıncılık, İstanbul 1982, s. 3398.

Akdeniz kıyısındaki Payas'a, oradan da İran'a doğru uzanmaktaydı. İskenderun ve Süveyde limanları bu noktada önemli işlevler görmekte idi.¹⁴²

Bu ticaretin bir uzantısı olarak İran üzerinden Anadolu'ya gelen Hind tüccarları Antakya'da acenteler kurmuş, Hind mallarını getirip yüksek fiyatla satmakta, karşılığında ise zeytinyağı ve ham ipek satın almaktaydılar.¹⁴³ 1822 tarihli Lügat-ı Tarihhiye ve Coğrafiyye'de Antakya'da, çok miktarda ipek, zeytinyağı ve sabun ticaretinin yapıldığından bahsedilir.¹⁴⁴

1833-1835 tarihlerinde Antakya'dan, Ankara, Kayseri, Sivas ve Harput'a zeytinyağı gönderilmekteydi.¹⁴⁵ Bu ticarete bağlı olarak Antakya Kazası'na ait bilgi veren Cevdet Paşa'nın Tezakir'inde 1867 yılında Antakya'daki ticaretin zeytinyağı, sabun ve bir miktar ipektan ibaret olduğu,¹⁴⁶ 1889 tarihli Kamus-ul A'lam'da Antakya Kazası'nda sabun üretimi ve ihracı yapıldığı verilen bilgiler arasındadır.¹⁴⁷

2.3. Zeytin ve Zeytinyağı Sanayisi

Osmanlı döneminde Antakya'da sanayi deyince sabunhaneler ilk akla gelir. Sabunun hammaddesi olan zeytin üretimi Antakya ve çevresinde yaygın olması sabunhanelerin kurulmasını sağlamıştır. Sabunhanelerde üretilen sabunlar yerel tüketim dışında kalan miktarı Anadolu'nun diğer vilayetlerine gönderiliyordu.¹⁴⁸ Fransız yazar ve araştırmacı Vital Cuinet'nin, 1891 tarihindeki tespitlerine göre Antakya çarşısında; 9 sabunhane bulunmakta idi.¹⁴⁹ Antakya şehrinin başlıca sanayi ürünleri sabun, ipek ipliği, ipekli, yünlü, pamuklu ve deve kılından dokunmuş kumaşlar, "aba", "maşlah", "kefiye", "melhafe" ile çeşitli takılardır.¹⁵⁰

¹⁴² Kara, *a.g.e.*, s. 172.

¹⁴³ Kara, *a.g.e.*, s. 177.

¹⁴⁴ Demir, *a.g.e.*, s. 92.

¹⁴⁵ Mustafa Öztürk, XIX. Yüzyılın İlk Yarısında Antakya'da Fiyatlar, *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, C. 3, S. 2, s. 257.

¹⁴⁶ Demir, *a.g.e.*, s. 91.

¹⁴⁷ Demir, *a.g.e.*, s. 94.

¹⁴⁸ "Hatay", *Yurt Ansiklopedisi*, Anadolu Yayıncılık, İstanbul 1982, s. 3399.

¹⁴⁹ Demir, *a.g.m.*, s. 206.

¹⁵⁰ Demir, *a.g.e.*, s. 180.

II. Meşrutiyet döneminde Antakya ve İskenderun çevresinde zeytincilik faaliyetleri daha da gelişmiştir. Bölgede yapılan zeytincilik tarıma dayalı sanayi kollarının gelişmesine katkı sunmuştur. Zeytinciliğe paralel olarak Antakya’da 15 tane sabunhane 50 tane zeytinyağı mengenesi tespit edilmiştir.¹⁵¹ II. Meşrutiyet döneminde bölgede zeytinciliğin ne kadar gelişmiş olduğu görülmektedir.

2.4. Zeytin Yağının Kullanım Alanları

2.4.1. Sabun Sanayisi

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

Antakya, ticaret yolları üstünde olduğu için şehirde değişik dönemlerde çok sayıda han yapılmıştır. Bunların bir kısmı sabunhane olarak işlev görmüştür. Osmanlı döneminde yapılan sabunhanelerin çoğu han şeklindedir. Ticaretin, bereketin, konaklamanın, merkezi olan hanlar, geniş avlulara açılan, yeraltında birçok mahzeni olan, tavanı yüksek yapılarıdır. Sabunların kurutulması için özellikle geniş avluları vardır.¹⁵²

Antakya şehrinin aşağısındaki ovanın, zeytin ağaçları ile dolu olması Halep’te büyük bir sabun ticaretinin doğmasına neden olmuştur.¹⁵³ Antakya’da zeytinden elde edilen zeytinyağı ve sabun üretimi önemli bir boyuttaydı. Sokullu Mehmet Paşa’nın 1573 yılında kurduğu vakfın hanı 1846 yılında Halep eski valisi Vecihi Paşa tarafından satın alınıp restore edilerek sabunhane olarak kullanılmıştır.¹⁵⁴ Antakya’da bilinen en eski sabunhane Sokullu Mehmet Paşa Sabunhanesidir. 1822 tarihli Lugat-ı

¹⁵¹ Mustafa Eğilmez, *II. Meşrutiyetten Sonra Hatay Tarihi(1908-1921)*, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü , (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Konya 1993, s. 9-10.

¹⁵² Çiğdem Duman, “Sokakların Gizinde Antakya Sabunhaneleri”, *Asi Güllüslüm Ah Güzel Antakya* (Der.: Hakan Mertcan), İletişim Yayınları, İstanbul 2017, s. 285.

¹⁵³ Mehmet Tekin, *Hatay Tarihi- Osmanlı Dönemi*, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları Ankara 2000, s. 39.

¹⁵⁴ Kara, *a.g.e.*, s. 176.

Tarihiye ve Coğrafiye’de Antakya’da çok miktarda ipek, zeytinyağı ve sabun ticaretinin yapıldığı yazılıdır.¹⁵⁵ 1891 yılında Antakya’yı ziyaret etmiş olan Fransız Seyyahı Cuinet’e göre 9 sabunhane, bulunmakta idi.¹⁵⁶ Ali Cevad’ın 1895 tarihli Memalik-i Osmaniyye’nin Tarih ve Coğrafya Lugatı’nda verdiği bilgilere göre, Antakya’da zeytin, zeytinyağı ve sabun üretimi çoktur. XIX. yüzyılın sonlarına doğru Antakya’daki 10 kadar sabun işçiliği her yıl ortalama 1.300.000 okka sabun üretmektedir. Üretilen sabunun yerel tüketim dışında kalan miktarı Anadolu’nun diğer vilayetlerine gönderilmektedir. M. 1901 tarihli Halep Vilayeti Salnâmesinde verilen bilgilerde; “Antakya kazasında külliyyatlı zeytin eşçarı (ağaçları) ve derun-ı (iç) beldede müteaddit sabunhaneleri mevcut olup ahali zeytinyağıyla sabun (tabh) pişirme ve imal ederek Kayseri’ye Adana, Sivas cihetlerine ve lüzumu halinde başka cihetlere de gönderilir” denmektedir. Aynı salnâmede Antakya’da, 11 sabunhane, M.1906/1907 salnâmesinde ise 15 sabunhane olduğu belirtilmektedir.¹⁵⁷ Karl Baedeker’in 1906 tarihli Seyahat Rehberi ile Meyers’in 1913 tarihli Seyahat Rehberi’nde verilen bilgilere göre Antakya’da birçok sabunhane bulunmaktadır.¹⁵⁸ Kentte 1935 yılında bir inceleme yapan J. Weulersse’e göre, Antakya’nın çevresinde çok sayıda zeytinlik bulunmaktadır. Zeytinden elde edilen yağın bir bölümü Halep ve Lazkiye’ye ihraç edilirken, bir kısmı da sabunhanelerde sabun üretiminde kullanılmaktaydı.¹⁵⁹ 1914’te Bağdat demiryolundan İskenderun’a bir hat çekilmesi, yetiştirilen ürünlerin pazarlanmasını kolaylaştırmıştır. Sabun, 1918 öncesinde ihracatta önemli bir yer tutmakta iken 1930’larda ikincil duruma düşmüştür.1935 yılında kentte bir inceleme yapan J. Weulersse’e göre Antakya’nın çevresinde çok sayıda zeytinlikler bulunmaktadır. Bundan dolayı sabun endüstrisi gelişmiş ve ticaretin büyük bölümünü oluşturmuştur. Bu tarihte, Antakya’da 16 sabunhane vardır ve bu imalathanelerden çıkan ürünler Ankara, Amasya, Diyarbakır, Mardin, Musul ve Van’a sevk edilmektedir. Sabun ticareti, az da olsa ipek alışverişi ve Batıyla olan

¹⁵⁵ F. Mine Temiz, “Antakya’da Sabun Üretimi ve Sabunhaneler”, *Hatay Kültür ve Keşif Dergisi*, S. 14, s. 14.

¹⁵⁶ Demir, *a.g.e.*, s. 95.

¹⁵⁷ Temiz, *a.g.m.*, s. 14.

¹⁵⁸ Demir, *a.g.e.*, s. 99.

¹⁵⁹ Derya Camuz, Başak İpekoğlu, Hasan Böke, “Tarihi Osmanlı Sabunhaneleri: Antakya Kuseyri Sabunhanesi’nin Koruma Sorunları”, *Kârgir Yapılarda Koruma ve Onarım Semineri 2015 İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür Varlıkları Daire Başkanlığı Koruma Uygulama ve Denetim Müdürlüğü 01-02 Aralık Bildiri Kitabı*, İstanbul 2015, s. 13-14.

bütün ticaretin gayrimüslimlerin elinde olduğunu belirten Weulersse, kentteki sabunhanelerden sadece 10 tanesinin çalışır durumda olduğunu yazmıştır.¹⁶⁰

2.4.2. Aydınlatma

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

2.4.3. Mutfak

Tarihsel dönemi nedeniyle mutfak kültürü ile bölgenin ekonomik özellikleri arasındaki ilişki birbirleriyle oldukça alakalıdır. Yani bu dönemde şehrin mutfak kültürü ekonomik uğraşlardan ayrılamaz. Bölgede tarımı yapılan ürünler, yetiştirilen hayvan türleri, bölgenin iklimi, farklı kültürlerle yakınlığı veya uzaklığı mutfak kültürünün şekillenmesinde etkin rol oynamıştır. Antakya yemek kültürünün ana malzemeleri de bu bağlamda düşünülmelidir. Antakya ve çevresinde zeytin ürününün bol olması mutfak kültüründe zeytin ve yemeklerde zeytinyağı kullanımının yaygın olduğu bilgilerine ulaşabilmekteyiz.

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

¹⁶⁰ Temiz, a.g.m, s.15.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. TÜRKİYE CUMHURİYETİNDE ZEYTİN VE ZEYTİNCİLİK

3.1. Dünyada ve Türkiye’de Zeytin

Zeytin, özellikle Akdeniz ülkelerinin tarım sektöründe önemli rol oynayan ve ekonomik değeri yüksek olan bir meyvedir. Sofralık olarak değerlendirilmesinin yanı sıra yağa işlenebilmesi, değerli bir besin maddesi olması ve insan sağlığı açısından öneminin özellikle son yıllarda ön plana çıkması, zeytini çok daha değerli kılmaktadır. Dünya genelinde üretilen zeytinin yaklaşık olarak % 90’ı yağlık, % 10’u sofralık olarak değerlendirilmektedir. Zeytin üretim ve dış ticaretinde önde gelen ülkeler, Avrupa Birliği ülkeleri olup son dönemlerde Avustralya, İsrail ve Kuzey Afrika ülkeleri de sektörü geliştirme yönünde çalışmalar yapmaktadır. Son yıllarda sağlıklı ve uzun yaşama bilinci ülkelerin beslenme politikalarında belirleyici rol oynamaktadır. Akdeniz tarzı beslenmenin temel öğelerinden olan zeytin ve zeytinyağının benimsenmesi ile bu ürünlerin tüketimine olan ilginin artması, dünyada zeytin ve zeytinyağı üreten ülkelerde tüketim miktarının artmasına ya da yeni tüketici ülkelerin zeytin ve zeytinyağı pazarına katılmasına neden olmaktadır. Ekolojik olarak dünyanın belirli bölgelerinde ve az sayıda ülke tarafından yetiştirilebilen zeytin, üretildiği ülkelere önemli bir ekonomik katkı sağlamaktadır. Bulunduğu coğrafi konum ve sahip olduğu iklimsel özellikleriyle İtalya, İspanya, Yunanistan ve Tunus gibi diğer Akdeniz ülkeleriyle birlikte dünyanın önde gelen zeytin ve zeytinyağı üreticilerinden olan Türkiye, zeytincilikte önemli gelir elde etmektedir. Zeytin ve zeytinyağı, nüfusun beslenmesi, tarıma dayalı sanayi sektörünün hammadde ihtiyacını karşılaması, potansiyel yapısı ile ihracata yaptığı katkı ve istihdam sağlaması vb. faydalarıyla ülkemizin ekonomik ve sosyal gelişmesinde önemli fonksiyonlar üstlenmektedir.

Dünya genelindeki zeytin üretiminin % 90’lık kısmı Akdeniz havzası, geriye kalan kısmı ise Latin Amerika ülkelerinde üretilmektedir. Dünyada yaklaşık 10 milyon hektar alanda 900 milyon zeytin ağacından yaklaşık 17 milyon ton dane zeytin elde edilmektedir. Dünya zeytinyağı üretimi son beş yılın ortalamasına göre 2,91 milyon ton civarındadır. Sırasıyla İspanya, İtalya, Yunanistan, Türkiye, Tunus

ve Fas önemli zeytinyağı üreticisi ülkelerdir. Üretimde AB ülkelerinin payı yıllara göre değişmekle birlikte ortalama % 70 seviyelerindedir. AB ülkeleri arasında ilk sırayı İspanya almakta onu İtalya ve Yunanistan takip etmektedir. İspanya'nın AB'deki üretim payı % 64 seviyesindedir. Dünyada son yıllarda zeytinyağı ve sofralık zeytin gibi zeytin ürünlerine artan talep nedeniyle zeytinciliğin sadece Akdeniz'e kıyası olan ülkelerde değil, Akdeniz iklimi gösteren Arjantin, Şili, Meksika, Peru, Uruguay, Avustralya gibi ülkelerde tarımı yapılmaya başlanmıştır.¹⁶¹

Akdeniz bölgesinin önemli ağaçları arasında yer alan zeytin, Türkiye'de çok geniş bir alanda yetiştirilmektedir. Güney Marmara kıyı ovalarından başlayarak Ege ve Akdeniz sahillerinin peşi sıra İskenderun körfezi kıyılarına kadar uzanmakta ve oradan Güneydoğu Anadolu'da Gaziantep çevrelerine kadar zeytin yetiştirilir.¹⁶² Ayrıca Çoruh vadisinde küçük bir yerde mevcut mikro klima alanında da doğal zeytinlikler bulunmaktadır.¹⁶³

3.2. Cumhuriyet'in İlk Yıllarında Türkiye'de Zeytin

Milli mücadelenin kazanılmasından sonra İzmir'de 17 Şubat-4 Mart 1923 tarihlerinde İzmir İktisat Kongresi gerçekleştirilmiş ve kongrede zeytin ziraatı ile ilgili de kararlar alınmıştır. Kongre'de kabul edilen Çiftçiliğe Ait Bazı Maddeler arasında (Madde 17) – “*Memleketimizde kendi kendine yetişmiş vasi zeytinliklerle, ahlal vesair ağaçların aşılıttırılarak imarı ve bunların girişimcilerine tefvizi. (müttefikane kabul)*” maddesi yer almaktadır.¹⁶⁴ Bu maddeden de anlaşılacağı gibi zeytinciliğin İzmir İktisat Kongresi'nde gündeme alınması, zeytinciliğe verilen önemi göstermektedir. Daha sonraki cumhuriyet dönemi tarım politikalarında da zeytinciliğin üzerinde durulmaya devam edilmiştir.

Cumhuriyet'in kuruluş yıllarında dönemin ABD İstanbul başkonsolosu olan G. Bie Ravndal tarafından 1926'da bir rapor hazırlanmıştır. Raporunda, Türkiye'deki

¹⁶¹ Ticaret Bakanlığı, *2018 Yılı Zeytin ve Zeytinyağı Raporu*, Ankara 2019, s. 5.

¹⁶² İbrahim Atalay, *Türkiye Coğrafyası ve Jeopolitiği*, Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir 2000, s. 293.

¹⁶³ Cemalettin Şahin, Hayati Doğanay, *Türkiye Coğrafyası*, Gündüz Eğitim ve Yayıncılık, Ankara 1999, s. 245.

¹⁶⁴ A. Afet İnan, *İzmir İktisat Kongresi 17 Şubat- 4 Mart 1923*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 1989, s. 337.

zeytinlerin iki yılda bir iyi mahsul verdiği, Milli Mücadele yıllarında ağaçların önemli bir bölümünün yakıldığı, zeytinyağının fiyatının belirlenmesinde pamukyağının fiyatının belirleyici olduğu ve genellikle pamuk ve zeytinyağlarının karıştırıldığı belirtilmektedir.¹⁶⁵

1919-1922 yılları arasında gerçekleşen Türk-Yunan savaşı Türkiye’de zeytininin yoğun üretildiği yöreler olmasından dolayı zeytin ziraatını ve zeytin sanayisini olumsuz etkilemiştir. Zeytin yetiştirilen yerlerde bulunan eski yağhaneler sadece iç ihtiyaçları karşılayan bir üretime cevap verebiliyordu. Bu yüzden yağ sanayisinde eski zamanların arandığı durum hâkim olmuştur.¹⁶⁶

1927 sanayi sayımının ardından “Teşvik-i Sanayi Kanunu” çıkarılır. Bu yasa yerli üretimin teşviki için önlemler içermektedir. Ekonominin yeniden düzenlenmesi çerçevesinde başta zeytinyağı olmak üzere çeşitli ürünlerde dışa bağımlılığı azaltmak amacıyla çeşitli düzenlemelere gidilmiştir. Bu kapsamda 1528 sayılı *Yabani Ağaçların Aşılmasına Hakkındaki Kanun* (10 Haziran 1929) kabul edilmiştir. Söz konusu kanunun 1. maddesine göre devlet ormanlarındaki yabani zeytinlerin aşılması Ekonomi Bakanlığına bırakılırken boş arazilerdeki belli bölgelerdeki yabani ağaçların vilâyetlerin iznine bırakılmıştır. Yine aynı kanunun 26. maddesine göre ise yabani ağaçların aşılacak zeytinlik haline getirilen bölgelerde kurulacak yağhane izni ise hükümetten alınacaktı. Aksi bir durumda kurulacak yağhaneler çalıştırılmazdı.¹⁶⁷

Zeytin üretimin artırılması hususunda alınan kararların yanı sıra zeytin ve ürünlerinin tüketimini artırmaya yönelik kararname çıkarılmıştır. Bakanlar Kurulunun 24 Temmuz 1930 tarihli toplantısında hastaneler talimatnamesi gereğince hasta, nöbetçi memur ve hizmetlilerin günlük yemek cetvellerinde yiyecek olarak gösterilen ve yemeklerde kullanılan sadeyağ yerine zeytinyağı; et yerine zeytinyağlı balık ve yemeklerin tüketilmesine izin verilmesi kabul edilmiştir.¹⁶⁸

¹⁶⁵ M. Bülent Varlık, “Cumhuriyetin İlk Yıllarında Zeytin ve Zeytinyağı Sanayii”, *Yemek ve Kültür Dergisi*, , S. 45, s. 28.

¹⁶⁶ Varlık, a.g.m, s. 29.

¹⁶⁷ Nadir Yurtoğlu, “Türkiye Cumhuriyeti’nde Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi ile Ticareti Üzerine Tarihsel Bir Bakış (1923-1960)”, *VAKANÜVİS- Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi*, C. 4, S.1, s.477.

¹⁶⁸ Yurtoğlu, a.g.m, s. 477.

3.2.1. 1930 Sanayi Kongresi

Millî İktisat ve Tasarruf Cemiyeti tarafından hazırlanan ve 22-29 Nisan 1930'da Ankara'da toplanan Sanayi Kongresi'nde zeytinyağı konusu da değerlendirilmiştir. Kongre'de konuşmacı olan Dr. Hüsamettin Yahya'nın verdiği bilgilere göre Türkiye'de toplam 75 milyon zeytin ağacı bulunmaktadır. Ancak bu ağaçların % 80'i, "delice" olarak bilinen yabancı zeytin ağaçlarından oluşmaktadır. Hüsamettin Yahya daha sonra zeytin yetiştirilen arazinin bakımı, zeytinin toplanma şekilleri, zeytin alım-satımında uygulanan metotlar, "delice"lerin aşılınması ve ehlileştirilmesi hususları üzerinde durarak 1528 sayılı yasanın basitleştirilmesi gerektiğini dile getirir.¹⁶⁹

Hüsamettin Yahya, Kongre'ye sunduğu tebliğde finansman sorunlarına, vergilere, gümrük tarifelerine, standartlar, ulaşım masraflarına ve kalifiye eleman konularına da değinerek zeytinyağının 1930'lar Türkiye'sindeki önemini oldukça kapsamlı bir şekilde ele alır.¹⁷⁰

3.2.2. 1931 Ziraat Kongresi

Sanayi Kongresi'nden bir sene sonra yine Millî İktisat ve Tasarruf Cemiyeti'nce Ankara'da düzenlenen Birinci Ziraat Kongresi'nde de zeytin konusu değerlendirilir. Kongre'de ilk tebliği sunan Ragıp Ziya Bey, sözlerine "*şimdiki metrukiyet ve hali harabisine rağmen, vaktiyle zeytinciliğin memleketimiz dâhilinde kazanmış olduğu önemi büyüktü. Ve büyük bir çoğunlukla halk zeytincilikle meşguldü ve onunla geçiniyordu*" diyerek başlar ve tebliğini "*zeytincilik işlerinde birçok eksiklikler ve hatalar olduğu gibi yağcılık sanatımızda dahi hatırı sayılır bilgisizliklerle karşılaşmaktadır*" sözleriyle devam ettirir.¹⁷¹

Ragıp Ziya Bey'e göre, Türkiye zeytinciliğinin fidan dikiminden, hastalıklara karşı dayanıklı çeşitlerin seçilişine kadar bir takım sorunları vardır. Ayıryeten,

¹⁶⁹ Varlık, a.g.m, s. 30.

¹⁷⁰ Varlık, a.g.m, s. 31.

¹⁷¹ Varlık, a.g.m, s. 32.

yabani zeytinlerin aşılması için çalışmaların yapılması, zeytin yetiştirilen bölgelerde halkın eğitilmesi lüzumlu görülmüştür. Bu noktada bir “zeytincilik enstitüsü” ve “zeytincilik cemiyeti”nin kurulması gerekmektedir. Halkın aydınlatılması için çeşitli yayınların yapılması da Türkiye’de zeytinciliğin gelişmesinde fayda sağlayacaktır. Zeytin yetiştirenlere uygun koşullarda kredi sağlanması, bir gübre fabrikasının kurulması zeytinciliği geliştirecek adımlardan olacaktır. Yurt içinde zeytin tüketiminin artırılması için çalışmaların yapılması, vergilerde yeni düzenlemelere gidilmesi gerekliliği de kongrede belirtilmiştir.¹⁷²

Türkiye Cumhuriyeti’nin kurulmasının hemen ardından zeytinciliğin geliştirilmesi için yönetim büyük bir gayret göstermiştir. Cumhuriyet yönetimi, 1927 yılında “Zeytincilik Kanunu Layihası” çıkararak, zeytinciliği bir devlet politikası olarak sahiplenmiştir. Bu yasa ile zeytin ağacı dikilmesi ve zeytinciliğin geliştirilmesi ve kârlı bir uğraş alanı olmasını sağlamaya yönelik belirlenmeler yapmıştır. 1923-1931 yılları arasında devletçilik politikası çerçevesinde korumacı bir ekonomik politika belirlenmiş ve uygulamaya konulmuştur. 1929 yılında, tarımsal üretimin düzene girişi ve kırsal kesimin desteklenmesi Ziraî Kredi Kooperatifleri Kanunu’nun çıkarılmasıyla görülmektedir. Zeytincilik Kanunu’nun yürürlüğe girmesiyle, zeytinciliğin teşvikiyle ilgili en önemli adım, Mustafa Kemal Atatürk tarafından atılmıştır. Mustafa Kemal Atatürk, köylünün her alanda bilinç sahibi olmasını istemektedir.¹⁷³

1929 yılında Mustafa Kemal Atatürk, Yalova Millet Çiftliği’ne yaptığı ziyarette, çiftliğin ıslah edilmesi ve modernleştirilmesi için zeytinciliğin kalkındırılmasının gerekliliğine dikkat çekmiştir. Zeytinciliğin kalkındırılması için verimi düşük olan ağaçlar budanmış, sulama ve gübreleme gibi tarımsal önlemler alınarak zeytinlikler verimli hale getirilmiştir. İtalya’nın Peschia şehrindeki, Pietro Dacini fidanlığında altı bin adet zeytin fidanı ithal edilerek, Türkiye’nin ilk yabancı koleksiyon bahçesi meydana getirilmiştir. Ayrıca Yalova, Orhangazi, Gemlik ve Mudanya zeytinliklerinin bakımı için İtalya’dan zeytincilik teknisyeni getirilmiştir. Zeytincilikle uğraşan çiftçilerin eğitimi için köylerde kurslar açılmıştır. Zeytincilikle

¹⁷² Varlık, a.g.m, s. 34.

¹⁷³ Özlem Yıldırım Kocabaş, “Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği Tarihi”, *Zeytinin Akdeniz Yolculuğu Konferans Bildirileri*, İzmir Akdeniz Akademisi Tarih Kitaplığı-5, İzmir 2016, s. 82.

İlgili bu gelişmeler sonrasında, “Tarımda Tedrisat-ı İslahat Kanunu” çıkarılmıştır. Böylece Avrupa’ya gönderilecek ziraatçılar arasında en başta zeytinciler gelmektedir. Ülkede zeytincilik seferberliği başlatılmış ve zeytincilik konusunda araştırmalar yapmak üzere, 1937 yılında, İzmir Bornova’da fidan üretimi yapılması için, bir Zeytincilik İstasyonu kurulmuştur.¹⁷⁴

Ülkede zeytin üretim çalışmaları sürdürülürken, 26 Ocak 1939 tarihinde kabul edilen 3573 sayılı *Zeytinciliğin İslahı ve Yabanilerinin Aşılattırılması Hakkında Kanun* ile Türkiye’de zeytinciliğin geliştirilmesi yönünde önemli bir adım atılmıştır.¹⁷⁵ Bu kanunun:¹⁷⁶

“Birinci maddesi: Alelûmum aşılı zeytinlerin bakım, tımar ve toplanma ve sıklalarının kökletme ve yeniden fidan dikme suretile meydana getirilecek zeytinliklerin tesis ve yetiştirme, yabancı zeytinliklerin açma ve aşılama işleri Ziraat vekâletinin direktifi altında yapılır.

İkinci madde: Devlet ormanları içinde bulunan ve aşılı hale getirilecek olan bütün yabancı zeytinliklerin sahaları ile Devlet ormanları dışında kalan Devlete aid boş arazideki yabancı zeytin sahaları Ziraat vekâletince tesbit ve ilân olunur.

Üçüncü madde: Devlet ormanlar ile boş arazide muayyen bir kıta dahilindeki yabancı zeytinleri aşılama isteyenler, istedikleri parçanın hudud ve mevkiini ve bu kanunun tayin eylediği şartlar dahilinde imar edeceğini bildiren bir arzuhal ile arazinin aid olduğu kazanın en büyük mülkiye memuruna müracaat eder. Bunlara müracaat tarihini gösterir birer ilmühaber verirler.

Dördüncü maddesi: Bu sahalarda yabancı zeytin ağaçlarını aşılamağa talib olacakların aşılacakları miktar kendilerine tevzi olunur. Tevzi edilen bu sahalarda orman mefhumu haricinde kalır. Talihlerden yerine göre vekâletin tayin edeceği müddetler zarfında ve vereceği direktifler dairesinde temizlemeyi yapanlara zeytin bakım teşkilâtının müzekkeresi üzerine mahallin en büyük mülkiye âmiri tarafından tapu verilir. Aşılama yerinde kalacak zeytinliklerin temizlenmesinden çıkan odun ve kömür, kereste ve saire temizleyene aid olup bunlar zeytin bakım memurundan parasız alınacak bir vesika ile dışarı çıkarılır. Bunlardan hiç bir resim alınmaz.”

Özellikle 3573 sayılı kanunun dördüncü maddesi ile yabancı zeytin ağaçlarını aşılamağa istekli olanların aşılacakları alanların kendilerine verilmesi yoğun bir aşılama çabasına girilmesine yol açmıştır.

¹⁷⁴ Koçabaş, a.g.m, s. 82-83.

¹⁷⁵ TBMM, *Kanunlar Dergisi*, Dönem: 5, C. 19, 26.01.1939, s. 149; *Resmi Gazete*, S. 4126, 7 Şubat 1939.

¹⁷⁶ TBMM, *Kanunlar Dergisi*, Dönem: 5, C. 19, 26.01.1939, s. 149; *Resmi Gazete*, S. 4126, 7 Şubat 1939.

1940'lı yıllara gelinceye kadar, zeytincilikte üreticinin alın terini değerlendirebilecek nitelikte bir örgütlenmeye gidilememiştir. Yaşanan sorunları aşabilmek amacıyla, "İzmir İncir ve Üzüm Tarım Satış Kooperatifleri Birliği"nin 27.10.1941 tarihli yönetim kurulu toplantısında, ürünün piyasadan alınarak ihraç edilmesine karar verilmiştir. Zeytinyağı işini idare etmek için bir 'Yağ Servisi' oluşturulmasına ve genel müdürlükten uzman bir kadro istenmesine karar verilmiştir. 1941 yılı içerisinde zeytinyağının idaresi konusunda bu şekilde teşkilatlanma adımları atılırken, 1942 yılında zeytinyağı servisi kadrosu belirlenmiştir. Kuşadası'nda bir teneke fabrikasının tesis edilmesi, ihtiyaç duyulan varillerin satın alınması ve İstanbul'da bir büro açılması düşünülmüştür. 1942 yılında, İzmir İncir ve Üzüm Birliği'ne zeytinyağı alımları başlamıştır. 1941-1942 iş yılında ilk kez zeytinyağı, kâr ve zarar bilançolarında yer almıştır. 1942 yılındaki bu girişimlere rağmen, 1943 yılında zeytinyağı konusunda durgunluk yaşanmıştır.¹⁷⁷ Ticaret Bakanlığı, bu sorunu çözmek amacıyla üreticinin elindeki zeytinyağının % 15'i ve muamele vergisi de dâhil olmak üzere % 30'unu alma yoluna giderek zeytinyağındaki bu sıkıntıyı gidermeye çalışmıştır. 1943 yılında, İzmir İncir ve Üzüm Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'ne bağlı, Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri kurulmuştur. Zeytinyağının kooperatifleşmesindeki esas amaç, II. Dünya Savaşı'nın olumsuz etkilerinden koruyarak zeytinyağı üreticisini tüccar, komisyoncu, işletmeci gibi spekülâtörlerin elinden kurtarmaktır.¹⁷⁸

1947-1948 yılına gelindiğinde, zeytin hasadı mevsiminde devlet, üreticinin zeytinyağını üretim bölgelerinden alarak birlik aracılığıyla, tanzim satışlar şeklinde tüketiciye sunmuştur. II. Dünya Savaşı'na son anda kâğıt üzerinde girmiş olsak da, yıkıcı etkileri tüm alanlarda olduğu gibi zeytinciliğe de yansımıştır. Üretken nüfusun pek çoğunun silahlata alınması üretimi düşürürken zeytincilik gerilemiş ve tüm piyasada yağ sıkıntısı ortaya çıkmıştır. İç piyasayı düzenlemek amacıyla hükümet tarafından oluşturulan Devlet Yağları İdaresi'ne ait bütün işler, birliğe yüklenmiştir. Vergi tahsildarı durumuna düşürülen kooperatiflerin adı yolsuzluklara da karışınca bu durum kooperatiflerin gelişimini de olumsuz yönde etkilemiştir.¹⁷⁹

¹⁷⁷ Kocabaş, a.g.m, s. 83.

¹⁷⁸ Kocabaş, a.g.m, s.83.

¹⁷⁹ Kocabaş, a.g.m, s. 84.

1950’li yıllara kadar, hükümetlerin tarımda verimliliği artırma yönündeki gayretleri ve üreticiyi özendirici politikaları 1950’li yıllardan sonra parti politikalarının, çıkar gruplarının, tüccar sınıfının kooperatifler ve birlikler üzerindeki baskıları bu girişimleri olumsuz yönde etkilemiştir. Bu yıllarda Marshall yardımı kapsamında zeytinyağı yerine mısırözü yağı ve margarin yardımının yapılması zeytinyağı konusunda yaşanan diğer olumsuz etkendi.¹⁸⁰

1950’den itibaren Türkiye’de ekonomik, siyasal ve sosyal anlamda bir eksen kayması yaşanmıştır. Bu eksen kayması zeytincilik sektörünü de etkilemiştir. Bu süreçte tane zeytin kısmen de olsa kahvaltıda yerini korurken yemekler, fiyat avantajına sahip uluslararası patentli “yeni” bitkisel yağlarla pişmeye başlamıştır. Zamanla ayçiçeği ve mısırözü yağları ile zeytinyağı arasındaki fiyat farkından dolayı “baş tacı” edilmiştir. Diğer yandan zeytin, bahçesine bakmayan ve bakım yaptırmayan üreticilere ceza verilmesine neden olan tek bitki olmuştur. Ülkede zeytincilik, yurt dışında eğitim görmüş uzmanlar tarafından yeni, bakımlı, sağlıklı ve verimli bahçeler tesis edilerek, uzun yıllar sonunda büyük bir hızla gelişmiştir. Yıllar sonra 1953 yılında düzenlenen “Türk Mahsul ve Mamulleri Sergisi” için hazırlanan broşürde “Akdeniz kıyılarını bir gümüş şerit gibi çepeçevre kaplayan zeytinlikler en iyi meyvasını Türk topraklarında verir. Zeytinciliğimiz son inkişaf sınırlarından henüz çok uzaktır. İstihsalimizi artırmalı ve ürünlerimizin vasıflarını islâh etmeliyiz” denilmektedir.¹⁸¹

Zeytincilik, Atatürk’ün direktifleri ve Tarım Bakanlığı’nın “Tarımda Tedrisatı İslah Kanunu” çerçevesinde başlatılan girişimlerle 1929-1950 yıllarını kapsayan dönemde hızla devam etmiştir. Bunu izleyen 1950-1960 döneminde de önceki yıllara göre hızını kaybetse de gelişim süreci hızla devam etmiştir.

Zeytinciliğe verilen önem, 1950’li yıllardan itibaren gittikçe azalmıştır. Turizm uğruna feda edilen zeytinlerin yerine başka tarımsal faaliyetler almıştır. Türkiye Cumhuriyeti döneminde zeytincilik alanında yaşanan en büyük başarı¹⁸² ilk kez resmi anlamda 1961-62 yıllarında ilk zeytinyağı ihracatının yapılmış olmasıdır.

¹⁸⁰ Kocabaş, a.g.m, s. 85.

¹⁸¹ Varlık, a.g.m, s. 37.

¹⁸² Renan Tunalioglu, “Türkiye Zeytinciliğinde Tarihsel ve Ekonomik Gelişmeler”, *Zeytin Bilimi*, C. 1, S. 1, s. 17.

Zeytincilikteki gelişmeler, 1963 yılında başlatılan ve 200 milyon zeytin ağacı dikilmesini, dikili ve mevcut delicelerin aşılmasının hedeflendiği ‘Delice Tasarısı’nın 1965 yılında kaldırılması ve fidanlıklardaki mevcut delice fidanlarının imhası ile yavaşlamaya başlamıştır. 1970’li yıllarda geleneksel zeytin yetiştiriciliğinin değiştirilememesi verimin düşük ve maliyetin yüksek oluşu kârlılığını olumsuz etkilemiştir. Bu süreçte tamamen doğal olan zeytinyağının insan sağlığı açısından ne kadar değerli olduğu anlatılarak tüketimi teşvik edilmesi gerekirken rafinasyon ile elde edilen diğer bitkisel yağların özellikle margarin vb. rakip ürünlerin ithal edilmesiyle zeytinyağı ekonomik açıdan önemini yitirmeye başlamıştır. 1980’li yıllar ve sonrasında zeytinciliği koruma kanununa rağmen zeytinlikler sökülmüş, kıyı turizmine feda edilmiştir. Zeytinciliğinin yerini başka tarımsal faaliyetler almıştır. Fakat 1980’lerden sonra “sağlıklı yaşam anlayışı” ve “çevrecilik”in de etkisi ile zeytinyağı kısmen “iade-i itibar” kazanmış ve “bir ölçüde” de olsa sofralardaki yerini almaya başlamıştır. Neticede zeytin ve zeytinyağı üretimi de artmıştır.¹⁸³

1966 yılında ilk kez Devlet Destekleme Alım kapsamına alınan 24 üründen biri olan zeytinyağı, 1986 yılına dek aralıksız desteklenmiştir. 1987-1990 yılları arasında destekleme kapsamından çıkarılan zeytinyağı, 1991 yılında yeniden destekleme kapsamına alınmıştır. Bu destekleme 5 Nisan 1994 yılına kadar devam etmiş ve bu tarihte yeniden destekleme dışı bırakılmıştır.¹⁸⁴

Zeytincilik, Türkiye Cumhuriyeti’nin kurulduğu ilk kırk yıl süresince devlet politikalarının desteği ile büyüme ve gelişme göstermiştir. Ağaç sayısı, ham dane, sofralık dane ve zeytinyağı üretimlerinin belirli oranlarda arttığı, bu artışın iki farklı dönemde olduğu görülmektedir. Bu dönemlerden biri, Cumhuriyetin kurulduğu ilk yıllarda gerçekleştirilen “zeytincilik seferberliği” ikincisi 1990’lı yılların ikinci yarısından itibaren gerçekleştirilen “geleneksel zeytincilikten modern zeytinciliğe” geçiştir. Türkiye’de 2000 yılı sonrasında gerek yürürlüğe giren yeni kanunlar gerekse uluslararası anlaşma ve taahhütler sonucunda zeytincilik politikalarında da yeni bir dönem başlatılmıştır. Bu dönemde değişen zeytin ve zeytinyağı politikalarının zeytincilikte büyüme ve gelişmeyi olumlu yönde etkilemiştir. Türkiye’de tarım

¹⁸³ Varlık, a.g.m, s. 38.

¹⁸⁴ Renan Tunalıoğlu, Pervin Karahocagil, Mustafa Tan, *Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Durum ve Tahmin: 2002/2003*, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, Ankara 2003, s. 20.

politikaları çerçevesinde yer alan zeytine yönelik politikalarda üretim desteklemeleri; sertifikalı fidan ile bahçe tesisi, zeytinyağına fark ödemesi, kırsal kalkınma, tarım sigortası¹⁸⁵ uygulamaları şeklindedir. Bu dönemde uygulanan politikalarda daha çok fiyata dayalı politikalar araç olarak kullanılmış ve zeytincilik yapılan alanlar ile ağaç sayısında artışlar meydana gelmiştir.¹⁸⁶Türkiye zeytinciliğinde tarihsel süreç içerisinde bazı dönemler yavaşlama bazı dönemlerde durgunluklar yaşanmasına rağmen mevcut gelişmelerde kararlı devlet politikalarının etkili olduğu görülmektedir. Son dönemde uluslararası proje kaynaklarının kullanılması, üretici, sanayici ve ihracatçı işbirliği ile hem nitelik hem de nicelik olarak zeytinciliği değiştirmiştir.¹⁸⁷ Türkiye’de 2000’li yıllardan bu yana Cumhuriyetin ilk yıllarındaki gibi özellikle de sofralık zeytin ve zeytinyağı üretiminde nitelik ve nicelik olarak ciddi gelişmeler görülmüştür. Çünkü sofralık zeytin ve zeytinyağı teknolojisi gelişmekte, bölgeleriyle özdeşleşen ve markalaşan zeytin çeşitleri, zeytin ve zeytinyağı pazarının gelişmesine destek vermektedir. Butik zeytincilik, coğrafi işaretlemeler, tadım panelleri, lisanslı depoculuk çalışmaları vb. yeniliklerle birçok üretici ve firma yurtdışında fuar ve yarışmalarda dereceler almaktadırlar. Ülkemiz zeytincilik yapısı, geleneksel zeytincilikten çıkıp modern zeytinciliğe yönelmektedir. Türkiye, dünya sofralık zeytin ve zeytinyağı pazarında söz sahibi olabilmenin en önemli koşulu olan yüksek kaliteli üretimi hedeflediği için bazı sorunlar da yaşamaktadır. Ancak sektörde pazarın taleplerini dikkate alarak, daha fazla AR-GE ile ayakta kalabileceği bir duruma da gelinmiştir.¹⁸⁸

3.3. Cumhuriyet Döneminde Antakya’da Zeytin

3.3.1. Zeytin Tarımı

Hatay ili ülkenin önemli tarım merkezlerinden biridir. Hatay’ın tarım alanları, toprak yapısı ve diğer doğal şartlar açısından çok çeşitli ve kaliteli ürün yetiştirilmesine elverişlidir. İlde tarımsal uğraşın modern teknik ve yöntemlerle yapılması ve ilin toprak ve iklim koşullarının uygunluğu, ürün çeşitliliğini arttırmış

¹⁸⁵ Renan Tunalıoğlu, “Türkiye Zeytinciliğinde Tarihsel ve Ekonomik Gelişmeler”, *Zeytin Bilimi*, C. 1, S. 1, s. 18.

¹⁸⁶ Tunalıoğlu, a.g.m, s. 19.

¹⁸⁷ Tunalıoğlu, a.g.m, s. 21.

¹⁸⁸ <http://www.marmarabirlilikakademi.com>, Erişim Tarihi: 15.12.2018.

ve zenginleştirmiştir. Ürün desenindeki hasatta erkencilik, ikinci ürün yetiştirilmesi, liman ve sınır kapılarına sahip olması Hatay ilinin önemini artırmaktadır. Neredeyse yılın dört mevsiminde üretim yapmak mümkündür. İlde meyve, sebze ve özellikle zeytinlik alanlar Türkiye ortalamasının çok üzerindedir.¹⁸⁹

Dağlarla çevrilmiş olan Antakya Ovası'nın dağ etekleri dut, incir ve zeytin ağaçları ile kaplıdır.¹⁹⁰ Akdeniz'i doğudan çeviren Amanos Dağları Akdeniz ikliminden çok istifade eder. Akdeniz'e bakan sarp yamaçları ile sırtları ormanlarla örtülüdür. Bilhassa sarp yamaçlar ile Akdeniz sahillerine tesadüf eden kısımlarında zeytinlikler bölgede göze çarpan meyvedir.¹⁹¹ Ağaç ziraatında zeytincilik faaliyeti Hatay ilinin her tarafında bulunmakla sahayı karakterize etmektedir.¹⁹²

Kuseyr Yaylası iktisadi bölgesi tabii servetleri bakımından Hatay'a senevi azami kazanç temin eder. Bilhassa bunun içinde zeytincilik çok önemlidir. Bu bölgenin en büyük servet kaynağı zeytindir.¹⁹³ Zeytinin çırpmasında, toplanmasında ve mengenelerde çalışma olanakları bölge insanına ciddi istihdam katkısı sunmaktadır.¹⁹⁴ Coğrafyacı Cemal Alagöz de "Coğrafya Gözüyle Hatay" başlıklı makalesinde bu duruma dikkat çeker:

*"Orta ve aşağı Kuseyr denilen bu memleket Hatay'ın en kıymetli parçalarından biridir. Sıtma yok, yayla serin. Bereketli toprağı tahul veriyor; bilhassa zeytin ve bağ memleketi. Kazancı bu yüzden bundan başka her türlü meyve yetiştiriyor. Hataylılar memleketlerini görmeye gelene sorarlar: Kuseyr'e gittiniz mi? Bu soruda haklı bir öğünme gizlidir."*¹⁹⁵

Fransız işgaline kadar, Hatay'da üretilen ve imal edilen ürünler, yurdun her tarafına sevk edilir ve yurdun her tarafında rağbet görürdü. Fransız işgaliyle birlikte yöre bağımsızlığını kaybettiği gibi, iktisadi özgürlüğünü de kaybetmiştir. Bu süreçte Hatay, başta gelen zeytincilik ve buna bağlı sabunculuk, kozacılık, dokumacılık ve debağat (dericilik) alanında büyük kayıplar yaşamıştır. Ancak anavatana katıldıktan

¹⁸⁹ Hatay İl Yıllığı 2011, Hatay 2011, s. 248.

¹⁹⁰ A. Faik Türkmen, *Mufassal Hatay Tarihi*, Cumhuriyet Matbaası, İstanbul 1937, s. 22.

¹⁹¹ Türkmen, *a.g.e.*, s. 51.

¹⁹² Türkmen, *a.g.e.*, s. 80.

¹⁹³ Türkmen, *a.g.e.*, s. 55.

¹⁹⁴ Türkmen, *a.g.e.*, s. 56.

¹⁹⁵ Cemal Alagöz, "Coğrafya Gözüyle Hatay", *A.Ü.D.T.C. Fakültesi Dergisi*, C. 2, S. 2, s. 215.

sonra, bu meslekleri canlandırmaya başlamış ve hızlı bir gelişme ve kalkınma sürecine girmiştir. Hatay'ın ekonomisinde önemli bir yer tutan zeytinciliği geliştirmek için bölgede örnek teşkil edecek modern bir tasirhane (yağhane) kurulması faaliyetine 1941 yılında girişilmiştir.¹⁹⁶

1946 yılında Hatay, zeytinciliğe verilen teşvikler sayesinde bölgede narenciye ve zeytincilik alanında büyük gelişmeler yaşanmıştır. Gezgin Muzaffer Yenen'in aktardığı verilere göre, Hatay'da ziraata elverişli toprak miktarı 202.822 hektardır. Bunu, Hatay'ın yüzölçümüne oranladığımızda tarıma elverişli arazinin %38 olduğu görülür. 1943-1948 yılları arasındaki ortalama ziraat yapılan arazinin büyüklüğü 116.205 hektarı bulmaktaydı. Bunun 68.554 hektarı tarla, 2.619 hektarı bağ, 10.635 hektarı zeytinlik, 28.007 hektarı meyve bahçesi, 5.007 hektarı sebzelik ve 1.308 hektarı ipek böceği dutlukları olarak kullanılmıştır.¹⁹⁷

Gezgin Muzaffer Yenen 1950 yılında, Hatay'ın tarihi kasabaları hakkında vermiş olduğu bilgilerde Payas ve Altınözü'nde zeytin mahsulünün bol olduğunu,¹⁹⁸ Altınözü'nü ise 1950'lerde bol zeytin elde edilen bir bölge olarak not etmiştir.¹⁹⁹

Hatay'ın sahip olduğu toprak ve iklim yapısı zeytin tarımı için çok uygundur. İl, Akdeniz iklim kuşağı tesiri altında bulunduğundan hemen hemen bütün ilçelerinde zeytin üretimi yapılmaktadır. Tablo 1'de 1950'li yıllarda ilçelerin hepsinde zeytin ve zeytincilik faaliyetlerinin olduğu anlaşılmaktadır.

¹⁹⁶ Şemsettin Çelik, "Bir Gezginin Gözünden 1950'lerin Başında Hatay", *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, S. 63, s. 641.

¹⁹⁷ Çelik, a.g.m, s. 643.

¹⁹⁸ Çelik, a.g.m, s. 648.

¹⁹⁹ Çelik, a.g.m, s. 647.

Tablo 1
Hatay Hakkında Notlar, Hatay Valiliği, 1952²⁰⁰

	Zeytin ağacı genel toplamı	Ürün veren ağaç sayısı	Elde edilen zeytin miktarı kg	Yemekliğe ayrılan zeytin kg	Yağlığa ayrılan zeytin kg.	Yağlığa ayrılan zeytinden elde edilen zeytinyağı kg
Antakya	630.525	624.186	3.000.000	50.000	2.950.000	590.000
Altınözü	1.098.688	1.098.688	1.641.725	226.500	1.415.225	283.045
Dörtyol	19.966	10.520	20.000	3.000	17.000	3.400
Hassa	5.000	5.000	155.000	20.000	135.000	33.750
İskenderun	148.000	148.000	300.000	50.000	250.000	50.000
Kırıkhan	31.000	22.243	150.000	21.000	130.000	32.000
Reyhanlı	29.000	29.000	74.334	23.114	51.120	7.303
Samandağ	90.000	90.000	3.817.000	17.000	3.800.000	760.000
Yayladağı	148.188	146.808	3.000.000	20.000	280.000	56.000
Toplam	2.200.367	2.156.345	9.458.059	429.714	9.028.345	1.115.498

Hatay’da zeytincilik faaliyetleri zaman zaman meydana gelen kar ve dolu yağışlarıyla zarar görmüştür. Hatay’a, 1950 yılında yağın kar hayatı büyük ölçüde olumsuz etkilemiştir. 12 Ocak günü başlayan kar yağışı ve tipi iki gün sürmüş, kar kalınlığı 50-60 cm’yi bulmuş, sıcaklık sıfırın altına düşmüştür. Şiddetli don olayı sonucunda ilde bulunan mandalina, limon ve defne ağaçlarının tümü kurumuştur. Portakal ağaçlarının % 75’i, zeytin ağaçlarının % 50’si zarar görmüştür. Daha sonra yapılan tespitlerde zararın o günün parasıyla 25 milyon lira olduğu belirlenmiştir.²⁰¹

Bu noktada Hatay Milletvekili Suphi Bedir Uluç’un, bölgede soğuktan donan zeytin ağaçlarının yeniden yetiştirilmesi için, Tarım Bakanlığına göndermiş (6/445)²⁰² olduğu soru önergesinde şu hususlar yer almaktadır:

Hatay’ın iktisadi kaynaklarından çok önemli olan ve zeytin ağaçlarının da yer yer zarar gördüğü anlaşılması üzere, hükümetçe bir tedbir düşünülüp düşünülmediği ve düşünülmüş ise bu tedbirlerin nelerden ibaret olduğunun açıklanması istenmiştir.

Dönemin Tarım Bakanı Cavîd Oral (Seyhan) bu soru önergesine don ve soğğun devam etmesinden ötürü Mart’tan sonra durum hakkında nasıl bir neticeye

²⁰⁰ Hatay Hakkında Notlar, Hatay Valiliği, 1952.

²⁰¹ Mehmet Tekin, “Folklorumuzda, Edebiyatımızda ve “Büyük Kar” Destanları”, *Güneyde Kültür Dergisi*, S. 24, s. 4.

²⁰² TBMM, *Tutanak Dergisi*, Dönem: 8, Toplantı: 4, C. 24, 38. Birleşim, 03.02.1950, s. 48.

varılacağına ortaya çıkacağına anlaşılacağını belirterek Bakanlıkça, zarar görmüş çiftçilere, kredi verilmesi için Ziraat Bankası'na yazı yazıldığı şeklinde cevap vermiştir.²⁰³ Suphi Bedir Uluç'da yaptığı açıklamada Hatay halkının geçim kaynakları arasında zeytinliklerin en önemli yeri tuttuğunu belirtmiştir. Bu nevi ağaçların sıcak iklimlere özgü olduğunu belirterek yaşanan aşırı soğuklardan dolayı sıcakların eksi 16 dereceye kadar düştüğünü ve zeytin ağaçlarının da yer yer % 30'dan % 70'e kadar tahribata uğrayarak bir daha verim veremeyecek dereceye düştüğünü ifade etmiştir.²⁰⁴ Bu soru önergesinden de anlaşılacağı üzere yaşanan doğal afet karşısında yaraların sarılması hususunda hükümet gerekli adımları atmıştır.

1966 yılında, Hatay ilinde zeytinlik alan 150.000 dekar iken, zeytin ağacı adedi 3 milyon 500 bindi. Zeytinciliğin en yoğun olduğu bölge Altınözü'yüdü. Bu ilçede zeytincilik, üreticinin en büyük geçim kaynağıydı. İlin yabani zeytin sahası 62.297 hektar olup en yoğun olduğu bölge Hassa ilçesidir. Buradaki rezerve sahalardan yabani zeytin fidanları sökülüp üreticiye dağıtılarak kapama zeytinlikler tesis olunmaktadır.²⁰⁵

1960-1970'li yıllarda Antakya ve çevre ekonomisine geniş bir alanda katkıda bulunabilecek zeytinciliğimiz, gelişme göstermemiştir. Toplanma şekli, bakım, gübreleme ve ilaçlama, modern zeytinyağı fabrikası bulunmaması zeytin rekoltesini düşüren en büyük etkenlerdi.

1980'li yıllarda Hatay ilinde, 160.000 dekar zeytinlik vardı.1966 yılına göre zeytinlik alanı 14 yılda 10.000 dekar civarında genişlemiştir. Zeytinlik alanlar daha çok Kuseyr Yaylası'nda, Altınözü, Antakya ve Reyhanlı dolaylarındadır. İlde, daha çok yağlık, biraz da salamuralık zeytin yetiştirilir.

Hatay'da 1970'te 3 milyonu aşkın meyve veren zeytin ağacından 22.000 ton, 1975'te 4 milyon ağaçtan 34.000 ton ürün alınmıştır.1980'de ise meyve veren ağaç sayısı tekrar 3 milyon dolayına düşerken, üretim 50.000 tona yükselmiştir. Bunda

²⁰³ TBMM, *Tutanak Dergisi*, Dönem: 8, Toplantı: 4, C. 25, 62. Birleşim, 10.03.1950, s. 264.

²⁰⁴ TBMM, *Tutanak Dergisi*, Dönem: 8, Toplantı: 4, C. 25, 62. Birleşim, 10.03.1950, s. 265.

²⁰⁵ *1967 Hatay İl Yıllığı*, s. 141.

1980'in "var yılı" olmasının da etkisi olmuştur. Turunçgil alanlarının zeytinlikler zararına gelişmesi, 1975 sonrasında zeytin alanlarının daralmasına neden olmuştur. Buna karşın, daralan zeytin alanlarında eski yıllara göre daha özenli bir bakımla, verimlilik yükseltilmiş ve üretim artışı sağlanmıştır. İl, zeytin ağaçlarının ülke içindeki payı ise 1970'te % 4,8, 1975'te % 5,5 ve 1980'de % 4,3 olmuştur. İl zeytin üretiminin ülke toplamındaki payı ise 1970'te % 3,2 iken 1975'te % 6'ya çıkmış, 1980'de % 3,7'ye düşmüştür.²⁰⁶

1990'lı yıllarda bölge ahalisi zeytincilik faaliyetinin yerine tütüne yönelmiştir. Hatay ilinde uygulanan yanlış tütün politikası nedeniyle zeytin bahçeleri zaman içerisinde sökülerek üretimin düşmesine yol açılmıştır. Zeytin bahçelerinin yeniden oluşturulması için 1993 yılından başlamak üzere valilikçe yoğun bir çalışma başlatılmış, zeytin ağaçlarının sökülmesi yasaklanmıştır. Diğer taraftan İl Özel İdare kaynakları ile zeytin fidanı alımında çiftçiye destek sağlanarak zeytin dikimi teşvik edilmiştir. Yapılan bu çalışmalar neticesinde 1993-1999 yıllarında yaklaşık 600.000 zeytin fidanı Hatay İli topraklarına kazandırılmıştır. Sadece 1999 yılında zeytin fidanı alımında çiftçiye sağlanan destek 25 milyar TL'dir. 1999 yılı içerisinde 123 bin zeytin fidanı dikilmiştir.

Tablo 2
Zeytin Ağacı ve Zeytinyağı Üretimi²⁰⁷

Meyve veren ağaç sayısı(adet)	4.334.810
Meyve vermeyen ağaç sayısı(adet)	785.563
Zeytin üretimi (ton) toplam	36.439
Yemeklik (ton)	7.059
Yağ zeytin (ton)	29.380

Zeytinin anavatanı olan Hatay ili zeytin üretiminde istenen rekolteyi bir türlü yakalayamamıştır. 1999 yılında dönemin Mustafa Kemal Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Haluk İpek, Hatay ve zeytincilik konusunda bazı tenkitlerde bulunmuş, zeytin ve zeytincilik faaliyetlerinin Hatay için hayati bir konu olduğunu vurgulayarak bu konunun en yüksek hassasiyetle ele alınması gerektiğini belirtmiştir. Zeytincilik üretimi için iklim ve diğer bütün faktörlerin mükemmel düzeyde olduğunu ifade ederek bu hususta ciddi bir yatırım eksikliğine işaret etmiştir. Haluk İpek, her sene

²⁰⁶ "Hatay", *Yurt Ansiklopedisi*, Anadolu Yayıncılık, İstanbul 1982, s. 3423.

²⁰⁷ *2000 Yılında Hatay*, Hatay Yıllığı, s. 182.

250 bin zeytin fidanı dikimi yapılmasını ve modern plantasyonlar gerçekleştirilmesini tavsiye etmiştir. Bu yapıldığında zeytinciliğin Hatay'ın ekonomisinin lokomotifi olacağını dile getirmiştir.²⁰⁸

Hatay ilinde zeytin üretimi kimi dönemlerde yavaşlama ve durgunlaşmaya maruz kalmıştır. Ahalinin daha iyi gelir getiren ve devlet desteği olan ürünlere yönelmesi, meydana gelen yağış şekilleri, kültürel etkenler olarak belirttiğimiz sulama, ilaçlama, bilinçsiz hasat, bakım gibi etkenler Hatay'da zeytin üretiminin yavaşlamasına sebep olmuştur. Hatay'da zeytin üretimi 2000'li yıllardan itibaren artmaya başlamıştır.

Tablo 3
Hatay İli 2004-2018 Zeytin Ağacı Adedi, Zeytin Üretimi ve Alanı (Dekar)²⁰⁹

Yıllar	Meyve Veren Yaşta Ağaç Sayısı (Sofralık)	Meyve Veren Yaşta Ağaç Sayısı (Yağlık)	Toplam Meyve Veren Yaşta Ağaç Sayısı	Sofralığa Ayrılan Zeytin (Ton)	Yağlığa ayrılan zeytinden elde edilen zeytinyağı (Ton)	Toplam Ürün Miktarı (Ton)	Sofralık yağlık toplam alan (Dekar)
2004	744.000	4.868.000	5.612.000	19.419	104.046	123.465	422.430
2005	833.000	5.260.500	6.093.500	17.286	96.480	111.766	448.070
2006	1.067.000	5.706.375	6.773.375	28.696	121.183	149.879	456.010
2007	1.280.140	6.294.875	7.575.015	25.184	96.430	121.614	463.170
2008	1.317.640	6.784.375	8.102.015	21.250	102.006	123.256	469.820
2009	1.450.490	7.239.658	8.690.148	20.323	106.190	126.513	481.871
2010	1.612.775	7.529.460	9.142.235	27.820	106.555	134.375	489.569
2011	1.704.325	7.462.871	9.167.196	34.284	147.268	181.552	493.107
2012	1.612.011	7.765.068	9.377.079	32.017	146.733	178.750	495.087
2013	1.830.561	8.069.857	9.900.418	19.417	139.002	158.419	513.848
2014	1.765.736	8.720.826	10.486.562	23.582	108.065	131.647	517.029
2015	1.955.198	9.132.493	11.087.691	25.935	151.768	177.703	516.004
2016	2.156.058	9.259.744	11.415.802	19.130	116.770	135.900	518.409
2017	2.268.815	9.643.510	11.912.325	7.640	139.554	147.194	509.726
2018	2.515.016	9.977.265	12.492.281	5.500	104.046	91.001	537.711

Tablo 3'te Hatay'da görüldüğü üzere zeytincilik faaliyetlerinde 2004-2018 yılları arasında zeytin ağacı adetlerinde ve zeytin dikim alanların her geçen yıl belirli oranlarda bir artış olduğunu gözlemlenebilmektedir. Zeytin ziraatında en önemli artışlar 2005 yılından itibaren görülür. Özellikle 2005 yılından itibaren devlet tarafından, sertifikalı zeytin fidanlarıyla kurulan zeytinlikler için yapılan mazot ve

²⁰⁸ Mehmet Tekin, "MKÜ Rektörü Prof. Dr. Haluk İpek'le On Yıl Sonra İkinci Söyleşi", *Güneyde Kültür Dergisi*, C. 12, S. 128, s. 4.

²⁰⁹ TÜİK 2019.

gübre desteklemelerinin de etkisiyle Hatay’da zeytinlik alanlar ve ağaç sayısı artışı sağlanmıştır.

Türkiye İstatistik Kurumunun 2004-2018 verilerine baktığımızda zeytin ürün miktarları değişkenlik göstermektedir. Hatay’da zeytinin “var yılı” “yok yılı” özelliği şiddetle yaşanmaktadır. Dolayısıyla yok yıllarında rekolte kaybı yaşanmaktadır. Özellikle kültürel etkenler olarak adlandırdığımız sulama, gübreleme, ilaçlama, bilinçsiz hasat ve bilinçsiz budama gibi faktörlerin etkisinden de bahsedebiliriz. Ayrıca yaşlanmış zeytin ağaçlarının verimliliklerinin düşmesi, aşırı sıcaklar sonucunda oluşan kuraklık ve kışın yaşanan don olayları zeytin ürününün rekoltesini düşürmektedir.

Tablo 3’te, 2018 verilerine göre Hatay ilinde zeytin ağaçlarının kapladığı alan 537.711 dekar, meyve veren ağaç sayısı sofralık 2.515.016, yağlık ise 9.977.265 toplam meyve veren ağaç sayısı ise 12.492.281’dir.

Tablo 4
Hatay İli Tarım Arazilerinin Dağılımı²¹⁰ (ha)

ARAZİ	2017	%	2018	%
Tarla arazisi	159.342	58	146.522	53
Zeytinlik	50.973	18	53.771	20
Meyvecilik Alanı	31.107	11	49.972	18
Sebze Alanı	28.994	11	20.502	7
Bağ Alanı	5.162	2	4.811	2
TOPLAM	275.578	100	275.578	100

Tablo 4’te de görüleceği üzere Hatay Tarım Orman İl Müdürlüğü 2018 Faaliyet raporunda Hatay ili tarım arazilerinin dağılımında 275.578 hektar alanın 53.771 hektarında zeytin faaliyeti yapılmaktadır. Buna göre ildeki tarım arazilerinin % 20’sinde zeytin tarımı yapılmaktadır.

²¹⁰ Hatay Valiliği, *Tarım Orman İl Müdürlüğü Faaliyet Raporu 2018*, s. 12.

Tablo 5Türkiye’de 2018 yılında İller Bazında Zeytin Yetiştirilen Alan, Üretim Miktarı ve Yüzdelikleri²¹¹

Sıra No	İller	Alan (dekar)	Üretim Miktarı(ton)	Üretimdeki payı (%)
1	Manisa	1.033.698	310.069	% 21
2	Aydın	1.542.934	200.889	% 13
3	Bursa	440.762	148.685	% 10
4	Balıkesir	829.904	109.902	% 7
5	İzmir	972.242	102.755	% 7
6	Hatay	537.711	91.001	% 6
7	Gaziantep	435.538	70.001	% 5
8	Mersin	400.539	69.993	% 5
9	Osmaniye	144.811	65.000	% 4
10	Çanakkale	324.668	44.288	% 3

Tablo 5’te de görüleceği üzere Türkiye İstatistik Kurumu 2018 verilerine göre 1.500.467 tonluk Türkiye zeytin üretiminin sadece 91.001 tonluk kısmını Hatay üretmekte olup; Manisa, Aydın, Bursa, Balıkesir ve İzmir’den sonra 6. sırada yer almaktadır. Türkiye’deki zeytin üretiminin %6’sı Hatay ilinden karşılanmaktadır.

Tablo 6Hatay İlinde 2004-2018 Yıllar Meyve Veren Yaşta ve Meyve Vermeyen Yaşta Ağaç Sayısı²¹²

Yıllar	Meyve veren yaşta ağaç sayısı (sofralık)	Meyve veren yaşta ağaç sayısı (yağlık)	Toplam meyve veren yaşta ağaç sayısı	Meyve vermeyen yaşta ağaç sayısı (Sofralık)	Meyve vermeyen yaşta ağaç sayısı (Yağlık)	Toplam meyve vermeyen yaşta ağaç sayısı
2004	744.000	4.868.000	5.612.000	473.120	1.369.194	1.842.314
2005	833.000	5.260.500	6.093.500	667.620	1.548.924	2.216.544
2006	1.067.000	5.706.375	6.773.375	1.150.520	3.000.875	4.151.395
2007	1.280.140	6.294.875	7.575.015	1.233.900	4.003.875	5.237.775
2008	1.317.640	6.784.375	8.102.015	1.432.800	4.124.375	5.557.175
2009	1.450.490	7.239.658	8.690.148	1.345.740	4.083.925	5.429.665
2010	1.612.775	7.529.460	9.142.235	1.289.480	4.184.490	5.473.970
2011	1.704.325	7.462.871	9.167.196	1.091.350	3.953.294	5.044.644
2012	1.612.011	7.765.068	9.377.079	924.745	3.639.044	4.563.789
2013	1.830.561	8.069.857	9.900.418	943.095	3.594.789	4.537.884
2014	1.765.736	8.720.826	10.486.562	724.120	3.894.545	4.618.665
2015	1.955.198	9.132.493	11.087.691	856.580	2.937.815	3.794.395
2016	2.156.058	9.259.744	11.415.802	630.832	2.948.330	3.579.162
2017	2.268.815	9.643.510	11.912.325	691.480	2.603.270	3.294.750
2018	2.515.016	9.977.265	12.492.281	578.263	2.716.487	3.294.750

²¹¹ TÜİK 2019.²¹² TÜİK 2019.

Tablo 6’da da görüleceği üzere Türkiye İstatistik Kurumunun Hatay İli 2004-2018 verilerine göre meyve veren toplam ağaç sayısı 12.492.281 adet, meyve vermeyen yaşta ağaç sayısının toplamı 3.294.750 adettir. 2004-2018 verileri ağaç sayısında bir artışın olduğuna işaret etmektedir. Meyve vermeyen ağaç sayısının Hatay ilinde fazla olması önümüzdeki yıllarda ürüne yatmasıyla hem sofralık hem de yağlık zeytinde Türkiye’deki iller bazında daha da ön plana çıkması beklenmektedir. Bu durum Hatay ilinin zeytin üretimindeki payının gelecek yıllarda artışını sürdürerek daha üst sıralara çıkacağını göstermektedir.

Tablo 7
2018 Yılı Hatay İlçelerine Göre Zeytin Üretimi²¹³

İlçeler	Meyve veren yaşta ağaç sayısı (sofralık)	Meyve veren yaşta ağaç sayısı (yağlık)	Toplam meyve veren ağaç sayısı	Sofralığa ayrılan zeytin ton	Yağlığa ayrılan zeytinden elde edilen zeytinyağı ton	Sofralık yağlık toplam Alan(dekar)
Altınözü	384.000	3.109.740	3.493.740	725	29.239	168.851
Antakya	189.100	1.442.000	1.631.100	500	11.914	52.359
Arsuz	133.750	730.788	864.538	350	6.137	29.500
Belen	39.375	18.000	57.375	132	93	14.650
Defne	276.000	260.990	536.990	500	3.587	28.600
Dörtyol	418.652	-	418.652	910	-	16.350
Erzin	128.235	458.047	586.282	450	7.565	19.051
Hassa	447.000	900.000	1.347.000	550	7.139	39.794
İskenderun	21.700	183.700	205.400	165	1.678	6.720
Kırıkhan	48.040	1.255.400	1.303.440	393	7.988	34.974
Kumlu	15.519	16.000	31.519	52	264	3.333
Payas	26.000	-	26.000	198	-	1.000
Reyhanlı	18.145	434.500	452.645	124	3.971	16.136
Samandağ	270.000	673.229	943.229	293	3.398	44.873
Yayladağı	99.500	494.871	594.371	158	2.528	61.520
Toplam	2.515.016	9.977.265	12.492.281	5.500	85.501	537.711

Tablo 7’ye göre Türkiye İstatistik Kurumunun 2018 verilerine bakıldığında Hatay’ın 15 ilçesindeki zeytincilik faaliyetleri kapsamında Altınözü en fazla zeytin üretimine ve dikim alanına sahip ilçe olarak öne çıkmaktadır.

²¹³ TÜİK 2019.

Tablo 82018 Yılı İtibariyle Hatay İlinin İlçelerine Göre Meyve Veren Yaşta +Meyve Vermeyen Yaşta Ağaç Sayısı²¹⁴

İlçeler	Meyve veren yaşta ağaç sayısı (sofralık)	Meyve veren yaşta ağaç sayısı (yağlık)	Toplam meyve veren ağaç sayısı	Meyve vermeyen yaşta ağaç sayısı (sofralık)	Meyve vermeyen yaşta ağaç sayısı (yağlık)	Toplam meyve vermeyen yaşta ağaç sayısı
Altınözü	384.000	3.109.740	3.493.740	51.661	1.591.137	1.642.798
Antakya	189.100	1.442.000	1.631.100	-	1.500	1.500
Arsuz	133.750	730.788	864.538	11.740	114.075	125.815
Belen	39.375	18.000	57.375	13.200	3.897	17.097
Defne	276.000	260.990	536.990	-	195.000	195.000
Dörtöyl	418.652	-	418.652	18.042	-	18.042
Erzin	128.235	458.047	586.282	8.262	14.547	22.809
Hassa	447.000	900.000	1.347.000	107.000	115.000	222.000
İskenderun	21.700	183.700	205.400	900	14.030	14.930
Kırıkhan	48.040	1.255.400	1.303.440	1.500	109.020	110.520
Kumlu	15.519	16.000	31.519	-	-	-
Payas	26.000	-	26.000	-	-	-
Reyhanlı	18.145	434.500	452.645	12.359	153.000	165.359
Samandağ	270.000	673.229	943.229	351.299	233.000	584.299
Yayladağı	99.500	494.871	594.371	2.300	172.281	174.581
Toplam	2.515.016	9.977.265	12.492.281	578.263	2.716.487	3.294.750

Türkiye İstatistik Kurumu 2018 verilerine göre (bk. Tablo 8) özellikle Altınözü ilçesinin, 3.493.740 adet meyve veren ve 1.642.804 adet meyve vermeyen yağlık zeytin ağacıyla önümüzdeki yıllarda daha da ön plana çıkması beklenmektedir. Zeytincilik faaliyetlerinde Altınözü ilçesinin önümüzdeki süreçte zeytin üretiminde adından sıkça söz ettireceği anlaşılmaktadır.

3.3.2. Antakya’da Yetişen Zeytin Çeşitleri

Doğu Akdeniz bölgesi zeytin çeşitleri bakımından oldukça zengindir. Özellikle Hatay ilinde pek çok çeşide rastlamak mümkündür. Bölge genel itibarıyla ele alındığında; Hatay yöresine has 6 çeşit zeytin tescil edilmiş olup bunlar Halhalı, Savrani (Saurani), Sarı Haşebi, Karamani, Sayfi ve Elmacık’tır. Kargaburnu, Celep, Hambelescik, Dikenli Zeytin, Arravi, Tuffah, Eri, Balluti, Allene, Pisecik ve Har Zeytini yörede yetiştirilen türlerden birkaçıdır.²¹⁵ Hatay ilinde son yıllarda yeni tesis edilen bahçelerin önemli bir kısmı Gemlik çeşidi ile kurulmaktadır. Hatay’da zeytin ağacı varlığının % 64,32’sini Halhalı, Saurani ve Karamani gibi yerli çeşitler

²¹⁴ TÜİK 2019.

²¹⁵ Sabahittin Abay, “Hatay’da Zeytincilik”, *4 Mevsim Dergisi*, S. 23, s. 51.

oluşturmakta olup geriye kalan %35,68'i ise yeni dikimlerle görülmeye başlayan Gemlik çeşididir.

Saurani (Savrani) çeşidinin orijini Hatay'ın ilçesi Altınözü'dür. Hatay ve civarında yaygın olarak görülmektedir. Orta derecede kuvvetli bir ağaç olup, orta büyüklükte geniş, yuvarlak bir taç oluşturur. Küçük ve silindirik, enine ve boyuna asimetrik ve en geniş yeri orta kısmıdır. Yeşil meyveleri tipik zeytin yeşili renginde olup olgun meyveleri parlak koyu siyahtır. Yağ oranı % 29,18'dir ve yağlık olarak değerlendirilmesi tavsiye edilmektedir.

Halhalı çeşidinin orijini Mardin'in Derik ilçesidir. Hatay, Mardin, Gaziantep ve Kahramanmaraş illerinde coğrafi dağılım göstermekte ve bu alan içerisinde 2 milyon adet ağaç bulunmaktadır. Orta kuvvette bir ağaç olup orta büyüklükte bir taç oluşturur. Bu çeşide ait meyveler yuvarlağa yakın, enine ve boyuna simetrik olup orta büyüklüktedir. Yeşil meyve puslu açık-yeşil, olgun meyve koyu-vişne renkte olup orta sertliktedir. Kuvvetli periyodisite (Meyve ağaçlarının bir yıl çok verimli olup bundan sonraki yılda verimlerinin çeşitli derecelerde düşük olması) gösteren bu çeşidin yağ oranı % 21,11 olup, literatürde sofralık olarak nitelendirilmektedir.²¹⁶

Elmacık çeşidi, Hatay ilindeki zeytinliklerde yaygın olan bir çeşittir. Orta büyüklükte bir yapıya sahip olup iyi bakım şartlarında yıllara göre düzenli verim alınır. Genellikle sofralık olarak değerlendirilir.

Karamani çeşidi ise Hatay ve civarında yaygın olan bir bölge çeşididir. İyi bakım şartlarında yıllara göre verimli düzenli ve iyidir. Geç olgunlaşır. Genelde yağlık olarak değerlendirilir. Yöre üreticileri kendi ihtiyaçlarını karşılamak için sofralık olarak da değerlendirilir.

²¹⁶ Faruk Emeksiz, Arzu Seçer, *Doğu Akdeniz Bölgesi'nde Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi Pazarlaması ve Bölgede Zeytinciliği Geliştirme Olanakları*, Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü, Yayın No: 206, Ankara 2012, s. 57-59.

Sayfi çeşidi, Hatay ilindeki zeytinliklerde görülen yöresel bir türdür. Büyük ağaç oluşturmaz. Verimi orta düzeyde olup erkenci bir çeşittir. Genellikle yağlık olarak değerlendirilir.²¹⁷

Sarı Haşebi çeşidi, Altınözü (Hatay) orijinli olan bu çeşidin sinonimi Haşebi'dir. Taç yapısı altta yayvan üst kısımda sivridir. Meyveler küçük ve oval olup ucunda küçük bir meme bulunur. Verimi düşük ve kuvvetli periyodisite gösterir. Yağlık ve siyah sofralık olarak değerlendirilir. Bazı yıllarda meyvelerde hurma oluşumu görülür. Bu durum genellikle sıcaklık ve rüzgâr durumuna bağlıdır.²¹⁸

Gemlik çeşidi orijini Balıkesir'in Gemlik ilçesidir. Orta kuvvette bir ağaç olup orta büyüklükte, düzgün ve yuvarlak bir taç oluşturur. Meyveleri, yuvarlağa yakın, boyuna ve enine simetrik ve orta büyüklüktedir. Yağ oranı % 29,98 olup, ürün değerlendirilmesi bakımından sofralık olarak nitelenen bir çeşittir.²¹⁹

3.3.3. Zeytin ve Zeytin Ürünleri Ticareti

Antakya MS 2. yüzyılda Roma ve İskenderiye'den sonra 200.000–300.000 nüfusu ile imparatorluğun üçüncü büyük şehri durumunda idi. Şehrin başlıca gelir ve zenginlik kaynağı ticaretti. Türkiye'nin hem Kuzey-Güney hem de Doğu-Batı yönü ekseninde kesişen bir il olmakla beraber, ticari merkezleri birbirine bağlayan stratejik bir konumdadır. Bu sebeple uluslararası yük taşımacılığı için önemli bir geçiş noktasıdır. Dünya üzerinde üç kıtanın kesişme noktası olan nadir illerden birisidir. Dolayısıyla uluslararası ulaşım ve transit taşımacılığı yoğun bir şekilde gerçekleşmektedir. İstanbul'dan sonra Türkiye'nin ikinci büyük tır filosuna sahip olan Hatay, kara, deniz ve demiryolu ulaşımının kesiştiği bir yerdir.

Hatay'ın merkez ve ilçelerinin tarıma elverişli alanlardan oluşması yöre halkının tarıma yönelmesine neden olmuş ve aynı zamanda tarımsal ürünlere dayalı bir ticari potansiyel de oluşturmuştur. Hatay'da tarıma dayalı olarak çırçır ve prese, pamuk ipliği, un, zeytinyağı, narenciye, zeytinyağı fabrikaları, salça fabrikaları ile

²¹⁷ Nejat Özlü, *Zeytin Çeşitlerimiz*, Sidas Yayınları, İzmir 2011, s. 89-105.

²¹⁸ Efe, Soykan, Cürebal, *a.g.e.*, s. 120.

²¹⁹ Emeksiz, Seçer, *a.g.e.*, s. 57-59.

yaş sebze ve meyve paketlenme tesisleri kurulmuştur. Tarıma dayalı sanayi ürünleri, pamuk, turunçgiller, zeytinyağı ve defneyaprağı gibi ürünler Hatay'ın iç ve dış ticarete konu olan başlıca ürünlerdi. İç ve dış ticarete öne çıkan başlıca tarımsal ürünleri ise yeşil zeytin, zeytinyağları ve sabundur.²²⁰

Zeytin üreticilerinin bir kısmı zeytini toptan olarak tüccarlara devreder. Zeytin ziraatçısının tüccarın yanında bir nevi kredisi vardır. Bankaların yapacağı işlemi tüccar ile zeytin üreticisi aralarında halletmiştir. Zeytin çiftçisi mevsimi gelmeden zeytinler olgunlaşmadan zeytin bağı üzerinden tüccarlardan avans alırlar. Tüccar bu paranın faizini istemez. Mal sahipleri de mahsulü piyasadaki fiyat üzerinden o tüccara teslim eder. Bu hal Ege iktisadi sahasındaki satışa ve Anadolu'nun diğer mntıklarındaki bağlama usulüne benzer.²²¹ Günümüzde de bu gelenek zeytin üreticilerinin bir kısmı tarafından devam ettirilmektedir.

Hatay'da zeytin, zeytinyağı ve zeytinyağından imal edilen sabun ticaretinin hem iç piyasada hem de dış piyasada arttırılması için periyodisite sorununun azaltılması gerekmektedir. Diğer taraftan etkin bir stok yönetiminin de sağlanması gerekmektedir. Ticaret için pazarlama konusu çok önemlidir. Özellikle yerel girişimcilerin, zeytin ve zeytin mamullerini kendi markalarıyla şişeleyip satmaları yöresel markaların güçlendirilmesi gerekir. İç pazarda zeytinyağı tüketiminin arttırılması için reklam ve kampanya programları başlatılabilir. Ürün çeşitlendirme (zeytinyağlı yemek sosları) ve ürün farklılaştırma (ambalaj, orijin, ürün objektif kalitesi vb) yoluyla katma değeri yüksek zeytinyağı dış satımı arttırılabilir.

Hatay'ın Altınözü ilçesinde üretilen zeytin ve zeytinyağı kalitesi çok yüksektir. Hatay'da üretilen zeytin ve zeytinyağının pazarlamasındaki sorunları aşmada ve tüketimin arttırılmasında bu özelliklerden faydalanmak, reklam ve tanıtımında kullanmak gereklidir. Görüldüğü üzere zeytin ve zeytinyağı ülke ekonomisi için ne kadar önemliyse Hatay ekonomisi için de o kadar önemlidir.

²²⁰ *Hatay İl Yıllığı 2011*, Hatay Valiliği, s. 229.

²²¹ Türkmen, *a.g.e.*, s. 89.

Çünkü Hatay, zeytin tarımı ve zeytin ticareti için zengin bir potansiyele sahiptir. İlin ekonomisi ve üreticiler için bir gelir kaynağıdır.²²²

Türkiye’de Aydın, İzmir, Muğla ve Hatay illeri en fazla zeytin ağacına sahip ilk 4 ildir. Henüz meyve vermeyen yaşta ağaç sayısı en fazla olan iki il Hatay ve Mersin’dir. Bu nedenle önümüzdeki yıllarda yağlık zeytin üretimi bakımından bu iki ilin daha üst sıralarda yer alacağı öngörülmektedir.²²³ TR63 Bölgesi illerinden olan Hatay, 2014 yılında yaptığı 27 milyon dolara yakın ihracatı ile zeytin ve zeytinyağı ihracatında 5. sırada yer almıştır.²²⁴ 2017 verilerine göre Hatay’ın zeytin ve zeytinyağı ihracatı 7,5 milyon dolardır.

3.3.4. Zeytin ve Zeytinyağı Sanayisi

Hatay, gelişmeye açık sanayi potansiyeli olmakla birlikte, sanayisi henüz orta düzeyde gelişkin bir ildir.1950 yılından itibaren özel girişimcilerce gerçekleştirilen tarıma dayalı sanayileşme sürecine giren Hatay sanayiinde çeşitlenme, ancak 1960’lı yıllardan sonra başlamıştı. İl sanayisinin yapısındaki asıl değişme, Türkiye’nin en büyük demir ve çelik fabrikası olan İskenderun Demir Çelik Fabrikası’nın 1975 yılında üretime başlamasıyla gerçekleşmiştir.²²⁵

Şehrin çevresinde sanayiye yönelik en önemli tarım ürünü zeytindi. Zeytin işletme tesisleri de şehirde bulunuyordu. Özellikle sabun imalâthaneleri çok sayıdaydı. Hatay sanayisinin alt sektörlerinde; demir ve çelik üretimi, filtre üretimi, zeytin ve zeytinyağı üretimi, çırçır prese üretimi, mobilya üretimi ile ayakkabı üretiminin ön plana çıktığı görülmektedir.

1950’li yıllarda Hatay’da zeytincilik ve zeytinyağı elde etme işlemine baktığımızda Hatay’da zeytinyağı fabrikalarda, mangelelerde, batoslarda çıkarılır. Merkezde iki, İskenderun’da bir, Altınözü’nde bir olmak üzere dört fabrika vardır.

²²² *Hatay ili Tarımsal Master Planı*, T. C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Araştırma Planlama ve Koordinasyon Kurulu Başkanlığı Hatay Tarım İl Müdürlüğü, Hatay 2004, s. 62.

²²³ DOĞAKA, *TR63 Düzey 2 Bölgesi Zeytincilik Sektör Raporu 2015*, s. 35.

²²⁴ DOĞAKA, *TR63 Düzey 2 Bölgesi Zeytincilik Sektör Raporu 2015*, s. 42.

²²⁵ “Hatay”, *Yurt Ansiklopedisi*, 1982, s. 3462.

İskenderun'daki Şark Yağları şirketine ait olan fabrika, aynı zamanda çiğit ve susam yağı da çıkarmakta, sabun da yapmaktadır.

Mengenelere gelince merkez ilçede 61 (bunlardan 17'si Antakya'dadır), Altınözü'nde 109, İskenderun'da 17 (bunun 5 tanesi elektrik motoruyla çalışmaktadır), Kırıkhan'da 2, Samandağ'da 29, Yayladağı'nda 18 tanedir ki, toplam 236 tanedir. Batoslar ise Altınözü'nde 135, Antakya'da 70, Hassa'da 2, İskenderun'da 5, Yayladağı'nda 8 olmak üzere toplam 220 tanedir. Antakya'da ise 2 tane Pirina fabrikası vardır. Zeytinyağı kalitesi, Batoslarda elde edilen ve Hatay'da pek rağbet gören "Su zeyti" (Su Zeytinyağı) yemeklik olarak kullanılır. Rengi sarı, kokusu pek hafif, asit derecesi 1-5 arasındadır.²²⁶

2000'li yıllarda ise Hatay'da bulunan ve zeytinyağı üretimi yapan 69 adet tesisin 20'si Antakya, 12'si Altınözü, 12'si Hassa, 5'i Arsuz, 4'ü Belen, 4'ü Yayladağı, 3'ü Kırıkhan, 2'si Defne, 2'si Dört Yol, 2'si Erzin, 2'si Samandağ ve 1'i de Reyhanlı ilçelerinde bulunmaktadır. Fermente ve salamura zeytin üreten 14 işletmenin 2'si Altınözü, 2'si Antakya, 2'si İskenderun, 2'si Kırıkhan ilçelerinde, 6'sı ise Arsuz, Belen, Defne, Dört Yol, Erzin ve Hassa ilçelerinde bulunmaktadır. Ayrıca Antakya ilçesinde 3, Altınözü ve Erzin ilçelerinde de 1'er işletme, hem zeytinyağı hem de fermente ve salamura zeytin üretimi yapmaktadır. TOBB sanayi veri tabanına göre Hatay'da zeytinyağı üretimi yapan 32 firmada kayıtlı toplam 190 çalışan bulunmaktadır. Sektörün toplam zeytinyağı üretim kapasitesi 57 bin tondur. İlde, zeytinyağı üretimi yapan 32 firmanın 28'i zeytinyağı üretiminden arta kalan küspe ve katı atıkları değerlendirmektedir ve 106 bin tonluk üretim kapasitesine sahiptir.²²⁷

2018 yılında Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün kayıtlarına göre Hatay'da 93 adet zeytinyağı işletme tesisi faaliyet göstermekte olup bu işletmeler yıllık 105.310 ton zeytinyağı üretim kapasitesine sahiptirler. Altınözü ilçesinde 44, Antakya 11, Arsuz 3, Belen 3, Defne 4, Dört Yol 1, Erzin 2, Hassa 11, Kırıkhan 4, Reyhanlı 3, Samandağ 2, Yayladağı 6 adet olmak üzere ilçelerde toplam 93 adet

²²⁶ *Hatay Hakkında Notlar*, Hatay Valiliği, 1952.

²²⁷ DOĞAKA, *TR63 Düzey 2 Bölgesi Zeytincilik Sektör Raporu 2015*, s. 51.

zeytinyağı işletmesi vardır. Altınözü ilçesinde, zeytin dikim alanlarının artışına paralel olarak zeytin işletme tesislerinin sayısında artış meydana gelmiştir.

Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün kayıtlarında, Hatay genelindeki zeytinyağı işleme tesislerinin büyük çoğunluğu eski tip makinelerle üretim yapmaktadır. Yeni sistem makinelerle üretim yapanların sayıları her geçen yıl daha da artmaktadır.

3.4. Zeytin ve Zeytin Yağından Elde Edilen Ürünler

3.4.1. Sabun

Antakya tarihinde sabun üretimi ve sabunhaneleri ayrı bir öneme sahiptir. Üretimin çoğunlukla tarım ürünlerine dayalı olduğu kentte üretime yönelik en önemli tarım ürünü zeytindir. Zeytin işletme tesisleri kent içinde yer almıştır. Özellikle şehirde çok sayıda sabun imalathanesi vardır.

Hatay'ın anavatana katılmadan önce Sancak'ta iyi cins sabun üretilen 12 sabunhane, Antakya ve civarında yağ presleri (masara) vardı. Sabunhanelerin tamamı Antakya'da bulunmakta ve sahiplerinin adıyla anılmaktaydı. Melekzâde Şükrü ve kardeşi Dr. Abdurrahman Faik Beyler, Kuseyri zâde Hacı Reşit Ağa, Kuseyri zâde Mustafa Ağa, Yahyazâde Rasim Bey (iki sabunhanesi var), Aselcizâde İsmet Bey, İskifzâde Hacı Yusuf Efendi, Şeyhzâde Abdullah Efendi, Halefzâde Süreyya Bey ile Beşir Sabuncu ve evlatları(ortak), Çelenkbaşzâde Murat Efendi, Müftüzâde Sıddık Efendi, Mustafazâde Osman Efendi, Hocasâde Ali Efendi.

Bir kazandan dört günlük pişirme işlemi sonucunda elde edilen ve 4,5-5 ton ağırlığı olan sabun miktarına 'bir tabha' denirdi. 1935 yılında saf zeytinyağından yapılmış olan sabunun tabhası 11.000, garlı (defne yağı ile yapılmış) ya da karışık sabunun tabhası ise 14.000 frank idi. Sabun üretimi 1929-1930 yıllarındaki ekonomik krizden ve Avrupa'dan gerçekleştirilen sabun ithalinden çok etkilenmiş ve 1930 yılında 65 tabha olan sabun üretimi 1935 yılında 16 tabhaya düşmüştür.²²⁸

²²⁸ Mehmet Tekin, *Hatay İşgal Yılları ve Bağımsız Hatay Kronolojisi(1918-1939)*, Atatürk Araştırma Merkezi, Ankara 2010, s. 247.

Antakya'da özellikle XIX. yüzyılda önemli bir yere sahip olan sabun üretimi son yıllarda oldukça azalmıştır. Antakya'nın her mahallesinde yer alan tarihe tanıklık etmiş ve şehrin bir parçası olan sabunhanelerin çoğu kapanmış ya da işlev değiştirmiştir. Üretimin sürdüğü yerlerde, zeytinyağı ve özellikle defne yağı oranı azaltılmış olup kimyasal maddelere ağırlık verilmiştir. Bugün Kurtuluş Caddesi'nde, eski Selahattin Ökten Sabunhanesi'nde özel bir şirket üretim yapmaktadır.1574 yılında inşa edilen ve XIX. yüzyılda sabunhaneye dönüştürülerek 1969 yılına kadar sabun imalatına devam eden Sokullu Mehmet Paşa Hanı, yakın dönemde restore edilerek iş hanına dönüştürülmüştür. Kurtuluş Caddesi üzerinde, 1860'larda sabunhane olarak işletilen Şeyhoğlu Sabunhanesi, 1960'lara kadar işlevini sürdürmüş ve 2003 yılında restore edilerek günümüzde butik otel olarak kullanıma açılmıştır. Bir diğer sabunhane olan Hasan Ökten Sabunhanesi de atıl durumdadır. İne İplik Caddesindeki sabunhanenin bir kısmında sadece zeytinyağı üretimi yapılmakta olup diğer kısmı büyük ölçüde harap olmuş, özgün biçimini yitirmiş ve yeni eklentilerle değiştirilmiştir. Burada farklı amaçlı dükkânlar bulunmaktadır.²²⁹ Bunların dışında sözü edilebilecek diğer bir sabunhane Aselci Sabunhanesi'dir. Aselci Sabunhanesi uzun yıllar sabun ve yağ imalathanesi olarak hizmet vermiştir. 2011 yılında Hatay Valiliği tarafından oluşturulmuş olan kültür envanterinde yer alan Aselci Sabunhanesi'ne ait bilgilerde Kurtuluş Caddesi ile Harap Sokak arasında yer alan bugün atıl durumda bir sabunhanedir. Geleneksel Antakya mimarisinin özgün örneklerinden biri olarak değerlendirilen bir diğer sabunhane Kuseyri Sabunhane'sidir. Yapı halen zeytinyağı üretim merkezi olarak kullanılmaktadır. Envanter kayıtlarında Kurtuluş Caddesi üzerinde yer alan, hâlen sabun üretiminde kullanılan bir yapıdan daha bahsedilmektedir. Ayrıca 1860 yılında sabunhane olarak inşa edilen Kurtuluş Caddesi üzerinde Kazıklı Sokak'ın köşesinde yer alan ve 2003 yılında restore edilerek Savan Otel olarak hizmet veren bir diğer sabunhaneye de yer verilmiştir.²³⁰ Şehirde, günümüze kadar gelen sabunhaneler, asıl işlevlerinin yanı sıra kendine has mimari özelliklerinden de çok şey yitirmiş görünümündedir.

²²⁹ Temiz, a.g.m, s. 16.

²³⁰ Duman, a.g.m, s. 287.

3.4.2. Pirina Odunu

Zeytin, ağaçlardan toplandıktan sonra zeytinyağı üretimi yapmak için prese fabrikalarında mekanik ve kimyasal işlemlerden geçirilir. Bu işlemden sonra elde edilen ve zeytinin meyve eti ve çekirdeğinden oluşan kısma küspe/pirina denir. İçeriği bakımından önemli bir biyokütle yakıtı olarak kullanılabilir. İlk etapta yağı çıkarılan zeytinden geriye kalan posaya yağlı Pirina denir. Pirina odunu, zeytinyağı üretimi sonucunda elde edilen posadan üretilmektedir. Bu sebeple bu yakacağın hammaddesinin üretim alanları ile zeytinyağı üretim alanları örtüşmektedir. Hala içinde %7-8 oranında yağ ihtiva eder. Pirina yağı sanayide değerlendirilmektedir. Ek bir işlemde daha geçirilerek yağlı pirinanın içindeki yağ da alındıktan sonra geriye atık olarak pirina kalır. Hatay ilindeki tarıma dayalı sanayi atıkları içinde en büyük paya sahip olan pirinadır. Zeytinden elde edilecek pirina ve yağ miktarı zeytin çeşidi, yetiştirme tekniği ve yağ işleme yöntemine bağlı olarak değişiyor olsa da, ortalama 100 kg zeytinden 20-25 kg zeytinyağı ve 40-45 kg pirina elde edilebilmektedir. Hatay'da pirinanın yakacak firmaları tarafından satışı yapılmakta ve evlerde sobalarda yakacak olarak kullanılmaktadır.²³¹ Pirina, yakıt olarak Türkiye'nin en ekonomik, çevreci ve minimum kül oranıyla en verimli alternatif yakıttır. Pirinanın yakıt olarak kullanımının dışında gübre, harç katığı ve hayvan yemi olarak da kullanılması mümkündür. Enerji üretiminde verimli ve uygun bir şekilde pirina kullanımı iki probleme birden çözüm sağlamaktadır. Bunlardan bir diğeri zeytinyağı tesislerinin atığı olan bu maddenin tekrar kullanımınıdır.

3.4.3. Sofrada Zeytin ve Zeytinyağı

Hatay, tarihi dokusu, zengin kültürü ve doğal güzellikleri ile olduğu kadar mutfağı ile de son derece önemli bir ildir. Hatay sofrasında zeytin ve zeytinyağı yoğun olarak kullanılmaktadır. Binlerce yıldır doğada var olan zeytin, yüzyıllardır insanların sofralarını donatan, damaklarını tatlandıran eşsiz bir nimettir. Hatay birbirinden leziz yemek, salata, tatlı ve kahvaltılılarıyla ünlü bir şehirdir. Özellikle kahvaltılıkların vazgeçilmezi olan zeytin soframıza birçok çeşidiyle gelir. Taş kırma

²³¹ Cengiz Karaca, Burcu Bozoğlu ve Onur Polat, "Hatay İli Pirina Atık Miktarının ve Enerji Potansiyelinin Haritalanması", *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, C. 29, S. 2, s. 57.

çekirdeksiz zeytinden köy attuna(siyah zeytin), kırma halhalı yeşil zeytinden, halhalı zeytine(tatlanmış-kırılmamış), zeytin salatasına kadar sofralarımızı çeşitlendirir. Hatay'da zeytin siyah, yeşil, çizik, kırma, sele, salamura gibi çeşitleri ile halk mutfağında kahvaltılık olarak tüketilirken yağı ise yemeklerde kullanılmaktadır.

Hatay'ın tarımsal üretiminde zeytin oldukça önemlidir. Kahvaltılar, Hatay'da mezelerin, reçellerin, yeşilliklerin, zeytin türlerinin, bazı ekmek ve böreklerin ve süt ürünlerinin tüketildiği sofralardır. Ramazan ayında misafirlere için hazırlanan iftar sofralarında hurma ve zeytin iftarın simgeleri olarak masada yerini almaktadır.

Zeytinin yağlık ve sofralık olmak üzere başlıca iki kullanım şekli vardır. Zeytinden sıkılarak elde edilen yağ doğrudan tüketilebilir. Fakat zeytin meyvesinin acımtırak bir tadı olduğu için doğrudan tüketilmesi tercih edilmez. Ancak bazı işlemlerden geçirildikten sonra yenicek hale gelir.²³²

Sofralık zeytin denilince, taneler yeşil durumda iken işlenerek elde edilen zeytin ile siyahlaşmış tanelerin işlenmesiyle elde edilen zeytin anlaşılır. Bu nedenle sofralık zeytinler, “yeşil sofralık” ve “siyah sofralık” olmak üzere ikiye ayrılır. Her iki grup sofralık zeytinde de ana işlem, meyvenin acılığının giderilmesi, yenicek hale getirilmesi ve daha sonra da muhafaza edilmesine dayanır. Sofralık zeytinler Akdeniz mutfağında özellikle Doğu Akdeniz mutfağında sabah kahvaltılarının geleneksel gıdalarındandır.²³³

²³² Recep Efe, Abdullah Soykan, İsa Cürebal ve Süleyman Sönmez, *Edremit Yeşil Çizik Zeytin*, Edremit Ticaret Odası Yayınları, Balıkesir 2012, s. 27.

²³³ Recep Efe, *a.g.e.*, s. 32.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

4. ALTINÖZÜ'NDE ZEYTİN VE ZEYTİN ÜRETİMİ

4.1. Altınözü İlçesinin Tarihçesi ve Coğrafi Yapısı

Altınözü İlçesi, 1516 yılında Osmanlı İmparatorluğu sınırlarına katılarak Antakya vilayetine bağlanmıştır. II. Abdülhamit'in toprak reformu sırasında Altınözü Halep Vilayeti'ne bağlanmıştır. I. Dünya Savaşı'ndan sonra Fransızların eline geçmiş, 23 Haziran 1939'da Anavatan'a katılarak 1945 yılında Fatikli Mahallesi'nde kurulan ilçe teşkilatı, 1950 yılında Yenişehir Mahallesi'ndeki yerine taşınmıştır. Altınözü adının Osmanlılar zamanında verildiği, o devirde Fatikli Mahallesi'nde düzenlenen tapu kayıtlarından Altınözü isminin geçmesinden anlaşılmaktadır. Altınözü, Müslüman Araplarca alınmasından sonra kale tipi şato anlamına gelen Kasr denilmeye başlanmış ve zamanla bu kelime bozularak, Kuseyr haline dönüşmüştür.²³⁴

Altınözü, 1945 yılında Merkez, Babatorun ve Şenköy bucakları ve bu bucaklara bağlı 51 köy yerleşmesi ile ilçe statüsü kazanmıştır. İlçe merkezi, Karsu bucağı sınırlarında olan Fatikli ve Sarılar isimindeki iki köy yerleşmesinin birleşerek ilçe merkezinin mahalleleri durumuna gelmesiyle teşekkül etmiştir. Günümüzde de bu iki mahalleye Yenişehir isminde bir mahalle daha eklenmiştir. Altınözü yerleşmesi 1945 yılından 2012 yılına kadar üç bucağı olan bir yerleşim durumundaydı. 1950'de Ağcurun köyü; 1955'te Şenköy bucağı ile Tanışma köyü; 1960'da da Hanyolu köyü Antakya ilçesine bağlanırken, 1955 yılında Yayladağı'na bağlı olan Uskiyat ve Fırfirin köyleri de Altınözü'ne dâhil edilmiştir. Bu idarî yapı 2012 yılına kadar değişiklik göstermemiştir.

Büyükşehir Belediyesi Yasası ile beraber (6360 Sayılı Yasa) tüzel kişiliği kaldırılan belde ve köyler mahalleye dönüştürülmüştür. Hatay ilinde Merkez ilçe Şenköy bucağına bağlı Sofular ve Hanyolu köyleri Altınözü ilçesine bağlanmıştır.

²³⁴ Hatay İl Yıllığı 2011, Hatay Valiliği, s. 168.

2012 yılı 6360 sayılı büyükşehir yasası öncesinde Altınözü ilçesinde merkez bucağının 3 mahallesi, Altınkaya beldesi ve 22 köy, Babatorun bucağına bağlı Hacıpaşa beldesi ve 8 köy, Yiğityolu bucağına bağlı Karbeyaz beldesi ve 10 köy yerleşmesi yer almaktaydı. Yasa ile köylerin mahalleye dönüştürülmesi nedeniyle ilçede 48 mahalleden oluşan bir idarî yapılanma söz konusu olmuştur. İdarî anlamda kırsal yerleşmeler mahalle statüsü kazanmış olmasına rağmen fonksiyonları itibariyle herhangi bir değişiklik söz konusu olmamıştır. Fatikli, Sarılar ve Yenişehir mahalleleri ise Altınözü ilçe merkezinin şehinsel karakter gösteren mahalleleri durumundadır.²³⁵

Altınözü ilçesi Hatay'ın güneyinde 36. enlem ve 36. boylamın kesiştiği noktadadır. Suriye Arap Cumhuriyeti ile sınır olan ilçenin yüzölçümü 357.000 dekarıdır. Rakımı ise, 325 m.dir. İlçe Antakya'nın 22 km mesafededir. Doğusunda ve güneyinde Suriye Arap Cumhuriyeti, kuzeyinde Antakya ve batısında Yayladağı ilçesi sınır teşkil etmektedir. Suriye Arap Cumhuriyeti ile ilçemizin sınır uzunluğu 74,878 m.dir. Altınözü ilçesi Hatay İlinin güneydoğusunda yer almış olup, güneyden kuzeye doğru uzanan bir plato durumundadır. Yayladağı ilçesinden başlayan bu durum Amik Ovası'nda son bulur. İlçenin güneybatısında Yayladağı, doğusunda Suriye Dağları ile Asi Nehri, batı ve kuzeybatısında Habib-i Neccar Dağı, kuzeyi ise Amik Ovası ile çevrilidir. Kozkalesi'nde çıkan Kuseyri Çayı, Altınözü'nden geçerek Antakya merkez köylerinden Bohşin Köyü yakınında Asi Nehri ile birleşir. İklim olarak Akdeniz iklimi ile kara iklimi arasında bir geçiş arz eder.²³⁶

Nüfusunun büyük bir kısmının tarımsal faaliyetlerle uğraştığı Altınözü'nde topraklarının toplamda 301.160 dekarlık bölümü tarım yapmaya müsait arazilerdir. Altınözü'nde meyve tarımının başında ilçeyle özdeşleşen zeytin gelmektedir. Antik Çağ'dan beri bu bölgede zeytin ziraatı ve zeytinyağı üretimi yapılmaktadır. Antakya ve çevresi Antik Çağ'dan kalma 21 işlik kalıntısı ile Altınözü ilçesi en fazla işlik kalıntısı barındıran alandır.²³⁷ Bu da bize Altınözü'nde zeytincilik faaliyetlerinin yoğun yapıldığını kanıtlamaktadır. İlçe günümüzde de Hatay'ın zeytin üretimi bakımından en zengin bölgesidir. Bölgedeki çiftçilerin önemli gelir kaynaklarından

²³⁵ Döndü Üçeçam Karagel, *Hatay İli Yerleşme Coğrafyası-1*, Pegem Akademi Yayınları, Ankara 2018, s. 271.

²³⁶ *Hatay İl Yıllığı 2011*, Hatay Valiliği, s.168.

²³⁷ Pamir, a.g.m, s. 88.

biri zeytin ve zeytinyağı üretimidir. Zeytin üretimi yapan toprak sahipleri miras yoluyla toprağı devraldıkları gibi aynı şekilde zeytin ve zeytinyağı üretimini de nesilden nesile tevarüs ettirmişlerdir. İlçe halkı zeytincilikte hem kendi ihtiyaçlarının karşılamakta hem de ekonomik gelir elde etmekteydiler. Günümüzde bölgenin toplam tarım arazisinin % 52'sini zeytin bahçeleri oluşturmaktadır.

Tablo 9
2018 Yılı Hatay İlinin İlçelerine Göre Zeytin Üretimi²³⁸

İlçeler	Meyve veren yaşta ağaç sayısı (sofralık)	Meyve veren yaşta ağaç sayısı (yağlık)	Toplam meyve veren ağaç sayısı	Sofralığa ayrılan zeytin ton	Yağlığa ayrılan zeytinden elde edilen zeytinyağı ton	Sofralık yağlık toplam Alan(dekar)
Altınözü	384.000	3.109.740	3.493.740	725	29.239	168.851
Antakya	189.100	1.442.000	1.631.100	500	11.914	52.359
Arsuz	133.750	730.788	864.538	350	6.137	29.500
Belen	39.375	18.000	57.375	132	93	14.650
Defne	276.000	260.990	536.990	500	3.587	28.600
Dört Yol	418.652	-	418.652	910	-	16.350
Erzin	128.235	458.047	586.282	450	7.565	19.051
Hassa	447.000	900.000	1.347.000	550	7.139	39.794
İskenderun	21.700	183.700	205.400	165	1.678	6.720
Kırıkhan	48.040	1.255.400	1.303.440	393	7.988	34.974
Kumlu	15.519	16.000	31.519	52	264	3.333
Payas	26.000	-	26.000	198	-	1.000
Reyhanlı	18.145	434.500	452.645	124	3.971	16.136
Samandağ	270.000	673.229	943.229	293	3.398	44.873
Yayladağı	99.500	494.871	594.371	158	2.528	61.520
Toplam	2.515.016	9.977.265	12.492.281	5.500	85.501	537.711

Türkiye İstatistik Kurumunun 2018 verilerine göre (bk. Tablo 9) Altınözü ilçesinin karakteristik meyvesi olan zeytin Hatay'ın ilçeleri arasında hem sofralık üretim hem de yağlık üretimde ilk sıradadır. Altınözü ilçesinde zeytin tarım alanı incelendiğinde toplam 168,851 dekar ile Hatay zeytinlik alanlarının % 32,5'ine sahiptir. Meyve veren yaşta sofralık ağaç âdeti 384.000, meyve veren yaşta yağlık ağaç âdeti ise 3.109.740 adettir. Toplam meyve veren yaşta ağaç sayısı 3.493.740 adettir. İlçe, zeytin ağacı varlığı ile Hatay'ın toplam zeytin ağacı varlığının büyük çoğunluğuna sahiptir. Altınözü ilçesinde 2018 verilerine göre 29.239 ton yağlık, 725 ton ise sofralık zeytin üretimi yapılmıştır. Zeytin üretim miktarı bakımından toplam 29.964 ton üretim gerçekleştirilerek Hatay zeytin üretiminin % 32,9'unu sağlamaktadır.

²³⁸ TÜİK 2019.

Tablo 10Altınözü İlçesinin 2004-2018 Yılları Arasında Zeytin Ziraatı ve Üretimi²³⁹

Yıllar	Meyve Veren Yaşta Ağaç Sayısı Sofralık+Yağlık	Meyve Vermeyen Yaşta Ağaç Sayısı Sofralık+Yağlık	Toplam Ağaç Sayısı	Alan Dekar	Sofralık Üretim Ton	Yağlık Üretim Ton	Toplam Üretim Ton
2004	2.291.500	186.000	2.477.500	166.310	4.280	35.550	39.830
2005	2.291.500	186.000	2.477.500	166.310	4.280	41.550	45.830
2006	2.431.500	80.000	2.511.500	155.790	7.080	41.550	48.630
2007	2.555.000	846.500	3.401.500	155.790	5.735	29.510	35.245
2008	2.662.000	929.500	3.591.500	155.790	5.400	28.406	33.806
2009	2.561.000	929.500	3.490.500	155.790	3.888	24.752	28.640
2010	2.571.000	1.052.000	3.623.000	156.000	5.570	25.708	31.278
2011	2.576.000	1.047.000	3.623.000	156.090	7.400	44.120	51.520
2012	2.544.644	1.040.310	3.584.954	156.565	6.251	39.552	45.803
2013	2.600.000	1.037.710	3.637.710	157.911	3.950	35.097	39.047
2014	3.189.240	1.389.090	4.578.330	167.480	3.782	16.855	20.637
2015	3.391.740	1.186.590	4.578.330	167.474	5.119	49.932	55.051
2016	3.491.740	1.213.290	4.705.030	168.474	3.266	33.585	36.851
2017	3.438.843	1.219.212	4.658.055	167.912	1.622	49.537	51.159
2018	3.493.740	1.642.798	5.136.538	168.851	725	29.239	29.964

Altınözü ilçesinde 2005 yılından itibaren zeytin ziraatında önemli bir artış meydana gelmiştir. 2005 yılından sonra özellikle devlet tarafından, sertifikalı zeytin fidanlarıyla kurulan zeytinlikler için yapılan desteklemelerin de etkisiyle Altınözü ilçesinde zeytin dikili alanlar artmıştır. Zeytin yetiştiricileri, mazot ve gübre için devlet desteği aldıkları gibi ayrıca zeytinin sıkılarak zeytinyağı haline getirildiğini belgeledikten takdirde de devlet desteği alabilmekteydiler. Bu da bölgede zeytin ağaçlarının artışında önemli bir etken olmuştur.

Altınözü, 3.493.740 adet meyve veren yaşta sofralık ve yağlık zeytiniyle ve 1.642.804 adet meyve vermeyen yaşta sofralık ve yağlık zeytin ağacıyla önümüzdeki yıllarda daha da ön plana çıkması beklenmektedir. Hatay ilçelerinin zeytincilik faaliyetlerinde Altınözü ilçesinin önümüzdeki süreçte zeytin üretiminde adından söz ettireceği görülmektedir. İlçedeki zeytin ziraatı artışına paralel olarak zeytin işletmelerinde de artış yaşanmaktadır. 2018 yılında Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü kayıtlarına göre ilçede farklı mahallelerde 44 adet zeytinyağı işletme tesisi mevcuttur. Ayrıca 1 adet zeytinyağı dolun tesisi ve 1 adet zeytin salamura tesisi bulunmaktadır.

²³⁹ TÜİK 2019.

Geçim kaynaklarının tarıma dayalı olduğu ilçede, kırsal nüfusun kalabalık olmasının yarattığı işsizlik ve gelir düşüklüğü beraberinde kırdan kente göçe sebep olmuştur. Bu nedenle son yıllarda Altınözü’nde zeytin ziraatının artmasıyla zeytin çırpma ve toplama hususunda iş gücüne ihtiyaç duyulmuştur. Zeytinin olduğu bölgelerde zeytin tarımına dayalı sanayi işletmelerinin açılması istihdam olanaklarını artıracığı ve böylece halkın göç etmesini engelleyebileceği öngörülebilmektedir. Diğer taraftan zeytin ve zeytine dayalı ürünler için pazar oluşturulması tarım sektörünün güçlenmesine katkı sunacağı ve ülke ekonomisine önemli bir katma sağlayacağı şüphesizdir.

4.2. Altınözü İlçesinde Zeytin Üretimi ve Zeytincilik

Yukarıdaki üç bölümde Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinde Hatay bağlamında Antakya ve çevresinde üretilen zeytin ve zeytinden elde edilen kâr ve toplumsal ekonomiye sağladığı faydalar üzerinde geniş bir şekilde duruldu. Bu bölümde ise esasında bir projeye konu olan ve Hatay genelinde yapılması planlanmış bir anket çalışmasının ortaya koyduğu veriler değerlendirilecektir.

Tez konusunu oluşturan Hatay’ın 15 ilçesinden sadece Altınözü’nün alınmasının perde arkasında, arazi sahiplerinin anket çalışmasına katılmada göstermiş olduğu isteksizlik yatmaktadır. Çalışma amacıyla gittiğimiz tüm ilçelerde yapacağımız anketin akıbeti üzerinde yapılan tartışmalar, bizi Altınözü ilçesine yöneltti. Anket çalışmamıza Altınözü ilçesinin halkı büyük bir ilgi göstermiştir. Diğer yandan Altınözü’nün Hatay’ın en büyük zeytin üreticisi durumunda olması ve Hatay genelinde zeytin yetiştiriciliği ve zeytin ürünleri hakkında iyi bir örnek teşkil edeceği de öngörülebilmektedir. Ayrıca anket sonucunda ortaya konulacak yargıların daha isabetli olacağını ve gerçeğe daha yakın analiz yapma imkânı vereceği kanısını da güçlendirmektedir.

Çalışmamızın bu bölümünde elde edilen yerel veriler kullanılacak ve bu veriler Hatay geneline ait kurumsal verilerle desteklenmek suretiyle çeşitli analizlere yer verilecektir.

Altınözü zeytin sahasında yapılan anketler üç aşamada değerlendirmeye tabi tutulmuştur. İlk olarak arazi sahiplerinin ekip biçtikleri zeytin tarlalarının dekar cinsinden değerlendirilmesine, İkinci olarak elde edilen ürünün ayrıştırılması aşamasında toplanan zeytinlerin ne kadarının yemeklik, ne kadarının ise yağlık olarak ayrıldığına dair verilere, üçüncü aşamada ise bu ürünlerin mamul malzemeye dönüştürülmesi aşamasında ne kadarının fabrikalara gönderildiğine ve ne kadarının ise kendi el işçiliğine ayırdıklarına dair veriler analiz edilmiştir. Şimdi ilk aşamadan başlamak üzere anket çalışmasından elde edilen verileri değerlendirmeye çalışacağız.

4.3. Altınözü Anket Çalışmasının Değerlendirmesi

Altınözü mahallelerinde tespit edilen zeytinlik araziler ve bu arazilerde yapılan zeytin ziraatı, üretilen yemeklik, yağlık zeytinyağı ve üretilen zeytinyağının mamul hale getirilmesine ilişkin veriler mahalleler özelinde aşağıda özetlenmiştir.

Altınözü ilçesine bağlı Akamber Mahallesi'nde yaklaşık 8 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 8 kişiden 3'ü; 100 dekar arazi üzerinde, diğer 5 kişi ise 60 dekar ve altındaki arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 565 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta olup arazi işletmecisinin toprağın sahibi olduğu ve kiracı olmadığı anlaşılmaktadır. Akamber Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Akamber Mahallesi'nde yemeklik ve yağlık zeytin olarak 2.250 kg sofralık ve 136.500 ton yağlık zeytin hasat edilmiştir. Bu mahalledeki 510 dekar zeytin arazisinden hasat edilen 136.500 ton yağlık zeytinden fabrikasyon olarak 37.300 kg mamul ürün elde edilmiştir.

Altınözü ilçesine bağlı Akdarı Mahallesi'nde yaklaşık 5 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 5 kişiden 2'si; 100 dekar arazi altında, diğer 3 kişi ise 100 dekar ve üzerindeki arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 510 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Akdarı mahallesinde üretilen zeytinlerin tamamının Halhalı, Gemlik ve Savrani türünden olduğu görülmektedir. Akdarı Mahallesi'nde üretilen yemeklik

ve yağlık zeytini olarak 550 kg sofralık ve 157.000 kg yağlık zeytin hasat edildiği anlaşılmaktadır. Akdarı Mahallesi'nde 510 dekar araziden hasat edilen 157.000 kg yağlık zeytinden fabrikasyon olarak 40.800 kg zeytinyağı üretildiği anlaşılmaktadır.

Altınözü ilçesine bağlı Alakent Mahallesi'nde ise yaklaşık 10 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 10 kişi 100 dekar altında bir arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 305 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Alakent Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Sarı Haşebi, Karamani, Halhalı, Gemlik ve Savrani türünden olduğu görülmektedir. Alakent mahallesinde üretilen yemeklik ve yağlık zeytini incelediğimizde, 305 dekar arazi üzerinde yetiştirilen zeytinden; 1.600 kg sofralık ve 104.000 kg yağlık zeytinin hasat edildiği anlaşılmaktadır. Bu 104.000 kg yağlık zeytin de fabrikalarda işlenerek 27.800 kg zeytinyağı üretilmiştir.

Altınözü ilçesine bağlı Altınkaya Mahallesi'nde yaklaşık 11 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 11 kişiden 7'si; 100 dekar altında, diğer 4 kişi ise 100 dekar ve üzerindeki arazide zeytin yetiştirmektedir. Söz konusu mahallede yaklaşık 1.105 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Altınkaya Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Altınkaya Mahallesi'nde üretilen sofralık ve yağlık zeytin miktarı ise şöyledir: 3.000 kg sofralık ve 214.000 kg yağlık zeytin hasat edilmiştir. Altınkaya Mahallesi'ndeki arazilerden 214.000 kg yağlık zeytin elde edilmiş ve 66.900 kg zeytinyağı işlenmiştir.

Altınözü ilçesine bağlı Atayurdu Mahallesi'nde yaklaşık 10 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 10 kişi 50 dekar altında bir arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 263 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Atayurdu Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Atayurdu Mahallesi'nde üretilen sofralık ve yağlık zeytini incelediğimizde 263 dekar arazi üzerinde yetiştirilen zeytinden; 1.850 kg sofralık ve 78.000 kg yağlık zeytinin hasat edildiği

anlaşmaktadır. Atayurdu Mahallesi'nde 263 dekar zeytin arazisinden hasat edilen 78.000 kg yağlık zeytinin de fabrikalarda işlenerek 20.900 kg mamul haline dönüştürülmüştür.

Avuttepe Mahallesi'nde yaklaşık 13 kişi zeytin üreticiliği yapmaktadır. Zeytin üreticiliği yapan bu 13 kişi 100 dekar ve altında bir araziye sahiptir. Söz konusu mahallede yaklaşık 635 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Avuttepe Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Avuttepe Mahallesi'nde üretilen sofralık ve yağlık zeytini incelediğimizde 635 dekar arazi üzerinde yetiştirilen zeytinden; 1.300 kg sofralık ve 186.000 kg yağlık zeytinin hasat edilmiştir. Avuttepe Mahallesi'nde 635 dekar zeytin arazisinden hasat edilen 186.000 kg yağlık zeytinin de fabrikalarda işlenerek 49.200 kg zeytinyağına dönüştürüldüğü sonucuna ulaşılmaktadır.

Babatorun Mahallesinde yaklaşık 15 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 15 kişi 50 dekar ve altında bir arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 222 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Babatorun Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Babatorun Mahallesi'nde üretilen sofralık ve yağlık zeytini incelediğimizde 222 dekar arazi üzerinde yetiştirilen zeytinden; 2.150 kg sofralık ve 88.000 kg yağlık zeytinin hasat edildiği anlaşılmaktadır. Bu 88.000 kg yağlık zeytinin de fabrikalarda işlenerek 22.600 kg mamul haline dönüştürüldüğü sonucuna ulaşılmaktadır.

Boynuyoğun Mahallesi'nde yaklaşık 10 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 10 kişiden 1'isi; 50 dekar üstünde, diğer 9 kişi ise 50 dekar altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 297 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Boynuyoğun Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Bu mahalledeki arazilerden 1.780 kg sofralık ve 64.200 kg yağlık zeytinin hasat edildiği

anlaşılmaktadır. Mahalledeki zeytin arazisinden hasat edilen 64.200 kg yağlık zeytinin de fabrikalarda işlenerek 17.300 kg mamul haline dönüştürülmüştür.

Büyükburç Mahallesi'nde yaklaşık 12 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Bunlardan 1'i; 50 dekar üstünde, diğer 9 kişi ise 50 dekar ve altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede bulunan 360 dekar arazide üretilen zeytinlerin tamamı Sarıhaşebi, Savrani, Halhalı ve Gemlik türündendir. Mahallede 2.450 kg sofralık ve 104.800 kg yağlık zeytin üretilmektedir. Büyükburç Mahallesi'nde 297 dekar zeytin arazisinden hasat edilen 104.800 kg yağlık zeytinin de fabrikalarda işlenerek 27.900 kg zeytin ve zeytin ürünü elde edilmiştir.

Çetenli Mahallesi'nde yaklaşık 20 kişi zeytin üreticiliği yapmakta olup bu 20 kişiden 14'ü; 100 dekar altında, diğer 6 kişi ise 100 dekar ve üzerindeki arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 1.578 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmaktadır. Çetenli Mahallesi'ndeki zeytinlerin tamamı Savrani, Halhalı ve Gemlik türündendir. Mahallede üretilen 2.400 kg sofralık ve 476.000 kg yağlık zeytinin 476.000 kg'nın fabrikalarda işlenmesi sonucunda 124.600 kg mamul hale dönüştürülmüştür.

Dokuzdal Mahallesi'nde yaklaşık 5 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 5 kişiden 2'si; 100 dekar ve üzerinde diğer 3 kişi ise 100 dekar altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 440 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Dokuzdal Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Dokuzdal Mahallesi'nde üretilen sofralık ve yağlık zeytini incelediğimizde 440 dekar arazi üzerinde yetiştirilen zeytinden; 400 kg sofralık ve 130.000 kg yağlık zeytinin hasat edildiği anlaşılmaktadır. Dokuzdal Mahallesi'nde 440 dekar zeytin arazisinden hasat edilen 130.000 kg yağlık zeytinin de fabrikalarda işlenerek 34.000 kg mamul haline dönüştürüldüğü sonucuna ulaşılmaktadır.

Enek Mahallesi'nde yaklaşık 2 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 2 kişi 50 dekar altında bir arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede üretilen zeytinlerin tamamının Gemlik türünden

olduğu görülmektedir. Mahallede üretilen sofralık ve yağlık zeytinyağını incelediğimizde, 200 kg sofralık ve 15.000 kg yağlık zeytinin hasat edildiği anlaşılmaktadır. Bu 15.000 kg yağlık zeytinden fabrikasyon olarak 3.900 kg zeytinyağı üretilmiştir.

Erbaşı Mahallesi'nde yaklaşık 10 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 10 kişiden 6'sı; 50 dekar ve üzerinde diğer 4 kişi ise 50 dekar altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 470 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Mahallede üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden 1.550 kg sofralık ve 119.000 kg yağlık zeytinin hasat edildiği anlaşılmaktadır. 119.000 kg yağlık zeytinin işlenmesi 31.700 kg mamul zeytinyağı üretildi.

Fatikli Mahallesi'nde yaklaşık 12 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan bu 12 kişi 50 dekar ve altında bir araziye sahiptir. Söz konusu mahallede yaklaşık 210 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Fatikli Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Karamani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Fatikli mahallesinde üretilen sofralık ve yağlık zeytini incelediğimizde 210 dekar arazi üzerinde yetiştirilen zeytinden; 1.850 kg sofralık ve 74.150 kg yağlık zeytin hasat edilmiştir. Fatikli Mahallesi'nde 210 dekar zeytin arazisinden hasat edilen 74.150 ton yağlık zeytinin de fabrikalarda işlenerek 19.350 kg zeytinyağı haline dönüştürüldüğü sonucuna ulaşılmıştır.

Gözecik Mahallesi'nde yaklaşık 3 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 3 kişiden 2'si; 150 dekar ve üzerinde bir kişi ise 100 dekar altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 370 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Gözecik Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Gözecik Mahallesi'nde üretilen sofralık ve yağlık zeytinyağı olarak, 200 kg sofralık ve 138.000 kg yağlık zeytin hasat edildiği anlaşılmaktadır. Gözecik Mahallesi'nde 370

dekar araziden hasat edilen 138.000 kg yağlık zeytin fabrikasyon olarak 34.200 kg zeytinyağı üretilmiştir.

Günvuran Mahallesi'nde yaklaşık 7 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 7 kişiden 1'i; 150 dekar ve üzerinde, diğer 6 kişi ise 50 dekar ve altında arazide zeytin yetiştirmektedir. Söz konusu mahallede yaklaşık 420 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Günvuran Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Günvuran Mahallesi'nde üretilen sofralık ve yağlık zeytin miktarı ise şöyledir: 200 kg sofralık ve 138.000 kg yağlık zeytin hasat edilmiştir. Mahalledeki arazilerden 138.000 kg yağlık zeytin elde edilmiş de fabrikalarda işlenerek 33.900 kg zeytinyağı işlenmiştir.

Hacıpaşa Mahallesi'nde yaklaşık 21 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 21 kişiden 1'isi; 50 dekar ve üzerinde, diğer 20 kişi ise 50 dekar altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 323 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Hacıpaşa Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Hacıpaşa Mahallesi'nde üretilen sofralık ve yağlık zeytini incelediğimizde, 323 dekar arazi üzerinde yetiştirilen zeytinden; 2.400 kg sofralık ve 104.800 kg yağlık zeytinin hasat edildiği anlaşılmaktadır. Bu 104.800 kg yağlık zeytinin de fabrikalarda işlenerek 27.550 kg mamul haline dönüştürüldüğü sonucuna ulaşılmaktadır.

Hanyolu Mahallesi'nde yaklaşık 14 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan bu 14 kişi 40 dekar ve altında bir arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 475 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Hanyolu Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Mahallede, 475 dekar arazi üzerinde yetiştirilen zeytinden; 1.150 kg sofralık ve 135.500 kg yağlık zeytin hasat edilmiştir. Hanyolu Mahallesi'nde 475 dekar zeytin arazisinden hasat edilen 135.500 kg yağlık zeytinin de fabrikalarda işlenerek 35.000 kg mamul haline getirilmiştir.

Kamberli Mahallesi'nde yaklaşık 11 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Bunlardan 1'i; 100 dekar ve üzerinde, diğer 10 kişi ise 100 dekar altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede bulunan 645 dekar arazide üretilen zeytinlerin tamamı, Savrani, Halhalı ve Gemlik türündendir. Mahallede, 1.200 kg sofralık ve 189.000 kg yağlık zeytin üretilmektedir. Kamberli Mahallesi'nde 645 dekar zeytin arazisinden hasat edilen 189.000 kg yağlık zeytinin de fabrikalarda işlenerek 51.400 kg zeytinyağı elde edilmiştir.

Kansu Mahallesi'nde yaklaşık 11 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 11 kişiden 5'i; 50 dekar ve üzerinde, diğer 6 kişi ise 50 dekar altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 455 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Kansu Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Kansu Mahallesi'nde üretilen sofralık ve yağlık zeytini incelediğimizde, 455 dekar arazi üzerinde yetiştirilen zeytinden; 1.640 kg sofralık ve 145.500 kg yağlık zeytinin hasat edildiği anlaşılmaktadır. Kansu Mahallesi'nde 455 dekar zeytin arazisinden hasat edilen 145.500 kg yağlık zeytinin de fabrikalarda işlenerek 38.500 kg mamul haline dönüştürüldüğü sonucuna ulaşılmaktadır.

Karbeyaz Mahallesi'nde yaklaşık 13 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 13 kişi 30 dekar ve altında bir arazide zeytin yetiştirmektedir. Söz konusu mahallede yaklaşık 196 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Karbeyaz Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Karbeyaz Mahallesi'nde üretilen sofralık ve yağlık zeytin miktarı ise şöyledir: 1.800 kg sofralık ve 55.200 kg yağlık zeytin hasat edilmiştir. Karbeyaz Mahallesi'ndeki arazilerden 55.200 kg yağlık zeytin elde edilmiş ve fabrikalarda 14.600 kg zeytinyağı işlenmiştir.

Karsu Mahallesi'nde yaklaşık 17 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 17 kişiden 4'ü 50 dekar ve üzerinde diğer 13 kişi

ise 50 dekar altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 697 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Karsu Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Karsu Mahallesi'nde sofralık ve yağlık zeytin olarak 2.050 kg sofralık ve 206.100 kg yağlık zeytin hasat edilmiştir. Bu mahalledeki 697 dekar zeytin arazisinden hasat edilen 206.100 kg yağlık zeytinden fabrikasyon olarak 52.200 kg mamul ürün elde edilmiştir.

Kazancık Mahallesi'nde yaklaşık 10 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 10 kişiden 3'ü 100 dekar ve üzerinde diğer 7 kişi ise 100 dekar altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 810 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Kazancık Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Gemlik türü olduğu görülmektedir. Kazancık Mahallesi'nde zeytin olarak 1.850 kg sofralık ve 166.000 kg yağlık zeytin hasat edildiği anlaşılmaktadır. Kazancık Mahallesi'nde 810 dekar araziden hasat edilen 166.000 kg yağlık zeytinden fabrikasyon olarak 43.300 kg zeytinyağı üretildiği anlaşılmaktadır.

Keskincik Mahallesi'nde yaklaşık 11 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 11 kişiden 3'ü; 100 dekar ve üzerinde diğer 8 kişi ise 40 dekar ve altında arazide zeytin yetiştirmektedir. Söz konusu mahallede yaklaşık 458 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Keskincik Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Keskincik Mahallesi'nde üretilen sofralık ve yağlık zeytin miktarı ise şöyledir: 1.650 kg sofralık ve 159.700 kg yağlık zeytin hasat edilmiştir. Keskincik Mahallesi'ndeki arazilerden 159.700 kg yağlık zeytin elde edilmiş fabrikalarda 38.400 kg zeytinyağı işlenmiştir.

Kılıçtutan Mahallesi'nde yaklaşık 11 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 11 kişiden 4'ü 100 dekar üzerinde diğer 7 kişi ise 100 dekar altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 1.115 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi

kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Kılıçtutan Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Kılıçtutan Mahallesi'nde üretilen sofralık ve yağlık zeytini incelediğimizde 1.115 dekar arazi üzerinde yetiştirilen zeytinden 3.000 kg sofralık ve 214.000 kg yağlık zeytin hasat edildiği anlaşılmaktadır. Kılıçtutan Mahallesi'nde 1.115 dekar zeytin arazisinden hasat edilen 214.000 kg yağlık zeytinin de fabrikalarda işlenerek 66.900 kg mamul haline dönüştürülmüştür.

Kıyığören Mahallesi'nde yaklaşık 12 kişi zeytin üreticiliği yapmaktadır. Zeytin üreticiliği yapan bu 12 kişiden 1'i 70 dekar üzerinde diğer 11 kişi ise 50 dekar ve altında araziye sahiptir. Söz konusu mahallede yaklaşık 340 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Kıyığören Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Karamani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Kıyığören Mahallesi'nde üretilen sofralık ve yağlık zeytini incelediğimizde 340 dekar arazi üzerinde yetiştirilen zeytinden 2.500 kg sofralık ve 116.200 kg yağlık zeytin hasat edilmiştir. Kıyığören Mahallesi'nde 340 dekar zeytin arazisinden hasat edilen 116.200 kg yağlık zeytin de fabrikalarda işlenerek 30.100 kg zeytinyağı elde edilmiştir.

Kolcular Mahallesi'nde yaklaşık 5 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 5 kişiden 4'ü 60 dekar üzerinde diğer 1 kişi ise 50 dekar arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 290 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Kolcular Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Kolcular Mahallesi'nde üretilen sofralık ve yağlık zeytini incelediğimizde 290 dekar arazi üzerinde yetiştirilen zeytinden 550 kg sofralık ve 87.000 kg yağlık zeytinin hasat edildiği anlaşılmaktadır. Bu 87.000 kg yağlık zeytinin de fabrikalarda işlenerek 22.300 kg mamul haline dönüştürüldüğü sonucuna ulaşılmaktadır.

Kozkalesi Mahallesi'nde yaklaşık 10 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 10 kişiden 1'i 70 dekar üzerinde diğer 9 kişi ise 50 dekar altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 355 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi

kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Kozkalesi Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Mahallede 355 dekar arazi üzerinde yetiştirilen zeytinden 1.600 kg sofralık ve 102.000 kg yağlık zeytin hasat edildiği anlaşılmaktadır. Kozkalesi Mahallesi'nde 355 dekar zeytin arazisinden hasat edilen 102.000 kg yağlık zeytin de fabrikalarda işlenerek 26.300 kg mamul haline getirilmiştir.

Kurtmezrası Mahallesi'nde yaklaşık 10 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 10 kişiden 2'si 70 dekar üzerinde diğer 8 kişi ise 50 dekar ve altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 460 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Kurtmezrası Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Bu mahalledeki arazilerden 2.250 kg sofralık ve 138.000 kg yağlık zeytin hasat edilmiştir. Mahalledeki arazilerden hasat edilen 138.000 kg yağlık zeytin de fabrikalarda işlenerek 37.100 kg mamul haline dönüştürülmüştür.

Mayadalı Mahallesi'nde yaklaşık 10 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Bunlardan 10 kişiden 3'ü 200 dekar ve üzerinde diğer 7 kişi ise 180 dekar ve altında arazide zeytin yetiştirmektedir. Söz konusu mahallede bulunan 1.780 dekar arazide üretilen zeytinlerin tamamı Halhalı ve Gemlik türündendir. Mahallede 2.250 kg sofralık ve 606.000 kg yağlık zeytin üretilmektedir. Mayadalı Mahallesi'nde 1.780 dekar zeytin arazisinden hasat edilen 606.000 kg yağlık zeytin de fabrikalarda işlenerek 158.000 kg zeytinyağı elde edilmiştir.

Oymaklı Mahallesi'nde yaklaşık 9 kişi zeytin üreticiliği yapmakta olup bu 9 kişiden 1'i 300 dekar üzerinde, 3 kişi 200 dekar ve diğer 5 kişi ise 100 dekar ve altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 1.310 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmaktadır. Oymaklı Mahallesi'ndeki zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türündendir. Mahallede, 1.250 kg sofralık ve 396.000 kg yağlık zeytinin hasat edildiği anlaşılmaktadır. 396.000 kg'nın fabrikalarda işlenmesi sonucunda 102.500 kg mamul hale dönüştürülmüştür.

Sarıbük Mahallesi'nde yaklaşık 12 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 12 kişiden 1'i 600 dekar üzerinde diğer 11 kişi ise 30 dekar ve altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Sarıbük Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamın Halhalı ve Gemlik türündendir. Mahalledeki zeytinden 3.300 kg sofralık ve 396.000 kg yağlık zeytin hasat edilmiştir. Sarıbük Mahallesi'nde 1.310 dekar zeytin arazisinden hasat edilen 74.700 kg yağlık zeytin de fabrikalarda işlenerek 20.800 kg mamul haline dönüştürüldüğü sonucuna ulaşılmaktadır.

Sarılar Mahallesi'nde yaklaşık 3 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 3 kişiden 1'i 90 dekar üzerinde diğer 2 kişi ise 60 dekar ve altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Mahallede üretilen sofralık ve yağlık zeytini incelediğimizde 200 kg sofralık ve 54.000 kg yağlık zeytinin hasat edildiği anlaşılmaktadır. Bu 54.000 kg yağlık zeytinden 15.000 kg zeytinyağı üretilmiştir.

Seferli Mahallesi'nde yaklaşık 4 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 4 kişiden 1'i 250 dekar üzerinde, diğer 3 kişiden biri 200, biri 150 diğeri ise 70 dekar arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 670 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Mahallede üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden 600 kg sofralık ve 192.000 kg yağlık zeytinin hasat edildiği anlaşılmaktadır. 192.000 kg yağlık zeytinin işlenmesi sonucunda 53.000 kg zeytinyağı üretilmiştir.

Sivrikavak Mahallesi'nde yaklaşık 19 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 19 kişiden 5'i 200 dekar ve üzerinde diğer 14 kişi ise 180 dekar ve altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 2.435 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Sivrikavak Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Karamani, Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Sivrikavak Mahallesi'nde 2.900 kg sofralık ve 589.700 kg yağlık zeytin hasat edilmiştir. Bu mahalledeki 2.435 dekar zeytin arazisinden hasat edilen

589.700 kg yağlık zeytinden fabrikasyon olarak 160.100 kg mamul ürün elde edilmiştir.

Sofular Mahallesi'nde yaklaşık 10 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 10 kişiden 6'sı 35 dekar üzerinde diğer 4 kişi ise 30 dekar ve altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 296 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Sofular Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Sofular Mahallesi'nde 1.210 kg sofralık ve 154.300 kg yağlık zeytin hasat edilmiştir. Sofular Mahallesi'nde 296 dekar araziden hasat edilen 154.300 kg yağlık zeytinden fabrikasyon olarak 20.800 kg zeytinyağı üretildiği anlaşılmaktadır.

Tepehan Mahallesi'nde yaklaşık 12 kişi zeytin üreticiliği yapmakta olup bu 12 kişiden 2'si 30 dekar üzerinde diğer 10 kişi ise 20 dekar ve altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 168 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmaktadır. Tepehan Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Sarı Haşebi, Halhalı ve Gemlik türündendir. Mahalledeki üretilen sofralık ve yağlık zeytini incelediğimizde, 168 dekar arazi üzerinde yetiştirilen zeytinden 1.300 kg sofralık ve 55.600 kg yağlık zeytinin hasat edildiği anlaşılmaktadır. Bu 55.600 kg yağlık zeytinin de fabrikalarda işlenerek 14.350 kg zeytin üretilmiştir.

Tokaçlı Mahallesi'nde yaklaşık 10 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 10 kişiden 1'i 600 dekar üzerinde diğer 9 kişi ise 150 dekar ve altında arazide zeytin yetiştirmektedir. Söz konusu mahallede yaklaşık 1.300 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Tokaçlı Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Tokaçlı Mahallesi'nde üretilen sofralık ve yağlık zeytin miktarı ise şöyledir: 1.350 kg sofralık ve 387.000 kg yağlık zeytin hasat edilmiştir. Tokaçlı Mahallesi'ndeki arazilerden 387.000 kg yağlık zeytin elde edilmiş ve fabrikalarda 103.300 kg zeytinyağı işlenmiştir.

Tokdemir Mahallesi'nde yaklaşık 9 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 9 kişiden 2'si 150 dekar üzerinde diğer 7 kişi ise 100 dekar ve altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 815 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Tokdemir Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Tokdemir mahallesinde üretilen sofralık ve yağlık zeytini incelediğimizde 815 dekar arazi üzerinde yetiştirilen zeytinden 1.100 kg sofralık ve 244.000 kg yağlık zeytinin hasat edildiği anlaşılmaktadır. Tokdemir Mahallesi'nde 1.300 dekar zeytin arazisinden hasat edilen 244.000 kg yağlık zeytinin de fabrikalarda işlenerek 63.500 kg mamul haline dönüştürülmüştür.

Toprakhisar Mahallesi'nde yaklaşık 10 kişi zeytin üreticiliği yapmaktadır. Zeytin üreticiliği yapan bu 10 kişiden 2'si 40 dekar üzerinde diğer 8 kişi ise 20 dekar ve altında araziye sahiptir. Söz konusu mahallede yaklaşık 177 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Toprakhisar Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Toprakhisar Mahallesi'nde üretilen sofralık ve yağlık zeytini incelediğimizde 177 dekar arazi üzerinde yetiştirilen zeytinden 1.250 kg sofralık ve 43.600 kg yağlık zeytin hasat edilmiştir. Toprakhisar Mahallesi'nde 177 dekar zeytin arazisinden hasat edilen 43.600 kg yağlık zeytin fabrikalarda işlenerek 14.000 kg zeytinyağı elde edilmiştir.

Türkmenmezraası Mahallesi'nde yaklaşık 10 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 10 kişiden 2'si 50 dekar üzerinde diğer 8 kişi ise 45 dekar ve altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 345 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Türkmenmezraası Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Savrani, Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Mahallede 177 dekar arazi üzerinde yetiştirilen zeytinden 1.000 kg sofralık ve 98.500 kg yağlık zeytin hasat edilmiştir. Türkmenmezraası Mahallesi'nde 177 dekar zeytin arazisinden hasat edilen 98.500 kg yağlık zeytin fabrikalarda işlenerek 26.600 kg mamul haline getirilmiştir.

Yanıkpınar Mahallesi'nde yaklaşık 5 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Bunlardan 5 kişiden 2'si 50 dekar üzerinde diğer 3 kişi ise 40 dekar ve altında arazide zeytin yetiştirmektedir. Söz konusu mahallede bulunan 210 dekar arazide üretilen zeytinlerin tamamı Savrani, Halhalı ve Gemlik türündendir. Mahallede 450 kg sofralık ve 58.000 kg yağlık zeytin üretilmektedir. Yanıkpınar Mahallesi'nde 210 dekar zeytin arazisinden hasat edilen 58.000 kg yağlık zeytin fabrikalarda işlenerek 16.000 kg zeytinyağı elde edilmiştir.

Yarseli Mahallesi'nde yaklaşık 12 kişinin zeytin üreticiliği yapmakta olup bu 12 kişiden 1'i 60 dekar üzerinde diğer 11 kişi ise 15 dekar ve altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 163 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmaktadır. Yarseli Mahallesi'ndeki zeytinlerin tamamı Karamani, Halhalı ve Gemlik türündendir. Mahallede üretilen 1.260 kg sofralık ve 47.000 kg yağlık zeytinin hasat edilmiştir. 47.000 kg yağlık zeytin fabrikalarda işlenerek 12.350 kg mamul elde edilmiştir.

Yenişehir Mahallesi'nde yaklaşık 4 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 4 kişiden 2'si 100 dekar üzerinde diğer 2 kişi ise 60 dekar ve altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede üretilen zeytinlerin tamamının Halhalı ve Savrani türünden olduğu görülmektedir. Mahallede üretilen sofralık ve yağlık zeytini incelediğimizde 310 dekar arazi üzerinde yetiştirilen zeytinden 380 kg sofralık ve 96.000 kg yağlık zeytin hasat edilmiştir. Bu 96.000 kg yağlık zeytinden fabrikasyon olarak 25.000 kg zeytinyağı üretilmiştir.

Yenişehir Mahallesi'nde yaklaşık 5 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 5 kişiden 1'i 60 dekar üzerinde diğer 4 kişi ise 40 dekar ve altında arazide zeytin yetiştirmektedir. Söz konusu mahallede yaklaşık 200 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmakta ve bu arazinin tamamının toprak sahibi kişilere ait olduğu anlaşılmaktadır. Yenişehir Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamının Halhalı ve Gemlik türünden olduğu görülmektedir. Yenişehir Mahallesi'nde üretilen sofralık ve yağlık zeytin miktarı ise şöyledir: 480 kg sofralık ve 57.500 kg yağlık zeytin hasat edilmiştir. Yenişehir Mahallesi'ndeki arazilerden

57.500 kg yağlık zeytin elde edilmiş ve fabrikalarda işlenerek 15.500 kg zeytinyağı üretilmiştir.

Yolağzı Mahallesi'nde yaklaşık 17 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Bunlardan 4 kişi 200 dekar üzerinde diğer 13 kişi ise 60 dekar ve altında arazide zeytin yetiştirmektedir. Söz konusu mahallede bulunan 1.197 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmaktadır. Yolağzı Mahallesi'nde üretilen zeytinlerin tamamı Karamani, Halhalı ve Gemlik türündendir. Bu mahalledeki arazilerden 2.200 kg sofralık ve 302.150 kg yağlık zeytinin hasat edildiği anlaşılmaktadır. Mahalledeki zeytin arazisinden hasat edilen 302.150 kg yağlık zeytin fabrikalarda işlenerek 84.550 kg mamul haline dönüştürülmüştür.

Yunushan Mahallesi'nde yaklaşık 10 kişinin zeytin üreticiliği yapmaktadır. 10 kişiden 1'i 60 dekar üzerinde diğer 9 kişi ise 40 dekar ve altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede yaklaşık 265 dekar arazide zeytin ziraatı yapılmaktadır. Yunushan Mahallesi'ndeki zeytinlerin tamamı Halhalı ve Gemlik türündendir. Mahallede 1.130 kg sofralık ve 68.700 kg yağlık zeytin hasat edilmiş olup 68.700 kg'ının fabrikalarda işlenmesi sonucunda 18.400 kg mamul elde edilmiştir.

Ziyaret Mahallesi'nde yaklaşık 12 kişinin zeytin üreticiliği yaptığı tespit edilmiştir. Zeytin üreticiliği yapan 12 kişiden 1'i 100 dekar, 2'si 70 dekar üzerinde diğer 9 kişi ise 50 dekar ve altında arazide zeytin ziraatı yapmaktadır. Söz konusu mahallede zeytinlerin tamamı Karamani, Savrani, Halhalı ve Gemlik türündendir. Mahallede üretilen sofralık ve yağlık zeytini incelediğimizde 2.200 kg sofralık ve 173.200 kg yağlık zeytin hasat edilmiştir. Hasat edilen 173.200 kg yağlık zeytinden fabrikasyon olarak 46.500 kg zeytinyağı üretilmiştir.

Tablo 11
Altınözü Mahallesiindeki Anket Tablosu

Altınözü Mahalleleri	Arazinin		Mamul		Dönüşüm yeri	
	Dekar	Sofralık Kg	Yağlık (işlenmemiş) Kg	Fabrika Kg	Ev Kg	
1 Akamber Mah.	565	2.250	136.500	37.300		
2 Akadarı Mah.	510	550	157.000	40.800		
3 Alakent Mah.	305	1.600	104.000	27.800		
4 Altınkaya Mah.	1.115	3.000	214.000	66.900		
5 Atayurdu Mah.	263	1.850	78.000	20.900		
6 Avuttepe Mah.	635	1.300	186.000	49.200		
7 Babatorun Mah.	222	2.150	88.000	22.600		
8 Boynuydoğan Mah.	297	1.780	64.200	17.300		
9 Büyükburç Mah.	360	2.450	104.800	27.900		
10 Çetenli Mah.	1.578	2.400	476.000	124.600		
11 Dokuzdal Mah.	440	400	130.000	34.000		
12 Enek Mah.	50	200	15.000	3.900		
13 Erbaşı Mah.	470	1.550	119.000	31.700		
14 Fatikli Mah.	210	1.850	74.150	19.350		
15 Gözecik Mah.	370	200	138.000	34.200		
16 Günvuran Mah.	420	700	128.000	33.900		
17 Hacipaşa Mah.	323	2.400	104.850	27.550		
18 Hanyolu Mah.	475	1.150	135.500	35.000		
19 Kamberli Mah.	645	1.200	189.000	51.400		
20 Kansu Mah.	455	1.640	145.500	38.500		
21 Karbeyaz Mah.	196	1.800	55.200	14.600		
22 Karsu Mah.	697	2.050	206.100	52.200		
23 Kazancık Mah.	810	1.850	166.000	43.300		
24 Keskincik Mah.	458	1.650	159.700	38.400		
25 Kılıçtutan Mah.	1.113	3.300	238.700	65.700		
26 Kıyığören Mah.	340	2.500	116.200	30.100		
27 Kolcular Mah.	290	550	87.000	22.300		
28 Kozkalesi Mah.	355	1.600	102.000	26.300		
29 Kurtmezraası Mah.	460	2.250	138.000	37.100		
30 Mayadalı Mah.	1.780	2.250	606.000	158.000		
31 Oymaklı Mah.	1.310	1.250	396.000	102.500		
32 Saribük Mah.	814	3.300	74.700	20.800		
33 Sarılar Mah.	188	200	54.000	15.000		
34 Seferli Mah.	670	600	192.000	53.000		

Tablo 12
Altınözü Mahallesiindeki Anket Tablosu Devamı

Altınözü Mahalleleri	Arazinin	Mamul		Dönüşüm yeri	
	Dekar	Sofralık Kg	Yağlık (işlenmemiş) Kg	Fabrika Kg	Ev Kg
35 Sivrikavak Mah.	2.435	2.900	589.700	160.100	
36 Sofular Mah.	296	1.210	154.300	20.800	
37 Tepehan Mah.	168	1.300	55.600	14.350	
38 Tokaçlı Mah.	1.300	1.350	387.000	103.300	
39 Tokdemir Mah.	815	1.100	244.000	63.500	
40 Toprakhisar Mah.	177	1.250	43.600	14.000	
41 Türkmenmezraası Mah.	345	1.000	98.500	26.600	
42 Yanıkpınar Mah.	210	450	58.000	16.000	
43 Yarseli Mah.	163	1.260	47.000	12.350	
44 Yenihisar Mah.	310	380	96.000	25.000	
45 Yenişehir Mah.	200	480	57.500	15.500	
46 Yolağzı Mah.	1.197	2.200	302.150	84.550	
47 Yunushan Mah.	265	1.130	68.700	18.400	
48 Ziyaret Mah.	498	2.200	173.200	46.500	
TOPLAM	27.568	73.980	7.754.350	2.045.050	

Tablo 11’de arazi sahiplerinin zeytin tarlalarının dekar olarak değerlendirilmesine, arazi sahiplerinin elde edilen ürünü ayrıştırma aşamasında toplanan zeytinlerin ne kadarının yemeklik ne kadarının ise yağlık olarak ayırdıklarına ve bu ürünlerin mamul malzemeye dönüştürülmesi aşamasında ne kadarının fabrikalara ve ne kadarının ise kendi el işçiliğine ayırdıklarına dair verilere değinilmiştir. Buna göre toplam 48 mahalleden 491 kişi ankete katılmış ve anket sonuçlarına göre tablodaki verilere ulaşılmıştır. Altınözü mahallelerini dikilen arazi boyutu özelinde incelediğimizde; Yolağzı, Tokaçlı, Sivrikavak, Oymaklı, Mayadalı, Kılıçtutan, Çetenli, Altinkaya Mahalleleri 1.000 dekar üzerinde araziye zeytin dikili iken kalan 40 mahalle 1.000 dekar altında arazilerde zeytincilik faaliyeti yürütülmektedir. Dikili araziden çıkarılan sofralık zeytin verilerine baktığımızda ise Akadarı, Dokuzdal, Enek, Gözecik, Günvuran, Kolcular, Sarılar, Seferli, Yanıkpınar, Yenihisar, Yenişehir Mahallelerinde 1.000 kg altında sofralık zeytin elde edilirken diğer mahallelerde bu miktarın üzerinde sofralık zeytin elde edildiği sonucuna ulaşılmıştır. Toplanan zeytinin yağlık olarak ayrıştırılma oranlarını mahalle özelinde değerlendirdiğimizde Enek Mahallesi 15.000 kg ve onu takiben Toprakhisar

Mahallesi 43.600 kg zeytini yağlık olarak ayırmaktadır. Diğer mahallelerde 50.000 kg üzeri en fazla da Mayadalı Mahallesi'nde 606.000 kg zeytinin yağlık olarak ayrıldığı görülmektedir. Toplanan zeytinin mamul haline dönüşümü sürecinde Enek Mahallesi'nde 10.000 kg altında ürün elde edilirken diğer mahallelerde 10.000 kg üzerinde en çok da 160.100 kg ile Sivrikavak Mahallesi'nde zeytinin mamul haline dönüştürüldüğü anlaşılmaktadır. Ayrıca toplanan zeytinlerin tümünün fabrikalarda mamul haline dönüştürüldüğü, kendi el işçiliğiyle evde dönüştürmedikleri anlaşılmaktadır.

Altınözü ilçesi zeytinin dikim alanı ve üretimi açısından Türkiye ve Hatay genelinde önemli bir paya sahiptir. Zeytin kapladığı alan bakımından ilçenin en önemli ürünüdür. İlçenin tamamında üretilmekte ve bazı mahallelerin tek geçim kaynağıdır. Ancak zeytin ve zeytinyağı sektörü ilçe ekonomisinde önemli bir yer tutmasına rağmen, sofralık zeytin ve zeytinyağı konusunda faaliyet gösteren tarım satış kooperatiflerinin olmamasıyla beraber yerel markalaşma yoluna gidilememesi, üretilen zeytinyağının yerel ve ulusal medyada tanıtılamaması, ilçeye özgü çeşit ve yağların coğrafi işaret alımına yönelik çalışmalar desteklenmemesi gibi nedenlerden dolayı ilçede zeytin ve zeytinyağı sektörüne dair istenilen düzeye erişilememektedir.

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Zeytinin anavatanı olan Doğu Akdeniz bölgesinde yer alan Hatay, zeytin yetiştiriciliği için oldukça uygun iklime ve toprak yapısına sahiptir. Zeytincilik, Hatay ilinde Antik Çağ'dan beri yapılan ve kültürü olan bir tarım faaliyetidir. Zeytin, oldukça uzun ömürlü bir bitki olmasından ötürü bazı ilçelerde çok yaşlı ağaçların bulunması, bölgede zeytinin çok köklü bir geçmişe sahip olduğunu doğrular niteliktedir.

Çalışmamızda Osmanlı'dan günümüze Antakya ve yakın çevresinde zeytin ve zeytin üretimini ele aldık. Tarihin en erken dönemlerinden günümüze kadar zeytin ve zeytin üreticiliğinde önemli bir kent olarak karşımıza çıkan Antakya, Osmanlı döneminde de bu mirası sürdürerek günümüze ulaştırmıştır. Antakya'ya ait sicil defterleri, satış hüccetleri, tereke defterleri, devlet adamlarına verilen sâlyâne tevzî defterleri, narh kayıtlarından ve seyyahların eserlerinden ulaştığımız bilgi ve belgeler Antakya Osmanlı egemenliğindeyken zeytinin önemli ziraat alanlarından biri olduğunu göstermektedir. Ayrıca, Osmanlı Devleti'nin 1862'de yayımlanan ve 1863'te uygulamaya sokulan zeytin öşrü ile ilgili nizamname Antakya'da zeytin alanlarının genişlemesinin sağlanmaya çalışıldığını ortaya koymaktadır. Hatay'ın anavatana katılmasıyla zeytinin, Osmanlıda olduğu gibi Cumhuriyet döneminde de yörede önemli bir zirai faaliyet olduğu bilgisine ulaşmaktayız. Türkiye İstatistik Kurumunun verileri, il yıllıkları ve şehir ile ilgili yapılan çalışmalardan edindiğimiz bilgilerde yörede zeytinin önemli bir zirai faaliyeti olduğu ve devletin zeytine vermiş olduğu tarım desteklemeleriyle Hatay genelinde son yıllarda zeytin üretimin arttığını görmekteyiz.

Osmanlı Devleti döneminde Antakya, zeytin ve zeytin üretimiyle ülkenin tarım sektörünün gelişmesine önemli katkılar sunmaktaydı. Antakya ve çevresindeki yerleşimlerden zeytinden elde edilen yağın bir kısmı Halep ve Lazkiye'ye ihraç edilirken, bir kısmı da sabunhanelerde sabun imalatında kullanılmıştır. XIX. yüzyılda sabun imalatı konusunda önemli adımlar atılmıştır. Sabun imalatını yaygınlaştırmak için birçok bedesten ve han sabunhaneye dönüştürülmüştür. 1868 yılında 5 adet olan

sabunhane, 1906 yılına gelindiğinde üç katına çıkarak 15 adet olmuştur. Üretilen sabunlar Adana, Kayseri ve Sivas gibi Anadolu şehirlerine pazarlanmıştır.

Zeytinyağı satışlarıyla ilgili ticaret yıllıklarından ulaştığımız verilere göre 1890'da Antakya'nın tahıl dışındaki en önemli ürünün 1.560.500 okka ile zeytin olduğunu göstermektedir. Söz konusu verilerden anlaşıldığı üzere kentte sabun fabrikaları için de önemli miktarda zeytinyağının üretildiği ve tüketildiği tespit edilebilmektedir.

Cumhuriyet döneminde Antakya ve yakın çevresinde zeytincilik faaliyetlerinde zaman zaman yavaşlama ve durgunlaşma yaşansa da zeytincilik faaliyeti devam etmiştir. Özellikle 2005 yılından itibaren zeytincilik faaliyetlerine devletin tarım desteklemesi vermesiyle zeytinde hem alan hem de ağaç sayısında önemli artışlar olduğu TÜİK verilerden anlaşılmaktadır.

Sahada yapmış olduğumuz araştırma neticesinde; Hatay genelinde zeytin alanlarının ve ağaç sayısının genelde her yıl arttığını görmekteyiz. Türkiye İstatistik Kurumunun verilerini incelediğimizde de bu sonuca ulaşabilmekteyiz. Hatay genelinde zeytin ziraatı yapıldığı sonucuna ulaşılırken, zeytincilik faaliyetinin en yoğun olarak yapıldığı yer ise Altınözü ilçesidir. İlçedeki tarım arazilerinin yarısından fazlasını zeytin bahçeleri oluşturmaktadır. İlçede yaptığımız saha araştırmasına göre ilçenin en önemli gelir kaynağının zeytincilik faaliyeti olduğu görülmüştür. İlçenin bütün mahallelerinde zeytincilik faaliyetlerine rastlanılmıştır. Halkın önemli bir kısmı zeytin ziraatı ile uğraşmaktadır. Çiftçilerden edindiğimiz bilgilere göre, zeytin ziraatı nesilden nesile aktarılarak günümüzde de sürdürülmektedir. Bu bize bölgedeki zeytinciliğin tarihinin çok eskilere dayandığını göstermektedir. İlçedeki mahallelerde toplanan zeytinin bir kısmı sofralık, büyük bir kısmı ise yağlık olarak değerlendirilmiştir. Yağlık zeytin, fabrikalarda işlenerek mamul hale getirilmiştir. Yaptığımız saha araştırmasında ise zeytincilik faaliyeti yapanların genelinin toprak sahipleri olduğu görülmüştür. İlçede ön plana çıkan yerel çeşitler; geçmiş yıllarda Halhalı, Savrani, Sarı Haşebi, Karamani gibi çeşitler iken, son yıllarda ise yeni tesis edilen bahçelerin önemli bir kısmında Gemlik çeşidi ile kurulduğu görülmektedir.

Antik Çağ'dan günümüze Antakya ve yakın çevresinde bu kadar yoğun bir şekilde zeytin ziraatı olmasına rağmen şu gerçeği de ifade etmek gerekiyor ki zeytin ve zeytinyağı sektörü kentin zeytin potansiyeli doğrultusunda gelişme kaydedememiştir. Özellikle zeytin ziraat alanlarının miras yoluyla paylaşılmasından ötürü zeytin üretim alanlarının daralması, üretimde kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel yöntemlerin kullanılması, zeytindeki kalite ve verimliliği düşürmektedir. Diğer taraftan Hatay'daki zeytin üreticisi Ege ve Marmara bölgelerinde olduğu gibi bir çatı altında örgütlenememiştir. Bu durum Hatay'da zeytin üreticisini zeytincilik ile ilgili sorunlarla yalnız başına mücadele etmek durumunda bırakmıştır.

Son olarak zeytin; sofralık tüketiminden hayvan yemine, sağlıktan ekonomiye, temizlikten yakıtta ve sanayiye kadar çok çeşitli alanlarda ülkenin ekonomik ve sosyal yapısına ciddi katkılar sunmaktadır. Bu nedenle bir devlet politikası belirlenerek zeytin ziraatı konusunda ciddi bir bilinç oluşturulmalı ve çiftçiler bu konuda eğitimden geçirilmelidir. Modern zeytin üretiminin yapılması zeytin ve zeytinyağı üretimini ciddi boyutlara taşıyacak ve yetiştiği bölgelerde istihdam imkânları sağlayacaktır. Zeytin bir yandan tarım sanayisine hammadde kazandırırken diğer yandan ciddi bir pazar oluşturarak ülke ekonomisine de katkı da bulunacaktır.

KAYNAKÇA

1967 Hatay İl Yıllığı.

2000 Yılında Hatay Yıllığı.

2011 Hatay İl Yıllığı.

Abay, Sabahattin, “Hatay’da Zeytincilik”, *4 Mevsim Dergisi*, S. 23, ss. 50-51.

Alagöz, Cemal, “Coğrafya Gözüyle Hatay”, *A.Ü.D.T.C. Fakültesi Dergisi*, C. 2, S. 2., ss. 43-49.

Allan, Tony, “Ortadoğu’da Yiyecek Üretimi”, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, (Ed.: Sami Zubaide, Richard Tapper), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, ss. 19-31.

Arıkan, Zeki, “Midilli - İstanbul Arasında Zeytinyağı Ticareti”, *Ankara Üniversitesi Tarih Araştırmaları Dergisi*, C. 25, S. 40, ss. 1-28.

Arıkan, Zeki, “Aydın Vilayetinde Zeytin ve Zeytincilik”, *Yemek ve Kültür Dergisi*, S. 45, ss. 40-45.

Arıkan, Zeki, “İstanbul’a Zeytinyağı Gönderilmesi”, *Zeytinin Akdeniz Yolculuğu Konferans Bildirileri*, İzmir Akdeniz Akademisi Tarih Kitaplığı-5, İzmir 2016, ss. 47-56.

Armağan, A. Latif, “XIX. Yüzyılın İlk Yarısında Batı Anadolu’da Zeytincilik ve Bu Faaliyetin İstanbul’un İaşesindeki Yeri”, *14. Türk Tarih Kongresi, 2.Cilt 2. Kısım Kongreye Sunulan Bildiriler*, Ankara: 09-13 Eylül 2002, TTKY, Ankara 2006, ss. 959-982.

Atalay, İbrahim, *Türkiye Coğrafyası ve Jeopolitiği*, Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir 2000.

Ayçiçek, Mehmet, *33 Numaralı Antakya Şer’iyye Sicili’nin Transkripsiyonu ve Değerlendirilmesi(H. 1281-1283 / M. 1865-1866)*, Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Hatay 2017.

Blazoquez, Jose M., “Zeytin Yetiştiriciliğinin Doğuşu ve Yayılışı”, *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi*, Barselona 1997, ss. 19-20.

- Boynudelik, Mahmut, *Zeytin Kitabı-Zeytinden Zeytinyağına*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul 2007.
- Braudel, Fernand, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, C. 1, Eren Yayıncılık, İstanbul 1989.
- Camuz, Derya, İpekoğlu, Başak, Böke, Hasan, “Tarihi Osmanlı Sabunhaneleri: Antakya Kuseyri Sabunhanesi’nin Koruma Sorunları”, *Kârgir Yapılarda Koruma ve Onarım Semineri, 2015 İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür Varlıkları Daire Başkanlığı Koruma Uygulama ve Denetim Müdürlüğü 01-02 Aralık Bildiri Kitabı*, İstanbul 2015, ss. 10-26.
- Comet, Georges, “Zeytinyağı Ekonomisi: Orta Çağ”, *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi*, Barselona 1997, s. 50-52.
- Çakar, Enver, “16.Yüzyılda Antakya Vakıfları (1550 Tarihli Evkaf Defterine Göre)”, *Vakıflar Dergisi*, S. 43, ss. 9-39.
- Çelik, Şemsettin, “Bir Gezginin Gözünden 1950’lerin Başında Hatay”, *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, S. 63, ss. 639-667.
- Demir, Ataman, “Antakya Eski Konut Yerleşmesi”, *Ortadoğu’da Osmanlı Dönemi Kültür İzleri Uluslararası Bilgi Şöleni Bildirileri*, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, C. 1, Ankara 2002, ss. 205-207.
- Demir, Ataman, *Çağlar İçinde Antakya*, Akbank Kültür ve Sanat Kitapları, İstanbul 1996.
- Dervişoğlu, Efnan, “Zeytinin İzinde, Cumhuriyetten Günümüze Türk Edebiyatına Bir Bakış”, *Zeytin Kitabı*, Kitabevi, İstanbul 2017, ss. 181-219.
- Diamond, Jared, *Tüfek, Mikrop ve Çelik*, (Çev. Ülker İnce), Tübitak Popüler Bilim Kitapları, Ankara 2002.
- DOĞAKA, *TR63 Düzey 2 Bölgesi Zeytincilik Sektör Raporu 2015*.
- Doğan, Faruk, *Osmanlı’da Zeytinyağı(1800-1920)*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayımlanmamış Doktora Tezi), İstanbul 2007.
- Duman, Çiğdem, “Sokakların Gizinde Antakya Sabunhaneleri”, *Asi Güllüşüm Ah Güzel Antakya*, (Der.: Hakan Mertcan), İletişim Yayınları, İstanbul 2017, ss. 281-288,
- Düstur*. I. Tertip, C. II, Dersaadet 1289, s. 440.
- Efe, Aydın, *Antakya ve Çevresi Türkmenleri: Küçük Alioğulları Ve Reyhanlı Aşireti (XIX. Yüzyıl)*, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Erzurum 2008.

- Efe, Recep, Soykan, Abdullah, Cürebal, İsa, ve Sönmez, Süleyman, *Edremit Yeşil Çizik Zeytin*, Edremit Ticaret Odası Yayınları, Balıkesir 2012.
- Efe, Recep, Soykan, Abdullah, Cürebal, İsa, ve Sönmez, Süleyman, *Dünyada, Türkiye’de, Edremit Körfezi Çevresinde Zeytin ve Zeytinyağı*, Edremit Belediyesi Kültür Yayınları No:7, Balıkesir 2013.
- Eğilmez, Mustafa, *II. Meşrutiyetten Sonra Hatay Tarihi (1908-1921)*, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Konya 1993.
- Emecen, Feridun M., “Şehzadenin Mutfağı”, Soframız *Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, (Ed.: Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev.: Zeynep Yelçe), İstanbul 2006, ss. 111-147.
- Emeksiz, Faruk, Seçer, Arzu, *Doğu Akdeniz Bölgesi’nde Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi Pazarlaması ve Bölgede Zeytinciliği Geliştirme Olanakları*, Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü Yayın No: 206, Ankara 2012.
- Erdoğan, Berlin, *Salnâmelere Göre (1866-1908) Antakya*, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Kayseri 2014.
- Fabrer, Henriette C., “Kuzey Afrika’da Yağlık Zeytin Yetiştiriciliği”, *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi*, Barselona 1997, ss. 30-33.
- Faroqhi, Suraiya “Muazzam Bir İmparatorluk ve Merkezi Denetim”, *Türkiye Tarihi 1603-1839*, C. 3, (Ed.: Suraiya Faroqhi, Çev.: Fethi Aytuna), Kitap Yayınevi, İstanbul 2011, ss. 17-31.
- Faroqhi, Suraiya, “Erken Modern Osmanlı İmparatorluğu’nda Zeytin ve Zeytinyağı Tüketimi”, *Zeytinin Akdeniz Yolculuğu Konferans Bildirileri*, İzmir Akdeniz Akademisi Tarih Kitaplığı-5, İzmir 2016, ss. 129-146.
- Faroqhi, Suraiya, *Osmanlıda Kentler ve Kentliler*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2014.
- Faroqhi, Suraiya, “Kırsal Yaşam”, *Türkiye Tarihi 1603-1839*, C. 3, (Ed.: Suraiya Faroqhi, Çev.: Fethi Aytuna), Kitap Yayınevi, İstanbul 2011, ss. 439-453.
- Fragner, Bert, “Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni”, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* (Ed.: Sami Zubaide, Richard Tapper) Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, ss. 49-62.
- Genç, Mehmet, *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*, Ötüken Yayınları, İstanbul 2003.

- Gökhan, İlyas, “Memluklar Zamanında Antakya”, *Hatay Araştırmaları I*, (Ed. Ahmet Gündüz, Selim Kaya), Antakya Belediyesi Kültür Yayınları, Ankara 2010, ss. 1-26.
- Gül, Abdulkadir, *Antakya Kazası'nın Sosyal ve Ekonomik Yapısı (1709 – 1806)*, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Erzurum 2008.
- Gün, Doğan, *XVIII. Yüzyılda Antakya'nın Sosyal ve Ekonomik Yapısı (1708-1777)*, Fırat Üniversitesi Orta Doğu Araştırmaları Merkezi Yayınları No:24, Elazığ 2012.
- Gündüz, Ahmet, Hilooğlu, Cennet, “Bazı Seyyahların Gözüyle Antakya”, (Ed.: Ahmet Gündüz, Selim Kaya), *Hatay Araştırmalar -1*, Antakya Belediyesi Kültür Yayınları, Ankara 2010, ss. 27-38.
- Gündüz, Ahmet, *XVI. yüzyılda Antakya Kazası (1550-1584)*, Mustafa Kemal Üniversitesi Yayınları No:23, Antakya 2009.
- Güran, Tevfik, “Tanzimat Döneminde Tarım Politikası”, *Tanzimat Değişim Sürecinde Osmanlı İmparatorluğu* (Ed.: Halil İnalçık, Mehmet Seyitdanlıoğlu), Phoenix Yayınevi, Ankara 2006, ss. 513-521.
- Güran, Tevfik, *Osmanlı Dönemi Tarım İstatistikleri 1909, 1913 ve 1914*, C. 3, T.C. Devlet İstatistik Enstitüsü Yayınları, Ankara 1997.
- Hatay Hakkında Notlar*, Hatay Valiliği, 1952.
- Hatay İli Tarımsal Master Planı*, T. C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Araştırma Planlama ve Koordinasyon Kurulu Başkanlığı Hatay Tarım İl Müdürlüğü, Hatay 2004.
- Hatay Valiliği, *Tarım Orman İl Müdürlüğü Faaliyet Raporu 2018*.
- “Hatay”, *Yurt Ansiklopedisi*, Anadolu Yayıncılık, İstanbul 1982.
- Hehn, Victor, *Zeytin, Üzüm ve İncir*, Dost Kitabevi, Ankara 2003.
- <http://www.klazomeniaka.com>, Erişim Tarihi: 20.10.2018.
- <http://www.marmarabirlirikademi.com>, Erişim Tarihi: 15.12.2018.
- İnan, Afet A., *İzmir İktisat Kongresi 17 Şubat- 4 Mart 1923*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 1989 .
- İplikçi, A. Ertan, Bakır, Güven, “Klazomenai Zeytinyağı İşliğı”, *Zeytinin Akdeniz'deki Yolculuğu Konferans Bildirileri*, İzmir Akdeniz Akademisi Tarih Kitaplığı-5, İzmir 2016, ss. 13-40.

- Kaplan, Melike, Karagöz Arihan, Seda, “Antik Çağ’dan Günümüze Bir Şifa Kaynağı: Zeytin ve Zeytinyağının Halk Tıbbında Kullanımı”, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi*, C. 52, S. 2, ss. 41-56.
- Kara, Adem, *19. yüzyılda Bir Osmanlı Şehri Antakya*, IQ Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul 2005.
- Karaca, Cengiz, Bozoğlu, Burcu ve Polat, Onur, “Hatay İli Pirina Atık Miktarının ve Enerji Potansiyelinin Haritalanması”, *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, C. 29, S. 2, ss. 55-60.
- Karagel, Döndü Ü., *Hatay İli Yerleşme Coğrafyası-1*, Pegem Akademi Yayınları, Ankara 2018.
- Kiel, Hedda R. , “Cennet Taamları 17. yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* (Ed: Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev.: Zeynep Yelçe), İstanbul 2006, ss. 55-109.
- Kocabaş, Özlem Y., “Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği Tarihi”, *Zeytinin Akdeniz Yolculuğu “Konferans Bildirileri”* , İzmir Akdeniz Akademisi Tarih Kitaplığı-5, İzmir 2016, ss. 80-88.
- Konukçu, Enver, “Bazı Gezi Notlarına göre Osmanlı Dönemi’nde Antakya”, *Ortadoğu’da Osmanlı Dönemi Kültür İzleri Uluslararası Bilgi Şöleni Bildirileri*, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, C. 1, Ankara 2002, ss. 275-285.
- Küçükkömürler, Saime, Ekmen, Zeynep, “Barışın Simgesi Zeytin ve Anadolu Kültürü”, *ICANAS-38 10-15 Eylül Bildiri Kitabı*, Ankara 2008, s.809-820. (www.ayk.gov.tr).
- Kütükoğlu , Mübahat S., *Osmanlı'nın Sosyo-Kültürel ve İktisadi Yapısı*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2018.
- Özdemir, Rıfat “Osmanlı Döneminde Antakya’nın Fizikî ve Demografik Yapısı 1709-1860”, *Bellekten*, C. LVIII, Nisan 1994, S. 221’den ayrı basım, TTK, Ankara 1994.
- Özilbey, Nejat, *Zeytin Çeşitlerimiz*, Sidas Yayınları, İzmir 2011.
- Öztürk, Mustafa, “XIX. Yüzyılın İlk Yarısında Antakya’da Fiyatlar”, *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, C. 3, S. 2, ss. 249-265.
- Pamir, Hatice, “Antiokheia ve Yakın Çevresinde Zeytinyağı Üretimi ve Zeytinyağı İşlikleri”, *Antik Çağ’da Anadolu’da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi Sempozyum*

- Bildirileri*, 06-08 Kasım 2008 Mersin,(Ed.: Umut Aydınöğlu, A. Kaan Şenol), Kilikia Arkeolojisini Araştırma Merkezi, İstanbul 2010, ss.75-96.
- Rodriguez, J. Remesal, “Zeytinyağı Ekonomisi: Eski Çağ”, *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi*, Barselona 1997, ss. 48-49.
- Sahillioğlu, Halil, “Antakya”, *DİA*, C. 3, İstanbul 1991.
- Sakaoğlu, Necdet, “Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları” , *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* (Ed.: Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev.: Zeynep Yelçe), İstanbul 2006 , ss. 33-45.
- Schuchardt, H. Schafer, “Kültürel ve Sanatsal Yayılma”, *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi*, Barselona 1997, ss. 21-26.
- Streck, “Antakya”, *İslam Ansiklopedisi*, C.1, MEB, İstanbul 1965.
- Şahin, Cemalattin, Doğanay, Hayati, *Türkiye Coğrafyası*, Gündüz Eğitim ve Yayıncılık, Ankara 1999.
- TBMM, *Kanunlar Dergisi*, Dönem: 5, C. 19, 26.01.1939, s. 149; *Resmi Gazete*, S. 4126, 7 Şubat 1939.
- TBMM, *Tutanak Dergisi*, Dönem: 8, Toplantı: 4, C. 24, 38. Birleşim, 03.02.1950, s. 48.
- TBMM, *Tutanak Dergisi*, Dönem: 8, Toplantı: 4, C. 25, 62. Birleşim, 10.03.1950, s. 264-265.
- Tekin, Mehmet “MKÜ Rektörü Prof. Dr. Haluk İpek’le On Yıl Sonra İkinci Söyleşi”, *Güneyde Kültür Dergisi*, C. 12, S. 128, ss. 1-8.
- Tekin, Mehmet, “Folklorumuzda, Edebiyatımızda ve “Büyük Kar” Destanları”, *Güneyde Kültür Dergisi*, S. 24, ss. 2-8.
- Tekin, Mehmet, *Hatay Tarihi*, Hatay Kültür Turizm Sanat Vakfı, Antakya 1993.
- Tekin, Mehmet, *Hatay İşgal Yılları ve Bağımsız Hatay Kronolojisi(1918-1939)*, Atatürk Araştırma Merkezi, Ankara 2010.
- Tekin, Mehmet, *Hatay Tarihi- Osmanlı Dönemi*, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara 2000.
- Temiz, F. Mine, “Antakya’da Sabun Üretimi ve Sabunhaneler”, *Hatay Kültür ve Keşif Dergisi*, S. 14, ss. 14-16.
- Temuçin, Ecmel, “Türkiye’de Zeytin Yetişen Alanların Sıcaklık Değişkenine Göre İncelenmesi”, *Ege Coğrafya Dergisi*, C. 7, S. 1, ss. 117-131.
- Ticaret Bakanlığı, *2018 Yılı Zeytin ve Zeytinyağı Raporu*, Ankara 2019.

- Toprak, Zafer, “Tanzimat'tan Sonra İktisadi Politika”, *Tanzimat'tan Cumhuriyet'e Türkiye Ansiklopedisi 3*, İletişim Yayınları, İstanbul 1985, ss. 668-671.
- Tunalıoğlu, Renan, “Türkiye Zeytinciliğinde Tarihsel ve Ekonomik Gelişmeler”, *Zeytin Bilimi*, C. 1, S. 1, ss. 15-22.
- Tunalıoğlu, Renan, Karahocagil, Pervin, Tan, Mustafa, *Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Durum ve Tahmin: 2002/2003*, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, Ankara 2003.
- Türkmen, A. Faik, *Mufassal Hatay Tarihi*, Cumhuriyet Matbaası, İstanbul 1937.
- Ünsal, Artun, *Ölmez Ağacın Peşinde*, YKY, İstanbul 2008.
- Varlık, M. Bülent, “Cumhuriyetin İlk Yıllarında Zeytin ve Zeytinyağı Sanayii”, *Yemek ve Kültür Dergisi*, S. 45, ss. 26-38.
- Yerasimos, Stefanos, *Az gelişmişlik Sürecinde Türkiye I-Bizans'tan Tanzimat'a*, Gözlem Yayınları, İstanbul 1974.
- Yerasimos, Stefanos, *Sultan Sofraları, 15. ve 16. Yüzyıllarda Osmanlı Saray Mutfağı*, YKY, İstanbul 2000.
- Yıldırım, Fatih, *31 No'lu Antakya Şer'iyeye Sicili (H.1278-1279 / M. 1861- 1863)*, Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayımlanmamış Yüksek lisans Tezi), Hatay 2011.
- Yılmaz, Fikret, “16. yüzyılda Tarımsal Yapılarda Değişim, Akdeniz Mutfağı ve Yağ Kullanımı”, *Tarih ve Toplum Yeni Yaklaşımlar*, S. 10, ss. 23-42.
- Yurtoğlu, Nadir, “Türkiye Cumhuriyeti'nde Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi ile Ticareti Üzerine Tarihsel Bir Bakış (1923-1960)”, *VAKANÜVİS- Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi*, C. 4, S. 1, ss. 472-510.
- Zubaida, Sami, “Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Küresel Boyutları”, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, (Ed.: Sami Zubaide, Richard Tapper), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, ss. 32-45.

EKLER

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: AKAMBER MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL			DÖNÜŞÜM YERİ				
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Samiramiz KUSEYRİ	160	Gemlik/Halhalı	X		X	500	X	35.000	X	10.000		
2	Mehmet HARMANOĞULLARI	60	Gemlik/Halhalı	X		X	300	X	14.000	X	4.000		
3	Hatice Rana SALİH	100	Gemlik/Halhalı	X		X	400	X	23.000	X	6.000		
4	İsmail HARMANOĞULLARI	50	Gemlik/Halhalı	X		X	200	X	18.000	X	5.000		
5	Halil KARASAPAN	40	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	15.000	X	4.000		
6	Mehmet EKŞİ	35	Gemlik/Halhalı	X		X	200	X	11.000	X	2.800		
7	Cengiz DÖNMEZ	100	Gemlik/Halhalı	X		X	400	X	15.000	X	4.000		
8	Nurettin KURT	20	Gemlik/Halhalı	X		X	100	X	5.500	X	1.500		
	TOPLAM	565					2.250		136.500		37.300		

İLÇE:ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: AKDARI MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KIRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Mehmet GÖÇMEN	60	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	100	X	19.000	X	4.800		
2	Eyüp UMDU	100	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	100	X	31.000	X	8.000		
3	Necdet UMUR	100	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	150	X	31.000	X	8.000		
4	Sadettin CAN	50	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	100	X	16.000	X	4.000		
5	Fuat KUSEYRİ	200	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	100	X	60.000	X	16.000		
	TOPLAM	510					550		157.000		40.800		

İLÇE:ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: ALAKENT MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	E V (x)	KG
1	Alamettin AYVAZOĞLU	40	Halhalı/Gemlik	X		X	250	X	14.000	X	4.000		
2	Ramazan ÖZ	50	Sarı Haşebi Halhalı	X		X	300	X	19.000	X	5.000		
3	Niyazi BAKIOĞLU	25	Karamani/Halhalı	X		X	150	X	8.000	X	2.000		
4	Şemsettin ÜNSAL	30	Halhalı/Gemlik	X		X	100	X	11.000	X	3.000		
5	Adil BALCIOĞLU	30	Sarı Haşebi Halhalı Karamani	X		X	120	X	9.000	X	2.500		
6	Ali ÖZ	30	Savrani/Halhalı	X		X	150	X	10.000	X	2.800		
7	Adnan ÇAYLI	25	Savrani/Halhalı	X		X	100	X	12.000	X	3.000		
8	Remzi BALCI	30	Savrani/Halhalı	X		X	100	X	7.500	X	2.000		
9	Mehmet BALCI	20	Sarı Haşebi Halhalı Karamani	X		X	150	X	5.500	X	1.500		
10	Abdurrahman BALCI	25	Savrani/Halhalı	X		X	180	X	8.000	X	2.000		
	TOPLAM	305					1.600		104.000		27.800		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: ALTINKAYA MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Hanifi BOZKURT	110	Halhalı/Gemlik	X		X	400	X	2.500	X	700		
2	Abdullah KÖLEOĞLU	20	Halhalı/Gemlik	X		X	200	X	4.500	X	1.200		
3	Alaaddin KÖLEOĞLU	60	Halhalı/Gemlik	X		X	1000	X	15.000	X	4.000		
4	Bünyamin KÖLEOĞLU	25	Halhalı/Gemlik	X		X	100	X	5.500	X	1.500		
5	Zibet KÖLE	55	Halhalı/Gemlik	X		X	200	X	13.500	X	3.500		
6	Hamza TAZESAVAŞ	80	Halhalı/Gemlik	X		X	100	X	17.500	X	4.500		
7	Refik TAZESAVAŞ	115	Halhalı/Gemlik	X		X	250	X	25.000	X	7.000		
8	Ali ÖZALP	400	Halhalı/Gemlik	X		X	300	X	90.000	X	28.000		
9	Osman KIRTIŞOĞLU	120	Halhalı/Gemlik	X		X	100	X	30.000	X	8.000		
10	Ömer KIRTIŞOĞLU	70	Halhalı/Gemlik	X		X	150	X	25.000	X	4.500		
11	Ali TÜRK	60	Halhalı/Gemlik	X		X	200	X	15.000	X	4.000		
	TOPLAM	1.115					3.000		214.000		66.900		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: ATAYURDU MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KIRAC I (x)	YEMEKLİ K (x)	KG	YAĞLI K (x)	KG	FABRİK A (x)	KG	EV (x)	KG
1	Ahmet AYDIN	35	Savrani/Halhalı	X		X	250	X	9.000	X	2.500		
2	Aykut AYDIN	20	Savrani/Halhalı	X		X	300	X	8.000	X	2.000		
3	Mehmet DOĞRUEL	35	Gemlik/Halhalı	X		X	250	X	10.000	X	2.800		
4	Hüseyin BULUT	25	Gemlik/Halhalı	X		X	100	X	8.500	X	2.100		
5	Hasan BULUT	20	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	7.000	X	1.800		
6	Ali DOĞRUEL	35	Savrani/Halhalı	X		X	100	X	9.500	X	2.500		
7	Mehmet ERDOĞAN	35	Gemlik Savrani/Halhalı	X		X	150	X	9.000	X	2.500		
8	Nusret ÖZPULAT	25	Gemlik Savrani/Halhalı	X		X	200	X	7.000	X	2.000		
9	Mehmet Ali YILMAZ	18	Gemlik	X		X	200	X	5.500	X	1.500		
10	Şaban KART	15	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	4.500	X	1.200		
	TOPLAM	263					1850		78.000		20900		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: AVUTTEPE MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KIRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Enver ELÇİ	100	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	150	X	30.000	X	8.000		
2	Hüsnü ELÇİ	70	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	20.000	X	5.000		
3	Abdülsemi AKYÜREK	40	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	150	X	12.000	X	3.000		
4	Adnan ELÇİ	70	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	21.000	X	5.500		
5	Mahir ELÇİ	70	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	21.000	X	5.500		
6	Abdo DOĞRU	30	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	50	X	8.000	X	2.000		
7	Raif DOĞRU	40	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	11.000	X	3.000		
8	Salih ÖZDİL	50	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	150	X	15.000	X	4.000		
9	Cemil YOLCU	50	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	50	X	15.000	X	4.000		
10	Abdülkafi KOÇAK	30	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	9.000	X	2.400		
11	Naci BAYAR	30	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	9.000	X	2.400		
12	Nazım ÖZDİL	25	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	50	X	7.000	X	2.000		
13	Abidin YOĞURTÇU	30	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	8.000	X	2.400		
	TOPLAM	635	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	1.300	X	186.000	X	49.200		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: BABATORUN MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KIRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	Fabrika X	KG	EV (x)	KG
1	Abdo EMİNOĞLU	15	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	100	X	4.500	X	1.200		
2	Kemal Sözer	10	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	150	X	3.000	X	900		
3	Nedim SÖZER	20	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	200	X	8.000	X	2.000		
4	Şahap AVCI	10	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	150	X	4.000	X	1.000		
5	Mehmet Fatih AVCI	12	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	100	X	5.400	X	1.400		
6	Beşir KARTOPU	10	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	150	X	4000	X	1.000		
7	Mehmet İŞÇİMEN	25	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	250	X	15.000	X	4.000		
8	Mustafa İŞÇİMEN	15	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	150	X	6000	X	1.500		
9	Yusuf İŞÇİMEN	50	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	250	X	17.500	X	4.500		
10	Muhsin SÖZER	10	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	150	X	3.500	X	900		
11	Reşat SÖZER	5	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	50	X	2.400	X	600		
12	Mehmet YİĞİT	10	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	100	X	4000	X	1.000		
13	Yılmaz KARADAĞ	10	Savrani/Halhalı	X		X	100	X	4.700	X	1.000		
14	Nasrettin DOĞANCI	15	Savrani/Halhalı	X		X	150	X	4.500	X	1.200		
15	İbrahim SÖZER	5	Savrani/Halhalı	X		X	100	X	1.500	X	400		
	TOPLAM	222					2.150		88.000		22.600		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: BOYNUYOĞUN MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Nafiz KILIÇ	35	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	8.000	X	2.000		
2	Niyazi KILIÇ	35	Gemlik/Halhalı/Savrani	X		X	200	X	8.000	X	2.000		
3	Sabahattin KILIÇ	35	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	7.000	X	2.000		
4	Yusuf ASLAN	70	Gemlik/Halhalı/Savrani	X		X	200	X	14.000	X	4.000		
5	Hamut ASLAN	18	Gemlik/Halhalı	X		X	200	X	4.000	X	1.000		
6	Hikmet KILIÇ	18	Gemlik/Halhalı	X		X	200	X	3.500	X	1.000		
7	Salim ASLAN	18	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	3.700	X	1.000		
8	Mehmet ÖZDEMİR	15	Gemlik/Halhalı	X		X	180	X	3.000	X	800		
9	Mustafa ÖZDEMİR	35	Gemlik	X		X	150	X	9.500	X	2.500		
10	Mithat KILIÇ	18	Gemlik/Halhalı	X		X	200	X	3.500	X	1.000		
	TOPLAM	297					1.780		64.200		17.300		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: BÜYÜKBURÇ MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Mehmet ASLANER	60	Halhalı/Savrani Sarı Haşebi	X		X	300	X	15.000	X	4.000		
2	Cuma HOROZ	50	Halhalı/Savrani Sarı Haşebi	X		X	250	X	16.000	X	4.000		
3	İsmet GÜLER	30	Halhalı/Savrani Sarı Haşebi	X		X	300	X	9.000	X	2.500		
4	Veysel BALIK	20	Halhalı/Savrani Sarı Haşebi	X		X	150	X	7.000	X	1.800		
5	Ahmet ASLANER	20	Halhalı/Savrani	X		X	150	X	6.800	X	1.800		
6	Cuma DAĞ	35	Halhalı/Gemlik	X		X	400	X	11.000	X	3.000		
7	Dursun AYDIN	15	Halhalı/Savrani	X		X	100	X	4.000	X	1.000		
8	Bereket YILMAZ	30	Halhalı/Savrani Sarı Haşebi	X		X	250	X	10.000	X	3.000		
9	Mehmet POLAT	15	Halhalı/Gemlik	X		X	150	X	3.500	X	1.000		
10	Şakir ALBAYRAK	40	Gemlik	X		X	200	X	13.500	X	3.500		
11	Onay BOLAT	25	Halhalı/Gemlik	X		X	100	X	4.000	X	1.000		
12	Şükrü ALBAYRAK	20	Halhalı/Gemlik	X		X	100	X	5.000	X	1.300		
	TOPLAM	360					2.450		104.800		27.900		

İLÇE:ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: ÇETENLİ MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Rıza ABAY	40	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	150	X	12.000	X	3.000		
2	Nazir SARI	200	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	60.000	X	16.000		
3	Malik SARI	150	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	45.000	X	12.000		
4	Tahir ABAY	13	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	150	X	4.000	X	1.000		
5	Ömer ERGÜN	40	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	12.000	X	3.200		
6	Necdet KONU	100	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	30.000	X	8.000		
7	Hilki BASKIN	70	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	200	X	20.000	X	5.000		
8	Memduh BASKIN	60	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	150	X	17.000	X	4.500		
9	Bekir BEKİROĞLU	40	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	12.000	X	3.200		
10	Hikmet ASLAN	50	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	15.000	X	4.000		
11	Şemsettin ABAY	15	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	150	X	4.000	X	1.200		
12	Esat KONU	50	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	50	X	16.000	X	4.000		
13	Selim BAL	100	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	32.000	X	8.000		
14	Enver KIZGIN	60	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	19.000	X	4.500		
15	Ata SARI	100	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	150	X	31.000	X	8.000		
16	Sabit KILINÇ	50	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	16.000	X	4.000		
17	Hasan KILINÇ	50	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	16.000	X	4.000		
18	Hatim GÜNER	50	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	150	X	15.000	X	4.000		

19	Ata KILINÇ	40	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	10.000	X	3.000		
20	İsmail SARI	300	Savrani/Gemlik	X		X	150	X	90.000	X	24.000		
	TOPLAM	1.578					2.400		476.000		124.600		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: DOKUZDAL MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	İsmail TAÇLI	60	Gemlik	X		X	100	X	19.000	X	4.800		
2	Dursun KURTÇU	100	Gemlik	X		X	50	X	28.000	X	7.000		
3	Zeynel DÖNMEZ	200	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	60.000	X	16.000		
4	Ahmet TAÇLI	50	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	15.000	X	4.000		
5	Bahattin TAÇLI	30	Gemlik	X		X	50	X	8.000	X	2.200		
	TOPLAM	440					400		130.000		34.000		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: ENEK MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Abdo ŞEKER	30	Gemlik	X		X	100	X	9.000	X	2.400		
2	Ali UZUN	20	Gemlik	X		X	100	X	6.000	X	1.500		
	TOPLAM	50					200		15.000		3.900		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: ERBAŞI MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA X	KG	EV (x)	KG
1	Mehmet TECİMEN	60	Gemlik/Halhalı	X		X	200	X	14.000	X	4.000		
2	Ahmet DURAN	50	Gemlik	X		X	150	X	15.000	X	4.000		
3	Akif ULUDAĞ	50	Gemlik/Halhalı	X		X	100	X	13.000	X	3.500		
4	Fehim SABANCILAR	50	Gemlik/Halhalı	X		X	250	X	13.500	X	3.500		
5	Velid TURAN	40	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	100	X	11.000	X	3.000		
6	Ahmet TURAN	50	Savrani/Halhalı	X		X	150	X	13.000	X	3.200		
7	Mehmet ULUDAĞ	30	Gemlik/Halhalı	X		X	100	X	7.000	X	2.000		
8	İzzet TECİMEN	40	Gemlik/Halhalı	X		X	200	X	9.500	X	2.500		
9	Sayıp ULUDAĞ	40	Gemlik	X		X	150	X	9.500	X	2.500		
10	Mustafa PİLGE	60	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	150	X	13.500		3.500		
	TOPLAM	470					1.550		119.000		31.700		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: FATİKLİ MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİ- KA (x)	KG	E V (x)	K G
1	Mahmut ENDES	10	Gemlik	X		X	150	X	3.500	X	900		
2	Abdo KOCAOĞLU	50	Gemlik/Halhalı	X		X	300	X	18.000	X	4.500		
3	Sefa GÜRKAN	40	Gemlik Karamani	X		X	250	X	15.000	X	3.800		
4	Şaban GÜR	5	Gemlik	X		X	50	X	2.000	X	500		
5	Mustafa RAMAZANOĞLU	10	Gemlik Karamani Halhalı	X		X	100	X	3.200	X	900		
6	Bedrettin KOCAOĞLU	5	Gemlik/Halhalı	X		X	50	X	1.750	X	450		
7	Ahmet ÖZDEMİR	10	Gemlik	X		X	150	X	3.500	X	900		
8	Abdullah SALMAN	20	Gemlik	X		X	200	X	7.000	X	1.800		
9	Bülent İSAOĞLU	10	Halhalı	X		X	150	X	3.200	X	900		
10	Mehmet ALİ GÜRKAN	15	Karamani Halhalı	X		X	100	X	5.000	X	1.400		
11	İsa KOCAOĞLU	15	Gemlik	X		X	150	X	5.000	X	1.300		
12	Mürşit KOCAOĞLU	20	Gemlik	X		X	200	X	7.000	X	2.000		
	TOPLAM	210					1.850		74.150		19.350		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: GÖZECİK MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Nedim KAVLAK	150	Gemlik	X		X	50	X	65.000	X	16.000		
2	Kıral ATLI	150	Gemlik	X		X	100	X	65.000	X	16.000		
3	Ali ŞİMŞEK	70	Halhalı/Savrani	X		X	50	X	8.000	X	2.200		
	TOPLAM	370					200		138.000		34.200		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: GÜNVURAN MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Nedim KAVLAK	50	Gemlik	X		X	50	X	15.000	X	4.000		
2	Reşat KAHRAMAN	150	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	100	X	45.000	X	12.000		
3	Esat TEK	50	Gemlik	X		X	100	X	16.000	X	4.000		
4	Nafi ÇETİN	50	Halhalı/Savrani	X		X	150	X	17.000	X	4.500		
5	Ahmet ASLAN	50	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	100	X	16.000	X	4.000		
6	Ali SARIASLAN	40	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	100	X	11.000	X	3.000		
7	Adil KARAKAPLAN	30	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	100	X	8.000	X	2.400		
	TOPLAM	420					700		128.000		33.900		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: HACIPAŞA MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Memduh ÖLMEZ	5	Savranı	X		X	100	X	1.900	X	500		
2	Tahir ERKAN	7	Gemlik	X		X	100	X	2.000	X	500		
3	Mustafa ÖLMEZ	12	Halhalı	X		X	150	X	3.500	X	1.000		
4	M.Yahya ÖLMEZ	4	Gemlik	X		X	50	X	950	X	250		
5	Abdo SİRMA	5	Halhalı	X		X	100	X	1.600	X	400		
6	Abdülhamit ÖLMEZ	323	Savranı	X		X	50	X	800	X	200		
7	Hüseyin ÖLMEZ	3	Halhalı	X		X	50	X	1.400	X	400		
8	Ahmet ÖNLEN	27	Gemlik	X		X	150	X	16.000	X	4.000		
9	Abdo ÖNLEN	30	Gemlik	X		X	150	X	14.500	X	3.500		
10	Hüseyin ÖNLEN	25	Gemlik	X		X	100	X	1.000	X	300		
11	İbrahim BAYRAKÇI	60	Gemlik	X		X	200	X	18.000	X	5.000		
12	Yahya İPEK	4	Gemlik	X		X	50	X	1.500	X	400		
13	Fatma ÖLMEZ	4	Savranı	X		X	50	X	1.500	X	400		
14	Abdülhadi FANSA	20	Halhalı/Savranı	X		X	100	X	7.000	X	2.000		
15	Süleyman FANSA	20	Halhalı/Savranı	X		X	150	X	5.500	X	1.500		

16	Mahmut ÖNAL	30	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	200	X	8.000	X	2.000		
17	Halit İPEK	10	Gemlik	X		X	100	X	3.000	X	800		
18	Vasfi FANSA	15	Halhalı	X		X	100	X	4.000	X	1.200		
19	Faysal FANSA	15	Halhalı	X		X	150	X	4.200	X	1.200		
20	Mustafa ATEŞ	5	Gemlik	X		X	100	X	2.000	X	500		
21	Raif FANSA	20	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	200	X	6.500	X	1.500		
	TOPLAM	644					2.400		104.850		27.550		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: HANYOLU MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Reşit KIŞOĞLU	30	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	9.000	X	2.400		
2	Burhan PARLAR	40	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	11.000	X	3.000		
3	Hasan SELÇUK	40	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	50	X	11.000	X	3.000		
4	Ömer SELÇUK	30	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	8.000	X	2.000		
5	Yücel SELÇUK	35	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	10.000	X	2.500		
6	Gülây SELÇUK	35	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	10.000	X	2.500		
7	Salih SELÇUK	35	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	50	X	10.000	X	2.500		
8	Ömer KAYA	25	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	50	X	8.000	X	2.000		
9	Cemil EKER	35	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	50	X	11.000	X	2.700		
10	Çetin SELÇUK	30	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	8.000	X	2.100		
11	Abdurahim ÖNCÜ	30	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	8.000	X	2.100		
12	Mehmet Aydın SELÇUK	40	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	50	X	12.000	X	3.000		
13	Metin ÇERKES	40	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	12.000	X	3.200		
14	Hatice KARADURMUŞ	30	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	7.500	X	2.000		
	TOPLAM	475	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	1.150	X	135.500	X	35.000		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: KAMBERLİ MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Cuma ESLEK	100	Halhalı/Gemlik	X		X	100	X	30.000	X	8.000		
2	Musa ERÇİ	80	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	23.000	X	6.000		
3	Mehmet KAYA	40	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	150	X	12.000	X	3.200		
4	Ali ENİÇ	80	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	23.000	X	6.000		
5	Mustafa ENİÇ	35	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	50	X	10.000	X	3.000		
6	Nazım ORGUN	35	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	10.000	X	3.000		
7	Yusuf KURAL	40	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	12.000	X	3.200		
8	Şemsettin ORÇİN	65	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	150	X	20.000	X	5.500		
9	Abdulkerim KARCI	60	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	16.000	X	4.700		
10	Mehmet ORTAÇ	50	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	15.000	X	4.000		
11	Yusuf EVSEN	60	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	150	X	18.000	X	4.800		
	TOPLAM	645					1.200		189.000		51.400		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: KANSU MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Abdulfettah AKYOL	80	Gemlik/Halhalı/Savrani	X		X	200	X	30.000	X	8.000		
2	Ahmet AKYOL	50	Gemlik/Halhalı/ Savrani	X		X	250	X	10.000	X	3.000		
3	Halit AKYOL	80	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	28.000	X	7.000		
4	Mehmet MODA	50	Gemlik/Halhalı	X		X	200	X	15.000	X	4.000		
5	Mehmet FAHRİ BÖK	50	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	16.000	X	4.200		
6	Kazım ŞAHİN	20	Halhalı/Savrani	X		X	120	X	7.500	X	2.000		
7	Abdullah AKYOL	30	Gemlik/Savrani	X		X	150	X	10.000	X	2.800		
8	Ahmet RAİF GÜRASLAN	25	Gemlik	X		X	200	X	9.000	X	2.400		
9	Şevki BAYRAK	25	Halhalı/Savrani	X		X	150	X	9.500	X	2.400		
10	Selahattin AKYOL	20	Gemlik	X		X	120	X	4.500	X	1.200		
11	Mehmet Tacit GÜRASLAN	25	Gemlik/Savrani	X		X	150	X	6.000	X	1.500		
	TOPLAM	455					1.640		145.500		38.500		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: KARBAYAZ MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Mehmet ALKAN	30	Gemlik/Halhalı	X		X	300	X	8.000	X	2.000		
2	Mustafa ALKAN	30	Gemlik/Halhalı	X		X	250	X	7.900	X	2.100		
3	Zekeriya ASLAN	15	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	400	X	100		
4	Onur ÖZBEK	10	Gemlik/Halhalı	X		X	100	X	3.200	X	900		
5	Feci ÖZBEK	20	Gemlik/Halhalı	X		X	200	X	5.500	X	1.500		
6	Galip ÖZBEK	20	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	6.000	X	1.500		
7	Mehmet COŞKUN	15	Gemlik/Halhalı	X		X	100	X	4.000	X	1.000		
8	Mehmet DÖNMEZER	30	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	9.500	X	2.500		
9	Mustafa Coşkun	6	Gemlik/Halhalı	X		X	100	X	3.000	X	800		
10	Ahmet HELVACI	5	Gemlik/Halhalı	X		X	50	X	2.000	X	500		
11	Mehmet HELVACI	5	Gemlik/Halhalı	X		X	100	X	2.000	X	500		
12	Kadriye HELVACI	5	Gemlik/Halhalı	X		X	100	X	1.700	X	600		
13	Meral HELVACI	5	Gemlik/Halhalı	X		X	50	X	2.000	X	600		
	TOPLAM	196					1.800		55.200		14.600		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: KARSU MAHALLESİ		ARAZİN İN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEK- LİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	E V (x)	K G
1	Hüseyin BAYRAKÇIOĞLU	100	Halhalı/Savrani Gemlik	X		X	200	X	30.000	X	8.000		
2	Ahmet Derviş YÜREKOĞLU	60	Halhalı/Savrani Gemlik	X		X	150	X	16.000	X	4.500		
3	Abbas KÜÇÜKOĞLU	60	Halhalı/Savrani Gemlik	X		X	150	X	16.000	X	4.500		
4	Zülfikar YILDIRIM	40	Halhalı/Savrani Gemlik	X		X	100	X	14.000	X	3.000		
5	Zafer DÖNMEZ	30	Halhalı/Savrani Gemlik	X		X	200	X	8.500	X	2.200		
6	Abdülkadir MELEKOĞLU	30	Halhalı/Savrani Gemlik	X		X	100	X	8.000	X	2.000		
7	Fatih DÖNMEZ	30	Halhalı/Savrani Gemlik	X		X	150	X	8.400	X	2.200		
8	Agah YILDIRIM	30	Halhalı/Savrani Gemlik	X		X	50	X	8.500	X	2.100		
9	Orhan ERGÜVENOĞLU	30	Halhalı/Savrani Gemlik	X		X	100	X	8.000	X	2.000		
11	Ali DOĞRULOĞLU	30	Halhalı/Savrani Gemlik	X		X	100	X	8.000	X	2.000		
12	Cavit YILDIRIM	30	Halhalı/Savrani	X		X	100	X	8.200	X	2.100		
13	Yılmaz DÖNMEZ	30	Gemlik	X		X	150	X	8.500	X	2.100		
14	Mehmet KÖŞKEROĞLU	40	Halhalı/Savrani	X		X	100	X	14.000	X	3.000		
15	Yaşar TUZLUOĞLU	20	Halhalı/Savrani	X		X	150	X	6.000	X	1.500		

16	Şevki BELANLI	97	Halhalı/Savrani	X		X	150	X	30.000	X	8.000		
17	Mustafa BELANLI	40	Gemlik	X		X	100	X	14.000	X	3.000		
	TOPLAM	697					2.050		206.100		52.200		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: KAZANCIK MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Yusuf COŞKUR	100	Gemlik	X		X	250	X	20.000	X	5.000		
2	Oğuz KILINÇ	100	Gemlik	X		X	250	X	22.000	X	6.000		
3	Veysel SÖNMEZ	70	Gemlik	X		X	150	X	15.000	X	4.000		
4	Cemil ÇEKİÇ	140	Gemlik	X		X	300	X	25.000	X	7.000		
5	Ömer SÖNMEZ	70	Gemlik	X		X	100	X	14.500	X	3.500		
6	Ali CEYHAN	80	Gemlik	X		X	100	X	16.000	X	4.000		
7	Mustafa KAYA	70	Gemlik	X		X	150	X	13.500	X	3.500		
8	Bilal TURHAN	70	Gemlik	X		X	200	X	15.000	X	4.000		
9	Zafer İKİZ	70	Gemlik	X		X	200	X	16000	X	3.800		
10	Mukted COŞKUN	40	Gemlik	X		X	150	X	9.000	X	2.500		
	TOPLAM	810					1.850		166.000		43.300		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: KESKİNCİK MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Said ÇAPUR	10	Gemlik	X		X	100	X	3.000	X	800		
2	M.Behçet AKIN	10	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	3.500	X	900		
3	Abdülkadir AKIN	5	Gemlik/Halhalı	X		X	100	X	2.200	X	600		
4	Cuma AKIN	10	Gemlik/Halhalı	X		X	50	X	500	X	100		
5	Mehmet Besim AKIN	15	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	4.500	X	1.200		
6	M.Salim AKIN	120	Gemlik/Halhalı/Savrani	X		X	100	X	35.000	X	10.000		
7	Ömer KARAGÜLLE	100	Gemlik/Halhalı/Savrani	X		X	250	X	30.000	X	8.000		
8	Nazım KARAGÜLLE	110	Gemlik/Halhalı/Savrani	X		X	250	X	35.000	X	9.000		
9	Abduhal AKIN	40	Gemlik/Halhalı/Savrani	X		X	150	X	31.000	X	4.000		
10	Ahmet ÇAPUR	18	Gemlik	X		X	150	X	8.000	X	2.000		
11	Hüseyin ERDEM	20	Gemlik/Halhalı	X		X	200	X	7.000	X	1.800		
	TOPLAM	458					1650		159.700		38400		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: KILIÇTUTAN MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Özcan OKUYAN	250	Gemlik/Halhalı	X		X	500	X	55.000	X	15.000		
2	Yılmaz NALÇABASMAZ	500	Gemlik	X		X	1000	X	98.000	X	28.000		
3	Necmettin YILDIZ	35	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	7.000	X	2.000		
4	Mehmet OKUYAN	35	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	8.000	X	2.000		
5	Kasım EKŞİ	70	Gemlik/Halhalı/Savrani	X		X	300	X	13.500	X	3.500		
6	Yusuf AŞKAR	70	Gemlik/Halhalı/Savrani	X		X	300	X	14.000	X	3.500		
7	Mıhrız AKAR	50	Gemlik/Halhalı	X		X	400	X	15.000	X	4.000		
8	Müfid GEZER	18	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	4.200	X	1.200		
9	Celal OKUYAN	35	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	11.000	X	3.000		
10	Necdet EKŞİ	50	Gemlik/Halhalı	X		X	200	X	13.000	X	3.500		
	TOPLAM	1.113					3.300		238.700		65.700		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: KIYIGÖREN MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Ahmet YILDIRIM	50	Halhalı/Karamani	X		X	250	X	18.000	X	4.500		
2	Mehmet VURAL	70	Halhalı/Karamani	X		X	500	X	24.000	X	6.000		
3	Osman VURAL	15	Halhalı	X		X	150	X	5.000	X	1.200		
4	Hasan YILDIRIM	25	Halhalı/Karamani	X		X	250	X	8.000	X	2.000		
5	Alamettin BAYRAK	35	Halhalı/Karamani	X		X	300	X	12.200	X	3.200		
6	Hüseyin GÜNER	35	Halhalı/Gemlik	X		X	250	X	12.000	X	3.200		
7	Mehmet AKPINAR	30	Halhalı/Gemlik	X		X	150	X	10.000	X	2.800		
8	Ali AKPINAR	40	Halhalı/Gemlik	X		X	200	X	13.000	X	3.500		
9	Ahmet DÖNMEZ	15	Halhalı/Karamani	X		X	100	X	4.500	X	1.200		
10	Ahmet YILDIRIM	10	Halhalı/Karamani	X		X	150	X	5.000	X	1.300		
11	Mustafa CEYLAN	10	Halhalı/Karamani	X		X	100	X	3.000	X	800		
12	Ahmet HATAY	5	Gemlik	X		X	100	X	1.500	X	400		
	TOPLAM	340					2.500		116.200		30.100		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: KOLCULAR MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Mehmet DÖNMEZ	60	Gemlik/Savrani	X		X	100	X	19.000	X	4.800		
2	Nurettin YILMAZ	60	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	17.000	X	4.500		
3	Hatip YILMAZ	50	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	150	X	16.000	X	4.000		
4	Arif DÖNMEZ	60	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	17.000	X	4.500		
5	Zülfi YILMAZ	60	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	18.000	X	4.500		
	TOPLAM	290					550		87.000		22.300		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: KOZKALESİ MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEK- LİK (x)	KG	YAĞLI K (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	E V (x)	K G
1	Ahmet YALÇIN	35	Gemlik/Savrani Halhalı	X		X	100	X	8.000	X	2.000		
2	Mehmet HAYIRULU	25	Gemlik/Savrani Halhalı	X		X	150	X	8.000	X	2.000		
3	Mehmet YILDIZ	25	Savrani Halhalı	X		X	200	X	8.000	X	2.000		
4	Nazır ÖZTÜRK	45	Gemlik/Savrani Halhalı	X		X	300	X	15.000	X	4.000		
5	Bayram BAYMIŞ	20	Gemlik/Savrani Halhalı	X		X	100	X	7.500	X	1.800		
6	Ali ÖZTÜRK	35	Gemlik/Savrani Halhalı	X		X	150	X	9.500	X	2.500		
7	Numan İLÇİN	35	Gemlik/Savrani Halhalı	X		X	150	X	9.000	X	2.500		
8	Ali YALÇIN	45	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	13.500	X	3.500		
9	Osman AKIN	20	Gemlik/Halhalı	X		X	100	X	5.500	X	1.500		
10	Cuma ÖZTÜRK	70	Gemlik	X		X	200	X	18.000	X	4.500		
	TOPLAM	355					1.600		102.000		26.300		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: KURTMEZRASI MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Burhanettin SÜRER	50	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	500	X	14.000	X	4.000		
2	Selim SÜRER	70	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	250	X	22.000	X	6.000		
3	Halit TURAN	70	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	300	X	24.000	X	6.000		
4	Mustafa ALTINÖZ	35	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	150	X	11.000	X	3.000		
5	İnayet ALTINÖZ	50	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	200	X	15.000	X	4.000		
6	Osman ALTINÖZ	35	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	150	X	10.000	X	2.500		
7	Ahmet ALTINÖZ	35	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	200	X	6.000	X	2.800		
8	Fahri ALTINÖZ	40	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	12.000	X	3.000		
9	Mehmet ALTINÖZ	40	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	13.000	X	3.000		
10	Beşir SÖKER	35	Gemlik/Halhalı	X		X	200	X	11.000	X	2.800		
	TOPLAM	460					2.250		138.000		37.100		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: MAYADALI MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Tahir BAYRAKÇI	230	Gemlik/Halhalı	X		X	500	X	70.000	X	18.000		
2	inayet TÜRKMEN	180	Gemlik/Halhalı	X		X	300	X	55.000	X	15.000		
3	İzzetin BAYRAKÇI	230	Gemlik/Halhalı	X		X	250	X	80.000	X	20.000		
4	Mehmet BAYRAKÇI	180	Gemlik/Halhalı	X		X	200	X	66.000	X	16.000		
5	Abdülhakim BAYRAKÇI	180	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	58.000	X	15.000		
6	Kamil BAYRAKÇI	200	Gemlik/Halhalı	X		X	200	X	65.000	X	17.000		
7	Hüsnü TÜRKMEN	100	Gemlik/Halhalı	X		X	250	X	55.000	X	14.000		
8	Necmettin BAYRAKÇI	180	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	62.000	X	16.000		
9	Nafi BAYRAKÇI	180	Gemlik/Halhalı	X		X	100	X	50.000	X	15.000		
10	Ziya BAYRAKÇI	120	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	45.000	X	12.000		
	TOPLAM	1780					2.250		606.000		158.000		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: OYMAKLI MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Seyfettin İNAN	300	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	150	X	90.000	X	23.000		
2	Fatin TATAR	100	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	100	X	30.000	X	8.000		
3	satuf TATAR	200	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	200	X	60.000	X	15.000		
4	Abdülsamed İNAN	200	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	150	X	62.000	X	16.000		
5	Metin ÇİNÇİN	200	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	100	X	60.000	X	16.000		
6	Recep AKYÜREK	100	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	200	X	32.000	X	8.000		
7	Sedat İNAN	50	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	150	X	15.000	X	4.000		
8	Mehmet Yahya İNAN	100	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	100	X	30.000	X	8.000		
9	Ahmet KIRDO	60	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	100	X	17.000	X	4.500		
	TOPLAM	1.310					1.250		396.000		102.500		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: SARIBÜK MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Cavit HAMAŞOĞLU	14	Gemlik	X		X	150	X	4.000	X	1.000		
2	Hasan HAMAŞOĞLU	12	Gemlik	X		X	200	X	2.500	X	900		
3	Mehmet HAVAŞOĞLU	12	Gemlik	X		X	200	X	3.000	X	900		
4	Ömer GÜMÜŞ	15	Gemlik	X		X	200	X	4.500	X	1.200		
5	öner GÜMÜŞ	19	Gemlik	X		X	200	X	5.500	X	1.500		
6	Mustafa HAMAŞOĞLU	25	Gemlik/Halhalı	X		X	200	X	5.700	X	1.700		
7	Mehmet KARATAŞ	30	Gemlik/Halhalı	X		X	300	X	7.000	X	2.000		
8	Abdulvahap ŞAHİN	17	Gemlik	X		X	200	X	5.000	X	1.300		
9	Mahmut KARATAŞ	28	Gemlik/Halhalı	X		X	300	X	6.000	X	1.800		
10	Semih RÜSTEMOĞLU	600	Gemlik	X		X	1000	X	22.000	X	6.000		
11	Bedi ŞEREKİOĞLU	30	Gemlik	X		X	200	X	6.500	X	1.700		
12	Mehmet ŞEREKİOĞLU	12	Gemlik	X		X	150	X	3.000	X	800		
	TOPLAM	814					3.300		74.700		20.800		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: SARILAR MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	İBRAHİM BAYRAKÇI	60	Halhalı/Savrani	X		X	50	X	18.000	X	5.000		
2	Zeyno DAĞLIOĞLU	38	Halhalı/Savrani	X		X	50	X	11.000	X	3.000		
3	Cabur KÖŞKENOĞLU	90	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	25.000	X	7.000		
	TOPLAM	188					200		54.000		15.000		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: SEFERLİ MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Talip KARAGÜN	250	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	200	X	70.000	X	20.000		
2	Faruk KUSEYRİ	150	Halhalı/Savrani	X		X	150	X	45.000	X	12.000		
3	Mehmet KARACA	200	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	150	X	60.000	X	16.000		
4	Ömer GÜLDİKER	70	Halhalı/Savrani	X		X	100	X	17.000	X	5.000		
	TOPLAM	670					600		192.000		53.000		

İLÇE:ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: SİVRİKAVAK MAH.		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Süheyl DAĞLI	25	Gemlik	X		X	150	X	8.000	X	2.000		
2	Mehmet DAĞLI	150	Gemlik/Savrani	X		X	200	X	26.000	X	9.000		
3	Yasin ÇİN	200	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	45.000	X	12.000		
4	Nizam DAĞLI	200	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	150	X	50.000	X	14.000		
5	Zekkur DAĞLI	300	Gemlik/Karamani/Halhalı	X		X	100	X	70.000	X	20.000		
6	Nejat DAĞLI	200	Gemlik	X		X	100	X	56.000	X	14.000		
7	Yusuf DAĞLI	300	Gemlik/Halhalı	X		X	200	X	75.000	X	20.000		
8	Mehmet BULANIK	120	Gemlik/Halhalı/Karamani	X		X	150	X	30.000	X	8.000		
9	Ahmet BULANIK	100	Gemlik/Halhalı/Karamani	X		X	200	X	24.000	X	6.000		
10	Cemil YEŞİL	50	Gemlik/Halhalı	X		X	100	X	15.000	X	4.000		
11	Sabahat BULANIK	150	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	30.000	X	8.000		
12	İsmail DOĞRUÖZ	120	Gemlik/Halhalı	X		X	200	X	28.000	X	7.000		
13	Ahmet GÖK	180	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	40.000	X	11.000		

14	Ubeyd KAHRAMAN	80	Gemlik/Halhalı	X		X	250	X	20.000	X	5.000		
15	Abdülhak BULANIK	100	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	150	X	22.000	X	6.000		
16	Hayrettin DAĞLI	100	Gemlik/Savrani/Halhalı	X		X	150	X	32.000	X	9.000		
17	Mesrur KAHRAMAN	35	Gemlik	X		X	100	X	11.000	X	3.000		
18	Cevdet AÇIKEL	15	Gemlik	X		X	100	X	4.500	X	1.200		
19	İnayet AÇIKEL	10	Gemlik	X		X	150	X	3.200	X	900		
	TOPLAM	2.435					2.900		589.700		160.100		

İLÇE:ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: SOFULAR MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Mehmet UÇUM	35	Gemlik/Halhalı	X		X	200	X	9.500	X	2.500		
2	Hüseyin UÇUM	35	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	85300	X	2.300		
3	Hanifi UÇUM	35	Gemlik/Halhalı	X		X	180	X	9.500	X	2.500		
4	İbrahim DURMAZ	35	Gemlik/Halhalı Savrani	X		X	150	X	9.000	X	2.500		
5	Mustafa KAPLAN	35	Gemlik/Halhalı	X		X	100	X	9.500	X	2.500		
6	Durmuş MASUM	30	Gemlik/Halhalı	X		X	80	X	8.000	X	2.000		
7	Ahmet TASUN	18	Gemlik/Halhalı	X		X	50	X	5.500	X	1.500		
8	Osman GÜNER	18	Gemlik/Halhalı Savrani	X		X	50	X	5.000	X	1.500		
9	Hüseyin GÜNER	20	Gemlik/Halhalı Savrani	X		X	100	X	3.500	X	1.000		
10	Halit UÇUM	35	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	9.500	X	2.500		
	TOPLAM	296					1210		154.300		20800		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: TEPEHAN MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Ahmet AKSU	20	Gemlik	X		X	100	X	7.000	X	1.800		
2	Meryem AKSU	30	Gemlik	X		X	150	X	8.000	X	2.000		
3	Hayrettin ELMACIOĞLU	30	Gemlik	X		X	150	X	7.500	X	2.000		
4	Mehmet SERTTAŞ	10	Gemlik	X		X	100	X	4.000	X	1.000		
5	Hüseyin KANLI	20	Gemlik	X		X	150	X	8.000	X	2.000		
6	Hasan ÜNAL	8	Sarı Haşebi/Halhalı Gemlik	X		X	100	X	3.000	X	750		
7	Yusuf SAĞCIOĞLU	5	Sarı Haşebi/Halhalı Gemlik	X		X	50	X	2.500	X	600		
8	Kasım ÇALIŞKANOĞLU	5	SarıHaşebi/Halhalı	X		X	50	X	2.000	X	600		
9	Yasin ÜNAL	15	Sarı Haşebi/Halhalı	X		X	100	X	6.000	X	168		
10	Ahmet ÜNAL	5	Sarı Haşebi/Halhalı Gemlik	X		X	100	X	1.800	X	500		
11	Abdullah ÇALIŞKAN	10	Sarı Haşebi/Halhalı Gemlik	X		X	100	X	3.000	X	800		
12	Ahmet TEMİZKAN	10	Gemlik	X		X	150	X	2.800	X	800		
	TOPLAM	168					1.300		55.600		13.018		

İLÇE:ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: TOKAÇLI MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Mikail KAPAZ	600	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	150	X	180.000	X	48.000		
2	Nasri DİK	150	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	150	X	45.000	X	12.000		
3	Sabahattin ÇELİK	70	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	20.000	X	5.500		
4	İspir KAPAZ	60	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	150	X	19.000	X	4.800		
5	İbrahim ÇİLİNGİR	50	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	15.000	X	4.000		
6	İlyas ÇOBAN	70	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	150	X	20.000	X	5.500		
7	Abdullah ÇOBAN	100	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	200	X	30.000	X	8.000		
8	Musa KAPAZ	60	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	18.000	X	4.500		
9	Mihali KAPAZ	70	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	150	X	20.000	X	5.500		
10	Züher DAVUL	70	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	20.000	X	5.500		
	TOPLAM	1.300					1.350		387.000		103.300		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET										
MEVKİ: TOKDEMİR MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ		
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)
1	Muhittin GENCO	150	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	150	X	45.000	X	12.000	
2	Ayhan AKYÜREK	150	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	100	X	45.000	X	12.000	
3	Behçet TAN	70	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	100	X	20.000	X	5.000	
4	Yaşar TAN	50	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	150	X	16.000	X	4.000	
5	Mehmet ERGÜÇ	60	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	100	X	17.000	X	4.500	
6	Sait KÜÇÜK	75	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	100	X	21.000	X	5.000	
7	Yusuf KARAGÜLLE	100	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	150	X	30.000	X	8.000	
8	Lütfi SUBAŞI	80	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	150	X	25.000	X	6.500	
9	Sami AKYÜREK	80	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	100	X	25.000	X	6.500	
	TOPLAM	815					1.100		244.000		63.500	

İLÇE : ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: TOPRAKHİSAR MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Ömer TÜRK	10	Halhalı/Savrani	X		X	150	X	3.000	X	1.000		
2	Ahmet MARMARA	10	Halhalı/Savrani	X		X	100	X	2.400	X	800		
3	Hasan MARMARA	10	Halhalı/Savrani	X		X	120	X	200	X	650		
4	Sait TÜRK	40	Halhalı/Savrani	X		X	200	X	12.000	X	3.000		
5	Yasin ÖZTÜRK	15	Halhalı/Savrani	X		X	100	X	4.000	X	1.200		
6	Abdo MARMARA	10	Halhalı/Savrani	X		X	100	X	3.500	X	1.000		
7	Ahmet TÜRK	12	Halhalı/Savrani	X		X	80	X	3.000	X	900		
8	Zeki KARADENİZ	10	Halhalı/Savrani	X		X	50	X	2.500	X	750		
9	Alamettin KARADENİZ	20	Halhalı/Savrani	X		X	150	X	5.000	X	1.500		
10	Hacı Yasin HALEF	40	Halhalı/Savrani	X		X	200	X	8.000	X	3.200		
	TOPLAM	177					1.250		43.600		14.000		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: TÜRKMEN MEZRASI		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Salman SEVİM	30	Halhalı/Savrani	X		X	150	X	9.000	X	2.400		
2	Nureddin SEVİM	50	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	100	X	15.000	X	4.000		
3	Necdet SEVİM	50	Halhalı/Savrani	X		X	100	X	15.000	X	4.000		
4	Müfid SEVİM	45	Halhalı/Savrani	X		X	150	X	14.000	X	3.500		
5	Niyazi BOZOĞLAN	30	Halhalı/Savrani	X		X	100	X	9.000	X	2.400		
6	Bahattin SEVİM	30	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	100	X	8.000	X	2.000		
7	Alamettin SEVİM	30	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	50	X	7.000	X	2.000		
8	Zeynettin BOZOĞLAN	30	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	100	X	8.000	X	2.400		
9	Fadıl BOZOĞLAN	30	Halhalı/Gemlik/Savrani	X		X	100	X	8.000	X	2.400		
10	Necmettin BOZOĞLAN	20	Halhalı/Savrani	X		X	50	X	5.500	X	1.500		
	TOPLAM	345					1.000		98.500		26.600		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: YANIKPINAR MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Nizam YAĞBASAN	50	Halhalı/Gemlik	X		X	100	X	15.000	X	4.000		
2	Mustafa ASLAN	30	Halhalı/Savrani	X		X	50	X	9.000	X	2.500		
3	Fadıl YAĞAN	40	Halhalı/Gemlik	X		X	100	X	10.000	X	3.000		
4	Mürsel KIZĞIN	40	Halhalı/Gemlik	X		X	100	X	10.000	X	3.000		
5	Mahmut CEYLAN	50	Halhalı/Gemlik	X		X	100	X	14.000	X	3.500		
	TOPLAM	210					450		58.000		16.000		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: YARSELİ MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	M.Zekai ÇAKIR	6	Gemlik	X		X	100	X	1.500	X	500		
2	Sezer ÇELİK	10	Halhalı/Gemlik	X		X	150	X	3.200	X	800		
3	Ahmet GÜLER	12	Karamani/Halhalı	X		X	120	X	4.000	X	1.000		
4	Yahya ÇELİK	9	Karamani/Halhalı	X		X	50	X	2.800	X	700		
5	Zeki GÜNGÖR	60	Karamani/Gemlik	X		X	200	X	15.000	X	4.000		
6	Şemsettin KORKMAZ	10	Halhalı/Gemlik	X		X	100	X	3.500	X	1.000		
7	Tecri ERKAN	8	Halhalı	X		X	60	X	2.500	X	600		
8	Fareç TEKİN	4	Gemlik	X		X	50	X	1.000	X	250		
9	Enis ÇAKIR	7	Gemlik	X		X	60	X	1.500	X	400		
10	Yusuf KORKMAZ	10	Gemlik	X		X	100	X	3.000	X	900		
11	Ahmet TÜNER	12	Karamani/Halhalı	X		X	150	X	4.000	X	1.000		
12	Mehmet TÜNER	15	Karamani/Halhalı	X		X	120	X	5.000	X	1.200		
	TOPLAM	163					1.260		47.000		12.350		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: YENİHİSAR MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Abdürahim ÖZTÜRK	100	Halhalı/Savrani	X		X	100	X	30.000	X	8.000		
2	Adnan ÖZTÜRK	50	Halhalı/Savrani	X		X	80	X	16.000	X	4.000		
3	Tahir ÖZTÜRK	100	Halhalı/Savrani	X		X	100	X	30.000	X	8.000		
4	Mucit KARAGÜLLE	60	Halhalı/Savrani	X		X	100	X	20.000	X	5.000		
TOPLAM		310					380		96.000		25.000		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: YENİŞEHİR MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Ahmet Metin DÖNMEZ	30	Halhalı/Gemlik	X		X	100	X	9.000	X	2.400		
2	Necmettin YAPICIOĞLU	60	Halhalı/Gemlik	X		X	100	X	16.000	X	4.500		
3	Seman SÜRMEİOĞLU	30	Halhalı/Gemlik	X		X	80	X	8.500	X	2.200		
4	Abdullah BEYOĞLU	40	Halhalı/Gemlik	X		X	100	X	12.000	X	3.200		
5	Cebrail BALIKÇIOĞLU	40	Halhalı/Gemlik	X		X	100	X	12.000	X	3.200		
TOPLAM		200					480		57.500		15.500		

İLÇE: ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: YOLAĞZI MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Nafi DEĞİRMENCİ	23	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	7.000	X	2.000		
2	Abdullah DEĞİRMENCİ	6	Halhalı/Karamani	X		X	100	X	3.000	X	800		
3	Mehmet Ümit YÜREK	3	Halhalı	X		X	50	X	1.800	X	500		
4	Mehmet RİFAİOĞLU	5	Halhalı	X		X	150	X	2.500	X	700		
5	Abdülbasit ASLAN	200	Gemlik	X		X	250	X	50.000	X	14.000		
6	Cihat RİFAİOĞLU	200	Gemlik	X		X	150	X	55.000	X	15.000		
7	Mehmet YÜREK	15	Gemlik	X		X	100	X	3.500	X	1.000		
8	Riyad RİFAİOĞLU	300	Gemlik	X		X	150	X	70.000	X	20.000		
9	Abdullah ASLAN	300	Gemlik	X		X	150	X	70.000	X	20.000		
10	Mustafa EŞER	30	Gemlik	X		X	100	X	7.500	X	2.000		
11	Yusuf SAVAŞ	10	Gemlik	X		X	100	X	3.200	X	900		
12	Hüsamettin TAHİROĞLU	60	Gemlik/Halhalı	X		X	250	X	15.000	X	4.000		
13	Ramazan KIL	5	Gemlik/Halhalı	X		X	50	X	850	X	250		
14	Hasan KIL	10	Gemlik	X		X	100	X	3.000	X	800		

15	Yahya Kıl	10	Gemlik	X		X	150	X	3.000	X	800		
16	Şaban KIL	10	Gemlik	X		X	100	X	2.800	X	800		
17	Mehmet KIL	10	Gemlik/Halhalı	X		X	100	X	4.000	X	1.000		
	TOPLAM	1.197					2.200		302.150		84.550		

İLÇE:ALTINÖZÜ		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: YUNUSHAN MAHALLESİ		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL				DÖNÜŞÜM YERİ			
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Fariz YAVUZ	20	Halhalı	X		X	150	X	5.500	X	1.500		
2	Vahip ÜREK	10	Halhalı	X		X	100	X	2.200	X	600		
3	Cuma ÜREK	20	Halhalı	X		X	120	X	6.000	X	1.600		
4	Ahmet Budnur	60	Halhalı/Gemlik	X		X	150	X	15.000	X	4.000		
5	Ahmet YALAĞZI	30	Halhalı/Gemlik	X		X	200	X	7.000	X	2.000		
6	Hasan TABARUK	40	Halhalı/Gemlik	X		X	160	X	12.000	X	3.000		
7	Sait OKŞAR	25	Halhalı/Gemlik	X		X	100	X	5.500	X	1.500		
8	Ahmet ŞÖLEN	20	Halhalı/Gemlik	X		X	50	X	4.500	X	1.200		
9	Recep ÜREK	15	Halhalı/Gemlik	X		X	50	X	4.000	X	1.000		
10	Abdülsettar YAVUZ	25	Halhalı/Gemlik	X		X	50	X	7.000	X	2.000		
	TOPLAM	265					1.130		68.700		18.400		

İLÇE: ALTINÖZÜ;		MALİKLERE SORULACAK SORULARA DAİR ANKET											
MEVKİ: ZİYARET MAH.		ARAZİNİN	ZEYTİNİN	ÜRETİCİ		MAMUL			DÖNÜŞÜM YERİ				
ARAZİ MALİKİ: ADI VE SOYADI		DEKAR	TÜRÜ	MALİK (x)	KİRACI (x)	YEMEKLİK (x)	KG	YAĞLIK (x)	KG	FABRİKA (x)	KG	EV (x)	KG
1	Hasan TÜRKOĞLU	100	Halhalı/Karamani/Savrani	X		X	250	X	35.000	9.000			
2	Abdülselem AVCI	70	Halhalı/Savrani/Gemlik	X		X	300	X	28.000	7.000			
3	Abdurahman KARADENİZ	70	Gemlik	X		X	250	X	20.000	6.500			
4	Hüseyin KARADENİZ	50	Gemlik	X		X	200	X	19.000	4.800			
5	Mahir KARADENİZ	40	Gemlik	X		X	150	X	14.000	3.500			
6	Mehmet CİHAN	35	Halhalı	X		X	100	X	12.000	3.200			
7	Süleyman KARADENİZ	30	Halhalı	X		X	100	X	10.000	3.000			
8	Mehmet Rüstem AVCI	25	Halhalı	X		X	150	X	8.000	2.200			
9	Taceddin KARADUMAN	15	Halhalı	X		X	100	X	7.500	1.800			
10	Behçet KARADUMAN	18	Gemlik/Halhalı	X		X	150	X	5.500	1.500			
11	Tayfur GÖK	25	Halhalı/Gemlik	X		X	200	X	7.200	2.200			
12	Niyazi GÖK	20	Halhalı/Karamani/Savrani	X		X	250	X	7000	1.800			
	TOPLAM	498					2.200		173.200	46.500			

