



Antik Çağda Zeytin ve Zeytinyağı: Kilikya Bölgesi Örneği (Olive and Olive Oil in the Ancient Age: Cilicia Region Example)

Diğdem ESKİYÖRÜK^a

^aÇukurova University, Karataş School of Tourism and Hotel Management, Adana/Turkey.

Anahtar Kelimeler

Zeytin,
Zeytinyağı,
Zeytinyağı üretimi,
Antik çağ,
Kilikya,
Gastronomi turizmi

Öz

Akdeniz havzasında kurulmuş uygarlıkların kültürlerinde çok önemli bir yer teşkil eden zeytinin Yunanistan ve Ege Adalarından önce Anadolu'da üretildiği ve sonrasında deniz ticaretiyle dünyaya yayıldığı en kabul gören görüştür. Zeytin ağacının asıl yurdunun neresi olduğu ile ilgili farklı görüşler ortaya atılmakla beraber anavatani Güney Ön Asya olarak kabul edilmektedir. Bölge, günümüzde Doğu Akdeniz ile ülkemiz sınırları içerisindeki Hatay, Gaziantep ve Kahramanmaraş dolayları olarak kabul edilmektedir. Kilikya bölgesinde ise zeytinyağı üretim alanları yapılan arkeolojik araştırmalar ve kazılar neticesinde ortaya çıkarılmıştır. Hitit metinlerine bakıldığında Kilikya bölgesinde binlerce yıl önce zeytincilik ve zeytinyağı üretimi ve ticaretinin yapıldığı anlaşılmıştır. Çalışmada zeytinin kökeni, antik çağda zeytin ve zeytinyağı, antik çağda zeytin ve zeytinyağının kullanım alanları, antik Kilikya bölgesinde zeytinyağı üretimi yapılan yerler, Anadolu kültüründe zeytin ve zeytinyağı ve gastronomi turizmi konuları irdelenmiş ve birtakım önerilerde bulunulmuştur.

Keywords

Olive,
Olive oil,
Olive production,
Ancient times,
Cilicia,
Gastronomy tourism

Abstract

The most common opinion about the olive which has a significant importance in the culture of the civilizations of the Mediterranean region, is that it was produced in Anatolia before Greece and Aegean Islands and then spread throughout the world by maritime trade. Although there are various opinions about the origin of the olive tree, South Asia Minor is accepted as its origin. Today, the said region is around Eastern Mediterranean and Hatay, Gaziantep and Kahramanmaraş in our country. As a result of the archeological researches and digs, the olive oil production areas were revealed in Cilicia region. It was understood from the Hittite scripts that olive cultivation and olive oil production and trading had been made thousands year ago in Cilicia region. In the study, the following topics are discussed and a few suggestions are made: the origin of olive, olive and olive oil in ancient age, areas of use of olive and olive oil in ancient age, the olive oil productions places in ancient Cilicia region, olive and olive oil in Anatolian culture and gastronomy tourism.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: dtecer@cu.edu.tr (D. Eskiyörük)

GİRİŞ

Oleaceae familyasına ait olan zeytinin, adının kökeni Yunanca *elaia*, Latince *olea*'dan gelmektedir. Boyu 2-10 metre arasında değişen fakat 15-20 metreye kadar da çıkabilen bir bitkidir. Genellikle 300-400 yıl gibi uzun ömürlü bir ağaç olan zeytinin 2000 yıl yaşayanları da vardır ve bu özelliği onun olasılıkla kuraklıktan etkilenmeyen bir bitki olduğunu göstermektedir. *Oleacea* familyasının, *olea* cinsinin otuz türünden biri *olea europe'nin olea europea oleaster* (yabani zeytin-delice) ve *olea europea sativa* (ehli zeytin) şeklinde iki alt türü bulunmaktadır. Zeytin, milattan on bin yıl öncesine kadar Doğu Akdeniz havzasının doğal bitki örtüsü sayılmaktadır (Kaplan ve Arıhan, 2012, s.2).

Zeytin, hasadı takiben taze olarak tüketilmesi olanaklı olmayan nadir ürünlerden biridir. Zeytin, yeşil ve siyah olgunlukta aşırı acı tatta olduğu için tüketilebilecek düzeye gelmesi için işleme ile bu acılığın giderilmesi gerekmektedir. Oleuropein, zeytine acılık veren bileşiminde bulunan maddedir. Bu madde, glikozid yapıda bir polisakarittir ve meyvenin ham döneminde fazla oranda bulunurken olgunlaşma ile beraber azalma göstermektedir. Fakat olgunlaşma süreciyle meydana gelen azalma, hiçbir zaman meyvenin taze olarak tüketimine imkan vermemektedir. Zeytinin meyveleri genellikle salamura edilerek siyah veya yeşil olarak tüketilmekte ya da yağı çıkarılarak kullanılmaktadır. Zeytinin preslenmesi ile elde edilen zeytinyağı, hiçbir kimyasal işleme tabi tutulmadan doğrudan doğruya tüketilebilen tek yağdır. Zeytinyağı bu özelliğiyle meyve suyuna benzetilmektedir. Bitkisel yağlar arasında fiziksel metotlarla üretilebilen tek yağ olması zeytinyağının sahip olduğu bir ayrıcalıktır (Küçükkömürler ve Ekmen, 2008, s.810-811).

Bu çalışmada binlerce yıl önce zeytin yetiştiriciliği, zeytinyağı üretimi ve ticaretinin yapıldığı Kilikya bölgesi kapsam alanına alınarak bu bölgenin gastronomi turizm destinasyonu olma potansiyelini ortaya koymak amaçlanmıştır. Bu bağlamda antik çağda zeytin ve zeytinyağı, kullanım alanları, antik Kilikya bölgesinde zeytinyağı üretimi yapılan yerler (zeytinyağı işlikleri), Anadolu kültüründe zeytin ve zeytinyağı ve gastronomi turizmi konuları irdelenmiştir. Kilikya bölgesinin gastronomi turizm destinasyonu olması yönünde birtakım önerilerde bulunulmuştur.

ZEYTİNİN KÖKENİ

Zeytin, Antik Çağda, Akdeniz dünyasında hayatın her alanına girmiş bir bitkidir. 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, Anadolu, Girit ve Kıbrıs'da zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı üretimi yaygınlaşmıştır (Pamir, 2008, s.77).

Kökü tarihten de eski olan yabancı zeytin ağacının kaç bin yaşında ve anavatanının tam olarak neresi olduğu konusunda arkeobotanikçiler, tarihçiler ve arkeologlar arasında bir fikir birliği bulunmamaktadır. De Condolle ve Pelletier'e göre Anadolu, Suriye ve İran; bazılarına göre Yunanistan ve Kuzey Afrika, Atlas Dağları, Aşağı Mısır...Yabancı zeytinin ilk kez nerede ve kimler tarafından evcilleştirildiği nereden nereye yayıldığı hususunda farklı görüşler ileri sürülmüştür (Başoğlu, 2009, s.9).

Zeytinin, asıl yurdunun Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde, örneğin güneyde Akdeniz'de Toroslar'ın eteklerinde, Antalya ve İçel'de, batıda Muğla'da, Aydın Çine'de kendi kendine yetişen ve çoğalan yabancı zeytin ağaçları, Bafa ve Kuşadası yörelerinde yabancı zeytin ağaçlarının adeta ormana dönüşmeleri, İzmir Çeşme'de ve daha kuzeyde Çanakkale, Balıkesir ve Bursa'ya kadar yer yer kendini göstermesi zeytin ağacının anayurdunun günümüz Türkiye'si olabileceği düşüncesini desteklemektedir (Ünsal,2007,s.14). Yabancı zeytin *oleaster*'in aşıyla ehlileştirilmesi ve bir kültür bitkisi olan *sativa*'ya dönüştürülmesinin yeryüzünde ilk kez M.Ö. 4000'lerde Anadolu, Doğu Akdeniz ve Güney Asya'da kabaca, Adana-Gaziantep'ten başlayıp Suriye, Lübnan, İsrail'e inen Akdeniz kıyı şeridi ve hinterlandında gerçekleştirildiği ve bunun büyük ihtimalle Samiler tarafından yapıldığı düşünülmektedir (Ünsal, 2006, s.14).

Zeytin ağacının anavatanı Güney Ön Asya olarak kabul edilmektedir. Bölge, günümüzde Doğu Akdeniz ile ülkemiz sınırları içerisindeki Hatay, Gaziantep ve Kahramanmaraş dolayları olarak kabul edilmektedir. Gen merkezi hususunda farklı fikirler öne sürülmesine rağmen *Olea europea*'nın ana yurdunun Güneydoğu Anadolu özellikle Mardin, Maraş ve Hatay arasında kalan bölge olması büyük bir olasılıkla kabul görmektedir. Zeytinin anavatanının 3.binin 2.yarisından beri yetiştirildiği Suriye'nin olduğu ise farklı bir görüş olarak kabul edilmektedir. Konu hakkında farklı yorumlar yapılmasına karşın zeytin'in, M.Ö. 4000'lerde, ilk kez Samiler tarafından ıslah edildiği ve bir kültür bitkisi haline getirildiği öne sürülmektedir (Kaplan ve Arıhan, 2012, s.2-3). Zeytinin yağının çıkarılması ve kullanımının yaygınlaşması 1500-2000 yıl sonra gerçekleşmiştir. Yağ presleri, saklamada kullanılan kaplar, zeytin motifleri olan vazo ve duvar resimleri gibi arkeolojik buluntular Tunç Çağı'nda ve daha sonraki dönemlerde Akdeniz'de zeytinciliğin yaygınlaştığını göstermektedir. Bunların yanı sıra zeytin çekirdekleri de kazılar sonrası elde edilen buluntular arasındadır (Ünsal, 2011, s.15-16).

Ilıman-sıcak ve fazla zengin olmayan kireçli topraklar zeytin ağacı için uygundur. Don olayı, aşırı ısı farklılığı ve kuraklık zeytin ağacı için olumsuz şartlardır. Tüm bu özellikler zeytin bitkisinin öz Akdeniz ağacı olduğunu kanıtlar niteliktedir (Başoğlu, 2009, s.42). Zeytinin, anavatanı Güneydoğu Anadolu (Mardin, Maraş ve Hatay üçgeni)'dan Akdeniz ve Hazar havzasına, Ege Adaları, Yunanistan ve İspanya'ya yayıldığı düşünülmektedir (Küçükkömürler ve Erdem, 2008, s.811). Ana yurdu Suriye, Güneydoğu Anadolu ve Hatay bölgesi olan zeytin, Fenikeliler ve Sami kabileleri aracılığıyla diğer coğrafi alanlara yayılmıştır. Deniz ticaretinin ilerlemesi ile beraber, Fenikeliler Ege Adalarına ve

Yunanistan'a önce zeytinyağını sonrasında ise zeytin ağacını götürmüşlerdir (Demirözü, www.dunyagida.com).

Zeytin, 16. yüzyılda Avrupa'dan gelen İspanyol misyonerler aracılığıyla okyanusları aşarak Kuzey ve Güney Amerika'da da yetiştirilmeye başlanmıştır. İspanyollar tarafından götürülen zeytin fideleri önce Batı Hint adalarına sonrasında Amerika kıtasına ekilmiştir. 1560'larda Meksika ve Peru'ya; 19.yüzyılın ikinci yarısında İtalyan göçmenler vasıtasıyla, Kaliforniya, Şili ve Arjantin'den Avustralya ve Güney Afrika'ya kadar geniş bir alana yayılmıştır (www.zzt.com).

ANTİK ÇAĞDA ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI

Eski Ahit'e göre zeytin, refahın ve bolluğun sembolüdür ve tüm kutsal kitaplarda zeytin ağacı kutsallığın, bolluğun, adaletin, sağlığın, gururun, zaferin, refahın, bilgeliğin, aklın, arınmanın ve yeniden doğuşun, özetle insanlık için en önemli erdem ve değerlerin sembolüdür (www.apelasyon.com). Zeytin, dört kutsal kitapta da yer almıştır. Kutsal kitaplarda bahsedilen zeytin için Eski Ahitte sözü edilen efsanelerden biri, Hazret-i Nuh ve tufandan bahsetmektedir. Yarattığı ademoğlunun yeryüzüne kötülük tohumları saçtığını gören Tanrı, onu bir tufanla cezalandırmaya karar verir. Ve Hazret-i Nuh'a bir gemi yapmasını, bu gemiye her temiz hayvandan erkek ve dişi yedişer, her temiz olmayan hayvandan erkek ve dişi ikişer ve kuşlardan da erkek ve dişi yedişer tane almasını söyler. Ardından büyük tufan başlar, Hazret-i Nuh ve gemisindeki canlılar hariç, yeryüzü üzerinde yaşayan her şey silinir. Tufan durulduğu zaman Hazret-i Nuh, suların çekilip çekilmediğini anlamak için geminin penceresinden bir güvercini güneşin battığı yere doğru salar. Güvercin bu sefer, ağzında yeni koparılmış zeytin yaprağıyla gelir O zaman Nuh, suların yeryüzünden çekildiğini anlar. Ağzında zeytin yaprağı tutan güvercin, o günden bu güne, ümidin, esenliğin ve barışın simgesi olur. Tufanın yok edici gücüne karşı direnen zeytin ağacı ise ölümsüzlüğün sembolü olarak kabul edilmiştir (www.agaclar.net).

Başka bir efsaneye göre savaşçılar tarafından korunan zeytin ağacı, M.Ö. 480'deki Pers işgalinde Akropolis'le birlikte yakılır. İşgalin ardından Akropolis yıkıntıları arasında kalan zeytin ağacı filizlenir ve yeniden canlanır. Sürgünleri ise tüm Yunanistan'a ekilir. Bütün zeytin ağaçlarının, Athena'nın yarattığı bu ilk zeytin ağacından çoğaldığı inancı hakimdir (www.apelasyon.com). Hakimler Kitabı (ilk olarak İbranice yazılmış bir İncil kitabıdır. Tanah'da ve Hristiyanların Eski Ahit'in içinde yer alır)'nda sözü edilen bir öykü "Ağaçların kralı", ağaçların kendilerine kral seçmek için ilk olarak zeytin ağacına başvurduklarından bahsetmektedir: "Vaktiyle ağaçlar, kendilerine kral meshetmek için gittiler, ve zeytin ağacına dediler: Bize kral ol. Ve zeytin ağacı onlara dedi: Allah'ın ve insanın bende sena ettikleri (övdükleri) yağını bırakayım ve ağaçlar üzerinde sallanmaya mı gideyim?" Zeytin ağacından "hayır" yanıtını alan ağaçlar, daha sonra incir ve asmaya giderler. Ancak incir ve asma da, aynı gerekçeyle kral olmayı reddederler. Hakimler Kitabı'ndaki öyküden, ağaçların

kendilerine kral olarak “kara çalıyı” seçtiklerini ve kara çalının da krallığı kabul ettiğini öğreniriz (www.agaclar.net).

Anadolu'nun eski uygarlıklarından olan Hititlerde zeytinin yetiştirildiği bilinmektedir. Arkeolojik buluntular ve yazılı belgeler ışığında zeytinyağı üretiminin yapıldığı ortaya çıkarılmıştır. Fakat ne kadar üretim yapıldığı ile ilgili yeterli bilgi bulunmamaktadır (Eğilmez, 2005, s.24). O dönemde zeytinyağı üretimi yapılmasının yanı sıra ticaretini de yapıldığı öne sürülmektedir.

Bir Hitit metni zeytinin Hititler için önemini şu şekilde vurgulamaktadır “*Nasıl zeytinin kalbinde yağ bulunuyorsa, Ana tanrıçanın da Hatti ülkesinin kralını, kraliçesini prenslerini ve Hatti ülkesinin insanlarını kalbinde ve ruhunda arkadaşça bulundurmasını dilemektedir*” (Güterbock, 1968, s.66-67).

Zeytin ağacı birçok kültürde olduğu gibi Eski Mısır'da da kutsal kabul edilmekteydi. Güneş Tanrısı Ra'ya, aydınlanmanın simgesi zeytin dallarını sunan III.Ramses (M.Ö. 1198-1166), bunu şu sözlerle dile getirmiştir: “*Senin şehrin Heliopolis'i zeytin ağaçlarıyla süsledim. O zeytin ağaçları ki, meyvelerinden halis zeytinyağı elde edilir. Bu zeytinyağı, senin tapınağını aydınlatan kandilleri besleyen yağdır.*” (www.apelasyon.com). Firavun III. Ramses'in Güneş Tanrısı Ra için yaptırmış olduğu tapınağın aydınlatılmasında ışık kaynağı olarak kullanılacak zeytinyağı için, özel zeytinlikler kurdurduğu bilinmektedir (Ünsal, 2011, s.20). Eski Mısır'da Heliopolis'teki Tanrı Ra Tapınağı'nda bulunan ve 2.Ramses zamanında (M.Ö. 1197-1165) ait bir yazıttan da anlaşıldığı gibi zeytin ağaçlıkları Yeni İmparatorluk döneminde yaygınlaşmıştı. Bu yazıtta göre şehir civarındaki zeytinliklerden saf yağ elde edildiği ve kutsal saraydaki lambaları yakmak için kullanılan bir yağın Mısır'daki en iyi kalite yağ olduğu belirtilmekteydi (Başoğlu, 2009, s.10). Ayrıca Mısırlıların duvar resimlerinde henüz 19 yaşındayken ölen firavun Tutankamon'un (M.Ö.1354-1346) zeytin dallarından örülmüş adalet tacı giydiği, firavun mumyalarının boyunlarında zeytin dallarından kolyeler olduğu bilinmektedir (Ünsal, 2007, s.20) Başka bir efsaneye göre bundan 6000 yıl önce evlilik tanrıçası İsis, Mısırlı'lara zeytin ağacı yetiştirmeyi ve ürünlerinden yararlanmayı öğretmiştir. Eski Mısırlı'larda zeytini ve bu kutsal meyvenin nasıl işleneceğini kendilerine tanrıça İsis'in öğrettiği inancı vardı (www.apelasyon.com).

Mitolojiye göre Kekrops'un kurduğu Atina kentine Athena'nın isminin verilmesi iki tanrı arasında geçen bir yarışmanın sonucu gerçekleşmiştir.“Poseidon ve Athena yeni kurulan şehre kendi adlarının verilmesini istemektedirler. Zeus'un çözümü ise hangisi insanlığa daha elverişli ve daha faydalı bir iş yapabilirse Kekrops'un kurduğu şehre onun adı verilecektir. Poseidon üç dişli yaba ile deniz kenarındaki kayaya hızla vurur, azgın bir at çıkar ve kişneyerek kaçar sıra Athena'ya gelince o elindeki mızrağını yavaşça yere dokundurur ve dalları meyvelerle dolu gümüş renkli zeytin ağacı çıkar”. Buradaki simgeselliğin iki anlamı bulunmaktadır. Bunlardan birincisi savaş arabalarını çekecek olan atın hiçbir zaman zeytin ağacı kadar faydalı olamayacağıdır. İkincisi ise barışın simgesi olan

zeytinin, savaşın simgesi olan ata üstün gelmesidir. İnsanlar için barış savaştan daha hayırlıydı ve bu sebeple yarışma sonucunu belirlemek için katılan diğer tanrılar Athena'yı alkışladılar ve şehre onun ismini verdiler (Can, 1994, s.48).

Antik Yunanlıların inancına göre, kutsal bir aileden gelmiş olmanın en önemli işareti bir zeytin ağacının altında doğmuş olmaktır. Ayrıca M.Ö. 8.yüzyılda yaşadığı sanılan Homeros'un kaleme aldığı destanlarda zeytin ağacı ve zeytinyağına dair zengin tasvirler ve benzetmeler yer almaktadır (www.apelasyon.com). Grekler'de zeytin meyvesinin ağacını, ancak iyi ahlak, temiz, doğru, asaletli ve seçkin kimseler tarafından hasat edilebilmesi, bu kavmin zeytine verdiği önemi vurgulamaktadır (Göktaş, 1966, s.2).

Panathinaikos oyunları ve olimpiyat oyunları antik dönemin önemli spor yarışmalarından ikisidir. Bu oyunlarda zeytin dallarından yapılmış olan taç yapma geleneği vardır. Panathinaikos oyunları tanrıça Athena ile ilişkilendirilmiştir. Herodot'un aktarımına göre *moriae* olarak bilinen Athena'nın zeytin ağaçları özel yasalarla koruma altına alınmıştı. Her dört yılda bir Athena'nın doğum gününde yapılan yarışmalarda bu zeytin ağacı dallarından yapılmış taçlar takılır, oyunda başarı kazanan atletlere ödül olarak zeytinlerden sıkılan yağların konulduğu amforalar verilirdi. Olimpiyat oyunları ise Herakles'in bir armağanı olarak kabul edilirdi. Herakles'in Zeus tapınağının yanına diktiği yabancı zeytin ağacının dallarından yapılmış taçlar da yarışmalarda kazanan oyunculara verilirdi (Boynudelik ve Boynudelik, 2007, s11). Antik çağın güçlü siyaset adamı *Solon*'un (M.Ö. 639-559) yasaları arasında zeytin ağacının korunması ile ilgili olan yasa dünyada ilk zeytin ağacı koruma yasasıdır. Yasaya göre her zeytinlikte yılda ikiden fazla ağaç kesilmesine izin verilmezdi. Bunun yanı sıra *Solon* zeytinyağı dışında tüm tarım ürünlerinin ihracatını yasaklatmıştır (Ünsal, 2011, s.25).

Antik Çağda Zeytin ve Zeytinyağının Kullanım Alanları

Antikçağda zeytinyağı üretimi toplama, presleme ve ayırma şeklinde üç aşamada gerçekleştiği bilinmektedir. Zeytinlerin ezilmesi, ezilenlerin toplanması ve pres yardımıyla sıkılması şeklindeki zeytinyağı üretim süreci çağlar boyunca benzerlik göstermektedir. Ezilerek hamur haline getirilen hammadde, presleme aşamasından sonra depolama haznesinde biriktirilmektedir (Kaplan ve Arıhan, 2012, s.6). Zeytinden yağ elde etmek için tarihte bilinen ilk yöntem zeytinlerin önce ayakla ezilmesi ve sonrasında sıcak su ile yağının alınması şeklindedir. Daha sonraki yıllarda insanoğlu zeytini iki taş arasında ezme şeklinde geleneksel yöntemi keşfetmiştir ve bu yöntem günümüzde Anadolu'nun bazı yörelerinde devam ettirilmektedir.



Resim1. Zeytin Hasadı, 2.yy'a ait taban mozaiği (Başoğlu, 2009, s.28)

Yapılan arkeolojik araştırmalar ve elde edilen arkeolojik bulgular ışığında zeytinin hangi alanlarda kullanıldığına dair önemli bilgiler elde edilmiştir. Zeytin ve zeytinyağından önemli bir besin maddesi olmasının yanı sıra tıpta ilaç üretiminde, kozmetik ve aydınlatma amaçlı olarak da yararlanılmıştır.

Tanrıların çocuklarının zeytin ağacı altında doğduğuna inanan Yunanlılar tanrı heykellerini mermerden yaptıkları gibi zeytin ağacından da yapmışlardır. Antik dönemde olimpiyatlarda başarılı sporculara zeytin dalından bir taç takılır ve zeytinyağı hediye edildiği bilinmektedir. Romalıların, ülkelerinin kurucusu Romüs ve Romülüs'ün bir zeytin ağacının altında doğduğu inancı bilinmektedir. Antik dönemde diplomatlar yeni bir ülkeyi ziyaret ettiklerinde ellerinde zeytin dalı ile barış için geldiklerini göstermişlerdir. Romalılarda zeytinyağı ölüm ve dini törenlerde kullanıldığı, ölen kişinin yüzüne zeytinyağı serpilerek kutsandığı ve bu sayede günahlardan arınacağına inanıldığı bilinmektedir (Küçükkömürler, 2008, s.812).

Antik dönemde zeytinyağının kozmetik alanında kullanımına ilişkin bir bilgiyi *Plinius* aktarmaktadır. *Plinius* insan bedeni için kabul edilebilir iki sıvıdan bahseder, bunlardan biri vücudun içi için “şarap”, diğeri ise dışı için “zeytinyağı”dır. Bu ifade o çağda zeytinyağının kozmetik amaçlı kullanımını doğrulamaktadır. Antik çağda vücuttaki kirin temizlenmesi amacıyla zeytinyağı kullanılırdı. Vücut zeytinyağı ile ovulduktan sonra *Strigilis* denilen özel bir alet ile vücuttan sıyrılarak temizlik işlemi tamamlanırdı (Kaplan ve Arıhan, 2012, s.8). Yüzyıldan fazla yaşayan filozof Abderalı Demokritos, “Sağlığımızı nasıl koruyabilir de yaşam süremizi uzatabiliriz sorusuna şu şekilde yanıt verir: *İçimizi balla, dışımızı zeytinyağıyla yuğalım*. Yüz yaşındaki Pollio Romilius'un İmparator Augustus'un “Nasıl bu kadar dinç kalabildin” sorusuna verdiği yanıt da benzerlik gösterir: “*İçsel olarak ballı şarapla, dışsal olarak da zeytinyağıyla*” *intus mulso foriz oleo*. Günümüzde ise zeytinyağı

vücut bakımında kullanılmaktan ziyade sabun biçiminde kullanılmaktadır (Başoğlu, 2009, s.20). Mezopotamya kaynaklarında ve Hitit metinlerinde ise zeytinyağının kozmetik kullanımına dair belgeler bulunmaktadır (Kaplan ve Arıhan, 2012, s.4).

Eski Yunan'da zeytinyağına güzel kokulu baharatlar karıştırılarak güzellik merhemleri yapılmış, uzun yolculuklarda ayak tabanlarına yara olmaması için zeytinyağı sürülmüş, güreşçiler ve koşucular yarışma öncesi adalelerini yumuşatmak için zeytinyağı kullanmıştır (Ünsal, 2007, s.25-46). Ayrıca antik çağda zeytinyağı aydınlanma için kullanılan temel yakıttır. Zeytin yetişmeyen yerlerde, kandillerde kullanım için ihtiyaç olan zeytinyağı ithal edildiği bilinmektedir (Kaplan ve Arıhan, 2012, s.8). Antik Atina'da evlerde kandillerde yakıt olarak veya dinsel ayinlerde kullanılmak amacıyla yılda yaklaşık olarak 90-100 litre zeytinyağı kullanıldığı tahmin edilmektedir (Ünsal, 2011, s.26).

Zeytin ve zeytinyağı Antik çağ Yunan ve Roma uygarlıklarının yemek kültüründe çok önemli bir yer teşkil etmekteydi. Zeytinin meyve olarak tüketimi içerdiği glikozit sebebiyle tuzlama yapmayı gerektirdiği için salamura yapılan zeytin antik mutfak için çok önemli bir besindi. (Kaplan ve Arıhan, 2012, s.8).

Kıbrıs'ta noelden bir gün önce, sabah erken saatlerde çocuklar kiliseye zeytin dalları getirir, zeytin dalları ve yapraklarıyla kilise süslenirdi. Kilisede gün ağarana kadar zeytinyağı tütsülenir ve zeytin dallarının onları kutsayıp nazardan koruduğuna inanıldığı için eve gidenler tören sonrası bu dallardan götürürdü. Zeytinyağı Slav toplumunda kilise törenlerinde, yeni yılda ve kutlamalarda mutluluk ve sağlık simgesi olarak kullanılırdı (Haji-Costa, 1944, s.112).

Antik dönemde zeytinyağı tıp alanında da kullanılmıştır. Zeytinyağı, *Koslu Hipokrat* (M.Ö.460-377) ve *Pergamonlu Galenos'un* önerdiği ilaçlar arasında yer almaktadır (Ünsal, 2011, s.26). Galenos'a göre sirke içinde saklanan zeytin mideyi güçlendiren ve iştah açan bir besindir. Zeytinyağının tıp alanı ile ilgili bir başka kullanım alanı ise masajdır. Antik dönemde masaj, sağlık için önerilen yöntemlerden biridir. Masaj yapılırken yağ kullanımı işlemi kolaylaştırmakta ve hastayı rahatlatmaktadır (Kaplan ve Arıhan, 2012, s.9). Makedonya'da evlilik törenlerinde nazara karşı koruduğu ve mutluluk getirdiği inancı ile yeni evliler ve oturacakları ev zeytinyağı ile kutsandığı bilinmektedir. Kurutulmuş balık, soğan, pirinç ve zeytinyağından yapılan bir karışımdan yapılan bir çeşit ekmek hazırlanarak geline ikram edildiği ve gelinin bu şekilde kutsandığına inanılırdı (Lodge, 1935, s.320).

ANTİK KİLİKYA'DA ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ YAPILAN YERLER

Çukurova, eski adıyla Kilikya, Adana, Mersin, Osmaniye ve Hatay illerini içine alan bir bölgedir. Anadolu ile Suriye ve Mezopotamya arasında ulaşımı sağlayan Gülek ve Sertavul (Kilikya kapıları) ile Belen (Suriye kapısı) gibi önemli geçitler nedeniyle stratejik önem taşıyan bölgenin doğu ve batı kesimleri yeryüzü şekilleri bakımından farklı özellikler göstermektedir. Hellenler, batı kesimini Cilicia Tracheia (Dağlık Kilikya), doğu kesimini Cilicia Pedias (Ovalık Kilikya) olarak anmışlardır.

Romalılar ise Dağlık Kilikya'ya *Cilicia Aspera*, Ovalık Kilikya'ya *Cilicia Campestris* adını vermişlerdir. Dağlık Kilikya, Alanya ile Mersin arasında kalan, Ovalık Kilikya ise Mersin'den İskenderun Körfezi'ne kadar uzanan kesimlerdir. İki Kilikya'yı Lamas (Limonlu) Çayının birbirinden ayırdığı kabul edilmektedir (tr.wikipedia.org).

Günümüzde bile Mersin'den başlayarak batıya doğru Akdeniz'e paralel olarak uzanan Toros Dağları'nın etekleri delice denen sık yabani zeytin ormanları ile kaplıdır. Silifke-Erdemli kıyılarında daha batıya Antalya'ya doğru gidildiğinde delicelere (*Olea europeia*) yani yabani zeytin ağaçlarına rastlamak mümkündür (Ünsal, 2006, s.37). Bugün, Kilikya yöresinde Tavşan yüreği cinsi Fethiye'den Silifke'ye kadar geniş bir coğrafyada, sarı ulak denilen cins ise özellikle Adana ve Tarsus civarında yetiştirilmektedir. Toroslar'ın hem kuzey hem de güney eteklerinde içlerinde meyve ve üzüm bağlarının da bulunduğu çok geniş bitkilerin yetişmesine olanak sağlayan topraklara sahiptir. Çukurova Doğu Ovalarda Ceyhan ve Toprakkale arasında da zeytin yayılımını görmek mümkündür. Daha Doğu'ya geldiğimizde az da olsa Osmaniye'de, Erzin'de Dört Yol'da ve Alexandretta kat İssus'ta bulunan Rhosus (Arsuz) kentine kadar olan bölümü kapsayan geniş coğrafyada zeytin bitkisinin yayıldığını görebiliriz. Kilikya'da hatta Akdeniz'de en eski zeytin ve incir ağacı Mersin Yumuktepe'de görülmüştür (Başoğlu, 2009, s.43).

Antik çağda zeytinyağının kullanım alanlarının çeşitliliği ve yoğunluğu onu en çok üretilen tarımsal ürünlerden biri olmasına neden olmuştur. Zeytin ve zeytinyağı üretiminin varlığını kanıtlayan çok önemli arkeolojik bulgular elde edilmiştir. Aynı zamanda bu dönemde ihracatı ve ithalatı yapılmıştır. Zeytinyağı Kilikya ekonomisinde her zaman önemli bir rol oynamıştır. Anadolu'da M.Ö. 2000-1200'lerde Kilikya Ovasında zeytincilik yapıldığı Hitit metinlerinden anlaşılmaktadır (Ünsal, 2006, s.38). Eski çağlardan beri Anadolu üzerinden gelip geçen kavimler arasında sadece Romalılar Kilikya'nın doğal zenginliğinin farkına varmışlar ve bunu endüstriyel avantaj olarak değerlendirmişlerdir. Romalılar buralarda keşfettikleri madenler, mermer, şarap, zeytinyağı, kereste, balık, buğday ve dokuma gibi çeşitli malların ticaretini yapmışlardır. Kilikya için de geçerli tüketim mallarıydı. En başta üzüm ve üzümden yapılan şarap, zeytinyağı, buğday ve kereste gibi çeşitli tüketim malları Roma'ya ihraç ediliyordu. Şarap ve zeytinyağı amphoralarla taşınırdı (Başoğlu, 2009, s.24). Romalı tüccarlar, Zeytinyağı depolama ve dağıtım yöntemlerini geliştirerek Akdeniz zeytinyağı piyasasını oluşturmuşlardır. Amphoralara doldurulan zeytinyağı deniz yolu ile tüketiciye ulaştırılıyordu. Bu amphoraların her birinin kulplarında üreticinin adı, zeytinyağının bölgesi, tüccarın adı ve vergisinin ödendiğini gösteren bir mühür yer almaktaydı (Ünsal, 2006, s.28).

Antiokheia (Antiokheia ad Orontes) ya da Asi Kıyısındaki Antiokheia Hellenistik Dönemde kurulmuş (M.Ö. 300) ve Roma dönemi boyunca İskenderiye (Alexandria) ile birlikte Doğu Akdeniz'in en önemli kenti olmuştur. Kent Roma İmparatorluğu'nun doğudaki yönetim merkezi olmuş, özellikle M.S. 2.yüzyıldan itibaren gelişmeye ve büyümeye başlamıştır. Ancak bu büyüme doğal afetler, savaş ve istilalar sonrasında 7.yüzyıl ortalarında son bulmuştur. Antiokheia, Doğu Akdeniz'in kuzeydoğu

köşesinde, Levant'ın başlangıcında, bugünkü Hatay ilinde bulunmaktadır. Yapılan yüzey araştırmalarında 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 Deltasını da içeren kıyı ovalarını çevreleyen tepelik ve yamaçlarda yoğunluk göstermektedir (Pamir, 2008, s.77). Antiokheia ve çevresinde zeytinyağı üretimine ait toplam 43 adet işlik kalıntısı tespit edilmiştir. Bu bölgeler arasında, 21 işlik kalıntısı ile Kuseyr yaylası en fazla işlik kalıntısı barındıran alandır. Bu alan günümüzde Hatay'ın zeytin üretimi açısından en zengin bölgesidir (Pamir, 2008, s.88).

Ayrıca, Doğu Dağlık Kilikya'nın kıyı kentlerinden biri olan Korykos'ta Antik Çağda zeytinyağı üretimi yapıldığını ortaya koyan çok sayıda epigrafik ve arkeolojik kanıtlar mevcuttur (Aşkın, 2008, s.34). Mersin Erdemli yakınlarında kalıntıları izlenebilen antik Korykos kentinin kuruluşu M.Ö.4.yüzyıla kadar uzamaktadır. Bu dönem Kıbrıs, Mısır ve Roma arasında önemli bir ticaret merkezi olan Korykos, Romalılar'ın Suriye yolu üzerinde bulunmaktaydı. Karadaki İç kale ve Kızkalesi, bu önemli ticaret limanının şahitleri olmuşlardır (Başoğlu, 2009, s.25). Bunların yanı sıra, Orta Dağlık Kilikya'da yer alan Nagidos'ta yapılan kazılar sonucunda elde edilen veriler, bu kentin Hellenistik Dönemde amphora üretimine sahne olduğunu kanıtlamaktadır. Kentteki ticari amphora üretiminin özellikle M.Ö. 3. Yüzyılın ilk yarısında önem kazandığı anlaşılmıştır. Bu durumun zeytinyağı ve şarap üretimi ile ilgili olduğu düşünülebilir. Antik Dönem ekonomisinin önemli unsurları olan zeytinyağı ve şarap amphoralarda en çok taşınan ürünlerdendir. Hellenistik Dönemde Kilikya'da zeytinyağı ve şarap üretiminin bir diğer önemli kanıtı ise kent sikkeleri üzerindeki betimlerdir. Soloi, Tarsus, Issos, Mallos gibi Kilikya kentlerinin Hellenistik Dönem sikkeleri üzerinde üzüm salkımı, zeytin yapraklarından oluşan çelenk gibi tasvirler bulunmaktadır (Aşkın, 2008, s.40).

Yapılan başka bir araştırmada tespit edilen zeytinyağı işliklerinin yer aldığı ören yeri, Akdeniz dünyasının bir parçası olan Kilikya Bölgesi'nin Ovalık kesimindeki Tarsus kentinin sınırları içerisinde Sağlıklı (eski adı Bayramlı) Köyü'nde bulunmaktadır. Tarımsal işliklerin en yoğun olduğu yerler Sakızlıklık ve Gıncırak Mevkileridir. Sakızlıklık Mevkii'nde 2 adet bir mimari içerisinde zeytinyağı işliği belirlenmiştir. Çok sayıda atölye alanlarının varlığı ile beraber zeytinyağı ve şarap transportunu sağlayan bölgedeki amphora atölyelerinin büyük bir kapasite ile çalışmış olmaları, bu tür tarımsal işliklerin Kilikya'da antik çağda önemli bir endüstri olduğunu göstermektedir (Tekocak ve Adıbelli, 2008, s.54-56).

Ovalık Kilikya ve Dağlık Kilikya'da yapılan yüzey araştırmalarında veya kazılarda zeytinyağı üretimi ile ilgili buluntulara rastlanılmıştır. Çiriş Tepe (Kozan, Pekmezci Köyü) zeytinyağı işlikleri ve Domuztepe zeytinyağı atölyesinde çeşitli buluntular ortaya çıkarılmıştır. Kilikya'da muhtelif yerlerde Korykos, Elauissa Sebaste yakınlarındaki Merdivenlikuyu ve Çatıören mevkiinde, Tarsus Kırıt,

Kadyanya (Üzümlü), Kanytella cennet obruğunun batı ağzında çeşitli buluntular elde edilmiştir. Silifke ve çevresi yüzey araştırmaları kapsamında Işıkkale ve Akkale mevkiinde birçok buluntuya rastlanılmıştır. Ayrıca Gökören (Çukurbağ)'da ve Karbelen mevkiinde işlikler tespit edilmiştir. Bunlara ilaveten Çettepesi mevkiinde (Limonlu beldesi), Islata Sıtı mevki, Gölcük mevki, Baklaların Yıkığı mevki, Kültesir mevkilerinde de çeşitli buluntulara rastlanılmıştır. Ayrıca 2004 yılı Kilikya kıyıları sualtı arkeolojik yüzey araştırmaları kapsamında, Yılanlı Ada-Erkut Arcak batığında tespit edilen Geç Roma dönemi amphoraları ile Kelenderis Limanı'nın şarap veya zeytinyağı ticaretinde aktif olduğu ortaya koyulmuştur (Başoğlu, 2009, s.47-58).

ANADOLU KÜLTÜRÜNDE ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI

Doğu Akdeniz'in doğal bitkisi olan zeytin sonraki dönemlerde Akdeniz'in kültür bitkisine dönüşmüştür. Zeytinin ıslah edilmesiyle Anadolu kültürün vazgeçilmez bir unsuru haline dönüşmüştür. Anadolu'da, Hititler ve diğer Anadolu medeniyetlerinde zeytinyağının birçok yemekte kullanıldığı görülmektedir (Küçükkömürler ve Ekmen, 2008, s.810). Orta Asyalı göçebe Türk kavimlerinin zeytin ve zeytinyağı ile tanışmaları 11.yüzyılda Anadolu'ya gelişleri ile başlar. Doğu Roma İmparatorluğu'na son veren Anadolu'nun yeni sahipleri Türkler zeytinyağı kültürünü yok etmemiş aksine daha fazla zenginleştirmişlerdir. Türkler belli bir zaman sonra zeytinyağını benimsemiştir. Eski bir kahvaltılık alışkanlığı olan kuşlukta zeytinyağı tüketimi oldukça fazla olmuştur. Türklerin tereyağı alışkanlığı zeytinyağını benimsemelerini uzun süre geciktirmiştir. Zeytinyağının 19.yüzyıla kadar çok az yemek tarifinde yer aldığı bilinmektedir (Küçükkömürler ve Ekmen, 2008, s.813).

Zeytin siyah, yeşil, çizik, kırma, sele, salamura gibi çeşitleri ile halk mutfağında kahvaltılık olarak tüketilirken yağı ise yemeklerde kullanılmaktadır. Türk mutfağında “zeytinyağlılar” şeklinde bir yemek grubu oluşmuştur. Mutfakta tüketilmeyecek olan zeytinyağından sabun, zeytin ağacından kap-kacak, zeytin çekirdeklerinden kolye, tespih, küspesinden gübre ve yakacak olarak değerlendirilmektedir (www.aregem.kulturturizm.gov.tr). Osmanlı döneminde sabun çoğunlukla zeytinyağı ve prina yağından (zeytin küspesi) yapılmaktaydı. Osmanlı İmparatorluğu'nun geleneksel sabun üretim merkezleri Girit, Ayvalık, Edremit, Midilli, İzmir, Cunda ve Urla olmuştur. Günümüzde de önemli bir sabun maddesi zeytinyağıdır (Küçükkömürler ve Ekmen, 2008, s.817).

Türk Mutfağında ayrı bir “zeytinyağlılar” kategorisi bulunmaktadır. Kaliteli bir zeytinyağından yapılmış, oda sıcaklığında veya soğuk yenen bir sebze yemeği, ana yemeği tamamlamada öncelikli tercihi oluşturmaktadır (www.turkish-cuisine.org). Türk kültüründe zeytinyağı genellikle Batı Anadolu mutfağında görülmektedir. Zeytinyağı Ege yemek kültürünün temelini oluşturmaktadır. Zeytinyağlı sebzeler Türk mutfağında önemli yer teşkil etmektedir (Küçükkömürler ve Ekmen, 2008, s.814). Zeytinin ve zeytinyağı halk tıbbi alanında ağrı, yanık ve çeşitli yara tedavilerinde kullanıldığı gibi bebeklerin bakım ve beslenmesinde de kullanılmaktadır (Kaplan ve Arihan, 2012, s.10-11).

Ayrıca zeytin ve zeytinyağı ile ilgili ifadeler Anadolu kültüründe şiir, türkü, deyiş, bilmece, atasözü ve manilerde sıklıkla yer almıştır.

Bunlara ilaveten, zeytin toplama işinde imece yapılmaktadır. Bazı yörelerde zeytin toplama işinin son gününde “zeytin kurtarma” denilen konu-komşu davet edilerek toplu yemek yenmektedir. Halk takviminde kasım, aralık ve ocak ayları, zeytinyağı elde edildiğinden dolayı “kara suların aktığı” aylar olarak anılmaktadır. Zeytincilik yapılan yerlerde bugün bile zeytinyağı takası ile alışveriş yapılmaktadır (www.aregem.kulturturizm.gov.tr). Bu tür kültürel faaliyetler zeytin ve zeytinyağının toplumdaki önemli yerini vurgular niteliktedir. Günümüzde, kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir disiplin olan gastronomi bir turizm çeşidi olarak kabul edilmektedir.

GASTRONOMİ TURİZMİ

Gastronomi, içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı olarak tanımlanabilir (Uyar ve Zengin, 2015, s.356). Gastronomi turizmi ise "bilinenden farklı bir mutfak kültüründeki yiyeceklerin tüketilmesini, hazırlanmasını, sunulmasını ve mutfağını, öğün sistemlerini, yeme biçimlerini keşfetmek amacıyla gerçekleştirilen turizm şekli" olarak tanımlanmıştır (Long, 2003, s.21).

Turizm açısından değerlendirildiğinde bir bölgenin turistik bir destinasyona dönüştürülmesinde gastronomik ürünler önemli rol oynamaktadır. Bu bağlamda zeytincilik ve zeytinyağı üretimi gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi gereken önemli unsurlardır. Akdeniz mutfağının temel ögesi olan zeytinyağı gastronomi turizmi içinde yer almaktadır. Akdeniz diyeti olarak bilinen Akdeniz tipi beslenme şekli tıp dünyasında sağlıklı bir beslenme şekli olarak kabul görmektedir.

Akdeniz bölgesinde yoğun bir şekilde yapılan tarımsal faaliyet niteliğindeki zeytin ve zeytinyağı üretim faaliyetlerinin turizm kapsamında değerlendirilmesi bu destinasyonların turistik değere dönüşmesinde önem teşkil etmektedir. Zeytin ve zeytinyağı, sabun gibi zeytinden elde edilen ürünlerin sergilenmesi ve aynı zamanda pazarlanması, üretim aşamalarının eğitim/kurs şeklinde gösterilmesi, zeytinyağı tadım turlarının düzenlenmesi ve antik çağdan günümüze zeytin ve zeytinyağı kültürü hakkında ziyaretçileri bilgilendirme gibi faaliyetler binlerce yıldan beri zeytincilik, zeytinyağı üretimi ve ticaretinin yapıldığı Kilikya bölgesinin önemli bir gastronomi turizm destinasyonu olmasına olanak tanyacaktır.

SONUÇ

Çağlar boyu barışı, bereketi, zenginliği, refahı, bolluğu temsil eden zeytin ağacı aynı zamanda ölümsüzlüğün de simgesi olmuştur. Antik çağda birçok medeniyetin kültüründe var olmuş, mitolojilere konu olmuştur. Zeytin ve dünyanın ilk bitkisel yağı olma özelliğine sahip olan zeytinyağı çok eski çağlardan beri birçok uygarlıkta kutsal kabul edilmiştir. Yaşamın içinde vazgeçilmez bir öge

olmuş ve bir besin maddesi olmasının yanı sıra çok çeşitli alanlarda kullanılmıştır. Zeytinyağının yemeklik olarak kullanılmaya başlanması; dinsel törenlerde kullanılma, tapınma, sunu, kutsama, arınma, güzellik, sağlık, yarışmalarda ödül olarak verilmesi, kimi zaman refah sembolü olarak verilmesi vs. tüm bunlar yemeklik olarak kullanılmasından önce olmuştur (Başoğlu, 2009, s.17).

Zeytin ağacının anavatanının neresi olduğu ile ilgili farklı görüşler olmasına karşın zeytinin Yunanistan ve Ege Adalarından önce Anadolu topraklarında var olduğu ve sonraki dönemlerde deniz ticaretiyle dünyaya yayıldığı en çok kabul edilen görüştür. Anayurdu Suriye, Güneydoğu Anadolu ve Hatay bölgesi kabul edilen zeytin, Fenikeliler ve Sami kabileleri vasıtasıyla diğer coğrafi bölgelere yayılmıştır. Yapılan arkeolojik araştırmalar ve kazılar neticesinde Kilikya bölgesinde binlerce yıl önce zeytincilik ve zeytinyağı üretimi yapıldığına dair önemli buluntular elde edilmiştir.

Çağlar boyu Anadolu topraklarında yapılan zeytin ve zeytinyağı üretim alanlarında ortaya çıkarılan arkeolojik buluntular zeytin ve zeytinyağı üretiminde dünya sıralamasında ilk sıralarda olan ülkemizde mutlak suretle turizm kapsamında değerlendirilmelidir. Arkeolojik buluntuların yaklaşık olarak %10'nun açığa çıkarıldığı düşünülürse sahip olduğumuz zenginliklerin ortaya çıkarılması aşamasında gerekli arkeolojik araştırmalar ve kazılar desteklenmelidir. Antik kentlerdeki zeytinyağı üretim alanlarında gerekli düzenlemeler yapılmalı ve arkeolojik ve gastronomi turizm faaliyetleri kapsamında etkin bir şekilde değerlendirilmelidir. Ayrıca, zeytin bahçelerinde ve zeytinyağı üretim işletmelerinde zeytin toplama ve zeytinyağı üretim aşamaları eğitim/kurs şeklinde gösterilerek gastronomi turizmi tur faaliyetleri kapsamına alınmalıdır. Bunların yanı sıra yerel tatları tatmak isteyen turistlere zeytinyağı tadım turları düzenlenmelidir. Bunlara ilaveten zeytin ve zeytinyağı kültürü hakkında ziyaretçileri bilgilendirme ve zeytinyağı, sabun gibi zeytin ürünlerinin sergilenmesi ve pazarlanması faaliyetleri desteklenmelidir. Zeytin ve zeytinyağı ile ilgili festival, şenlik gibi kültürel faaliyetlerin desteklenmesi bu bölgenin gastronomi turizm destinasyonu olması açısından önem taşımaktadır.

KAYNAKÇA

- Aşkın, E. (2008). "Antik Çağda Korykos'taki Zeytinyağı ve Şarap Üretimine Yönelik Yapılanmalar ve Bunların Yerleşim Düzenlemesi İçerisindeki Yeri", *Olive Oil and Wine Production in Anatolia During the Antiquity, International Symposium, 06-08 November, Mersin, Turkey*, 33-52.
- Başoğlu, M.İ. (2009). "Antik Çağda Kilikya Bölgesinde Zeytinyağı Üretimi" Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi, Adana.
- Boynudelik, M. ve Boynudelik, İ.Z. (2007), "Zeytin Kitabı, Zeytinden Zeytinyağına, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Can, Ş. (1994). "Klasik Yunan Mitolojisi", İstanbul: İnkılap Kitabevi.

- Diler, A. (1993). "Akdeniz bölgesi Antik Çağ Zeytinyağı ve Şarap İşlikleri", XI. Araştırma Sonuçları Toplantısı sosudd, Ankara, 505-520. (<http://www.envanter.gov.tr/files/belge/AIIASR0434.pdf>).
- Eğilmez, M. (2005). "Hitit Ekonomisi", İstanbul:Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.
- Göktaş, M.A. (1966). "Zeytin ve Zeytinyağının Türkiye Ekonomisindeki Rolü", Doktora Tezi, Ege Üniversitesi, İzmir.
- Güterbock, H.G. (1968). "Oil Plants in Hittite Anatolia", *Journal of the American Oriental Society*, Vol.88 No.1, pp.66-71.
- Haji-Costa, I. (1944). "Some Traditional Customs of the People of Cyprus", *Folklore*, 55(3), 107-117.
- Kaplan, M. ve Arıhan, S.K. (2012). "Antik Çağdan Günümüze Bir Şifa Kaynağı: Zeytin ve Zeytinyağının Halk Tıbbında Kullanımı", *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 52(2), Ankara Üniversitesi Basımevi, 41-56.
- Küçükkömürlü, S. ve Ekmen, Z. (2008). "Barışın Simgesi Zeytin ve Anadolu Kültürü", ICANAS-38.10-15 Eylül (Bildiri Kitabı. s.809-820), Ankara. (www.ayk.gov.tr)
- Lodge, O. (1935). "Dzamurtaar.the Bridegroom; Soome Marriage Customs in the Villages around Tetevo in Serbian Macedonia or Southern Serbia", *Folklore*, 46(4), 306-330. (part 2)
- Long, L. (2003). "Culinary Tourism", Lexington, ABD: The University of Press of Kentucky.
- Pamir, H. (2008). "Antiokheia ve Yakın Çevresinde Zeytinyağı Üretimi ve Zeytinyağı İşlikleri", *Olive Oil and Wine Production in Anatolia During the Antiquity, International Symposium, 06-08 November*, Mersin, Turkey, 75-96.
- Tekocak, M. ve Adıbelli H. (2008). "Tarsus-Sağlıklı (Bayramlı) Köyü Sakızlıklı Mevkii Şarap ve Zeytinyağı İşlikleri", *Olive Oil and Wine Production in Anatolia During the Antiquity, International Symposium, 06-08 November*, Mersin, Turkey, 53-73.
- Uyar H. ve Zengin B. (2015). "Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması", *The Journal of Academic Social Science*, 3(17), 355-376.
- Ünsal, A. (2006). "Ölmez Ağacın Peşinde, Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı", İstanbul
- Ünsal, A. (2007). "Ölmez Ağacın Peşinde, Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı" (6.baskı), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Ünsal, A. (2011). "Ölmez Ağacın Peşinde, Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı" (8.baskı), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

İnternet Kaynakçası

Demirözü, Bediha. “Coğrafi İşaretle Korunan Homeros’un Altın Sıvısı: Zeytinyağı”
<http://www.dünyagida.com.tr/yazar.php?id=17> Erişim tarihi 05.04.2015

Zeytin ve Zeytinyağı Tanıtım Komitesi <http://www.zzt.org.tr/Asp/Content> Erişim tarihi 01.04.2015

“Zeytin ve Zeytinyağı Kültürü”, <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,131507/zeytin-ve-zeytinyağı-kulturu.html>. Erişim tarihi 29.03.2015

“Akdeniz’de Bir Mutfak Geleneği”, www.turkish-cuisine.org

<http://tr.wikipedia.org/wiki/%C3%87ukurova>. Erişim tarihi 05.04.2015

Ölümsüz Ağaç Zeytin: Kutsal Tören (Derleme), <http://apelasyon.com/Yazi/97-olumsuz-aggac-zeytin-kutsal-toren-derleme>. Erişim tarihi 07.04.2015

<http://agaclar.net/forum/zeytin/35941.htm>. Erişim tarihi 27.03.2015

Extensive Summary

Olive and Olive Oil in the Ancient Age: Cilicia Region Example

According to the historians, the olive tree from which olive oil – called as liquid gold by Homeros- is obtained has an ancient history. Described as the immortal tree and accepted as sacred, the olive tree has become the symbol of peace, welfare, wealth and abundance throughout history. In the ancient age, the olive and olive oil was used – besides being an important nutrient- in sickness cure and in making medicine and in the fields such as religious beatifications, artificial illumination, cosmetics and awarding etc.

The most common opinion about the olive which has a significant importance in the culture of the civilizations of the Mediterranean region is that it was produced in Anatolia before Greece and Aegean Islands and then spread throughout the world by maritime trade. Although there are various opinions about the origin of the olive tree, South Asia Minor is accepted as its origin. Today, the said region is around Eastern Mediterranean and Hatay, Gaziantep and Kahramanmaraş in our country. As a result of the archeological researches and digs, the olive oil production areas were revealed in Cilicia region. It was understood from the Hittite scripts that olive cultivation and olive oil production and trading had been made thousands year ago in Cilicia region. In the study, the following topics are discussed and a few suggestions are made: the origin of olive, olive and olive oil in ancient age, areas

of use of olive and olive oil in ancient age, the olive oil productions places in ancient Cilicia region and olive and olive oil in Anatolian culture.

Being the natural plant of the Eastern Mediterranean, olive has then become the cultivated plant of Mediterranean. By breeding, olive has become an indispensable element of the Anatolian culture. It was understood that olive oil was used in many dishes by Hittites and other Anatolian civilizations in Anatolia (Küçükkömürlü and Ekmen, 2008, s.810). The use of olive oil in edible form; the use of olive in religious ceremonies, worshipping, submission, beatification, cleansing, beauty, health and olive's being given as award in competitions and sometime as symbol of welfare etc. were all before the use of olive in edible form. (Başoğlu, 2009, s.17).

Even today, the foothills of Taurus Mountains that extend from Mersin to the west parallel to the Mediterranean Sea are covered by dense olive forests called "delice". It is likely to encounter "delice" (*Olea europaea*) i.e. wild olive trees from Silifke-Erdemli coasts to the further west Antalya. (Ünsal, 2006, s.37). Today, in Cilicia region, the olive variety called "Tavşan Yüreği (rabbit's heart)" is grown in a large geography from Fethiye to Silifke and the variety called "sarı ulak (yellow messenger)" especially around Adana and Tarsus. The soil in the inland of both northern and southern foothills of Taurus Mountains hosts a wide range of plants including fruit gardens and vineyards. It is also possible to encounter olive between Ceyhan and Toprakkale in the eastern plains of Çukurova. In the further East, we can see that the olive plant ranges in a wide area least in Osmaniye, in Erzin, in Dörtöy and from Issus in Alexandretta to Rhosus (Arsuz) city. The oldest olive and fig trees were seen in Mersin Yumuktepe in Cilicia even in Mediterranean. (Başoğlu, 2009, s.43).

The archaeological findings discovered in the olive and olive oil production area in the Anatolian soil through Ages must be considered within the scope of tourism in our country which is one of the leading countries in olive and olive oil production. Considering that only 10% of the archaeological findings have been discovered, necessary archaeological researches and digs should be supported in the phase of uncovering the richness that we have. Necessary arrangements should be done in the olive oil production areas of ancient cities and evaluated effectively within the scope of archaeological and gastronomy tourism activities. Besides, olive picking and olive oil production phases shown in the form of training / courses at olive gardens and olive oil production facilities should be taken in the scope of gastronomy tourism activities. As well as their olive oil tasting tours for tourists who want to taste the local flavors should be organized. In addition, visitors are informed about the culture of olives and olive oil and the exhibition of olive products such as soap and olive oil and marketing activities should be supported. The promotion of cultural activities regarding olive and olive oil such as festivals and carnivals are important for this region to be gastronomy tourism destination.