



Anadolu'da Zeytin ve Zeytinyağı Yemekler Rotası (Olive and Olive Oil Food Routes in Anatolia)

Fügen DURLU ÖZKAYA^a , Mücahit Taha ÖZKAYA^b , *Renan TUNALIOĞLU^c ,
Rüya BAYAR^d , Esra TUNALIOĞLU^d 

^a Ankara Hacı Bayram Veli University, Tourism Faculty, Department of Gastronomy and Culinary Art, Ankara/Turkey

^b Ankara University, Faculty of Agriculture, Department of Horticulture, Ankara/Turkey

^c Adnan Menderes University, Faculty of Agriculture, Department of Agricultural Economics, Aydın/Turkey

^d Ankara University, Faculty of Language and History Geography, Ankara/Turkey

Anahtar Kelimeler

Zeytincilik
Zeytinyağı yemekler
Gastronomi
Turizm

Öz

Dünyada bitkisel yağ üretimi yaklaşık 195 milyon ton olup bunun sadece 3 milyon tonunu zeytinyağı oluşturmaktadır. Zeytinyağı, uzun yıllık bir ağacın meyvesinden elde edildiği ve bu ağacın bazı özel iklim istekleri ve genetik özellikleri olması nedeniyle çok az üretilmektedir. Bir başka ifade ile bu miktar, kişi başına yıllık tüketimin ortalama 10 litre olması durumunda dünyada yaşayan 300 milyon kişiye ancak yeterli olacaktır. Türkiye, Akdeniz kıyı şeridinde yer aldığı, zeytin gen kaynakları açısından zengin olduğu ve dünyanın önemli zeytin ve zeytinyağı üreticisi ülkelerinden biri olduğu için şanslıdır. Özellikle sağlık bileşenleri üstün özelliklere sahip olan Türk zeytin çeşitlerinin hem ulusal hem uluslararası alanlarda tanıtılması gerekmektedir. Bu tanıtımda, turizm sektöründen destek alınması ve araç olarak "zeytinyağı yemekler rotası"nın çizilmesi önemlidir. İşte bu çalışmada, yörelere adapte olmuş tescilli Türk zeytin çeşitlerinin Marmara Bölgesi'nden başlayan yolculuğu Güneydoğu Bölgesi'nde sona ermiştir. Bu yolculukta zeytin çeşitlerine yöresel zeytinyağı yemekler eşlik ederek, tanınırlık ve bilinirliğin sağlanması amaçlanmıştır.

Keywords

Olive growing
Olive oil dishes
Gastronomy
Tourism

Abstract

Vegetable oil production in the world is about 195 million tons, of which only 3 million tons are olive oil. Olive oil is produced in very small quantities because of the special climate requirements and genetic characteristics of the olive tree. In other words, this amount will only be enough for 300 million people living in the world if the average annual consumption per capita is 10 liters. Turkey, which is located on the Mediterranean coastline, which is rich in olive genetic resources and is fortunate to be one of the world's major producers of olives and olive oil country. Especially Turkish olive varieties which have superior characteristics of health components have to be introduced both in national and international areas. For this purpose, it is important to get support from the tourism sector and to draw "olive oil food route" as a tool. In this study, the journey of the registered Turkish olive varieties which have been adapted to the local regions started from the Marmara Region and ended in the Southeast Region. In this journey, olive varieties are accompanied by local olive oil dishes, aiming to gain recognition and awareness.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: renantunalioglu@gmail.com (R. Tunalioglu)

GİRİŞ

Zeytin ve zeytinyağının insan beslenmesindeki değeri ve ekonomik önemi ile mutfak kültüründeki geçmişi 8.000 yıl öncesi gibi çok eski tarihlere dayanmaktadır. Zeytinyağı kendine özgü aroması ve eşsiz lezzeti ile mutfakta ayrı bir yere sahiptir. Zeytinyağının büyük bir kısmını (>%95) gliserole bağlı yağ asitleri yani trigliseritler oluşturur. Geri kalan kısmını ise zeytinyağının kendine has lezzeti ve aromasını oluşturan, aynı zamanda sağlık bileşenleri olarak da değerlendirilen, tokoferoller, fenoller, lezzet bileşikleri, hidrokarbonlar ve steroller olarak alt sınıflara ayırabileceğimiz minör bileşenler oluşturmaktadır. Minör bileşenlerin büyük bir kısmının insan sağlığı için yararlı olduğu bildirilmiş, diğer bir kısmının ise yağın kararlılığına olumlu yönde etki ettiği gözlenmiş ve azımsanmayacak bir kısmının da yağın kendine has lezzetini oluşturduğu saptanmıştır (Durlu-Özkaya ve Özkaya, 2017, s. 400; Özkaya, 2017, s.20).

Geçmiş antik çağa dayanan faaliyet alanı tarım olan zeytinciliğin turizm kapsamında değerlendirilmesi “tarım endüstrisi turizmi” kavramı içerisinde “zeytin ve zeytinyağı turizmi” kavramını ortaya çıkarmıştır. İspanya ve İtalya, ana aktörün zeytin ve zeytinyağı olduğu bu aktivitelerde en gelişmiş ülkelerden biri olarak gösterilmektedir (Murgado, 2013, s.101). Bu kavramların kabulü ile zeytinin yeryüzündeki yolculuğunun sadece “Tarım” faaliyet alanı ile sınırlı olmayıp “Turizm” ve “Gastronomi” faaliyet alanlarına doğru da geliştiğinin bir göstergesidir.

Diğer yandan bilinen bir gerçeklik ise dünya’da 2000’li yılların başında zeytin meyvesinin içindeki minör bileşenlerin sağlık değerleri ile ilgili edinilen bilgilerin arttıkça, minör bileşen sayısı oldukça yüksek olan zeytinyağı üretimine ve tüketimine yönelimin arttığıdır. Bu yönelimde en önemli gelişme ise geleneksel zeytin bahçelerindeki yerel zeytin çeşitlerinden elde edilen zeytinyağların minör (sağlık) bileşenlerinin daha detaylı araştırılması olmuştur. Bu araştırmaların yaygınlaşması üzerine dünyada bu konunun mevzuatından sorumlu International Olive Council (IOC) zeytinyağı standartlarını tekrar düzenlemiştir (Özkaya, 2017, s. 20).

Zeytinyağı vücuda enerji vermesinin yanı sıra içerdiği monosature yağ asitleri ve minör bileşenler nedeniyle başta kalp damar, hipertansiyon, kanser, sindirim sistemi ve sinir sistemi hastalıklarından korunmada etkili bir gıdadır. Büyüme dönemindeki çocuklar için en mükemmel yağın zeytinyağı olduğu da bilinmektedir (Durlu-Özkaya ve Cömert 2011, s. 440; Durlu-Özkaya ve Özkaya 2017, s.401).

Böylece dünya ve Türk mutfağı açısından son derece önemli olan; böreklerde, pilavlarda, mezelerde, salatalarda, kızartmalarda, tatlılarda, dahası her çeşit yemekte geniş bir kullanım alanı bulan zeytinyağının (Durlu-Özkaya, 2009, s. 255; Güdek ve diğerleri, 2016.s. 94-97) özellikleri dünyada olduğu gibi ülkemizde de daha iyi anlaşılmaya başlamıştır.

Diğer yandan insanlar bir yandan artan nüfusun doğru beslenmesi için çabalamakta diğer yandan ömrün uzamasıyla birlikte uzun soluklu kronik hastalıklara (obeziteye bağlı tansiyon, beyin kanaması, kalp krizi ve kanser vb. 21. yüzyıl hastalıkları) bağlı ölümlerle mücadelede “zeytinyağını” tekrar keşfetmişlerdir. Bu bağlamda zeytinyağı; hammaddesi zeytin ile birlikte tarımı, mutfak kültüründeki varlığı ile gastronomiyi, her ikisini bir de coğrafya ve tarihle birleştirerek turizmi ilgilendirmektedir.

Nitekim Akdeniz beslenme tarzında tüketimi fazla olan zeytinyağı tüketiminin artmasında,

- Kırsal Turizm (zeytin bahçelerinin ziyaret edilmesi)
- Tarım Endüstri Turizmi (zeytin hasat turları ve zeytinin yağa işlenmesi),
- Müzecilik (antik çağda zeytinyağı ışıklarında üretim süreçlerinin izlenmesi) ve

• Gastronomi ve Gurme Turizmi (sızma zeytinyağı tadımı (duyusal analizi) ve yemek sanatı turizmi) her geçen yıl daha fazla önem kazanmaktadır (Durlu-Özkaya ve Can, 2012, s 63; Cömert ve Durlu-Özkaya, 2014, s 30; Gülhan, 2016, s.1).

Bir başka ifadeyle agro-turizm kavramı çerçevesinde (Durlu-Özkaya ve diğerleri 2011, s. 240) zeytincilik “Oleo Turizmi” adı altında ekosisteme zarar vermeden yerel halk tarafından uygulanan geleneksel tarımsal faaliyetlere turist katılımıyla gerçekleştirilen “Tarım Turizmi” içerisinde yükselen yeni trendlerden biridir. Zeytin üretimi ile ilgili faaliyetlere dayanan Oleo Turizm kapsamında sadece gastronomi değil aynı zamanda doğa ve kültürel unsurlar da yer almaktadır.

Zeytin ağacının ve zeytinyağının Anadolu topraklarındaki var oluşu ve birlikteliği yaklaşık 4000 yıl öncesine dayanmaktadır. Bu aynı zamanda en az 40000 yıllık mutfak kültür deneyimi içerisinde zeytinyağının var oluş süresini de göstermektedir. Varol ve diğerleri (2009, s.2). Türkiye, dünyanın en önemli zeytin üreticisi ülkelerinden biridir. Türkiye mevcut olan bu potansiyelini yüksek katma değerlere dönüştürmek için coğrafi ve kültürel konumunu “zeytin” ile bütünleştirebilirse (Arıkan ve diğerleri, 2017, s. 89) zeytin ve zeytinyağı üreticilerinin yüksek kâr marjları ile farklı pazarlarda yer alması sağlanabilecektir.

Bu çalışmada, Anadolu’yu (Diyâr-ı Rûm), (Koca, 2008. s.1) kültürel olarak görmek, tanımak ve eğlenmek amacıyla gezmeye gelen ve İstanbul’dan ülkemize giriş yapan turistler için bir “zeytin rotası” çizilmiştir. Bu rotada, turistlerin Türkiye coğrafyasında zeytin ağacı bulunan il ve ilçelerinde konaklaması, sağlık bileşenleri farklı zeytin-zeytinyağı çeşitlerinin tanıtılması dahası da zeytinyağlı yemekleri tatma fırsatı elde etmeleri durumu görselleştirilerek “kırsal ve gastronomi turizmi”ne katkıda bulunulması amaçlanmıştır. Bu çalışma kavramsal nitelikte olup çizilen rota tescilli Türk zeytin çeşitlerinin adapte olduğu bölgeler dikkate alınarak oluşturulmuştur.

Zeytincilik Tarihi

Ölümsüz ağaç, Hayat ağacı gibi isimlerle de anılan zeytin ağacının ortalama ömrü 300-400 yıl olmakla birlikte 3.000 yıl yaşayabilmektedir. Kutsallığın, bolluğun, bereketin, adaletin, sağlığın sembolü olan zeytin ağacı semavi dinlerin üç kutsal kitabı olan Kur’an-ı Kerim, İncil ve Tevrat’ta da kutsal ağaç olarak nitelendirilmektedir. Kur’an-ı Kerim’de zeytin ağacından, meyvesi zeytinden ve zeytinyağından övgüyle bahseden ve kutsal olduğunu kabul eden ayetler bulunmaktadır. Bu ayetlerde zeytin ağacının yine kutsal bir yer olan Sina Dağı’nda yetiştirildiği, sıkılarak yağının çıkarıldığını ve bu yağın yemeklere lezzet, hastalıklara şifa vermek için kullanıldığı yazılıdır (Durlu-Özkaya ve Özkaya, 2017, s. 402).

Oleacea familyasının bir üyesi olan zeytinin (*Olea europaea* L.) anavatanı, Güneydoğu Anadolu Bölgesi’ni de içine alan Yukarı Mezopotamya ve Güney Ön Asya’dır. Zeytin ağacının dünyadaki yayılışı üç farklı rota takip etmiştir. Bir yandan Mısır üzerinden Tunus ve Fas’a, diğer yandan Anadolu boyunca Ege adaları, Yunanistan, İtalya ve İspanya’ya ve son olarak da İran üzerinden Pakistan ve Çin’e yayılmıştır. İlk kültüre alınışı ve ıslahı

milattan önce dördüncü yüzyılda Sâimler tarafından olmuştur. Zeytin ağacı yavaş ve güç büyümesine karşın oldukça uzun ömürlüdür. Bir zeytin ağacının ortalama ömrü 300-400 yıldır. Hâlen 3 bin yaşında zeytin ağaçlarına rastlanılmaktadır. Bu nedenle zeytin ağacının mitoloji ve botanikteki adı “Ölümsüz Ağaç” tır (Özkaya, 2017, s. 20-21) ve bu ağaç tarih içerisinde pek çok efsaneye kaynaklık yapmış ve eski uygarlıkların yazıtlarında ve dahası da kutsal kitaplarda yer almıştır (Bayramer, 2015, s.20). Günümüzde 21. yüzyılın bitkisi olarak da adlandırılan ve yüzyıllardır önemini yitirmemiş olan zeytin bitkisinin anavatanı, ülkemizde Mardin, Hatay illerini de içerisine Suriye, Filistin ve Kıbrıs adasının yer aldığı bölge kabul edilmektedir (Özkaya, 2017, s. 20-21).

Zeytinin Bitkisel Özellikleri

“Delice” adı verilen yabani zeytinlerin Anadolu’da ki varlığının on binlerce yıldır sürdüğü, Yukarı Mezopotamya olarak bilinen ve bugünkü Suriye ve Filistin topraklarını da içine alan bölgeden Kuzey ve Güney Akdeniz’e yayıldığı bilinmektedir. Ege ve Akdeniz’in bitki örtüsünü oluşturan ağaç ve diğer bitkilerin çoğu son iki milyon yıllık süreçte oluşmuştur. Zeytin ağacı bu bölgenin doğal habitatu kabul edilmekle birlikte, yapılan tespite göre Gabar ve Cudi dağlarının 1000 rakıma sahip olduğu kesimlerde de yaşlı zeytin ağaçları bulunmaktadır. Araştırmalar yabani zeytinin on binlerce yıldır Anadolu’da var olduğunu ve burada kültüre alınarak diğer bölgelere yayıldığını ortaya koymaktadır. Anavatanının Güneydoğu Anadolu Bölgesini de içine alan Yukarı Mezopotamya ve Güney Ön Asya olduğu kabul edilen zeytinin yayılışı üç yoldan olmuştur. Mısır üzerinden Tunus ve Fas’a; Anadolu boyunca Ege adaları, Yunanistan, İtalya ve İspanya’ya; İran üzerinden ise Pakistan ve Çin’e yayılan zeytinin ilk kültüre alınışı Samiler tarafından olmuştur. İspanya, Fenikelilerin denizlere hakim olmasıyla birlikte zeytinle tanışmış, Romalılar zamanında yaygınlaşmıştır. Arapların İspanya’ya gelmesi ve bazı Arapların İspanya’ya yerleşmesiyle zeytin kültürü de gelişerek yerleşmiştir. Amerika kıtasının keşfiyle İspanyol ve İtalyan’lar zeytini bu kıtaya götürmüştür. Dünyada yaklaşık 40 ülkede zeytin yetiştirildiği bilinmektedir (Durlu-Özkaya ve Özkaya, 2017, s. 403).

Zeytin ağacı her türlü iklim ve toprak şartlarına uyumlu ve dayanıklı bir bitkidir. Zeytin ağacının ortalama su ihtiyacı 600-1000 mm olmasına karşın, 100 mm yağışın olabildiği çöl şartlarına veya 650 mm alan sahil koşullarına adapte olabildiğinden sulanmayan bitkiler arasında kabul edilmektedir. Bu bitkisel üstünlüğü (morfolojik ve fizyolojik) nedeniyle “ölümsüz ağaç” olarak adlandırılmaktadır. Zeytin ağacının ekonomik olarak yetiştirilmesindeki kısıtlar ise, denizden 600 metreden fazla yükseklik, sıfırın altında 7 derece sıcaklık (süre ve döneme bağlı) ve yüksek taban suyudur (Özkaya, 2017, s. 20).

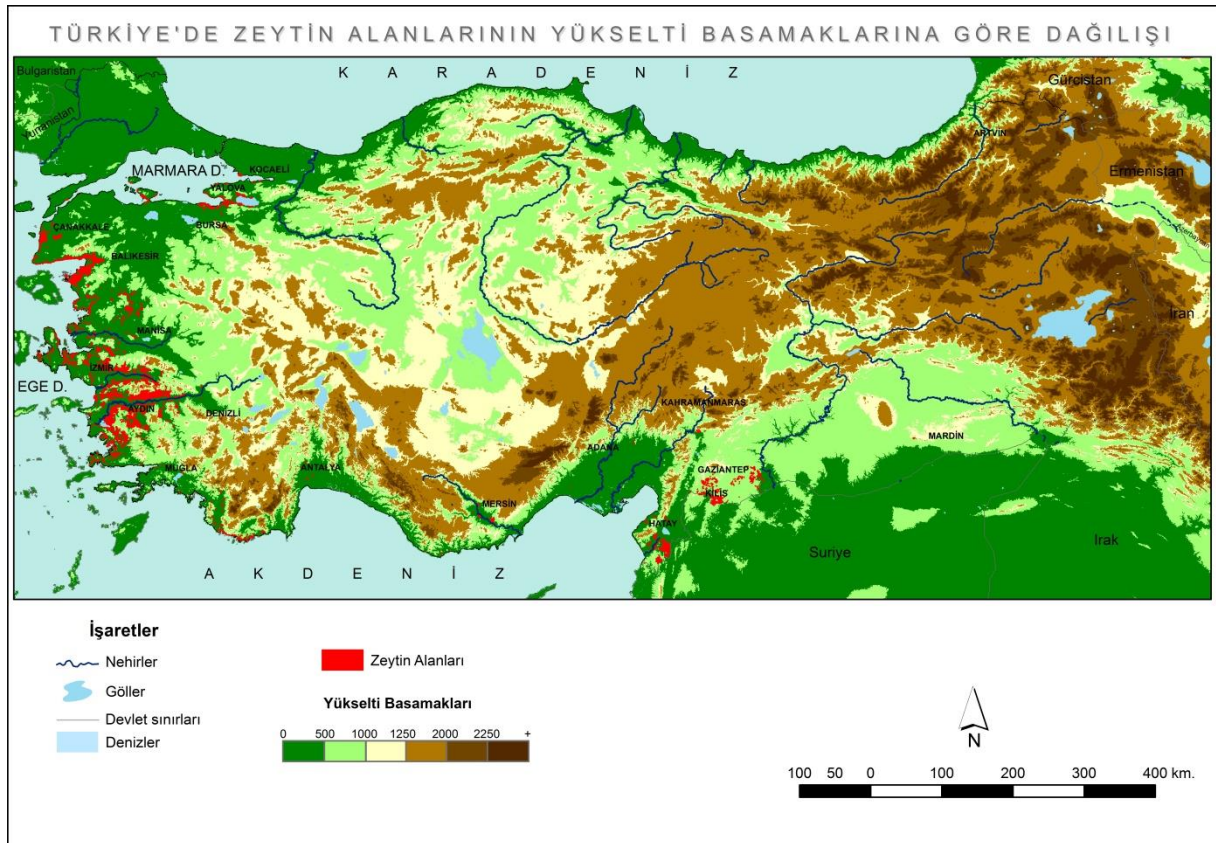
Zeytin ağaçlarında biyolojik devir diğer meyve türlerine göre farklılık göstermekte ve iki yılda tamamlanmaktadır. Ağaçlarda mahsul bir önceki yıl büyüyen sürgünler üzerinde olduğu için ağaçlarda ilk yılda sürgün ve dalların gelişimi (vegetatif gelişim) ikinci yılda ise generatif gelişim (çiçek ve meyve bağlama) ağırlıklı olmaktadır Varol ve diğerleri (2009, s.45). Zeytin ağacının yetiştirilmesinde bu kısıtlara bir ilave de kültürel işlemlerin düzensizliğine bağlı olarak genetiğinden gelen alternansın (bir yıl çok bir yıl az meyve vermesi) artmasıdır.

Türkiye’de Zeytin Coğrafyası

Zeytincilikte coğrafi alanlar Akdeniz iklimine uygun bölgelerde yapılmaktadır. Dolayısıyla Türkiye’nin Akdeniz iklim özellikleri gösteren bölgelerinde ekonomik anlamda zeytincilik yapılmaktadır (Şekil 1).

Türkiye’de coğrafi olarak; Marmara Bölgesi: Çanakkale, Bursa, Bilecik, Sakarya, Kocaeli, İstanbul, Yalova, Tekirdağ, Eskişehir illerinde, Türkiye zeytin ağaç varlığının %15,5’i ve toplam tane üretiminin %14,2’si bu bölgeye aittir. Üretim sofralık zeytin ağırlıklıdır. Ege Bölgesi: Balıkesir, Manisa, İzmir, Aydın, Muğla illerini kapsayan Ege zeytincilik bölgesi, zeytin ağacının en iyi yetiştirilme şartlarına sahiptir. Bu bölgede elde edilen zeytinin büyük bir bölümü yağlık olarak değerlendirilmektedir. Bölge, Türkiye zeytin ağaç varlığının %67,2’sine, dane üretiminin %65,7’sine sahiptir. Akdeniz Bölgesi: Antalya, Isparta, Burdur, İçel, Adana, Osmaniye, Hatay, Kahramanmaraş, Karaman illerini kapsayan güneydeki bu zeytincilik bölgesinde zeytinciliğin geçmişi çok eski olmasına karşın, Ege ve Marmara’ya göre oldukça geride kalmıştır. Türkiye zeytin ağaç varlığının %11,4’üne, üretimin %16’sına sahiptir ve sofralık ağırlıklıdır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi: Bölgenin zeytincilik yönünden önemli illeri; Gaziantep, Kilis, Adıyaman, Şanlıurfa ve Mardin’dir. Bölge Türkiye’nin ağaç varlığındaki payı %5,6, dane üretimindeki payı ise %3,8’dir. Bölgede önemli bir potansiyel olmasına rağmen yüksek sıcaklık ve düşük yağış oranı zeytinciliği olumsuz etkilemektedir. Bölgede yağlık üretim yapılmaktadır Arpaçlı (2008, s.10).

Görsel 1: Türkiye’de Zeytin Yayılış Alanları



Kaynak: Yazarlar tarafından TUIK verileri kullanılarak hazırlanmıştır.

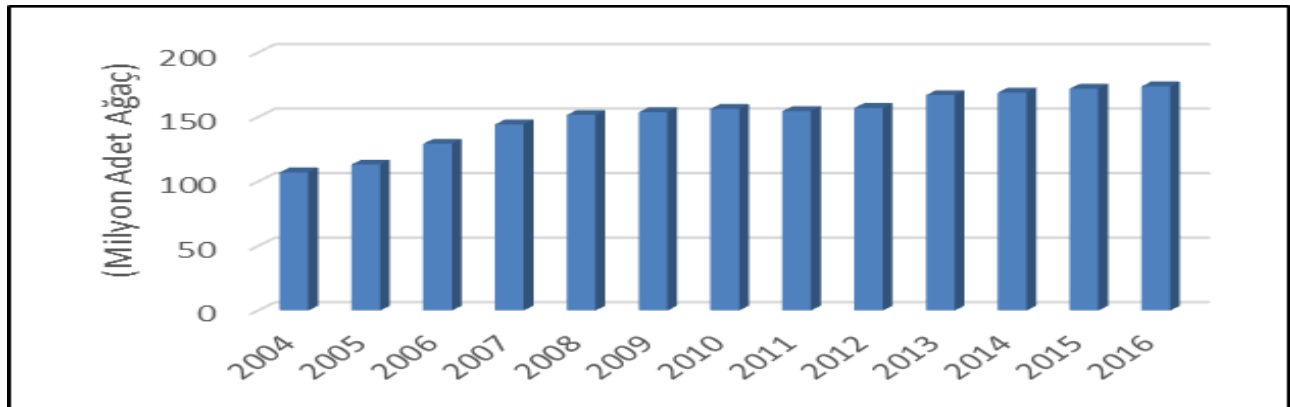
Türkiye’de Zeytincilik

Dünya zeytin ağacı varlığının %97’si Türkiye'nin de içinde bulunduğu Akdeniz'e kıyısı olan ülkelerde yer almaktadır. Bu ülkeler İspanya, İtalya, İspanya, Yunanistan, Türkiye, Tunus, Suriye, Fas, Mısır, Portekiz ve Fransa vb. ülkelerdir. Türkiye’de zeytincilik, Cumhuriyet sonrası tarımın en önemli tarımsal üretim dallarından biri olmuştur. Atatürk’ün 1929 yılında Yalova iline yaptığı bir gezi sırasında zeytinciliğe gereken önemin verilmesi direktifleri ile ülkemizde zeytincilik seferberliği başlamıştır. Bu sayede zeytincilik konusunda çalışmalar yapmak üzere, 1937 yılında Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsü kurulmuş, ülkemiz yurt dışında eğitim görmüş uzmanlara, yeni, bakımlı, sağlıklı ve verimli bahçeler ile sofralık zeytin ve zeytinyağı işleme tesislerine sahip olmuştur. Kısaca, zeytinciliğe verilen bu önem:

- 1929-1950 yılları arasında hızla artmış
- 1950 ve 1960 yılları arasında biraz hız kaybetmiş
- 1963 yılında çıkarılan ‘Delice Tasarısı’nın 1965 yılında kaldırılması
- 1970’li yıllarda ekonomik getirisi yüksek olan farklı ürünlerin ortaya çıkması
- 1980 sonrası “Turizm Teşvik Yasası” ile birlikte zeytinlik alanlar yok edilerek yavaşlama hatta gerileme içine girmiştir. Yeniden canlanma ve gelişmenin başlaması dünyaya uyumlu bir biçimde, 1990’lı yıllardan itibaren geleneksel zeytincilikten modern zeytinciliğe geçiş ile başlamıştır (Tunalıoğlu, 2010, s:15-22).

Türkiye’de zeytincilik toplam işlenen tarım alanı içinde % 3,5, meyvecilik yapılan alanlar içinde ise %26 paya sahiptir. Halen ülkemizde 837 000 hektar alanda, toplam 173 785 bin adet zeytin ağacından, 1 730 bin ton dane zeytin, ortalama 177 bin ton olarak gerçekleşmiştir. Son yıllarda devlet destekleme politikaları ile zeytin ağaç sayısında ciddi artışlar olmuştur.

Grafik 1: Türkiye’de Zeytin Ağaç Sayısı

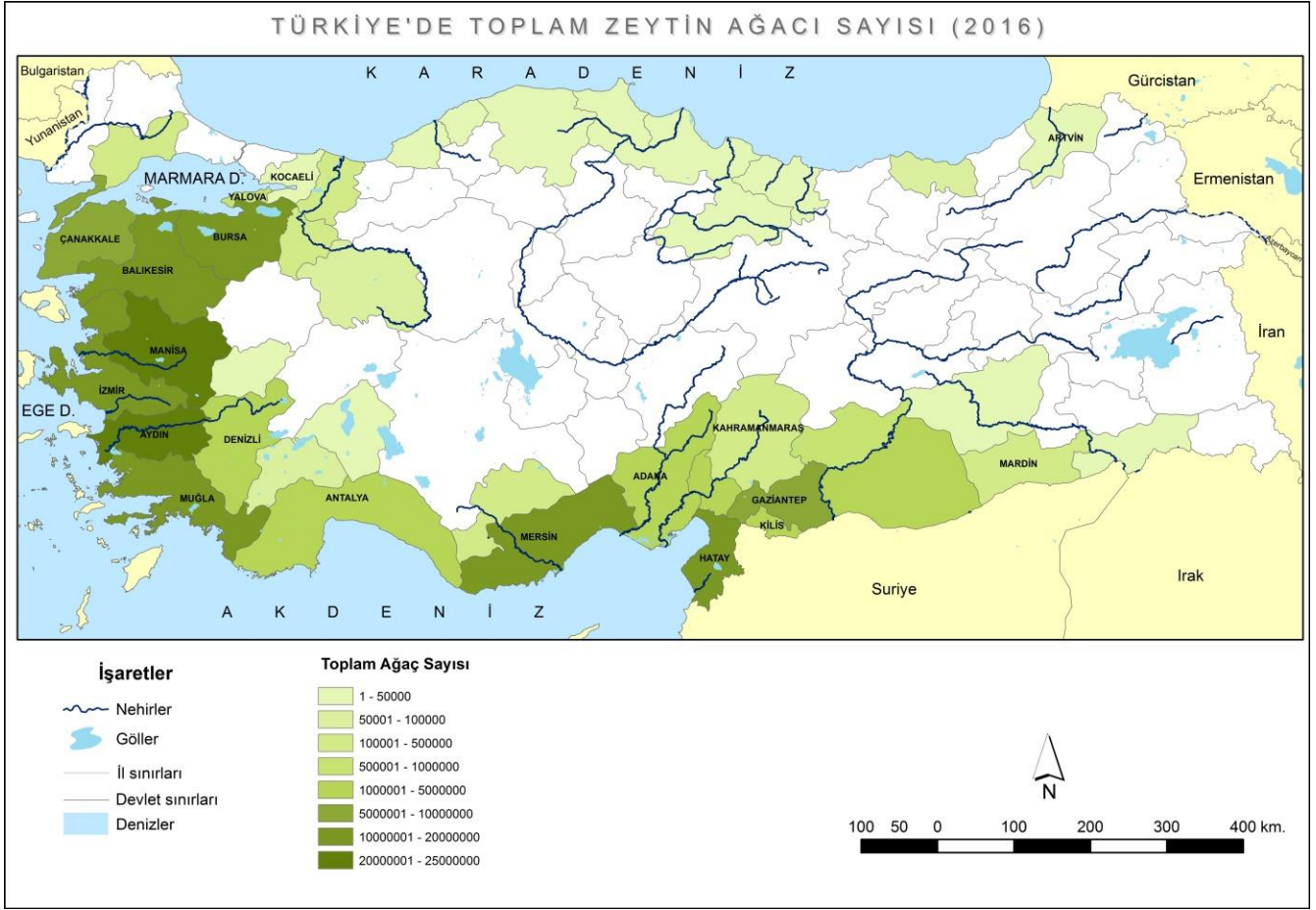


Kaynak: TÜİK verilerinden yararlanılarak yazarlar tarafından hazırlanmıştır.

Türkiye, dünyada zeytin gen kaynakları açısından en zengin ülkelerden biri olmasına karşın ancak üç yada beş çeşit ile piyasada yer almaktadır. Oysa yöresel çeşitler (Gemlik, Ayvalık, Erkence, Memecik, Tavşan Yüreği, Sarı ulak, Kilis ve Nizip yağlık, Derik halhalı vb.) gibi bulunduğu ekoloji nedeniyle kendine özgü ve özel aroma veya minör bileşen üstünlüğü taşımaktadır. Bu çeşitlerden elde edilen zeytinyağlarının dünya pazarında markalı-coğrafi

işarete sahip katma değeri yüksek ürünler olması için tüketimlerinde gastronominin imkânlarından yararlanılması gerekmektedir.

Görsel 2: Türkiye’de Bölgelere Göre Zeytin Ağaç Sayıları Yoğunluğu



Kaynak: Yazarlar tarafından TUIK verileri kullanılarak hazırlanmıştır.

Zeytinyağı ve Zeytinyağlı Yemekler Rotası

Antik çağda zeytinyağının kozmetik olarak kullanıldığı, aynı zamanda vücuttaki kirin temizlenmesi amacıyla tüm bedenin zeytinyağı ile ovulduktan sonra strgilis adı verilen özel bir aletle vücuttan sıyrılarak temizliğin tamamlandığı bildirilmektedir. Ayrıca uzun yolculuklara çıkacak olan yolcuların ayakları yara olmasın diye zeytinyağı sürdükleri bilinmektedir. Güreşçiler ya da koşucu gibi sporcular da yarışma öncesi adalelerini yumuşatmak ve ısıtmak için zeytinyağı ile ovarlardı. Zengin kadın ve erkekler vücutları yumuşak olsun diye hamam sonrası zeytinyağı sürerlerdi.

Antik dönem Yunan ve Roma uygarlıklarının yemek kültüründe zeytin ve zeytinyağının önemli bir yeri vardı. Mutfağın vazgeçilmezi zeytinyağı elde edilirken meyvenin kalitesine, yağ çıkarma ve saklama yöntemlerine göre zeytinyağının kalitesinde buna bağlı olarak da fiyatlandırmasında farklılıklar olduğu bilinmektedir. Bu farklılıklar nedeniyle Romalılar zeytinyağını sınıflandırmışlardır. En kaliteli yağ olarak değerlendirilen birinci sıklımda elde edilen “olei flos”, ikinci sıklımda elde edilen “oleum sequens” ise daha uygun fiyatlı bir zeytinyağıydı. Ayrıca yere düşen zeytinler toplanarak bundanda yağ elde edilir ve “caducum” olarak isimlendirilirdi. Hastalıklı zeytinlerden

elde edilen ve kandillerde yakmak için kullanılan zeytinyağı ise “cibarium” olarak adlandırılırdı (Boynudelik ve diğerleri, 2012, s. 115; Durlu-Özkaya ve Özkaya, 2017, s.403).

Türkiye'nin coğrafi konumu, tarihi süreç içinde ilişkide bulunmuş olan uygarlıklar Türk mutfak kültüründeki çeşitliliği belirleyen etkenler olmuştur. Et ve fermente süt ürünlerinden oluşan beslenme çeşidi Orta Asya'dan, gelişen tarım sistemine bağlı olarak tahıla dayalı beslenme kültürü Mezopotamya'dan, meyve ve sebze türleri ile çeşitlenen beslenme sistemi ise Akdeniz ve Ege bölgelerinden gelerek Türk mutfak kültürünün temelini belirlemiştir. Zeytinyağının Akdeniz ve Ege mutfağındaki önemi, her öğünde ve her yemeğin yapımında kullanılmasıyla açıklanabilir. Türkler, Anadolu'yu Doğu Roma İmparatorluğu'ndan devralırken, Romalılardan gelen zeytinyağı kültürünü korumuşlar ve zenginleştirmişlerdir. Böylece Anadolu mutfak kültürünün temellerinden biri atılmıştır ve zeytinyağının varlığı, Türk mutfağıının vazgeçilmezi olan tereyağıının yerini bir ölçüde almaya başlamıştır. Zeytinyağılı yemeklerin Osmanlı mutfağıında da daima çok özel bir yeri olduğu bilinmektedir. Osmanlı mutfağı da, bugünkü yemek kültürümüzün temellerinden bir diğerini oluşturmaktadır (Durlu-Özkaya, 2009 s. 252).

Genel olarak çorbalar, zeytinyağılılar, tahıl grubu ya da çeşitli sebzelerle bir miktar kuşbaşı doğranmış et veya kıyma ile sulu olarak hazırlanan ve tencere yemeği olarak adlandırılan yemek türleri, makarna, pilav ve hamur işlerinden oluşan Türk mutfağı pekmez, yoğurt, zeytinyağı gibi kendine özgü sağlıklı yiyecek türlerini de ön plana çıkarmaktadır (Durlu-Özkaya ve Cömert 2011, s. 32).

Zeytinyağıını diğer bitkisel yağlardan özel ve farklı kılan ve de onun kalitesini belirleyen içerdiği minör maddelerdir. Bu minör maddeler içerisinde, Oleuropein, Omega-3 ve Omega-6 gibi vücudumuzun üretmediği dışarıdan alınması gereken esansiyel yağ asitleri, Squalene gibi hidrokarbonlar, Oleacanthal gibi oleuropein parçalandıktan sonra açığa çıkan maddeler veya birden fazla fenol içeren Oleuropein ve Luteolin ya da tek fenol içeren Hydroxytyrosol, Para-coumaric acid gibi polifenoller yer almaktadır (Durlu-Özkaya ve Özkaya, 2011, s. 404; Keser vd, 2018: s:2). Bu polifenoller tüm zeytin çeşitlerinde mevcut olup ama farklı oranlarda bulunmaktadırlar. İşte zeytinyağıının kalitesi de, zeytin bahçesinden, zeytinyağı işletmesine ve sonrasında depolama ve ambalajlamaya dek geçen süreçte bu yağın özelliklerinin bozulmadan korunması ile mümkün olmaktadır (Özdoğan, 2018: s:7). Böylece kaliteli zeytinyağı “Gastronomi”de lezzeti-damak tadını, “Tıp”ta ise hastalıklardan korunmayı sağlayan özel bir gıda maddesi kimliği kazanmaktadır. Zeytinyağılarında var olan bu farklılıklar gıda eşleştirmesi çalışmalarını da beraberinde getirmektedir (Cerretani ve diğerleri 2007; Durlu-Özkaya ve diğerleri, 2017, s.445)

Günümüzde pek çok insan gastronomi turizmi sebebiyle seyahat etmektedir. Hatta gidecekleri bölgedeki yiyeceklerin seyahat tercihlerini önemli ölçüde etkilediği bilinmektedir. Yiyecekler ve destinasyonlar arasında anlamlı bir ilişki olduğu ve yiyeceklerin ülke adlarıyla markalaşmaya başladığı da görülmektedir (Cömert ve Durlu Özkaya, 2014:64)

Türkiye'nin farklı duyuşal özelliklere sahip, ulusal tanınırlığı olan zeytin çeşitlerinin (Gemlik, Ayvalık, Erkence, Domat, Memecik, Tavşan Yüreğı, Sarı ulak, Saurani, Nizip yağlık, Kilis yağlık, Derik halhalı), yağları ile yapılan “zeytinyağılı yemekler” bir rota dahilinde farklı destinasyonlarda, farklı lezzet duraklarını oluşturmuştur.

Görsel 3: Türkiye’de Zeytin Rotası

Kaynak: Yazarlar tarafından TUIK verileri kullanılarak hazırlanmıştır.

Bu rotada yöresel yemek kültürünün izlerini görmek mümkündür. Rotada: 11 ulusal tanınırlığı olan zeytin çeşidi ile 13 destinasyon dikkate alınarak bir değerlendirme yapılmıştır. Marmara Bölgesinde Bursa’dan başlayıp, Balıkesir, Manisa, İzmir, Aydın, Muğla, Antalya, Mersin, Adana, Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde Mardin’de biten rotada bölgeye adapte olmuş zeytin çeşitleri ve yöresel olarak üretilen zeytinyağlı yemeklere temsili olarak yer verilmiştir (Anonim, 2015:muhtelif sayfalar).

Tablo 1: Türkiye’de Bölgeler Göre Zeytin Çeşitleri ve Zeytinyağlı Yemekler

BÖLGE	İL/İLÇE	ÇEŞİT	YEMEKLER
Marmara Bölgesi	Bursa	Gemlik	Kayık Zeytinyağlı Yeşil Domates Kızılback
	Balıkesir	Ayvalık	Erdek Havyarı Börülce Salatası
	Manisa	Domat, Uslu	Alaçehir Kapaması Börülce Tarator Sinkota Yaprak Sarması
Ege Bölgesi	İzmir	Erkence	Zeytinyağlı Enginar
	Aydın, Muğla	Memecik	Fasulye Ekşilemesi Dalleme Salatası Geren Kavurması Kabakçığı Dolması Kabuklu Taratorlu Börülce Yağlı Patlıcan

Akdeniz Bölgesi	Antalya	Tavşan Yüreği	Fasulye Piyazı
	Mersin, Adana	Sarı Ulak	Semizotu Salatası
	Hatay	Karamani, Saurani	Zeytinyağlı Ebegümeci
			Lübye
			Zeytinyağlı Zılık Sapı
			Şih Mualle
			Abagannuş
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Kilis	Kilis Yağlık	Hışıl Möhşe
	Gaziantep	Nizip Yağlık	Antep Usulü Zeytinyağlı Dolma
			Maş Piyazı
			Zahter
Mardin	Derik Halhalı	Derik Tava	

Kaynak: Yazarlar tarafından hazırlanmıştır.

Zeytinyağlı yemekler, dünyada "soğuk başlangıç yemekleri" kategorisinde değerlendirilse bile, bu sınıflandırma Türk mutfağında farklılık göstermektedir. Türkiye'de, sıcak yaz günlerinde hafif ve serin bir yemek için tercih edilen zeytinyağlılar, özellikle ege bölgesinde ana yemekler arasında kabul edilmektedir (Durlu-Özkaya ve Özkaya, 2017, s 441). Zeytinyağlı dolmalar, sarmalar yurdumuzun dört bir yanında pişirilmekle birlikte iç harcının hazırlığında bir takım farklılıklar bulunmaktadır.

Zeytinyağlı taze fasulye, barbunya, piyaz, imambayıldı, kereviz, enginar, bamya gibi pek çok yemeğimiz pişirme yöntemine, kullanılan harç malzemelerinin yanı sıra yemeğin yapıldığı zeytinyağının niteliğine bağlı olarak farklılık göstermekle birlikte tüm Türkiye'ye mal olmuştur.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Yiyeceklerin turizm amacıyla kullanımını tanımlamak için "gastronomi turizmi", "mutfak turizmi", "beslenme turizmi", "gurme turizmi" ve "yiyecek turizmi" gibi kavramlar kullanılmaktadır. Gastronomi turizmi genelde özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin yapılmasını görmek amacıyla, üreticileri, yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmek şeklinde tanımlanmakta, bunun yanı sıra özel bir yemeği tatmak, yemeklerin farklı üretim süreçlerini görmek veya ünlü bir şefin yaptığı yemeği tatmak da bu kapsamda değerlendirilmektedir (Cömert ve Durlu Özkaya, 2014, s.64). Türkiye'de, yemeklerde sağlıklı ve uzun yaşama içgüdüsünü öne çıkaran bir biçimde zeytinyağlı yemeklerin ön plana çıkarılması önemlidir. Ulusal tanınırlığı dikkate alınarak seçilen zeytin çeşitlerinin yetiştirildiği bölgelerde yer alan 13 ilde, 11 zeytin/zeytinyağı çeşidini ve 29 çeşit zeytinyağlı yemeği kapsayan "Zeytinyağlı Yemekler Rotası"nın içeren tablo hazırlanmıştır. Bu çalışma, bu konuda yapılan temel bir çalışma olması nedeniyle, Türk Mutfağında ilgi çekecek ve farklı zeytinyağlarının farklı destinasyonlarda markalaşmasına katkı sağlayacaktır. Zengin yiyecek ve içecek kültürüyle önemli avantaja sahip olan Türkiye'nin (Kesici. 2012:33), bu avantajı zeytinyağının tüketiminde de değerlendirmesi gereklidir. Çünkü zeytin ve zeytinyağı, hem kırsal turizmi, hem sağlık turizmini, hem gurme ve gastronomi turizmini hem de kültür turizminde yer alabilen bir gıdadır. İşte bu nedenle çalışmada çizilen rotada, farklı zeytin çeşitlerinden elde edilen zeytinyağlarının o yöreye özgü ve özel yemeklerle tanıtılması; kültürel, ekonomik ve ekolojik değerleri koruma ve katma değer sağlanması anlamında önemli olacaktır. Böylece rotada yer aldığı biçimiyle çeşitlere özgü zeytinyağlı salatalar, mezeler ve yemekler hatta klasik Türk Kahvaltısının unutulmaması ve hazırlanacak gastronomi

rehberlerinde mutlaka yerini alması önerilmektedir. Bu çalışmaların detaylandırılmasıyla zeytinyağı, yerel ve bölgesel anlamda coğrafi işaretlerin (menşei ve mahreç) yanı sıra geleneksel ürünler kapsamında da değerlendirilerek farklı turizm alanlarında faydalı olacaktır. Bir başka ifadeyle ürün pazarlamasında turizmin imkânlarından yararlanılması düşünülmüştür.

KAYNAKÇA

- Anonim (2015). Zeytin Çeşit Kataloğu, GTHB, Zeytincilik Araştırma (ZAE). Bornova, İzmir, Çeşitli sayfalar
- Arpazlı, T. (2008). Türkiye’de Uygulanan Zeytinyağı Politikaları. Celal Bayar Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Manisa
- Arıkan, I.Saltık, H. Çeken H. (2017). Agroturizmde Yeni Eğilimler: Zeytinyağı turizmi. Journal of Life Economics, Yıl: 14/4/2017,89-102 (Dergi Park)
- Bayramer, G. (2015). Türkiye’nin Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı İhracatındaki Sorunların Değerlendirilmesi. Adnan Menderes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmış Yüksek Lisans Tezi. ATB Yayın No.1, 15-16, Aydın
- Boynudelik M., Durlu-Özkaya F., Özkaya M.T., Tunalioglu R., Ulaş M. 2012. Following Olive Footprints in Turkey. Ed: El-Kholy M., Avanzato D., Caballero J.M., Chartzoulakis K.S., Serman F.V. and Perri E. in Following Olive Footprints (Olea europaea L.) Cultivation and Culture, Folklore and History, Traditions and Uses, pp 403-413, Joint publication of AARINENA, IOC, ISHS, 438.
- Cerretani, L. , Biasini, N., Bonoli-Carbognin, M., Bendini, A. (2007). Harmony Of Virgin Olive Oil And Food Pairing: A Methodological Proposal, Journal Of Sensory Studies, 22, 403-416.
- Cömert, M; Durlu Özkaya, F. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi (The Importance of Turkish Cuisine in Gastronomy Tourism) Journal of Tourism and Gastronomy Studies 2/2 (2014) 62-66, Ankara
- Durlu-Özkaya, F ve Can A. (2012). Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi. Türktarım, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Dergisi, Temmuz-Ağustos, Sayı 206, 28-33.
- Durlu-Özkaya, F. (2009). “Türk mutfağında zeytinyağı”, Zeytinyağı, ed. Fahrettin Göğüş, Mücahit Taha Özkaya, Semih Ötleş, Bölüm 15. 252-263, Eflatun Yayınevi, Bölüm 11, ISBN: 978-605-4160-04, 4, Ankara.
- Durlu-Özkaya, F. ve Cömert, M. (2011). Türk mutfağında yer alan yemek grupları ve zeytinyağının önemi. “International Symposium on Kazdağları (Mount Ida) and Edremit” IKES 2011 proceeding book, ed. Recep Efe, Münir Öztürk and İbrahim Atalay., Mayıs, 2011, 434-448, Edremit, Balıkesir.
- Durlu-Özkaya, F. ve Özkaya, M.T. (2017). Türk Mutfağında Zeytin ve Zeytinyağı Kültürü. Eds. Susamcı E., Ötleş S. ve Dıraman H., Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Teknolojisi. Sf. 395-412. Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Yayını. ISBN 978-605-9175-73, 9.

- Durlu-Özkaya, F. ve Ozkaya M.T. (2011.) Oleuropein using as an Additive for Feed and Products used for Humans. *Journal of Food Processing and Technology*, ISSN:2157-7110 JFPT, an open access journal. 2:113. doi:10.4172/2157-7110.1000,113.
- Durlu-Özkaya, F., Alphan, E. ve Şahin A. 2017. Gıda Eşleşmesinde Zeytinyağı ve Ezine Peyniri. 4th International Congress of Tourism and Management Research. Girne, KKTC. S 444-452
- Durlu-Özkaya, F., Cömert, M., Sark, S. 2011. Agro Tourism Knowledge Level of Tourism Students, *Essays on Agriculture and Environment*, Eds. Eva Maleviti, Costas Stathopoulos), Athens Institute for Education and Research,235-245.
- Gülhan, D. (2016). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Tarım Endüstrisi ve Zeytinyağı Turizminin Birgi Yerleşiminde Olabilirliği Üzerine Bir Değerlendirme. *Social Sciences Status : Original Study* ISSN: 1308 7444 (NWSASOS) ID: 2016.11.2.3C0,140.
- Keser, B, Tunalioglu, R, Avunduk, C.D. (2018). Gastronomide zeytinyağının duysal yolculuğu. *Gastronomi Zirvesi*, 22-25 Mart 2018, Ankara (Hakemde)
- Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*. 14 (23): 33-37, 2012
- Koca, N. (2004). İstanbul Çanakkale’de Zeytin Yetiştiriciliğinin Coğrafi Esasları (The Geographical Principals of Olive Cultivation in Canakkale) *Marmara Coğrafya Dergisi*. Sayı: 9,Ocak 2004, İstanbul
- Koca, S. (2008). “Diyâr-ı Rûm”un (Roma Ülkesi=Anadolu) “Türkiye” Hâline Gelmesinde Türk Kültürünün Rolü (The Role of Turkish Culture in the Conversion of “Diyar-i Rum” (Roman Land=Anatolia) into “Turkey”).*Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, Sayı .9,1, Ankara.
- Murgado, E.M. (2013). Turning Food into a Gastronomic Experience: Olive Oil Tourism, *Options Mediterranean’s*, No:106, 97-109
- Özdoğan, D. (2018). Türkiye’de Zeytinyağında Kalite ve Markalaşmanın İncelenmesi. Adnan Menderes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, No:004 , 25, Aydın.
- Özkaya, M.T. 2017. Türkiye Zeytinciliği İçin Hedef Ne Olmalıdır ? 4 Mevsim Dünya Üretimden Tüketime Tarım Dünyası Dergisi, Aralık 2017-Sayı 23:s:20-21, İzmir
- Özkaya. M.T, Tunalioglu, R., Ş. Eken, Ulaş, M., Tan, M., Danacı, A., İnan, N., Tibet, Ü. (2010). Türkiye Zeytinciliğinin Sorunları ve Çözüm Önerileri, *Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi*, 11-15 Ocak 2010, Ankara, Türkiye, *Bildiriler Kitabı*,515- 537. http://www.zmo.org.tr/resimler/ekler/1e2ad6bf99300cd_ek.pdf
- Tunalioglu, R. (2010). Türkiye Zeytinciliğinde Tarihsel ve Ekonomik Gelişmeler, *Zeytin Bilimi Dergisi*, Cilt:1 (1),:15-22, İzmir
- Varol. N, Erten L. Turanlı T. (2009). Zeytin. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü. Yayın No:52. Sayı.1, 20, Ankara