

TRABZON'DA ZEYTİNCİLİĞİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNİN TARİHÇESİ

*Zehra TOPAL**

ÖZ

Geçmişte, Trabzon halkının iktisadi hayatında önemli bir yer işgal ettiği anlaşılan, günümüzde ise unutulmaya yüz tutmuş zeytincilik, arşiv kaynakları ve yerelden sözlü tarih çalışması ile elde edilen bilgiler ışığında incelenmiştir. Zeytinin kısa tarihçesi, yetiştiği bölgeler, yetiştirme teknikleri ve zeytinyağı üretme usulleri başlıca konular olarak ele alınmıştır. İki bölümden oluşan çalışmanın ilk bölümünde, Trabzon sancağında yapılan 1486, 1554 ve 1583 tarihli tahrir kayıtları başta olmak üzere arşiv belgelerinden yararlanılarak, zeytin yetişen köyler, buralarda üretilen zeytin ve zeytinyağı miktarları tespit edilmiştir. İkinci bölümde ise zeytin tarımının bölgedeki uygulanışı ve unutulmuş zeytinyağı üretiminin gerçekleşme şekli üzerinde durulmuştur.

Anahtar Sözcükler: Trabzon, Doğu Akdeniz, Doğu Karadeniz, Zeytin, Zeytinyağı, Zeytin Üretimi.

THE HISTORY OF OLIVE CULTIVATION AND OLIVE PRODUCTION IN TRABZON

ABSTRACT

With reference to information gathered from archives resources and local historical research, this study deals with olive cultivation in Trabzon district, a farming activity known to have occupied a significant place in the economy of the region but one which has recently been disregarded by the local population. The short history of olive cultivation, the local districts in Trabzon where olive was once cultivated, cultivation techniques and olive oil production techniques are the main focal points of the study. The first part of the study dwells on the villages in which olive was once cultivated, on the quantity of olive and olive oil using the data from the cadastral record books dating back to 1486, 1554 and 1583. In the second part, the study deals with olive cultivation and old methods of olive oil production in the region.

* Araştırmacı-Yazar. TRABZON. zehratopal61@hotmail.com

Keywords: Trabzon, Eastern Meditarrenean, Eastern Black Sea, Olive, Olive oil, Olive cultivation

Giriş: Zeytinin Tarihçesi

Zeytin, Akdeniz coğrafyasına özgü bir bitki türüdür. Anayurdunun Doğu Akdeniz olduğu düşünülmekle birlikte, bu konuda botanikçiler, tarihçiler ve arkeologlar arasında görüş birliği yoktur.

İlk zeytin hasadının ne zaman ve hangi uygarlık tarafından yapıldığı bilinmemektedir. Bununla birlikte, yabani zeytinin aşıyla “ehilleştirilmesinin” ilk kez M.Ö 4000’lerde Doğu Akdeniz’de Adana, Gaziantep’ten başlayıp, Suriye, Lübnan ve İsrail’e inen kıyı şeridi ve hinterlandında gerçekleştirildiği ve bu mucizeyi büyük olasılıkla Samilerin başardığı sanılmaktadır. Zeytinyağının yaygınlaşmasının ise M.Ö 2000’lerde gerçekleştiği tahmin edilmektedir.¹

Dünyanın en eski meyvelerinden biri olarak bilinen zeytin, insanlara tanrının bir armağanı olarak kabul edilir. Yaradılış ve kuruluş efsanelerinde, kutsal kitaplarda önemi vurgulanır. Anadolu medeniyetlerinde zeytin yaprakları barış, zafer ve zenginlik simgesidir.

Yağı kutsanma, aydınlatma, sağlık, güzellik, temizlik ve beslenme gibi alanlarda kullanılmıştır ve hala kullanılmaktadır. Gazyağının insanoğlunun hayatına girmesinden önce kandil ve meşalelerde yakıt olmuştur. Halk hekimliğinde; yanık ve yaraların iyileştirilmesinde, romatizma ağrılarında, ağrıyan yere zeytinyağı sürme; öksürük ve ses kısıklığında zeytinyağı içirme; mide yanması, ülser ve gastritte zeytin çekirdeği yutturma şeklinde değerlendirilmiştir. Çekirdeklerden tespih, kolye gibi süs eşyaları yapılmıştır. Zeytinden yapılan sabun, temizlik malzemesi olarak kullanılmıştır. Yemeklerimizde zeytinyağlılar baş tacıdır. Yeşil ve siyah zeytin kahvaltılarımızın vazgeçilmezidir.

Deyimlerimize; “zeytinyağı gibi suyun yüzüne çıkmak”, “zeytin gözlü” şeklinde girmiştir. Ayrıca zeytin yeşili, zeytuni, zeytin karası olarak renkleri tanımlamada kullanılmıştır. Bu yönleriyle halk kültü-rünün önemli bir parçasını oluşturur, Müslüman kültüründe iftarların zeytin ve hurma ile açılmasının sevabına inanılmıştır.

Zeytin, Türkiye coğrafyasının Ege, Marmara, Akdeniz bölgeleri ile Güneydoğu Anadolu ve Karadeniz bölgelerinin, Akdeniz tipi iklim görülen kısımlarında yetişir.

Karadeniz Bölgesi’nde Zonguldak’tan, Artvin’e kadar uzanan kıyı şeridi ile Çoruh Vadisi’nde yetişmesine rağmen, bölge zeytinciliğinin ülke ekonomisindeki payı çok küçüktür.

Doğu Karadeniz Bölgesi’ne, Ege sahillerinden (M.Ö) gelip, bölgede

¹ Artun Ünsal, *Ölmez Ağacın Peşinde (Türkiye’de Zeytin ve Zeytinyağı)*, İstanbul 2006, s.14.

koloni kuranlar tarafından getirildiği bildirilmektedir.² Ancak bu kesimde zeytin yetiştiğine dair herhangi bir emare antik kaynaklarda yer almaz. Ksenophon bölgede yaşayan yerli halkların balık yağını, Yunanlıların zeytinyağından faydalandığı gibi kullandıklarını yazar.³ Polybius (M.Ö II. asırda) Karadenizlilerin tuzlanmış balık ihraç edip, zeytinyağı ve şarap ithal ettiğini bildirmiştir.⁴ Strabon (M.Ö 58-M.S 21) bugünkü Sinop, Terme, Fatsa ve Giresun'un kıyı kesimlerinin zeytin ağaçlarıyla kaplı olduğunu bildirmesine rağmen, Giresun'un doğusundaki bölgede zeytin yetiştiğinden bahsetmemiştir.⁵

1-Trabzon'da Zeytin Yetiştiriciliği

Zeytin tarımının bölgeye yayıldığı zaman dilimi tam olarak tespit edilememekle birlikte, belgeler ve ikliminin müsait olmasının yanı sıra muhtelif arşiv belgeleri bu tarihin çok yeni olmadığına işaret etmektedir. Trabzon'da zeytin yetiştirildiğini gösteren en erken tarihli belgeler şimdilik Vazelon Manastırı kayıtlarıdır.⁶

Osmanlı kaynakları da Trabzon'da zeytin ağacı ve yağının iktisadi değer olduğunu ortaya koymaktadır. Bu kaynaklar içerisinde yer alıp, fetihten sonraki ilk 150 yıllık dönemi aydınlatan Tahrir Defterleri'ndeki kayıtlar, Eski Görele Kalesi'nden, Of'a kadar olan sahil şeridinde zeytin yetiştiğini gösterir. Bölgede fetih öncesinde de zeytin yetiştirilip, zeytinyağı üretildiğini aynı kaynaklara dayanarak söylemek mümkündür. Fetihden öncesi zeytin gelirleri dini kurumlarla (kilise, manastır vb.), Trabzon Tekfuru ve yörenin ileri gelenlerine ait iken, bu akarlar fetihten sonra padişah emri ile timara çevrilip, "hasa"⁷ adı altında tahsis edilmiştir. Vakıf zeytinliklerin dışında bölgede özel mülk ağaçların (sahipli) da bulunduğu, aynı kayıtlardan anlaşılmaktadır.

Tahrirlerde, Trabzon kazasına bağlı nahiye ve köylerdeki zeytin ağacı sayısı tek tek belirtilmesine rağmen, şehir merkezindeki ağaç sayısından bahsedilmez. Şehir merkezinde de zeytinliklerin bulunduğu mukata'aya verilen zeytinliklerden alınan vergiden anlaşılmaktadır. Mukata'a⁸ gelirinin yüksekliği, şehir merkezinde de azımsanmayacak miktarda zeytin ağacı bulunduğuna işaret etmektedir. Mukata'a gelirinin bir kısmı "hasa" ait

² Muzaffer Lermioğlu, *Akçaabat-Akçaabat Tarihi ve Birinci Genel Savaş-Hicret Hatıraları*, İstanbul 1949, s. 23-24.

³ Ksenophon, *Anabasis (Onbinlerin Dönüşü)*, Çev. Tanju Gökçel, İstanbul 1998, s. 159.

⁴ Polybios, IV. 38,4-6'dan naklen Özhan Öztürk, *Pontus: Antikçağ'dan Günümüze Karadeniz'in Etnik ve Siyasi Tarihi*, Ankara 2011, s. 76.

⁵ Ünsal, a.g.e, s. 43.

⁶ Murat Keçiş, "Ortaçağ Kaynaklarında Akçaabat", *Dünden Bugüne Akçaabat Tarihi Sempozyumu (26-28 Nisan 2013)*, İstanbul 2014, s. 32.

⁷ Has: Padişah ve ailesi ile veziriazam, vezirler, beylerbeyi vb. üst seviyedeki görevlilere tahsis edilen, 100. 000 akçadan fazla olan gelirlere denilirdi. Bahaeddin Yediylidiz, "Osmanlı Toplumunu" *"Osmanlı Devleti ve Medeniyeti Tarihi"*, Ed. Ekmeleddin İhsanoğlu, C: I, İstanbul 1994, s. 450-451.

⁸ Mukata'a: Ekilen toprak için verilen muayyen vergi.

zeytinliklerinden, bir kısmı da diğer zeytinliklerden elde edilmektedir. 1486⁹ ve 1554 tarihlerinde,¹⁰ “mukata’a-i eşçar-ı zeytin-i hassa 5.000 akça” olup bu rakam 1583 tarihinde 2.000 akçaya düşmüştür.¹¹ Mukata’a-i öşr-i zeytunha-i şehir 1486 tarihinde 1.300 akça,¹² 1554’de 2.000 akçadır. 1583 tarihinde ise şehirdeki diğer zeytinliklerden elde edilen gelir (bir şahsın tasarrufunda bulunan zeytin ağaçlarından yıldan yıla verdiği 15 akça maktu vergi ile birlikte) 2015 akça idi.¹³

Tahrirlerdeki verileri dikkate alarak, 1486-1583 tarihleri arasında köy konumunda olan bugünkü Akçaabat ve Yomra ilçelerinin merkezleri ile anılan tarihlerde Sürmene nahiyesi sınırları içerisinde yer alan Araklı’nın merkezinin zeytinliklerle kaplı olduğunu söylemek yanlış olmaz.¹⁴

Pulathane,¹⁵ Berkalitos, Salari¹⁶, İspanabol¹⁷, Hanta (Kavaklı), Üstürkiya (Darıca), Makriyani (Darıca’nın bir semti), Mazara (Gökçebel), Cavana (Salacık), İspendam (Çatalzeytin), Korrobil (?), Kordil (Akçakale-Mersin), Kalanuma (Söğütlü), Eksaliyos (Osmanbaba?), Lefka (Çınarlık), Kotolona¹⁸, Buluşki (Helvacı), Vari/Vadi (?), Sera (Yıldızlı), Asor (Yıldızlı), Moçolyo, Suva (Akyazı), Holamana (Beşirli), Mağlavita (Fatih Mh. ?), Misiros (?), Mumlaka, Biradoş-Doşili, Çakanka/Haktaka, Comte, Foşaniyo, Holan, İpziye, Kaçaki, Sileni/Siliv, Kaholta, Karakliya (Meydankaya), Livapoli¹⁹ ile Görele (eski Görele) Kalesi, 1486 tarihli tahrire göre Akçaabat nahiyesinde zeytin yetişen köylerdi. Yomra’da; Kovata (?),²⁰ Gomara (Yalınca), Dirone (Yomra merkez), Honci [Hos ?] ve Beramesuna (?/Mesuna, Sürmene’de; Araklı, Samayeri (Yalıboyu)ve Gomara (?),²¹ Of’da Malona (?),²² Osmanlı kaynaklarında zeytin yetişen köyler olarak sıralanır. 1554 tarihinde zeytin yetişen arazinin daralmaya başladığı, aynı tarihli defterdeki kayıtlar göz önüne alınarak söylenebilir. Bu tarihte Of’a bağlı

⁹ BOA. MAD. nr. 828, s. 26.

¹⁰ BOA, TD, nr. 288, s. 28.

¹¹ TK. KKA, TD, nr. 29, s. 19. 1583 tarihinde “hasa” bağ ve zeytinlikler birlikte kaydedilmiştir.

¹² BOA. MAD. nr. 828, s. 26.

¹³ TK. KKA, TD, nr. 29, s. 19.

¹⁴ Bkz. Tablo I, II, III.

¹⁵ Pulathane: Akçaabat ilçesindeki merkez mahallelerden birinin adıdır.

¹⁶ Akçaabat merkeze bağlı Sarıtaş Mahallesi.

¹⁷ Akçaabat İlçesi Dürbinar Mahallesi’nde yer alan bir semt adı. Halk arasında, Dürbinar Mahallesi’nin, Dere Mahallesi Abeda, Değirmen ve Şehit olarak adlandırılan mevkilerinden, Sele Boğazi’na kadar olan arazi İspanabol olarak adlandırılmaktadır.

¹⁸ Akçaabat merkezde yer alan Kayalar Mahallesi.

¹⁹ Beşikdüzü ilçesinin merkezinde yer alan Zeytinlik mevkii.

²⁰ Kovata, bugünkü Yomra ilçesinin 3 km batısında yer alan Yalınca mevkii.

²¹ Gomara köyünün de aslında Yomra’ya ait olup, sehven Sürmene’ye kaydedildiğini düşünüyorum. Keza, sadece 1486 tarihli defterde Sürmene’ye tabi gösterilmiştir. Bu defter timar kayıtlarını içerdiğinden bir nahiyenin adı altında başka bir nahiyenin köyü yer alabiliyordu. Diğer defterlerde böyle bir kayıta rastlanmaz.

²² BOA. MAD. nr. 828, s. 658.

Malona ve Sürmene'ye bağlı Gomara, zeytin yetişen köyler arasında gösterilmemiştir. Sayılan bu köylerden bazılarının bugün hangi yerleşim yerine tekabül ettiği belirlenememiştir. Ancak, adı geçen köylerin sahil veya sahile yakın mevkilerde bulunduğu muhakkaktır. Bazı arşiv belgelerinde, Maçka nahiyesinde de zeytin yetiştiği kayıtlı olmasına rağmen,²³ tahrirlerde böyle bir bilgiye rastlanmamaktadır.

Zeytin ve zeytinyağı gelirleri; 1486 tarihinde Trabzon Sancağı'nda mirliva²⁴ hası iken, 1583 tarihinde Trabzon Vilayeti mirimiran²⁵ haslarındandı.

Aşağıdaki tabloda, 1486, 1554 ve 1583 yıllarında Trabzon Sancağı'nda zeytin yetişen köyler, "hassa" zeytinliklerde bulunan ağaç sayısı, üretilen zeytinyağından alınan vergi miktarı ve verginin nakdî kıymeti ile tane (sofralık) olarak satılan zeytinden elde edilen gelir gösterilmiştir. Özel mülk olan ağaçlardan elde edilen zeytinyağı miktarı ve bu yağın nakdî kıymetine de aynı tablolarda ayrıca yer verilmiştir.

Tablo 1: Akçaabat Nahiyesi'nde 1486, 1554 ve 1583 Yıllarında Zeytin Yetişen Köyler, Ağaç Adedi, Alınan Verginin Miktarı ve Verginin Akça Olarak Karşılığı

Köyler		1486			1554			1583		
		Ağaç adedi	Vergi miktarı (batman)	Verginin akçe karşılığı	Ağaç adedi	Vergi miktarı (batman)	Verginin akçe karşılığı	Ağaç adedi	Vergi miktarı (batman)	Verginin akçe karşılığı
Pulathane ²⁶	Eşçar-ı zeyt-i hassa	300	25	1.000	-	-	1500	250	30	1.500
	Öşr-i zeytin	-	23	920	-	-	1250	-	-	-
Burkalitos ²⁷	Eşçar-ı zeyt-i hassa	450	17	680	380	-	250	380	5	250

²³ Maçka'da zeytin yetiştiğine dair bkz. *BOA, A. MKT. UM*, nr. 329/82. 1

²⁴ Mirliva: Askeri rütbelerden birinin adıdır. Miralay terfi edince mirliva, mirliva terfi edince ferik olurdu. Miralay'a kadar olan rütbedekilere bey denildiği halde mirliva ve daha yukarıdaki rütbelere paşa denilirdi. Eskiden sancak beylerine mir-i livva denilirdi. Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, C: 2, İstanbul 1983, s. 545.

²⁵ Eyalet, bir Beylerbeyi'nin yönetiminde en büyük idari ve askeri birimdi. Sultanın eyaletteki temsilcisi beylerbeyi idi. Beylerbeyine, Osmanlı kaynaklarında Mirimiran, Emirülümera ve XVIII. yüzyıldan itibaren de Vali denilmiştir. Mehmet İpşirli, "Osmanlı Devlet Teşkilatı", *Osmanlı Devleti ve Medeniyeti Tarihi*, Ed. Ekmeleddin İhsanoğlu, İstanbul 1994, s. 227.

²⁶ Pulathane'de elde edilen zeytinyağı geliri fetihten önce Trabzon Tekfuru ve yörenin ileri gelenlerinden olduğu anlaşılan Todoros Evrec Garbis (?) adlı şahısla, Faros, Asomatos, Ayasofya ve Ayos Fokas Manastırlarına aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 89-90; *BOA, TD*, nr. 288, s. 46-47; *BOA, A.DFE*, nr. 85, s.19-22.

²⁷ Burkalitos köyündeki zeytinliklerden elde edilen gelir, fetihten önce Hristokefal Manastır'na aitti. *MAD*, nr. 828, s. 120-121; *BOA, TD*, nr. 288, s. 120; *TK. KKA, TD*, nr. 29, s. 40a.

	Öşr-i zeytin	-	-	25	-	-	-	10	-	-
Salari ²⁸	Eşçar-ı zeyt-i hassa	110	4	[160]	110	-	250	150	5	250
	Öşr-i zeytin	-	-	40	-	-	100	-	-	-
İspanabol ²⁹	Eşçar-ı zeyt-i hassa	32	5	[200]	30	-	-	30	2	100
	Öşr-i zeytin	-	-	-	-	-	70	-	-	-
Hanta ³⁰	Eşçar-ı zeyt-i hassa	30	21	840	-	-	250	50	5	250
	Öşr-i zeytin	-	7	280	-	-	100	-	-	-
	Resm-i revgan-ı zeyt	-	-	-	-	-	-	-	-	325
Üstürkiya ³¹	Eşçar-ı zeyt-i hassa	465	12	480	90	1	[50]	90	10 Müd	500
	Öşr-i zeytin	-	-	-	-	-	-	-	-	595
Makriyani ³²	Eşçar-ı zeyt-i hassa	150	6	240	110	-	100	110	2	100
	Öşr-i zeytin	-	-	30	-	-	-	-	-	100
Mazara ³³	Eşçar-ı zeyt-i hassa	256	13	520	320	10	500	320	10	500
	Öşr-i zeytin	-	-	-	-	-	-	-	-	86
Cavana ³⁴	Eşçar-ı zeyt-i hassa	48	2	80	50	2	[100]	50	2 Müd	100
	Öşr-i	-	-	-	-	-	-	-	-	-

²⁸ Salari köyündeki zeytinlikler Kurd veled-i Mustafa'nın tasarrufundaydı. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 31-32; *BOA, TD*, nr. 288, s. 60.

²⁹ *BOA, MAD*, nr. 828, s. 32; *BOA, TD*, nr. 288, s. 119; *TK. KKA, TD*, nr. 29, s. 38a.

³⁰ *BOA, MAD*, nr. 828, s. 80-81; *BOA, TD*, nr. 288, s. 41-42; *BOA, A.DFE*, nr. 85, s. 17-18.

³¹ Zeytinyağı geliri fetihten önce Ayo Gorgor Manastır'a aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 560-561; *BOA, TD*, nr. 288, s. 109; *TK. KKA, TD*, nr. 29, s. 55b.

³² Zeytinyağı geliri fetihten önce Faros Manastır'na aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 517; *BOA, TD*, nr. 288, s. 32; *TK. KKA, TD*, nr. 29, s. 46a.

³³ Zeytinyağı geliri fetihten önce Ayasofya ve İskalyar manastırlarıyla Kavazidoğlu, Doğan(?), Bağrı ve Yorki İslös adlı şahıslara aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 559-560; *BOA, TD*, nr. 288, s. 110; *TK. KKA, TD*, nr. 29, s. 55a.

³⁴ Söz konusu gelir fetihten önce Fizotesli Lamas (?) adlı şahsa aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 531-532; *BOA, TD*, nr. 288, s. 94; *TK. KKA, TD*, nr. 29, s. 48b-49a-b.

İspendam ³⁵	zeytin									
	Eşcar-ı zeyt-i hassa	325	10	400	500	20	1000	500	20	1000
	Öşr-i zeytin	-	3	120	-	-	150	-	-	-
Korrobil ³⁶	Eşcar-ı zeyt-i hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Öşr-i zeytin	-	-	25	-	-	-	-	-	-
	Resm-i revgan-ı zeyt	-	-	-	-	-	-	-	-	555
Kordil ³⁷	Eşcar-ı zeyt-i hassa	300	6	240	900	-	1000	900	20	1.000
	Öşr-i zeytin	-	5	200	-	-	400	-	-	-
	Resm-i revgan-ı zeyt	-	-	-	-	-	-	-	-	520
Kalanuma ³⁸	Eşcar-ı zeyt-i hassa	30	4	[160]	80	-	200	80	4	200
	Öşr-i zeytin	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Eksaliyos ³⁹	Eşcar-ı zeyt-i hassa	300	10	[400]	270	-	300	380	6	300
	Öşr-i zeytin	-	-	60	-	-	145	-	-	-
Lefka ⁴⁰	Eşcar-ı zeyt-i hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Öşr-i zeytin	-	-	25	-	-	150	-	-	-
Kotolona ⁴¹	Eşcar-ı zeyt-i hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	26
	Öşr-i zeytin	-	-	80	-	-	-	-	-	-

³⁵ Zeytinyağı geliri fetihten önce İstilos, Ayo Gilos ve Ayos Tekye Manastırlarına aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 98; *BOA, TD*, nr. 288, s. 34-35; *BOA, A. DFE*, nr. 85, s. 21-22.

³⁶ *BOA, MAD*, nr. 828, s. 603.

³⁷ Zeytinyağı geliri fetihten önce Ayos Fokas Manastırının vakfı idi. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 100-102; *BOA, TD*, nr. 288, s. 115-117; *BOA, A. DFE*, nr. 85, s. 22-27.

³⁸ Zeytinyağı geliri fetihten önce Hristokefal Manastırının vakfıydı. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 32-33; *BOA, TD*, nr. 288, s. 38; *TK. KKA, TD*, nr. 29, s. 47b.

³⁹ *BOA, MAD*, nr. 828, s. 34; *BOA, TD*, nr. 288, s. 70; *TK. KKA, TD*, nr. 29, s. 49b.

⁴⁰ *BOA, MAD*, nr. 828, s. 575; *BOA, TD*, nr. 288, s. 65.

⁴¹ *BOA, MAD*, nr. 828, s. 610-611; *TK. KKA, TD*, nr. 29, s. 39b.

Buloşki ⁴²	Eşçar-ı zeyt-i hassa	30	1,25	50	150	4	200	150	4	200
	Öşr-i zeytin	-	-	300	-	-	-	-	-	-
Vari/Vadi ⁴³	Eşçar-ı zeyt-i hassa	90	7	280	50	-	100	50	3	150
	Öşr-i zeytin	-	-	40	-	-	-	-	-	-
Sera ⁴⁴	Eşçar-ı zeyt-i hassa	240	14	560	-	-	250	130	15	780
	Öşr-i zeytin	-	-	30	-	-	150	-	-	-
	Resm-i revgan-ı zeyt	-	-	-	-	-	-	-	-	120
Asor ⁴⁵	Eşçar-ı zeyt-i hassa	20	2	80	-	-	100	20	2	100
	Öşr-i zeytin	-	-	-	-	-	50	-	-	-
	Resm-i revgan-ı zeyt	-	-	-	-	-	-	-	-	25
Moçolyo ⁴⁶	Eşçar-ı zeyt-i hassa	55	4,5	180	70	-	150	260	-	380
	Öşr-i zeytin	-	-	-	-	-	50	-	-	-
	Resm-i revgan-ı zeyt	-	-	-	-	-	-	-	-	476
Suva ⁴⁷	Eşçar-ı zeyt-i hassa	50	2	80	-	-	200	50	4	200

⁴² Zeytinyağı geliri fetihten önce Ayasofya Manastırı'nın vakfiydi. *BOA, MAD*, nr. 828, s.104-105, 616; *BOA, TD*, nr. 288, s. 79; *TK, KKA, TD*, nr. 29, s. 45b-47a-b.

⁴³ Zeytinyağı geliri fetihten önce Sobasko Fallos (?) Manastırı'nın vakfiydi. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 35; *BOA, TD*, nr. 288, s. 37-38; *TK, KKA, TD*, nr. 29, s. 54a.

⁴⁴ Zeytinyağı geliri fetihten önce Hristokefal, Ayos Fokas ve Ayasofya Manastırları ile Papas Eskolar ve Kosta Nebarid arasında bölüşülmekteydi. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 123; *BOA, TD*, nr. 288, s. 40; *BOA, A.DFE*, nr. 85, s. 7-8.

⁴⁵ Zeytinyağı geliri fetihten önce Hristokefal Manastırı ile Ayo Kostiris Kilisesi'ne aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 123-124; *BOA, TD*, nr. 288, s. 40-41; *BOA, A. DFE*, nr. 85, s. 8.

⁴⁶ Zeytinyağı geliri fetihten önce Ayasofya, Soskabasto, Aya Ovyan ve Ayos Fokas Manastırlarının vakfiydi. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 88-89, 682-683; *BOA, TD*, nr. 288, s. 50-51; *BOA, A. DFE*, nr. 85, s. 9-12.

⁴⁷ Zeytinyağı geliri fetihten önce Faros ve Ayo Öksent Manastırları ile Güzleri (?) ve Kavazid oğlu adlı şahıslara aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 28; *BOA, TD*, nr. 288, s. 47-48; *BOA, A. DFE*, nr. 85, s. 6.

	Öşr-i zeytin	-	-	-	-	-	100	-	-	-
	Resm-i revgan-ı zeyt	-	-	-	-	-	-	-	-	200
Holamana ⁴⁸	Eşçar-ı zeyt-i hassa	12	4	160	-	[8]	400	50	8	400
	Öşr-i zeytin	-	-	-	-	-	267	-	-	-
	Resm-i revgan-ı zeyt	-	-	-	-	-	-	-	-	300
Mağlavita ⁴⁹	Eşçar-ı zeyt-i hassa	80	7	280	-	-	90	40	3 Müd	150
	Öşr-i zeytin	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Misiros ⁵⁰	Eşçar-ı zeyt-i hassa	20	1	40	30	2	100	30	2	100
	Öşr-i zeytin	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mumlaka ⁵¹	Eşçar-ı zeyt-i hassa	40	2	80	-	-	-	70	4	200
	Öşr-i zeytin	-	-	80	-	-	-	-	-	-
Biradoş Doşili ⁵²	Eşçar-ı zeyt-i hassa	142	15	[600]	190	5	250	200	8	400
	Öşr-i zeytin	-	-	-	-	-	50	-	-	-
	Özel mülk zeytin	-	2	[80]	-	-	150	-	-	-
Çakanka/Haktaka ⁵³	Eşçar-ı zeyt-i hassa	300	15	600	380	-	410	380	6	300
	Öşr-i zeytin	-	-	-	-	-	100	-	-	-

⁴⁸ Zeytinyağı geliri fetihten önce Hristokefal, İstilos, Ayos Fokas Manastırları ile Altemuroğlu adlı şahsa aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 28-29; *BOA, TD*, nr. 288, s. 44-45; *BOA, A.DFE*, nr. 85, s. 4-5.

⁴⁹ Zeytinyağı geliri fetihten önce Ayos Vamit (?) Manastırı'nın vakfı idi. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 670-671; *BOA, TD*, nr. 288, s. 50; *TK. KKA, TD*, nr. 29, s. 50a-b.

⁵⁰ Zeytinyağı geliri fetihten önce Soskobasto ve Ayos Ovyanis Manastırlarına aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 515; *BOA, TD*, nr. 288, s. 95; *TK. KKA, TD*, nr. 29, s. 38a-b.

⁵¹ *BOA, MAD*, nr. 828, s. 30; *BOA, TD*, nr. 288, s. 35; *TK. KKA, TD*, nr. 29, s. 48a-b.

⁵² *BOA, MAD*, nr. 828, s. 34; *BOA, TD*, nr. 288, s. 35; *TK. KKA, TD*, nr. 29, s. 36a.

⁵³ Zeytinyağı geliri fetihten önce Tekür'e aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 35-36; *BOA, TD*, nr. 288, s. 65; *TK. KKA, TD*, nr. 29, s. 49a-b.

Comte ⁵⁴	Eşçar-ı zeyt-i hassa	55	10	400	50	-	300	80	6	300
	Öşr-i zeytin	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Foşaniyo ⁵⁵	Eşçar-ı zeyt-i hassa	180	5	200	70	1	50	70	1	50
	Öşr-i zeytin	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Holan ⁵⁶	Eşçar-ı zeyt-i hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Öşr-i zeytin	-	-	20	-	-	-	-	-	-
İpziye ⁵⁷	Eşçar-ı zeyt-i hassa	100	4	160	70	-	100	70	2 Müd	100
	Öşr-i zeytin	-	-	40	-	-	-	-	-	-
Kaçaki ⁵⁸	Eşçar-ı zeyt-i hassa	130	10	[400]	170	10	500	170	10	500
	Öşr-i zeytin	-	-	40	-	-	-	-	-	-
Sileni/Siliv ⁵⁹	Eşçar-ı zeyt-i hassa	-	-	-	50	-	100	50	2 Müd	100
	Öşr-i zeytin	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kaholta ⁶⁰	Eşçar-ı zeyt-i hassa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Öşr-i zeytin	-	-	20	-	-	-	-	-	-
Karakliya ⁶¹	Eşçar-ı zeyt-i hassa	40	2	80	-	-	100	-	-	-
	Öşr-i zeytin	-	-	-	-	-	-	-	-	-

⁵⁴ Zeytinyağı geliri fetihten önce Ayos Evyenis (Ovyan), Aso Matos Manastırları ile Bakamanso (?) adlı bir şahsa aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 528-529; *BOA, TD*, nr. 288, s. 59; *TK. KKA, TD*, nr. 29, s. 37b.

⁵⁵ Zeytinyağı geliri fetihten önce Tekür'e aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 525-526; *BOA, TD*, nr. 288, s. 97-98; *TK. KKA, TD*, nr. 29, s. 44a.

⁵⁶ *BOA, MAD*, nr. 828, s. 525.

⁵⁷ *BOA, MAD*, nr. 828, s. 31; *BOA, TD*, nr. 288, s. 102; *TK. KKA, TD*, nr. 29, s. 44b-45a.

⁵⁸ *BOA, MAD*, nr. 828, s. 32; *BOA, TD*, nr. 288, s. 97.

⁵⁹ *BOA, TD*, nr. 288, s. 121; *TK. KKA*, nr. 29, s. 54b.

⁶⁰ *BOA, MAD*, nr. 828, s. 521-522.

⁶¹ Köydeki zeytinliklerden elde edilen gelir fetihten önce Hristokefal Manastırı'nın vakfı idi. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 532; *BOA, TD*, nr. 288, s. 35-36.

Livapoli ⁶²	Eşçar-ı zeyt-i hassa	28	2	80	-	-	100	50	2	100
	Öşr-i zeytin	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kale-i Görele ⁶³	Eşçar-ı zeyt-i hassa	50	1	40	150	8	400	150	8	400
Toplam	Eşçar-ı zeyt-i hassa	4458	-	9.750	4270	-	9.400	5.370	-	10.986
	Öşr-i zeytin	-	-	2.375	-	-	3.132	-	-	781
	Özel mülk zeytinlik	-	-	80	-	-	150	-	-	-
	Resm-i revgan-ı zeyt	-	-	-	-	-	-	-	-	2.521

Tablo 2: 1486, 1554 ve 1583 Yıllarında Yomra Nahiyesi'nde Zeytin Yetißen Köyler

Köyler		1486			1554			1583		
		Ağaç adeti	Vergi miktarı (batman)	Verginin akçe olarak karşılığı	Ağaç adeti	Vergi miktarı (batman)	Verginin akçe olarak karşılığı	Ağaç adeti	Vergi miktarı (batman)	Verginin akçe olarak karşılığı
Kovata tabi-i Yomra ⁶⁴	Eşçar-ı zeyt-i hassa	-	-	-	40	2	100 ⁶⁵	2 ⁶⁶	1	100
	Öşr-i zeytin	-	-	91	-	-	-	-	-	-
Dirone ⁶⁷	Eşçar-ı	80	6	240	90	6	300 ⁶⁸	90 ⁶⁹	-	300

⁶² BOA, MAD, nr. 828, s. 611; BOA, TD, nr. 288, s. 123; BOA, A.DFE, nr. 85, s. 37-38.

⁶³ Aslında Giresun'da cami olan manastırın vakfı idi. BOA, MAD, nr. 828, s. 585-586; BOA, TD, nr. 288, s. 612-614.

⁶⁴ BOA, MAD, nr. 828, s. 57-58, 206-207, 504, 549-550.

⁶⁵ BOA, TD, nr. 288, s. 207, 220. Bu defterde zeytin yetißen iki ayrı Kovata köyü kayıtlıdır. Bunlardan birindeki ağaç sayısı kaydedilmemiş, elde edilen gelir 100 akça olarak belirtilmiştir (BOA, TD, nr. 288, s. 207). Diğerinde 40 adet ağaç kaydedilmiş, elde edilen yağ miktarı ve yağın nakdi kıymetine yer verilmemiştir (BOA, TD, nr. 288, s. 220).

⁶⁶ Bu tarihte, Kovata köyünde 2 adet zeytin ağacı mevcut olup, 1 batman yağ vergi olarak alınmıştı. Yağın nakdi kıymeti 60 akça idi (TK, KKA, TD, nr. 29, s. 64a). Bir diğer adı Şana olan Kovata köyünde (Kovata nam-ı diğer Şana) ise zeytinden elde edilen gelir 40 akça idi. TK, KKA, TD, nr. 29, s. 79a-b.

⁶⁷ Dirone köyünün hisselerinden birinden elde edilen zeytinyağı geliri fetihten önce Ayo Eryanis (Ovyan), Ayos Grigoros, Ayasofya manastırları ile Nikida Kavazıd, Birtokor (?) Sevasto adlı şahıslara aitti. BOA, MAD, nr. 828, s. 218-219.

	zeyt-i hassa									
	Öşr-i zeytin	-	-	35	-	-	-	-	-	-
Gomara ⁷⁰	Eşçar-ı zeyt-i hassa	420	15	620	290	24	1200 ⁷¹	290 ⁷²	24	1.200
	Öşr-i zeytin	-	-	69	-	-	-	-	-	30
Honci ⁷³	Eşçar-ı	1217	47	1.880	870	29	1600	870 ⁷⁴	32	600

⁶⁸ *BOA, TD*, nr. 288, s. 212. Bu defterde Hisse-i Deruna nam-ı diğer Koçalı şeklinde kaydedilmiştir.

⁶⁹ Defterde "Hisse Dirunî nam-ı diğer Kohalı" şeklinde kaydedilmiştir. *TK, KKA, TD*, nr. 29, s. 69a.

⁷⁰ Yomra'ya tabi Gomara köyü iki ayrı hisse şeklinde kaydedilmiştir. Bunlardan birinden elde edilen zeytinyağı geliri fetihten önce Yani Kozları, Sevasto Halmaliyos, Çoli adlı şahıslarla, Ayo Filibos Manastırı'na aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 503-504; Diğer hissenin geliri ise Kavazit Canid ve Kosta Mavri adlı şahıslarla, Sobasto [Soskabasto] Manastırı'na aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 504; Gomara'ya ait bir başka hisse ise Sürmene'ye tâbi gösterilmiştir. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 552-553.

⁷¹ *BOA, TD*, nr. 288, s. 223-225. Bu defterde bir tam köy iki ayrı hisse şeklinde kayıtlıdır.

⁷² 1583 tarihli defterde 3 ayrı hisse şeklinde kaydedilmiştir. Hisse Gomara-i Kebir'de 150 adet zeytin ağacı bulunmaktaydı. Elde edilen yağın 10 batmanı vergi olarak alınmıştı. Yağın nakdî kıymeti 500 akça olup, söz konusu gelir fetihten önce Lijos Eskolar, Yani Kozları, Sevasto Halmaliyos, Yani Hoç adlı şahıslarla, Ayo Filibos Manastırı arasında paylaşılmıyordu. *TK, KKA, TD*, nr. 29, s. 62a-b; İkinci hisse Gomara olarak kayıtlıdır. Bu hissede 30 adet ağaç mevcut olup, köylüden 8 batman yağ vergi olarak alınmıştı. Yağın nakdî kıymeti 400 akça idi. Bu gelir Todor Casid ve Kosta Mavri adlı şahıslarla Sütre Manastırı arasında paylaşılmıyordu. *TK, KKA, TD*, nr. 29, s. 62b-63a; Üçüncü hisse ise Gomara-i Küçük nam-ı diğer Gozali şeklinde kayıtlıdır. Bu kısımdaki ağaç sayısı 110 adetti. Elde edilen zeytinyağının 6 batmanı vergi olarak alınmıştı. Söz konusu yağın nakdî kıymeti 300 akça idi. *TK, KKA, TD*, nr. 29, s. 63b-64a.

⁷³ 1486 tarihli defterde Honç/Hongi [Hos ?] köyü yedi ayrı hisse şeklinde kaydedilmiştir. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 300-301, 388-389, 462, 514, 542-543, 555, 679. Hisse Honci'den elde edilen gelir Kokaskalos (?) Manastırı ile Yorki adlı bir şahıs arasında paylaşılmıyordu. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 300-301; İkinci hissenin geliri Ayo Filibos (?) Manastırı'na aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 388-389; Hisse an karye-i Lizagor tabi-i Honci'den elde edilen zeytinyağı geliri Anastas Manastırı'na aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 462; Honci köyünün bir başka hissesinden elde edilen zeytinyağı geliri ise Ayos Kokaskalos (?) Manastırı, Ayasaka Kilisesi, Faros Manastırı ve Soskabasto Manastırı'na aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 514; Bir diğer hissenin zeytinyağı geliri Ayos Fokas, Ayos Filibos, Faros, Kalori ve Sütre manastırlarının vakfiydi. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 542-543; Bir başka Honci'den elde edilen zeytinyağı geliri Ayo Grigoros, Ayos Filibos manastırları ile Ayo Yorki Kilisesi ve Yani Doranid adlı şahsa aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 555; Son Honci hissesinin zeytinyağı geliri ise Ayos Fokas Manastırı'na aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 679; *BOA, TD*, nr. 288, s. 190-191, 198, 225-227.

⁷⁴ 1583 tarihli defterde beş ayrı hisse şeklinde kaydedilmiştir. Hisselerden biri Hos nam-ı diğer Bravelaki/Evlaki şeklinde kayıtlıdır. Bu hissede 80 adet zeytin ağacı mevcuttu. Elde edilen yağın 2 batmanı vergi olarak alınmıştı. Yağın nakdî kıymeti 100 akça olup, bu gelir Ayo Kokas (?) Kilisesi'ne aitti. *TK, KKA, TD*, nr. 29, s. 69b-70a; Diğer hisse Hos nam-ı diğer Krasto şeklinde kayıtlıdır. Bu hissede 110 adet zeytin ağacı mevcuttu. Elde edilen yağın 8 batman vergi olup, nakdî kıymeti 400 akça idi. Bu gelir fetihten önce Ayakuki Kalokas (?) ve Ayasofya kiliseleri ile Faros ve Soskabasto manastırları arasında paylaşılmıyordu. *BOA, A. DFE*, nr. 85.

[Hos ?]	zeyt-i hassa									
	Öşr-i zeytin	-	-	325	-	-	100	-	-	-
Beramesuna (?) ⁷⁵	Eşçar-ı zeyt-i hassa	30	2	80	10	-	51 ⁷⁶	10 ⁷⁷	-	-
	Öşr-i zeytin	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Toplam	Eşçar-ı zeyt-i hassa	17	70		1300	61	3251	12	64	250
	Öşr-i zeytin	-	-	520	-	-	100	-	-	

Tablo 3: 1486, 1554 ve 1583 Yıllarında Sürmene Nahiyesi 'nde Zeytin Yetiştirilen Köyler

Köyler		1486			1554			1583		
		Ağaç adeti	Vergi miktarı (batman)	Verginin akçe karşılığı	Ağaç adeti	Vergi miktarı (batman)	Verginin akçe karşılığı	Ağaç adeti	Vergi miktarı (batman)	Verginin akçe karşılığı
Araklı ⁷⁸	Eşçar-ı zeytin-i	400	14,5	700	300 ⁷⁹	8	400	400 ⁸⁰	12	600

s. 50-51; Üçüncü hisse Hos nam-ı diğer Kirakastos (?) şeklinde kayıtlıdır. Bu hissede 200 adet zeytin ağacı mevcuttu. Elde edilen yağın 6 batmanı vergi olarak alınmış olup, söz konusu yağın nakdî kıymeti 300 akça idi. Zeytinyağı geliri fetihten önce Ayo Korkorkalos (?) Manastır'na aitti. *TK, KKA, TD*, nr. 29, s. 70a-b; Dördüncü hisse "Hos" şeklinde kayıtlıdır. Burada 300 adet zeytin ağacı bulunmaktaydı. Altı batman yağ vergi olarak alınmıştı. Yağın nakdî kıymeti 300 akça olup, bu gelir fetihten önce Ayo Gorgoris, Ayo Filibos, Ayo Yorki manastırları ile Yani Doranid adlı bir şahsa aitti. *TK, KKA, TD*, nr. 29, s. 71a-b; Beşinci hisse de "Hos" şeklinde kayıtlı olup bu kısımda 180 zeytin ağacı mevcuttu. On batman yağ vergi olarak alınmıştı. Yağın nakdî kıymeti 500 akça idi. *TK, KKA, TD*, nr. 29, s. 82a-b.

⁷⁵ Zeytinliklerden elde edilen gelir Ayo Ovyan Manastır'na aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 665-666.

⁷⁶ *BOA, TD*, nr. 288, s. 200-201. Defterde Mesuna şeklinde kaydedilmiştir.

⁷⁷ 1583 tarihli defterde "Hisse Misona/Mesune" şeklinde kaydedilmiştir. Zeytinlik gelirleri Ayo Ovyan Manastır'na aitti. *TK, KKA, TD*, nr. s. 29, s. 78a.

⁷⁸ 1486 tarihli defterde Araklı 1 tam köy ve 2 hisse şeklinde kayıtlıdır. Zeytinyağı gelirleri Sütre Manastır'na aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 240-243, 578.

⁷⁹ *BOA, TD*, nr. 288, s. 255-256, 266

⁸⁰ 1583 tarihli defterde iki ayrı köy olarak kayıtlıdır. "Araklı nam-ı diğer Birasto/Berastine (?)” olarak kayıtlı olanda (ki bu köy günümüzde Araklı'nın Konakönü ve Sırt mahalleleridir) 300 adet zeytin ağacı vardı. Elde edilen yağın 4 batmanı vergi olup, bu yağın nakdî kıymeti 200 akça idi. Söz konusu gelir fetihten önce Sütre Manastır ile Andreni Kotor, Todoros ve İskender adlı şahıslara aitti. *TK, KKA, TD*, nr. 29, s. 86a-b; Diğeri "Araklı nam-ı diğer Cani/Cana" şeklinde kayıtlıdır. (Adı geçen köyün günümüzdeki Buzluca olması muhtemeldir). Burada 100 adet zeytin ağacı mevcut olup, elde edilen yağın 8 batmanı vergi olarak alınmıştı. Yağın nakdî kıymeti 400 akça idi. Söz konusu gelir fetihten önce Sütre Manastır'na aitti. *TK, KKA, TD*, nr. 29, nr. 101b.

	hassa									
	Öşr-i zeytin	-	-	110	-	-	-	-	-	-
Samayeri ⁸¹	Eşçar-ı zeyt-i hassa	900	25	1.000	150 ⁸²	12	600	260 ⁸³	11	550
	Öşr-i zeytin	-	-	215	-	-	-	-	-	-
Gomara ⁸⁴	Eşçar-ı zeyt-i hassa	120	4	180	-	-	-	-	-	-
	Öşr-i zeytin	-	-	44	-	-	-	-	-	-
Toplam	Eşçar-ı zeytin-i hassa	1.420	-	1.880	450	-	1000	660	-	1.150
	Öşr-i zeytin	-	-	369	-	-	-	-	-	-

Tablo 4: 1486 Tarihinde Of Nahiyesi'nde Zeytin Yetişen Köyler

		1486			1554			1583		
Malona (?) tabi-i Oğı/Ofi ⁸⁵	Eşçar-ı zeyt-i hassa	37	2	80	-	-	-	-	-	-
	Öşr-i zeytin	-	-	-	-	-	-	-	-	-

⁸¹ Samayeri defterde 2 tam köy ve 2 hisse şeklinde yer almıştır. Bu köyden elde edilen zeytinyağı geliri Sütre Manastırı'na aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 238-239, 539, 540, 568-569.

⁸² *BOA, TD*, nr 288, s. 268-269, 272.

⁸³ 1583 tarihli defterde hisselerden biri "Samayeri nam-ı diğer Katakali/Kayacalı" şeklinde kayıtlıdır. Burada 150 adet zeytin ağacı mevcut olup elde edilen yağın 5 batmanı vergi olarak alınmıştı. Yağın nakdî kıymeti 250 akça idi. Zeytinyağı geliri fetihten önce Sütre Manastırı'na aitti. *TK, KKA, TD*, nr. 29, s. 91b; Diğer hisse "Samayeri nam-ı diğer Vesta/Vasat" şeklinde kayıtlıdır. Bu kesimde 110 adet ağaç vardır. Elde edilen yağın 6 batmanı vergi olup, bu yağın nakdî kıymeti 300 akça idi. *TK, KKA, TD*, nr. 29, s. 91b-92a. Samayeri'nin diğer hisselerinde zeytin öşrü alınmamıştır.

⁸⁴ Defterde kayıtlı Gomara Köyü'nün bir hissesi Sürmene'ye tabi gösterilmiştir. Bu hissenin zeytinyağı geliri Sobasto [Soskabasto] Manastırı, Alayna Manastırı, Kosta Murus ve Liyos Canid'e aitti. *BOA, MAD*, nr. 828, s. 552-553.

⁸⁵ *MAD*, nr. 828, s. 658.

Tablo 5: Genel Toplam

		1486			1554			1583		
Trabzon Şehir merkezi	Eşçar-ı zeyt-i hassa	-	-	5.000	-	-	5000	-	-	2.000
	Öşr-i zeytin	-	-	1.300	-	-	2000	-	-	2.015
Akçaabat	Eşçar-ı zeyt-i hassa	4458	-	9.750	4270	-	9.400	5220	-	10.586
	Öşr-i zeytin	-	37	2.375	-	-	3.132	-	-	781
	Özel mülk	-	-	80	-	-	150	-	-	-
	Resm-i Revgan-ı zeyt	-	-	-	-	-	-	-	-	2.521
Yomra	Eşçar-ı zeyt-i hassa	1747	70	2.820	1300	61	3251	1.262	64	3.250
	Öşr-i zeytin	-	-	520	-	-	100	-	-	30
Sürmene	Eşçar-ı zeyt-i hassa	1420	43,5	1.880	450	20	1000	660	23	1.150
	Öşr-i zeytin	-	-	369	-	-	-	-	-	-
Malona tabi-i Oği/Ofi ⁸⁶	Eşçar-ı zeyt-i hassa	37	2	80	-	-	-	-	-	-
	Öşr-i zeytin	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Genel Toplam	Eşçar-ı zeyt-i hassa	7662	-	19.610	6.020	-	18.651	7.142	-	16.986
	Öşr-i zeytin	-	-	4.564	-	-	5.232	-	-	2.826
	Revgan-ı zeyt	-	-	-	-	-	-	-	-	2.521

Tahrirlerde “hassa” ve “öşr-i zeytin” olarak iki ayrı vergi türü dikkati çekmektedir. Bunlardan “hassa” olarak kaydedilenin zeytinyağı, “öşr-i zeytin” olarak kayıtlı olanın ise tane (sofralık) zeytin olduğu düşünülmektedir. Ayrıca 1583 tarihli defterde “öşr-i revgan-ı zeyt” şeklinde kayıtlı bir vergi türü daha vardır ki, bu verginin köylünün kendi işlettiği topraklardaki zeytinliklerden alındığı söylenebilir.

Tahrirlere göre 1486 yılında Akçaabat, Yomra, Of ve Sürmene'deki

⁸⁶ MAD, nr. 828, s. 658.

“hasa” zeytinliklerde toplam 7662 adet zeytin ağacı bulunmaktadır.⁸⁷ Kayıtlı ağaç sayısı 1554’de 6020 adet, 1583’de ise 7.142 adet (bu ağaçlardan 10 adedi özel mülk) idi.⁸⁸

1486 yılında üretilen yağın yaklaşık 490 batmanı, 1554’de 373 batmanı, 1583’de ise 390 batmanı vergi olarak alınmıştır. Rakamlar, 1486 tarihinde bir batman zeytinyağının nakdî kıymetinin 40 akça, 1554 ve 1583 tarihinde ise 50 akça olduğunu göstermektedir.⁸⁹ Dolayısıyla alınan verginin nakdî kıymetinin 1486 tarihinde 19.600 akça, 1554’de 18.950 akça, 1583’de 19.500 akça olduğunu hesaplamak mümkündür. Tane (sofralık) zeytin satışından elde edilen vergi geliri ise 1486’da 5.464 akça idi. 1554’de 5.082 akçaya yükselen gelir, 1583’de 2.826 akçaya düşmüştür.

Trabzon Sancağı’nda, toplam üretimin 1/10’unun vergi olarak alındığı bilinmektedir.⁹⁰ Bu durumda bölgede üretilen zeytinyağının 1486’da 4.900 batman, 1554’de 3.730 batman, 1583’de ise 3.900 batman civarında olduğu anlaşılmaktadır. Rakamlar günümüz ölçülerine uyarlanırsa, 1486 yılında Trabzon kazasındaki toplam zeytinyağı üretiminin 294.000 litre (113.142 kg), 1554’de 223.800 litre (86.127 kg), 1583’de ise 234.000 litre (90.052 kg) olduğu ortaya çıkar.⁹¹

1486 yılında zeytinyağı satışından elde edilen toplam vergi geliri 196.000 akça, 1554’de 186.500 akça, 1583’de ise 195.000 akça idi. Tane (sofralık) zeytin satışından elde edilen gelir ise 1486’da 45.640 akça, 1554’de 52.320 akça iken, 1583’de 28.260 akçaya düşmüştür.

Bütün bu veriler, 1486-1583 tarihleri arasında elde edilen zeytinlerin ¾’ünün zeytinyağı üretiminde kullanıldığı, çok az kısmının ise sofralık olarak değerlendirildiğini göstermektedir. Osmanlı Devleti’nin, ailenin ihtiyacı için

⁸⁷ Tablolarda verilen rakamlar, Tahrir defterlerinde kayıtlı olan rakamlardır. Köşeli parantez [] içerisinde gösterilenler ise tarafımızdan hesaplanarak yazılmıştır. Defterlerde kayıtlı rakamlar arasında zaman zaman farklı sonuçlar karşımıza çıkmaktadır. İncelemelerimiz, bu farklı sonuçların defterdeki yanlış hesaplama veya kayıtlardan kaynaklandığını göstermiştir. Bu nedenlerle, defterdeki kayıtlar tabloda gösterilmiş, toplamlarda kendi bulduğumuz rakamlar kullanılmıştır. 1583 tarihindeki rakamlardan [] içerisinde gösterilenler ise, 1554 tarihli defterden bakılarak aktarılmıştır. Zira, her iki defterlerdeki rakamlar, bazı ufak tefek farklılıklar dışında benzerdirler.

⁸⁸ Sonuç olarak çıkan ağaç sayısı, elde edilen yağ miktarı ve verginin nakdî kıymetinin kesin rakamlar olduğu düşünülmemelidir. Bazen köylerdeki ağaç sayısı yazılmayıp, elde edilen yağdan alınan vergi miktarı ve yağın nakdî kıymeti, bazen sadece ağaç sayısı, bazen de yalnız yağın nakdî kıymeti defterlere kaydedilmiştir. Bu nedenlerden dolayı rakamları yaklaşık değerler olarak düşünmek yerinde olacaktır.

⁸⁹ Hesaplamalardaki kusurlar ve farklılıklar zeytinyağı fiyatının köyden köye değişebilmesinden kaynaklanmıştır.

⁹⁰ Hanefi Bostan, *XV-XVI. Asırlarda Trabzon Sancağında Sosyal ve İktisadi Hayat*, Ankara 2002, s. 491.

⁹¹ Bir batman günümüz ölçüleriyle yaklaşık 60 litreye tekabül etmektedir. Bkz. Beldiceanu, “Le Monastere De La Theoskepastos”, Byzantion, L.V, s. 275; Aynı müellif, “Biens Du Monastere Sainte-Sophie”, Byzantion, L.X, s. 35’den alıntı Hanefi Bostan, *a.g.e.*, s. 506; Yine 23. 0904 kilogram, 1 batmanın kilogram olarak karşılığıdır. Bostan, *a.g.e.*, s. 511.

ürettiğinden değil de, sattığı üründen vergi aldığı düşünülürse, fetih ve sonrasında bir buçuk asırdaki üretimin kapasitesi daha iyi anlaşılır.

XVII. ve XVIII. asırlardaki duruma açıklayacak kazandıracak kaynaklar daha kısıtlıdır. Söz konusu döneme ait herhangi bir istatistikî veri de bulunmadığından, bölgedeki zeytin ağacı sayısı ve bu ağaçlardan elde edilen ürünü/geliri tespit etmek mümkün değildir. Bu eksiklik kısmen de olsa Trabzon Şer'iyeye Sicilleri ve Ahkâm Defterleri'ndeki bilgilerle giderilebilir. Sicillerde kayıtlı satış işlemlerinde ve terekelerde⁹² Trabzon merkez kaza⁹³ ile Akçaabat,⁹⁴ Yomra⁹⁵ ve Sürmene⁹⁶ nahiyelerindeki mülk satışlarında zeytin ağaçları hukuki işlemlerin konusu olmuştur. Siciller, zeytin yetiştirdiğinden habersiz olduğumuz birçok yerleşim yerini karşımıza çıkarmaktadır. Hatta 1700'lü yıllarda Kindinar (bugünkü Bahçecik) Mahallesi'ndeki evini satan bir ailenin 100 kök zeytin ağacına sahip olması, geçimini zeytin yetiştirmekle kazanan ailelerin bulunduğunu düşündürür. Ahkâm Defterleri'nde de davalı mülkler içerisindeki zeytin ağaçları dikkati çeker.⁹⁷

Bölgede yapılan zeytin tarımı Evliya Çelebi'nin dikkatinden kaçmamıştır. 1640 yılında Trabzon'u ziyaret eden Çelebi, "Trabzon zeytininin meşhur olduğunu ve burada yedi çeşit zeytin yetiştirildiğini, bu zeytinlerden birinin Trabzon'a özgü ve küçük olup, siyah kiraza benzediğini, ham iken yenildiğini, Ayasofya Camii'nin etrafında İrem Bağları gibi zeytin bahçeleri

⁹² Gülseren Erden, *1890 numaralı Trabzon Şer'iyeye Sicili (H.1140-1141/m. 1727-1728)*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Van 2000, s. 86-100.

⁹³ Murat Güney, *1826 numaralı Trabzon Şer'iyeye Sicili'nin Özet Transkripsiyonu ve Analizi*, Yüksek Lisans Tezi, Trabzon 2011, vr. 2a, 9a, 18b, 22b, 27a, 28b, 31a, 34a, 34b, 35a, 35b, 37b, 51b, 52a, 60a; Hatice Yetim- Burak Kolot, *1853 Numaralı Şer'iyeye Sicil Defterinin Transkripsiyon ve Değerlendirilmesi*, Bitirme Çalışması, Trabzon 2012, vr. 39/2, 41/6, 43/1, 61/3, 62/1, 68/3, 69/1-3; Selva Sühan Kayra, *1863 numaralı (1697-1698) Şer'iyeye Sicilleri Transkripsiyonu*, Trabzon 2012, vr. 4/1, 6/2, 12/1, 17/126/5; Pınar Yıldırım, *1872 numaralı Trabzon Şer'iyeye Sicil Defterinin Transkripsiyon ve Değerlendirilmesi*, Bitirme Çalışması, Trabzon 2013, vr. 46/1, 52/1, 52/4; Ahmet Çağrı İnan, *1876 Numaralı Trabzon Şer'iyeye Sicili'nin Transkripsiyonu ve Değerlendirilmesi*, Bitirme Çalışması, Trabzon 2013, vr. 10/5, 13/1-3, 14/2, 14/6, 17/3, 23/3, 24/4, 31/3, 32/1, 34/2, 34/3, 35/2, 37/1, 41/1.

⁹⁴ TŞS, nr. 1826, vr. 31b, 32a; TŞS, nr. 1853, vr. 6/3, 38/2; TŞS, nr. 1876, vr. 15/6; TŞS, nr. 1830, vr. 20/4; Zeki Ekiz, *1828 numaralı Trabzon Kadı Sicili (Transkripsiyon-Değerlendirme)*, Yüksek Lisans Tezi, Trabzon 2003, vr. 53/8; Fethi Gedikli, "1560-1566 Yıllarında Akçaabat ve Köylerinin Sosyal ve Hukuki Durumu", *Akçaabat Yazıları I*, Haz. Fethi Gedikli, İstanbul 2004, s. 73; İsmet Sezgin, *1876/62 Numaralı Trabzon Şer'iyeye Sicil Defteri'ne Göre Yöre Araştırması*, Yüksek Lisans Tezi, Samsun 2003, vr. 119; Orhan Zerey, *1824 numaralı Trabzon Kadı sicili (Transkripsiyon-Değerlendirme)*, Yüksek Lisans Tezi, Trabzon 2003, vr. 10/12, 2/13; TŞS, nr. 1853, vr. 69/3.

⁹⁵ TŞS, nr.1826, vr. 50a, 52a, 33a; TŞS, nr. 1872, vr. 7/2.

⁹⁶ Ali Çolak, *1868 numaralı Trabzon Şer'iyeye Siciline Göre Kentin Sosyal ve Ekonomik Hayatı*, Yüksek Lisans Tezi, Trabzon 1997, s. 52.

⁹⁷ Trabzon Ahkâm Defteri nr. 5, (H.1249-1253)s. 55, hk.1; aynı defter, s.106, hk.1; Trabzon Ahkâm Defteri nr. 6 (H. 1253-1262),s. 3, hk. 1; aynı defter s. 45, hk. 3; Trabzon Ahkâm Defteri nr. 8, (H.1275-1294), s. 22, hk. 1; aynı defter s. 88, hk.1; aynı defter s. 121, hk. 2.

bulunduğunu”⁹⁸ ifade etmiştir. Ham iken yenilen bu türe 1960’lı yıllara kadar Trabzon’un merkez mahallelerinden Boztepe’nin batı yakasındaki zeytinliklerde sık rastlandığı, Akçaabat’ın Mersin ve Zavana (Salacık) köylerindeki zeytinliklerde ise yakın tarihe kadar bu türün bulunduğu anlatılmaktadır. Mersin’de bu zeytin çeşidine verilen ad hatırlanmasa da, kış aylarında acı suyu çıkıp dalında kuruduğu için ham iken toplanıp yenildiği, küçük siyah hurma ve Pastoz zeytinine benzediği anlatılmaktadır.⁹⁹ Ham zeytin Zavana (Salacık)’da “Angoriliya” olarak adlandırılmaktaydı.¹⁰⁰ Ezme zeytine verilen “ancioz” adının, Angoriliya ile ilişkili olması ihtimal dâhilindedir.¹⁰¹

XIX. ve XX. yüzyıllardaki durum ise bölgeyi gezen seyyahların seyahatnamelerine kısmen de olsa yansımıştır. Bu eserlerde; Trabzon şehrinin batısındaki arazilerde bulunan zeytin ağaçları ve çıkarılan zeytinyağına dikkat çekilerek, Hıristiyanların geçim kaynaklarından birinin de zeytinyağı olduğu belirtilir.¹⁰² Trabzon ilinin doğu bölgesinde zeytin yetiştigiine dair herhangi bir bilgi, seyahatnamelere konu olmamıştır.

Tanzimat’tan sonra devletin tarım alanında hazineye yeni gelir kaynağı sağlamak amacıyla yaptığı düzenlemeler çerçevesinde, zeytin tarımını teşvik edici önlemlere de yer verilmiştir. 1800’lü yılların ortalarında kıraç yerleri tarıma açan çiftçilere, buraların tapularını elde etmede kolaylık sağlanması ve belirli bir süre öşür alınmaması, yeni zeytin yetiştirenlere yirmibeş yıl, yabancı zeytin ağaçlarını aşılayanlara yirmi yıl süre ile öşür istisnası tanınması gibi teşvikler, bu düzenlemelerden bazılarıdır.¹⁰³ 1861’de ise zeytin öşrü ile ilgili bir nizamname yayınlanmıştır.¹⁰⁴

Bu uygulamalardan yeterli sonuç alınmamış olacak ki, 1882-1883’de yeni bir kanun daha çıkarılarak, yabancı zeytin aşılayanlara beş yıl öşür muafiyeti tanınmıştır. Miri arazi ve senet ile tasarruf edilen devlete ait arazilerde, memurların izniyle yeniden yetiştirilen zeytinlikler için de öşür muafiyeti tanınmıştır. Buralarda fidanın dikildiği yıldan başlamak üzere dal olarak dikilenlerden onüç yıl, iki yıllıkdan beş yıllığa kadar aşılı olanlardan on ve beş yıldan fazla aşılı olanlardan, yedi yıl öşür vergisi alınmamasına karar verilmiştir.¹⁰⁵

⁹⁸ *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, Haz. Yücel Dağlı-Seyit Ali Kahraman, C: 2, İstanbul 2005, s. 106, 111.

⁹⁹ Kaynak: İsmet Nuhuğlu, 73 yaşında, 07. 12. 2014 tarihinde görüşüldü.

¹⁰⁰ Kaynak: Ali Şen, 87 yaşında. Mersin Mahallesi sakini, 01.08. 2014 tarihinde görüşüldü.

¹⁰¹ İsmet Nuhuğlu, 73 yaşında, 07.12. 2014 tarihinde görüşüldü.

¹⁰² Jakob Philip Fallmerayer, *Doğu’dan Fragmanlar*, Çev. Hüseyin Salihoglu, Ankara 2002, s. 173; P. Minas Bijişkyan, *Pontos Tarihi*, İstanbul 1998, s. 82-83.

¹⁰³ Tevfik Güran, *Tarım Politikası (1839-1913)*, Ankara 1999, s. 305-311; *BOA, A. MKT. UM*, nr. 28/78; *BOA, A. MKT. UM*, nr. 55/51; *BOA, A. MKT. UM*, nr. 32/2; Cumhuriyet Arşivi, Tarih:14/S /1267 (Hicri), Dosya No: 235, Gömlek No: 9, Fon Kodu: MVL, (3. Mühimme); *BOA, MVL 235/9-1*.

¹⁰⁴ *Düstur*, I. Tertip, C: II, Dersaadet 1289, s. 440.

¹⁰⁵ *BOA, DH. MUI*, nr. 36-1/16 (26 L 1327).

Fetih öncesinde yaygın olan zeytin bahçeleri veya zeytin ağaçlarını dini kurumlara tahsis etme geleneği, Osmanlı döneminde de devam etmiştir. Bölgedeki imaret, zaviye, cami, manastır ve kiliselerin ayakta kalabilmesi için vakfedilen zeytinliklere, belgelerde sık rastlanmaktadır.¹⁰⁶ Vakıf zeytinliklerinden mültezimlerin öşür almak istemeleri şikâyet konusu olmuştur.¹⁰⁷ 1850 tarihli öşür defterindeki verilere göre, Akçaabat kasabasının merkezinde Taluoğlu, Rasuliye, Bağdatlıoğlu zeytinlikleri, Meryemana Bahçeleri, Metoş Bahçeleri olarak adlandırılan özel mülkler bulunmaktadır.¹⁰⁸ Bu mülklerin zeytinliklerle kaplı olduğunu, bugün yaşı 80'in üzerinde olan yöre sakinlerinin gerek kendi gözlemlerinden gerekse büyüklerinden dinleyip aktardıklarından öğreniyoruz. Akçaabat'ın merkezindeki mahallelerden Galinos (günümüzde Orta Mahalle) Mahallesi'ndeki yerleşimin, mahallenin sınırları ile doğu yakasında yoğunlaştığı, batı yakasının sahile kadar tümüyle zeytin ağaçlarıyla kaplı olduğu, Granba ile Orta Mahalle'nin güney kısmında büyük zeytin bahçelerinin bulunduğu, bu mevkiin "Metoş" olarak anıldığı anlatılmaktadır.¹⁰⁹

Salnamelere gelince; Trabzon ilinin doğu bölgesi, şehir merkezi ve şehrin batısında bulunup, merkeze bağlı olan köylerde zeytin yetiştiğini gösterir herhangi bir bilgi, zeytin kaydına ilk defa rastlanan 1873 tarihli salnamede yer almamaktadır. Aynı salnamede, Akçaabat'taki 86 adet zeytinliğin¹¹⁰ 216 dönümü kapladığı yazılıdır. 1879 tarihli salnameye göre; Trabzon merkezde 250 kıyye, Akçaabat'ta 40.000 kıyye zeytin üretilmiştir.¹¹¹ Bir kıyyenin 1,28 kg'a tekabül ettiği¹¹² dikkate alındığında, söz konusu tarihte Akçaabat'ta 51.200 kg, Trabzon merkezde ise 320 kg zeytin üretildiği hesaplanabilir.

Tahrirlerde kayıtlı ağaç sayısı ve salnamelerdeki veriler, Akçaabat'ın sahil kesiminde yer alan toprakların zeytin tarımına elverişli olduğuna işaret etmektedir. Salnamelerde, zeytin çok az masraf ve emekle yetiştirilebildiği halde, halkın zeytinciliğe gereken ilgiyi göstermediği, ağaçların diplerini bellemek, gereksiz dallarını kesip ayıklamak yeterliyken,¹¹³ bunları dahi yapmaktan kaçındığı ifade edilmiştir. Zeytinin memleket ekonomisi için faydası vurgulanırken, "bölgede zeytin yetiştirilmeye uygun bir iklimin olmadığı dedikodusu yapılmaktadır. Ancak, bütün sahilde zeytin yetişebilir. Girit ve Midilli halkları, zeytin sayesinde çok iyi bir hayat sürdürmektedir. Bizimki de

¹⁰⁶ BOA, TD, nr. 387, s. 729; VGM, Arşiv ve Yayın Daire Başkanlığı, 11/1-2811, Vakfiye Defteri No: 594/ 261-249-133; VGM, Arşiv ve Yayın Daire Başkanlığı, 11/1-2414-2415. Vakfiye Tarihi: 1296, Vakfiye Defteri No: 593/ 37-35-33, 594/21-21.

¹⁰⁷ BOA, A. MKT. UM, nr. 329/82. 1; Trabzon Ahkâm Defteri, nr. 8, s. 22, hk.1.

¹⁰⁸ Zehra Topal, *Akçaabad-Vakıkebiri Öşür Defteri (1850)*, İstanbul 2005, s. 17, 19, 21, 37, 69, 167, 193.

¹⁰⁹ Kaynak: Osman Baş, 75 yaşında, Sarıtaş Mahallesi sakini, 10.04.2013 tarihinde görüşüldü.

¹¹⁰ *Trabzon Vilayet Salnamesi 1290 (1873)*, Haz. Kudret Emiroğlu, C: 5, Ankara 1995, s. 185.

¹¹¹ *Trabzon Vilayeti Salnamesi 1296 (1879)*, Haz. Kudret Emiroğlu, C: 11, Ankara 1999, s. 265, 277.

¹¹² Bostan, a.g.e, s. 446.

¹¹³ *Trabzon Vilayeti Salnamesi 1320 (1902)*, Haz. Kudret Emiroğlu, C: 20, Ankara 2008, s. 399-405.

öyle olabilir” şeklinde tavsiyede bulunulmaktadır.¹¹⁴

Lermioğlu; 1886 tarihinde, Akçaabat’ın o günkü sınırları içerisinde meyve verir 120.000 zeytin ağacı bulunduğunu, zeytin üretiminin asgarî 2.000.000 kiloyu aştığını, zeytin ve zeytinyağı üretiminin mahalli ihtiyacı karşıladığı gibi, yarıdan fazlasının civar il ve ilçelere ihraç edildiğini belirtmektedir.¹¹⁵ Lermioğlu’nun verdiği rakamlarda abartı yoksa bölgedeki zeytinçiliğin bu dönemde zirveye ulaştığı söylenebilir. Zira kaynaklar, bölgedeki zeytin üretiminin hiçbir dönemde bu rakama ulaşmadığını göstermektedir.

1891 yılına gelindiğinde zeytincilikteki devlet teşvikinin devam ettiği ve yeni zeytin ağaçları dikildiği dikkati çekmektedir.¹¹⁶ Ancak dikilen bu zeytin ağaçlarından istenilen verim alınmamış olacak ki, bölgede yapılan zeytin tarımı hakkında bir rapor hazırlanmasına ihtiyaç duyulmuştur. Raporla, Trabzon’da daha önce dikilen zeytin ağaçlarının bakımsızlıktan dolayı meyve veremediği belirtilerek bakımın nasıl yapılacağı ve bakım teknikleri ayrıntılı bir şekilde anlatılmıştır.¹¹⁷

1902 yılında sadeyağlar hakkında yayınlanan nizamnamede, en fazla zeytinyağı üretilen şehirler arasında Bursa, Halep ve Trabzon gösterilmiş ve bu vilayetlerdeki üretimin daha sıkı kontrol edilmesi kararı alınmıştır.¹¹⁸ Nizamnamede, fazla yağ üretilen yerler içinde gösterilmesine rağmen, 1904’de Trabzon’da ithal edilen mallar arasında tane zeytin ve zeytinyağının bulunması¹¹⁹ da ayrıca dikkat çeker bir husustur.

1913-1916 tarihli istatistiğe göre Trabzon vilayetinde 1.120 dönüm zeytinlik bulunmaktadır. Bunun 1.000 dönümü Akçaabat’ta, 100 dönümü Vakfikebir’de, 200 dönümü Ordu’da yer almaktadır. Bu istatistiğe göre Vilayetin Lazistan Sancağı’nda da zeytin yetişmektedir. Ancak bu zeytinliklerin kaç dönüm olduğu kayıtlarda yer almamaktadır. Trabzon Vilayeti’nde üretilen zeytin miktarı yaklaşık 64.000 kıyye idi. Bunun 50.850 kıyyesi tane zeytin olup, 13.000 kıyyesi yağ için ayrılmıştır. Tane zeytinin 50.000 kıyyesi Trabzon Sancağı’nda üretilmiştir. Sancakta 1 kıyye zeytinin ortalama fiyatı 33 para 1 kuruştur. Yağlık olarak ayrılan zeytinin ise tamamı (13000 kıyye) Trabzon Sancağı’nda üretilmiştir. Söz konusu zeytinlerden 1600 kıyye zeytinyağı çıkarılmıştır. Yağlık olarak ayrılan zeytinin 1 kıyyesi 10 kuruştur. Trabzon Sancağı’nda üretilen zeytinin 40.000 kıyyesi Akçaabat’taki zeytinliklerden elde edilmiştir. Akçaabat’ta satılan zeytinin 1 kıyyesinin narh fiyatı, ortalama 20 para 1 kuruştur. Yağlık olarak ayrılan zeytinin ise 10.000

¹¹⁴ *Trabzon Vilayeti Salnamesi 1305 (1888)*, Haz. Kudret Emiroğlu, C: 13, Ankara 2002, s 433-437.

¹¹⁵ Lermioğlu, *a.g.e.* s. 24.

¹¹⁶ *Trabzon Vilayeti Salnamesi 1309(1891/92)*, Haz. Kudret Emiroğlu, C:14, Ankara 2005, s. 202-203.

¹¹⁷ Ziver, *Dahil-i Vilayette Zeytin Yetiştirmeye Mahsus Layihadır*, Trabzon 1313, Bu belgeyi temin eden Veysel Usta’ya teşekkürü borç bilirim.

¹¹⁸ *BOA, DH. İD*, nr. 111-1/6.

¹¹⁹ *TVS*, sene: 1322 (1904), s. 839.

kıyyesi Akçaabat arazisinden elde edilmiş olup kazada 1000 kıyye yağ üretilmiştir. Yağlık olarak ayrılan zeytinin narh kıymeti 10 kuruştur. Vakfikebir'deki zeytin üretimi ise 5000 kıyye olup 1 kıyye zeytin 2 kuruşa satılmıştır. Ayrıca 3000 kıyye zeytin, yağlık olarak ayrılmış olup bu zeytinlerden 600 kıyye yağ çıkarılmıştır. Vakfikebir'de bir kıyye yağın narh fiyatı 10 kuruştur. Ordu'daki üretim 5000 kıyye olup bir kıyye zeytinin narh fiyatı ortalama 2 kuruştur.¹²⁰ Lazistan Sancağı'nın Atina (Pazar) Kazası'nda 850 kıyye zeytin üretildiği anlaşılmaktadır. Bu kazada 1 kıyye zeytinin nakdî kıymeti 6 para, 2 kuruştur. 1913-1916 verileri; Trabzon Sancağı'ndaki toplam üretimin 65.088 kg tane zeytin ve 16.640 kg zeytinyağı olduğunu ortaya koymaktadır.

Tablo 6: 1913-1916 Tarihli İstatistiğe Göre Trabzon Vilayetinde Zeytin Ekili Alan ve Elde Edilen Ürün Miktarı

Zeytin Yetişen Yerler	Zeytin ekili alan (dönüm)	Tane olarak satılan (kıyye)	Yağ için ayrılan Kıyye)	Çıkarılan yağın miktarı (kıyye)
Akçaabat	1.000	40000	10000	1000
Vakfikebir	100	5000	3000	600
Ordu	20	5000	-	-
Lazistan Sancağı	-	850	-	-
Trabzon Vilayeti toplamı	1.120	50850	13000	1600

Bütün bu belgelerde verilen rakamlar arasındaki farklılığın nedeni; tarım alanlarından elde edilen yıllık gelirin belli bir standarda sahip olmamasıdır. Keza, bir dönüm zeytinlikten, hatta bir ağaçtan alınan verim, haneden haneye farklılık gösterdiği gibi, yıldan yıla da değişebilmektedir.

Zeytinyağının yüksek fiyatlarla talep edilmesi, yerel tedarikçilerin iştahlarını kabartarak, türlü hilelerle kaçakçılığa yönelmelerine de neden olmuştur. 1914 tarihli bir belgeye göre; Trabzon'a gelen zeytinyağına bazı vurguncular tarafından pamuk ve çiçek yağı karıştırılıp, saflığının bozulduğu ve halis yağ gibi satıldığı anlaşılmış, bunun üzerine karıştırılmış yağ satanların cezalandırılması için emir çıkarılmıştır.¹²¹ 1920'li yıllarda ise Trabzon merkez ile Akçaabat kazalarında yetiştirilen zeytin mahsulünün, halkın ihtiyacını karşılamaması nedeniyle İstanbul'dan zeytin getirilmiştir.¹²² Yerel halka göre zeytinciliğin azalma nedeni, Rus işgalidir. I. Dünya Savaşı sırasında Rus işgaline uğrayan bölgedeki halk, batı illerine göçmüş, yöresel deyimle

¹²⁰ *Memalik-i Osmaniye'nin 1329 Senesine Mahsus Ziraat İstatistiği*, İstanbul 1332, s. 330. Bu belgeyi bana temin eden Ayhan Yüksel'e teşekkürü borç bilirim.

¹²¹ *BOA, DH. İD*, nr.108-2/29.

¹²² *BOA, DH. İ. UM*, nr.20-8/2-079.

“muhacir” çıkmıştır. İşgalin bitmesiyle muhacirlikten dönen ve ihtiyacı olan yakacağı satın alacak gücü bulunmayan halkın yaptığı ilk iş, en yakınındaki zeytin ağacını “*gavur mali*” olduğu düşüncesiyle kesmek, odunuyla yemeğini pişirmek ve ısınmak olmuştur.¹²³

Lermioğlu ise; Rus işgali ve yerel halkın ilgisizliğinin yanında bir başka sebep olarak, ağaçlara musallat olan zararlı böcekleri gösterir. Böcekler nedeniyle, meyvelerinden istifade edilemeyecek duruma gelen ağaçların kesilip, yakacak olarak kullanıldığını, elde kalan son zeytinliklerin de Özel İdare'nin, gereken tedbirlere başvurarak, böceklerle mücadele etmesiyle kurtarıldıklarını bildirir.¹²⁴ Lermioğlu'nun sözünü ettiği dönemde zeytin tarımının, Yoroz Burnu ile Ayasofya Kilisesi arasındaki arazide yapıldığı söylenebilir.¹²⁵

Lermioğlu; 1940'lı yıllarda Akçaabat'ta ancak 30-40 bin kadar zeytin ağacı kaldığını, ağaç sayısı, yarım asır evvelkinin ¼'üne tekabül ettiği halde, üretilen zeytinin gerek tanesi ve gerekse yağın Trabzon'un ihtiyacını karşıladığını yazar.¹²⁶ Bu dönemde Akçaabat köylerinden Mersin'de 6.500 adet, Üstürkiya'da 5.645 adet, Cavana'da 3.600 adet, İspendam'da 3.220 adet, Haldandoz'da 2.816 adet, Ahanda'da 1.948 adet, Akçakale'de 864 adet, Çahori'de 616 adet, Şula'da 412 adet, Macera'da 227 adet, Kalanima-Osmanbaba'da 465 adet, Dürbinar, Orta Mahalle ve Nefs-i Pulathane Mahallesi'nde 5.596 adet olmak üzere toplam 32.210 adet zeytin ağacı bulunmaktadır. Köy ve mahallelerde ve diğer yerlerde fidan ve verimsiz 6.110 adet zeytinin de ilave edilmesiyle, toplam ağaç sayısı 38.320 adet idi. Üretim miktarı ortalama 450 bin kilo olup, verimli yıllarda bu miktar 500 bin kiloyu geçtiği gibi verimsiz yıllarda 235 bin kiloya düşmektedir.¹²⁷

1955 yılında bütün yurt genelindeki zeytincilik hakkında, zamanın başbakanının verdiği emir üzerine hazırlanan raporda ise; zeytinin ana vatanının Türkiye olduğu, zeytincilik gereği gibi ele alındığı takdirde, Türkiye'nin en kıymetli, iktisadi mallarından biri olabileceği, zeytinciliğe elverişli topraklara sahip olmasına rağmen dünyadaki zeytin üretiminde çok gerilerde kaldığı belirtilmektedir. Üretilen zeytin miktarına göre ülkelerin İspanya, İtalya, Fransa, Yunanistan şeklinde sıralandığı ve Türkiye'nin ise bunların ardından geldiği belirtilmektedir. Bu ülkeler arasında, imkânları

¹²³ Kaynak: Mersin Mahallesi sakinlerinden, Aslan Köroğlu, 78 yaşında, 12. 8. 2010 tarihinde görüşüldü; Nuri Topal, 83 yaşında, 17.12.2014 tarihinde görüşüldü; Mustafa Köroğlu (Kasım Köroğlu'nun oğlu) 80 yaşında, 01.08.2014 tarihinde görüşüldü.

¹²⁴ Lermioğlu, *a.g.e.*, s. 23-24.

¹²⁵ Anılan arazinin Ayasofya Kilisesi'nden, Hacıbeşir Deresi'ne kadar olan bölümü 1875 tarihine kadar Akçaabad Nahiyesi'ne bağlı idi. 1875 tarihinde bu civardaki 14 köy nahiyeden ayrılarak Trabzon Merkez kazaya bağlanmıştır. *BOA, İ-ŞD*, nr. 4954/7. Geniş bilgi için bkz. Topal, “Akçaabad Nahiyesi'nin Kaymakamlığa Dönüştürülmesi”, *Karadeniz Tarihi Sempozyumu 25-26 Mayıs 2005*, C: I, Trabzon 2007, s. 661-676.

¹²⁶ Lermioğlu, *a.g.e.*, s. 23-24.

¹²⁷ Lermioğlu, *a.g.e.*, s. 24.

bakımından Türkiye ile mukayese edilmesi gerekenin İspanya olduğuna vurgu yapılmaktadır. Raporda Doğu Karadeniz Bölgesi'ndeki zeytin üretiminden bahsedilmemekle birlikte, İstanbul hudutlarından başlamak üzere Hatay vilayetine kadar olan 2000 kilometrelik bölgenin zeytin iklimi ve toprağı olduğu ifade edilmektedir. Buna göre vasati derinliği 10 kilometre olan bölgede (iki milyon hektar), bir hektarda 100 büyük ağaç yetişebileceği öngörülmekte ve kapasitenin verimli bir şekilde kullanılması halinde bugünkü 20.000.000 yerine 200.000.000 ağaca sahip olunarak 600-700 bin ton zeytinyağı üretilebileceği vurgusu yapılmaktadır. Rapora göre bu miktar, mevcut dünya rayiçleriyle bir milyar liraya varan bir ihraç kapasitesine işaret etmekte olup bu rakam halen memleketimizin bütün ihracat potansiyeline muadil bir rakamdır¹²⁸ şeklinde tespitlerde bulunulmuştur.

Akçaabat ve köylerine ait eski fotoğraflarda, ilk önce yoğun zeytinlikler, daha sonra yollar ve tütün bahçelerinin kenarlarına sıkışmış zeytin ağaçları dikkati çekmektedir.¹²⁹ Son üç yüzyılda giderek yükselen bir ivmeyle çiftçinin ana geçim kaynağı hâline dönüşen tütün ziraati, zeytinliklerin ortadan kaldırılarak arazilerin tütün tarlasına dönüştürülmesinin ana sebebidir. Bu fotoğraflar aslında zeytinciliğin son dönemlerdeki hikâyesini de özetlemektedir.



1922 yılında Akçakale Zeytinliği (Kilise Bahçeleri)

Akçaabat'ın Akçakale Mahallesi'nde günümüzde oldukça azalan zeytin ağaçlarının eski tarihlerdeki yoğunluğu aşağıdaki resimde görülmektedir.

Akçaabat'ın Mersin Mahallesi sakinlerine göre; 1900'lü yılların başında Akçakale, Mersin, Çatalzeytin (İspendam),

Zeytinlik (Haldandoz), Darıca (Üstürkiya), Salacık (Zavana) köylerinin sahilden 1.000 metre mesafeye kadar olan taşlık yamaçları tamamen zeytin ağaçlarıyla kaplıydı. Trabzon'da en fazla yağ, bu bölgedeki zeytinliklerden elde edilmekte, ailelerden her biri, en az 30-40 teneke zeytinyağı üretmekteydi.¹³⁰ Yağın en kaliteli ise, bugünkü Mersin Plajı'nın civarında bulunan ve yakın tarihe kadar "Karayolları Zeytinliği", daha önceki yıllarda "Kilise Bahçeleri" olarak adlandırılan zeytinliklerden elde edilmekteydi. Bahse konu

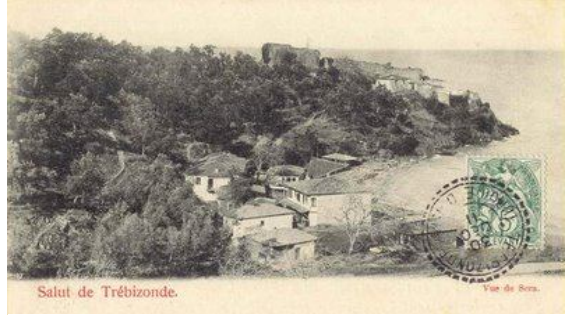
¹²⁸ Başbakanlık Cumhuriyet Arşivi (BCA), Sayı: Dosya: E 12, Fon Kodu: 30..1.0.0, Yer No: 80. 509..6.

¹²⁹ Atilla Alp Bölükbaşı, *Amlarda Akçaabat*, İstanbul 2006, s. 26, 69, 97, 110.

¹³⁰ Kaynak: Aslan Köroğlu, 78 yaşında, 12. 8. 2010 tarihinde görüşüldü; Nuri Topal, 83 yaşında. 17.12.2014 tarihinde görüşüldü; Mustafa Köroğlu, 80 yaşında, 01.08.2014 tarihinde görüşüldü.

olan zeytinlikler, yukarıdaki resimde görülen zeytinliklerin devamı olup, bir kilometre batıya uzanmaktaydılar. “Kilise Bahçeleri” tanımlamasının eskiden bu civarda yer aldığı bilinen St. Phokas/Ayos Fokas Manastırı’ndan kaynaklanması muhtemeldir.

Günümüzde ise zeytin tarımı, Akçaabat ilçesinin merkezi ile Yoro Burnu arasındaki yaklaşık 15 kilometrelik sahil şeridinde sıkışmıştır. Zeytin ağaçlarının yoğunlaştığı köyler ise değişmemiştir. Türkiye İstatistik Kurumu’nun 2002 yılı verilerine göre Trabzon’daki 700 dekar alanda 63.395 adet



*Akçakale Limanı'nın Çevresinde Zeytinlikler
(1900'lerin başı)*

meyve verir, 20.380 adet meyve vermeyen olmak üzere toplam 83.775 adet zeytin ağacı bulunmaktadır. Buradan elde edilen üretim miktarı 1.028 bin ton, ağaç başına ortalama verim 16 kg’dır. 2008 yılında ise 612 dekar alanda 63.250 adet meyve verir, 18.660 adet meyve vermeyen olmak üzere, 81.910 adet zeytin ağacı vardır ve üretim miktarı 930 bin tondur. Ağaç başına düşen ortalama verim 15 kg’dır. 2013 yılına gelindiğinde zeytin dikili alan 560 dekara inmiş olup, bu alanda 62.374 adet meyve verir, 14.300 adet meyve vermeyen olmak üzere toplam 76.674 adet zeytin ağacı mevcuttur. Üretim miktarı 560 bin ton, ağaç başına düşen ortalama verim 7 kg’dır.¹³¹

Bugün, Trabzon ili sınırları içerisindeki bazı köy, mahalle, tarla ve mevki adlarının zeytinle ilgisi olması tesadüfî değildir. Bunlardan bazıları; Zeytinli Köyü (Halanik/Sürmene),¹³² Zeytinlik Mahallesi (Trabzon merkezde mahalle), Zeytinlik Köyü (Haldandoz/Akçaabat), Çatalzeytin Köyü (İspendam/Akçaabat), Zeytin Bahçesi, Zeytinlik (mevki adları, Mersin/Akçaabat), Zeytinlik Mahallesi (Lagut/Çarşıbaşı), Zeytin Burnu (Yobol/Beşikdüzü)’dur.

2-Zeytin Yetiştiriciliği ve Zeytinin Kullanım Alanları

a-Yetiştirme

Zeytin ağacının yetişmesinde önemli olan unsur iklimdir. Zeytin, yazı sıcak, kışı ılık geçen bölgelerin bitkisidir. Şiddetli kış ve kurak verimini etkiler. Fazla su istemediği gibi, fazla kuraktan da hoşlanmaz. Ağacın kökleri derine indiğinden bol güneş alan kireçli, taşlı ve çakıllı topraklarda yetişir. Çok kurak geçen yıllarda zeytin ağaçlarının muhakkak sulanması gerekir.

¹³¹ TE. AE. DİE, İl Tarım Müdürlükleri.

¹³² Halanik’in karşısında bulunan Kumanit-i zir (Aşağı Çavuşlu) köyünün de eskiden zeytinliklerle kaplı olduğu yerel halk tarafından anlatılmaktadır.

Sulanmadığı takdirde meyveleri kurtlanır ve dökülür. Zeytin, -10 derece soğuğa dayanabilir, daha fazla soğukta donar. Çetin geçen kış mevsiminde ağaçlar silkelenip, üzerlerindeki kar temizlenmelidir. Silkelenmediğinde, karın ağırlığı narın olan dalları kırar, verim olumsuz etkilenir.

Bölgenin aldığı yağışa ve toprağın durumuna bağlı olarak, ağacının boyu değişiklik gösterir. İncelediğimiz bölgede ortalama bir zeytin ağacının boyu 5-6 metre yükseklikte olup, gövdesinin çapı 40-50 cm arasında değişmektedir. Ancak yöre sakinlerinin ifadesine göre; 1900'lü yılların başlarında bölgedeki ağaçlar arasında boyu 10 metre, gövdesinin çapı 1,5-2 metreye ulaşan yaşlı ağaçlar bulunmaktaydı.¹³³ Kökleri derine indiği için yerinden kolay sökülmez.

Zeytin ağacının gövdesi, çürümeye karşı çok dayanıklıdır. Bölgedeki eski ev temellerinden zeytin kütükleri çıkmasının nedeni de böylece açığa çıkmaktadır. Zeytin yapraklarından her birinin dökülme zamanının farklı olması, ağacının sürekli yeşil görünmesini sağlar. Ağaç yaşlandıkça, yumru- lardan gelişen yeni filizler, ağacı tazeler. Yeni dikilen bir fidenin üzerinde 2-3 yıl sonra ilk meyveler görülmeye başlar. Bu ağacın tam anlamıyla verimli hale gelmesi için ortalama 15-20 yıllık bir sürenin geçmesi gerekir. Zeytinin en verimli olduğu dönem 20 yıl ve üzeridir. 80-100 yıllık ağaçlarda verim düşer, fakat ağaç yaşamaya devam eder. Bölgede 5-15 yaş arasındaki normal bir zeytin ağacından 15-50 kg, 20-50 yaş arasındakinden 70 ile 200 kg arasında ürün almak mümkündür. Tazeyken yeşil, sonradan kararan meyvesi sap, kabuk, et, çekirdek ve tohumdan oluşur. Meyvesi tek çekirdekli, ufak, sivri ve acıdır.

Zeytin yaprakları ve odunu yanarken, kulağa çok hoş gelen çıtırtılar çıkardığı gibi, etrafa nefis kokular da yayar.

Eskiden bu bölgede sahilden 10 kilometre iç kesime kadar olan arazide zeytin yetiştiği, bu mesafeden sonra yetişirse de meyve vermediği belirtilir.¹³⁴ Günümüzde ise sahilden 5-6 km iç kesimlere kadar zeytin ağaçlarına rastlamak mümkünse de, yükseklik arttıkça verim düşmektedir. En iyi verim 0-1000 metre arasında alınmaktadır.

b-Dikme

Bölgede kadim zeytin yetiştirme yöntemi dikmedir. Zeytin fidesinin gövdesi dik ve yuvarlaktır. Ağaç yaşlaştıkça gövde çatlar, eğilir, kıvrılır, kenarlarından yumru ve sürgünler çıkar. Zeytinin ana gövdesinden çıkan sürgünlerin buradan dikkatlice ayrılarak, derince bir çukura dikilmesiyle çoğaltma gerçekleştirilir. Bu işlem her mevsim uygulanabilir. Ancak, ideal

¹³³ Mersin'de 1900'lü yılların başında kesilip, yeri tarla olarak açılan zeytinlikler, 1980'li yıllarda dozerle kazıtılınca, o tarihlerden kalma büyük zeytin kökleri tarlaların her tarafında çıkmıştır. Kaynak: Nuri Topal, 83 yaşında. 17.12.2014 tarihinde görüşüldü.

¹³⁴ Lermioğlu, a.g.e, s. 24.

zaman Kasım-Mart ayları arasındır. Dikme için 70-80 cm derinlik ve genişlikte bir çukur açılır. Çukurun dibine biraz ince taş konur, üstten çıkan toprak hayvan gübresiyle karıştırılır ve dibe konulan taşların üzerine serpilerek, fidan bu toprağın içerisine dikilir, üstü tekrar toprakla örtülür, can suyu verilir. Fidelerin, kurak geçen yaz aylarında muhakkak sulanması gerekir.

c-Budama ve Gübreleme

Zeytinlerin birkaç yılda bir, zamanında budanması, diplerinin temizlenmesi ve toprağının havalandırılarak, gübrenmesi verim açısından önemlidir.

Trabzon'daki zeytinlikler büyük bahçeler halinde değil de dağınık ağaçlar şeklinde fındık ya da mısır tarlalarının kenarlarında bulunduğundan, bakımlarına önem verilmez. Ağaçlar en erken 5-6 yılda bir budanır. Bu işleme "zeytin temizleme" veya "zeytin budama" adı verilir. Zeytin toplandıktan sonra her zaman budama yapılabilir, ancak ideal zaman Şubat-Mart aylarıdır.

d-İlaçlama

Nisan-Mayıs ayları zeytinin çiçeklenme zamanıdır. Zeytin sürgünleri yaprakların koltuğundan çiçek tomurcukları verir. Çiçekler salkım halinde, minik minik, beyazımsı sarı renkli ve güzel kokuludur. İlk ilaçlama bu aylarda, çiçek "mudul" attığında yapılır. Çiçekler dökülmeye başlayınca, ikinci ilaçlama gerçekleşir. Sonrasında her 20 günde bir, özellikle yağmurdan sonra ilaçlanması gerekir.

Zeytin ağaçlarının ilaçlanmayıp, hortum tutulmak suretiyle baştan aşağı yıkanması en doğal ve sağlıklı yöntemdir. Bu usul çok meşakkatli olduğundan, yörede ilaçlama tercih edilmektedir.

e-Meyvenin Oluşumu

Zeytin ağaçlarının üzerinde oluşan çiçeklerin çok azı meyve verir. Haziran ayının sonuna doğru zeytin meyveleri görülmeye başlar. Haziran sonu -Temmuz ayı başında meyveler iyice ortaya çıkar. Ağustos'ta çekirdek sertleşir. Eylül sonu taneler gelişimini tamamlar, normal boyutlarına ulaşır. Meyve morlaşmaya döner. Kararma, zeytin çeşidine göre farklılık gösterir.

f-Hasat

Zeytin hasadının binlerce yıldır hemen hemen hiç değişmediği, elle toplama, silkme ve çırpma usulleri



Mersin Mahallesinde zeytin hasadı

kullanılarak yapıldığı, antik vazo ve mozaiklerdeki resimlerden anlaşıl-
maktadır.

İncelediğimiz bölgede de hasat hala aynı usullerle gerçekleştirilir. Yeşil ve siyah zeytin olarak, iki türlü hasat yapılır. Yeşil zeytin hasadı için uygun zaman, Eylül ayının sonlarıdır. Yeşil zeytin muhakkak elle toplanmalıdır. Silkme veya çırpma yapılmaz. Eylül ayının son haftasına doğru karar emareleri gösteren zeytin, Kasım ayında kararmasını tamamlayıp, olgunlaşmaya döner. Kasım sonu, Aralık başı gibi siyah zeytin hasadı başlar. Ocak ayına kadar devam eder. Elle toplama, silkme ve çırpma usulleriyle gerçekleştirilen bu işleme “zeytin toplama” denir.

Hasat çeşitleri içerisinde en fazla emek gerektiren yöntem, elle toplama. Bu yöntem ağacın üzerine çıkılıp, meyvelerin el ile tek tek toplanmasıyla gerçekleştirilir. Trabzon bölgesinde fazla yüksek olmayan zeytin ağaçları genel olarak elle toplanır. İlk hasat zeytini daha parlak olur. Kar yiyen zeytin ise kıvrırcıklaşır. Halkın deyişiyle “buruşur”. Soğuk dolayısıyla acı suyunun bir bölümü çıkan zeytin iyice buruşur, tuzlusu daha lezzetli olur. Trabzon civarı fazla yağış aldığı için diğer ağaçlar gibi, zeytin ağaçlarının da boyu fazla uzar ve dallanır, budaklanır. Dolayısıyla meyvelerin el ile toplanması imkânsız hale gelir. Bu nedenle bölgede zeytin hasadı daha ziyade, silkme ve çırpma usulleriyle gerçekleştirilir. Bu işleme “zeytin silkeleme” adı verilir. Silkme: altına oldukça büyük bir bez serilip, güçlü kuvvetli bir kişinin ağacın üzerine çıkarak, ağacı silkmesiyle yapılır. Bezin üzerine düşen zeytinler, buradan sepetlere aktarılır. Kenarlara düşenler ise elle toplanıp, ayrı bir yere konur. Bir de uzun sıırıkla, zeytinin dallarına vurularak yere düşürülen meyvelerin, yerden toplaması şeklinde



Zeytin hasadı, M.Ö.2. yy'a ait taban mozayığı. Boynudelik, s. 21.



Zeytin hasadı, Attika vazosu M.Ö. 530.

British Museum Londra

Mehmet İsmail Başoğlu, Antik Çağda Kilikya Bölgesinde Zeytinyağı Üretimi, Adana 2009, s. 42-43.

silme çeşidi vardır ki buna “çırpma” denir. Çırpma ağaca çıkılıp yapıldığı gibi, yerden ağacın dallarına sırıklarla vurularak da yapılabilir. Bu işlem için, fındık ya da kestane ağacının ince ve düz dallarından alınan 3-4 metre uzunluğundaki çubuklar kullanılır. Çırpıcı ve silkeleyiciler genellikle erkeklerdir. Toplayanlar ise kadın ve çocuklardır.

Hasat edilme şekli de verimi etkiler. Zeytin hasadında sırıkların kullanılması gibi geleneksel yöntemler dal, sürgün ve tomurcukların zarar görmesine neden olur. Bu yüzden bir yıl mahsul veren ağaç, diğer yıl pek az, hatta hiç vermeyebilir. Zeytin hasadı tamamlanıp, yağ olacak kısım tespit edildikten sonra, fazlası sepetlere doldurulup, pazara sevk edilir, civar ilçe ve köylerden gelen her bir kişi, en az 40-50 kg. zeytin alıp, tuzlardı.¹³⁵

g-Bölgede Yetişen Başlıca Zeytin Çeşitleri

Trabzon arazisinde yetiştirilen zeytinler “yerli” ve “ziraat ” olmak üzere ikiye ayrılır. Yerli türler İstrangil, Yağ Zeytini, Marantelli, Pastoz ve Su Zeytini’dir. Devletin teşvik amacıyla verdiği fidelerden türeyen ağaçlar ise “ziraat zeytini” olarak adlandırılır.

Zeytinler yeşil-siyah, yağ ve tuz zeytini olarak da çeşitlendirilebilir. Yeşil zeytin, siyah zeytinin olgunlaşmamış halidir. Yeşilken toplanıp yapılan salamuraya “Zagoda ya da Sagoda”, siyahlaştıktan sonra tuzlanarak muhafaza edilene “siyah zeytin” ya da “tuz zeytini” adı verilir.

Yerli türler, ziraat zeytinine göre daha dayanıklı, meyvelerinden yapılan zagoda ya da tuzlama ise daha lezzetli olur. Tuzlama işi büyük toprak küpler kullanılarak yapılırdı. Bunlardan bazılarının boyları iki metreyi bulurdu. Tuzlanan zeytinle dolu küpler, serin bir ortamda saklanarak yazın sıcaklığından korunurdu. Tuzlanan zeytin kış vaktinde yenebilecek kıvama gelir. Zagoda denilen zeytinin mısır ekmeğiyle birlikte tüketilmesi halinde tarifsiz bir lezzet ortaya çıkar.

İstrangil: Yörede “İstrangil” olarak adlandırılır. Bu türün meyveleri küçük ve yuvarlak olup, mor ve yeşil arası bir renk alarak olgunlaşır. Olgun meyvenin dışı zar gibidir. Türler içerisinde en lezzetli ve yağlı zeytin



Zeytin hasadı, Antimenes Ressamları, M.Ö 6. yy. siyah figürlü amphora, Antikensammlung, Berlin Mahmut Boynudelik-Zerrin İren Boynudelik, Zeytin Kitabı/Zeytinden Zeytinyağına, s. 56.

¹³⁵ Mustafa Köroğlu, 80 yaşında, 01.08.2014 tarihinde görüşüldü.

İstrangil'dir. Yağ çıkarmak için ideal olup, en fazla yağ bu türden elde edilir. Ancak her yerde İstrangil'den aynı verim alınmaz. Verimde, toprak ve iklim önemlidir. Tuzlusu fazla dayanıklı olmaz. Tuzlandıktan sonra hemen tüketmek gerekir. Çok lezzetli olduğundan yörede sadece Zagoda yapımında kullanılır.

Yağ Zeytini: Yağ zeytininin meyvesi ince, hafif uzun ve açık yeşil renkte olur. Meyve iki parmak arasında sıkılınca yumuşak, beyaz renkte bir sıvı çıkar. Bu sıvıya “zeytinin sütü” denir. Adı üzerinde daha çok yağ çıkarmak için yetiştirilir. Ancak, İstrangil kadar yağ vermez. Türler içerisinde en erken kararan bu türdür. Zagodası çok yumuşak ve lezzetli olmasına rağmen, erken bozulur. Zagodasını bir ay içerisinde tüketmek gerekir. Tuzlamaya elverişli değildir. Tuzlusu fazla kıvrıkcık olmaz. Uzun müddet de dayanmaz, hemen torbalanır. Yani meyvenin zarı ile çekirdeği arasında yumuşaklık olur. Tuzlusunun dayanıklılık süresi en fazla 2-3 aydır. Sonra bozulmaya döner.

Marantelli: Bölgede yetişen türler içerisinde soğuğa karşı en dayanıklı olan Marantelli'dir. Yerel halk bu türü “Yaban Zeytini” olarak da adlandırır. Çekirdeği kalın, meyvesi uzun, etsiz, yağsız ve lezzetsizdir. Daha çok yağ çıkarmak için kullanılırsa da, bölge zeytinleri içerisinde en az yağ bu türden çıkar. Yağ zeytininden daha sonra kararır. Tuzlaması yapılır. Güzel bir görünüme sahip olduğu için pazarda alıcısı çok olur ve hemen satılır.

Pastoz: Literatürde Pastoz olarak geçen bu tür, Akçaabat ağzında “Bastoz” olarak adlandırılır. Meyveleri, tamamen kararmadan önce koyu yeşil renkte, sert ve üzerinde siyaha yakın noktacıklar bulunur. İki parmak arasında sıkılınca gri-yeşil arası renkte bir sıvı çıkar. Pastoz, bölgede yetişen türler içerisinde meyve ve çekirdeği en iri olandır. Olgunluk dönemi uzundur. Tuzlamak için ideal olmasından dolayı, yörede sofralık olarak değerlendirilir. Tuzlanmış hali birkaç yıl dayanabilir. Ancak, “İstrangil” gibi lezzetli olmaz. Pastoz zeytini tuzlandıktan sonraki 3-4 ayda tüketmek gerekir. Zaman geçtikçe lezzet azalır. Pastoz'un çok olgunlaşmış acı olmaz. Dalından toplanıp çiğ yenilebilir.

Su zeytini: Bu tür nadir yetişmesine rağmen, çok verimlidir. Meyvesi kararmaz, hep yeşil kalır. Su zeytini sadece salamura yapımında kullanılır, tuzlanmaz. Bu türden yağ da çıkmaz

3-Zeytinin Kullanım Alanları

Osmanlı kaynakları analiz edildiğinde; fetih ve sonrasındaki birbucuk asırda bölgede üretilen zeytinlerin büyük kısmının zeytinyağı yapımında kullanıldığı, çok azının sofralık olarak tüketildiği anlaşılır. Osmanlı'nın son dönemlerinde ise bu durumun tersine döndüğü, üretilen zeytinlerin çoğunun sofralık olarak tüketildiği anlaşılır. Zeytinyağı olarak üretilenin önemli bir

kısmı da aydınlatma amacıyla kullanılmaktaydı. Osmanlının son dönemlerinde ise bu durumun tersine döndüğü, üretilen zeytinlerin çoğunun sofralık olarak tüketildiği, yağlık olarak ayrılan zeytin miktarının ise azaldığı görülür. Cumhuriyet'in ilk elli yılında da bu durum devam etmiştir. 1950'li yıllardan sonra yavaş yavaş terk edilen zeytinyağı üretimi, günümüzde tamamen ortadan kalkmıştır. Sofralık (tane zeytin) üretimine devam edilse de yerel halkın ihtiyacını karşılamaktan uzaktır. Bugün gelinen noktada aileler sofralık zeytin ihtiyacının çoğunu, zeytinyağı ihtiyacının ise tamamını marketlerden temin etmektedir. Bütün gereksinimini bölge zeytininden karşılama geleneği eski önemini kaybetse de, geleneklerine bağlı olan çiftçiler hala kendi sofralık zeytinini kendisi yapma gayreti içerisinde. Bu işlem salamura ve tuzlama şeklinde gerçekleşmektedir.

a-Salamura Yöntemleri

Son derece basit hazırlanmasına rağmen, bir o kadar da lezzetli sonuç veren bir yöntemle yapılan salamuraya Trabzon'da "Zagoda", "Zaguda" ya da "Sagoda" denir. "Su zeytini" olarak adlandırılan bir başka salamura çeşidi de vardır. Aradaki fark, yeşil zeytinin kırılması ve suyunun değiştirilmesidir. Zeytinin kırılması ve suyunun sık değiştirilmesiyle yapılan "zagoda", bıçakla çizilmesiyle ya da hiç çizilmeden ve de suyu değiştirilmeden yapılan "su zeytini" olarak tanımlanır. Salamuranın olmazsa olmazı, elle toplanan yeşil zeytindir. Yere düşüp, yaralanmış meyvelerden salamura olmaz.

Zagoda/Zaguda/Sakoda.¹³⁶ Eylül ayı ortası-Ekim ayı başı arasındaki zaman diliminde zeytinler henüz yeşil iken toplanır. Çürüğü, kurtlusunu ve toplarken içerisine karışan yapraklar seçilir. Seçilen zeytinler yıkanır. Çekirdeğinin dağılmasına dikkat edilerek, temiz bir taş ile sert bir zeminde hafifçe vurulmak suretiyle kırılır. Kırılmış zeytinler içi su dolu derin bir kaba atılır. Sonra bir kavanoza suyu ile birlikte doldurulur. Kabin ağzı genişse, zeytinlerin üzerine ağırlık yapması için bir taş konulur. Kırılan zeytinlerin ilk suyu ile birlikte kavanoza doldurulmasının nedeni yağın akıp gitmesini önlemektir. Bu ilk yağ ve su, zagodaya ayrı bir koku ve lezzet verir. Zeytin kırıldıktan sonra yıkanıp, kavanoza doldurulursa daha lezzetsiz olur. Zagoda'da kullanılan su önemlidir. Suyun klorlu olmamasına dikkat edilir. Salamura için ideal su, temiz bir kaynak suyudur. Kavanozun ağzı sıkıca kapatılır. Zeytinlerin salgıladıkları yağdan dolayı yeşile dönen kavanoz içerisindeki su zagodanın erken olgunlaşmasını istiyorsak 2 günde bir, geç olgunlaşmasını istiyorsak haftada bir değiştirilerek, zeytinlere yeni su ilave edilir. Suyun üçüncü defa değiştirilmesinden sonra zeytinlerin acılığı azalmaya başlar, bir hafta sonra yenilecek kıvama gelir.

¹³⁶ Zagoda adının Rumlardan kaldığı düşünülmektedir. Artun Ünsal, Burhan Oğuz'dan alıntı yaparak, zagodanın Yunanca, "zaggos" yani ekşimiş sözcüğünden geldiğini bildirir. Ünsal, *a.g.e.*, s. 136.

Su zeytini: Yeşil zeytin toplanır, seçilir ve yıkanır. Küçük bir bıçakla 2-3 yerinden çizilerek, su dolu leğene atılır. Çizme işlemi bitirilen zeytinler defneyaprağı ve limon dilimleri de ilave edilerek, kavanoza doldurulur. Zeytinlerin üzerini kapatacak kadar su koyulur, suyu değiştirilmez. Salamura, Zagoda'dan daha geç olgunlaşır. Zagoda fazla dayanıklı olmamasına rağmen, Salamura bir iki yıl, hatta daha fazla dayanabilir.

Bir başka salamura çeşidi, yeşil zeytinin kırılmadan ve çizilmeden limonlu ve defne yapraklı suya basılmasıyla yapılır. Bu işlem daha çok su zeytinine uygulanır. İsteğe bağlı olarak içerisine incir yaprağı da konulabilir. Bu usulde yapılan salamura, diğer salamura, çeşitlere göre çok daha uzun süre dayanır.

b-Tuzlama Yöntemleri

Bir diğer saklama yöntemi tuzlamadır. Zeytinin acılığı tuzlama ile giderilir. Yerel halka göre tuzlamak için en makbul ürün "kar yemiş" zeytindir. Kar yağdıktan sonra toplanan zeytinin acı suyu çıktığı için, tuzlusu daha lezzetli olur. Burada dikkat edilecek husus, don olmamasıdır. Don vurmuş zeytini tuzlama iyi sonuç vermez. Zeytin çamurlaşır. Tuzlamada iyi sonuç almak için elle daldan toplanmış zeytinleri, yere düşüp yaralanmış zeytinlerden daima ayrı tuzlanmak gerekir.

Tuzlama, genellikle meyve tamamen karardıktan sonra gerçekleştirilir. Ancak, isteğe bağlı olarak $\frac{3}{4}$ 'ü kararan zeytin Kasım ayında da toplanıp, tuzlanabilir.

1. Usül: Zeytin, tamamen karardığı ve kırıştığı Kasım-Ocak ayı arasında toplanır. İçerisinde çürük kalmayacak şekilde seçilir, yıkanır ve iyice süzdürülür. (Eskiden yıkanmadan tuzlanan zeytin, günümüzde ilaçlamadan dolayı yıkanarak işlenmektedir). Geniş bir leğene alınıp, kaya tuzu ile tuzlanır. Çuvallara doldurulur. Yüksekçe bir yere asılarak, bekletilir. Zeytinin iyice piştiği anlaşılınca çuval açılır. Zeytinler süzgeçlere alınıp, ince tuzla tuzlanır. İyice kıvırcık olması için her gün karıştırılır. Üç-dört hafta sonra yenecek kıvama gelir. Sonra bir kaba doldurulur ve tüketime sunulur. İsteğe bağlı olarak içerisine defne yaprağı konulabilir.

2. Usül: Yukarıdaki işleme tabi tutulan zeytin, çuvaldan çıkarılıp bir sepete konularak da tuzlanabilir. Buna sele zeytini denir. Trabzon'daki kadim zeytin tuzlama usulleri bunlardır.

Bir de zamanımızda uygulanan tuzlama işlemleri vardır.

1. Usül: Dalından toplanan siyah zeytin seçilir, yıkanır, süzülür. Pet şişelere elle doldurulur. Ağzı sıkıca kapatılır. Siyah ve acı suyu çıkana kadar şişenin içerisinde bekletilir. Sonra bir süzgece dökülür. Zeytinlerin mor suyu aktıktan sonra altına bir tabak konulup, yağının bu tabağa sızması sağlanır. Saf yağın akması, zeytinin buruşmaya, olgunlaşmaya başladığı anlamına gelir. Zeytinler iyice süzildükten sonra kaya tuzu ile tuzlanır. Tuzlu zeytinler süzgeçte bekletilerek, hava ile temas edip, buruşması sağlanır. Bekletilen

zeytinler sık sık alt üst edilir. Nihayetinde bir kavanoza doldurulup, tüketime sunulur.

2. Usül: Toplanan zeytinler seçilir, yıkanır, süzdürülür. Kaya tuzu ile tuzlanır (1 kg zeytine, 1 yemek kaşığı kaya tuzu konulur). Ağız dar bir su şişesine (5 veya 10 kg'lık) doldurulur. Beş kilogramlık şişeye yarım çay bardağı zeytinyağı, 10 kg lık şişeye bir çay bardağı zeytinyağı ilave edilip, şişenin ağız sıkıca kapatılır. İsteğe bağlı olarak defneyaprağı da ilave edilebilir. Şişe iyice çalkalanarak yağ ve tuzun zeytinlerin her tarafına yayılması sağlanır. Sallama işlemi haftada bir tekrarlanır. Bu şekilde tuzlanan zeytin bir, birbuçuk ay sonra yenilecek kıvama gelir. Zeytin tüketime sunulana kadar şişenin kapağı açılmaz.

Tuzlu Zeytini Saklama Yöntemleri

Tuzlu zeytin çok eskiden tahtadan yapılmış, etrafı kuşaklı, şarap fıçısına benzer fıçılarda veya toprak küplerde saklanırdı. Büyük sepetlerde de (yük sepeti) saklanmakta, bu zeytine sele zeytini adı verilmekteydi. Yakın tarihe kadar sahil ve sahile yakın köylerde yaşayan her ailenin, zeytin tuzlamak için kullandığı fıçıları ya da toprak küpleri mevcuttu.¹³⁷ Günümüzde ise 5 veya 10 litrelik plastik su kaplarında tuzlanmakla birlikte, en sağlıklı yöntem cam kavanozlarda tuzlamaktır.

c-Zeytinyağı Yapılışı

Lermioğlu, “zeytin bu sahilde 2000 yıldan fazla bir süredir yetişmesine rağmen, maalesef gerek yağından ve gerekse tuzlanıp muhafaza edilmesinden yeterince yararlanılamamaktadır”¹³⁸ diyerek, haklı olarak sitemde bulunur. Bölgede yapılan zeytincilik ne kadar ilkel olursa olsun, yöre kültüründe, bilhassa sahil yerleşimlerinde yeri olduğu muhakkaktır. Bilindiği kadarıyla, zeytinden yağ elde edilmesinde kullanılan ilk yöntem, zeytinlerin önce ayakla ezilmesi, sonra sıcak su ile yağının alınması şeklinde olmuştur. Bugün yaşı 80'in üzerinde olan yöre sakinleri buna benzer bir yöntemin, 1950'li yıllara kadar Akçaabat ve köylerinde uygulanarak, zeytinyağı elde edildiğini anlatmaktadırlar. Zeytinyağı yapımının yöresel adı “zeytinyağı çıkarma” veya “zeytin ezme”dir. Hatırlanabilen en son “zeytinyağı çıkarma” işlemi ise 1980'li yıllarda, bugünkü Mersin Mahallesi sakini olan bazı ailelerin folklorik olarak üretimiyle sonlamıştır. Yeni nesil zeytinyağı üretiminden, hatta zeytin tuzlama ve salamura yapımından habersizdir.

Mersin Mahallesi sakinlerinden Mustafa Köroğlu, “zeytinyağı çıkarma” işlemini şöyle anlatmıştır: Zeytinler iyice kararınca toplanır.¹³⁹ Toplama işlemi sırasında zeytinlere karışan yapraklar, ezik, çürük ve kurtlu zeytinler seçilir.

¹³⁷ Kaynak: Nuri Topal, 83 yaşında. 17.12. 2014 tarihinde görüşüldü.

¹³⁸ Lermioğlu, *a.g.e.*, s. 23-24.

¹³⁹ Tam kararmamış zeytinden yapılan yağ yeşil, kararmış zeytinden yapılan yağ ise altın renginde olur. Bundan dolayı zeytin tamamen kararmasına dikkat edilerek toplanır.

Seçilen zeytin evdeki beton zeminin (şimanın) bir köşesine 10-15 cm kalınlıkta yığılır. Asgari 10 gün burada bekletilip, çürümesi sağlanır. Zeytinin çürümesi için yığıldığı taş zemine “Fol”, yapılan işleme “zeytin follama” denir.

Kıvamında çürüten zeytin, foldan alınıp, 70-80 cm yükseklikteki hafif meyilli bir düzeneğin üzerine yerleştirilmiş, şirana adı verilen teknenin¹⁴⁰ içerisine dökülür. Şirananın meyilli zemine yerleştirilmesinin nedeni, sıkılan yağın kolay akmasını sağlamaktır. Sonra, büyük kazanlarda kaynatılan sıcak su, zeytinler suyun içerisinde yüzecek duruma gelinceye kadar, üzerlerine dökülerek iyice yıkanır. Şirananın bir tarafında ve alt kısmında bulunan delik açılarak kirli suyun dışarı akması sağlanır. İyice temizlenen zeytin süzgeçle alınıp, özel olarak dokunmuş çuvala¹⁴¹ doldurulur. Zeytin çuvala birlikte tekrar şirana üzerine yayılır. Çuvalın üzerine çıkılarak zeytinler iyice ezilir. Ezme işlemi dizkapaklarından itibaren ayaklarını yıkayan kadın ya da erkekler tarafından gerçekleştirilir. Zeytin çığneme işlemi bir tek kişi tarafından yapılabildiği gibi, çığnenecek zeytin miktarına bağlı olarak 4-5 kişi tarafından da yapılabilir. Zeytinin çeşidine ve çürümesine bağlı olarak, çığneme işlemi uzar veya kısalmır. Ortalama çığneme süresi 20-25 dakika arasındadır. Zeytin çığnendikçe, şirananın deliğinden yavaş yavaş yağ akmaya başlar. Çığneme işlemi bittikten sonra, ezilen zeytinler çuvalın dibine toplanır. Çuval hem hamuru içerisinde tutar, hem de yağ için filtre görevi görür. Sonra şirana ile eğri tahta arasındaki 40 cm’lik aralıktan geçirilen çuvalın boş kısmı, tekrar şirananın üzerine yayılır. Çuvalın boş kısmında yağ birikir. Posa ile dolu kısım ise tahtanın arkasında kalır. Çuvalın ağzı kukuleta gibi kıvrılıp, kulestara¹⁴² geçirilir. Kulestar mengenenin¹⁴³ bir tarafındaki halkaya geçirilir, mengenenin diğer halkası ise şiranaya sabitlenmiş demir kancaya takılır. Kulestar elle

¹⁴⁰ “Şirana” yada “şirhana” zeytinyağı çıkarmak için elzem olan ahşap teknenin yerel adıdır. 1950’li yıllara kadar, zeytincilikle uğraşan her aile bir şiranaya sahip idi. Genellikle cam ağacından elde edilen 4-5 cm. kalınlığındaki tahtalardan yapılırdı. Teknenin eni 1-1,5 metre, boyu 3-4 metre arasında değişmekteydi. Kenarlarındaki tahtanın yüksekliği ise 40-50 cm. kadardı. Teknenin baş tarafında her iki yanındaki deliklerden, şirananın üzerinde bulunan deliklere bir iple bağlanan eğik bir tahta bulunurdu. Tahta ile şirana arasında zeytin çuvalının geçirilmesi için 30-40 cm. lik bir mesafe olması gerekirdi. Tahtaları birbirine bağlayan ipler, bu mesafeyi korumak için biraz uzun bağlanırdı. Şirananın dibinde ise Mengene adı verilen bir düzenek ile sıkılan yağın akması için bir delik bulunurdu.

¹⁴¹ Zeytinlerin doldurulduğu çuval, yünden olup, özel olarak tezgâhlarda kilim dokur gibi dokunurdu. Bu çuvalın eni 1 metre civarında olur, boyu ise şirananın boyuna göre 3 ile 4 metre arasında değişirdi. Akçaabat’ın Mersin Mahallesi’ndeki yaşlıların hatırlayabildiği en eski çuval örücüleri Mustafa Köroğlu’nun annesi Fadime Köroğlu ile kızı Sabriye Köroğlu’dur. Mustafa Köroğlu’nun babası Kasım Köroğlu yünü eğirir, eşi Fadime ve kızı Sabriye çuvalı dokurdu.

¹⁴² Kulestar mengeneye takılmış çuvalın rahat çevrilmesi için, çuvalın bir tarafına geçirilen 60-70 cm.lik silindir değneğin yerel adıdır.

¹⁴³ Mengene: İki demir halkayı, ortasındaki bir firdöndünün birbirine bağladığı düzeneğe verilen addır. Mengene ve şiranaya iple bağlı olan tahta seyyardı. Zeytin sıkma işlemi bitince bu aletler yıkanıp bir duvara asılırlardı.

çevrilir. Çevrildikçe çuvaldaki yağ şiranaya akar (çuval çamaşır sıkır gibi sıkılır). Önce şirananın üzerine akan yağ, oradan şirananın altındaki kaba dolar. Çiğneme işlemi bittikten sonra kulestar, şirananın kenarında bulunan ipe takılarak, çuvala birlikte kenara çekilir. Şirananın üzerinde kalan yağ elle iyice sıyrılarak, yine şirananın altındaki kaba akıtılır. Çıkarılan ilk yağ ile silikta dökülür. Kulestar ters yöne döndürülüp, çuval açılarak (yerel deyimle çuval boşlanarak) aynı zeytin, içerisine tekrar yayılır. Bu işlem 14-15 kere tekrarlanarak, posadaki yağın tamamen çıkmasını sağlar.¹⁴⁴ Son sıkımlarda posadan yağın çıkması güçleşir. Yağın rahat çıkmasını sağlamak için, kazanda kaynatılan su kovalarla alınıp, zeytin çuvalının üzerine dökülerek zeytinin gevşemesi sağlanır. Sıkma işlemi bittikten sonra alttaki tekneye dolan yağ ve su karışımı sıvı dinlendirilmeye bırakılır. Suyun yüzüne çıkan çiğ yağ, kepçeyle alınıp şişelere doldurulur. Bu yağ içmek ve salatalarda kullanılmak için ayrılır. Çiğ yağ ayrıldıktan sonra, kalan su ve yağdan oluşan karışım bir kazana boşaltılır ve yüksek ateşte iyice kaynatılır. Kaynama işlemi bitince zeytinyağı yüzeye çıkar. Tortusu (murtu) dibe çöker. Yüzeydeki yağ odun bir kepçe ile alınarak teneke veya damacanalara doldurulur. Tortunun üzerinde kalan hafif yağ ise el ile tortunun üzerine bastırılıp, sonra elin yumruk yapıp, tenekeye sıkılması işleminin birkaç kere tekrarlanmasıyla tamamen alınır. Bu işlem tortuda yağ bitinceye kadar tekrarlanır. Kaynamış yağ tenekelere doldurularak, yemeklerde kullanılır. Fazlası pazara sevk edilir.¹⁴⁵

Günümüzden 70-80 yıl önce Çatalzeytin (İspendam) Deresi'nin ağzında sabit bir mengene bulunduğu, zeytin mevsiminde bu mengenede sürekli yağ sıkıldığı anlatılmaktadır.¹⁴⁶

Kazanın dibinde kalan tortu (murt) ise sabun yapımında kullanılırdı. Bu gelenek de tamamen ortadan kalkmış, sabun yapımını bilen kalmamıştır. Mersin Mahallesi sakinlerinin ifadelerine göre, işgal sırasında Ruslar, zeytinyağı şiranalarını söküp, atlara su vermek için kullanmışlardır.

Şiranadan çıkan ilk yağa “*silikta*¹⁴⁷ *dökmek*” Mersin’de gelenektir. Bu geleneğin, zeytin yetişen diğer köylerde de uygulandığı muhakkaktır.

Zeytin çiğneneceği gün, sabah erkenden kalkılırdı. Un, su, yoğurt, azıcık zeytinyağı ve bir tutam tuz ile birlikte sulu bir hamur yoğrulup,

¹⁴⁴ Kaynak: Mersin Mahallesi sakinlerinden Mustafa Köroğlu, 80 yaşında, 01.08.2014 tarihinde görüşüldü.

¹⁴⁵ Normal bir şirana 10 kot zeytin alırdı. Bir kot yaklaşık 12 kilografa tekabül ediyordu. Bu durumda ortalama bir şirananın 120 kilogram zeytin aldığı hesaplanabilir. Yerel halk, günde ancak bir şirana zeytin çiğnendiğini söylemektedir. Zeytinin verimi gibi yağı ve kalitesi de ağacın yetiştiği muhite göre değişirdi. Taşlı yerden alınan zeytinin türü eğer İstrangil ise, bir şiranadan 15 kara okka yağ çıkardı. Bir kara okkanın 1 kilo 300 grama tekabül etmesi, bir şiranadan 15-16 kilogram civarında yağ elde edildiğini hesaplamayı mümkün kılar. Bu da yaklaşık 1 tenekeye tekabül ederdi. Kaynak kişi, Mustafa Köroğlu, 80 yaşında 24.10.2014 tarihinde görüşüldü. Şiranalara ait çizimler ektedir.

¹⁴⁶ Nuri Topal, 83 yaşında. 17.12.2014 tarihinde görüşüldü.

¹⁴⁷ Silikta/Zilikta: Lokma tatlısına yörede verilen addır.

mayalanmaya bırakılırdı. Zeytin çiğnenip, ilk yağı alınınca, bu yağ derin bir tencereye (yörede çalpara denilen yayvan bakır kaba) dökülerek ateşin üzerine konulurdu. Tencere yarısına kadar (yerel deyimle, yarıbeline kadar) yağ ile doldurulurdu. Yağ ufaktan titremeye başlayınca, mayalı hamurdan bir avuç alınır, el yumruk yapılarak başparmak ile işaret parmağı arasından hamurun fişkırması sağlanır, fişkırın hamurdan ceviz büyüklüğündeki bir parça suya batırılıp, ıslatılmış bir kaşıkla kesilip, kızgın yağın içerisine atılırdı. Kızgın yağda kızaran siliktalar bir kevgir yardımıyla alınıp, tepsiye konulurdu. Bu işlem hamur bitinceye kadar tekrarlanırdı. Büyük bir sini ya da tepsiye konulan siliktalar, üzerine şeker veya şerbet dökülerek, konu komşu toplanılıp hep birlikte yenilirdi.¹⁴⁸

Bir başka gelenek ise; yine şiranadan çıkan ilk yağın, bakır sahana konulup, sobadan (beşkodan) çıkarılan sıcak mısır ekmeği ile banılıp yenilmesi idi.

d-Zeytinyağının Saklanması

Havanın durumu ve ışık zeytinyağını etkiler. Serin, kapalı ve ışık almayan yerde, kabin ağzı sıkıca kapalı şekilde saklanmalıdır. Ham (kaynatılmamış) zeytinyağı soğukta donar.

Zeytinyağı damacana veya tenekelerde muhafaza edilirdi. Damacana camdan imal edilen yeşil renkli büyük şişeye verilen ad idi. Damacanalara, hasır örgülü bir sepetin içerisinde bulunurdu. Zeytin yetiştiren her aile 15-20 adet zeytinyağı damacanasına sahipti. Bir damacana 17-18 kilogram zeytinyağı alırdı. Yerli zeytinyağı, Akçaabat'taki dükkânlarda musluklu bidonlarda saklanır, bu bidonlardan küçük şişelere doldurarak satılırdı.¹⁴⁹

Sonuç

Bütün bu bilgi ve belgeler, XV. ve XVI. yüzyıllarda, hatta fetih öncesinde bölge ekonomisinde önemli bir yeri olan zeytinciliğin, Osmanlı'nın son dönemlerinde eski önemini kaybettiği, tüm teşviklere rağmen üretimin giderek azaldığı gerçeğini karşımıza çıkarmaktadır. Fethin ilk dönemlerinde eski Görele Kalesi'nden Of'a kadar olan sahil şeridinde zeytin yetişmesine rağmen, XVII ve XVIII. yüzyıllarda sancağın doğu bölgesindeki üretimin yavaş yavaş azaldığı, batıda ise Yoro Burnu'na çekildiği söylenebilir. Bu durumun, iklimsel değişimlerden kaynaklandığı düşünülebilir. XIX yüzyıla gelindiğinde, Trabzon şehri ile Yoro Burnu arasındaki 30 kilometrelik sahil şeridinde, zeytin yetiştirildiği anlaşılmaktadır. 1886 yılında sadece Akçaabat'ta 120.000 zeytin ağacının bulunması, 1873 yılında 216 dönüm zeytinlik bulunmaktayken, bu rakamın 1913-1916'da 1000 dönüme ulaşması, Tanzimat'la birlikte

¹⁴⁸ Kaynak: İsmet Nuhoğlu, 73 yaşında, 07. 12. 2014 tarihinde görüşüldü. Siliktalar şerbetle yenilecekse, tencereden kevgirle alınan tatlı hemen şerbetin içine atılırdı. Şeker hayatımıza girmeden önce siliktanın bal ve pekmezle yenildiği anlatılmaktadır.

¹⁴⁹ Kaynak: Nuri Topal, 83 yaşında. 17.12.2014 tarihinde görüşüldü.

başlayan devlet teşviklerin Akçaabat'ta amacına ulaştığına işaret eder. Bu dönemde, doğudaki zeytinliklerin tamamen kendi haline terk edildiği söylenebilir.

Günümüzde bu bölgenin sahile inen dik yamaçlarındaki ağaçlar arasında kışın yaprakları dökülmemiş birkaç yabancı zeytin ağacının görülmesi Sürmene, Arsin ve Yomra'da ki eski evlerden bazılarının bahçelerinde ender de olsa zeytin ağaçlarına rastlanması, zeytinin bu toprakların yabancı olmadığına kanıttır. Ancak, bölgede çok miktarda zeytin yetiştirildiğini yerel halk şaşkınlıkla karşılaması, bu konudaki kültür ve birikimin hafızalardan tamamen silindiğini gösterir. Doğu bölgesindeki zeytinciliğin azalma nedenleri arasında önce fındık, sonra çay, Akçaabat'taki azalma nedenleri arasında ise tütün tarımındaki artışı göstermek mümkündür. Lozan Antlaşması'yla mübadeleye tabi tutulan gayrimüslimlerin buradan ayrılmasıyla ortaya çıkan emek kıtlığının da üretimi olumsuz etkilediği muhakkaktır. Üretimi etkileyen unsurlardan biri de, zeytinyağının kullanım alanlarında zaman içerisinde meydana gelen değişimlerdir. Zeytinyağı yerine diğer yağların ikamesi, aydınlatmada gazyağı kullanılmaya başlaması, zeytin tarımına halkın yeterli ilgiyi göstermemesinin nedenleri arasında sayılabilir. Ulaşımındaki kolaylığı da bu nedenlere ilave etmek gerekir. Fındık, çay ve tütün sayesinde alım gücü artan yerel halk, çok meşakkatli olan zeytinyağı yapımını terk etmiş, sofralık zeytini satın alma yoluna gitmiştir. Yöredeki zeytinliklerin bir kısmının dini kurumların vakıfları arasında yer almaktaydı. Vakıfların statüsündeki değişiklik ve görevlilerin kayıtsız tutumlarının da zeytinliklerin bakımsız kalıp, orman haline gelmesinde, dolayısıyla verimin düşmesinde etkisi olduğu şüphesizdir.¹⁵⁰

Günümüzde bölgedeki zeytinciliği olumsuz etkileyen bir diğer unsur iş gücünün çok pahalı olmasıdır. İşçinin bir günlük ücretinin 100 TL olduğu düşünülürse, günde toplanan zeytin miktarı ile işçi ücreti arasındaki orantısızlık daha iyi anlaşılır.

Bugün gelinen noktada; sahil kesiminde ormancıklar halinde bulunan zeytinlikler kesilerek, açılan tarlalara dikilen tütün, devlet politikası gereği bölgede tamamen ortadan kalkmış, en önemli geçim kaynağı olarak kalan fındık ise ailelerin geçimini sağlayamamaktadır. Sözü edilen araziler denize nazır olduklarından, 1960'lı yıllardan sonra sahil kesime yerleşme eğilimine giren halkın tercih ettiği yerleşim yerleri haline dönüşmüşlerdir. Yakın tarihe kadar sıvasız ve şekilsiz ev ve apartmanların yer aldığı arazilerde, günümüz modasına uygun villalar ve siteler yükselmekte, zeytinlikler hızla betonlaşmaktadır.

Akçaabat ilçesinin sahil köylerindeki fındık ve sebze bahçelerinin kısmen içerisinde, çoğunlukla da kenarlarında zeytin ağaçlarını görmek mümkün olsa da eski ihtiyaçlardan eser yoktur. Üretilen zeytin miktarı yerel

¹⁵⁰ Vakıf zeytinliklerden bazılarının varlıklarını "vakof" olarak anılan mahal adlarından bugün dahi tespit etmek mümkündür.

ihtiyacı karşılamaktan çok uzaktır. Semt pazarlarında satılan “yerli zeytin” çok nadide bir şey görülmüş duygusuna kapılarak satın alınmaktadır. Yine de yerli zeytinin tadını bilenler, kendi zeytinini kendisi tuzlamakta, özellikle “zagoda”yı muhakkak yapmaktadırlar. Zeytinyağı yapımını ise 80 ve üzerinde yaşta olan yöre sakinleri anı olarak anlatmakta, yeni neslin “burada zeytinyağı mı yapıyordu” şeklindeki sorularına muhatap olmaktadır.

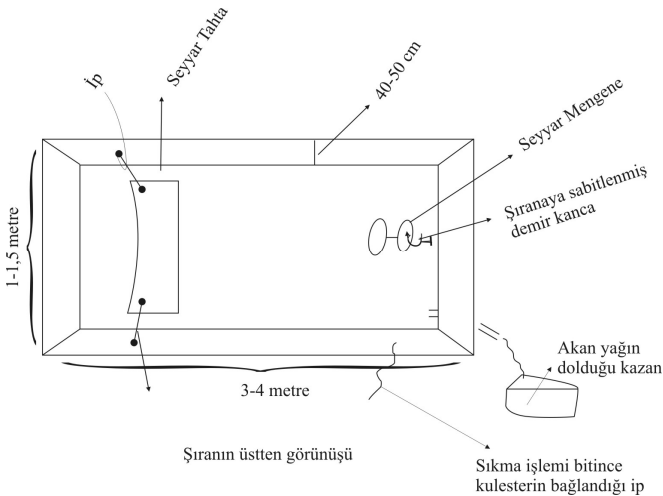
Bölgede “su zeytini” ve “yağ zeytini” olarak adlandırılan türlerin ise izleri silinmek üzeredir.

EKLER

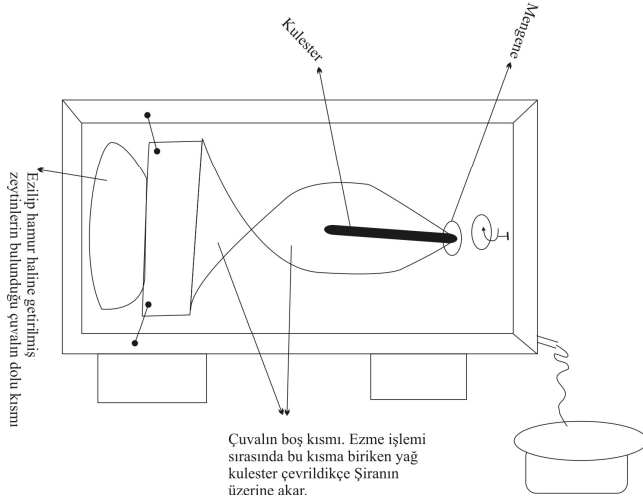
Şekil 1: Şirana'da Zeytin Ezilmesi



Şekil 2: Şirana'nın Üstten Görünümü



Şekil 3: Şirana'da Zeytin Ezilmesi



KAYNAKLAR

1-Arşiv Kaynakları

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA)

BOA, MAD, (Maliyeden Müdevver Defterler) No: 828, 891/1486.

BOA, TD, (Tapu Tahrir Defterleri) No: 387, 926/1520.

BOA, TD (Tapu Tahrir Defterleri) NO: 288, 961/1554.

*TK. KKA, TD, (Ankara Tapu Kadastro Genel Müdürlüğü Kuyûd-ı Kadîme Arşivi)*No: 29, 991/1583.

BOA, A.DFE, (Bâb-ı Âsafî Defterhâne-i Âmire, Defter Kataloğu) No: 85, 1043/1634.

BOA, A. MKT. UM, (Sadâret Mektûbi Kalemî Umum Vilâyât Evrakı) No: 329/82. 1, 10. Ra. 1275

BOA, A. MKT. UM, (Sadâret Mektûbi Kalemî Umum Vilâyât) No: 329/82. 1, 10.Ra.1275; 28/78. 21.L.1266; 55/51, 11.C.1267; 32/2, 21.2.1274.

BOA, DH. İD, (Dâhiliye Nezâreti İdare Evrakı) No:108-2/29, 14.C. 1332; 111-1/6, 3.C.1331.

BOA, DH. İ. UM, (Dâhiliye Nezâreti İdare-i Umumiye Evrakı) No: 20-8/2-079, 17. Ca. 1338.

BOA, DH. MUI, (Dâhiliye Nezâreti Muhaberat-ı Umumiye İdaresi Evrakı) No: 36-1/16, 26 L 1327.

BOA, MVL (Meclis-i Vâlâ), No: 235/9-1,14.S. 1267.

Başbakanlık Cumhuriyet Arşivi (BCA)

BCA, Tarih:14/S /1267 (Hicri), Dosya No: 235, Gömlek No: 9, Fon Kodu: MVL.

Vakıflar Genel Müdürlüğü Arşivi (VGM)

VGM Arşiv ve Yayın Daire Başkanlığı, 11/1-2811, Vakfiye Defteri No: 594/261-249-133; *Trabzon Ahkâm Defteri* No: 5, 1249. Za. 1-1253. Z. 1; No: 6, 1253-1262; No: 7,1263. C. 1-1275. Ra. 20; No: 8, 1275. Ca. 1-1294. Ca. 2.

2-Kitap ve Makaleler

BELDİCEANU, “Biens Du Monostere Sainte-Sophie”, *Byzantion*, L.X.

—————, “Le Monastere De La Theoskepastos”, *Byzantion*, L.V.

BIJİŞKYAN, P. Minas, *Pontos Tarihi*, İstanbul 1998.

BÖLÜKBAŞI, Atilla Alp, *Anılarda Akçaabat*, İstanbul 2006.

ÇOLAK, Ali, *1868 numaralı Trabzon Şer’iyye Siciline Göre Kentin Sosyal ve Ekonomik Hayatı*, Yüksek Lisans Tezi, Trabzon 1997.

EKİZ, Zeki, *1828 numaralı Trabzon Kadı Sicili (Transkripsiyon-Değerlendirme)*, Yüksek Lisans Tezi, Trabzon 2003.

ERDEN, Gülseren, *1890 numaralı Trabzon Şer’iyye Sicili (H.1140-1141/m. 1727-1728)*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Van 2000, s. 86-100.

Evlîya Çelebi Seyahatnamesi, Haz. Yücel Dağlı-Seyit Ali Kahraman, C: 2, İstanbul 2005.

FALLMERAYER Jakob Philip, *Doğu’dan Fragmanlar*, Çev. Hüseyin Salihoğlu, Ankara 2002.

GEDİKLİ, Fethi, “1560-1566 Yıllarında Akçaabat ve Köylerinin Sosyal ve Hukuki Durumu”, *Akçaabat Yazıları I*, Haz. Fethi Gedikli, İstanbul 2004.

GÜNEY, Murat, *1826 numaralı Trabzon Şer’iyye Sicili’nin Özet Transkripsiyonu ve Analizi*, Yüksek Lisans Tezi, Trabzon 2011.

GÜRAN, Tefik, *Tarım Politikası (1839-1913)*, Ankara 1999.

İNAN, Ahmet Çağrı, *1876 Numaralı Trabzon Şer’iyye Sicili’nin Transkripsiyonu ve Değerlendirilmesi*, Bitirme Çalışması, Trabzon 2013.

İPŞİRLİ, Mehmet, “Osmanlı Devlet Teşkilatı”, *Osmanlı Devleti ve Medeniyeti Tarihi*, Ed. Ekmeleddin İhsanoğlu, İstanbul 1994.

KAYRA, Selva Sühan, *1863 numaralı (1697-1698) Şer’iyye Sicilleri Transkripsiyonu*, Trabzon 2012.

KEÇİŞ, Murat, “Ortaçağ Kaynaklarında Akçaabat”, *Dünden Bugüne Akçaabat Tarihi Sempozyumu (26-28 Nisan 2013)*, İstanbul 2014.

KSENOPHON, *Anabasis (Onbinlerin Dönüşü)*, Çev. Tanju Gökçel, İstanbul 1998.

LERMİOĞLU, Muzaffer, *Akçaabat-Akçaabat Tarihi ve Birinci Genel Savaş-Hicret Hatıraları*, İstanbul 1949.

Memalik-i Osmaniye’nin 1329 Senesine Mahsus Ziraat İstatistiği, İstanbul 1332.

ÖZTÜRK, Özhan, *Pontus: Antikçağ'dan Günümüze Karadeniz'in Etnik ve Siyasi Tarihi*, Ankara 2011.

PAKALIN, Mehmet Zeki, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, C: 2, İstanbul 1983.

SEZGİN, İsmet, *1876/62 Numaralı Trabzon Şer'iyeye Sicil Defteri'ne Göre Yöre Araştırması*, Yüksek Lisans Tezi, Samsun 2003.

TOPAL, Zehra, "Akçaabad Nahiyesi'nin Kaymakamlığa Dönüştürülmesi", *Karadeniz Tarihi Sempozyumu 25-26 Mayıs 2005*, C: I, Trabzon 2007.

TOPAL, Zehra, *Akçaabad-Vakfikebir Öşür Defteri (1850)*, İstanbul 2005.

Trabzon Vilayet Salnamesi 1290 (1873), Haz. Kudret Emiroğlu, C: 5, Ankara 1995.

Trabzon Vilayeti Salnamesi 1296 (1879), Haz. Kudret Emiroğlu, C: 11, Ankara 1999.

Trabzon Vilayeti Salnamesi 1305 (1888), Haz. Kudret Emiroğlu, C: 13, Ankara 2002.

Trabzon Vilayeti Salnamesi 1309(1891/92), Haz. Kudret Emiroğlu, C:14, Ankara 2005.

Trabzon Vilayeti Salnamesi 1320 (1902), Haz. Kudret Emiroğlu, C: 20, Ankara 2008.

ÜNSAL, Artun, *Ölmez Ağacın Peşinde (Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı)*, İstanbul 2006.

YEDİYILDIZ, Bahaeddin, "Osmanlı Toplumu" "*Osmanlı Devleti ve Medeniyeti Tarihi*", Ed. Ekmeleddin İhsanoğlu, C: I, İstanbul 1994.

YETİM, Hatice-KOLOL, Burak, *1853 Numaralı Şer'iyeye Sicil Defterinin Transkripsiyon ve Değerlendirilmesi*, Bitirme Çalışması, Trabzon 2012.

YILDIRIM, Pınar, *1872 numaralı Trabzon Şer'iyeye Sicil Defterinin Transkripsiyon ve Değerlendirilmesi*, Bitirme Çalışması, Trabzon 2013.

ZEREY, Orhan, *1824 numaralı Trabzon Kadı sicili (Transkripsiyon-Değerlendirme)*, Yüksek Lisans Tezi, Trabzon 2003.

ZİVER, *Dahil-i Vilayette Zeytin Yetiştirmeye Mahsus Layihadır*, Trabzon 1313.