MAKALE

Marmara'da Saklı Bir Vahadan Gelen Sağlık İçeceği



Ekmel ERATAN

Orhangazi
BURSA

Özet

Marmara bölgesinde zeytin yetiştiriciliği yapılan İznik Gölü havzasında Zeytincilik faaliyetleri hakkında kısa bilgi ve yüksek kaliteli zeytinyağı potansiyeli hakkında görüşlere, örnekler verilerek yer verilmiştir

Türkiye'nin metropolü İstanbul'un arka bahçesinde, İzmit ve Bursa gibi büyük şehirlerin arasında bir vaha saklı.

Marmara Bölgesi'nin Uludağ'dan sonra ikinci en yüksek noktası Gürle Dağı'nın ayak ucuna uzanmış, çevresindeki Samanlı ve Katırlı dağlarınca korunup saklanan Türkiye'nin dördüncü en büyük tatlı su * gölü İznik gölü havzası…

Bölgede yaşam o kadar eski ki Homeros'un İlyada destanında bu köylerden savaşçıların Truva Savaşı'na katılmak için yola çıktıkları yazar **… Bir ucu Bizans'ın kıymetli Nicea'sı, Osmanlı'nın ilk başkenti İznik, bir ucu eski adı Pazarköy iken Osmanlı'nın ikinci hükümdarı Orhangazi tarafından kendi adı verilen *** geçiş yolu Orhangazi.

Göl, İznik ve Orhangazi'ye bağlı köylerle çevrili; göl ve çevrindeki dağların oluşturduğu korunaklı iklim ile bölge uçsuz bucaksız, sonu görünmez zeytin bahçeleriyle çevrili. Yeniköy, Üreğil, Paşapınar, Çakırca ilk akla gelenlerse de 32 köyün tamamında zeytincilik sürüyor. Bölge iniş çıkışlı vadileri, kıyıdan zirvelere yükselen yapısı nedeniyle haritada göründüğünden çok daha geniş ve sanayiden arınmış bir alana sahip ve Gemlik tipi zeytinin tatlı su kenarında olduğu az sayıdaki bölgelerden biri.

Bu güzel havzada yaşam da büyük zeytin bahçelerine göre şekillenmiş. Düğünler zeytin hasadına göre tarihlenmiş, aileler yaşamlarını zeytine göre kurmuş. Öyle eski ağaçlara sahip ki kaç kuşaktır zeytin toplandığı bilinmiyor. Bölgenin en bilgili üreticilerinden Hasan Durgut'un deyimiyle aileler zeytin ağacının sahibi değil, bir sonraki kuşağa kadar bekçisi.

Gemlik tipi zeytinin çok sevdiği iklime sahip havzada sofralık zeytin üretimi aile geleneği ve hayret verici lezzette







çevirme, sele ve salamura zeytin üretiliyor. Geçmişte zeytin toplamak ve işlemek kalabalık bir nüfusu ve yarışı gerektirdiğinden (toplanan zeytinin boyuna göre ayrılması ve zeytin havuzlarında tuzla buluşturulması günlük bir koşuşturmacayı ve sezonda sabah gün doğumundan gece yarısına kadar bir mesaiyi gerektiriyor) sofralık zeytin öncelikli olmuş.
Sofralık zeytinde uzmanlaşan bölgede son zamanlarda ise yüksek kaliteli yağı potansiyeli az sayıdaki butik üretici tarafından yeniden keşfediliyor.

Bunlardan biri olan "Siyahyeşil" markası 2022 erken hasat ürünüyle Uluslararası IOOC organizasyonunda altın madalyaya layık görüldü. Markanın hedefi küçük miktarlarda fakat yüksek kalitede üretimle potansiyele destek vermek ve 2023 itibariyle yurt dışında duyulmak. Üretimdeki kalite hedefi ise başlığa adını verdiği gibi Dünya Sağlık örgütü kuruluşu olan Uluslararası Zeytin Konseyince tavsiye edilen **** sağlık içeceği zeytinyağının 200 ve üzeri polifenol seviyesinde ve ‰2 seviyesinin altında üretimi.

Bölgede geleneksel pek çok yağhanenin dışında yüksek polifenollü yağ üretimini mümkün kılan Avrupa Birliği beklentilerine uygun yapı ve makine parkına sahip tasarlanan Yıldırım Zeytin yağhanesi dikkat çekiyor. İki fazlı kuru sistem üretim yapan yağhanede pirina ile kirlenmiş su atığı oluşmuyor. Yağhanenin kurucusu mühendis Oğuz Yıldırım da bir yüksek kaliteli zeytinyağı üretim sevdalısı ve müşterilerini özenle seçiyor. Yüksek kaliteli zeytinleri ayrı bir hatta işlemek gibi hassasiyetleri mevcut. Siyahyesil markası Yıldırım Yağhanesiyle yaptığı çalışmada ‰14 asit seviyesine ulaşmış durumda.

Sonuç: Antik çağlardan günümüze Marmara Bölgesi'nde önemli bir zeytin üretim havzası olan İznik Gölü çevresindeki köylerde yetişen zeytin son dönemde yüksek kaliteli yağ potansiyelini uluslararası yarışma sonuçlarıyla gösteriyor. Bölgede az sayıda butik üretici yüksek kaliteli yağı bir ihracat kalemine dönüştürmek arzusunda. ■

Kaynaklar

*:https://tr.wikipedia.org/wiki/T%C3%BCrkiye%27deki_g%C3%B6ller_listesi

**:https://acikgazete.com/bu-gol-iznik-goludur-askania-limneden-iznik-golune/

***:http://www.bursa.gov.tr/orhangazi

****: https://www.internationaloliveoil.org/?s=