

Ölmez ağacının iksiri: Zeytinyağı

Adı kutsal metinlerde, mitolojide, şirlerde, efsanelerde yer alan, bilinen en eski ağaç olan zeytin ağacına ilişkin mevcut en eski veri Ege Denizi'ndeki Santorini Adası'nda ortaya çıkarıldı. Burada yapılan arkeolojik çalışmalarda 39 bin yıllık zeytin yaprağı fosilleri gün yüzüne ulaştı. Kuzey Afrika'daki Sahra bölgesinde gerçekleştirilen arkeolojik araştırmalarda ise M.Ö. 12 bine ait zeytin ağacı bulgularına rastlandı. İlk zeytin hasadının ne zaman ve hangi uygarlık tarafından yapıldığı konusunda bilgi yok. Ancak tarihin izleri bizi Girit Medeniyeti'ne, M.Ö. 4500 yıllarına götürüyor. İlk zeytinyağı üretimi ile ilgili ipuçlarıyla orda karşılaşılıyor. Giritlilerin bu kültürün yayılmasında rolü çok büyüktür.

Dev gıda kuruluşlarının yönlendirmesi ile uzun yıllar sonunda, günümüz tıp dünyasının sağlık otoriteleri sonunda fikir birliğine ulaştı: "Zeytinyağı yemek sadece yararlı değil, gerekli de!" Son yıllarda zeytin ağacı Anadolu topraklarında da hak ettiği değeri bulma savaşı veriyor. Bu savaşı verenlerin başında gelen Hakkı Özmorali, Tariş Zeytin'in Genel Müdürü olarak bu toprağın insanına biraz daha zeytinyağı yedirebilmenin bıkmadan usanmadan çalışanlardan biri. Onun zeytinyağı tüketimi için yaptığı savaşı saygılarımıza aktarmaya çalışacağız.

Zeytin ile çok iç içe görünüyoruz. Hatta bir dilim ekmeğimizin en büyük katığı zeytindir. Ama zeytin ve zeytinyağı verilerine bakınca ortaya çıkan durum gerçekten komik. Zeytini ve zeytinyağını biz hiç tanıtmıyoruz! Türkiye, Akdeniz'in önemli zeytin üreticilerinden biri iken, dünyada ve iç pazarımızda o etkiyi gösteremiyoruz. Dünyada beşinci, altıncı sıradayız... "Biz niye zeytine uzağız?" diye soruyorum



Kutsal metinlerde yer alan, mitolojilerde kendine yer bulan, zaferin, banşın, ölümsüzlüğün sembolü zeytinin hayat iksiri sıvısı zeytinyağı öz topraklarında hak ettiği değeri bulamıyor. Tariş Zeytin Genel Müdürü Hakkı Özmorali, zeytinyağının tüketimini dünya ortalamasına çıkarabilmenin savaşını veriyor.

Hakkı Özmorali'ya...

"Sofralık zeytinde hiç fena değil. Zeytini yiyoruz. Ama zeytinyağına gelince haklılık payı var" diyor Özmorali. Yemeklerde Zeytinyağı kullanımına gelince, zeytinyağına kıyasla sağlık değeri onun kadar yararlı olmayan hatta zararlı olan yağlara yöneldiği-

mizin altını çizen Hakkı Özmorali bunun ana nedeni olarak geçmişte toplumun yanlış bilgilendirmesi olduğunu söylüyor: "Zeytinyağı ucuz bir yağ değildir, karşılaştığımızda diğer yemeklik yağlara göre daha pahalı. Ama bu da bizim sağlığımıza zararlıdır. Dünyanın değişik tıp fakültelerinde yapılan araştırmalarda ortaya konulduğu gibi sağlığa çok yararlı bir üründür. Bir mucize adeta. Orta yaşları geçtikten sonra sağlığa yönelik harcamalar yapmak istemiyorsak, çocuklarımıza bol bol zeytinyağı ile yapılmış ürünler yedirmemiz gerekir. Çocuklara bunu tanıtmak ve sevdirmek zorundayız. Sağlıklı bir geleceğin anahtarı burada yatıyor." Hakkı Özmorali, zeytinyağından uzak olmanın ikinci nedeni olarak zeytinyağının sadece salata ve zeytinyağı diye adlandırığımız soğuk yemeklerde kullanılan bir yağ olduğu düşüncesinde yattığını ifade ediyor. "Bu algı yanlışlığı düzeltmek gerek. Biz zeytinyağını sadece salatalarda ya da soğuk yemek diye anılan zeytinyağlarda kullanılan bir yağ olarak algılıyoruz. Tüm sıcak yemeklerde, etli yemeklerde, tatlılarda, kızartmalarda da lezzetli sonuçlar veren ve kullanılması gereken sağlıklı bir üründür. Bunu anlatmak gerek. Sektördeki herkesin de bunu anlatması gerek. Bıkmadan bunu anlatmaya çalışıyoruz. Bizim genel tanıtım politikamız da bunun üzerine kurulmuştur."

Özmorali, zeytinyağı fiyatlarının yüksek olmasının tüketime etkisi noktasında çok belirleyici olmadığını belirterek, iki noktayı altını çiziyor: "Engel sadece fiyat değildir. Ondan öteye, iki tane farkındalığını anlatamamışız. Bu ürünün ne kadar sağlıklı olduğunu bilmiyoruz. Bu ürünün mutfağın her aşamasında kullanılabilirliğini

Yemeklere, mezelere, tatlılara lezzet katan bu mucizevi sıvıyı yeteri kadar kullanmıyorsunuz. Zeytin yetiştirmeyen ülkeler bile yılda 10 kilogram tüketirken biz adeta kokluyoruz.



■ Zeytinyağı çeşitleri

Naturel zeytinyağı: Yeşilimsi sarı renkte, zeytinin koku ve tadını en doğal biçimde muhafaza eden zeytinyağı çeşididir. Doğal haliyle, işlenmeden de yenilebilir. Kendi içinde gruplara ayrılır.

a) Sızma: Asit oranı en düşük olan ve doğal yöntemlerle üretilen zeytinyağı çeşididir. Asit oranı en fazla yüzde 1'dir. Genellikle çiğ olarak salatalarda tüketilir. Pişmiş sebzelere ve makamalara sos olarak eklenebilir.

b) Naturel: Asit oranı yüzde 1-2 arasında değişir. Sızmaya oranla daha yoğun bir tada. Aynı zamanda daha ekonomiktir.

Rafine zeytinyağı: Asit oranı yüksek olan zeytinyağının yenilebilir nitelikte olması için rafine edilmesi gerekir. Rafine edilen zeytinyağının asit oranı sıfırdan ve zeytinyağının kalitesini bozan maddelerden arındırılmıştır.

Riviera: Bu tip zeytinyağı rafine ve naturel yağların belirli oranlarda karışımından elde edilir. Özellikle yemek ve kızartmalarda kullanılır. Karışım oranları ve naturel tipin özellikleri rivieranın lezzet ve kalitesine bağlıdır.

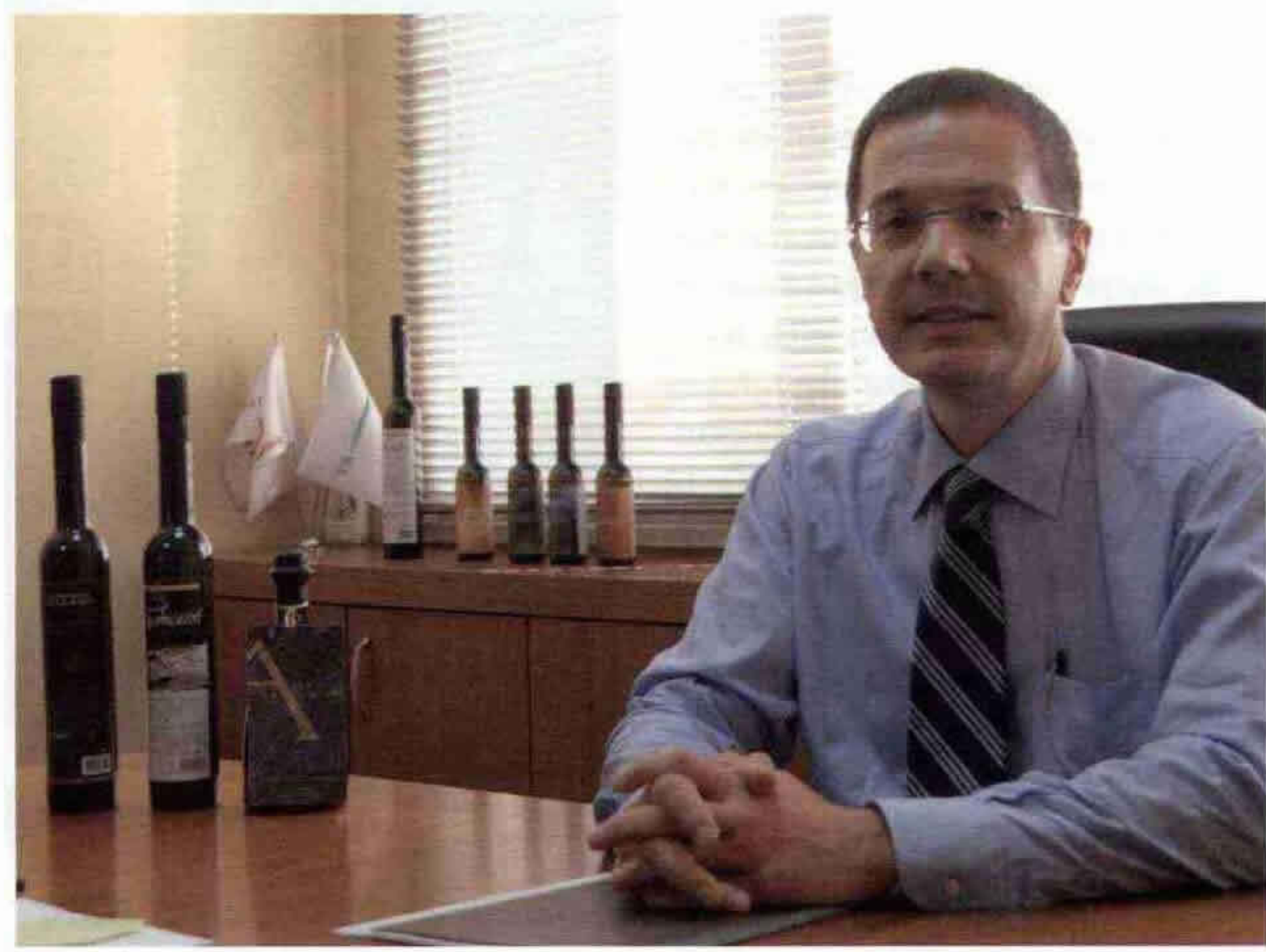
Organik zeytinyağı: Organik ya da ekolojik zeytinyağları, hiç bir kimyasal gübre, tarım ilacı kullanılmadan yetiştirilen üründür. Aynı zamanda zeytin bahçeleri fabrikalardan ve otoyollardan uzaktadır.

Rafine prina yağı: Ham prina yağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metodlarla rafine edilmeleri sonucu elde edilen, rengi açılken sarıdan kahverengi sarıya kadar değişebilen bir yağdır.

Karma prina yağı: Doğrudan gıda olarak tüketilebilecek naturel zeytinyağları ile yemeklik rafine prina yağı karışımından oluşan bir yağdır.

öğretmemişiz. Bunları anlatabildiğiniz zaman Türkiye'de de tüketimin Akdeniz ülkeleri düzeyine çıkacağından eminim. Bu iki farkındalığın henüz yerleşmemiş olması önümüzdeki en büyük engel."

Tariş Zeytin Genel Müdürü Hakkı Özmorali, Tariş'in öncelikle üreticinin ürününü en iyi şekilde değerlendirip her şeyden önce üreticiye yönelik faydaları alan, çiftçinin sağlıklı tarım yapmasını sağlamaya yardımcı kuruluş olduğunu belirterek, diğer kuruluşlarla Tariş arasındaki ana farkın bu noktada olduğunu söylüyor. Özmorali,



"28 bin ortanın ürününü biz pazara taşıyoruz. Bu misyonu önemli ölçüde yerine getiriyoruz. Diğer firmalar keşke bizimle aynı yolda ilerleyebilseler. Bir sektörün oyuncularını bir araya getirmek çok kolay değil. Biz elimize bayrağı aldık. Türkiye'de zeytinyağı tüketimini artırmak için bütün çabayı harcamaya devam edeceğiz. Bu noktada medyaya büyük desteğine gerekسينim duyuyoruz. Bu toplumun buna ihtiyacı var. Bu toplum ne kadar çok zeytinyağı tüketirse, o kadar sağlıklı toplum olmaya yönelecektir." diye sözlerini sürdürüyor.

Tariş'in katma değeri daha artırmaya yönelik çalışmalarını anlatan Hakkı Özmorali, markalaşmanın bu süreçte çok önemli olduğunu belirterek büyük önemle aşama kaydettiklerini belirtti. İşin henüz başında olduğunu söyleyen Tariş Zeytin Genel Müdürü Özmorali, "Tarımsal bir ürün için çok önemli adımlar bunlar. An-

cak hâlâ işin başında olduğunu düşünüyoruz. Yurtdışında mağazalarımız var, ürünlerimizi pazarladığımız. Türk zeytinyağına bayrağını bu mağazalar aracılığı ile dalgalandırıyoruz. İki mağaza Kanada'da, bir ABD'de Chicago'da bulunuyor. En son mağazayı da, Almanya'da, Düsseldorf'da çok prestijli bir caddede bulunan iyi bir alışveriş merkezinde bir ay önce açtık. Her Türkün gördüğü zaman gurur duyacağı bir mağaza oldu. Bu yola bizden önce çıkmış olan ülkeler var. O ülkeler Avrupa Birliği'nin şemsiyesi altında ciddi gümrük du-

varları ile korunuyor ve teşviklerle destekleniyorlar. Onlarla baş etmek kolay değil." diye yakınmadan edemiyor. AB Gümrük Birliği anlaşmalarında bazı tarım ürünleri gibi zeytinyağına da kapsam dışı bırakılmasının yarattığı olumsuzluğu herkesin bildiğini belirten Hakkı Özmorali, AB politikalarından yakınmadan edemiyor: "Devletin öncelikleri arasında başka sektörlerin Gümrük Birliği'ne açılması önceliği nedeniyle olmuştur. Entegrasyon sürecinde bizimle aynı noktada olmayan, çok geride olan Tunus'un bile 56 bin ton ihracat kotası varken, bizim 1 kilo bile yok. Ülke olarak alacağımız tavizlerin başka sektörlerde de talep getirmesi korkusu bence bunu engellediğimiz. Başka sektörleri daha çok önemsediyimiz için biz de bu konuda yavaş davranıyoruz. İçinde bulunduğu yavaş Türk zeytinyağı ikili kışakta. En büyük rakiplerimiz AB ülkeleri içinde. Bunlar çok büyük üretici destekleri alıyor-

lar. En büyük rakiplerimiz AB bünyesinde olduğuna göre, en az onlar kadar bizim devlet teşviki almamız gerek. Bizim yağ çok kaliteli. Ama onların arkasında büyük rüzgarlar var, bizde esintisi yok. Biz bu üretici desteğini alamadığımız gibi ürünün satarken karşımıza gümrük duvarı çıkıyor. Bu duvar nedeni ile Türkiye zeytinyağını işlemeden ham olarak satmak zorunda kalacağız. Bu durum da duvarın kaldırılmasının önündeki en büyük engel. Bu bizim hiç istemediğimiz bir olay. Çünkü katma değerli bir ülkede gerçekleşmesi



■ Bunları biliyor musunuz?

- Zeytinin dünyanın en uzun ömürlü ağaçlarından biri olup 2000 yaşına kadar yaşayabildiğini.
- Anavatanının Anadolu olduğunu, Afganistan ve Pakistan'da da yetiştiğini.
- Dünyada sofralık zeytin üretimi ve taktiminde Türkiye'nin birinci olmasına rağmen zeytinyağı ürerimi ve tüketiminde geride olduğunu.
- Egzama, çiban, ağrı, mide, bağırsak hastalıkları gibi birçok hastalığın tedavisinde kullanıldığını.
- Saçları uzatıp, cilt kırışıklarını giderdiğini.
- Dünyada zeytinyağlılar isimli tek alt mutfaka bizim sahip olduğumuz, buna rağmen ayçiçek yağının zeytinyağından daha çok kullanıldığını.
- Türkiye'de kişi başına yılda 1 litre, komşumuz Yunanistan'da 25 litre, Tunus'ta 10 litre, zeytinyağı tüketildiğini.
- Dünyanın ilk yemek kitaplarından biri olan Milattan Sonra 1. Yüzyıl'da Romalı soylu Apicius'un yazdığı kitapta, zeytinyağının sağlık ve lezzeti bir arada barındıran olağanüstü özelliklerinden bahsedildiğini.

gerek. Bu ürün üzerine bu ülkede katma değer katılması gerekir."

Zeytinyağı üzerine günler süren konuşmalar yapılabilir, sayfalara dolusu yazılar anlatabilir. Laf bitmez, ama bizim yerimiz bu laflarla yetmez doğal olarak. Tariş Zeytin Genel Müdürü Hakkı Özmorali ile zeytinyağı üzerine yaptığımız yolculuğun ana noktalarını aktarmaya çalıştık. Çorbada bir tutam tuz misali. Özmorali'nin, zeytinyağına gönül vermiş bir yönetici olduğunu hissetmemek mümkün değil. Bu nedenle agresif bir pazarlama stratejisini artırarak



çalışmalara devam edeceklerini her platformda söylüyor. Ve bıkmadan usanmadan şu iki şeyin altını çiziyor: Zeytinyağının insan sağlığı için vazgeçilmez önemde olduğu ve sadece salata ve soğuk yemeklerde değil sıcak yemeklerde de kullanılması gerektiği. Bu noktada hedeflerinin bir Ege'li tüketici kadar tüm Türkiye'de zeytinyağı tüketimini sağlamak olduğunu belirtiyor. Bu da yılda 10 kilogram demek. Bir dünya ortalamasına yakın değer. Bunu sağladığımız an zeytinyağ hakkında olum-

suz olarak konuştuğumuz şeylerin hiçbirinin gündeme gelmeyeceğini söylemeden edemiyor.

Tariş, sürekli yeni ürünler arayışı içinde. Eylül ayında olgun hasatı yeni ürün olarak çıkardı. Tamamen yenilikçi olarak zeytin yaprağı çayını üretti. Mutfaka yeni sağlık ürünü girme çalışmalarına ağırlık verilmiş. Albenili ambalajlar içinde çok farklı ürün yelpazesinde yeni adlarla zeytinyağlarını tüketiciye sunmaya devam etmekte. Kuzeyden güneye kadar Ege'nin çok farklı tadlarına sahip zeytinlerinden farklı lezzet iksirlerini sunuyorlar.

Tariş'in zeytine ve zeytinyağına yaklaşımını bu kısa gezimde net şekilde görüncemutfaklara zeytinyağı girişinin artacağı inancını bir kez daha duydum. Veda edip ayrılırken, bu binlerce yıldan beri bilinen sağlık iksirine hem kendi sağlığımız hem de gelecek kuşakların sağlığı için gerekli ilgi ve önemi vermeme gerektiğini ifade etmek istiyorum. Anadolu'nun lezzetleri zeytinyağı ile bir başka güzelde. Sadece, tüm sıcak yemeklerde ve tatlılarda zeytinyağı lezzetini keşfetmenin sırası.

"Yani, öylesine ciddiye alacaksın ki yaşamayı / yetmişinde bile / mesela, zeytin dikeceksin / hem de öyle çocuklara falan kalır diye değil / ölmekten korktuğun halde / ölüme inanmadığın için / yaşamak, yani ağır bastığından" demiş Nazım Usta...

Cankurtaranımız zeytinyağı, insan soyunun devamı için gelecek nesillere bırakacağımız ve kıymetli hazineyiz. Kıymetini bilmek gerek. Yaşamı ciddiye alıp, sağlığını korumak için en azından.