

2020/21 ZEYTİN SEZONUNA GENEL BAKIŞ



Mart 2021

Dr. Dilşen OKTAY

2020 yılında pandemi başrolü çaktı gibi gözükse de aslında insanoğlunun hayatı her boyutta sorguladığı bir yıl oldu. Neyin ihtiyaç neyin gereksiz, neyin önemli neyin önemsiz olduğunu bir daha düşündük ve seçimlerimizi ona göre yaptık. Sağlık her şeyden önde geliyormuş bunu çok daha iyi anladık. Doğanın, ekolojik dengenin ne derece hayatımızı etkilediğini bizzat deneyimledik.

Bu gelişmelerden zeytin ağaçları ve zeytin üreticileri de nasibini aldı. Zeytin ağacı yapısı itibarıyla, aşırı soğuklar hariç, her koşulda hayatını sürdürebilen ve bu nedenle "ölümsüz ağaç" olarak nitelendirilen bir canlı. Üstüne çok düşülmesinden hoşlanmayan, kendine ait alan isteyen, dinlenmeyi seven, keyfine düşkün, kalabalıktan sıkılmaya meyilli bir ağaç. Dolayısıyla 2020 yılında pandemi nedeniyle insanlar biraz geri çekilince zeytin ağaçları, deyim yerindeyse, bayram yaptı.

Kuzey Ege'de Gömeç ilçesinin Karaağaç köyünden bir üretici olarak şunu rahatça söyleyebilirim; evet son 7 yılın en düşük rekoltesini almış olabiliriz ama bu sezon zeytinyağları, hele hele doğru üretim teknikleriyle üretilince, müthiş kaliteli çıktı. Yani doğaya müdahale etmeyince her şey yolunda gitti.

Zeytinyağı üreticilerinin dertli olduğu konulardan belki de en önemlisi toptan fiyatların yıllardır aynı düzeyde gitmesiydi ancak bu yıl maliyetlerin de yükselmesi sonucu fiyatlar neredeyse %50 artış gösterdi. Tüketiciler için çok şaşırtıcı gelse de aslında çok geç kalınmış bir hareketti bu. Çünkü zeytinyağcılar onca emekle ürettikleri zeytinyağlarını satmaya kalkıştıklarında ne yazık ki hile yapanların acayip düşük fiyatları yüzünden mallarını satamaz haldeydiler. Bu yüzden uzun süre fiyatlara bir şey yapılamadı. Ta ki bu yıl zeytinyağına talep artıp üreticilerin de satışları yükselene kadar... Zeytinyağı nihayet hak ettiği yere yaklaştı.

Hileciler yok mu? Tabi ki var. Ama zeytinyağı ile ilgili şöyle bir gerçek var; kalitelisini bir kere tattınız mı bir daha başka yağa bakmıyorsunuz. Bununla ilgili ünlü "Extra Virginity" kitabının yazarı Tom Mueller'in güzel bir tespiti var. Aynen şöyle diyor: "Çocuk veya yetişkin fark etmeksizin tat alıcısı olan herhangi bir kişi gerçek bir natürel sızma zeytinyağı denerse, bir daha asla sahtesine gitmez. Çünkü bu muhtemelen yediğiniz en ayırt edici, kendine özgü karakteri olan ve taze gıdalardan biridir. Ve bu deneyim size diğer yediklerinizin ne kadar bozuk olduğunu farketir." (1)

Katıldığım eğitimlerde veya karşılaştığım kişilerden "hakiki zeytinyağı çok ağır, o yüzden yiyemiyorum" sözünü çok duydum. Ama esas konu "hakiki" diye tanımlanan zeytinyağlarının büyük bir çoğunluğunun kusurlu olması.

Edremit Ticaret Borsası Başkanı Tarkan Denizer'in dediği gibi "kusurlu zeytinyağ yoktur, kötü yola düşürülmüş zeytin vardır". Bu cümle esprili olmasının yanında aslında şu gerçeği ortaya koyuyor. Sağlıklı zeytinlerden kaliteli zeytinyağı üretilebilir. Sağlıklı zeytinlerden kalitesiz zeytinyağı çıkıyorsa bu insan hatasıdır. Ülkemizde birçok uzmanın ortak kanıda olduğu konu şu; duysal olarak kusurlu zeytinyağları natürel sızma olarak satılmakta. Bununla ilgili yapılabilecek şeyler elbette var. Örneğin duysal analiz bunların en başında geleni. Satın aldığınız zeytinyağın analiz raporlarında buna dair bilgi edinebilirsiniz. Üreticiden bununla ilgili bilgi talep edebilirsiniz. Veya meraklıysanız bir çok eğitim ve atölye var, onlara katılıp kendinizi bu konuda eğitebilirsiniz. Duysal

analiz deyince gözünüz korkmasın, elbette uzun soluklu bir eğitim süreci var ama tüketiciler de kendi işlerini görecektir kadar bilgi sahibi olup evlerine kaliteli zeytinyağı satın alabilir düzeye gelebilirler. Annem bu konuda şahane bir örnektir. 2014 yılında Burhaniye Ören Turizm, Kültür ve Sanat Festivali'nde zeytinyağı tadım paneli düzenlemiştik. Orada ilk kez duysal analizle ilgili bilgi edinip tadım yaptı. Ve bana dedi ki "Zeytinyağı üreticisinin bir ailenin kızıyım ama ilk kez zeytinyağını böyle değerlendirdim". O günden sonra da eve giren her zeytinyağını koklayarak ve tadarak kullandı.

Dolayısıyla korkulacak bir durum yok. Öncelikle tüketicilerin bilinçlenmesi gerek. "Zeytinyağı pahalı" deyip almamak veya ucuz hileli yağlara gitmek çözüm değil. Doktor ilaç verdiğinde parasını soruyor muyuz? Ya da daha ucuzunu araştırıyor muyuz? Zeytinyağı ne kadar zararlı olabilir ki diye bir soru aklınıza gelebilir. Buna yanıtı da Amerikalı zeytinyağı tadım uzmanı Paul Vossen'ın bir sözüyle yanıt vereyim. "Ransid (okside, bayat, eski) gibi bazı kusurlar insan sağlığına zararlıdır – Çamurumsu tortu (posa) gibi kusurlar potansiyel olarak zararlıdır." (2)

Bu nedenle zeytinyağını ucuza getireyim derken sağlığınıza oynamayın. Natürel zeytinyağı bize doğanın bahşettiği ve sağlığınıza yararlı bir gıda. Hasta olup ilaç almaktansa biraz fazla para verip kaliteli zeytinyağı yiyerek sağlığımızı korumak çok daha ekonomik ve akılcı gibi görünüyor.

Ünlü düşünür İbni Haldun'un güzel sözlerinden biri "Kıtlık zamanlarında insanları açlık değil, alışmış oldukları tokluk öldürür".

Gelin bu pandemi zamanlarında zeytinyağına bakışınızı bir daha gözden geçirin. Çok alayım diye ucuzuna gitmektense kaliteli ama daha az alın ve aradaki farkı gözlemleyin. Eminim siz de çok şaşıracaksınız...

Kaynak

(1)-<https://www.thoughtco.com/ancient-history-of-making-olive-oil-4047748>

(2)-<https://www.oliveoiltimes.com/opinion/paul-vossen-taste-panels-are-not-the-problem/12103>