Merhaba,

Bu aralar üretici ziyaretlerine ağırlık verdik ve yıllardır aklımızda olan bir konaklamalı ziyareti planlamayı başardık!

12-13 Ekim tarihlerinde, üreticilerimizden Karapürçek Kadın Derneği Yöneticisi Alime İlban ve dernekte dönem dönem çalışmış, üretmiş olan kadınları, Bayramiç Saçaklı Köyü'nde zeytin bahçeleri olan Akın ve Emel Yılmaz çiftini ve gönüllümüz, hocamız, her zaman danıştığımız sevgili Neşe Bilgin'i ziyaret ettik.

12 Ekim sabahı İstanbul'dan 5 kişi, Hacer, Gül hoca, Mertcan, Asım ve ben yola çıktık. Eskihisar-Topçular feribotuna binip biraz nostalji yaptık, çay höpürdettik ve otobüs firmalarının artık yeni köprüyü kullandığına ilişkin minik bir sohbet döndürdük (sadece bunu konuşmadık tabii).

İlk durağımız Karapürçek'e doğru yol alırken, Alime abla bizi arayarak maalesef derneğin üst katında boru patladığını ve derneğin, yani üretimin yapıldığı mekan yerine, bizi, Susurluk'ta, satış köşelerinin de olduğu dinlenme tesislerinde ağırlayacaklarını söyledi. Haritada bulmakta zorlanayazarken tesise geliverdik. Alime abla ve üretimin içinde daha önceki senelerde yer almış olan Muzaffer, Emine, Hatice, Semiha ve diğer ablalar ile tanıştık. Bizler için hazırladıkları sarmalar, gözlemeler, tahinli çöreklerle bize kocaman bir "gün" yaşattılar. Daha önce tanımaya fırsat bulamadığımız, derneğin içerisinde yer almış kadınları tanıma fırsatı bulduk. Bir çoğu, yaşlandıklarından ve artık

görev alamadıklarından dem vurdular. Dernek her ne kadar Karapürçek ilçesinde yer alsa da, kadınların çoğu Susurluk'ta yaşadıklarını söylediler. Üretim yerini bizzat görememiş olarak, biraz hüzünle oradan ayrıldık ve Bayramiç'e doğru yol aldık.

Bayramiç'e vardığımızda Akın ve Emel Yılmaz ile bir pastanede buluştuk ve tanıştık. Her zaman Akın Yılmaz'ın ismini duyuyorduk. Emel hanım da gıda teknikeri olarak

üniversiteyi bitirdiği ve köye yerleşmiş olmaktan çok memnun olduğunu öğrendik. Tüm işleri iki kişi birlikte yönetiyorlar. Üretici ismini Akın ve Emel Yılmaz olarak güncelledik!

Tanışır tanışmaz hemen bu sene fiyatların neden yüksek olduğunu sorduk ve tenekelerin fiyatının çok artmasının yağın fiyatına etkilediğini öğrendik. Zeytinyağının hikayesini bilenler bilir elbette ama biz bir de onlardan dinledik. Hasat zamanı, zeytin hasat edilir edilmez aynı gün toplanıp fabrikaya götürülüyor. Zeytinin çamura/toprağa değmeden toplanması kritik, bu yüzden ağaçların altına serilen bezlere toplanırken bile dikkat edilmesi gerekiyor. Çünkü zeytinin çamura değmesi dahi çıkacak zeytinyağının asidini etkileyen bir şeymiş! Bu denli hassas bir süreç olduğunu asla bilmiyordum!

Akın abiye göre Bayramiç'in yağı çok güzel! Bu güzelliği, köyün Kaz Dağları'nın kuzey yamaçlarında kalmasından dolayı olduğunu söylüyor ve Ege'nin yağlarından çok daha "ince" olduğunu dile getiriyor. Yaklaşık 50 dönüm zeytin arazisi olan çift, hasat zamanı yevmiyeli işçi çalıştırıyor. Zeytin ağaçları ise 150 senelik. Bu akşamki muhabbetimiz esnasında çiftin asıl branşlarının (sanırım ana geçim kaynaklarının?) beyaz nektarin olduğunu, ama buğday ve arpa da ektiğini öğrendik. Bu muhabbetimizi bir sonraki gün kahvaltı sonrası buluşmak üzere sonlandırıp ayrıldık.

Yavaş yavaş acıkmaya başlamıştık ki Neşe hocayı arayıp evinde taze fasulye pişirdiğini ve ekmeğimizi yoğurdumuzu kapıp gelmemizi söylemesiyle Bayramiç merkezden ayrılıp Saçaklı köyüne yol aldık. Neşe hocanın evi MUH – TE – ŞEM. Güzelleme değil bu yaptığım, gerçekten bir köyde yaşıyor olsak, biz şehirli fertlerin isteyeceği/arayacağı konfor, düzen ve estetiğe fazlasıyla sahip! Hem de pek sıcak bir ev. Ayrıca Neşe hoca'nın, kedimin adaşı Zeytin isimli kedisiyle tanışmanın benim için geziye ayrı bir anlam kattığını söylemem gerek. Geniş manzaralı güneş batarken çıktığımız balkonda instagram için karelendik.

Neşe hocayla ve hep beraber müthiş bilgilendiğimiz bir sohbet ettik. Öncelikle bir türlü anlayamadığımız, metot olarak konservelenmeden yapılan salçaların kapağının neden şişebileceğini öğrendik ve asla o salçaları yememeye ikna olduk. Çoğunlukla peynirlerin içinde olan, hayvanların midesinde bulunan ve sütü pıhtılaştırmaya yarayan şirden (ya da şırdan, siz hangisini isterseniz) mayasının neden ve nasıl yapıldığını öğrendik. Vejeteryanlar için moral bozucu olan şırdan mayası yerine kültür

mayalarının da bir çok peynirin üretiminde olduğunu öğrenip, alternatiflere göz kırptık. Bu güzel, düşündürürken gülümseten, hüzünlenirken (köylerden, eğitim sebepli göçlerden, çiftçilerin kendi hayvanının refahını düşünmemesi gibi uzun uzadıya girmediğim konulardan) umutlandıran sohbetin ardından Bayramiç merkeze, otelimize dönüp uyuduk.

13 Ekim Pazar sabahı mütevazi otelimizde kahvaltılandıktan sonra Bayramiç merkezi minik bir tura çıktık. Yine instagrama malzeme kareler edindik, eski binaları ve çeşmeleri gezdik ve ilçenin tadını çıkardık.

İlçedeki sayılı cazibe noktalarından biri olan Mehmet Akif Ersoy'un doğduğu/büyüdüğü ama sonra yıkılan ve 2017'de yeniden yapılarak tarihi kültürel mirasa sunulan iki katlı yapıyı önünden geçerken bir ziyaret ettik. İşine ve işinin içeriği olan Mehmet Akif Ersoy'a tutkuyla bağlı olan personel ile MAE'ye dair derin bilgilendikten sonra Akın ve Emel Yılmaz ile buluşmak üzere yolumuza devam ettik.

İlk durağımız çiftin arazilerinden birinde ceviz ağaçlarının altı oldu. Emel hanım bize kocaman bir kova verdi ve kovayı hep birlikte doldurabileceğimizi söyledi. Yerlerden yeşil kabuklu, kabuğunu atmış, henüz daldan kopamamış cevizleri toplayarak bir miktar süre kendi halimizde toprakla bahçeyle haşır neşir olduk. Taze cevizin yeşil kabuğunun dev bir kına malzemesi olacağına bizzat bir tanesini soyup renk alan tırnağımla yaklaşık 2 hafta gezdikten sonra ikna oldum. Neredeyse tamamını doldurduğumuz kova ile bahçelerden ayrılarak bir sonraki durağımız olan zeytinyağı üretim fabrikasına yol aldık.

Hasat dönemi olmadığı için kapalı olan, ama biz geliyoruz diye rica ile açılan Saçaklı Kontini Zeyitinyağı fabrikasına gittik. Kooperatif başkanı Natık Civir bize fabrikayı gezdirdi. O anda üretim yapılmadığı için, bize sesli betimlerken biz de hayalgücümüzle (AI'ya falan ne gerek var hayalgücü varken diye düşünüyorum bazen) üretimi adım adım takip ettik. Anladığım kadarıyla adımları yazacağım.

Hasat edilen yani toplanan zeytinler aynı gün fabrikaya geliyor. Bu fabrikanın işleyişinde bir sıra metotu var, yani herkes sırasıyla zeytinini getiriyor ve her üreticinin yağı tek tek proses ediliyor. Önce zeytinler bir havuzda titreşimle yıkanıyor ve daha sonra bantla yukarıya doğru çıkan bir mekanizma ile savruluyor, taşı toprağı yaprağı ayıklanıyor.

Daha sonra ezileceği, yağının çıkartılacağı 6 gözlü başka bir tarafa geçiyor (keşke daha teknik yazabilsem). Burada sıcaklığı 40 dereceyi aşmayan sulu bir sistemin üzerinde zeytin hamuru bekletiliyor. Bu makine 600 kilo zeytin hamuru alıyormuş. Zeytinyağının çıkması için yani çekirdeğiyle birlikte ezilen zeytinin hamurunun kendini vermesi için bu suda bekletildiğini öğreniyorum. Su 37 derece altında olduğu zamansa zeytinyağına soğuk sıkım diyoruz! Bu derece meselesi kritik, neden soğuk sıkım daha iyi ve daha pahalı? Çünkü daha çok bekliyor zeytin hamuru. Daha endüstriyel üretimde 60 derece su basılan havuzların üzerinde bekleyen zeytin hamurundan daha hızlı ve daha çok çıkıyormuş.

Yine zeytinyağı şişelerinden tanıdık gelen "erken hasat" kavramının, zeytinler daha olgunlaşmadan, mürdüm siyaha dönmeden yeşil yeşilken toplanıp hasat edilen zeytinlerden yapıldığı için o ismi aldığını öğreniyoruz. Tabii, normalde 1 litre zeytin için 3.2 kilo zeytin yeterliyken, erken hasatta toplanan 6-7 kilo zeytin ile ancak 1 litre elde edilmesi, fiyat farkını da kendiliğinden açıklar nitelikte.

Bu bekleme devresinden sonra zeytin hamurunun tekrar ayrışması gerekiyor. Bir sonraki süreçte hamur santrifüj makinesinden geçiyor, zeytin altı suyu ve pirinası ayrılıyor.

Yağ olarak ayrılan kısım tekrar bir santrifüjden geçerek tortularından arındırılıyor ve daha dağıtımı yapılmak üzere şişelere koyuluyor.

Pirina ise, zeytinin posası ve aslında elektrik enerjisi üretiminde kullanılabiliyormuş. Hatta fabrikanın kazan dairesinin suyunu pirina ile ısıtabiliyorlarmış. Anladığım kadarıyla pirina enerji olarak da daha çok kullanılabilir, ama neden kullanılmıyor diye bir minik sorguladık. Zeytin üretiminde ortaya çıkan bir de kara su var ki bu su çok ama çok zararlıymış. Tanklarda biriken ve depolanması belli kurallara tabi olan bu suyun geri dönüştürülmesi, arıtılması ve bir şekilde bu su ile yeniden bir şeyler yapılması büyük bir dert. Bunları öğrendikten sonra fabrikanın önünde fotoğraflanıp, Natık beye teşekkür ederek ayrıldık.

Bir sonraki duraklarımız Akın ve Emel çiftinin elma, armut ve zeytin bahçeleri oldu. Ellerimizle hem yerlerden hem de ağaçlardan meyveleri doldura doldura hem de yiye yiye gezdik.

Son durağımız, bir kaç tavuğun da olduğu kümesli bir nektarin bahçesiydi. Burada hep beraber topladığımız mahsülü pay ettik ve biraz dinlendik.

Daha sonra Neşe hocanın evine gittik ve yola çıkmadan önce hep beraber karnımızı doyurduk, hatta bir de kahve patlattık. Gündüz gözüyle bahçenin, hamağın, ortalıkta dolaşan köpeklerin tadını çıkardık ve dönüş için yola koyulduk.

Şansımıza ya da belki şanssızlığımıza zeytin hasadına bir-iki hafta kala gerçekleştirmiş olduk bu geziyi. Belki hasat zamanı gelsek, bize bu kadar vakit ayıramayacaklardı. Hasat göremedik ama bağa bahçeye dalından bilimum elma ayva ceviz badem ve nar koparmalara doyduk!

Asya.