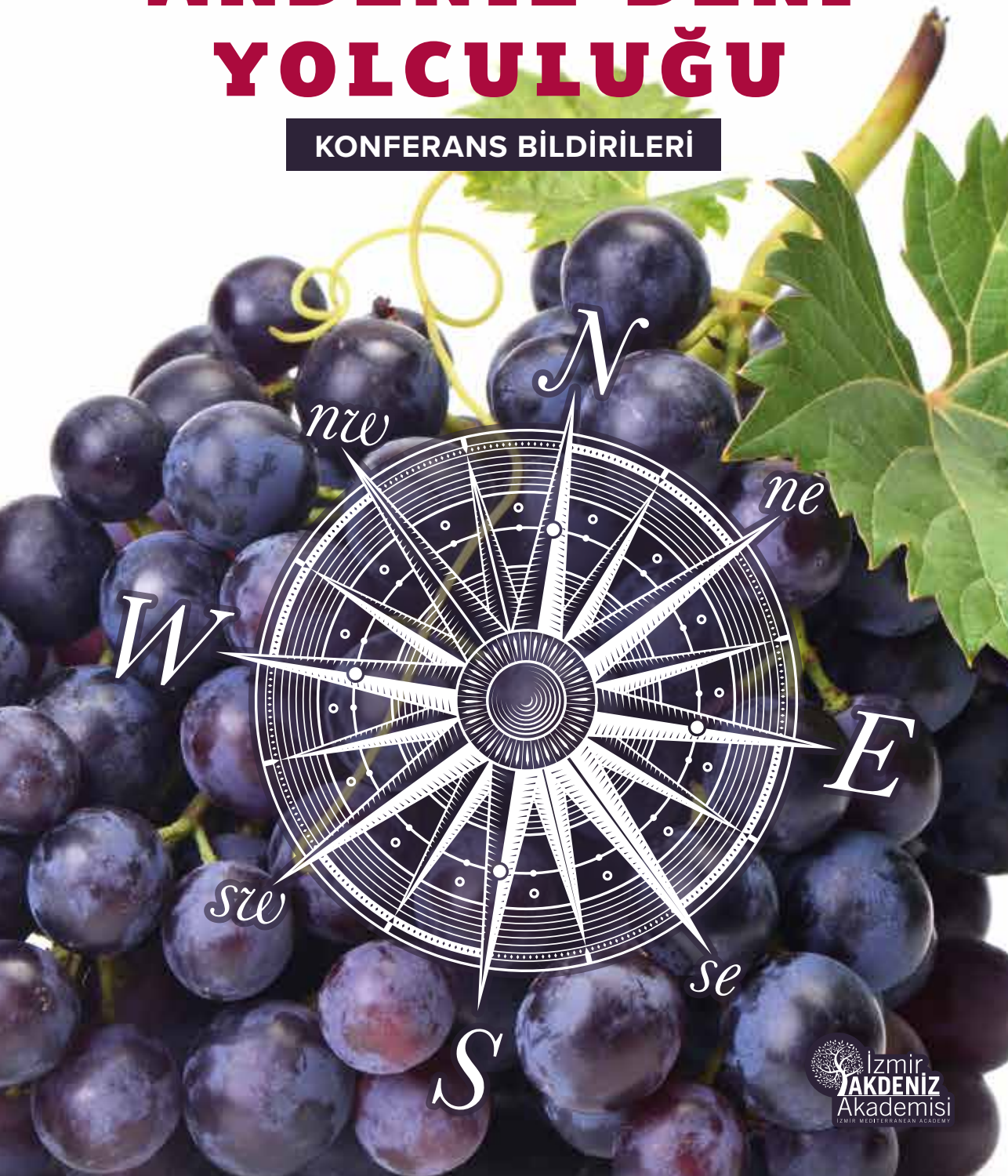
ÜZÜMÜN AKDENİZ'DEKİ YOLCULUĞU

KONFERANS BİLDİRİLERİ



İzmir AKDENİZ Akademisi
İZMİR MEDİTERRANEAN ACADEMY

İzmir
AKDENİZ
Akademisi
IZMIR MEDITERRANEAN ACADEMY
IZMIR BUYÜKŞEHIR BELEDIYESI • IZMIR METROPOLITAN MUNICIPALITY

ÜZÜMÜN AKDENİZ'DEKİ YOLCULUĞU

"KONFERANS BİLDİRİLERİ"

ÜZÜMÜN AKDENİZ'DEKİ YOLCULUĞU
"KONFERANS BİLDİRİLERİ"

İzmir Büyükşehir Belediyesi Akdeniz Akademisi
Mehmet Ali Akman Mah. Mithatpaşa Cad. No: 1087, 35290 Konak-İzmir
Tel: 0232 293 46 13 Faks: 0232 293 46 10
Sertifika No: 22595

Yayına Hazırlayan
Ertekin Akpınar

Yayın Koordinasyonu
Ece Aytekin Büker

Editörler
Ertekin Akpınar
Ekrem Tükenmez

Son Okuma
Doç. Dr. Alp Yücel KAYA

Çeviri
Dr. Mehmet Kuru

Kapak ve Grafik Tasarım
Murat Hürel Çobanoğlu

Fotoğraflar
Konuşma metinlerinin içindeki fotoğraf, grafik ve tablolar yazarların kişisel arşivine aittir. 166. sayfa fotoğrafı Ekrem Tükenmez'den, diğer fotoğraflar, 123rf fotoğraf arşivi sitesinden telif ödenmek suretiyle alınmıştır.

Baskı
Dinç Ofset Matbaa - 145/4 Sokak No:11/C Yenişehir - İzmir
Tel & Fax: 0232 459 49 61- 63 Sertifika No: 20558

Birinci Baskı
1500 Adet, Aralık 2017

ISBN: 978-975-18-0239-2

Bu kitapta yayınlanan bildiriler, yazarların kişisel görüşünü yansıtır.

Bu kitap, İzmir Akdeniz Akademisi tarafından yayına hazırlanmış olup, İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin ücretsiz kültür hizmetidir. İzmir Akdeniz Akademisi'nin, bedelsiz yayınıdır. Bütün hakları saklıdır. Kaynak gösterilmeden tanıtım için yayımlanacak yazılar dışında, İzmir Akdeniz Akademisi'nin yazılı izni alınmadan çoğaltılamaz. Satılamaz.

www.izmeda.org **info@izmeda.org**

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ
Doç. Dr. Alp Yücel KAYA Ege Üniversitesi Öğretim Üyesi 5

Üzümün Akdeniz'deki Yolculuğu-I: Tarih Öncesi ve Antik Çağlarda Üzüm, Bağcılık ve Şarapçılık

ÜZÜMÜN DOĞU AKDENİZ'DEKİ UZUN YOLCULUĞU
Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ Dokuz Eylül Üniversitesi Öğretim Üyesi 11

ANTİK HELLEN VE ROMA DÖNEMLERİNDE ANADOLU'DA BAĞCILIK VE ŞARAPÇILIK
Prof. Dr. Ergün LAFLI Dokuz Eylül Üniversitesi Öğretim Üyesi 19

SORULAR-KATKILAR 57

Üzümün Akdeniz'deki Yolculuğu-II: 1980 Sonrası ve Günümüzde Üzüm, Bağcılık ve Şarapçılık

TÜRKİYE'DE ŞARAPLIK ÜZÜM ÜRETİMİNDEKİ GELİŞMELER
Dr. Hülya UYSAL Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü 65

DÜNYA EKONOMİSİNDEKİ DÖNÜŞÜMLER BAĞLAMINDA 1980 SONRASI DÖNEMDE TÜRKİYE TARIMINDA DÖNÜŞÜM VE SULTANİYE ÜZÜMÜNE YANSIMALARI
Prof. Dr. Yaşar UYSAL Dokuz Eylül Üniversitesi Öğretim Üyesi 79

KAPİTALİZMİN BUNALIMI, BAĞCILIĞIN DÖNÜŞÜMÜ: 2000'Lİ YILLARDA BATI ANADOLU'DA ÜZÜM ÜRETİCİLİĞİ
Doç. Dr. Alp Yücel KAYA Ege Üniversitesi Öğretim Üyesi 95

SORULAR-KATKILAR 115

Üzümün Akdeniz'deki Yolculuğu-III: Tarihsel ve Karşılaştırmalı Perspektiften Doğu Akdeniz'de Üzüm Üretimi ve Ticareti

XVIII. YÜZYIL BAŞINDAN, XX. YÜZYIL BAŞLARINA KRALA GEMİYLE İZMİR'DEN GİDEN SULTANİYE KURU ÜZÜM İHRACATI
Prof. Dr. Elena F. SYRETT New York Kent Üniversitesi Öğretim Üyesi 121

XVIII. - XX. YÜZYILLARDA YUNANİSTAN'DA KUŞ ÜZÜMÜ YETİŞTİRİCİLİĞİ VE İHRACATI
Prof. Dr. Socrates PETMEZAS IMS/FoRTH 133

ÜZÜMÜN VE ZEYTİNİN KESİŞEN YOLLARI: GİRİT'TE OSMANLI EGEMENLİĞİNİN KURULMASIYLA ÜZÜMÜN YERİNİ ZEYTİNE BIRAKMASI
Prof. Dr. A. Nükhet ADIYEKE Mersin Üniversitesi Emekli Öğretim Üyesi 151

SORULAR-KATKILAR 163

Üzümün Akdeniz'deki Yolculuğu-IV: İzmir ve Çevresinde Üzüm Üreticiliği ve Sorunları

MADENCİLİK VE ENERJİ YATIRIMLARININ ÜZÜM ÜRETİMİNE ETKİLERİ VE PAZAR SORUNU
Adnan ÇOBANOĞLU ÜZÜM-SEN Genel Başkanı 167

İZMİR'İN SOFRALIK ÜZÜM BÖLGESİ: KIZILDAĞLAR
Çağatay Özcan KOKULU Gödence Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Yönetim Kurulu Başkanı 177

SORULAR-KATKILAR 179

Üzümün Akdeniz'deki Yolculuğu-V: Antik Çağ'dan Osmanlı İmparatorluğu'na Bağcılık ve Şarapçılık

ÜZÜMÜN VE ASMANIN ANADOLU VE TRAKYA'DA TARİH ÖNCESİNDEN BİZANS DÖNEMİNE YOLCULUĞU
Murat YANKI Gurme, Şarap ve Gurme Turları Rehberi 189

XVIII. YÜZYILDA BOĞAZ KIYILARINDA ŞARAP VE ÜZÜM ÜRETİMİ
Prof. Dr. Suraiya FAROQHİ İstanbul Bilgi Üniversitesi Öğretim Üyesi 195

SORULAR-KATKILAR 209

ÖZGEÇMİŞLER 213

ÖNSÖZ

İzmir Akdeniz Akademisi Tarih Birimi'nin faaliyetleri, İzmir tarihine Akdeniz perspektifiyle bakarak, kentin tarihini yeniden düşünmeye sevk edecek ama aynı zamanda da toplumun farklı kesimlerini kavrayacak şekilde, katılımcılığın ön planda olduğu toplantılar düzenlemeye odaklanıyor. Bu çerçevede Akdeniz deyince akla gelen, Antik Çağlardan günümüze coğrafya ve toplumun farklı kesimlerini kesen 'zeytin' 2015 yılında, 'üzüm' ise 2016 yılında düzenlenen konferans serilerinin [Zeytinin/Üzümün Akdeniz'deki Yolculuğu] ana başlığını ve sorunsalını oluşturdu.

"Üzümün Akdeniz'deki Yolculuğu"nun bahar dönemindeki ilk konferansı, 16 Nisan 2016 tarihinde Prof. Dr. Ergün Laflı ve Yrd. Doç. Dr. Ahmet Uhri'nin katılımlarıyla "Tarih Öncesi ve Antik Çağlarda Üzüm, Bağcılık ve Şarapçılık" alt başlığıyla, ikinci konferans 14 Mayıs 2016 tarihinde Prof. Dr. Yaşar Uysal, Doç. Dr. Alp Yücel Kaya ve Dr. Hülya Uysal'ın katılımlarıyla "1980 Sonrası ve Günümüzde Üzüm Bağcılık ve Şarapçılık" alt başlığıyla gerçekleştirilmişti. Güz dönemindeki üçüncü konferans 22 Ekim 2016 tarihinde Prof. Dr. Elena F. Syrett, Prof. Dr. Socrates Petmezas ve Prof. Dr. Nükhet Adıyeke'nin katılımlarıyla "Tarihsel ve Karşılaştırmalı Perspektiften Doğu Akdeniz'de Üzüm Üretimi ve Ticareti" alt başlığıyla, dördüncü konferans 12 Kasım 2016 tarihinde Adnan Çobanoğlu ve Çağatay Özcan Kokulu'nın katılımlarıyla "İzmir ve Çevresinde Üzüm Üreticiliği ve Sorunları" alt başlığıyla, beşinci ve son konferans 3 Aralık 2016 tarihinde Prof. Dr. Suraiya Faroqhi ve Murat Yankı'nın katılımlarıyla "Antik Çağ'dan Osmanlı İmparatorluğu'na Bağcılık ve Şarapçılık" alt başlığıyla gerçekleştirildi. Elinizdeki bu kitap, gerçekleştirilen bu konferanslar serisinde sunulan bildirileri metinlerinden oluşmaktadır.

Ergün Laflı ve Ahmet Uhri'nin makalelerinde verilen bilgiler ışığında üzüm, Akdeniz'in sınırlarını daha dikkatli düşünmemizi sağlıyor. Çünkü güncel araştırma sonuçlarına göre üzümün ilk yetiştiği coğrafya, Ermenistan ve Gürcistan olarak belirlenmiş. Bu da bizim, Akdeniz'i aslında Karadeniz'i de içeren 'Büyük Akdeniz' olarak düşünmemiz gerektiğini ortaya koyuyor. Diğer taraftan Akdeniz deyince akla gelen iki ürün olan zeytin ve üzüme dair önemli bir fark, bu bağlamda ortaya çıkıyor. Zeytin yetişebildiği iklim şartları dolayısıyla, tarih boyunca bize Akdeniz coğrafyasının sınırlarını tanımlarken, üzüm aynı nedenle bizi coğrafyadan bağımsızlaştırıyor fakat tarihsel perspektifte bizi Akdeniz uygarlıklarıyla buluşturuyor. Üzüm, Kuzey Avrupa'da da yetişebiliyor ama Yunan ve Roma uygarlıkları üzüm ve şarapsız düşünülemiyor.

Arkeolojik olarak üzüme dair bilgilerimiz, şarap üretimi ve ticaretiyle sınırlı olduğundan, kaplar ve amforaları içeren maddi kültür çalışmaları konuyla ilgili tartışmalarda egemen. Ama Ahmet Uhri'nin veciz, "Biz ezilenden yana olduğumuz için üzümü severiz" sözüne rağmen, bağcılık ve şarapçılıktaki emek kullanımına dair bilgilerimiz neredeyse yok. Genel olarak Antik Çağlarda büyük toprak tasarrufuna bağımlı olarak köle emeği kullanımının üzüm işlerinde de hakim olduğu yalnızca öngörülebiliyor. Buna rağmen bağcılığın günümüzdeki durumu göz önüne alınırsa en fazla şeyi emek kullanımı

ve üreticinin durumu üzerine söylemek mümkün ki, bunu da ikinci konferansın konuşmacıları Yaşar Uysal, Hülya Uysal ve Alp Yücel Kaya'nın bildiri metinlerinde görmek mümkün. Bunun de için genelden özele inmek gerek. Kapitalizmin, 1970'lerden bu yana içinde yaşadığı kriz ve bunalım, sermayenin karlılık arayışı çerçevesinde iktisadi rasyonaliteyi her alana egemen kılmayı hedefleyen neoliberal politikaları gündeme getiriyor ve kalkınmacı dönemin göreli olarak korunaklı dünyasını yıkıma uğratıyor. Bu yıkımdan en fazla etkilenen sektörlerden birisi, tarım oluyor. Türkiye'de bu dönüşüm, 2000 yılında uygulama konulan Tarım Reformu Uygulama Projesi ile ivme kazanıyor, tarımsal yapı ve özellikle istihdamın görülmedik bir hızla çözülmesine neden oluyor. İzmir, Manisa ve Denizli'deki üzüm üreticileri, fiyat-maliyet makasının giderek aleyhlerine açıldığını görüyorlar ve lehlerine döneceği umuduyla borçlanıyorlar. Borçlarını döndürmeye çalışıyorlar; sofralık, kurutmalık ve şaraplık üzüm üretimi arasında sürekli arayış halinde oluyorlar ve tarım dışı gelir arayışına giriyorlar. Ellerindeki sermaye ve kaynakları tüketmeye başlıyorlar. Bazıları mülksüzleşmeden üretimi bırakıp tarım içi veya dışı işgücüne dahil oluyor, bazıları da klasik proleterleşme sürecini izleyip mülksüzleşerek tarım içi veya dışı işgücüne dahil oluyor. Önemli bir kısmı da, 2000'li yıllarda görüldüğü gibi işgücü dışına çıkıp kriz dönemlerinde [2008'le birlikte olduğu gibi] işgücüne tekrar dahil oluyor.

Güz dönemi konferansları bildiri metinleri, bir taraftan her biri kendi coğrafyasını sürükleyen sultaniye ve kuş üzümü üretim ve ticaretini ele alırken, diğer taraftan da iktisadi, toplumsal ve ekolojik dinamiklerle kaybolan bağlar ve üzüm çeşitlerini gündeme getirdi. Murat Yankı'nın hatırlattığı Herodot uyarısı, "Ey yolcu İzmir'den geçerken *muscat* [misket] içmeden bir yere gitme!"ye uymak maalesef günümüzde oldukça zor. Suraiya Faroqhi'nin izini sürdüğü Domenico Sestini'nin XVIII. yüzyıl sonunda yatırım maliyet hesaplarını bile verdiği Boğaziçi bağları, XIX. yüzyıl ortasını bile görmemiş duruyor. Bunlar bir yana, yüzyıllardır bereketli Sarıgöl Ovası'nda yetişen sultaniye üzümün bile günümüzde tehlikede olduğunu da Adnan Çobanoğlu'ndan öğreniyoruz. Üreticiler her bahar, Kışladağ Altın Madeni'nden kaynaklandığını düşündükleri asit yağmurundan korunmak için bağları neredeyse seraya çeviriyorlar. Tabi üzümün bu şartlarda ne kadar korunabileceği meçhul olsa da üzerinde bittiği toprağın uzun süre bu tür yağmurlara direnemeyeceği aşikar. Ki buna bir de yine Sultaniye Havzası'nda hızla sayıları artan jeotermal elektrik santrallerini eklersek, üzümü var eden toprak ve suyun nasıl tüketildiği daha net ortaya çıkıyor. Tabi bu süreç Sultaniye Havzası'na özgü bir gelişme değil, Çobanoğlu'nun vurguladığı gibi bütün dünyada tarımsal topraklar sermayenin kar arayışı çerçevesinde gasp ediliyor. Üzüm bağlamında gözlemlenen bu gelişmeleri eleştirel sosyal bilimler literatürünün güncel ve başat kavramlarından biri olan toprak gaspı [*land grapping*] ile gündeme taşımak hem İzmir hem de Akdeniz'i yeniden düşünmek için önemli bir araç.

Üzüm ziraatı yalnızca tarım dışı değil, tarım içi rekabete de açık. Zeytinin Akdeniz'de Yolculuğu konferanslarında da gündeme geldiği üzere üzüm ve zeytinin tarihsel rekabeti hala tartışma konusu olmaya devam ediyor. Ama Suraiya Faroqhi'nin uyarısı doğrultusunda bu rekabet tartışmasında önyargılı açıklamalardan uzak durmak lazım. Onun da belirttiği üzere Osmanlı coğrafyasında din faktörü yüzünden üzüm üretiminin düşeceği, zeytin üretimin artacağı varsayılmış olsa da, XX. yüzyıla kadar ki gidişat bunun tam da öyle olmadığını, üzümün önemini koruduğunu gösteriyor. Hatta Osmanlı hakimiyeti sonrasında üzümle zeytin arasındaki 'vardiya değişimi'nin sık tartışıldığı Girit'te bile bunun söz konusu olmadığını 1670 ve 1704 tarihli Tapu Tahrir defterlerindeki kayıtlar üzerine yaptığı incelikli çalışma sonucunu Nükhet Adıyeke aktarıyor. Zeytinin Akdeniz'de

Yolculuğu konferanslarında, Christos Hadziiossif'in söylediği gibi burada belirleyici olan emek piyasalarının durumu ve mülkiyet ilişkileridir ki Adıyeke'nin araştırması da bunu doğruluyor. Çağatay Özcan Kokulu, Payamlı-Kavacık-Efemçukuru-Çamtepe-Gödence güzergahında uzanan İzmir Kızıldağlar'da, eskiden [XX. yüzyılda] deve yükleriyle piyasaya taşınan sultaniye ve diğer yerel üzüm türlerinin tarımdaki emek gücünün, gün geçtikçe azalması ve aynı zamanda bağcılığın daha yüksek bir sermaye birikimi gerektirmesinden dolayı artık kaybolmaya ya da 'butikleşme'ye yüz tutuğunu belirtiyor. Burada ilginç olan diğer bir noktaysa, günümüzün en başarılı kooperatif işletmelerinden biri olan Gödence Tarımsal Kalkınma Kooperatifi'nin, -bu iki ürün kooperatif faaliyeti içerisinde olsa da- üzüm örgütlenmesinden ziyade zeytin örgütlenmesinde başarı göstermesi.

Üzüm, Socrates Petmezas ve Elena Frangakis-Syrett'in söyledikleri gibi, XIX. ve XX. yüzyıllarda Ege'nin iki kıyısında da neredeyse mono-kültür özellikleri gösterdi, tarım-ticaret-finans-sanayi entegrasyonunun lokomotifi oldu. Tabi kapitalizmin uzun dalgalarında, dünya ekonomisiyle soluk alıp vermeye başlayan üzüm sektörü, bu entegrasyonun gücü kadar kırılganlıklarına da tabi oldu. Üzüm, üzüm olmaktan çıktı, ticaret ve finansal sermayenin yönlendirdiği tarımsal bir ürün haline geldi. Ama yine de üzüm üreticileri, hayat kavgasına ve mücadeleye devam ettiler. Can Yücel, *Tarihli Bağbozumu* şiirinde[1] 'kara üzüm'e de öyle öğütlemiyor mu?

"Ayaklarıyla ezip fıçıya mı bastılar seni
Nefti kasnaklı bir fıçıya,
Aldırma, kara üzüm !
Sen, o Kırmızı Şarabına doğru
İçten içe
Harıl harıl
Çalışmana *bak, iki gözüm!"*

Doç. Dr. Alp Yücel Kaya

1 *Yazko Edebiyat Dergisi, yıl 1980, sayı 2.*

ÜZÜMÜN AKDENİZ'DEKİ YOLCULUĞU-I
TARİH ÖNCESİ VE ANTİK ÇAĞLARDA ÜZÜM, BAĞCILIK VE ŞARAPÇILIK
MODERATÖR
DOÇ. DR. ALP YÜCEL KAYA
KONUŞMACILAR
PROF. DR. ERGÜN LAFLI
YRD. DOÇ. DR. AHMET UHRİ
16 NİSAN 2016
CUMARTESİ SAAT 17:00
AHMED ADNAN SAYGUN SANAT MERKEZİ
GİRİŞ ÜCRETSİZDİR
www.izmeda.org
İzmir AKDENİZ Akademisi
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

ÜZÜMÜN DOĞU AKDENİZ'DEKİ UZUN YOLCULUĞU

Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ
Dokuz Eylül Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü Prehistorya Ana Bilim Dalı
Öğretim Üyesi

İnsanlık tarihi kadar eski, mitolojilere ve din kitaplarına girecek derecede insanoğlu için önemli bir ürün olan şarabın tarihini günümüzden neredeyse yedi bin yıl geriye götürmek olasıdır. Ancak bu tarih, yazılı kaynaklara dayanarak verilebilecek bir tarih olduğundan bundan çok daha eski dönemlerde şarabın biliniyor olduğunu başka bir fermantatif içki olan biranın, şaraptan da eski olmasından yola çıkarak söyleyebiliriz.

Fermantasyonu büyük olasılıkla doğal tarih zekası sayesinde edindiği bilgilere dayanarak yaşama geçiren insanoğlunun, ilk kültüre ettiği bitkilerden biri tahıllardır. Tahıllar içinde de arpadan bira elde edilebiliyor oluşu, şaraba göre daha kapsamlı bir işlem gerektirse de eldeki arkeolojik kanıtlar, arpanın çok daha eski dönemlerden beri bilindiğini dolayısıyla insanoğlunun onunla beraber geçirdiği sürenin, bu bitkiyle yapabilecekleri konusunda daha fazla bilgi birikimine sahip olmasıyla açıklanabilir. Kısacası neolitik dönemle başlatılan tarımsal faaliyetlerin, tahıllarla başlaması daha sonra baklagil ve diğer birçok bitkinin kültüre edilmesiyle gelişen yerleşik yaşam içinde, tahılların ekilip biçilmesinden sonraki bir zamanda üzümün de insanoğlu tarafından kültüre edildiğini söyleyebiliriz. Elbette burada kültüre edilen üzüm değil, onun üzerinde yetiştiği bitki olan asmadır. Şarap veya üzümden üretilen pekmez gibi diğer ürünlerin Yakındoğu'da ortaya çıkışı, olasılıkla asma [*Vitis vinifera*] gibi bir bitkinin bu bölgede ortaya çıkmasıyla ilişkili olabilir. Diyarbakır Körtik Tepe kazısından gelen arkeometrik veriler, yaklaşık on bin yıl önce yabani üzümün Güneydoğu Anadolu'da varlığına işaret eder.[1] Dolayısıyla üzümün Anadolu'daki yolculuğu, bu tarihten başlatılabilir.

"Asmanın, anavatanı neresidir?" diye sorulacak olursa, bu sorunu yanıtı biraz daha farklıdır. Moleküler Arkeoloji alanında çalışan Patrick Edward McGovern'ın analizleri, üzümün Kuzeybatı Zagros Dağları'yla, Transkafkasya arasında bir yerlerde evcilleştirildiğini, genetik analizlere dayanarak göstermektedir. Diğer deyişle, Gürcistan veya Ermenistan civarındaki bir bölgeden ortaya çıkan bu bitki, yerleşik yaşamın ve tarımın başladığı

1 Oliver Dietrich-Manfred Heun-Jens Notroff-Klaus Schmidt-Martin Zarnkow, "The role of cult and feasting in the emergence of Neolithic communities. New evidence from Göbekli Tepe, South-eastern Turkey", *Antiquity-86,* Antiquity Publications Ltd., pp. 674-695, UK 2012.

Diyarbakır Körtik Tepe kazı alanı ve bulunan taş kap.

Mezopotamya, Güneydoğu Anadolu'ya çok erken bir tarihte gelmiş olabilir. Kısacası, Yakındoğu tahıl ve baklagillerden sonra üzümün evcilleştirildiği yerlerdendir. Ayrıca Diyarbakır Körtik Tepe kazılarında, çanak çömleksiz Neolitik tabakada ortaya çıkarılan iki taş kap üzerinde yapılan analizler, bu kapların içinde Tartarik Asit izine rastlandığını göstermiş ve buradan yola çıkıp üzümün ve şarabın tarihi, günümüzden dokuz bin yıl öncesine dek geriye çekilebilmiştir. Dolayısıyla, Mezopotamya ve Anadolu'da yazılı kaynaklarda adına rastlanılması da şaşırtıcı olmamalıdır.

Mitolojilere ve din kitaplarına konu olmuş bir içecek olan şarabın, her zaman tanrısal bir esin kaynağı olduğuna inanılmıştır. İlk tek tanrılı din olduğu genelde kabul gören Museviliğin kutsal kitabı *Tevrat*'ta belirtildiğine göre, sarhoş olduğu yolunda hakkında ilk dedikodu[!] üretilen kişi de Nuh'tur.[2] Tufandan sonra sular çekilip, toprak tekrar eski durumuna geldiğinde toprağı işleyen ve bir bağ kuran kişi olan Nuh, bu bağdan elde ettiği üzümlerle yaptığı şarapla sarhoş olmuştur.

Tanrılarla, dinsel ritüellerle ve mitolojilerle iç içe olan şarabın tarihi, elbette Akdeniz havzası ve Mezopotamya'dan ayrı düşünülemez. Şarap, ilk üretildiği bu coğrafyadaki birçok uygarlığın dinine ve mitolojisine girmiştir. Şaraba ayrı bir önem veren uygarlık, Antik Yunan uygarlığı olmuştur. Ebette bu uygarlıktan önceki uygarlıklarda da şarabın ya da en azından asmanın ismine rastlıyoruz. Örneğin, Sümerler asmaya, GES-TIN diyorlardı. Yunancaya *oinos* olarak geçen ve oradan da *vinus, wine* vb. olarak tüm batı dillerine giren *wiyanna*, Anadolu kökenli bir sözcük olarak, Hitit metinlerinde geçmektedir. Ayrıca aynı Hitit metinlerinde ne olduğu bugün bile Hititologlarca bilinmeyen, *marnuwan* ve *tawal* gibi içki adları da sık geçer. Bunların diğer başka meyvelerden yapılan içeceklerin adı olduğu, Hititologlarca tahmin edilmektedir.[3] Ayrıca unutulmaması gereken bir diğer nokta,

2 Aslında din kitaplarında anlatılan öykülerin bir kısmının dedikodu olabileceğini ya da sonradan eklendiğini unutmamak gerek. Ancak bu konu, bu yazının sınırlarını aşan bir konu olduğu için belki bir başka yazıda ele alınması gerekmekte.

3 Prof. Dr. Ahmet Ünal, *Hititler-Etiler ve Anadolu Uygarlıkları*, Etibank Yay., s. 219, İstanbul 1999.

Konya İvriz kabartması.

Geç Hitit kaya anıtlarından biri olan ve Kavaklıdere Şarapçılık tarafından da çok doğru bir seçimle şişe etiketlerinde kullandığı Konya/İvriz kaya anıtında, Tuwana Beyi Warpalawas, bir elinde buğday demeti diğer elinde üzüm salkımı tutan bereket tanrısı Tarkhun'un önünde betimlenmektedir.

Bütün önemli işler gibi şarabın da bir tanrısı vardır. Yunan'da ve biz bu tanrıyı, Dionysos olarak bilmekteyiz. Hem gezgin hem yerleşik Dionysos, Louis Gernet'in dediği gibi *"Yunan tanrıları arasında başkası figürünü, farklı, ayrıksı, rahatsız edici ve normal olmayanı temsil eder."*[4] Dolayısıyla, coşkulu ve ayrıksı bu tanrının, şarapla birlikte anılması kadar doğal bir durum da olamaz. Şarap ve sarhoşluk, insanları içinde yaşadıkları kalıpların baskısından da kurtardığı içindir ki bu tanrıya, Yunanca *Eleutheros*, hür, özgür, özgürlük veren sıfatı takılmıştır. Roma dininde de Dionysos'un Latince adı, tam bu anlama gelen *Liber* olmuştur[5] ki bu sözcüğün ilksel anlamıysa, 'çocuk ruhu' demektir. Dionysos kültünün çıktığı yerin günümüz Trakya bölgesine denk düşmesi, akla hemen buranın şaraplarıyla ünlü ilçesini yani Mürefte ve Şarköy'ü getirmektedir. Bundan dolayı, Murat Belge'nin *Tarih Boyunca Yemek Kültürü* kitabında belirttiği gibi, bu iki ilçe için bulunmaz bir reklam malzemesi var ortada.[6]

Konumuz Dionysos olmayıp, şarap ve onun kültür tarihi içinde edindiği yer olduğu için şaraptan devam edecek olursak yine Akdeniz havzasından ayrılamayıp, bu coğrafyada kurulmuş olan diğer uygarlıklar, zorunlu uğrak yerlerimiz olacaktır. Ancak ondan önce Eski Yunan'da üzüm bağını buraya getiren kişiyi yani Erigone'nin babası, Atinalı İkarios'un en azından adını anmadan geçmeyelim.

Yunan kolonileriyle Batı'ya yayılan şarap, Roma İmparatorluğu'nun temel içeceklerinden biri olmuş ve Akdeniz deniz ticaretinde de önemli bir rol oynamıştır. Bu dönemde, çok çeşitli hileler veya katkılarla satılan şarapların olduğunu eski yazarların yapıtlarından bilmekteyiz. Şaraba deniz suyu katmak şarabı seyreltmek için kullanılan bir yöntemken, ballı ya da reçineli şarabın da çok aranan bir içecek olduğunu, kaynaklardan öğrenmekteyiz. Zaten Yunanistan'da halen içilen retsina şarabının da, bugün bile çok sevilerek tüketilen bir ürün olduğunu söylemek olasıdır.

4 Jean Pierre Vernant, *Evren Tanrılar İnsanlar*, Dost Kitabevi Yay., s. 123, Ankara 2001.
5 Azra Erhat, *Mitoloji Sözlüğü*, Remzi Kitabevi., s. 101-102, İstanbul 1989.
6 Murat Belge, *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İletişim Yay., s. 259, İstanbul 2001.

Aynı coğrafyada daha sonraki dönemlerde ortaya çıkan Hıristiyanlıkta da şaraba verilen önem, onun neredeyse kutsal bir nitelik kazanmasına kadar varır. İsa, son akşam yemeğinde ekmekle şarabı, "*Bu benim etim, bu da kanım*," diye havarilerine dağıtmış dolayısıyla şaraba banılmış ekmek yemek, Hıristiyan cemaatine kabul edilmenin yolu olmuştur. Şarabın bundan sonraki öyküsüyse biraz da olsa kiliselerin, manastırların ve burada yaşayan din adamlarının öyküsüyle bağlantılıdır. Şarabı saklamanın zor olması ve bir süre sonra bozularak sirkeleşmesi, onun saklanması için yeni yöntemlerin bulunması zorunluluğunu doğurmuş ve XVII. yüzyılda, bir Benedikten keşişi olup 1638-1715 yılları arasında yaşayan ve kilisenin şarap üretiminden sorumlu olan Dom Pierre Perignon, bugün şarap için kullanılan mantarlı şişeyi icat etmiştir. Aynı zamanda şampanyanın mucidi olan bu keşişin adıyla anılan bir şampanya markası da bugün dünyaca ünlüdür. Mantarlı şişe sayesinde havayla teması kesilen şarabın, çok daha uzun süreler bekletilebilmesi sağlanabilmektedir. Yine Murat Belge'ye dönecek olursak, onun yukarıda adı geçen kitabında Victor Hugo'dan yaptığı, *"Tanrı yalnız suyu yaratmıştı; insanlar şarabı yarattı"* alıntısı, kendini tanrıya adamış insanların şarabın üretiminde nasıl bir rol oynadıklarını da açıklayacak niteliktedir.

Üzüm denilince hemen herkesin aklına ilk olarak gelen şarap olmakla birlikte, eski çağlarda şeker ihtiyacını karşılayan pekmez de unutulmamalıdır. Genellikle üzümden yapılan ancak Anadolu'da dut, andız, karpuz, pancar gibi diğer meyve ve sebzelerden de üretildiği bilinen bu kadim ürün, olasılıkla çok eski çağlardan beri uygulanan bazı yöntemlerin geliştirilmesiyle bugünkü üretim biçimine dönüşmüştür. Pekmez üretiminin esasını, meyvenin ezilerek kaynatılması oluşturmaktadır. Anlatma kolaylığı açısından pekmez üretimini, üzüm üzerinden yapmak yerinde olmakla birlikte diğer meyveler için de aşağı yukarı aynı yöntemlerin uygulanabileceği unutulmamalıdır.

Türk Standartlar Enstitüsü'nün TS 3792 üzüm pekmezi standardına göre, *"Taze ve kuru üzüm şırasının asitliğini azaltmaksızın veya kalsiyum karbonat ile asitliğini azaltarak tanen, jelatin veya uygun enzimlerle durulttuktan sonra tekniğine uygun olarak vakum altında veya açıkta koyulaştırılması ile elde edilen koyu kıvamlı veya bal, çöven, süt, süttozu, yumurta akı gibi maddeler ilavesiyle katılaştırılan bir mamul"* olarak tanımlanır. Bu tanımdan anlaşılabileceği gibi pekmez, günümüzde oldukça farklı uygulamalarla üretilebilmekte; bu üretim sonucu elde edilen ürün, tadına göre tatlı ya da ekşi, katılık durumuna göre de sıvı ya da katı pekmez olarak nitelendirilmektedir. Ancak bu standarda ulaşmak için yapılan uygulamalara gelene kadar, çok uzun bir süreçten geçildiğini hemen belirtmek gerekir. Zira geleneksel yöntemlerden geliştirilen yeni fabrikasyon üretimlerde geleneksel yöntemlerde kullanılan örneğin pekmez toprağı ya da ceviz ağacı külü gibi asitliği giderici veya durultucu maddeler yerine bunların ikamesi olan organik veya inorganik kimyasallar tercih edilmektedir.

Günümüzde pekmez üretiminin ilk aşaması, şıra elde edilmesiyle başlar. Sıkılan ya da preslenen üzümden elde edilen şıranın içindeki kaba parçalardan kurtulmak için şıra süzülür. Buraya kadar olan işlemler esas olarak üzüm suyu üretimiyle aynıdır. Üzümde bulunan tartarik asit ve proteinlerin yarattığı bulanıklığın giderilmesi için bu süzme işlemi uygulanır.[7] Sonrasında, şıranın kestirilmesi denilen işleme geçilir. Bu işlemde şıraya, kalsiyum karbonat veya pekmez toprağı denilen ve bileşiminde %50-90 arası

7 Bekir Cemeroğlu, *Meyve Suyu Üretim Teknolojisi*, s. 239-243, Ankara 1982.

kalsiyum karbonat bulunan toprak, her yüz litre şıra için bir-beş kilogram arası olarak ilave edilir. Bu işlem, esasında asitliği düzenlemek için yapılır ve pekmezin tatlı ya da ekşi olması eklenecek pekmez toprağı oranına göre değişir. Bu sırada şıra, 60-70°C sıcaklığa getirilerek işlemin hızlanması sağlanır. Kestirilen şıra soğutulur ve içindeki tortunun çökertilmesi için bentonit, jelatin ve tanen gibi bazı durultucular kullanılır. Geleneksel üretimde, Anadolu'nun bazı yerlerinde bu işlem için kullanılan ve volkanik kül içeren topraklar tercih edilir veya doğrudan ceviz, diğer ağaçlardan elde edilen odun külüyle de bu işlem gerçekleştirilebilir. Durultulduktan sonra kaynatılmaya başlanan şıra, istenen kıvama getirildikten sonra soğutulur ve elde edilen ürün pekmez olarak adlandırılır. Bu şekilde elde edilen pekmez, pestil gibi ürünlere giden yolun başlangıcıdır.

Pekmez üretiminin veya daha farklı geleneksel yöntemlerin, bir defada ortaya çıkmadığı ve deneme yanılma yöntemiyle geliştirildiği de unutulmamalıdır. Pekmez'in dolayısıyla üzüm ve üzümden elde edilen bütün ürünlerin, Neolitik Dönem'le birlikte başladığını ve bu dönemle birlikte tedrici olarak geliştirildiğini belirtmek olasıdır. Ancak doğrudan pekmezle ilgili kanıtlar, şimdilik kaydıyla prehistorik kazılarda bulunamamıştır.

Pekmez gibi bir ürünün geliştirilmesinin temel nedeniyse, kristalize şekerin Yakındoğu'ya çok geç gelmesi, şeker gereksiniminin bal, meyveler ve bu meyveler içinde de glikoz içeren tek meyve olan üzümün şeker ihtiyacını en iyi karşılayan ürünlerden olmasıdır. Gerçekten de kristalize şeker, Yakındoğu'ya ilk üretimciliğe geçişten neredeyse on bin yıl sonra gelmiştir. Kristalize şekerin elde edildiği ilk bitki olan şekerkamışının anavatanı, araştırmacılarca Yeni Gine olarak tanımlanır. Dolayısıyla şeker kamışının ve kristalize şekerin Batı'yla tanışması oldukça geç tarihlerde olmuştur. Doğu'da yetişen ve burada yayılan bir bitkinin öz suyundan elde edilen şekerin Batı'yla tanışmasında, biraz da tanımlama gereksinimi nedeniyle bal ve arı önemli bir rol oynamıştır. Arı ve balla şeker arasındaki bu ilişki, şeker kamışının Hindistan'a ulaşması ve burada elde edilen öz suyun kristalize şeker haline ilk olarak getirilmesiyle başlamakta. Sonrasında Batı'nın yani Doğu Akdeniz, Anadolu ve Yunanistan'ın şekerkamışı ve şekerini tanıma sırası gelmekte. Bu da olasılıkla Büyük İskender'in, Makedonya'dan yola çıkıp bugün Pakistan sınırları içinde olan İndus Nehri'ne ulaşmasıyla ilgili. M.Ö. 327'de İndus Nehri'nin denize döküldüğü yerden Basra Körfezi'ne, bir başka deyişle Dicle ve Fırat nehirlerinin döküldüğü yere gemiyle giden Büyük İskender'in generallerinden Nearkhos'un anlatımına göre; "*Hindistan'da yetişen bir kamış, arıların yardımı olmadan bal vermektedir; bitkinin hiç meyvesi olmadığı halde, bu baldan sarhoş etmeyen bir içki yapılmaktadır.*"[8] diyerek belki de ilk kez batı kaynaklarında adını vermeden şekerden söz etmektedir. Peki, 'şeker sözcüğünün anıldığı ilk kaynak hangisidir?' diye soracak olursak bu sorunun yanıtı için İsa'nın doğumunu beklemek gerekecektir. Ancak burada sözü edilen, kristalize şekere verilen addır. İsa ile çağdaş olan Yunanlı doğa bilimci Dioscorides, *Materia Medica* adlı yapıtında; "*Hindistan'da ve Arabistan'da sakkharon denilen başka bir madde de var, bir tür kristalleşmiş bal. Sazlarda bulunuyor, doğası tuza benziyor biraz, dişlerin arasında tuz gibi ezilebiliyor. İç yumuşatıcıdır, suda çözünmüş halde içmek iyidir. Sidik torbası rahatsızlıklarına iyi gelir, böbrekler için yararlıdır, katarakt için göz damlasında kullanılır.*"[9] diyerek

8 Sidney W. Mintz, *Şeker ve Güç/Şekerin Modern Tarihteki Yeri*, çev. Şükrü Alpagut, Kabalcı Yay., s. 58, İstanbul 1996.

9 Andrew Dalby, *Tehlikeli Tatlar-Tarih Boyunca Baharat*, çev. Nazlı Pişkin, Kitap Yay., ss. 39-264, İstanbul 2004.

ilk kez şekerin, Latince ve Yunanca karşılığını kullanmış ve bundan sonra bütün Batı dillerinde bu sözcük şekerin genel adı haline gelmiştir. Görüldüğü gibi insan biraz da zorunluluktan ilk kez karşılaştığı ürünü yani şekeri, tanıdığı başka bir ürüne benzeterek yorum yapmak zorunda kalmış. Bu da insanın o soyutlama, benzetme yapma, tanımlama ve anlama çabasının sınırsızlığı içinde küçük bir örnek olarak değinilmeye değer.

Bu kısa açıklamadan sonra konuya dönecek olursak, yazının ortaya çıktığı M.Ö. 3200 ve sonrasında ortaya çıkan ilk yazılı belgelerden itibaren, pekmezle ilgili bazı ipuçlarına rastlamak olasıdır. Ancak bu ipuçları, doğrudan pekmezi işaret etmez. Bununla birlikte üzümle ve özellikle de hurmayla beraber kullanılan ve Akkadça, şurup anlamına gelen 'sarapū' sözcüğü, bu meyvelerden elde edilen ve daha çok ilaç olarak kullanılan koyu kıvamlı bir maddeye işaret etmektedir.[10] Olasılıkla tam anlamı çözülmemiş sözcükler içinde pekmezle ilgili bir sözcüğün bulunabileceği de düşünülebilir. 'Asurca' sözlüklere bakıldığındaysa 'kaynamak', 'haşlamak' veya 'kaynatmakla' ilgili, 'bašlu' ve 'tušabšal' gibi iki sözcüğün özellikle tıp ve eczacılıkla ilgili metinlerde başta bira, şarap, sonrasında elma ve diğer meyvelerle ayrıca üzüm anlamına gelen 'karānu' sözcüğüyle beraber geçiyor oluşu üzümün ve diğer meyvelerin Mezopotamya uygarlıklarınca kaynatılarak kullanıldığını gösteriyor olabilir.[11]

Pekmezle doğrudan karşılaşılan ilk kültürlerse Yunan, Roma ve Bizans'tır. Eski Yunan'da pekmez *'epsima/έψήμα'* olarak adlandırılırdı ve bugün aynı ürüne Yunanistan, Kıbrıs ve Girit'te *'petimezi'* denmektedir. Roma'daysa durum biraz daha farklı ve karışıktır. Aslında pekmezden çok konsantre üzüm suyuna benzeyen bu dönemdeki ürünler, Roma'da kıvamlarına göre *'Caroenum/Carenum'*, *'Defrutum'* ve *'Sapa'* olarak adlandırılırdı. Bazı araştırmacılara göre, bunlardan *'defrutum'* denileni içine pekmez toprağı katılmadan üretilirdi.[12] Fakat bu konuda da çok farklı rivayetler vardır. Bu ürünlerden üçte iki oranında koyulaştırılan *'carenum'*, yarı yarıya koyulaştırılan *'defrutum'* ve üçte bir oranında koyulaştırılanına da, *'sapa'* adı verilmekte olup bunların hangisinin tam olarak pekmeze denk geldiğini saptamak bugün için mümkün değildir. Ayrıca ünlü Romalı gurme Apicius'tan kalan tariflere bakıldığında, bu üç farklı ürünün gerçekte hangi ölçülerde konsantre edildikleri de tam olarak bilinememektedir.[13] Bununla birlikte Eski Yunanca ile ilgili sözlüklerde şıra anlamına gelen, *'siraon/σίραίον'* sözcüğünün Latince karşılığı olarak, *'defrutum'* sözcüğünün kullanılıyor oluşu[14] belki de şırayla olan ilişki üzerinden, *'defrutumun'* pekmeze yakın bir ürün olabileceğini düşündürtmektedir. Ayrıca Roma'da

10 *Akkadisches Handwörterbuch*, Unter Benutzung des Lexikalischen Nachlasses von Bruno Meissner [1868-1947] bearbeitet von Wolframm von Soden, Band-II M-S, Wiesbaden-1972, 1028; Aynı sözcük daha sonra sıra ve şarap olarak da günümüz dillerinde kullanılmaktadır. Bu konuda bkz. Özcan Şimşek, "Çeşitli Yollarla Akkadçadan Türkçeye Geçen Kelimeler", *Anadolu Medeniyetleri Müzesi 2006 Yıllığı* [Ayrı Basım], s. 281, Ankara 2007.

11 CAD/2-b 140, CAD/6-h 140, CAD/7-i 182, CAD/8-k 205; CAD: [Chicago Assyrian Dictionary], *The Assyrian Dictionary of the Oriental Institute of the University of Chicago*, ed. I. J. Gelb-B. Landsberger-A. L. Openheim-E. Reiner-J. Brinkman-M. Civil-R. Biggs-M. Roth-W. Farber-M. Stolper, USA/Germany-1956/2010.

12 Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, Kitap Yay., s. 295, İstanbul 2010.

13 *Apicius*, A Critical Edition With an Introduction and an English Translation of The Latin Recipe Text *APICIUS*, Christopher Grocock-Sally Grainger, Prospect Books, s. 345-346, Great Britain 2006.

14 Edward Ross Wharton, *Etyma Graeca an Etymological Lexicon of Classical Grek*, Percival and Co., p. 113, London 1890.

daha çok tatlandırıcı sos ve ilaç yapımında kullanılan bu ürünler, yine bir sos olan garum üretiminde de zaman zaman yer almaktaydı. Bizans'ta yine Yunancadan dönüşen *'epsema'*[15] adıyla anılan pekmezin, Türkçe adıysa koyulaştırılmış üzüm şurubu anlamında Kaşgarlı Mahmut'un, *Dîvânü lugāti't-Türk*'ünde, *'bekmes'* olarak geçer.[16] Bununla birlikte sözcüğün Farsça kökeni, 'şarap' veya 'şarap içmek' anlamına gelen 'bigmāz/bagmāz' sözcüğünden gelmektedir.[17]

Osmanlı'da pekmez üzerine Evliya Çelebi'nin yaptığı bir saptama, kültürel süreklilik açısından oldukça ilginçtir. Evliya Çelebi, İstanbul'daki esnafları anlatırken *'esnâf-ı müsellesciyân'* adlı bir esnaf grubundan da söz eder. Mü'ellifi İmâm Züfer olan ve on dükkân, elli neferâttan yani elli kişiden oluşan bu esnaf grubunun üzüm şırasını üzerinde üç ayrı kertik olan bir çubukla beraber kaynattıklarını ve şıranın üçüncü kertiğe gelene kadar suyunu uçurduklarını belirterek bu ürüne *bekmez* dendiğini zikreder.[18] Pekmez denmesinin nedenini de, şeriat hükümlerine bağlayarak üçte ikisi uçan/uçurulan üzüm şırasının şarap sayılmayacağını belirtir. Bu saptama, yukarıda Roma bahsinde sözü edilen, *'carenum'* adlı ürünün koyuluğuyla benzerlikler taşır ve kültürel süreklilikle ilgili ilginç bir ayrıntıyı gözler önüne serer. Bununla birlikte Evliya Çelebi ile aynı döneme tarihlenen Meninski'nin sözlüğüne bakıldığındaysa, 'pekmez'in karşılığı olarak *'sapa'* kullanılmaktadır.[19] Dolayısıyla Roma'da adı geçen her üç ürün, aslında koyuluğuna göre katı ya da sıvı pekmezi tanımlamak için kullanılmış Latince sözcükler olabileceği gibi pekmezin, kültürlerin önemlisi bir öğesi olan din olgusuyla da ilişkisi olabileceğini ortaya koyar. Kısacası, Yakındoğu'nun hemen her yerinde uygulanan pekmez gibi bir koruma ve saklama yöntemi, çağlar boyunca yerel kültürlerin kendi içindeki dinamikleriyle değişmiş ve dönüşmüştür. Ayrıca sadece değişip dönüşmekle kalmamış, bunun yanı sıra kendinden sonra ortaya çıkacak bir başka meyve saklama ve koruma yöntemi olan pestilin de yolunu açmıştır.

Son söz yerine, "Benim üzümü sevmemin nedeni, şaraba düşkünlüğümden değil ezilenden yana olmamdır."

---

15 Andrew Dalby, *Bizans'ın Damak Tadı/Kokular, Şaraplar, Yemekler*, çev. Ali Özdamar, Kitap Yay., s. 178, İstanbul 2004.

16 *Dîvânü lugāti't-Türk I-IV. Giriş-Metin-Çeviri-Notlar-Dizin*, yay. haz. A. Bircan Ercilasun-Ziyat Akkoyunlu, TDK Yay., s. 200, Ankara 2014.

17 Hasan Eren, *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*, s. 328, Ankara 1999.

18 *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi-1/355*, yay. haz. Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı-Prof. Dr. Robert Dankoff-Zekeriya Kurşun-İbrahim Sezgin, YKY Yay., İstanbul 2011.

19 Franciscus Mesgnien Meninski, *Thesaurus Linguarum Orientalium Turcicae, Arabicae, Persicae*, cilt-1, yay. haz. Mehmet Ölmez, Simurg Yay., s. 866, İstanbul 2000.

ANTİK HELLEN VE ROMA DÖNEMLERİNDE ANADOLU'DA BAĞCILIK VE ŞARAPÇILIK

Prof. Dr. Ergün LAFLI
Dokuz Eylül Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü Klasik Arkeoloji Ana Bilim Dalı
Öğretim Üyesi

Bir İzmir sevdalısı olan
Ord. Prof. Dr. Ekrem Akurgal'ın
vefatının 15. yılında,
azîz hatırasına...

Eski Çağ'da, Anadolu'da şarap, sarhoş eden bir içecekten çok daha fazlasıydı. Antik Çağ'da şarap, Akdeniz'deki gündelik hayatın her anını etkileyen ve sadece masalarda tüketilen bir içki olmasının yanında, paganist bir yaşam biçimi, Antik Hellen uygarlığının neredeyse temeli ve yaşam felsefesiydi.[res. 1a-1b] Şarap, buğday ve zeytinyağıyla beraber Antik Akdeniz mutfağının üç ana öğesinden biridir.[1] Eski Çağ'da Greko-Romen olmayan diğer komşu Akdeniz uluslarının Hellenleşmesi ya da Romalılaşmasının belki de ilk koşullarından biri, şarabı yeterince tüketmek ve hatta üretmekti.[2] Antik Hellen tarihçisi ve generali Thoukydides [İÖ. 460-395] *Peloponnesos Savaşlarının Tarihi* adlı eserinde, "*Akdeniz halkları ne zaman zeytin ve asmayı yetiştirmeyi öğrendiler, barbarlıktan o zaman kurtuldular*" sözü de Hellenlerin, şaraba yaklaşımını tasvirler niteliktedir.

Philadelphia'daki [ABD] University of Pennsylvania Museum'dan moleküler arkeolog, Dr. Patrick Edward McGovern'e göre şarap, tarihöncesi çağlardaki avcı-toplayıcı grupları ilk defa bir araya getiren, bu dönemin *bir sosyal aracıdır*.[3] Radyokarbon ve nükleer kimya teknikleriyle yaşları belirlenen üzüm çekirdekleri, şarabın günümüzden on bin yıl önce de bilindiğini ve imal edildiğini göstermektedir.[4] Yeryüzünde milyonlarca yıldır var olan asmanın anavatanı, birbirinden çok farklı görüşler olsa da, çok büyük form zenginliği göstermesi sebebiyle Kafkasya, Hazar Denizi'nin güneyi ve Kuzeydoğu Anadolu gibi yerler olarak gösterilmektedir. Arkeolojik olarak şarap üretiminin, tarihöncesi çağlarda Gürcistan'da doğduğu çoktan kanıtlanmış, ancak bu üretimin buradan Mezopotamya,

1 Dalby, 1996; ve Dalby, 2003.
2 Brun, 2004.
3 McGovern/Fleming/Katz, 1996.
4 McGovern, 2003.

Ürdün, Mısır'a nasıl gittiği, sonrasında Eski Çağ dünyasının geri kalan kısmına nasıl yayıldığı ve günümüzün üzüm çeşitleriyle, Eski Çağ'daki üzüm cinsleri arasındaki bağlantıların ne olduğu çözülememiştir.[5] Bu denli eski bir meyve olmasından dolayı üzümün diğer meyvelerle kıyaslandığında, on beş binin üzerinde çeşidiyle en fazla cinse sahip olan türlerden biri olduğu tahmin edilmektedir. Şarap, İÖ. IX. binde Kafkasya'dan güneye ve batıya doğru -yüksek olasılıkla Anadolu'nun kuzeyinden- bir yayılım gösterir.[6] New York'taki American Museum of Natural History'den, Ian Tattersall ve Rob DeSalle'in *A Natural History of Wine* isimli kitaplarında,[7] 2010 yılında Ermenistan'ın Areni Köyü'ndeki, 'Areni-1' adlı bir mağara da, İÖ. V.-IV. bine ait bir üzüm cenderesi, mayalama kapları, şarap mahzeni, kadehler ve kurumuş şarap üzümlerinin ele geçtiğinden söz edilmektedir. Bu verilerin, elimizdeki en eski sistematik şarap üretim kanıtlarından biri olduğu belirtilmektedir. Bu arkeolojik verilerden, insanoğlunun yerleşik düzene geçtikten sonra yaptığı ilk şeylerden birinin, *üzüm mayalandırmak* olduğunu anlamaktayız.

Seramik kap yapma geleneğinin, üzüm üretimi yapılan yerlerde aynı anda ortaya çıkması, pişmiş toprak kap kacak geleneğinin yayılmasıyla, şarap üretimi arasında doğrudan bir ilişki olduğu kuşkusunu uyandırmaktadır. Uygarlık tarihinin başında; saklama, taşıma, sunma ve içme gibi işlevlere ayrılan seramik kapların işlevlerinin ayrışmasında şarap kültürünün çok önemli bir yeri olmalıdır. Bu duruma paralel olarak, İÖ. VI. binden beri; Gürcistan'da *kvevri* [Gürcüce orjinal yazımıyla 'ქვევრი'], Ermenistan'da *karas*, İspanya'da *vino de tinaja* ya da *vino de pitarra* ve Portekiz'de *vinho de talha* olarak adlandırılan pişmiş toprak küpler, Akdeniz'in birçok yerinde geleneksel olarak şarapların mayalanmasında kullanılagelmişlerdir.

Bağcılığın tarihi, Anadolu uygarlıkları tarihiyle iç içedir. Bugün, bin iki yüz elli altı adet üzüm çeşidi yetiştirilen, üzümün hem kuru hem de yaş olarak tüketildiği ve pekmez, bulama, pestil, lokum ve köfter şeklinde değerlendirildiği Anadolu'daki bağcılığa[8] ilişkin ilk veriler, İÖ. IX. bine aittir. Kültepe metinlerine göre, Assur Ticaret Kolonileri döneminde [İÖ. yaklaşık, 1975-1723 yılları arasında] Anadolu'da üzüm, bilinen bir meyveydi. Kültepe tabletlerine göre, Anadolu yerlilerinin yetiştiriciliğini yaptığı meyveler arasında ilk sırayı üzüm almaktadır. Üzüm, hem meyve hem de birtakım işlemlerden geçirildikten sonra şarap olarak tüketiliyordu. Üzüm yetiştiriciliğine bağlı olarak bağcılık, Anadolu'da yaygındı. Yerlilere ait borç senetlerinde, borcun ödeneceği zamanı belirtmek amacıyla, 'ina/ana/warki qitip ka/irānim' [bağbozumunda/bağbozumuna kadar/bağbozumundan sonra] biçiminde tarımsal terimlerin tarihlemede kullanılmış olması bağcılığın, yerlilerin sosyal ve ekonomik hayatlarını biçimlendiren ve Anadolu'da bir kültür olarak benimsenen tarımsal bir faaliyet olduğunu göstermektedir. Kültepe tabletleri arasında, Anadolu'daki şarap üretim merkezleri hakkında doğrudan bilgi veren metinler bulunmasa da satır aralarında geçen ifadeler, Tegarama ve Zalpa şehirlerinin Eski Anadolu'daki şarap üretim merkezlerinden olabileceğine işaret etmektedir.[9]

5 Myles vd., 2011; ve Terral vd., 2010.
6 McGovern, 2009.
7 Tattersall/DeSalle, 2015.
8 Ağaoğlu, 1999.
9 Öz, s. 285, 2011.

Anadolu arkeolojisinde bağcılığa ait kalıntıların yoğunlaşmasına, önemli bir bağcılık bölgesi olan Çorum, Tokat ve Yozgat üçgeninde yerleşen Hatti ve ardılı Hititlerle beraber rastlanır: İÖ. II. binin başlarında Anadolu'ya gelerek, altı yüz yıllık büyük bir uygarlık yaratan Hititler, bağcılık faaliyetiyle oldukça iç içeydiler.[10] Hititler, buğday ve arpa yetiştiriciliğiyle birlikte, bağcılığa da büyük önem vermişlerdir. Hitit yazılı metinlerinden anladığımız kadarıyla şarap, İÖ. II. binde Anadolu'da çok kullanılan bir içkidir ve bu dönemde yaklaşık, sekiz çeşit şarap üretilmektedir.[11] Alacahöyük buluntuları göz önüne alındığında, İÖ. III. bini sonu ve II. binin başında Anadolu'da şarap, sunu kaplarının şarap tanrısını hoşnut etmek amacıyla altın ve gümüş gibi değerli madenlerden üretildiklerini görmekteyiz. Hitit kanunlarında bağ, bağ çubuğu ve şarap konularına ilişkin hükümlerin bulunması, bize üzüm ve şarabın o dönemdeki önemini çok iyi açıklamaktadır. Hititçe şarap için, *'wiyana'* terimi kullanılır.[12] Bu terimin etimolojik açıdan Hint-Avrupa dillerindeki; *'wine', 'wein', 'vin', 'vinum', 'vini', 'vino', 'vinho'* ve *'vijn'* gibi kelimelerin kökeni olduğu düşünülmektedir. Ancak, Antik Yunancadaki *'oinos'* [*οἶνος*] yani *'şarap'* teriminin etimolojik kökeniyse farklıdır.[13]

Hititler sonrası İÖ. I. binde, Hellen bağcılığı öncesi Anadolu bağcılığı oldukça hareketliydi: Kuzey Mesopotamia'da, İÖ. 911-605 yılları arasında güçlü bir devlet kurmuş olan Yeni Assurluların ülkesindeki bağcılık hakkındaki bilgilerimizi, kralların yıllıklarından öğrenmekteyiz. II. Aşurnasirpal [orijinal yazımı, *'Aššur-nasir-pal'*; İÖ. 883-859] kütüphanesindeki bazı tabletler üzerinde çok iyi kalitede, on farklı şarap adı okunmaktadır. Yeni Assur hükümdarı II. Sargon'un [*Šarru-ukin*; İÖ. 722-705] yıllıklarında, Urartu ülkesi bağlarından elde edilen şaraplar için mahzenler yapıldığı çok iyi bilinmektedir. Demir Çağ'ı uygarlıklarının bağcılık ve şarapçılık gelenekleri, Hellen bağcılığını etkilemiştir.

Ege Havzası, ılıman Akdeniz coğrafyasındaki konumu sayesinde asma yetiştiriciliği için elverişli iklimsel koşullara sahiptir. Dünyanın en eski bağlarından sayılan Ege Havzası bağları binlerce yıldır şarap üretmektedir.[14] Eski Çağ'da, Antik Ege toplumunun yaklaşık %80'i tarımla uğraşıyordu. Ancak, özellikle Yunanistan'da toprak az verimli ve yağmur kıttı. Klimatolojik araştırmalar, o günden günümüze değin iklimin pek değişmediğini göstermektedir. Antik Hellenlerin dağlık ve susuz Yunanistan'dan verimli Batı Anadolu topraklarına İÖ. I. binin başlarında toplu halde göç etmelerinin ve İÖ. VIII.-VI. yüzyıllar arasında tüm Akdeniz'de koloniler kurmak için bu bölgeden yayılmalarının başlıca nedeni budur. Zaten Arkaik, Klasik ve Hellenistik çağlardaki Hellen ekonomisi, büyük oranda; şarap, zeytinyağı, incir ve seramik ihracatı karşılığında tahıl ithaline dayanmaktaydı. Dolayısıyla, Antik Yunan dünyasında pazar için zeytinyağı ve şarap üreten bölgelerle tahıl fazlası bulunan bölgeler arasındaki değişim, bu dünyanın ekonomik temelini oluşturdu.

---

10 Gorny, 1996.

11 Ertem, 1974.

12 Puhvel, s. 103, 2011.

13 Kruit, 1992. Hellen mythologiasına göre *oinos* kelimesinin kökeni şöyledir: Dionysos, Aitolia kralı Oineos'ta konuk bulunduğu sırada karısı kraliçe Althaea'dan hoşlanmış, bu durumu fark eden kral da Dionysos'la karısını gönüllü olarak baş başa bırakmıştır. Dionysos, kralın bu ilişkiye rıza göstermesini karşılıksız bırakmaz ve ona asma bitkisini hediye eder. Ayrıca ona bu bitkinin nasıl yetiştirileceğini ve meyvesinden nasıl şarap yapılacağını öğretir. Oineos ismi kelime anlamı olarak zaten 'şarap-adam' anlamına gelir. Dionysos, kralı daha da onurlandırmak amacıyla, üzümün mayalanması yoluyla elde edilen içkiye onun adının, yani Oinos'un [=şarap] verilmesini buyurur.

14 Fleming, 2001.

Antik Hellen günlük yaşantısında bağcılık ve şarap, ekonomik ve siyasal ağırlığı olan, hayatın en önde gelen kavramlarından biriydi. Şarap, sudan sonraki en önemli içecekti.[15] Öyle ki Antik Çağ'da, Yunanistan'da aristokrasinin yükselişi döneminde ekonomik faaliyetler arasında en belirgin olanı, şarap üretimi ve ticaretidir. Bu dönemde aristokratların büyük çiftliklerde şarap ve zeytinyağı üretimine başlamaları, köylü sınıfına göre zenginleşmelerine yol açmıştır. Bu durum, Yunanistan'da sınıfsal mücadelenin başlamasının ana etkenini oluşturmuştur.

Antik Çağ'da, Hellenlerin pembe şarap ve beyaz şarabın yanı sıra kırmızı şarap yapmayı da bildikleri düşünülmektedir. O dönemde sofra şaraplarıyla, yüksek kalitedeki şaraplar birbirlerinden farklı olarak hazırlanırdı. Genel bir kanıya göre en iyi şaraplar; Thasos, Lemnos ve Khios adalarında üretilirdi. Bunların yanında daha sonraki dönemlerde, Girit şarabı da öne çıkmıştır. Şarap yapmak için ezilmiş üzümlerin posasının suyla karıştırılmasıyla elde edilen ikinci kalite şaraplar, içlerine mayalandırıcı atılarak köylü kesim tarafından kendi tüketimleri için ayrılırdı. Şarap, çoğunlukla reçine ya da balla hazırlanır ve suyla karıştırılarak içilirdi. İki ölçü şaraba, beş ölçü su katılması olağan; bir ölçü şaraba, dört ölçü su katılması zayıf; yarı yarıya karıştırılmasıysa fazlasıyla güçlü sayılırdı. Şaraba su katmadan içmek, 'barbarca' bir davranış olarak nitelendirilirdi. Hellenler'de, *'akratos'* ['ἄκρατος' = 'karıştırılmamış'] adı verilen sek şarap, ekseriyetle Kuzey Yunanistan'daki taşra halkı tarafından kullanılırdı. Böyle şarapların içilmesinin deliliğe ve erken ölüme neden olacağı düşünülürdü. Yunanistan'da bugün bile şarap için kullanılan sözcük olan *'krasi'* [κρασί] 'karışım' anlamına gelmektedir ve kökü Eski Çağ'daki bu bahsettiğimiz kavramlara inmektedir.

Antik Çağ'da şaraplar, ev içlerinde kraterlerde saklanır ve köleler, sahiplerinin 'kylixlerini' buradan doldurdukları 'oinochoelerle' tedarik ederlerdi. Nezaket kuralları, bir kaba önce su koyulmasını, ardından şarabın eklenmesini gerektiriyordu. Antik Çağ'da, tatlı şarabın tercih edildiği ve tatlandırma için bal veya deniz suyu eklendiği bilinmektedir. Hatta bunların yanı sıra şaraba kireç, mermer tozu ve çeşitli baharatlar katılmaktaydı. Yemekle birlikte alınan şarabı içmeye başlamadan önce tanrılara, özellikle de Dionysos'a dua edilir, sonra şarap kâsesinden birkaç damla yere dökülerek, tanrının adı anılır ve ardından şarap içilirdi. Tanrılara şükran ve minnetin göstergesi olarak neredeyse tüm eğlence ve toplantıların ana içeceği olan şarap, sabahları baharat ve bal gibi maddelerle karıştırılarak Hellenlerin kahvaltılarında yer alırdı. İnsanlar, kahvaltıda şaraba banılmış yulaf ekmeği de yerlerdi. Hellenlerde şarap, bazen içine kekik, yarpuz ya da başka baharatlar eklenerek, tıp alanında iyileştirici olarak kullanılırdı. Üzümün antioksidan, kan yapımına yardımcı ve kanserden koruyucu etkileri olduğundan, beyin hücrelerini koruduğundan ve çekirdeğindeki kuersetinin kan yapımına yardımcı olmasından dolayı, Antik Hellen-Roma hekimlerinden Koslu Hippokrates, Gaius Plinius Secundus ve Pergamonlu Klaudios Galenos'un şarabı birçok hastalığın tedavisinde kullandığı bilinmektedir.[16] Arkadia'da yapılan şarapların erkekleri sersemlettiğine, kadınlarınsa daha doğurgan yaptığına inanılırdı.[17] Aksine, Akhaia şarabınınsa kadınlarda düşük yapmaya neden olduğu düşünülürdü. Antik Yunan'da, tedavi amaçlı tüketim dışında kadınların, şarap içmesi hoş karşılanmazdı. Hatta İS. 175-235 yıllarında yaşamış Romalı yazar Claudius Aelianus'un belirttiğine göre, Marsilya'da yasalar kadınların şarap içmesini yasaklıyor ve onların içeceğini yalnızca suyla sınırlandırıyordu [*De nature animalium* 2, 38].

15 McGovern, 2007.

16 Merianos, 2014.

17 Pikoulas, 2007.

Satış amacıyla üretilmiş şaraplar, 'pithos' [πίθος] adı verilen büyük boyutlu ve kalın cidarlı pişmiş toprak küplerin içine boşaltılır ve bunların içinde saklanırdı. [res. 2] İçinde şarap, yağ ve tahıl gibi besin maddelerinin saklanmasında kullanılan bu aşağı doğru daralan, yumurta formlu ve omuzdan kulplu kaplar, işlevlerini yitirmelerinin ardından gömü olarak kullanılmışlardır. Pithoslarda saklanan şaraplar, dağıtıma gidecekleri zaman dikkatle ticari amphoralar içine dökülür ve perakende satışa sunulurdu. Yüksek kalite seçkin şaraplar, üreticilerinin ya da kent meclisinin bir damgasına sahip olurdu ve bu da ürün için bir kalite güvencesi niteliği taşırdı. Bu durum, bir ürünün coğrafi ya da üretimsel kaynağının belirtilmesinin tarihteki ilk örneği olup günümüze değin devam eden bir geleneğin [Fransızcadaki, *appellation d'origine contrôlée=kökeni kontrollü adlandırma*] ilk kaynağını oluşturur.

Antik Hellenlerde tarım faaliyetlerinin önemli bir kısmını oluşturan bağcılık ve şarap, dinsel anlamda Dionysos kültüyle ilişkilendirilmişti.[18] Dionysos; şarabın, bağların, üzüm hasadının, üzüm, elma, incir, dut, kiraz, çilek, böğürtlen vb. taneli meyvelerin, meyve bahçelerinin, bakir doğanın, ormanların, yabani otların ve yabani hayvanların, özellikle de aslan, kaplan, leopar, vaşak gibi yırtıcı büyük kedilerin, bolluğun, bereketin, şarap yapımının ve içiminin, özellikle su katılmadan tüketilen şarabın insanda meydana getirdiği esrikliğin, şenliklerin, taşkınlığın, kendinden geçmenin, hazzın, komedya, tragedya oyunlarının ve oyunculuğun tanrısıdır. Bazı yazarlara göre, hayatının bir kısmının geçtiğine inanılan Denizli'nin Bekilli ilçesinde yer alan Dionysopolis Antik Kenti'nin de içinde yer aldığı Lydia-Phrygia kökenli bir tanrı olan Dionysos, Hellen mitolojisinde ormanlarda vahşi hayvanlarla yaşadığına inanılan ve şarabın yalnızca sarhoş ediciliğini değil, sosyal ve faydalı etkilerini de temsil eden bir tanrıydı. [res. 3a-c] Sembolleri; şarap, sarmaşık tacı, şarap çanağı [kantharos], asma [ampelos] ve sarmaşıktır [kisseus]. Dionysos'un şarabı, günümüzde dahi yeri oldukça tartışmalı olan ve kendi isminin köklerinde de var olan [Dios+Nysos; yani Nysa'nın Tanrısı] Nysa Dağı'nda icat ettiğine inanılırdı. Dionysos, henüz küçük bir yaştayken, üzümden şarap yapma tekniğini keşfeder. Kybele, Dionysos'a şarap yapımını ve kendisinden öğrendiği ritüelleri, Asya halklarına öğretme misyonunu vermiştir. Dionysos'un kendi ailesinden ya da çevresinden olmayanlara yaptığı iyilikler, genellikle onlara şarap yapmayı öğretmek veya has bir şarap hediye etmek şeklindedir. Dionysos'un şarap üretimini öğrettiği kişiler, başta kendi oğulları olmak üzere, Ikarios ile Ikarios'un kızı Erigone, Aitolia kralı Oineos, ayrıca Delos Adası'nın, mitolojide Oinotrophoi yani 'şarap yapanlar' diye bilinen; Elais, Spermo ve Oino adlarındaki üç prensestir. Dionysos'a inanan halk, doğanın sırlarına ermek ve tanrısallaşmak için ayinlerde şarap içer ve sarhoş olurdu. Hititlerin, şaraplı açık hava tapınak ayinlerinin, daha sonraları Hellenler'deki Dionysos kültüyle ilintilendirildiğine ve zamanla Dionysos tapınaklarında yer almaya başlayan tiyatro kavramının gelişiminin başlangıcını oluşturduğuna tanık olmaktayız. Bağbozumu Tanrısı olan Dionysos onuruna, genellikle Eylül aylarında, düzenlenen bağbozumu şenlikleri, tiyatro sanatının temelini atmıştır. Bu şenliklerde, bir koro bulunmaktaydı. Bu koroların önüne bir oyuncu daha sonra ikinci bir oyuncu geçmiş, böylece tiyatronun temelleri atılmıştır. Buna göre günümüz sahne kültürlerinin atası sayılan Hellen tiyatrosunun doğuşunda, şarap kültürünün etkisi olmuştur. Dionysos'a eşlik eden Thiasos üyeleri arasında en önemlileri, keçi-insan karışımı Satyr'ler [res. 4] ile Dionysos'un 'Mainad' adı verilen kadın takipçileridir. Ayrıca,

18 Noel, 1998; ve Stanilawski, 1975.

üzüm, asma ve şarap gibi kavramları Greko-Romen paganist ikonografyasında sıkça yer bulmuştur. [res. 5-6a-b] Romalılar, Dionysos'u gürültücü veya tantanacı anlamına gelen 'Bacchus' adıyla, kendi kültürlerine uyarlamışlardı. Hellen mitolojisinde 'bereket tanrıçası' olarak nitelenen Demeter ise kırmızı şarabı reddetmiş, ancak; su, un ve yarpuzla yapılmış kikeonu kabul etmiştir.

Yazar Hesiodos'un belirttiğine göre, Hellen bağcılığında ekim zamanı Sonbahar ve İlkbahar, budama ve toprak bakımıysa yine İlkbahar ayındadır. Sonbahar aylarında müzik eşliğinde şarkılar söylenerek yapılan bağbozumu, Antik Çağ insanı için bir bakıma tüm keder ve elemler bir yana bırakarak yapılan bir ritüel haline gelmişti. Bağbozumu sırasında, orak biçimini andıran bıçaklarla toplanan üzüm salkımları, önce sepetlere doldurulur [res. 7] daha sonra şarap preslerine götürülürdü. [res. 8] Şarap presleri, değerli üzüm suyunun yitirilmemesi için üzümün toplandığı bağlara yakın yerlerde kurulurdu.

Antik Hellen dünyasında şarap yapımı, üç aşamadan oluşuyordu: Üzümler, öncelikle ayakla ezilir, ardından pres makineleriyle suyu çıkartılır ve şarapların saklandığı pithoslarda mayalanma sürecine bırakılırdı. Ayakla ezilen, ardından preslenerek elde edilen üzüm suyu, havuzdaki deliklerden aşağıdaki şarap küplerine dolardı. İlk sıkımda elde edilen üzüm sularından yapılan şarabın kalitesi yüksek kalitedeyken, izleyen ezme işlemlerinden elde edilen şarabın kalitesi daha düşüktür. Üzümün cibresinin [posasının] yeniden sıcak suyla karıştırmasından, ikinci kalite şarap ya da sirke elde edilirdi. Şarabın son evresi olan fermantasyon yani mayalanma evresinde havuza aktarılan üzümün suları, şarabın saklanacağı küplere alınırdı. Burada bekletilen üzüm suyunun içindeki şeker, zaman içerisinde alkol ve karbondioksite dönüşürdü. Şarabın içerisindeki alkol miktarını, yine şarabın içerisindeki şeker miktarı belirler, fermantasyon süresi biten şarap, içi tamamıyla reçineyle sıvanmış amphoralara tülbent benzeri bir kumaşla süzülerek aktarılırdı. Bu amphoralar, ışık ve ısıya maruz kalmayan yerlerde birkaç hafta kadar bekletilerek, dinlenmeye bırakılırdı.

Ege Havzası'nda bir Orta ve Geç Bronz Çağ'ı uygarlığı olan ve Girit üzerinden yayılan Minos Uygarlığı ile bağcılık, Ege'de yaygınlaşmış, bu uygarlığın Girit'te başlattığı bağcılık, Mora Yarımadası ve Trakya'ya yayılmıştır.[19] Dolayısıyla, Eski Çağ'da Girit, çok çeşitli şarap türlerini bir arada barındırmaktaydı: Örneğin Girit'te, Athalassos yani deniz suyu katılmamış şarap, Hydatodes yani hafif beyaz şarap ve Theraios yani tatlı şarap gibi türler başlıca yerel şarap türleriydi.[20]

İÖ. I. binde, Doğu Akdeniz'de deniz ticaretinin önde gelen toplumları olan Hellenler ve Fenikeliler, bağcılık kültürünü Akdeniz'in batısına yani Kuzeybatı Afrika, Sicilya, Güney İtalya, İspanya ve Fransa'ya taşımışlardı. Hatta tarihçi Herodotos, İtalya için 'şarap memleketi' tabirini kullanmıştır [7, 170]. Roma Cumhuriyet dönemi İtalyan bağcılığının gelişiminde, Etrüsklerden, Kartacalılardan ve Hellenlerden geliştirilen tarımsal uygulamaların büyük katkı sağladığı görülmektedir. Bu dönemde, İtalyan tipi amphora formlarında tipolojik olarak standartlaşma eğilimi başlamıştır. İtalya'nın bu dönemde şaraplarıyla ünlü bir ülke olmasına ve Romalıların kendilerine ait birçok şaraplık bağlarının olmasına rağmen Romalılar, Akdeniz'in doğu kıyılarından önemli miktarlarda şarap ithal etmişlerdir. Ortalama bir Romalı, günde bir litre şarap tüketiyordu ve

19 Christakis, 2010; Hansen, 2002; Papakonstantinou, 2009 ve Hamilakis, 1996.

20 Hadjisavvas/Chaniotis, s. 169, 2012. Theraios Santorini'den gelen üzümden üretilir ve acı biber, safran ve balla karıştırılırdı. Diğer bilinen türlerse; tatlı şarap [glykys], aromatik şarap [aromatikos] ve mersinli şarap [myrtites] idi.

bu olgu da şarap üretiminin ve dağıtımının Antik ekonomi için önemli olduğu anlamına geliyordu. Antik Hellen ve Roma edebi kaynaklarının incelenmesi sonucunda, Roma'ya ithal edilen tüm Hellen şaraplarının lüks mallar olduğu saptanmıştır. İtalya'da; İÖ. VII. ile İS. I. yüzyıllar arasında Hellen şarabı, yüksek sosyal statünün bir simgesiydi.[21] O zamanlar dağıtım, çok az bir ekonomik öneme sahipti. Zamanla bu durum değişti. Roma İmparatorluk çağının başlamasıyla, ithalat hızla artmaya başladı ve İS. I. yüzyılla birlikte Hellen şarabı, İtalya'da popüler olmaya ve orta sınıf tarafından kitlesel bir şekilde tüketilmeye başlamıştır. Erken İmparatorluk döneminde, Augustus'la birlikte Roma İmparatorluğu'nda kentleşmenin ve nüfus artışının hız kazanması ucuz şaraba yönelik talebi artırmış, üretim artmış ve şarap, toplumun birçok sosyal sınıfına ulaşır hale gelmiştir. Bugün Fransa, İspanya ve Almanya ile birlikte dünyanın şarap üretiminin beşte birini karşılayan ve geleneksel olarak şarap üreticisi olan dört Avrupa ülkesinden biri olan İtalya, Roma döneminde oturttuğu şarapçılığın organizasyonu, varil ve şişeleme gibi çeşitli saklama yöntemleriyle geleneksel şarapçılığı Eski Çağ'dan günümüze taşıyan en önemli iki ülkeden biridir.

İÖ. VI. yüzyılda, Anadolu'nun Persler tarafından işgal edilmesi üzerine işgalden kaçan Phokaia [Eski Foça] halkı, 'Euxenos' isimli Foçalı bir gemicinin kaptanlığında aylar süren deniz yolculuğunun ardından, Fransa'nın güney kıyılarına varmış ve Massalia yani günümüzdeki Marsilya kentini kurmuştur. Yine aynı halk, olasılıkla, Güney Fransa'daki ilk bağları oluşturmuş ve böylece yüzlerce yıllık Anadolu Hellen bağcılık geleneğini Güney Avrupa'ya ve Batı Akdeniz'e taşımıştır. Fransa'da ilk bağlar, İÖ. 500 yıllarında bu Anadolulu Hellen göçmenler tarafından kurulmuşsa da[22] bu ülkede bağcılığın gelişmesinde Romalılar, daha etkili olmuşlar ve İÖ. I. yüzyılda bağcılığı yaygınlaştırmışlardır.[23] Bu dönemde, bu coğrafyada bağcılığın yetiştirme, hasat ve işleme yöntemleri hızla geliştirildi. Fransa, özellikle Bordeaux ve Bourgogne bölgeleriyle günümüzde, dünyanın en önemli şarap üreticisi ve tüketicisi, aynı zamanda kalite açısından dünya lideridir.

Eski Çağ bağcılığı, Roma İmparatorluğu'nun gelişmesiyle birlikte, Almanya'da Ren Vadisi'ne kadar ulaşmıştır. Almanya'nın Pfalz bölgesi, Roma döneminde Orta Avrupa'nın şarap üretiminin doruğundaydı. Historisches Museum der Pfalz'da sergilenen ve İS. 350 yılında yerel imkânlar kullanılarak üretilen beyaz bir şarabı içeren bir cam şişe, 1867 yılında Speyer bölgesinde Romalı bir asilin yanında gömülü olarak bulunmuştur. Bu dönemde ülkelerarası şarap ticareti Romalıların denetiminde olsa da imparatorluğun çöküşüyle birlikte, şarap ticaretinde önemli bir gerileme yaşanmıştır. Ancak, Avrupa'da hızla yayılmakta olan Hıristiyanlığın etkisiyle şarap ticareti yeniden canlanmıştır.

Şarap, komünyon olarak, Erken Hıristiyan kültürünün ve ayinlerinin ayrılmaz ve kutsal bir parçasıydı. Bu durum, Batı Roma İmparatorluğu'nun yıkılışını izleyen Orta Çağ karanlığına rağmen, Hıristiyan keşişlerin Avrupa'da şarap kültürünü yaşatmasını ve geliştirmesini sağladı. Keşişler, yüzyıllar boyunca toprak seçimi, toprağa uygun asma türünün belirlenmesi, asmanın aşılanması ve budanması, bağbozumunun zamanlaması, yağmurun ve güneşin etkileriyle mayalanma üzerine araştırmalar yaparak yeni teknikler geliştirdiler. Bütün bunları yapmalarının başlıca nedenlerinden biri, özellikle Orta Çağ'da,

21 Purcell, 1985.
22 McGovern vd., 2013.
23 Purcell, 1985 ve Rossiter, 1981.

şarap ticaretini ellerinde tutma istekleriydi. İyi şarap yapabilmek, çok fazla bilgi birikimi ve deneyim gerektirdiğinden, kesişler bu konudaki tekellerini uzun yıllar korudular. Dolayısıyla, günümüze kadar ulaşan bağcılık ve şarapçılığa ilişkin bilgi birikimi, şarabın ilk ortaya çıktığı yer olarak kabul edilen Anadolu, Yakındoğu ve Kafkasya'da değil, Avrupa'da ve daha yoğun olarak da Fransa'da toplandı.

Bizans İmparatorluğu dönemi Anadolu'sunda şarap, Anadolu'da ilaç olarak büyük önem arz etmiştir. Bu dönemin ünlü şaraplarından biri, Ege Bölgesi kaynaklı, *misket* ya da o dönemdeki adıyla *moskhatos* [μοσχάτος=misk kokulu], şarabıdır[24] ki bu şarabın ismi çoğu çağdaş dile Bizans Yunancasından geçmiştir. Herodotos, *Historia*'sında "*Smyrna'nın gül ve bal kokulu moskhatos üzümü*"nden bahseder. Bu şarabın Roma döneminde, Ovalık Kilikia'da yetişen üzümlerden üretildiği ileri sürülmektedir. Ayrıca, Bizans dönemi yazarları tarafından beğenilen diğer şaraplar; Khios, Lesbos, Isauria ve Mysia ada ve bölgelerinin şaraplarıdır. Yine bu dönemde, Trakya'daki Ganos bölgesi [Şarköy] şarabı olan *Ganitik* beğeni toplamaya başlar. Kırklareli-Kıyıköy'de şarap taşımak için yapılmış tarihi bir yol mevcuttur. Orta Çağ'da, burada üretilen şaraplar, fıçılar içerisinde manda arabalarıyla götürüldüğü Kıyıköy'den gemilere yüklenerek Venedik ve Marsilya'ya gönderilmekteydi. Üsküp üzerinden İğne Ada ve Kıyıköy'e geçen ve limanlara şarapların taşındığı bu yollar, eski haritalarda 'Şarap Yolu' adıyla geçmektedir. Orta Bizans döneminde, yani İS. IX.-X. yüzyıllarda ise Bithynia'daki Triglia ve Nikaia kentleri, kaliteli şaraplarıyla dikkat çeken iki merkez haline gelirler. Bizans Orta Çağı'nda Anadolu'da bağcılık ve şarapçılık daha çok manastırların himayesinde kalmıştır.[25] İşte bu dönemde Kappadokia bölgesi sınırları içinde bulunan Nevşehir, önemli bağcılık merkezlerlerinden biriydi. *İncil*'de, İsa'nın kendini üzüm asması, kanını da şarap olarak betimlemesi nedeniyle asma figürü Anadolu Bizans Hıristiyanlığının tasvirli sanatlarında oldukça sık kullanılmıştır.

Günümüzde Yunan şarapları, Yunanistan'daki birçok tarımsal ürün gibi uzun süreli bir geçmişin yanı sıra benzersiz bağcılık uygulamaları ve yerel üzüm çeşitliliğini kapsayan bir mirası sürdürmektedir; bu yönüyle bu uğraşının 'etnoarkeolojik' bir anlamı mevcuttur.

Batı Anadolu'da Greko-Romen Bağcılığı ve Şarap Türleri

Bergamalı hekim Klaudios Galenos'un [İS. 129-200] panzehirler üzerine yazdığı 'De antidotis' adlı eserinde döneminin değişik şaraplarının özelliklerini belirtmekte ve çok sayıda üzüm bağı saymaktadır.[26] Galenos ve diğer başka Eski Çağ yazarları Bithynia, Lydia, Lykia ve Kappadokialıların şarap kültürlerinin gelişmiş olduğundan bahsetmektedirler. Bu konuda en çok bilgi, Ionia bölgesinde mevcuttur. Ionia'da üretilen şarapla ilgili ilk gönderme, Homeros'a [İÖ. VIII. yüzyıl] aittir. Homeros, derlediği epos Ilias'ta, *pramneios oinos* [Yunanca, πράμνειος οἶνος] adlı bir şaraptan söz eder ki, Ikaria kökenli bu şarap, yeryüzünde kökeni bilinen ilk şaraptır. Aiolia ile Ionia arasında sınır oluşturan Smyrna kentiyle ilgili ilk referanslar arasında, Homeros'un sözünü ettiği 'pramneios-oinos', en başta yer alır. Anlatılanlara göre bu şarap ne tatlı, ne de koyudur; ancak tadı buruk, tok ve kuvvetlidir. Amaseia'lı coğrafyacı Strabon ise Smyrna şarabını gerek keyif,

24 Dalby, s. 87, 2010.
25 Decker, 2007.
26 Totelin, 2004.

gerekse tıbbi kullanımlar bakımından değerli şaraplar arasında sayar. İÖ. 116-127 yıllarında yaşamış Romalı tarım yazarı Marcus Terentius Varro, Smyrna'da deniz kıyısında yetişen asmaların yılda iki kez ürün verdiğini yazarken, Yaşlı Plinius'a göre, Smyrna'da yılda üç kez ürün alınmaktadır.

Bir Ion kenti olan Klazomenai'nın şarabıyla ilgili yazılı kaynaklar İS. I. ve II. yüzyıla aittir. Anazarbos'lu Hekim Pedanios Dioskourides [İS. 40-90] *De Materia Medica* adlı eserinde, "*Klazomenai ve Kos şarapları ise, içlerinde çok miktarda deniz suyu bulundurdukları için sindirimi kolay, nefes açıcı, ancak mide için tahripkâr ve sinirler için zararlıdır*" diye yazar. Yaşlı Plinius ise aynı konuda, "*Bugün Klazomenai şarabı, daha az deniz suyu katılmaya başladığından beri tercih edilmektedir*" diye ekleme yapar.

Antik dönemin yemek ve içki uzmanı Naukratisli Athenaios, İS. III. yüzyıla ait, *Deipnosophistai* [*Sofistlerin Akşam Yemeği*] adlı eserinde, Erythrai şarabının "*yumuşak ve kokusuz*" olduğunu söylerken, burada "*üzüm salkımlarının dolgun ve verimli büyüdüğünü*" işaret eder.[27]

Bağcılığı ve şarabı hakkında bilgi veren günümüze ulaşmış bir antik kaynak olmamasına karşın, Hellenistik dönemde inşa edilmiş büyük ve görkemli bir Dionysos Tapınağı'na sahip olması ve sikkelerinde görülen üzüm salkımı tasvirleri Teos'un, bölgenin bağcılığına ve şarap üretimine katkısının küçümsenmemesi gerektiğini göstermektedir. Metropolis kentiyse, Strabon tarafından iyi ve kaliteli şarap üreten antik kentler arasında sayılır.

Ionia'nın en büyük metropolü Ephesos'un şarabının kalitesiyle ilgili üç antik yazardan üç farklı bilgi almaktayız. Anazarboslu Dioskourides, Ephesos yakınlarındaki bağlardan elde edilen ve Phygelites [*Phygela şarabı* veya *Kuşadası şarabı*] olarak adlandırılan bir cins şaraptan söz eder. Dioskourides'e göre bu şarap hafifti ve mideye iyi gelmekteydi. Athenaios, Ephesos'a yakın bir köy olan Latoreia'da bölgenin en kaliteli şarabının elde edildiğini bildirir.[28] Yaşlı Plinius ise bu bilgilere karşın, deniz suyu katıldığı için Ephesos şarabının mideye zararlı olduğunu ve kaynatarak içilmesi gerektiğini yazar.

Antik Çağ'da, Karia bölgesi bağcılık konusunda oldukça aktifti. Athenaios'a göre Latmos Körfezi kıyısındaki Herakleia kenti, güzel kokulu ve sert bir şarap üretiyordu ve bu şarap, diğer şaraplarla harman yapılmaya uygundu. Halikarnassos ve komşusu Myndos kentlerinin şarapları, Athenaios tarafından *Deipnosophistai*'da ayrıntılı olarak tanıtılmaktadır. Hellenistik dönemden itibaren Antik Dönem yazarları tarafından sıkça sözü edilen Knidos şarabı, tedavi edici özelliği ve ucuzluğuyla ünlüydü. Athenaios, Knidos şarabı için "*besleyicidir, kan yapar ve bağırsakların kolay çalışmasını sağlar; fakat çok miktarlarda içildiği zaman mideyi zayıflatır*" demektedir. Strabon ise Knidos'u tıbbi amaçlı şarap üreten kentler arasında sayarak, bu şarabın kalitesini över. Yaşlı Plinius, eserinde Knidos şarabına da yer vermiştir. Yazar özellikle, *protropos* [πρότροπος yani işlenmeden önce] adı verilen, genelde Girit kökenli olarak bilinen ve üzümlerin kendi ağırlıklarıyla sızan şıradan yapılan şarabın, "*ağızlarının tadını bilenler tarafından rağbet gördüğünü*" anlatır. Protropos, İS. XIV.-XVI. yüzyıllar arasında Akdeniz'de, *vino di Candia* [Kandiye

27 Bartol, 1995.

28 Bu köyün halkının isminin geçtiği bir yazıt, 2014 yılından bu yana İzmir Arkeoloji Müzesi'nin ön bahçesindedir. Bu yazıtın yayını için: Beden/Malay, 2004.

şarabı] olarak bilinmekteydi. Sikkelerinde üzüm salkımları bulunan Knidos'un şarabının, özellikle Hellenistik dönemde, zamanın ihtiyaçları doğrultusunda ucuz şaraba olan talepten yararlanarak çok geniş bir coğrafya sahasında satıldığı ve tüketildiği anlaşılmaktadır. Küçük ve hareketli gemileriyle Knidoslular'ın gerçekleştirdiği şarap ihracının, Atina Agorası ve İskenderiye'de elde edilen kanıtlar göz önüne alındığında, Hellenistik dönemde diğer şarap üreticisi kentlere nazaran daha uzun sürmüş olduğu ve Roma'nın Geç Cumhuriyet ve İmparatorluk dönemlerine değin devam ettiği anlaşılmaktadır. Tarafımızdan yapılan gözlemlere göre, Knidos'da bağcılık ve amphora üretimi, kentin seksen kilometre kadar genişliğindeki yayılım alanında [chora'sında], farklı farklı bölgelerde yapılmakta olan, kitlesel bir seri üretim etkinliğiydi.

İzmir Körfezi ile Edremit Körfezi arasında, Hermos [Gediz Çayı], Pythikos [Güzelhisar Çayı] ve Kaikos [Bakırçay] gibi nehirlerin suladığı verimli ovalara sahip olan Aiolia bölgesinin bağcılığı, bugün olduğu gibi Antik dönemde de önemliydi. Bununla birlikte bölgenin şarapla ilgili şöhreti anakaradan değil, Lesbos ve Tenedos gibi karşı adalardan gelmekteydi. Bu iki ada, günümüzde de bağcılığı ve şarapçılığıyla ünlüdür.[29] Menemen'in kuzeydoğusundaki Sardene [Dumanlı Dağ] üzerine bulunan Temnos'un [Görece Kalesi] Roma dönemi sikkelerinde, sembol olarak üzüm salkımı kullanılmıştır. Kentin Hermos Nehri'ne dek inen engebeli toprakları üzerinde bugün halen bağcılık yapılmaktadır.

Galenos, *De antidotis*'de[30] ekşileşmeye ve acılaşmaya eğilimli bir grup şaraptan söz ederken, bunların arasında Gelenbe ve Kırkağaç arasındaki Thebai kentinin şarabını da belirtmektedir. Ayrıca, yine dağlık bölgede yer alan Aigai ve günümüzde üzümleriyle ünlü Kozak Yaylası'nda bulunan Perperene gibi kentlerin sikkelerinde üzüm salkımları görülmektedir.

Thebaili Ozan Pindaros'a [İÖ. 522-443] göre Mysia bölgesinin doğası, asmadan yana zengindi. Strabon'a göre, yörede çok miktarda üzüm bağı vardı. Athenaios ve Strabon gibi yazarlardan yapılan alıntılara göre, Pers hükümdarı kendisine sığınan Atinalı devlet adamı Themistokles'e [İÖ. 524-459], şarap ihtiyacını karşılamak üzere Lampsakos'un üretimini bağışlamıştır. Ayrıca Strabon'a göre, komşu Parion ve Priapos kentleri bağlarının genişlikleriyle ünlüydüler. Yaşlı Plinius ve Galenos, Kyzikos'un *Hippodamanteios* adlı şarabından söz ederler. Bu şarap, adındaki *'hippos'* [ἵππος], yani *'at'* kökünden de anlaşılacağı gibi, bir atı bile sakinleştirecek sertlikteydi.

Pergamonlu Galenos ve Trallesli Aleksandros'un bazı hastalara verdikleri reçetelerde, Bithynia'nın tatlı şarabını içmeleri öğütlenmiştir. Ayrıca, İS. X. yüzyıldan günümüze kadar ulaşan ve Bizans İmparatoru VII. Konstantinos Porphyrogennetos için hazırlanan *Geoponika*'da, Bithynia'nın ünlü *Dendragalenos* lakaplı şarabından söz edilir.[31] Buna ek olarak Antik kaynaklar, Bithynia coğrafyasında bağlarla kaplı birçok alandan da söz ederler. Roma döneminde, Lydia bölgesi bağcılık ve şarap hakkında bilgi veren çok sayıda yazılı kaynakla dikkati çeker. Bu bölgede Philadelphia, Mastaura, Mostene, Silandos ve Magnesia epi Sipylos gibi önemli kentlerin sikkeleri üzerinde üzüm salkımları ve şarap tanrısı Dionysos'un tasvirleri mevcuttur. Ayrıca, bu Lydia şehirlerindeki yoksullar ve kadınlar, Roma Tanrısı Bacchus'u, şarap tanrısından, ilahi bir kurtarıcıya dönüştürmüşlerdir.

29 Clinkenbeard, 1982.

30 Bu kitapla ilgili olarak: Totelin, 2004.

31 Dalby, 2011.

Bölgenin başkenti Sardeis'in sırtını dayamış olduğu, Antik Dönem'de *Tmolos* [Bozdağlar] olarak anılan sıradağların üzüm bağlarıyla kaplı olduğu bilinir. Antik kaynaklara göre Tmolos'da bir tür likör yapmaya uygun *'tmolites ille vicanus'* [Yunancası, Τμώλιος οἶνος] ismiyle tanınan bir cins üzüm yetişmekteydi [Cic. Flacc. 8; Vitr. 8, 3, 12; ve Plin. 14, 74]. Vitrivius [İÖ. 80-İÖ. 15], *De architectura*'da meyvelerin değişik tatlarının toprağın yapısına bağlı olduğunu anlatırken bununla ilintili olarak, Tmolos şarabını örnek göstermektedir. Dioskourides'e göre Tmolos Dağı'ndaki bağlardan elde edilen *'mesogites'* adlı şarap, baş ağrısı yapmaktaydı ve sinirler için zararlıydı. Yaşlı Plinius ise Tmolos şarabının likör olarak değerlendirildiğini, tatlı ve yıllanmaya uygun olmasından dolayı sofra şaraplarına yaşlandırmak için katıldığını yazmaktadır. Lydia'nın bir bölgesi olan Maionia'daki volkanik Katakekaumene'nin bağları ve şarapları, Antik dönemde çok ünlüydü. Örneğin Yaşlı Plinius, İtalya dışındaki şarapları sayarken, *'katakekaumenites'*i de anmıştır. Bu şarap türünden Strabon da bahsetmektedir. Antik Dönem'de, Lydia toprakları içinde kabul edilen Mesogis'in [Aydın Dağları] eteklerinde yapılan bağcılığa ait şaraplar, Strabon tarafından anlatılmaktadır. Burada kokulu bir şarap olan, *'aromeus'* üretilirdi.

Phrygia'nın bağcılığı ve şarabı üzerine ilk yazılı bilgi, Homeros'tan gelmektedir. Ozan, Phrygia bölgesindeki üzüm çeşitlerinin bolluğundan söz etmektedir. Homeros, Ilias'ta, Troia kralı Priamos'un ağzından bölgeyi *'ampeloessa'* [bağların anası] olarak nitelemektedir. Ancak bu terim Peloponnessos'daki, Epidauros gibi birçok yer için de kullanılmıştır. İS. VI. yüzyılda yaşamış ve *Ethnica*'nın yazarı olan Stephanos, bir Phrygia kenti olan Eukarpia'daki, "*bir arabayı çökertecek kadar büyük*" üzüm salkımlarından söz eder. Öte yandan bölgenin önemli kentlerinden Apameia da, 'ballı şarabı' [mulsum] ile tanınmaktaydı.

Güney Anadolu'da Greko-Romen Bağcılığı ve Şarap Türleri

Lykia bölgesinde Xanthos vadisinin kuzeyindeki Oinoanda kenti [Yunanca'da Οινόανδα; bugün Muğla ili İncealiler köyü yakını] Eski Çağ'da Güney Anadolu bağcılığına ilişkin ilginç bir örnek oluşturur. Nitekim kentin ismine 'Wiyanawanda/Winuwanda' şekliyle Hitit çivi yazılı belgelerinde rastlanılmaktadır.[32] Bu kaynaklarda, Hititliler'in Xanthos'a karşı yaptıkları bir seferde Tamina, Masa, Ikuna ve Lukka kentleriyle beraber Wiyanawanda'dan bahsedilmektedir. Ancak Antik kentin yüzeyinde, Hellenistik dönem öncesine ait herhangi bir kalıntı yoktur. Kentin Yunanca isminin tam Türkçesi, Şarapkent'tir. Lykia bölgesi şarap ve bağcılık konusunda adını özellikle Telmessos kentiyle duyurmaktadır. Yaşlı Plinius, bu kentin ürettiği bir tür likörden söz etmektedir. Burada ayrıca üzümleri bağırsakları yumuşatan bir cins yabani asma da bilinmektedir.

Pamphylia'daysa Antik kaynaklara yansıyan tek bağcılık emaresi, *Skybelites* şarabıdır. Yaşlı Plinius, *Historiae naturalis'de* Skybelites şarabından Galatia üretimi olarak söz etmesine karşın [14, 80] bu şarap, Pamphylia'daki Skybela'da üretilmiş olmalıdır. Strabon, önde gelen bir Pamphylia kenti olan Selge'nin bağcılığından bahsetmiştir.

Pisidia bölgesindeyse tek şarap adı, Amblada kentinden gelir. Strabon'a göre bu kentin şarabı, genellikle tıbbi diyetler için kullanılmaktaydı.

İÖ. IV. yüzyılın başında, Xenophon, *Anabasis* [*Onbinlerin Dönüşü*] adlı eserinde, Prens Kyros'un ordusu içinde İran'a giden kiralık bir Hellen ordusuyla birlikte Ovalık Kilikia'dan geçerken, on mil boyunca uzanan çok geniş ve büyük bir ovanın üzüm bağlarıyla dolu olduğunu gördüğünü belirtir. Roma imparatorluk dönemi boyunca Kilikia bölgesi,

32 Gurney, s. 136, 1997.

güneşte kurutulmuş üzümden yapılan ve 'passum' adı verilen şaraplarıyla ünlüydü ki bu şarap Girit ile Kartaca'da da öne çıkmaktaydı [Lucius Iunius Moderatus Columella, *De re rustica*, 12. kitap]. Bu şarabın kadınlara serbest olduğu bilinmektedir. Ovalık Kilikia kentlerinden Aigai, Soloi-Pompeiopolis, Mallos ve Tarsos önemli birer şarap üreticisi ve ihracatçısıydılar.

Güneydoğu ve Doğu Anadolu bölgelerinde Eski Çağ'daki Greko-Romen bağcılığıyla ilgili olarak, elimizde bazı bilgiler mevcuttur. Örneğin Xenophon, İÖ. IV. yüzyılın başında *Onbinler* ile birlikte İran'dan dönüş yolunda, Kardukhlar'ın ülkesinden geçerken, Dicle'nin sol kıyısında Koenes kentinde toprağa oyularak, çamurla sıvanmış sarnıçlar içinde korunan çok miktarda şarap stoku bulunduğunu görmüştür. Söz konusu ordu, günümüzde Erzincan ile Van arasına kalan bir yerde yerlilerin kendisine çok yabancı gelen bir içkiyi sunduğu, yine alışık olmadığı bir biçimde içtiklerinden söz etmektedir. Strabon'a göre ise Melitene'nin [Malatya] *Monarites* adlı şarabı dönemin Yunanistan'ın değerli şaraplarıyla rahatlıkla yarışabilirdi [Strabon 12, 2, 1; ve Yaşlı Plinius 6, 3]. XX. yüzyılın başına değin Güneydoğu Anadolu bölgesinde var olan Süryani manastır kültürü ve bu manastırlarda bolca üretilen şarap, aslında kökleri binlerce yıl öncesine dayanan bölge bağcılığının günümüzdeki uzantılarındıysa, bu üretim demografik sebeplere bağlı olarak, son seksen yılda oldukça cılızlaşmıştır.

Kuzey Anadolu'da Greko-Romen ve Erken Bizans Dönemi Bağcılığı

Antik Çağ'da, Anadolu'nun Karadeniz kıyısında iki bölge mevcuttu. Bu bölgelerden batıdaki Paphlagonia, doğudakiyse Pontos'du. Paphlagonia, Pontos ve Bithynia arasında kalan bir bölge olup sınırları doğuda Kızılırmak, batıda Sakarya Nehri, güneyde Phrygia ve Galatia ile çevrilidir. Günümüzde Kastamonu, Sinop, Bartın, Çankırı ve Karabük illeri bu bölgede yer alırken; Çorum, Bolu, Zonguldak ve Samsun illerinin bir bölümü bölgenin içinde kalmaktadır. Antik Çağ yazılı kaynaklarından, örneğin Amaseia'lı Strabon'dan öğrendiğimize göre Paphlagonia, özellikle tarım konusunda oldukça gelişmişse de bölgenin bağcılığıyla ilgili yazılı kaynak oldukça azdır. Xenophon'un Anabasisi'nde veya Nikomedeialı Arrianos'un İS. 130-131'de kaleme aldığı *Periplus Ponti Euxini*'nde [Karadeniz'de Devrialem], bu konudaki bilgiler oldukça kısıtlıdır. Romalı tarım yazarı Columella'ya [İS. 4-70] göre Karadeniz bölgesinde şarap üretimi aynı zamanda kölecilikle bağlantılıdır. Tüm antik ve modern yazarların bilgileri toplu olarak değerlendirildiğinde, Antik dönemde Paphlagonia ve Pontos'ta başlıca beş adet geçim kaynağı vardı ve bu üretimlerle, Roma İmparatorluk çağı dünyasının ekonomisine zayıf da olsa bağlanmaktaydı. Bunlar kerestecilik, köle ticareti, balıkçılık, madenler ve bağcılıktı. Roma İmparatorluğu döneminde, Romalılar, Akdeniz kültürleriyle girdikleri etkileşim sonucu kazandıkları birçok kültürel deneyimi, kendi dinamikleri doğrultusunda özgün katkılarıyla geliştirmişler, egemen oldukları bölgelerin tarımsal olanaklarını değerlendirerek, önemli bir nüfusu tarımsal faaliyetler için organize etmiş ve bazı bölgelerde, belli bazı ürünlerin üretimini yoğunlaştırmışlardır. Karadeniz bölgesinde, Roma dönemi bağcılığının geleneksel kalıplardan çıkarılıp, geliştirilmesi de işte bu tür bir dinamiğin sonucunda Romalılar tarafından gerçekleştirilmiş olmalıdır. Böylece Paphlagonia ve Pontos bölgeleri, Roma döneminde Akdeniz ticaretine direk olarak dahil sayılmalıdır diye düşünülebilir.

Paphlagonia kentlerinden Tieion ve Herakleia Pontike ile ilgili olarak, *Geoponika*'da bazı şarap cinslerinden söz edilmektedir. Athenaios, Herakleia Pontike'de üretilen şarabın sert ve güzel kokulu olduğunu, yumuşak ve kokusuz şaraplarla karıştırılabileceğini söyler.

İÖ. IV. yüzyılın başlarında Sinope ve Herakleia Pontike kentleri, Xenophon'un askerlerine zeytinyağı ve bol miktarda şarap hediye etmişlerdir. Günümüzde İç Anadolu'nun önemli şarap üreticilerinden olan Ankara'nın Kalecik ilçesi, Antik Çağ'daki ismiyle *Malos*, Eski Çağ'da, Galatia'nın önemli şarap üreticilerinden birisiydi.

Doğu Karadeniz'deki Pontos bölgesi sınırları içerisinde bulunan Themiskyra Ovası, o kadar verimliydi ki burada her mevsimde asmalar üzerinde üzüm bulunurdu. Samsun'da, Mert Irmağı ve Kürtün Irmağı arasında yer alan bölgede yakın zamanlara değin yapılan bağcılık faaliyetinin belki de kökenleri Eski Çağ'a dayanmaktaydı. Antik Çağ'da Niksar yakınlarındaki Phanaroia kenti, mükemmel şarap yapardı ve Komana kenti çevresi bağlarla kaplıydı. Ordu'nun bir ilçesi olan Ünye'nin etimolojik olarak kökeni, 'şaraplık' veya 'bağlık' anlamına gelen Yunanca'daki *'oinoe'* [οινόη] kelimesinden türemiştir.[33] Anabasis'te, Xenophon ve askerleri Yunanistan'a dönerken Karadeniz kıyısı boyunca karşılaştıkları bağların ve içtikleri şarapların kalitesini övmektedirler. Antik Çağ'da, Trapezos'da şarap, günlük gıdalar arasındaydı. Kerassos çevresinde yaşayan Mossynoikler'in ülkesinde şarap mevcuttu. Bu kavmin ürettiği şarap, suyla karıştırılmazsa biraz ekşiydi; ancak su katıldığında kokusu ve tadı değişiyordu. 2009 yılında Yeşilırmak üzerine yapılan hidroelektrik santraline [HES] su taşıyacak kanalların inşası esnasında keşfedilen ve Amasya Müze Müdürlüğü tarafından arkeolojik kurtarma kazıları yapılan Roma dönemine ait şarap işliği, ayrıntılı bilimsel araştırma olarak yayınlanmamasına rağmen, Amasya yöresindeki şarap üretimi faaliyetine ilişkin önemli bir arkeolojik belgedir.

Karadeniz Bölgesi'nin Antik bağcılık ve şarap üretimi konusu, karşımıza üretilen şarabı nakletmeye yarayan ve yine Karadeniz bölgesinde üretilmiş yerel ticari amphoralar sayesinde arkeolojik olarak dolaylı bir şekilde çıkmaktadır.[34] Güney Karadeniz'in, Ege'deki Knidos, Rhodos ve Thasos gibi Hellen merkezleriyle rakip olabilecek kadar yükselmesinde, özellikle bölgesel şarap üretiminin katkısı büyük olmalıdır. Bu konunun kökenlerine yönelik derinlemesine bir bilimsel araştırma bugüne değin yapılmamıştır. Fakat bölgenin, Kafkaslar gibi bağcılığın ve şarapçılığın yaygın olduğu bir coğrafyaya yakın mesafede olması, belki de bu gelişmede önemli çıkış noktası olabilir. Bu yörede bilinen başlıca ticari amphora üretim merkezleri Sinope, Herakleia Pontika ve Amastris'dir. İÖ. IV. yüzyılın ortalarından, İÖ. I. yüzyıla kadar ticari amphora üreten Sinope, yalnız Karadeniz kıyılarına değil, batıdaki birçok merkeze de satış yapmıştır. Bu şaraplar Ege Havzası'nda; Thasos, Khios, Knidos ve Rhodos gibi merkezlerde üretilen şaraplar kadar lezzetli olmasa da, daha ucuz olup bazıları aromatik tatlar içermektedir. 1993 yılından, 2010'ların sonuna değin Sinop'ta Sinop Müze Müdürlüğü ve İstanbul Fransız Anadolu Araştırmaları Merkezi'nin ortaklaşa yaptıkları amphora atölyelerini bulmaya ve üretim mekanizmalarını tespit etmeye yönelik arkeolojik kazılarda, Sinop'taki amphora üretimi konusunda bir hayli bilgiler derlenmiştir.[35] Ancak bugüne değin yapılan yüzlerce amphora çalışmasında, Batı Karadeniz için sorgulanmayan hala önemli bir madde vardır; madem bu bölgede bu denli güçlü amphora atölyeleri vardı; peki bu amphoralar neyle doldurulup, pazarlanıyordu? Bu amphoralar içinde taşınan şarap nerede, nasıl üretilmekte, nasıl doldurulmakta ve nerelere, nasıl pazarlanmaktaydı? Paphlagonia ile ilgili araştırmalarımız

33 Bugün Yunanistan'da, Οινόη isminde bir yerleşim mevcuttur.

34 Opaiţ, 2010.

35 Bu konuyla ilgili olarak bkz. Garlan, 2004. Sinop amphoralarıyla ilgili yayınlar şurada derlenmiştir: Laflı, s. 185-188, 2006.

bize Hellenistik, Roma ve Erken Bizans dönemlerinde bölgenin hinterlandındaki Karabük ilinin, Eskipazar ilçesindeki Hadrianopolis Antik kenti gibi yerleşimlerde, kıyıdaki Sinope, Herakleia Pontika ve Amastris gibi şarap ve amphora üreticisi ve pazarlayıcısı kentlere şarap sağlayarak, bu kentlerin şarap ihracatı için ihtiyaçları olan ürünleri karşılamakta olduklarını düşündürmektedir [res. 9-14]. Bazı bulgularımız, Karadeniz'deki bağcılık ve şarap üretim etkinliklerinin pagan Roma devrinde tapınakların, Hıristiyan Erken Bizans devrindeyse kiliselerin ya da manastırların tekeli altında olan bir etkinlik olarak karşımıza çıktığı kuşkusunu uyandırmaktadır. Günümüzde Karadeniz bölgesinde, kitleler halinde üretimi yapılan çay ve fındık gibi ürünlerin yerinde Antik Çağ'da, Karadeniz'de şarap üretimi var olmuş olmalıydı.[36]

Antik Greko-Romen Materyal Kültürü ve Şarap

Eski Çağ'da pithosların hava geçirgenliği, şarapların gövdesini yumuşatarak daha rahat içimli şaraplar üretilmesine izin vermekteydi. Ancak fıçılar kadar kontrollü olmayan bu hava geçirgenliği, şarapların okside olmasına yani bozulmayı andıran tatların ve kokuların ortaya çıkmasına neden olmaktaydı. Ayrıca toprak kaplar, şaraba topraksı bir tat ve yoğun bir koku geçirmekteydi. Hoş olmayan bu durumları engellemek için Antik Hellen toplumu, seramik kapların biçimsel çeşitliliğini ve üretim tekniklerini zenginleştirmek zorunda kaldı. Dolayısıyla şarap kültürü, Hellen ve Roma arkeolojisinde özellikle seramik sanatında, birçok kap formunun ortaya çıkmasına neden olmuştur. Neredeyse bu dönem kaplarının büyük çoğunluğu şarap kültürü ve symposionları ile ilintilidir [res. 15]. Örneğin, su konulan hydrialar, şarap için kullanılagelmiş ve ağızları yonca biçimli sürahiler yani oinochoeler yaygınlaşmıştır.[37] Yine skyphos, kylix, krater ve amphoralar, form olarak şarap kapları grubuna girmekteydiler. Bu kaplarda, dönemin usta ressamlarının yansıttığı mythologiaya ait öyküler başlı başına bir görsellik ve resim sanatı geleneğini beraberinde getirmiştir. Dolayısıyla şarap, Greko-Romen kültüründe seramik ve resim sanatı için önemli bir yaratıcılık kaynağı olmuştur.

Ticari Amphoralar

Şarabın, Greko-Romen materyal kültüründe en çok kullanım gördüğü alan, pişmiş toprak ticari amphoralardır. Amphora, iki kulplu, sivri dipli testilere verilen genel isimdir.[38] Eski Yunanca'daki 'ἀμφιφορεύς' kelimesindeki *'iki yanda* ve *taşıyıcı'* köklerinin birleşmesinden türetilmiştir. Formsal anlamdaysa amphora, iki tarafından tutularak taşınabilen, iki kulplu, sivri dipli pişmiş toprak bir testi türüdür. 'Amphora' kelimesinin kökeni, aynı zamanda gemicilik geleneğiyle öne çıkan bir Geç Bronz Çağ'ı Ege Uygarlığı olan Mykenler'in [res. 16] Linear B tabletlerindeki 'amphoreus' ya da 'amphiphoreus'a dayanmaktadır. Tek heceli Linear B tabletlerinde çoğunlukla *'amphoreus'* karşılığı olarak tek bir sembol kullanılmıştır. Ticari amphoralar, Antik devir ve Bizans dönemi ticaretinde zeytinyağı, şarap, hububat, tuzlanmış balık, bal, su ve çeşitli meyveler gibi gıda maddeleriyle merhem ve Arap tutkalı gibi maddelerin taşınmasında ve depolanmasında kullanılmıştır.[39] Birçoğunun içi, reçineyle sıvanmıştır. Bu kaplar, ait oldukları dönemin

36 Laflı, 2012.

37 Tipolojik olarak John Beazley tarafından on forma ayrılan oinochoe [οἰνοχόη] kap formu, Yunanca'daki οἶνος [şarap] ve χέω [döküyorum] köklerinden türetilmiştir.

38 Lyding Will, 1977.

39 Yangaki, 2014.

ekonomisi ve ticareti hakkında önemli bilgiler verir. Gidecekleri yerlere genellikle deniz yoluyla ulaştırılan amphoraların, kara ve nehir taşımacılığıyla götürüldüğü de bilinmektedir. Sualtında batıkların bulunmasında önemli rol oynayan amphoralar, ikincil kullanımları nedeniyle[40] karada yapılan arkeoloji kazı ve araştırmalarında, toprak altında çoğunlukla parçalar halinde bulunmaktadırlar. Değişik antik kentlerde üretilen ticari amphoralar, temel olarak dar bir ağız ve boyun, iki simetrik kulpla dip kısmında taşırken kullanılan, tutamak yerine de geçen bir ayaktan oluşur.[41] Fakat bu temel tasarım öğeleri ve gövde, üretim atölyelerine göre değişik formlarda ve karakteristik özelliklerde yapılmışlardır. Çoğunun kulpunda, omuz ve boyunlarında, bazen de gövde üzerinde bulunan damgalar; atölye, üretildiği kentin ismi, ürünün cinsi, kalitesi, kapları satın alanların kısaltılmış isimleri, kapların fiyat ve hacimleri hakkında bilgi verirler.[42]

Deniz aşırı ticarete uygun yapıya sahip ilk çift kulplu testilere, İÖ. 3000'lerde Troia'da rastlanmaktadır. Bununla birlikte yaygın olarak kullanılan ilk örneklerine Doğu Akdeniz'de, Eski Bronz Çağı'nda rastlanmaktadır. İÖ. VII.-V. yüzyıl Mısır kökenli amphoralar, sepet kulplarına geçirilen ve omuzlar üzerine konan sopa aracılığıyla iki kişi tarafından taşınmıştır. Kesin olmamakla birlikte Hellen amphoraları, tipolojik olarak Mısır ve Fenike amphoralarından etkilenmişlerdir. Hellen ticari amphoraları, genellikle deniz ticaretinde kullanılan konik ve yumurta formlu Kenan amphoralarıyla birlikte ticaret yaşamında yer almışlardır. [res. 17]

İlk Hellen ticari amphoraları, İÖ. VIII. yüzyılın sonu VII. yüzyılın başında ortaya çıkmaktadırlar. Bunlar, boyunlarının üzerinde yer alan sembollerin, eski Yunanca'daki ΣΟΣ harflerine benzemeleri nedeniyle, 'SOS amphoraları' adıyla anılırlar.[43] Hellen amphora atölyeleri, özellikle Klasik dönemde formlarını standartlaştırmışlardır. Bu uygulamanın nedeni, amphoraların içinde taşınan malların pazarlarda tanınmasını sağlamaktı.

Amphoralar, kil çamurunun hazırlanması, çömlekçi çarkının kullanılması ve uygun ısıda fırınlanmasıyla üretilir. Kilin hazırlanması, kil içine mika ve kum gibi katkı maddelerinin koyulması, çamurun dinlendirilmesi, çiğnenip hava kabarcıklarının yok edilmesi ve çarka alınması ilk aşamada yapılan işlemlerdir. Daha sonra çark yardımıyla, kile biçim verilir. Fırınlama aşamasındaysa, amphoralar 800 ila 1000 °C sıcaklıkta tutulur.

Kullanımları

Esas kullanım amacı depolama ve taşıma olan ticari amphoraların, süs olarak da kullanıldığı bilinmektedir. Özellikle sivri dipli amphoraların, nasıl ayakta durdukları önemli bir sorundur. Eski Mısır fresklerinde amphoraların, üç ayak üzerinde oturdukları görülür. Hellenler ise amphoraları pişmiş topraktan yapmış, dibe doğru genişleyen halka şeklindeki altlıklara oturtmuşlardır. Fransa'da bulunan ve İÖ. I. yüzyıla tarihlenen bir batıkta, amphoraların geminin içine üst üste istiflenmiş oldukları anlaşılmaktadır. Dikey olarak alta yerleştirilen amphoraların arasındaki boşluklara, üst sıradaki amphoralar yerleştirilmiştir. Bu şekilde iki ya da üç kat amphora istiflemek mümkündür. Amphora yığınları, sefer sırasında yerlerinden oynamamaları için iplerle sağlamlaştırılmıştır.

40 Lawall, 2000.
41 Lyding Will, 1982.
42 Tchernia, 1980.
43 Johnston/Jones, 1978.

Özellikle şarap ve zeytinyağı taşıyanlar dikey, diğerleriyse yatay olarak istiflenmiş ve aralarına hasır ya da çalı parçası koyularak sürtünmeleri önlenmiştir. Antik Çağ'daki gemilerin, genellikle on beş-yirmi metre boyunda olduğunu kabul edersek [res. 18] böyle gemilere ortalama, iki-üç bin amphora yüklendiği ortaya çıkmaktadır.

Hellenistik ve Roma dönemine ait çok sayıdaki yazılı metinde, amphora içlerinin bir tür maddeyle izole edildiğinden bahsedilmektedir. Eski Çağ deniz ticaretinin vazgeçilmez taşıma malzemesi olan amphoralar içinde, taşınan maddelerin bozulup dökülmemesi için bir tür tapa ve yalıtım sistemi kullanıldığı bilinmektedir. Tapa olarak genellikle mantar, ahşap veya diğer organik maddelerin kullanılmış olması, bu tapaların günümüze kadar gelmemiş olmasının nedenini açıklamaktadır.

Hellenistik Dönem'de Ticari Amphora Üretim Merkezleri

Hellen mythologiasına göre Dionysos, Ariadne'den doğan oğullarının [Bakkhides] bazılarına Kuzey Ege'de bir ada, bazılarına da Sikyon'da üzüm bağları tahsis etmiş, fakat oğullarına bıraktığı bütün bu yörelerin her birini, antik Yunanistan'da en nitelikli şarapların imal edildiği yerler haline getirmiştir. Dionysos'un üleştirmesi sonucunda, Thoas'ın payına Lemnos Adası, Oinopion'a Khios Adası ve Staphylos'a Thasos Adası düşmüştür. İşte bu Ege adaları, çağlar boyunca en kaliteli Hellen şaraplarının üretildiği yerlerdi. Hellenistik dönemde de şarap ve buna paralel olarak ticari amphoralar, en fazla Ege Havzası'nda üretilmiş ve kullanılmıştır. Bu bölgedeki üretim merkezleri Thasos, Knidos, Rhodos, Khios, Kos ve Samos'dur. Ticari amphoralar; dizaynları, formları, kulpları veya gövdelerine basılmış mühürlerine göre ayırt edilmektedirler. [res. 19] İÖ. VII. yüzyıldan, İS. X. yüzyıla kadarki süreçte Yunanistan, Ege adaları, Hellen kolonileri ve Anadolu'da üretilen amphoralar, kendi aralarında tipolojik olarak belirgin bir değişim gösterirler. [res. 20-22] Arkaik dönem Hellen amphoraları; geniş omuzlu, geniş karınlı, basık ve küçük yassı kulpludur. Daha sonraki dönemlerde, hacimler küçülürken, boylar uzar. Dip şekillerindeyse oldukça belirgin bir çeşitlilik görülmektedir.

Hellenistik dönem boyunca, ekonomisinin büyük bir bölümünü şarap ihracatının oluşturduğu Rhodos kent devletinin egemenliğindeki, Bozburun ve Marmaris yarımadalarındaki topraklarda bağcılık ve şarap üretiminin düzenli bir kontrol mekanizmasıyla denetlendiği bilinir. Yarımadaların değişik yerlerine dağılmış antik bağ teraslarıyla, amphora üretim merkezleri yan yana izlenmektedir. Örneğin, Bozburun yarımadasının en önemli amphora üretim merkezi, Marmaris'e bağlı Hisarönü köyü yakınında Çubucak mevkiindedir. Orman içinde kalmış bağ terasları bugün de izlenebilen Hisarönü ve Orhaniye yöresindeki bağcılığın ve şarap üretiminin, İÖ. IV. yüzyılın sonlarında başladığı, İÖ. 275 yıllarından itibaren giderek gelişip büyüdüğü ve İÖ. 210 tarihlerine doğruysa yaklaşık seksen yıllık bir faaliyetten sonra, henüz bilinmeyen bir nedenden dolayı İS. II. yüzyılın sonunda yeniden parlamak üzere söndüğü, arkeolojik veriler sayesinde izlenebilmektedir. Bu durum, sadece Hisarönü-Orhaniye yöresiyle sınırlı olmayıp Marmaris yarımadasının, Karaca-Naltaş ve Çamlıçınar gibi diğer bölgelerinde de görülür.

İÖ. V. yüzyıldan başlayarak Ege adalarının şarabı; Sicilya, İtalya, Balkan ülkeleri, Güney Rusya, Orta Asya, Kıbrıs, Suriye ve Mısır'a kadar ihraç edilmiştir. Başlıca Hellen adaları; yani Thasos, Knidos, Rhodos, Khios, Kos, Lesbos ve Samos şaraplarını kapalı ve

mühürlü amphoralar içinde ihraç etmişlerdir.[44] İÖ. IV. yüzyıl sonuyla, III. yüzyıl başlarında şarap üretimine bağlı olarak amphora kullanımının Ege ve Akdeniz'de arttığını görmekteyiz. Şarap üretiminin ve ihracatının artma nedenlerinin başında askerlerin şarap tüketimi gelmektedir. Özellikle İskenderiye ve Atina gibi askeri merkezler, yoğun ihracatın yapıldığı yerler olmuşlardır. Örneğin, Atina Agora'sındaki kırk bin mühürlü amphora kulbunun %65'i Knidos amphoralarına, İskenderiye'deki doksan bin mühürlü kulptan %85'i Rhodos amphoralarına aittir.

İÖ. IV. yüzyıl sonu III. yüzyıl başlarında Greko-İtalik amphora formu, Batı Akdeniz'de ortaya çıkmıştır. Bu form, Geç Cumhuriyet Dönemi Dressel 1A amphoralarıyla büyük bir benzerlik göstermektedir. Bu formun en belirgin özelliği mantar şekilli, dışa taşkın üçgen profilli bir ağız yapısına sahip olmasıdır.

Hellenistik dönemde üretime ve ticarete bağlı olarak, lokal bir standardizasyon ortaya çıkmaya başlamıştır.[45] İÖ. III. yüzyılın erken dönemlerinde Thasos, Rhodos ve Knidos amphoralarının yaklaşık kırk litrelik bir kapasitesi bulunmaktadır. İÖ. III. yüzyılın ikinci yarısında Knidos amphoraları, yaklaşık otuz bir litre almaktadır. İÖ. III. ve II. yüzyıllara ait Rhodos amphoraları, eski kapasitelerini korurlarken; İÖ. III. yüzyılın sonunda bu kapasitelerin altına düşülmüş ve İÖ. II. yüzyılda kapasite, yirmi altı-yirmi sekiz litreye kadar gerilemiştir. İÖ. I. yüzyıldaysa kapasite, yirmi üç litrenin altına düşmüştür.[46]

Rhodos ticaretinde şarabın yanında badem, zeytinyağı, kuru incir, arpa vb. ürünlerin de ihracı yapılmıştır. Bunun yanı sıra, Hellenistik dönemde şarap ihracatı artmıştır. Rhodos şarabının tedavi edici olması, şıraya benzemesi ve içinde az miktarda deniz suyunun bulunması maliyetini düşürmüş, satışını artırmıştır. Rhodos amphoralarının geniş bir alana yayılmış olması, bu ticaretin önemini göstermektedir.

Korinth A amphoralarındaki en düşük kapasite on sekiz litre, en yüksek kapasite yetmiş litre olup, hacmi genellikle kırk litredir. Korinth B amphoralarındaki kapasiteyse on dokuzla, yirmi yedi litre arasında değişmektedir.

Samos amphoraları hakkındaki bazı bilgileri, İÖ. 259 yıllarına tarihlenen bazı papirüs metinlerinden öğreniyoruz. Buna göre hacimleri, 16 choe yani elli bir litredir. Bu kapasite, en büyük boy Hellen amphora kapasitesine eşittir. Attika'da bu kapasite, otuz iki litredir. Atina Agora'sında bulunan Samos amphoralarının kapasitesiyse, 14 choe yani kırk beş litredir.

Hellenistik Khios amphoralarına, Marsilya'ya kadar olan Akdeniz yöresinde bolca rastlanmıştır. Bunların belirgin özelliği, dipteki düğme tutamaklarıdır. Antik Çağ'ın en ünlü şarabını ihtiva ettikleri için çok tanınmışlardır. Khios amphoralarının bazılarında, adanın sembolü olan sfenksin yer aldığı motifli mühürler vardır. Bunlarda kent adı, krallık arması, atölye ismi ya da tüccarın adı belirtilmektedir.

Kos amphoralarının en belirgin özelliği, ikiz kulplarıdır. Roma döneminde taklitleri yapılmıştır. Kulplarındaki mühür, yengeç şeklindedir.

---

44 Alpözen/Özdaş/Berkaya, 1995.
45 Casson, 1939.
46 Wallace Matheson/Matheson, 1982.

Yukarıda değinildiği gibi Hellenistik Çağ'da, seri üretim yapan ticari amphora üretim merkezlerinden üçü, Güney Karadeniz'de yani Kuzey Anadolu'da bulunmaktadır. Antik Çağ'da Karadeniz bölgesinde önemli bir merkez olan Sinope'de, özellikle İÖ. IV. yüzyılın ikinci yarısından İÖ. I. yüzyıla kadar süre içinde, şarap ve zeytinyağı ihracatında kullanılan amphoralar bol miktarda üretilmişlerdir. Sinope ticari amphora mühürlerinde, genellikle yöneticiler ve atölye sahiplerinin isimleri görülür. Ayrıca üzüm salkımı, kantharos, hayvan veya Tanrı portreleriyle üzerinde kartal olan yunus balığı tasvirleri vardır. Karadeniz'deki ikinci bir Hellenistik ticari amphora üretim merkezi olan Herakleia Pontike, İÖ. IV. yüzyıldan İÖ. III. yüzyılın ikinci yarısına kadar önemli bir ticari amphora üretim merkeziydi. Genellikle Herakleia amphoraların boyunlarında, isim yazılı damgaları vardır. Bu bölgede bilinen bir amphora üretim merkezi de, Sinope ile Herakleia arasında bulunan Amastris'dir. Olasılıkla İÖ. 300 ile 275 yılları arasında yoğun olarak üretilen Amastris amphoralarının yayılım alanı, yalnızca bu bölgeyle sınırlıdır. Boyunları ve kulpları üzerinde, 'Amastrios' yazılı mühürler görülen bu amphoralar, daha çok zeytinyağı taşımacılığında kullanılmıştır.

Hellenistik Dönem Ticari Amphoralarında Mühürleme

Eski Çağ'da, değişik formlu kaplarda olduğu gibi amphoraların üzerine de çeşitli yazı ve semboller basılıyordu.[47] Fırınlama öncesi ve sonrasında yapılan bu işlem; boyama, kazıma ve firnis şeklinde olmaktadır. Hellen amphoralarının kulpları genellikle pişirilmeden mühürlenmiştir. Fırınlama sonrasında yapılan mühürlerde, satın alan kişilerin kısaltılmış isimleri, tüccar adlarıyla fiyat ya da hacimler belirtilmiştir. Amphoraların kulplarının üstüne, altına ve boyun kısmına basılan mühürler genelde dörtgen, kare ya da oval şekillidir. Bununla birlikte Antik Çağ amphoralarının hepsi mühürlenmemiştir. Bazı damgalar, basit monogramlar olup üreten atölyenin amblemidir. Mühürler, genellikle liman vergileri ve müşteriler için gerekli ağırlığı gösteren kapasite belgeleridir. Genelde Hellenistik amphoraların mühürlerinde yönetici isimleri dışındaki isimlerin, amphora üreticilerine veya amphora atölyelerine ait oldukları kabul edilmektedir. Bazılarıysa, amphoranın dolum tarihini belgelemektedir. Amphoraların geliş yerlerini belirlememize yarayan mühürler, ihracatın da güzel birer belgesidirler.

Hellenistik dönemde amphoralarla ihraç edilen şarap, önemli bir gelir oluşturduğundan şarap ihracatından vergi alınması gereğine bağlı olarak, amphoraların mühürlenmesi yoluna gidilmiştir. Doğu Akdeniz'de ilk amphora mührü olarak değerlendirilebilecek örneklere, Kenan amphoraları üzerinde rastlamaktayız. Bunlar basit işaretler olarak karşımıza çıkmaktadırlar. Antik Hellen dünyasında, ticari amphora üretimi İÖ. VIII. yüzyılda başlamış olmakla beraber, mühürleme geleneği düzenli olarak ilk İÖ. V. yüzyılın sonlarında, Thasos'da ortaya çıkmaktadır. Fenike etkisini gördüğümüz Thasos'u, Sinope, Herakleia Pontike, Rhodos, Kos ve Knidos izler.

Erken Dönem Hellen mühürlerinin resmi onay olarak tanımlanan ilk örneklerini, İÖ. V. yüzyılın üçüncü çeyreğinde Khios amphoralarında, son çeyreğindeyse Thasos amphoralarında görmekteyiz. Amphoralar üzerindeki mühürleme erken Mende amphoralarında Atina'nın istediği standartlarda büyük olasılıkla, İÖ. 449 yıllarında icra edilmiştir.

47 Gallimore, 2010 ve 2012.

İÖ. IV. yüzyılın ortalarında Thasos mühürlerinin kullanım şekli, olasılıkla adanın İÖ. 340'da Makedonia'ya katılması nedeniyle değişmiştir. Bu dönemde yeni tipteki Thasos amphoraları, yeni tipteki mühürlerle karşımıza çıkmaktadır.

Daha karmaşık bir mühürleme sistemi, Rhodos'da hızlı bir şekilde gelişmiştir. Rhodos'ta amphora üretimi, İÖ. III. yüzyıl ile II. yüzyılın başlarında artmış ve karakteristik mühürleme, İÖ. I. yüzyıla kadar sürmüştür. Genellikle kulpların üzerinde bulunan mühürler, kabın yapıldığı tarih hakkında bilgiler içermektedirler. Üretici isimlerinin mühürler üzerinde bulunması, vergi konusunu gündeme getirmiştir. Diğer kent mühürlerinde olduğu gibi, Rhodoslu üreticilerin atölye simgeleri bulunmaktaydı. Bu mühürlerin amphoraların kapasitesiyle ilgili olduğu, İÖ. III. yüzyılın ikinci yarısından sonra mühürlerde ortaya çıkan Rhodos takvimindeki ay isimlerininse şarabın dolum tarihiyle ilgili olduğu düşünülebilir. Rhodos ticari amphora mühürlerinin hemen hemen tamamına yakını, yuvarlak ya da dörtgen formludur. Yuvarlakların büyük bir bölümünde gül, dörtgenlerinse çoğunluğunda, güneş tanrısı Helios başı bulunmaktadır.

Knidos, Hellenistik dönemin en tipik mühür gelişiminin olduğu amphoraları üretmiştir. Bu mühürlerin erken örneklerinde [İÖ. III.-II. yüzyıl] Rhodos işgali ve kontrolü nedeniyle Rhodos etkileri görülmektedir. İÖ. II. yüzyıl sonlarında ve I. yüzyılın başlarında, pazarın Atina'nın ve kolonisi Delos'un kontrolüne geçmesi nedeniyle, Atina standartlarını yakalamıştır. Knidos'un başlıca belirgin mühürleri ilk olarak İÖ. III. yüzyılın sonunda görülen bir daire içinde yer alan boukranionlu mühürlerdir. Özellikle, İÖ. III.-II. yüzyıla ait Knidos amphoralarının kulplarında 'Knidion' ibaresinin yanında üreticinin ismi ve bir de atribütü bulunmaktadır.[48]

Samos ticari amphora mühürleri genellikle oval, yuvarlak, kare ya da dörtgen olarak karşımıza çıkar. Bazı mühürlerse, harfleri içermektedir. Mühür içinde karşımıza değişik türde vazolar, kuşlar, böcekler, hayvan başları, insan başı veya büstü, tanrı ve tanrıçalarla gemi puruvaları çıkmaktadır.[49]

Thasos amphoralarında, 'Thasion' kelimesiyle iki isim ve bir sembol içeren mühürler kullanılmıştır.

Kos atölyesi, dilimli kulplar üzerine tek satırlık mühür damgalarıyla tanınmaktadır.

Anadolu'da Eski Çağ Bağcılığının Günümüze Uzantısı: Ermeniler'de Üzüm Kültürü

Şarap, Ermeni dilinde 'gini' [Ermenice yazım şekli, գինի] olarak adlandırılır. Anadolu'dan Eski Çağ'dan günümüze bağcılığın geleneksel olarak devam etmesinde büyük katkısı olan Ermeni nüfusu, 1915 öncesine kadar Ankara, İzmit, Muş, Kahramanmaraş ve Samsun gibi birçok yerdeki bağların sahibi konumundaydı. Ermeniler her yılın 15 Ağustos'a en yakın pazar gününde, iyice olgunlaşmış üzümü yiyebilmek için 'Meryem Ana'nın Göğe Yükselişi Yortusu'nu yani Surp Asdvadzadzin [Azize Meryem] Bayramı'nı kutlarlar. Paganik bir ritüelin Hıristiyanlıktaki devamı niteliği taşıyan Surp Asdvadzadzin Yortusu, üzüm yeme yasağının kalktığı Ağustos ayının tam ortasına denk gelir ve bir anlamda, bağbozumu bayramıdır. Üsküdarlı Teotoros 'Teotig' Lapçinciyan tarafından İstanbul'da yayımlanan, *Amenun Daretsuytsi*'nin [Ermenice'si Ամենուն Տարեցոյցը; Türkçe anlamı, *Herkesin Sâlnamesi*] 1926 yılında yayımlanan nüshasında, Ermeni kültürüne özgü üzümler,

48 Mayerson, 2002.

49 Grace, 1971.

üzüm cinsleri ve asmalar ayrıntılı olarak anlatılmaktadır; ancak bu derlemede adı geçen üzümlerin büyük çoğunluğu artık yetişmemektedir. Kitapta, 'Üzüm Cinsleri ve İsimleri' bölümünde Ermeni geleneksel bağcılığındaki üzüm cinslerinin sayısının, üç yüz yirmi dört olduğunu öğrenmekteyiz. Bu cinslerden bazıları şöyledir:

Atği: Kırmızı, iri.
Aydzbıdug [keçimemesi]: Beyaz, açık veya koyu kırmızı.
Pisnort veya Pusnort: Kışlık, beyaz ve çok ekşi.
Loreg veya Lorig: Keklik yemi gibi çok küçük ve seyrek olduğundan böyle adlandırılır.
Khıngakhağoğ: Aydzbıdug'un çekirdeksizi.
Gağamart [Karakünnük]: Siyah, sık ve kalın kabuklu.
Sevani: Koyu renkli, iri ve kalın kabuklu.
Durduri: Siyah, yuvarlak ve orta boy.
Ploş: Rakı çekmeye uygun [kurutulmuşu karardığı için, 'plaşanal' yani 'kararmak' fiilinden türetilmiş].
Karnumaki: Siyah ve küçük taneli [beyazının adı: tımışkhig].
Jur: Orta boy, yuvarlak ve koruk tatlı [sirkelik].
Khizna: Kara ve lezzetli.
Garmir-gab: Yuvarlak, beyaz, kırmızı benekli, sert, ince kabuklu, tatlı ve tek çekirdekli.
Harsnamad: Kehribar renkli, uzun taneli ve şeffaf [salkımı ışığa tutunca damarlar görünür].
Khatun-mad: Gelinparmağı'da denir.
Mamıkh: Yabaneriği ile adaş; zira tam olgunlaşmaz ve yoksul köylüler tarafından toplanır.
Sibdag: Isbidag'ın [beyaz] taşra söylenişi. Çok lezzetli, ince kabuklu, orta ceviz boy ve taneli. Bahçecik [Bardizag] ve civarı üzümlerindendir.
Amasya: Amasya'da görülen bir cins, sarı ve ince kabuklu üzüm cinsi.
Anderes: Beyaz, uzun taneli, geç yetişen ve değerli bir üzüm cinsi.
Khıngig: Miskete benzer, küçük taneli ve günnük renginde bir üzüm.
Gradana [Gordana]: Siyah, küçük taneli ve yabani bir cins.
Cueg [Cıvık]: Siyah, küçük taneli ve yabani bir cins üzüm.

Teşekkür

Makalemdeki fotoğrafların tamamını çeken ve düzenleyen öğrencim Sinop Üniversitesi, Arkeoloji Bölümü Öğretim Üyesi Yrd. Doç. Dr. Gülseren Kan Şahin'e, bu konuşma için beni davet eden İzmir Büyükşehir Belediyesi Akdeniz Akademisi'nin değerli yöneticilerine ve aynı kurumdan Sayın Ece Aytekin Büker'e teşekkürü bir borç bilirim. Metnimi okuyan ve düzeltmeler yapan sevgili öğrencilerim Doktorand Şeyda Kaya ve Arkeolog Rakel Mizrahi ile dostlarım Dr. Yücel Gürsel, Araş. Gör. Volkan Bahçeci, Emre Göktepe ve Özer Korkunç'a teşekkürlerimi sunarım.

Kaynakça

S. Ağaoğlu, *Bilimsel ve Uygulamalı Bağcılık, Cilt I: Asma Biyolojisi,* Kavaklıdere Eğitim Yay., Rekmay Ltd., Ankara 1999.

T. O. Alpözen/A. H. Özdaş/B. Berkaya, *Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları Eski Çağ'da Akdeniz Deniz Ticareti.* Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Yayınları, Ankara 1995.

K. Bartol, Atenajosa z Naukratis księga win. Deipnosophistai, 25 f-40 f, *Meander, Miesięcznik poświęcony kulturze świata starożytnego* 50, s. 215-226, 1995.

H. Beden/H. Malay, The Latorenoi in the Cayster Valley, *Epigraphica Anatolica* 37, s. 185-186, 2004.

J.-P. Brun, *Archéologie du vin et de l'huile de la préhistoire à l'époque hellénistique*. Collection des Hespérides. Paris, 2004.

L. Casson, Wine Measures and Prices in Byzantine Egypt, *Transactions and Proceedings of the American Philological Association* 70, s. 1-16, 1939.

K. S. Christakis, A Wine Offering to the Central Palace Sanctuary at Knossos: the Evidence from KN Zb 27. Şurada: O. Krzyszkowska [ed.], *Cretan Offerings: Studies in Honour of Peter Warren. British School at Athens Studies* 18, London, British School at Athens, s. 49-55, 2010.

B. G. Clinkenbeard, Lesbian Wine and Storage Amphoras a Progress Report on Identification, *Hesperia: The Journal of the American School of Classical Studies at Athens* 51/3, July-September, s. 248-268, 1982.

A. Dalby, *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece,* Londra/New York, Routledge, 1996.

A. Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z,* Londra/New York, Routledge, 2003.

A. Dalby, *Tastes of Byzantium: The Cuisine of a Legendary Empire,* Londra, I. B. Tauris, 2010.

A. Dalby [çev.], *Geoponika: Farm Work. A Modern Translation of the Roman and Byzantine Farming Handbook*. Totnes, Devon, Prospect Books, 2011.

M. Decker, Frontier Settlement and Economy in the Byzantine East, *Dumbarton Oaks Papers* 61, ss. 217-267, 2007.

H. Ertem, *Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolu'nun Florası,* Türk Tarih Kurumu Yayınları VII. Dizi/65a, Ankara, 1974.

A. Erzen, "1986 Yılı Enez Kazısı Çalışmaları", *T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Eski Eserler ve Müzeler Genel Müdürlüğü, IX. Kazı Sonuçları Toplantısı,* Cilt II. *Ankara. 6-10 Nisan 1987.* Ankara, 1988, 279-297 http://www.kulturvarliklari.gov.tr/sempozyum_pdf/kazilar/09_kazi_2.pdf [Erişim: 01/09/2016].

S. J. Fleming, *Vinum: The Story Wine*. Glen Mills, PA, Art Flair, 2001.

S. Gallimore, "Amphora Production in the Roman World A View from the Papyri", *The Bulletin of the American Society of Papyrologists* 47, ss. 155-184, 2010.

S. Gallimore, "A Contract for the Advanced Sale of Wine", *The Bulletin of the American Society of Papyrologists* 49, ss. 151-165, 2012.

Y. Garlan, *Les timbres céramiques sinopéens sur amphores et sur tuiles trouvés à Sinope: présentation et catalogue*. Institut français d'études anatoliennes-Georges Dumézil, Varia Anatolica 16/Corpus international des timbres amphoriques 10/Corpus international des timbres amphoriques 10, Istanbul/Paris, De Boccard 2004. http://www.persee.fr/doc/anatv_1013-9559_2004_cat_16_1 [Erişim: 01/09/2016].

R. L. Gorny, "Viticulture and Ancient Anatolia", P. E. McGovern/S. J. Fleming/S. H. Katz [yya.], *The Origins and Ancient History of Wine*. Amsterdam, Gordon and Breach Publishers, ss. 133-174, 1996.

V. R. Grace, Samian Amphoras, *Hesperia: The Journal of the American School of Classical Studies at Athens* 40/1, ss. 52-95, January-March 1971.

O. R. Gurney, "The Annals of Hattusilis III", *Anatolian Studies* 47, ss. 127-139, 1997.

S. Hadjisavvas/A. Chaniotis, "Wine and Olive Oil in Crete and Cyprus: Socio-Economic Aspects", G. Cadogan/M. Iacovou/K. Kopaka/J. Whitley [yya.], *Parallel Lives: Ancient Island Societies in Crete and Cyprus, Papers Arising from the Conference in Nicosia Organised by the British School at Athens, the University of Crete and the University of Cyprus, in November-December 2006*. British School at Athens Studies 20, Londra, British School at Athens, ss. 157-173, 2012.

Y. Hamilakis, "Wine, Oil and the Dialectics of Power in Bronze Age Crete: A Review of the Evidence", *Oxford Journal of Archaeology* 15/1, 1-31, 1996. http://www.lettere.uniroma1.it/sites/default/files/382/Lezione%203%20Hamilakis_0.pdf [Erişim: 01/09/2016].

J. Hansen, "Botanical Evidence for Wine in Prehistoric Crete", Aik. K. Mylopotamitake [yya.], *Οίνος παλαιός ηδύποτος: τό κρητικό κρασί από τά προϊστορικά ως τά νεότερα χρόνια: πρακτικά του Διεθνούς Επιστημονικού Συνεδρίου, Κούναβοι, Δήμος "Ν. Καζαντζάκης", 24-26 Απριλίου 1998*. Kandiye, Υπουργείο Πολιτισμού; Αρχαιολογικό Ινστιτούτο Κρήτης, ss. 55-60, 2002.

A. Johnston/R. E. Jones, "The 'SOS' Amphora", *The Annual of the British School at Athens* 73, ss. 103-141, 1978.

N. Kruit, "The Meaning of Various Words Related to Wine: Some New Interpretations", *Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik* 90, ss. 265-276, 1992.

E. Laflı, "Hellenistic and Roman Ceramic Archaeology on the Southern Black Sea Coast: An Overview of the Turkish Archaeological Literature related to Ceramic Archaeology of Paphlagonia and Pontus", B. D. Erciyas/E. Kopraman [yya.], *Studies in the Black Sea Region Symposium*. İstanbul, Ege Yay., ss. 191-192, 2006.

E. Laflı, "Archäologische Evidenzen zum Weinanbau im südwestlichen Paphlagonien in römischer und frühbyzantinischer Zeit", E. Olshausen/V. Sauer [yya.], *Die Schätze der Erde. Natürliche Ressourcen in der antiken Welt. Stuttgarter Kolloquium zur Historischen Geographie des Altertums 10, 2008*. Geographica Historica 28, Stuttgart, Franz Steiner Verlag, ss. 261-279, 2012.

M. L. Lawall, Graffiti, "Wine Selling, and the Reuse of Amphoras in the Athenian Agora, CA. 430 to 400 B.C.", *Hesperia: The Journal of the American School of Classical Studies at Athens* 69/1, ss. 3-90, January-March 2000.

E. Lyding Will, "The Ancient Commercial Amphora", *Archaeology* 30/4, ss. 264-270, July 1977.

E. Lyding Will, "Greco-Italic Amphoras", *Hesperia: The Journal of the American School of Classical Studies at Athens* 51/3, ss. 338-356, July-September 1982.

P. E. McGovern, *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture,* Princeton, NJ, Princeton University Press, 2003.

P. E. McGovern, *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture,* Princeton, NJ, Princeton University Press, 2007.

P. E. McGovern, *Uncorking the Past: The Quest for Wine, Beer, and Other Alcoholic Beverages,* Berkeley, CA, University of California, 2009.

P. E. McGovern/S. J. Fleming/S. H. Katz [yya.], *The Origins and Ancient History of Wine,* Food and Nutrition in History and Anthropology 11, Amsterdam, Gordon and Breach Publishers, 1996.

P. E. McGovern/B. P. Luley/N. Rovira/A. Mirzoian/M. P. Callahan/K. E. Smith/G. R. Hall/T. Davidson/J. M. Henkin, Beginning of Viniculture in France, *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 110/25, June 18, p. 10147-10152, 2013.

G. Merianos, "Oil and Wine in Byzantine Alchemical Recipes", A. Pellettieri [yya.], *Identità euromediterranea e paesaggi culturali del vino e dell'olio. Atti del Convegno Internazionale di Studio promosso dall'IBAM-CNR nell'ambito del Progetto MenSALe. Potenza, 8-10 Novembre 2013,* Collana MenSALe, Documenta et monumenta 2. Foggia, Edizioni Centro Grafico Foggia S.r.l., ss. 249-260, 2014.

S. Myles/A. R. Boyko/C. L. Owens/P. J. Brown/F. Grassi/M. K. Aradhya/B. Prins/A. Reynolds/J.-M. Chia/D. Ware/C. D. Bustamante/E. S. Buckler/B. A. Schaal, "Genetic Structure and Domestication History of the Grape", *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 108/9, March 1, ss. 3530-3535, 2011.

D. Noel, Le vin mélangé entre Dionysos et la cité, *Pallas* 48, ss. 43-66, 1998.

A. Opaiţ, "Pontic Wine in the Athenian Market", *Κεραμική της Ύστερης Αρχαιότητας από τον ελλαδικό χώρο [3ος-7ος αι. μ.Χ.]. Πρακτικά Επιστημονικής Συνάντησης, Θεσσαλονίκη 12-16 Νοεμβρίου 2006*. Δημοσιεύματα του Αρχαιολογικού Ινστιτούτου Μακεδονικών και Θρακικών Σπουδών αρ. 8. Selanik, Υπουργείο Πολιτισμού και Τουρισμού-Αρχαιολογικό Ινστιτούτο Μακεδονικών και Θρακικών Σπουδών/Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης - Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας - Τομέας Αρχαιολογίας, 1. cilt, ss. 108-130, 2010.

E. Öz, "Kültepe Tabletlerine Göre Asur Ticaret Kolonileri Döneminde Anadolu'da Üzüm Yetiştiriciliği ve Bağcılık", *Gazi Akademik Bakış* 5/9, Kış 2011, 285-294 http://ulakbim.dergipark.gov.tr/download/article-file/73939 [Erişim: 01/09/2016].

Z. Papakonstantinou, "Wine and Wine Drinking in the Homeric World", *L'Antiquité classique* 78, ss. 1-24, 2009.

G. A. Pikoulas, *Οίνον ιστορώ VI: Αρκαδικά οινολογήματα/επιμέλεια,* Atina, Κτήμα Σπυρόπουλου, Μαντινεία Αρκαδίας, 2007.

N. Purcell, "Wine and Wealth in Ancient Italy", *The Journal of Roman Studies* 75, ss. 1-19, 1985.

J. J. Rossiter, "Wine and Oil Processing at Roman Farms in Italy", *Phoenix* 35/4, ss. 345-361, Winter 1981.

D. Stanislawski, "Dionysus Westward: Early Religion and the Economic Geography of Wine", *Geographical Review* 65/4, ss. 427-444, October 1975.

I. Tattersall/R. DeSalle, *A Natural History of Wine,* New Haven, CT, Yale University Press, 2015.

A. Tchernia, "Quelques remarques sur le commerce du vin et les amphores [Some Remarks on the Wine Trade and Amphoras]", J. H. D'Arms/E. C. Kopff [yya.], *The Seaborne Commerce of Ancient Rome: Studies in Archaeology and History.* Memoirs of the American Academy in Rome 36. Rome, American Academy in Rome, ss. 305-312, 1980.

J.-F. Terral/E. Tabard/L. Bouby/S. Ivorra/T. Pastor/I. Figueiral/S. Picq/J.-B. Chevance/C. Jung/L. Fabre/C. Tardy/M. Compan/R. Bacilieri/T. Lacombe/P. "This, Evolution and History of Grapevine [Vitis vinifera] under Domestication: New Morphometric Perspectives to Understand Seed Domestication Syndrome and Reveal Origins of Ancient European Cultivars", *Annals of Botany* 105/3, ss. 443-455, March 2010.

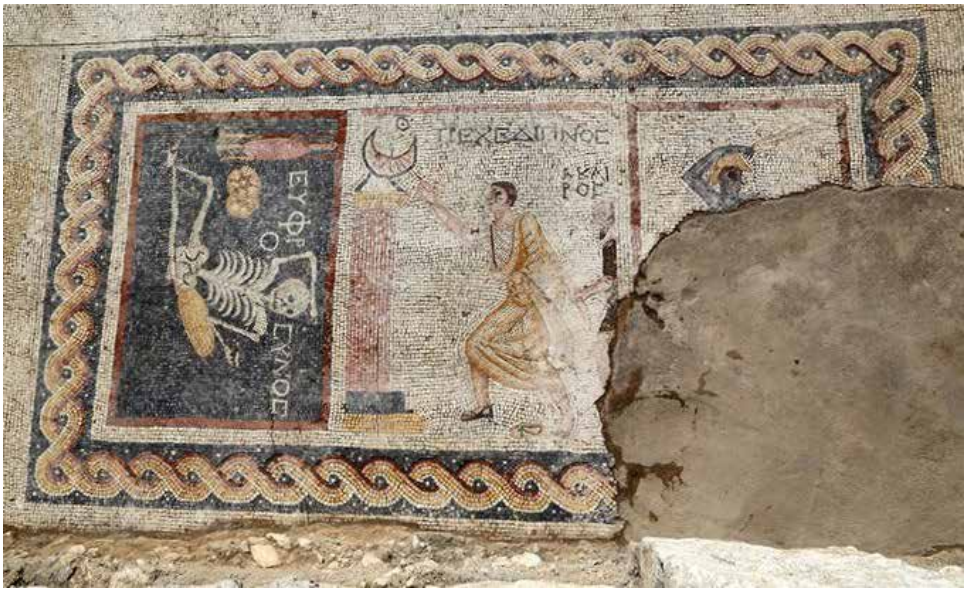
L. M. V. Totelin, "Mithradates Antidote: A Pharmcological Ghost", *Early Science and Medicine* 9/1, ss. 1-19, 2004.

P. M. Wallace Matheson/M. B. Wallace, Amphora Capacities; Some Rhodian Amphora Capacities, *Hesperia: The Journal of the American School of Classical Studies at Athens* 51/3, ss. 293-320, July-September 1982.

H. Weimert, *Wirtschaft als landschaftsgebundenes Phänomen. Die antike Landschaft Pontos-Eine Fallstudie.* Europäische Hochschulschriften, Reihe III. Geschichte und ihre Hilfswissenschaften 242, Frankfurt/Bern/New York/Nancy, Peter Lang, 1984.

A. G. Yangaki, "Quelques réflexions sur le contenu [vin et huile] des amphores proto-byzantines: données et perspectives de la recherche", A. Pellettieri [yya.], *Identità euromediterranea e paesaggi culturali del vino e dell'olio. Atti del Convegno Internazionale di Studio promosso dall'IBAM-CNR nell'ambito del Progetto MenSALe. Potenza, 8-10 Novembre 2013.* Collana MenSALe, Documenta et monumenta 2, Foggia, Edizioni Centro Grafico Foggia S.r.l., ss.89-104, 2014.

RESİMLER



Res. 1a: Hatay'da 'Τρεχέδειπνος' ibaresi ile tasviri bulunan ve İS. III:.-IV. yüzyıla tarihlenen taban mozaiği. MS. III. yüzyılda yaşamış ozan ve retor Alkiphron'un mektuplarının üçüncüsünde 'Τρεχέδειπνος' isimli birinin, akşam yemeği saatinin daha erken gelmesi için güneş saatinin kollarını ileri alarak, bir dolap çevirmeye çalışmasından bahsedilir [fotoğraf tarihi 2015].

Res. 1b: Bu mozaikteki bir amphora şarapla somun ekmekler arasında yatmış bir iskelet figürü ve 'ευφρό-συνος', yani 'hayattan keyif alan bir ölü' ibareli, diğer bir ironik sahnenin bulunduğu kısım [2015].

Res. 2: Karabük ili, Eskipazar ilçesi, Mermer mevkiinin 1 km kuzeyindeki bir fabrikanın önünde bulunan bir pithos örneği [2005].

Res. 3a

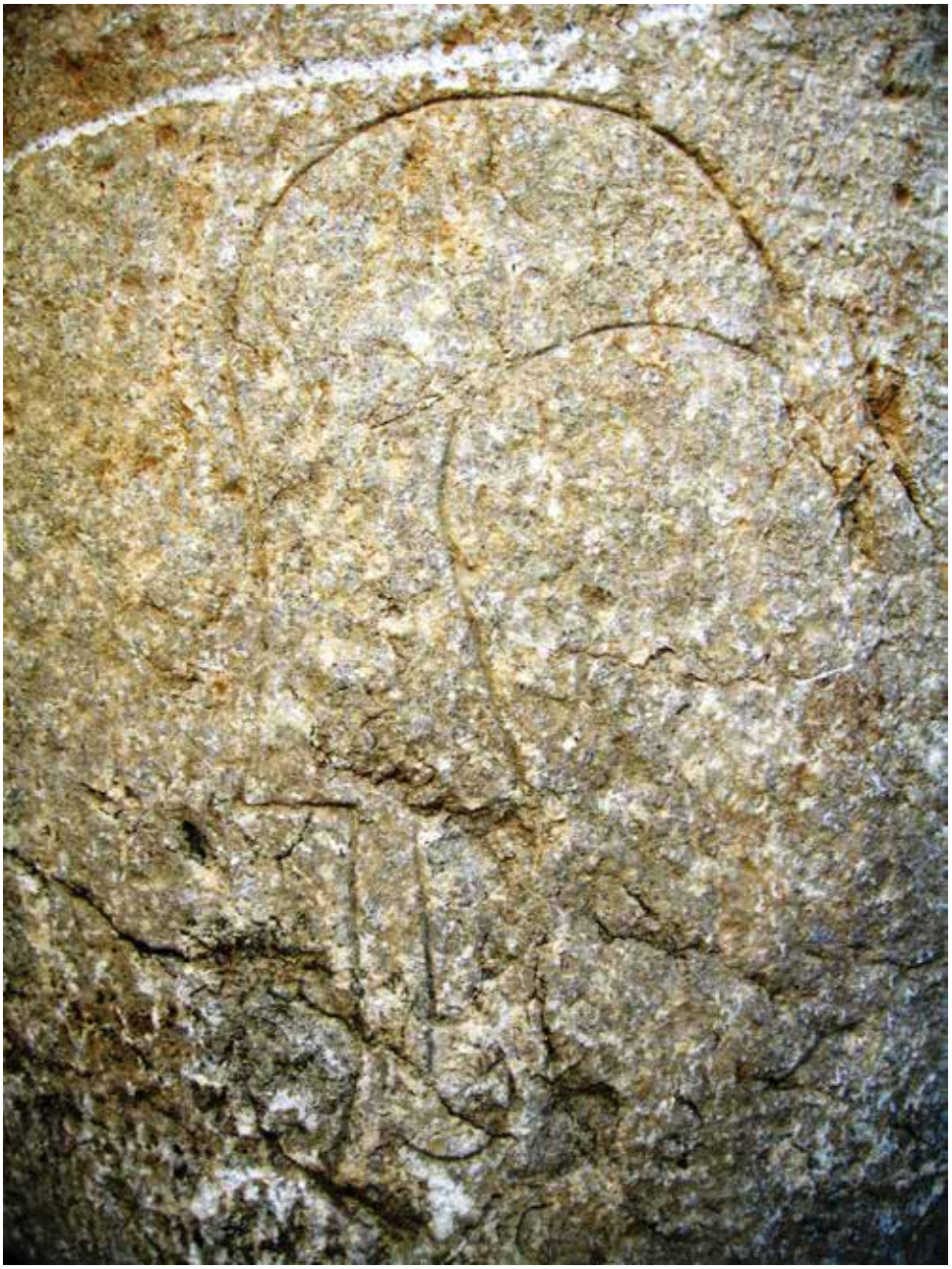
Res. 3b

Res. 3c

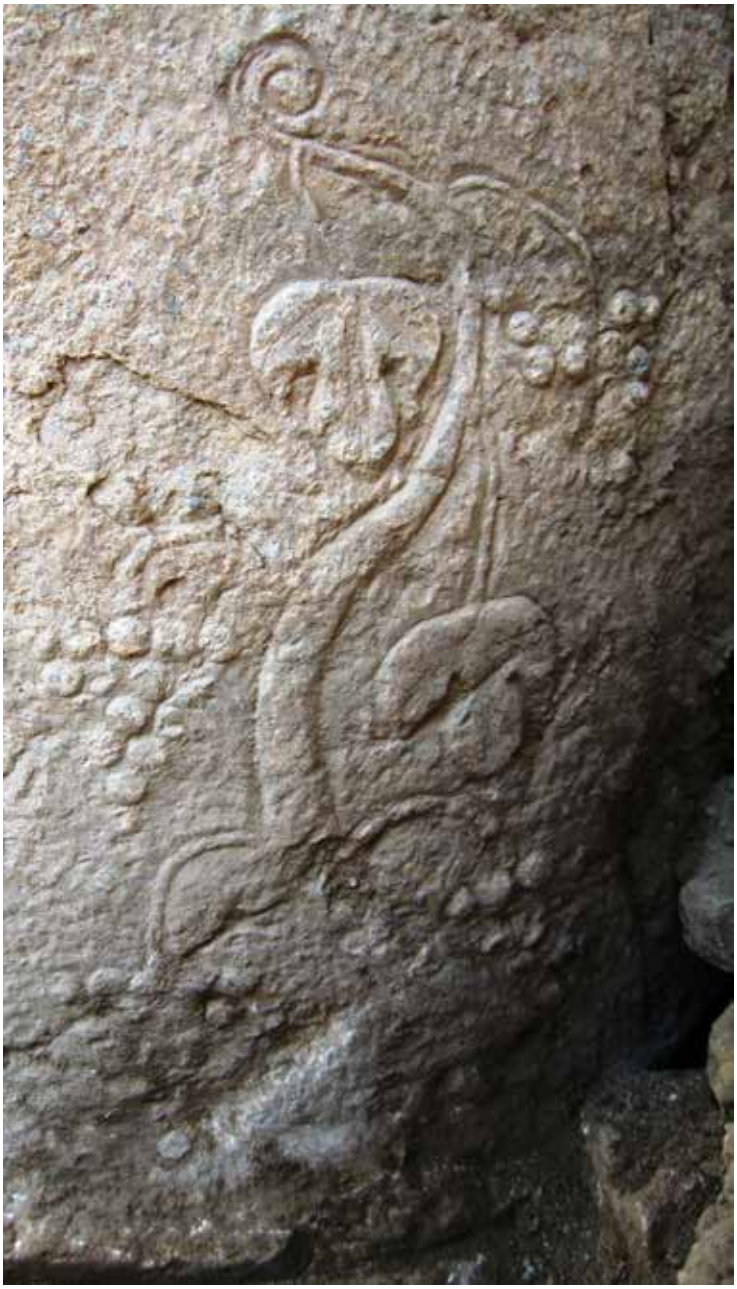
Res. 3a-c: İzmir [a], Aydın [b] ve Efes [c] Müzeleri'nden üç adet mermer Dionysos büstü [2010].

Res. 4: Amasya Müzesi'nde bulunan pişmiş toprak bir Satyr tasviri [2007].

Res. 5: Amasya Müzesi'nde bulunan mermer bir altar. Altar, arslan ayaklı bir kaide üstünde dikili, üzeri asma dallarının birbirine dolanarak oluşturduğu bölümlerdeki asma yaprakları ve iri taneli üzüm salkımlarıyla süslü bir sütundan oluşmaktadır. Roma ikonografyasında asma ağacı Dionysos'un bir sembolüydü [2007].

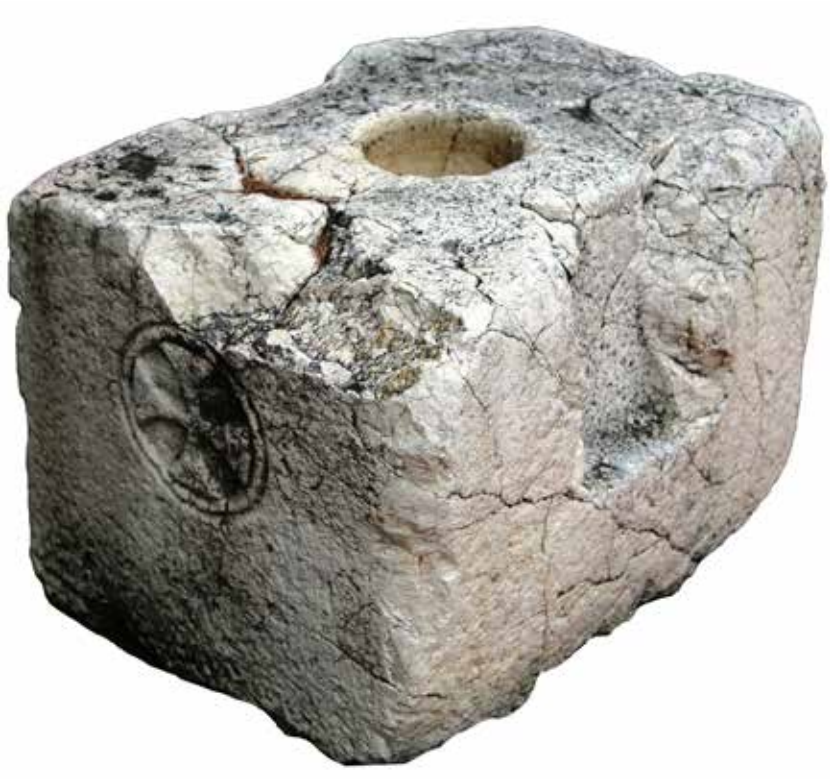


Res. 6a: Karabük ili, Eskipazar ilçesi, Köyceğiz köyünde bulunan "columella" tipi bir mezar taşının üzerinde resmedilen bir bağcılık bıçağı; İS. III. yüzyılın ilk yarısı [2005].



Res. 6b: Aynı columellarnın alt kısmında bulunan asma dalı tasviri [2005].

Res. 7: Karabük ili, Eskipazar ilçesindeki Hadrianopolis ören yerinde, B Bazilikası'nda ele geçen üzüm sepeti tasvirli bir taban mozaiği; İS. VI. yüzyılın ilk yarısı [2004].



Res. 8: Amasya Müzesi'nde bulunan haç tasvirli bir burgu ağırlığı. Env. no. 00.18/9. İS. VI. yüzyıl [2007].

Res. 9: Karabük ili, Eskipazar ilçesindeki Kimistene [Asartepe] ören yerinin kuzeydoğu yamacında bulunan Nekropolis II'de ele geçen ve üzüm ezme işlemlerinde kullanılan bir taş burgu ağırlığı. Sekizgen ağırlığın ön yüzünde bir boukephalion tasviri görülmektedir [2005].

Res. 10: Karabük ili, Eskipazar ilçesinde bulunan Örenarkası'nda [Kışladeresi ya da Viranşehir] ele geçmiş, dekore edilmiş, sekizgen bir burgu ağırlığı [2005].

Res. 11: Örenarkası'nda bulunan başka bir şarap pres ağırlığı türü [2005].

Res. 12a-e: Bolu ili, Mengen ilçesinde, Ziraat Bankası'nın karşısındaki bir çay bahçesinde belgelenen dörtgen formlu ve süslenmiş bir burgu ağırlığının farklı açılardan görünümleri. İS. VI yüzyıl [2005].

Res. 12a

Res. 12b

Res. 12c

Res. 12d

Res. 12e

Res. 13-14: Samsun Müzesi'nde yer alan iki adet burgu ağırlığı. İS. VI. yüzyıl Env. no. 2016/8 [2007].

Res. 13

Res. 14

Res. 15: Edirne Müzesi'nde symposion sahneli mermer bir mezar steli. Enez buluntusu olan ve İÖ. I. yüzyıla ait bu stelde "*Halk Meclisi, Lucius Fabricius'un eşi Fabricia Maxima'yı [onurlandırır].*" ibaresi yer almaktadır. Env. no. 1591 [=Erzen 1988, 284, 295-296, res. 17-20] [2007].

Res. 16: Sofya'daki Bulgaristan Ulusal Müzesi'nde bulunan bir Myken krateri üzerindeki gemi tasviri [2015].

Res. 17: Sofya'daki Bulgaristan Ulusal Müzesi'nde bulunan bir Kenan ticari amphorası [2015].

Res. 18: Fethiye Müzesi'nde Eskiçağ'daki deniz taşımacılığını ve gemi kullanımını anlatan bir canlandırma [2015].

Res. 19: Fethiye Müzesi'nde bulunan bir Hellenistik çağ ticari amphorası [2015].

Res. 20-22: Edirne Müzesi'nde bulunan Hellenistik [a], Roma [b] ve Bizans [c] devirlerine ait üç adet ticari amphora [2015].

Res. 20

Res. 21

Res. 22

SORULAR-KATKILAR

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: İki sunumda da, üzümün gen merkezinin Ermenistan, Gürcistan olması, Akdeniz ürünü olduğunu gösteriyor. Çünkü geniş Akdeniz, Karadeniz'i içine alıyor. Ermenistan ve Gürcistan Karadeniz bağlamında, Akdeniz'in bir parçası. Zeytinden daha farklı olarak üzüm, oradan İngiltere, Almanya, Kuzey Avrupa'ya doğru genişlemesi de var. O anlamda Akdeniz'le başlayan bir üretimin, daha geniş coğrafyalara doğru yayılması da söz konusu oluyor. Üzümle, zeytinin benzerlikleri ve farklılıkları olduğunu da söylemek gerek. Sorular, katkılar ve cevaplarla ilerlesek iyi olur. Katılımcılara eşit bir hak tanımak için, mümkün olduğunca çok uzatmadan soru ve görüşleri ifade edersek iyi olur.

Soru-Katkı: *1990 yıllarında* Bilim ve Teknik *dergisinde, Amerika'nın keşfinden sonra, menşei Amerika olan üzüm çiğitlerinin baskın olması ve Amerika'dan küf hastalığının da gelmesi nedeniyle yerli ırkların yok olduğunu, bugünkü üzümlerin tamamen Amerika menşeili olduğunu okumuştum. Bu ne derece doğrudur, bilmiyorum. Birinci merakım bu. Yine aynı yayında, Anadolu'da üzüm için, son dört yüz yıldır kükürt kullanıldığını okumuştum. Bunun doğru olup olmadığını soracağım. Bir başka sorumsa, şu an bizim yediğimiz üzümler, antik değil mi? Biz, yeni nesil üzümleri mi yiyoruz? Son olarak, Amerika'nın keşfiyle, Amerika'da üzüm fidanları bulunuyor da, zeytin hiç mi bulunmamış? Bunun nedeni, araştırılmış mıdır? Neden üzüm fidanları var da, zeytin yok?*

Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ: Bu soruyu, aslında ziraatçılara sormak gerekiyor. Bağ, bahçe bitkisi üzerine çalışanlara sorsak onlar belki daha iyi yanıtlayabilirler. Çünkü bizim konumuz daha çok, Antik Dönem. İkinci sorunuz Amerika'nın keşfinde, Amerika'da üzüm bulunduğu üzerineydi. Amerika'da da üzüm yoktu. Fatih Sultan Mehmet, İstanbul'u aldığında ne yedi bilmiyorum ama ne yemediğini biliyorum. Amerika'dan gelen ürünler yoktu. Yani Fatih, patates, patlamış mısır, domates, yeşilbiber yiyemedi. Kaldı ki, salata yapılıyorsa bunlar yoktu. Onun dışında başka ufak tefek şeyler var; yerfıstığı, fasulye gibi diğer ürünler var. Zaten üzüm, Gürcistan'dan, Ermenistan'dan çıkıp ve zamanla gelişen bir üründür. Ergün Laflı, üzümün geçmişinin dair altı bin yıl olduğunu söyledi, ben üzümün tarihinin dokuz bin yıl olduğunu söyledim. Dokuz bini söylerken, tamamen yaptığım analize dayandırarak söyledim. Analiz olarak, tartarik asitin bulunmasına dayandırıyorum. Tartarik asit; üzüm asidi, yani şarap asidi olduğu için böyle söyleniyor. Şu an bizim prehistoryacıların kabul ettiği, dokuz bin yıl önceye ait kabın içinde tartarik asit çıkıyorsa demek ki, "şarap vardı" diye bir çıkarsamayla bunu söylüyoruz.

Prof. Dr. Ergün LAFLI: *Bilim ve Teknik* dergisi okuyorduk ama şimdi kimse dönüp bakmıyor. O dergiyi, çok severek okuduğumu söylemek isterim. Ayrıca, *Cumhuriyet Bilim Teknik*'i de çok severim. O sayılarda, çok güzel yazılar vardır. Şöyle yorumlamak gerekiyor; insanoğlunun tarihine baktığımız zaman dünyanın üç, dört yerinde, farklı farklı

insan tiplerinin birbirlerinden farklı zamanlarda çıktığını görüyoruz. Çin, Güney Afrika ve Avustralya'da var olanlar. Bir bitki, dünyanın farklı yerlerinde, farklı zamanlarda yeşermiş ve çıkmış olabilir. Bu durum, kati suretle mevcuttur. Bakmamız gereken şu; günümüze taşınan, bugün postmodern anlamda bizim kullandığımız bu kültürün kökeni neresi? İster istemez, Amerika'da şarap yok değil, var.

Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ: Özellikle, Amerika kıtasına genetik olarak baktığımızda, orada üzümün ana kökeni olacak bir bulgu yok. Üzüm, 1492 yılından sonra Amerika'ya geldi.

Prof. Dr. Ergün LAFLI: Yeri gelmişken kısaca ondan bahsedelim; ne kadar takip ediyor bilmiyorum ama ben yurtdışına gidip geliyorum, takip ediyorum; mesela şarap konusunda garip bir şekilde, Çin çok önde.

Soru-Katkı: *Asmanın, anavatanı esas olarak neresi?*

Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ: Genetikçiler; Gürcistan, Ermenistan, Kafkasya civarı diye söylüyor.

Soru-Katkı: *Şarap içerken, şarabın iyi ya da kötü olduğunu anlamak için ya da buna karar verebilmek için üretim yılına bakarız. Acaba eskiden de bununla ilgili bir çalışma var mıydı?*

Prof. Dr. Ergün LAFLI: Eski Çağ'da, günümüzdeki parametrelere benzer bir şekilde şarap eskidikçe kaliteleşir mi? Bu konuda, elimizde arkeolojik bilgiler var mı diye soruyorsunuz. Şarabın fermantasyon anlamında bekletilmesi, biraz Rönesans sonrasında yaygınlaşan bir durum. Eski Çağ'a baktığımızda, tüketimlerin farklı farklı olduğunu görmekteyiz. Eskiden kullanımı, çok fazla yaygındı. Dolayısıyla o tarihte kullanım amacı, bugünle aynı olmayabilir. Oradaki kullanım şekli, suyla karıştırılıp içildiği şeklinde. Bildiğim yazılı belgeler açısından, "bekletilen şarap olsun, içimi daha zevkli olsun" diye bir yaklaşım olduğunu düşünmüyorum. Daha ziyade; bereketli olması şeklinde bir format var.

Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ: Amphoralarla ilgili bir şey eklemek istiyorum; mantarı biraz daha geç kullanıyorlar. Biraz, mantar ağacından bahsetmek istiyorum. Mantar meşesi; Portekiz, Fas, biraz da İspanya'da var. Yetiştirilmesi, meşakkatli bir ağaç. Anadolu'da şu an bir tane mantar veren ağaç var. O da Torbalı'da, postanenin bahçesinde. Kazı yaparken görmüştüm. Aslında iki taneymiş, birisi kurumuş. Koruma altına aldık. Abdülhamit döneminde, Fas'tan denemek için getirilmiş. Mantar meşesi ağacını dikiyorsunuz, yirmi beş yıl sonra ilk defa gövdesi mantar veriyor. Sonra her dokuz yılda bir, hasat etmeniz gerekiyor. Yani ekeceksiniz ve yirmi beş yıl bekleyeceksiniz. Bir de, Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi'nin önünde bulunan girişte iki tane var. Onlar daha mantar yapmadı. Urla'da bir-iki kişi, üretimiyle ilgileniyor. On yıl önce Hatay'da plantasyon yapmaya karar verilmiş ve dönümlerce araziye ekilenler var ama onlar, on beş yıl daha beklenecek. Mantarın hikayesi, Dom Pierre Pérignon adlı rahiple başlıyor. O, ilk defa mantarı şarabın ağzına tıkayan, bu işte kullanmayı akıl edenlerden biri. Şişelemeyi de başlatıyor bir yerde. Mantarı şişeye tıkayan, biraz da ticari hale getirmeyi başlatan kişi gene kendisi.

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Ahmet Uhri sunuşunun sonunda, "Benim üzümü sevmemin nedeni, şaraba düşkünlüğümden değil ezilenden yana olmamdır" dedi. O bağlamda, kendimce hazırlık yapmaya çalıştım. Aslında tarihçi olarak kaynaklarım sınırlı ama Ste. Croix'nın, *Antik Yunan Dünyasında Sınıf Mücadelesi* kitabını iyi bilirim. Kitapta, bağbozumunda emek kullanımına dair iki tane pasaj var. Üzerine tartıştığım bir şey değil ama

bağbozumunda, emek kullanılmasından bahsediliyor. Burada, 'kiralık emek' ya da 'köle emeği' tartışmalarına, kesin bir sonuç vermese de girilmiş. Orada bulunan bağlardaki üzümü kim topluyordu? Kim işliyordu? Emek kullanımı nasıldı?

Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ: Bildiğimiz tarih, aslında zenginlerin tarihi. Roma'da villasında oturan o zengin kişiler. Kölelerin ne olduğu konusunda, bir bilgi yok. Köleler ayaklanmazlarsa, seslerini duyurmazlarsa başka bir şey olmuyor.

Prof. Dr. Ergün LAFLI: Çok uzun konular bunlar ama bununla ilgili, iki cümle söyleyelim. Şarap öyle bir şey ki, toplumun neredeyse yapısını da şekillendiren bir formatı var. Bundan altı yüz yıl kadar önce, derebeyliğin sistematiğinde şarap üretiminin, bağcılığın ne kadar öne çıktığını özellikle Fransa'nın Loire Vadisi kesimlerinde, Marsilya Bölgesi'ndeki üretimin önemini görüyoruz. Mesela o format, hem Batı Anadolu hem de Yunanistan için geçerli. Yani burada ne demeye çalışıyorum? Şunu söylemek istiyorum; Batı Anadolu'da, Yunanistan'da feodal yapı içinde, kentlerde bağcılık ve bağ üretimi çok öndeydi. Batı Anadolu'da neredeyse kentin, %40-30'u gibi yoğun bir nüfus kitlesinin uğraştığı konuydu. Bunu yurttaş yapmıyordu. Yurttaşın yanında, dışarıdan getirilen ya da ülke içinde farklı etnisiteye, farklı etnik gruplara ya da farklı renklere, bazen farklı dinlere ait olan ikincil olarak görülen kişiler yapmaktaydı. İşte bunlar, köleydi. Antik Yunan ve Antik Roma Dönemi'ndeki kölelerin büyük oranda yaptıkları işlerin herhalde, %80-70 civarında kentlilerle birlikte bununla uğraşıyorlardı. Dolayısıyla bağcılık, Batı Anadolu'da o çağda yaşam biçimi, köle yaşamına ilişkin bir formatı da beraberinde getiriyordu. Ahmet Uhri'nin söylediği gibi arkeolojik olarak baktığımızda, somut bir şey yok. Neden yok? Çünkü, doğru düzgün isim hakkına ve elinde materyal bulundurma hakkına sahip değildi. Ona bağlı olarak, yaşam tarzı belli değil. Herhangi bir kentten, geriye kalan fazla bir şey yok. Köle yaşamıyla ilgili, iyi-kötü yazılı kaynaklardan bazı şeyleri derleyebiliyoruz. Aynı kaynaklardan, kölelerin bağcılıkla olan emarelerine rastlıyoruz. Çok ciddi bir yoğun çalışma durumları var. Köleler, ancak yaşamlarını idame ettirebilecek kadar ürün alabiliyordu. Bugün, "nerede bu insanlar" diye soracak olursanız; sadece o yazılı kaynak kırıntıları içinden bunları kontrol edebiliyoruz. Emare olarak çok az. Hatta Mısır'ın, çok ön planda olduğunu biliyoruz. Koca koca piramitleri yapanları biliyoruz. Orada en azından, mezarları bulabiliyoruz. Anadolu'da durum, biraz sıkıntılı. Bu da, herhalde bizim topraklarımızın yaşanmışlığının biraz daha fazla olmasıyla alakalı. Yani Roma üzerine Bizans geliyor, Bizans üzerine Osmanlı geliyor sonra Cumhuriyet geliyor. Dolayısıyla o aralarda birçok şeyler oluyor. Ama kesinlikle bağcılık, şarapçılık, şarap üretimi ve köle yaşantısı, bunların o dönemdeki sosyokültürel evrimi, birbirleriyle olan mekanik ve dinamik ilişkileri arasında kesinlikle ilinti var. Umarım ileride, öğrencilerden biri çıkar ve bunu irdelerler. Bu, Batı Anadolu ve iktisat tarihi açısından önemli bir konu.

Soru-Katkı: *İki sorum olacak. Birincisi, şu an çalıştığım alan; Osmanlı'yla, Venedik Cumhuriyeti arasındaki ticaret. Doğru okuduysam, Osmanlı'nın ciddi miktarlarda diplomatik hediye olarak verdiği, tatlı şaraplar varmış. Doğruysa, bunun Venedik'te geçen ismi nedir? İkinci sorum, bu damıtık içkiler ve özellikle üzümden yapılıp şu an içtiğimiz rakı, Antik Çağ'da yapılıyor muydu?*

Prof. Dr. Ergün LAFLI: Venedik'le ilgili tek şey söyleyeceğim; şarap üretimi bağlamında birçok yere dağıtılması, İtalyan şarabının Yunanlılardan alınıp onun özümsenip oradan Venedikliler eliyle dağıtılması. Venedik'in, orada ister istemez rolü var. Bildiğim, Dentello isimli bir şarapları var, XIV.-XV. yüzyılda özellikle onu İpek Yolu'ndaki bazı noktalara dağıtıyorlar. Kaynak istiyorsanız; "Doğu Akdeniz'de Besin" diye bir sempozyum yapıldı. Daha sonra bildiriler, bir kitap olarak yayınlandı. O bildirilere bakmanızı öneririm.

Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ: Rakı meselesiyle ilgili, başıma enteresan bir şey geldi. Ulusal basından biri beni arayıp, "Hocam, yeme içme tarihi konusunda sizi önerdiler" dedi ve "Rakı Türklere mi ait?" diye sordu. Ben de, "rakıyı yapabilmek için öncelikle damıtma teknolojisi yani destilasyon teknolojisinin gelişmiş olması gerektiğini ve destilasyon teknolojisini ilk kullananlar Araplardır" dedim. Gazetede, "rakı Araplara aittir" diye çıktı. Halbuki öyle bir şey ağzımdan çıkmadı. Destilasyon teknolojisi, 1200'ler, 1400'lü yıllar tam tarihini şu an hatırlamıyorum ama Orta Çağ civarında bulundu.

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: 3 Aralık 2016 tarihinde yapacağımız, Antik Çağ'dan Osmanlı İmparatorluğu'na Bağcılık ve Şarapçılık konferansına Prof. Dr. Suraiya Faroqhi hocamız gelecek. Büyük bir ihtimalle, Venedik'le olan ticaretten bahsedecektir. Osmanlı'daki üzüm ve şarapçılık üzerine çalışmaları size kaynak olarak bir fikir verebilir.

Soru-Katkı: *Gıda teknolojisiyle ilgili bir sorum var. Bazısı iyi, bazısı kötü şaraplar içiyoruz. Şarabı korumak için katılan malzemelerle ilgili buluntular var mı?*

Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ: Kayıtlarda, deniz suyu veya reçine katıldığı ve onun koruma amaçlı olduğu düşünülüyor. Onun dışında bir kayıt yok. Bir de, bazen de tatlandırıcı olarak, bal katıldığını biliyoruz.

Soru-Katkı: *Ailem, Kafkaslar üzerinden Rize'ye geldi. Biz üzümü bütün olarak kullanıyoruz. Muhallebi gibi bir şey [Pepeçura Tatlısı] yapıyoruz. Tatlı olarak üzümü çok yaygın olarak kullanıyoruz.*

Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ: Üzümün, şarap üzerinden çok anlatılacağını düşündüğüm için tarihte, pekmez olarak da önemli olduğunu anlatmaya çalıştım. Geçen yıl, Hierapolis kazılarında bir yer bulundu. O yerin, pekmez üretim tesisi olduğu düşünülüyor. Bunu, yeni öğrendim. Roma'da da, pekmez üretimi vardı. Üzümü, sadece şarap olarak düşünmemek gerek. Üzümden şarap yapılmasının yan sıra, gerçekten şeker ihtiyacını karşılayabilecek iki-üç ürün var. Bal, üzüm, bir diğeri de belki incirdir. Bunun dışındaki diğerleri, meyve şeklindedir yani fruktoz. İnsanlara glikoz lazım. Henüz şeker kamışları gelmemiş, şeker pancarı da yok, bunu da karşılayabileceği yer üzüm ya da bal olacak. Başka türlü olamaz. Bu dönemde de farklı farklı ürünler, elbette ki üzümden yapılmış olmalı. Kanıtı da, işte döneme ait isimlerin olması. Şırayı kaynatıyor, şarap yapmıyor, kaynatıyor.

Soru-Katkı: *İncil'de, sirkeden acı şarap diye bahsedilir. Hatta sirkeyi süngere dökülüp, çarmıhtaki İsa'nın dudaklarına acı çeksin diye sürerlerdi. Şarapla, sirkenin mayaları aynı mı? Ya da belli bir süre sonra şarap sirkeleşiyor mu?*

Prof. Dr. Ergün LAFLI: *İncil*, kutsal nitelik taşıyan bir kitap. Dolayısıyla III. yüzyıl dünyasını, en geç III. yüzyıl dünyasını yansıtıyor, bir çok emare o dönemin bir fotokopisi gibi. Şimdi sirkeden de şaraptan da bahsediyorsa *İncil*'de, Aramicede de [Sami dillerinin Kuzey Merkez öbeğine bağlı bir dil] varsa, dolayısıyla o dönemde sirke var. Biz daha geride de, sirkeye ilişkin metinlere rastlıyoruz. Günümüzdeki Avrupa dillerindeki sirkeye ilişkin olan terim de, Latincede bire bir var olan bir terim. Latince, en sık kullanılan dillerden bir tanesi. Oldukça yaygın olan, bir Avrupa dili. Dolayısıyla ikisi de mevcut. *İncil*'de yansıyan tarzıyla ilgili, küçük bir sorunumuz var. *İncil*'in, dini bir kitap olması vasfından dolayı yazılırken kullanım şekillerinde, bazı mecazi durumlar söz konusu olduğu için, mecazi şeyler bazen bulunabiliyor.

Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ: Bir şey ekleyeyim; meşhur bir Garum sosu var. Daha nasıl olduğu ve içeriği tam bilinmiyor. Balık bağırsağı, deniz suyu, çeşitli otlar, şarap, sirkeyle karıştırılıyor, kimi bal katılıyor. Anladığım kadarıyla, bir sürü şeyle yapılan bir sos. Hiç görmedim, kötü kokulu bir şey olmalı. Sirke, belki bunun için kullanılıyordu.

Soru-Katkı: *Amphoraların hepsinin altı sivri. Bu, kaliteyi artırmak için olabilir mi? Çünkü şarapta da zeytinyağında da bir tortu söz konusudur. Tortu, dibe çöktüğünde kalite artar. Bu nedenle böyle bir biçimde üretilmiş olabilir mi?*

Prof. Dr. Ergün LAFLI: Güzel bir katkı oldu. Ticari amphoraların dipleri neden sivridir? Bunun üç-beş tane ana sebebi var; bunların taşınmaları deniz yoluyla, geminin güverte kısmında uzun yolculuklarda olur. Eski Çağ'da kısa yolculuk pek yoktur. Gündüzleri yapılan, geceleri yapılmayan ve genellikle bir kayalıktan başka bir kayalığa geçerken olabildiğince sarsıntıyı engellemek adına dibinin sivri bölümü daha ziyade güvertedeki kumun içine saplanırdı. Hem sallanmayı engelliyor, hem de birbirlerine istiflenmesini de kolaylaştırıyor. Çünkü o alt kısmın çok minimal, ergonomik kullanılması gerekir. Çünkü uzun yolculukta ne kadar çok amphora taşırsa, o kadar çok getirisi vardır. Bir şarabın tohumunun atılmasından, onun olmasına kadar iki yıllık bir aşama gerek. Bu insanlar, ömürlerinde bu paraya muhtaçlar; çok ciddi bir ekonomik girdi onlar için. Dolayısıyla o ergonomik form tipolojiye yansıyordu, bu birinci sebep. Bir başka sebep; yan yana koyabilmek adına, depolarda küçük küçük delikli stantlar yapıyorlardı, onların içine bunları yerleştiriyorlardı. Dolayısıyla onun içine yerleştirdiklerinin, sivri olması gerekiyor. Bunlar başlıca unsurlar. Bu, her dönem geçerli değil. Çünkü zamanla mesela biz Bizans Dönemi'nde altının daha sivri ve daha yassı olduğunu gördük. Bu anlattıklarım, sadece ticari amphoralar geçerli.

Soru-Katkı: *Financial Times yazarı Jancis Robinson, uzun yıllar şarap konusunda yazan yazarlardan bir tanesidir. 1 Ekim 2010 tarihli Milliyet gazetesinde yer alan habere göre diyor ki; "dünyada üç tane şarap bağ bölgesi var; Amerika'da Napa bölgesi, İtalya Toscana Vadisi bir de Denizli'nin Güney ilçe bölgesi." Denizli'nin, Güney ilçesinde ne yazık ki bağlar sökülüyor. Sofralık üzüme dönüyor ya da bağ dışı tütüne dönüyor. Bu durum, şaraplık bağlar olduğundan kaynaklanıyor. Ortaya çıkan sonuç, şarapçılığın son on yıldır kanayan yarasıdır. Ahmet Uhri'ye soruyorum; kuru üzümün, saklanma kültürü nedir?*

Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ: *Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri/Arkeolojik, Arkeometrik, Dilsel, Tarihsel ve Etnolojik Veriler Işığında* adında bir kitap yazdım. İnsanoğlu, artı ürün elde ettikten sonra bunları saklama ihtiyacı duyuyor. İlk olarak, tahıllarla başlayan bir süreç bu. Onun içinde de zaten kendileri kuru olduğu için kolay ama farklı iki ürüne dönüştürebiliyorlar; yarma yapıyorlar, bulgur yapıyorlar. Fakat meyveler, özellikle Güneydoğu Toroslar'ın, güneye bakan kesimlerinde, oralardaki koşullara uygun olduğu için yine coğrafyaya bağlı olarak kurutma teknolojisi var. Meyvelerin her türlüsünü, kurutabiliyorlar. Dolayısıyla eğer üzüm, o dönemlerde Diyarbakır'da Kortik Tepe'de varsa demek ki fazlasını da orada kurutabiliyorlardı. Bugün arkeolojik olarak baktığımızda da aynı şeyler var. Gidin Güneydoğu'daki köylere, üzümü dam üzerinde kurutur yani çok da zor bir şey değil. Hatta bazısını, iyice yumuşakken ezer öyle kurutur, ona pestil diyoruz. Bunların hepsi, saklama yöntemleri. Önce kurutmayla başlayacak, kurutmadan sonra olasılıklı diğer saklama yöntemleri çıkacak. Bunlardan biri de yoğurt, süt ürünleri gibi ürünlerin fermantasyonu oluyor. Yani insanoğlunun doğayı tamamen kendi kontrolüne alması, mikroorganizmayı kendi istediği şekilde yönlendirebilmesini görüyoruz. Kurutma, çok eski bir yöntem olsa gerek. Kurutmadan sonra arada dediğim gibi pekmez, belki ateş, teknolojiyle beraber tütsüleme, dumanlama daha sonra da fermantasyon hepsi bir araya gelecek.

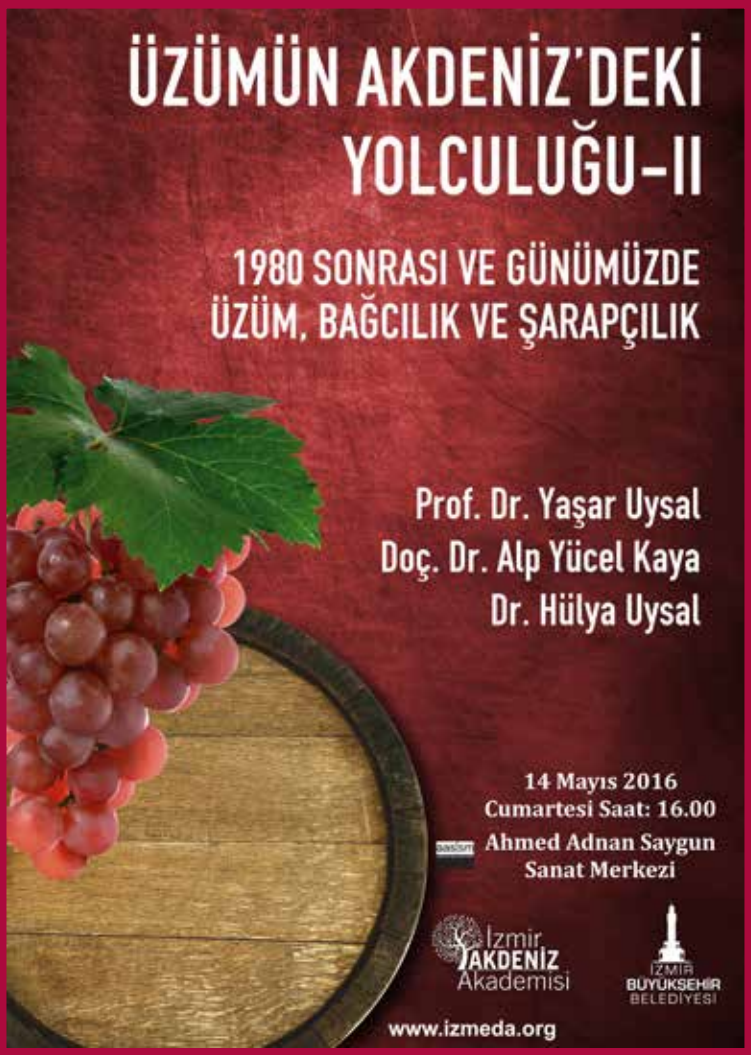
Soru-Katkı: *Özel bir endüstriyel üretim yapan şarap fabrikasının, hammadde sorumlusuyum. Biz bu dönemde alkol değerlerinin, şeker oranlarının ölçülmesi için üzümlerin kesim noktasına karar vermek için, risk ölçümü yapıyoruz. Bizim için belirleyici kriter; hem tat, hem de çekirdek renginin durumu söz konusu oluyor. Antik dönemde yine aynı şekilde renk, tat veya çekirdek rengi kriter miydi? Yoksa şu an kullanmış olduğumuz bir ölçüm cihazı veya üzümü güneşe tutmak, rengine bakmak gibi kriterler var mıydı?*

Prof. Dr. Ergün LAFLI: Günümüze en yakın örnek, 'Deneme Bağları'. Eski Çağ'da, 'Deneme Bağları' var mıydı acaba? Bu şekilde bir soru yönelttiniz. Şimdi o döneme, özellikle ziraat yazarları açısından bakmamız lazım. Çok fazla ziraat kaynağı yok ama MS. I. yüzyılda yaşamış ziraat yazarı Lucius Iunius Moderatus Columella [MS 4-70], hakikaten o çağda bizim için Tanrı değerindedir. Anadolu'dan, ciddi anlamda bahsediyor. Küçük bitkileri, tek tek tanımlıyor. Onun bağcılıkla ilgili belli aşamalarıyla ilgili verdiği bilgiler var ama Columella'nın bazı pasajları kaybolmuştur. Kalan bilgiler, Eski Çağ'dan günümüze aktarılan çok önemli belgelerdir ve onlar da korunuyorlar. Kitabın tamamını bulmak açısından, çok şanslı olamayabiliyoruz. Daha sonraki yüzyıllarda Geç Orta Çağ'da ve Erken Rönesans'ta karşımıza çıkıyor ama farklı formatlarda, biraz daha Araplaşmış formatıyla. Söylediğiniz şey, ilginç bir anekdottur. Alet, edevat var mı? Evet var. Çünkü sekiz bin, dokuz bin, on bin yıl boyunca insanoğlunun pratik yaptığı bir bitkiden söz ediyoruz. Dolayısıyla bu pratiği yaparken ister istemez yan ürünleri, farklı kombinasyonlara, farklı formatlara dönüşüyor. Zamanla ister istemez işin içine, spesifik birtakım aletler de giriyor. Orta Çağ'da Avrupa da ziraat, Fars ve Araplardan çok etkileniyor.

Soru-Katkı: *Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde öğrenciyim. Üç yıl önce yaptığım bir araştırmada, Osmanlı'nın son dönemlerinde, günümüzdeki şarap üretiminin yaklaşık yüz katı şarap üretildiğini öğrenmiştim. Osmanlı'nın son dönemleri, altın çağ mıdır? Yoksa yaşadığımız şu anki çağ, bir karanlık çağ mıdır?*

Prof. Dr. Ergün LAFLI: 9 Eylül 1922 tarihinde İzmir'den giden on binlerce insanla, binlerce yıllık tarih, kültürel birikim bir anda gitmiş. İstanbul'da yaşadım, İzmir'le karşılaştırdığımda, İzmir'de çok uzun süre yaşamış gayrimüslimlerin, 1922 yılında buradan büyük oranda gittiğini, İstanbul'da biraz daha kalanlar olduğunu biliyoruz. İstanbul'da biraz geç, sondan yakaladım ama o kültür vardı. Tabi ona paralel, bir yaşam vardı. Hastanesinden, tiyatrosuna, operasından, manastırına kadar. 1920'lere kadar var olan bir kültürdü bu. Buca, Bornova ve kentin çevresindeki bir çok bölge, bağcılık açısından zengin yerlerdi. Şarap, manastır kültüründe ön plandaydı. Anadolu'da onların başlıca geçimi, bağcılıktı. Özetle, demografik yapının değişmesi, bu duruma etki etmiştir.

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Soru ve katkılarınız için çok teşekkür ederiz.


ÜZÜMÜN AKDENİZ'DEKİ YOLCULUĞU-II
1980 SONRASI VE GÜNÜMÜZDE ÜZÜM, BAĞCILIK VE ŞARAPÇILIK
Prof. Dr. Yaşar Uysal
Doç. Dr. Alp Yücel Kaya
Dr. Hülya Uysal
14 Mayıs 2016
Cumartesi Saat: 16.00
Ahmed Adnan Saygun Sanat Merkezi
İzmir Akdeniz Akademisi
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
www.izmeda.org

TÜRKİYE'DE ŞARAPLIK ÜZÜM ÜRETİMİNDEKİ GELİŞMELER

Dr. Hülya UYSAL
Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü

GİRİŞ

Türkiye, coğrafi açıdan kaliteli ve farklı şaraplık üzüm çeşitlerinin rahatlıkla üretilebileceği bir ülkedir. Ancak şaraplık üzüm üretimi, yıllar içerisinde ihmal edilmiştir. Oysa şaraplık üzümler kıraç alanlarda, kullanılmayan tarım arazilerinde üretilebilmekte ve diğer tarım ürünlerine oranla daha yüksek fiyattan satılabilmektedir. Üzümün, şaraba işlenmesi sırasında birçok iş kolu devreye girmekte ve dolayısıyla ülkeye kazandırdığı katma değer de artmaktadır. Şaraba dönüştüğünde, diğer ham ve mamul maddeler [şişe, mantar, etiket, karton, taşıma] kullanıma girmekte ve bu sanayi kolları da güçlenmektedir. Emek yoğun bir tarımsal üretim dalı olan şaraplık üzüm üretiminde, istihdam açısından da ekonomiye önemli katkılar sağlanmaktadır.

Dünya'da üretilen üzümün %71'i şaraplık, %27'si sofralık ve %2'si kurutmalık olarak değerlendirilmektedir [Anonymous, 2015]. Türkiye'deyse üretilen üzümün %37'si çekirdekli ve çekirdeksiz kurutmalık, %52'si sofralık, %11'i de şaraplık olarak değerlendirilmektedir [Anonim, 2015].

Bu çalışmam; Türkiye'de şaraplık üzüm üretiminde son yıllarda yaşanan gelişmeleri tartışmak amaçlanmış olup, çalışma üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde, Türkiye'de ve Dünya'da şaraplık üzüm üretim ve dış ticaretine ilişkin makroekonomik veriler yer almaktadır. İkinci bölümde, *Avrupa Birliği'ne Uyum Sürecinde Türkiye Şaraplık Üzüm Üretimine Rekabet Gücü Kazandıracak Teknik ve Ekonomik Uygulamaların Araştırılması* başlıklı çalışmanın, bazı bulguları yer almaktadır. Son bölümdeyse, sonuç ve önerilere yer verilmiştir.

DÜNYADA VE TÜRKİYE'DE ŞARAPLIK ÜZÜM ÜRETİMİ VE DIŞ TİCARETİ

Dünya'da, 7.155.187 hektar alanda bağcılık yapılmakta olup, yaklaşık 77.000.000 ton üzüm üretilmektedir. Türkiye 468.792 hektar alanda, 4.011.409 ton üzüm üretimiyle dünya üzüm üretiminin, %5,20'sini karşılamaktadır. Son yıllarda Dünya ve Türkiye'deki bağ alanlarında azalış söz konusuyken, üzüm üretim miktarında Dünya'da artış, Türkiye'deyse azalma olmuştur. Türkiye'de, 2014 yılında üretimde yaşanan azalmanın nedeni, olumsuz iklim koşullarıdır. Dünya'da şarap üretimi 2014 yılı itibariyle; 28 milyon ton,

Türkiye'deyse 60.000 tondur. Türkiye şarap üretimi, Dünya üretiminin ancak %0,11'i kadardır. Dünya şarap tüketimiyse 25 milyon ton olup, bu da kişi başına ortalama 3,4 litre civarında bir tüketim düzeyini ortaya koymaktadır. Türkiye'de 0,18 lt olan kişi başı şarap tüketimi, Dünya ortalamasının çok altındadır. Şarap tüketiminde ilk sıralarda yer alan ülkelerde bu rakam, 55 litreye kadar çıkabilmektedir [Anonymous, 2014].

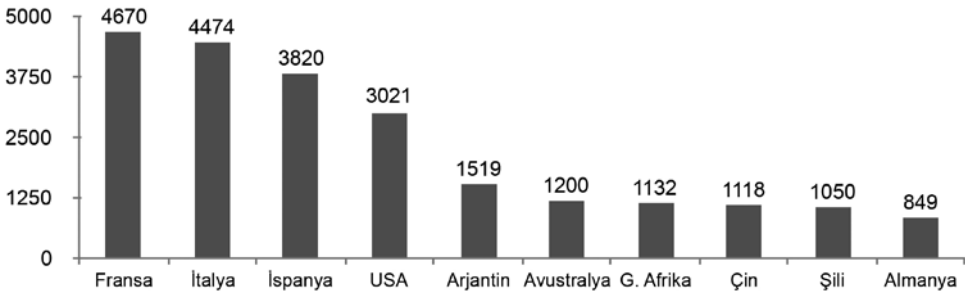
Dış pazarda 10 milyon ton civarında şarap ihracatı yapılmakta olup, değeri yaklaşık 32 milyar dolardır. Türkiye üretim düşüklüğüne bağlı olarak, dış pazarda da söz sahibi değildir. Ancak kaliteli yöresel çeşitlerin üretimi arttırıldığında, dış pazarda şaraplık üzüm miktar ve değerinde artışlar söz konusu olabilecektir [Çizelge 1].

Çizelge 1: Dünyada ve Türkiye'de Şaraplık Üzüm Sektörünün Durumu

	Dünya			Türkiye		
	2011	**2014**	**Değişim %**	**2011**	**2014**	**Değişim %**
Bağ Alanı [hektar]	7.451.999	7.155.187	-3,98	490.007	468792	-4,33
Üzüm Üretimi [ton]	69.992.067	77.181.122	10,27	4296351	4011409	-6,63
Şarap Üretim Miktarı [ton]	26.543.800	28.330.400	5,4	57748	60.788	5,8
Şarap Tüketim Miktarı [ton]	24.686.245	24.741.440	0,06	13.700	14.000	2,19
Kişi Başı Şarap Tüketim Miktarı [lt]	3,47	3,44	-0,86	0,17	0,18	5,88
Şarap Dışsatım Miktarı [ton]	10.389.714	10.298.141	-0,88	3.846	4542	18,1
Şarap Dışsatım Değeri [1000$]	32.106.922	34.696.694	8,07	8.757	11641	32,93
Dışsatım Birim fiyat $/lt	3,09	3,37	9,06	2,28	2,56	12,28
Şarap Dışalım Miktarı [ton]	10.004.329	10.039.933	0,36	1.810	1957	8,12
Şarap Dışalım Değeri [1000 $]	33.041.355	35.151.171	6,39	7.079	9646	36,26
Dışalım Birim Fiyat $/lt	3,3	3,5	6,06	3,91	4,93	26,09

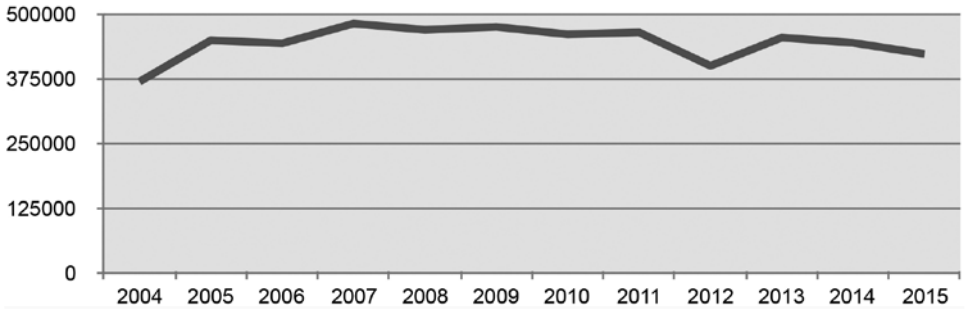
Kaynak: Anonim, 2014

Dünya üzerindeki pek çok ülkede şarap üretilmekle birlikte, üretim, tüketim ve ticaret açısından, dünya şarap pazarında en etkin rolü Avrupa Birliği ülkeleri oynamaktadır. Avrupa Birliği sınırları içerisinde yer alan bağ alanları, dünyadaki toplam bağ alanlarının %45'ini oluşturmakta, dünya şarap üretiminin de yaklaşık %65'i Avrupa Birliği ülkelerince gerçekleştirilmektedir. Avrupa Birliği içerisinde de, 4.670.000 tonluk üretimiyle Fransa ilk sırada yer almakta, bu ülkeyi İtalya ve İspanya takip etmektedir [Şekil 1]. Kişi başı şarap tüketimindeyse 54 litre ile Vatikan ilk sırada yer alırken bu ülkeyi Andora [46 lt], Gürcistan [44 lt], Slovenya ve Fransa [43 lt] izlemektedir.



Şekil 1: Başlıca Ülkelerde Şarap Üretimi [1000 ton] [Anonymous, 2014]

Türkiye'de 2004 yılında, 370 bin ton olan şaraplık üzüm üretim miktarı yıllar içerisinde dalgalanma göstermekle beraber, %14,5 artışla 2015 yılında 423 bin tona ulaşmıştır [Şekil 2]. Ancak bu üretiminin tamamı şaraplık olarak işlenmemekte, pekmez, şıra, ya da pestil gibi ürünlerin üretiminde de değerlendirilmektedir.



Şekil 2: Türkiye'de Şaraplık Üzüm Üretim Miktarı [ton] [Anonim, 2015]

Türkiye'de kayıtlı şarap üretim miktarı, 2004 yılında 28 milyon litreden, 2015 yılında 61,7 milyon litreye ulaşmıştır [Anonim, 2016]. Türkiye şarap dışalım ve dışsatımında da artışlar söz konusundur.

Çizelge 2: Türkiye'de Şarap Üretimi Dış alımı ve Dışsatımı [lt]

Yıl	Üretim		Dışalım		Dışsatım		Arz	
	Köpüren Şarap [2204.10]	Şarap [2204.21-29]	Köpüren Şarap [2204.10]	Şarap [2204.21-29]	Köpüren Şarap [2204.10]	Şarap [2204.21-29]	Köpüren Şarap [2204.10]	Şarap [2204.21-29]
2004	483.378	27.961.642	27.327	423.457	27.194	2.983.572	510.705	28.385.099
2005	460.794	26.004.883	33.685	825.485	17.064	2.696.959	494.478	26.830.368
2006	319.801	22.265.371	40.918	1.145.886	20.151	2.698.119	360.719	23.411.257
2007	359.850	21.921.703	39.247	919.092	23.958	2.512.268	399.097	22.840.795
2008	407.921	36.981.293	52.626	926.226	14.092	2.342.914	460.547	37.907.519
2009	195.999	45.162.887	40.137	980.151	4.820	2.415.059	236.136	46.143.037
2010	172.142	57.952.540	80.619	1.503.069	3.446	2.190.795	252.761	59.455.609
2011	318.981	57.128.955	113.660	1.696.340	4.127	3.842.222	432.641	58.642.735
2012	614.369	54.597.133	212.402	1.813.781	9.657	2.593.281	826.771	56.410.914
2013	410.917	60.410.206	230.968	1.829.832	18.357	2.774.409	641.885	62.240.038
2014	370.776	60.416.965	257.121	1.700.000	14.790	4.527.956	627.896	62.858.199
2015	247.815	61.681.318	165.625	1.945.323	11.829	2.811.045	413.440	63.626.641

Kaynak: [Anonim, 2016]

Tekel'in özelleştirilmesiyle birlikte, şarap üretim tesislerinin sayısında da 2004 yılından bu yana yaklaşık dört kat artış olmuştur. Halen iki yüz beş civarında şarap üretim tesisi bulunmakla birlikte, yedi büyük şarap üreticisi firma tarafından üretimin, %58'i işlenmektedir. Üretilen üzümlerin; % 60'ı kırmızı, %35'i beyaz ve % 5'i pembe şaraba işlenmektedir. Kırmızı şarap için en çok tercih edilen üzüm çeşidi, Öküzgözü'dür. Bu çeşidi sırasıyla; Boğazkere, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Çal Karası, Cinsault, Alicante Bouchet çeşitleri izlemektedir. Beyaz şarap içinde en çok tercih edilen çeşitlerse; Sultani Çekirdeksiz, Sémillon, Narince, Emir, Chardonnay, Sauvignon Blanc ve Yapıncak şeklinde sıralanmaktadır. Pembe şaraba işlenen kırmızı üzüm çeşitlerinin başındaysa, Çal Karası üzüm çeşidi gelmektedir. Bu çeşidi Öküzgözü, Kalecik Karası, Cabernet Sauvignon, Syrah takip etmektedir [Anonim, 2016].

Türkiye'de Şarap Üretimine İlişkin Yetkili Kuruluşlar ve İlgili Mevzuatlar

Türkiye'de üzümün üretilip, şaraba işlenerek piyasaya sunulmasına kadar olan süreçte, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı yetkiliyken, şarabın niteliğine uygun bandrol ve ambalajla piyasaya sunulması, yeni üretim tesislerinin kurulması, dağıtım, satış gibi konularda Tütün ve Alkol Piyasası Denetleme Kurulu [TAPDK] yetkilidir. Vergilendirme konusunda yetkili kuruluşsa, Maliye Bakanlığı'dır.

Şarapla ilgili birincil düzenlemeler, 4250 sayılı İspirto ve İspirtolu İçkiler İnhisarı Kanunu, 4733 sayılı Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumu Teşkilat ve Görevleri Hakkında Kanun ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'dur. Başlıca ikincil düzenlemelerse TAPDK'nın kısaca üretim, ticaret, satış ve sunum yönetmelikleri ve Türk Gıda Kodeksi Şarap Tebliği'dir.

30 Aralık 2006 tarihinde, 'Bağcılık Yönetmeliği' yayımlanmıştır. Bu yönetmelikte üzümler; sofralık, şaraplık, kurutmalık olarak sınıflandırılırken üzüm çeşidine inilememiştir. Bağ alanlarının tanımlanamaması nedeniyle, Türkiye'de şarap tebliği de bulunmamaktadır. Türkiye'de şaraplık üzüm üretimine ilişkin herhangi bir özel destek yokken, tüketimiyle ilgili litre başına 5,57 lira civarında 'Özel Tüketim Vergisi' [ÖTV] alınmaktadır. Bu rakam, köpüren şaraplarda 37,63 liraya çıkmaktadır. Beyaz bir şarapla, suni köpüren bir şarap arasında da oluşumla ilgili hiçbir fark yoktur. Tek fark suni köpüren şaraba, sonrasında karbondioksit gazının eklenmesidir. Vergilendirmede oluşan bu farktan dolayı bazı firmalar, köpüren meyve şarabı üretimine yönelmektedir. [Meyve şarabı ve köpüren meyve şarabı arasında, ÖTV farkı bulunmamaktadır.] Yüksek vergi kayıt dışı ve merdiven altı üretimini de beraberinde getirmekte, ucuz ve kalitesiz şaraplar kayıt dışı olarak piyasaya verilmektedir [Buzrul,2013].

Avrupa Birliği ülkelerinin, uluslararası şarap piyasasında her geçen gün artan rekabeti de göz önünde bulundurarak, şarap kalitelerini devamlı bir şekilde yükseltme eğiliminde oldukları görülmektedir. Gelişen piyasa şartlarında daha az sofra şarabı tüketildiğinden ve tüketiciler, kökeni kontrollü kalite şarapları tercih ettiğinden, kökeni kontrollü şarapçılık uygulamalarının önemi gün geçtikçe artmaktadır. Kökeni kontrollü adlandırma sisteminde, 'Appellation d'Origine Contrôlée' [AOC] hangi bağlarda ne çeşit üzüm yetiştirilebileceği, bağların dikim sıklığı, budama şekli, her bağdan hasat edilecek üzüm miktarı, üzümün işlenme şekli gibi ayrıntılar bulunmaktadır. Burada önemli olan, bölge özelliğini yansıtan bir ürünün ortaya çıkmasıdır. Kadastro haritalarıyla, yörenin sınırları belirlenmektedir. AOC sistemi kaliteli üretimi ve kaliteyi arayan tüketiciyi korumaktadır. Örneğin, Champagne Fransa'nın bir bölgesidir ve sadece bu bölgede yetiştirilen üzümlerden elde edilen şaraplar bu ismi alabilmektedir. Dünyanın diğer bölgelerinde aynı üzümden üretilmiş bile olsa şaraplar bu ismi alamamaktadır. Bu şekilde bölgenin ve çeşidin özelliği korunmakta, üretim şekilleri ve işleme koşulları da belirlendiği için bu tanımlamada kalite güvence altına alınmaktadır [Laffort, 1996]. İtalya [Denominazione di Origine Controllata, Denominazione di Origine Controllata e Garantita], İspanya [Denominación de Origen], Portekiz [Denominação de Origem Controlada], Almanya'da [Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete] benzeri sistemler uygulanmaktadır. Sonuçta üzümden, coğrafi bağ bölgesinden ve üretimden gelen özellikler bölgesel anlamda korunmuş olmaktadır. Türkiye'de böyle bir adlandırma sistemi, mevcut değildir. Avrupa Birliği'ne üyelik sürecinde Türkiye, 2003 Ulusal Programı ile Avrupa Birliği Şarap Ortak Piyasa Düzeni'ne uyumu taahhüt etmiş bulunmaktadır. Şaraplık üzüm üretiminin, kaliteli şarap üretimine uygun hale getirilerek; Türkiye şarapçılığının da rekabet gücünün artırılması gerekmektedir.

ARAŞTIRMA BULGULARI

Avrupa Birliği'ne Uyum Sürecinde Türkiye Şaraplık Üzüm Üretimine Rekabet Gücü Kazandıracak Teknik ve Ekonomik Uygulamaların Araştırılması başlığıyla yürütülen çalışma 2010 yılında başlayıp, 2013 yılında tamamlanmıştır. Materyal olarak Marmara Bölgesi'nden; Tekirdağ, Çanakkale, Ege Bölgesi'nden; İzmir, Denizli, Orta Anadolu Bölgesi'nden;

Ankara, Tokat, Nevşehir, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nden; Kilis, Elazığ ve Diyarbakır illeri araştırma alanını oluşturmuştur. Seçilen illerde, üç yüz seksen üç üreticiyle anket çalışması gerçekleştirilmiştir. Seçilen yörelerde yoğun olarak üretimi yapılan çeşitlerden Emir, Narince, Öküzgözü, Boğazkere, Kalecik Karası, Çal Karası, Karasakız ve yabancı çeşitlerden; Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah araştırma kapsamına alınmıştır.

İşletmelerin Arazi Varlığı ve Tasarruf Şekli

İncelenen işletmelerde arazi varlığı 4 ile 550 dekar arasında değişirken, ortalama arazi genişliği 65,26 dekar olup arazi tasarruf şekli incelendiğinde mülk arazinin önemli bir yer tuttuğu görülmektedir [%77,50]. Araştırma kapsamındaki üreticilerin toplam tarım arazilerinin %43,60'ını bağ alanları oluştururken, %42,76'sını tarla arazisi, %6,22'sini zeytinlik, %4,94'ünü meyve, %2,47'sini sebze ve diğer alanlar oluşturmaktadır. Bağ alanının Çanakkale ilinde en fazla olduğu, Tokat ilindeyse daha az olduğu görülmektedir.

İzmir ilinde şaraplık üzüm üretiminin en yoğun olduğu Urla ve Seferihisar ilçeleri araştırma kapsamına alınmış olup, toplam arazi büyüklüğü 53,38 dekardır. Şaraplık bağ arazisi 3-40 dekar arasında değişirken, ortalama büyüklüğü 14,28 dekar olarak hesaplanmıştır. İzmir'de incelenen ilçelerde zeytinliğe ayrılan alan [22,15 da], bağ alanından daha fazladır. [Çizelge 3].

Çizelge 3: İncelenen İşletme Arazisinin Ürünler İtibariyle Dağılımı

İl	Toplam Arazi [da]	Bağ Arazisi [da]			Tarla [da]	Meyve [da]	Sebze [da]	Zeytinlik [da]	Diğer [da]
		Ort.	Min.	Max.					
Çanakkale	79,55	61,68	8,00	550,00	10,28	3,08	0,50	3,90	0,13
İzmir	53,38	14,28	3,00	40,00	8,85	2,23	5,70	22,15	0,18
Denizli	64,80	34,75	6,00	120,00	24,93	4,25	-	0,88	-
Tekirdağ	52,78	18,75	2,00	60,00	25,23	1,00	0,05	7,75	-
Tokat	52,45	11,15	2,00	42,00	32,78	5,80	2,73	-	-
Diyarbakır	56,70	32,08	7,00	98,00	21,13	3,43	0,08	-	-
Elazığ	58,60	21,15	3,00	70,00	36,05	1,08	0,33	-	-
Kilis	49,79	22,16	5,00	70,00	21,71	0,13	1,37	4,42	-
Nevşehir	79,48	39,40	7,00	117,00	27,45	8,83	3,80	-	-
Ankara	127,72	29,08	2,00	120,00	95,84	1,72	0,28	-	0,80
Genel [383]	65,26	28,45	2,00	550,00	27,91	3,22	1,53	4,06	0,08

İncelenen İşletmelerin Toprak Yapısı

Bağ kurulduktan sonra üretim aşamasında herhangi bir sorunla karşılaşmamak için, bağ kurulan arazinin toprak yapısı ve özelliklerinin şaraplık üzüm üretimine uygun olması gerekmektedir. Kıraç alanlarda şaraplık, üzüm üretilmesi önerilmektedir.

İncelenen işletmelerin %48,30'u kıraç toprak yapısına sahipken, %47,26'sı kırtaban, %4,4'ü taban yapıdaki farklı topraklara sahiptir. En yoğun kıraç arazi Nevşehir, Denizli, İzmir ve Tekirdağ illerindedir. İzmir'de incelenen işletmelerin %65'i kıraç toprak yapısına sahipken, %30'u kırtaban, %5'i taban özelliktedir. En fazla kırtaban arazi, Elazığ ve Diyarbakır illerindedir [Çizelge 4].

Çizelge 4: İncelenen İşletmelerin Toprak Yapısı

İl	Kıraç		Kırtaban		Taban		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Çanakkale	14	35,00	26	65,00	-	-	40	100,00
İzmir	26	65,00	12	30,00	2	5,00	40	100,00
Denizli	34	85,00	6	15,00	-	-	40	100,00
Tekirdağ	26	65,00	13	32,50	1	2,50	40	100,00
Tokat	18	45,00	11	27,50	11	27,50	40	100,00
Diyarbakır	8	20,00	32	80,00	-	-	40	100,00
Elazığ	1	2,50	36	90,00	3	7,50	40	100,00
Kilis	11	28,95	27	71,05	-	-	38	100,00
Nevşehir	39	97,50	1	2,50	-	-	40	100,00
Ankara	8	32,00	17	68,00	-	-	25	100,00
Genel [383]	185	48,30	181	47,26	17	4,44	383	100,00

İncelenen İşletmelerin Terbiye Sistemleri

İncelenen işletmeler, illere göre seçtikleri terbiye sistemi açısından değerlendirildiğinde; %69,45'i maliyeti daha ucuz olan goble sistemiyle bağlarını tesis etmişlerdir. Bunun dışında %21,15'inin T sistemi, %9,40'ı duvar sisteminde bağlarını tesis ettikleri belirlenmiştir [Çizelge 5]. Diyarbakır, Kilis, Nevşehir, Çanakkale, Tekirdağ illerinde goble sistem yaygınken, İzmir ilinde duvar sistemi, Denizli ve Ankara illerinde de T sisteminin daha yaygın olduğu belirlenmiştir. Terbiye şekilleri; maliyet, iklim, toprak, yer, yöney, üzüm çeşidi, anaç, mekanizasyon gibi faktörler dikkate alınarak seçilmektedir.

Çizelge 5: İncelenen İşletmelerde Seçilen Terbiye Sistemleri

İl	Goble		Duvar		T		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Çanakkale	37	92,50	3	7,50	-	-	40	100,00
İzmir	12	30,00	15	37,50	13	32,50	40	100,00
Denizli	13	32,50	-	-	27	67,50	40	100,00
Tekirdağ	31	77,50	9	22,50	-	-	40	100,00
Tokat	23	57,50	8	20,00	9	22,50	40	100,00
Diyarbakır	40	100,00	-	-	-	-	40	100,00
Elazığ	30	75,00	-	-	10	25,00	40	100,00
Kilis	38	100,00	-	-	-	-	38	100,00
Nevşehir	39	97,50	-	-	1	2,50	40	100,00
Ankara	3	12,00	1	4,00	21	84,00	25	100,00
Genel [383]	266	69,45	36	9,40	81	21,15	383	100,00

İncelenen İşletmelerde Üretilen Üzüm Çeşitleri

Araştırma yapılan illerde, en yaygın üretilen şaraplık üzüm çeşidi Boğazkere'dir. Bunun dışında; Cabernet Sauvignon, Öküzgözü ve Kalecik Karası da yaygın üretilen şaraplık üzüm çeşitleridir. İncelenen illerde karşılaşılan şaraplık üzüm çeşitlerine çizelge 6'da yer verilmiştir. Buna göre, Çanakkale oldukça fazla sayıda şaraplık üzüm çeşidine sahip illerdendir. Çanakkale'de incelenen işletmelerde üretilen üzüm çeşitleri; Karasakız Cabernet Sauvignon, Vasilaki, Karalahna, Bozcada Çavuşu, Merlot şeklinde sıralanabilir. Karasakız çoğunlukla kanyak yapımında kullanılan bir çeşittir. Denizli ve Tekirdağ illerinde de, çok sayıda şaraplık üzüm çeşidi bulunmaktadır. Denizli ilinde; Öküzgözü, Syrah, Kalecik Karası, Çal Karası, Merlot, Boğazkere çeşitleri yaygın olarak üretilmektedir. Tekirdağ ilinde; Cinsaut, Sémillon, Gamay, Yapıncak üzüm çeşitleri yaygın olarak üretilmektedir. İzmir'de Cabernet Sauvignon, Carignane, Alicante Bouchet üzüm çeşitlerinin üretimi yaygındır.

İzmir'de üreticiler, Alicante Bouchet üzüm çeşidini meyve suyu üretimine yönelik olarak da fabrikalara pazarladıklarını belirtmişlerdir. Tokat'ta Narince, Ankara'da Kalecik Karası, Nevşehir'de Emir, Diyarbakır'da Boğazkere, Elazığ'da Öküzgözü ve Boğazkere üzüm çeşitleri yoğun olarak üretilmektedir. [Çizelge 6]

Çizelge 6: İncelenen İllerde Üretilen Şaraplık Üzüm Çeşitleri

İl	Çeşitler
Çanakkale	Cabernet Sauvignon, Karalahna, Vasilaki, Karasakız- Kuntra, Bozcaada Çavuşu
İzmir	Cabernet Sauvignon, Carignane, Alicante Bouchet
Denizli	Cabernet Sauvignon, Öküzgözü, Boğazkere, Syrah, Chardonnay, Çalkarası, Kalecik Karası, Merlot, Pinot Noir
Tekirdağ	Merlot, Gamay, Cinsaut, Cabernet Sauvignon, Sémillon
Tokat	Narince
Diyarbakır	Boğazkere
Elazığ	Öküzgözü, Boğazkere
Kilis	Horozkarası
Nevşehir	Emir
Ankara	Kalecik Karası

İncelenen İşletmelerde Şaraplık Üzüm Kalitesiyle İlgili Karşılaşılan Sorunlar

İncelenen işletmelerdeki üreticilerin elde ettikleri şaraplık üzümün kalitesiyle ilgili karşılaştıkları sorunlar, 5'li likert ölçeği kullanılarak incelenmiştir. Sorunlar [1] çok fazla etkiliden, [5] hiçbir etkisi yok şekline doğru sıralanmıştır. Salkım çürümeleri [2,95], tanelerde çatlama [3,38], gibi sorunlar kısmen önemliyken, renklenme [4,03] ve

şeker birikimiyle ilgili sorunlarının çok yaygın olmadığı görülmüştür. İzmir'de karşılaşılan başlıca sorunlar; salkım çürümeleri ve salkım ucundaki kurumalardır. Şeker birikimiyle ilgili sorunun, Diyarbakır ve Tekirdağ illerinde olduğu belirlenmiştir. Üzüm tanelerinde çatlama sorunu, Elazığ ve Kilis illerinde daha çoktur. [Çizelge 7]. Salkımlarda çürümelerse, Kilis ve Elazığ illerinde daha fazladır.

Çizelge 7: İncelenen İşletmelerde Şaraplık Üzüm Kalitesiyle İlgili Karşılaşılan Sorunlar

İl	Şeker birikimi sağlanamaması	Renklenme	Tanelerde çatlama	Salkım çürümeleri	Salkım ucunda kurumalar
Çanakkale	4,70	4,75	4,10	3,35	4,30
İzmir	4,63	4,33	4,58	3,20	3,80
Denizli	4,13	4,28	3,88	3,83	4,15
Tekirdağ	3,83	3,83	4,43	3,60	4,60
Tokat	4,25	-	2,98	2,85	3,50
Diyarbakır	2,60	3,05	2,60	2,10	3,10
Elazığ	4,55	3,03	1,98	2,48	3,80
Kilis	4,66	3,76	1,89	2,11	2,82
Nevşehir	4,25	-	3,50	2,70	3,65
Ankara	4,28	3,84	4,04	3,40	3,76
Genel [383]	4,18	4,03	3,38	2,95	3,75

1: Çok önemli, **2:** Önemli, **3:** Kısmen Önemli, **4:** Kısmen Önemsiz, **5:** Hiç Önemli Değil

Şaraplık Üzüm Pazarlamasında Üreticilerin Karşılaştıkları Sorunlar

Üreticilerin pazarlama açısından belirttikleri başlıca sorunlar; şaraplık üzüm satış fiyatının düşük olması, yeterli sayıda alıcının bulunmaması, satılan üzümün parasının geç alınması şeklinde sıralanabilir. Ayrıca alıcının zamanında ödeme yapmaması da, üreticilerin karşılaştıkları sorunlardandır [Çizelge 8]. Üreticiler etkili bir şekilde örgütlenemedikleri için fiyat ve pazar konusunda pazarlık gücüne sahip olamamakta ve bunun sonucunda kendilerine verilen fiyatı kabullenmek durumunda kalmaktadırlar.

Çizelge 8: Şaraplık Üzüm Pazarlamasında Karşılaşılan Sorunlar

İl	Fiyat düşük	Alıcı az	Beyaz üzüme alıcı az	Alıcı zamanında ödemiyor	Firma kuralları yerine getirmiyor	Toplam
Çanakkale	43,48	26,09	9,78	18,48	2,17	100,00
İzmir	45,83	30,56	2,78	13,89	6,94	100,00
Denizli	35,92	21,36	0,97	27,18	14,56	100,00
Tekirdağ	34,19	20,51	6,84	25,64	12,82	100,00
Tokat	53,42	31,51	1,37	12,33	1,37	100,00
Diyarbakır	34,26	32,41	1,85	18,52	12,96	100,00
Elazığ	50,00	21,25	2,50	12,50	13,75	100,00
Kilis	40,22	36,96	5,43	10,87	6,52	100,00
Nevşehir	43,96	34,07	0,00	14,29	7,69	100,00
Ankara	48,89	44,44	2,22	4,44	0,00	100,00
Genel [383]	41,81	28,87	3,55	17,07	8,71	100,00

Şaraplık üzüm fiyatının düşük olma nedenleri sorguladığında da; işletmeler alıcı sayısının az olması [%36,75], örgütlenememiş olmaları [%25,07] ve firmaların yüksek vergi ödemeleri [%24,28] sonucu üzüm satış fiyatının düşük olduğunu belirtmişlerdir. Üzüm üretiminde çeşit kalitesini düşük görenler çok azdır. Sattıkları fiyattan memnun olan üreticiler sadece %2,61 oranındadır. Üreticilerin %97,39'u, sattıkları fiyattan memnun değildirler. İzmir'deyse üreticilerin %85'i satışı fiyatından memnun değilken, %15'i fiyattan memnun olduğunu belirtmiştir.

Şaraplık Üzüm Pazarlama Sorunuyla Karşılaşılması Durumunda Üretici Tepkileri

İncelenen işletmelerde şaraplık üzüm üreticilerinin karşılaştıkları sorunların başında, pazarlama gelmektedir. Pazarlamayla ilgili bu sorunların devamı durumundaysa %36,03'ü sofralık üzüm üretimine geçeceğini belirtirken, %33,16'sı tamamen başka bir üretim dalına [meyvecilik, zeytincilik, vd.] geçebileceğini belirtmiştir. Mevcut toprak ve iklim yapısından dolayı başka seçeneği bulunmadığını ve üretimini değiştiremeyeceğini belirtenlerse %20,10'dur. İzmir'de üreticilerin %45'i, üretimini değiştirmeyeceğini belirtmiştir [Çizelge 9].

Çizelge 9: Halen Ya Da Gelecek Yıllarda Şaraplık Üzüm Pazarlama Sorunuyla Karşılaşılması Durumunda Yapılacaklar

İl	Üretimi sınırlandırır	Çeşit değiştirir	Başka üretime geçer	Sofralığa geçer	Üretimi değişmez	Toplam
Çanakkale	7,50	5,00	20,00	65,00	2,50	100,00
İzmir	5,00	2,50	30,00	17,50	45,00	100,00
Denizli	5,00	2,50	20,00	52,50	20,00	100,00
Tekirdağ	10,00	5,00	40,00	37,50	7,50	100,00
Tokat	2,50	-	2,50	60,00	35,00	100,00
Diyarbakır	5,00	7,50	62,50	22,50	2,50	100,00
Elazığ	-	-	92,50	7,50	-	100,00
Kilis	2,63	36,84	31,58	15,79	13,16	100,00
Nevşehir	2,50	-	10,00	32,50	55,00	100,00
Ankara	-	8,00	16,00	56,00	20,00	100,00
Genel [383]	4,18	6,53	33,16	36,03	20,10	100,00

Gelecek Beş Yılda Şaraplık Üzüm Üretiminin Geliştirilmesine Yönelik Üretici Önerileri

İncelenen işletmeler, şaraplık üzüm üretiminin geliştirilmesine yönelik olarak öncelikle üzüm satış fiyatının arttırılması [1,13] gerektiğini belirtmişlerdir. Bunun dışında daha az önemli görülmekle birlikte, üreticilerin örgütlenmesi [3,04] sözleşmeli üretim [3,18] konuları da öne çıkmıştır [Çizelge 10].

Çizelge 10: Gelecek Beş Yılda Şaraplık Üzüm Üretiminin Geliştirilmesine Yönelik Yapılması Gerekenler

İl	Çeşit Degiş.	Terbiye sistemi Degiş.	Sözleşmeli üretim	Organik üretime geçme	Üreticilerin Örgütlenmesi	Bağ turizmi	Üzüm fiyatı artmalı
Çanakkale	3,93	3,70	4,05	3,65	3,38	3,68	1,00
İzmir	4,48	4,38	3,18	3,85	2,38	3,28	1,00
Denizli	4,10	4,73	2,90	3,65	1,63	3,78	1,00
Tekirdağ	4,15	4,78	4,28	4,70	3,25	4,75	1,14
Tokat	4,45	4,10	2,80	3,05	2,65	4,35	1,13
Diyarbakır	3,40	3,40	2,28	4,10	2,10	3,70	1,00
Elazığ	4,73	4,93	3,50	4,78	4,63	4,65	1,31
Kilis	1,79	4,84	2,89	4,68	4,32	4,76	1,33
Nevşehir	4,38	4,38	2,35	4,20	2,45	3,60	1,00
Ankara	4,32	4,84	3,84	4,00	4,16	3,68	1,00
Genel [383]	3,97	4,39	3,18	4,07	3,04	4,03	1,13

1: Çok önemli, **2:** Önemli, **3:** Kısmen Önemli, **4:** Kısmen Önemsiz, **5:** Hiç Önemli Değil

SONUÇ VE ÖNERİLER

Türkiye'nin geleneksel olarak şarap üreten ve dışsatım yapan bir ülke olmaması nedeniyle, uluslararası piyasalarda belirgin bir payı bulunmamaktadır. Ancak Türkiye'nin uygun ekolojilere sahip, kıraç alanlarında şaraplık üzüm çeşitlerinin üretilmesine yönelik önemli bir potansiyeli vardır. Şaraplık üzüm üretimi yıllar içerisinde ihmal edilmiş olsa da Türkiye, çok sayıda şaraplık üzüm çeşidi ve şaraplık üzüm üretimi için uygun ekolojisiyle rekabet şansına sahip bulunmaktadır.

Şaraplık üzüm üreten işletmeler, küçük ölçeklidir. İşletmelerin küçük ölçekli olması, uzman işgücünün bulunması ve istihdam edilmesini zorlaştırmaktadır. Üzüm üreten işletmelerle, şarap üreten işletmeler farklıdır. Üreticiler girdi fiyatlarını yüksek bulmakta, üzüm satış fiyatı konusunda söz sahibi olamamaktadır. Son dönemlerde şaraplık üzüm satış fiyatı, oldukça düşmüştür. Üreticiler fiyat konusunda etkili olabilmek, fiyat dalgalanmalarını önleyebilmek için kaynak kullanımından pazarlamaya kadar örgütlenmelidirler.

Avrupa Birliği'nde prim ve müdahale ödemeleri gibi desteklemeler bulunurken, Türkiye'de şaraplık üzüm üretimine yönelik destekler mevcut değildir. Tarım ürünleri için geçerli olan mazot ve gübre desteğiyle, sertifikalı fidanla bağ tesisine verilen destekler bulunmaktadır. Bu da şaraplık üzüm üretiminde, yönlendirici rekabet gücünü arttırıcı yönde etki sağlamamaktadır. Rekabet açısından, öncelikle kaliteli üretime uygun çeşitlerin fiyatlarının arttırılması gerekmektedir.

Bağ alanlarının henüz kayıt altına alınmamış olması, Türkiye'de şarapçılığın gelişimini engelleyen önemli sorunlardan biri olarak öne çıkmaktadır. Türkiye öncelikle bağ alanlarını kayıt altına alma girişimlerinde bulunmalı, ürün kalite niteliklerine göre, mümkün olan en detaylı şekilde şaraplık üzüm bağlarının kaydedilmesi sağlanmalıdır. Şaraplık üzüm yetiştiriciliğinin ayrı olarak ele alındığı ve bu sektördeki; işleme, pazarlama aşamalarını da kapsayan geniş bir mevzuata ihtiyaç vardır. Avrupa Birliği üyelik sürecinde, kalite şaraplığa elverişli üzüm çeşitlerinin ve özellikle de, kalite şaraplığa çok uygun yerli üzüm çeşitlerinin miktarının artması, Türkiye'nin rekabet potansiyelini artıracaktır. Kökeni, kontrollü ve kalite şaraplığa elverişli çeşitlerin bulundukları yörede teşvik edilmesi gerekmektedir. Yerel çeşitlerden olan Kalecik Karası, Öküzgözü, Boğazkere, Karalahna, Narince, Emir kökeni kontrollü üretim açısından teşvik edilebilecek çeşitlerdir. Nevşehir, Tokat ve Kalecik kökeni, kontrollü uygulama yönünden uygun olabilecek yörelerdir. Bozcaada, Denizli-Güney ve Tekirdağ-Şarköy yöreleri de coğrafi işarete sahip, sofralık şaraplık üretimine uygun olabilecek yerlerdir.

Kaynaklar

Anonim, 2015. http://tuikapp.tuik.gov.tr/bitkiselapp/bitkisel.zul [Erişim tarihi: 21/04/2016]

Anonim, 2016. http://www.tapdk.gov.tr/kurumsal/faaliyet_raporlari/TAPDK_Faaliyet_2015.pdf [Erişim tarihi: 21/04/2016]

Anonymous, 2014. www.faostat.fao.org, [Erişim tarihi: 20/04/2016]

Anonymous, 2015. https://en.wikipedia.org/wiki/Grape [Erişim tarihi: 17/10/2016]

Buzrul Ş., 2013. Türkiye'nin Şarap Sektörü: https://www.researchgate.net/publication/275638561 [Erişim tarihi: 03/05/2016]

Laffort J., 1996, Yönetmelikler: Appelation d'Origine Controlee" [AOC] [Kökeni Kontrollü Adlandırma], Şarap ve Şarapçılık Dosyası, Kavaklıdere, Ankara.

Uysal H., Karabat S., Ateş F., Kiracı M. A., Saner G., Atış E., Gümüş S., Yağcı A., Monis T., Dilli Y., 2013. *Avrupa Birliği'ne Uyum Sürecinde Türkiye Şaraplık Üzüm Üretimine Rekabet Gücü Kazandıracak Teknik ve Ekonomik Uygulamaların Araştırılması*, Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü Yay., Manisa.

DÜNYA EKONOMİSİNDEKİ DÖNÜŞÜMLER BAĞLAMINDA 1980 SONRASI DÖNEMDE TÜRKİYE TARIMINDA DÖNÜŞÜM VE SULTANİYE ÜZÜMÜNE YANSIMALARI

Prof. Dr. Yaşar UYSAL
Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Öğretim Üyesi

Üzümle ilgili olarak öncelikle şunu söyleyeyim; babamla ilk yaptığım tartışmalardan birisi, kuru üzüm yetiştirmemek üzerine olmuştu. Çünkü geçimimizi tütün ve pamuk yetiştirerek sağlıyorduk. Çocuk yaşlarımdaydım. Şimdilerde Celal Bayar Üniversitesi'nin yeni kampusünün yapıldığı Yağcılar köyünde, babamın Sultaniye üzümü yetiştiren bir arkadaşı vardı. Oraya, yardım etmek amacıyla üzüm kesmeye giderdik. O süreçte, üzümleri kesmekten çok yemeyi tercih ediyordum. Babama bir gün, "biz neden tütün ekiyoruz da böyle güzel bir üzüm, bağ işi yapmıyoruz?" demiştim. O da, "O işi, Yağcılar köylülerinin yapması gerekiyor" demişti. Çocuk yaşımda, babamın ne dediğini anlamamıştım tabii.

Bugünkü sunumumu hazırlarken, biraz zorlandım doğrusu. Çünkü sınırlı bir coğrafyanın yani yerel bir ürünün küresel, ulusal ve sektörel gelişmelerden nasıl ve hangi kanallardan etkilendiğini ortaya koymak, pek kolay değil. Bu nedenle konunun önce hem ekonomik, hem de tarım olarak küresel boyutunu ele alacağım. Ardından Türkiye ekonomisi ve tarımına ilişkin değerlendirmeler yapacağım. Son olarak da bu geniş arka plan çerçevesinde, üzümle ilgili gelişmeleri değerlendireceğim. Bu değerlendirme, daha çok Ege bölgesiyle sınırlı kalacak. Bizim konuştuğumuz daha çok Sultaniye üzümü ama onun da en çok ekildiği alan, hepimizin bildiği gibi büyük ölçüde Gediz Havzası. O çerçeve içerisinde, bazı iktisadi saptamalar yapacağım. Bu amaçla, bazı istatistiki analizleri yapmaya çalıştım. Gerçekten ortaya ilginç sonuçlar çıktı. Konuşma çerçevemi bir kez daha altını çizmek adına vurgulamak istiyorum;

1. Dünya ekonomisi nasıl dönüştü?
2. Türkiye nasıl dönüştürüldü?
3. Sultaniye üzümü bu süreçten nasıl etkilendi?

Dünyadaki dönüşümü, bu şekilde toparlamaya çalıştım. Bu amaçla Şekil 1'de, Dünya ekonomisinde yaşanan büyük dönüşümler ortaya konulmaya çalışılmıştır. Buna göre insanlık, toplayıcılık ve avcılık aşamasından sonra toplumsal yapı açısından, yerleşik tarım toplumuna geçmiştir. Bu aşamada üretimin ana unsuru, toprak ve emektir. Emek-yoğun üretim tekniği bu aşamada ön plandadır. Kazanç daha çok ticaretten kazanıldığı için ortaya çıkan sistem, 'ticari kapitalizm' olarak tanımlanmaktadır. Yeni kıtaların bulunması ve sömürgeler oluşturulması süreci tarihteki birinci küreselleşmeye işaret etmektedir. Rekabet, ordularla desteklenen askeri güç üzerinden gerçekleşmiştir.

Şekil 1

BOYUT	**BİRİNCİ KÜRESELLEŞME**		**İKİNCİ KÜRESELLEŞME**		**ÜÇÜNCÜ KÜRESELLEŞME**		
	[1490]		**[1890]**		**[1990]**		
	GÜÇ REKABETİ		**FİYAT REKABETİ**		**YENİLİK REKABETİ**		
İtici Güç	Denizcilikteki gelişmeler, Merkantalizm.	**TİCARİ KAPİTALİZM**	Sanayileşme, doğurduğu gereksinimler.	**SINAİ KAPİTALİZM**	1970'lerde çokuluslu şirketler, 1980'lerde iletişim devrimi, 1990'larda Batı'nın rakibinin kalmaması.	**FİNANSAL KAPİTALİZM**	
Yöntem	Önce kaşifler, sonra askeri işgal.		Önce misyonerler, sonra kâşifler, sonra ticaret şirketleri, en sonra işgal.		Kültürel-ideolojik etki. Böylece ülkenin her yanı [ekonomik, siyasal, sosyal] kendiliğinden etkileniyor.		
Haklı Gösteriş	Putperestlere, Tanrı'nın dinini götürme.		'Beyaz Adamın Yükü', 'Uygarlaştırıcı Görev', ırkçı teoriler.		'En yüksek uygarlık düzeyi', 'Uluslararası topluluğun iradesi', 'Piyasanın gizli eli', 'Küreselleşme herkesin ortak çıkarınadır.'		
Sonuç	Sömürgecilik		Emperyalizm		Küreselleşme		
AŞAMA	**TARIM TOPLUMU**		**SANAYİ TOPLUMU**		**BİLGİ TOPLUMU**		

Kaynak: Yaşar Uysal, 2015 [Baskın Oran, "Kaçıncı Küreselleşme" Perşembe Konferansları, Rekabet Kurumu, 2000'den yararlanılarak hazırlanmıştır.]

Tarihsel süreçte ikinci büyük dönüşüm, XVIII. yüzyılda sanayileşme süreciyle yaşanmaya başlamıştır. İngiltere'de tekstille birlikte sanayi kentlerinin doğması, demiryollarının yapılması ve daha birçok gelişme sonucu sanayi toplumu ortaya çıkmıştır. Bu aşamada üretimin ana unsuru, sermaye ve emek olmuştur. Sermaye-yoğun üretim tekniği, bu aşamada ön plandadır. Kazançsa daha çok yüksek kar marjlı sanayi ürünlerinden elde edildiği için sanayi kapitalizmi olarak tanımlanmıştır. Sanayi ürünleri için gerekli doğal kaynaklar ve hammaddelere ulaşma sürecinin hızlanmasıyla, ikinci küreselleşme süreci yaşanmıştır. Rekabetse, maliyet avantajları ve ölçek ekonomilerine dayanan fiyat üzerinden gerçekleşmiştir.

Bugün içinde yaşadığımız ve hala olgunlaşmaya çalışan aşamaysa, bilgi toplumudur. Bilgisayarların ve bilişim teknolojisi ürünlerinin, üretim ve yaşam alanlarında her geçen gün daha fazla yer aldığı bu aşamada bilgi, üretimin ana unsuru haline gelmiştir. Bu nedenle, bilgi-yoğun üretim tekniği ön plandadır. Kazançsa daha çok "paradan para kazanmak" yoluyla elde edilir hale gelmiş, finansal piyasalar geometrik hızla büyümüş ve bu nedenle finansal kapitalizm aşaması olarak adlandırılmıştır. Üçüncü küreselleşmeye karşılık gelen bu süreçte para, sermaye ve üretim, en karlı olduğu coğrafyalara yönelmiştir. Bu aşamada rekabet, iktisadi yenilik yani inovasyon üzerinde yoğunlaşmıştır.

Bu gelişmeler, ne ifade ediyor? Bugünün dünyasında üretici olmaktan çok, paraya sahip olmak daha anlamlı. 2014 yılı itibarıyla, yetmiş yedi trilyon dolar üretim yapılan bir dünya ekonomisi var. Ama sekiz yüz trilyon doları aşkın bir finansal varlıktan bahsediyoruz. Yani paranın daha çok paradan kazanıldığı bir dönüşüm yaşandı. Peki bu sürecin arka planı nedir? Biliyorsunuz 1973 yılında, büyük bir petrol krizi yaşandı. Bana göre o kriz, yaşanmadı. Dünyaya yaşattırıldı. Çünkü Bretton Woods sistemi çöktü.

Bilindiği gibi II. Dünya Savaşı sonrasında oluşturulan bir tür altın-döviz standardı sistemine göre, her ülke ihracatını dolarla yapacak, Amerika'da isteyenlere getirdikleri dolar karşılığında altın vermeyi taahhüt edecekti. Parite; 1 ons altın=35 Dolar olarak belirlendi. 1971 yılında yapılan devalüsyonla parite, 1 ons altın=38 Dolar olarak değiştirildi ama bu da, sistemi kurtaramadı. Uluslararası para sisteminin çökmesi sonrasında, ne yapılacaktı? Amerika ile İngiltere, birlikte yeni bir senaryo yazdılar. Washington Konsensüsü olarak ifade edilen programla bir tür; yeniden paylaşım, dünyayı yeniden dizayn etme projesi geliştirdiler. Bu, yeni bir paylaşım planıydı. Bunun arka planını netleştirmek, bilimsel zemin kazandırmak açısından da neo-liberal bir paradigma üretildi.

Bu paradigma, bilinen 'klasik iktisat' yaklaşımından besleniyordu ancak aynı zamanda çağın sunduğu teknolojik imkanları kullanmayı hedefliyordu. Bu neo-liberal paradigma, daha çok dışa açılma, küreselleşme, devletin küçülmesi, ülke içinde piyasa sisteminin hakim duruma getirilmesi şeklindeki anlayışları getiriyordu. Daha sonraki süreçte devreye ulus-üstü [transnational] şirketler girdi. Artık çok uluslu değil, transnational şirketler devreye girmeye başladı ve Dünya büyük ölçüde bu şirketlerin etkisi altına girdi. Amerika kıtasının güney tarafında, Avrupa'nın doğu tarafında ülkeler serbestleştirilmeye ve dış ticarette liberalleşmeye yönlendirildiler. Bunun kaçınılmaz, doğal sonucu da sermaye hareketlerinin serbestleştirilmesidir. Bütün bunlar, tarihsel süreçte olduğu gibi bir kez daha fakir güneyden, zengin kuzeye ya da gelişmekte olan ülkelerden, gelişmiş ülkelere kaynak aktarılmasının aracıdır. Görüldüğü kadarıyla bugünün gelişmiş ülkeleri, hiçbir zaman sadece kendi sahip oldukları kaynaklarla gelişip bu düzeye gelmediler. Hep dünyadan, farklı ülkelerden kaynak aktarmak durumundaydılar. Bugünün teknoloji anlayışının, bugünün paradigmasının ve bugünün anlayışının sunduğu imkanları, bizlere dayatmış oldular. Küreselleşme ilk gündeme geldiğinde, evrenselleşme sürecine katkı yapacak diye düşünürken sonra baktım hiç öyle değil. Bir postmodern sömürü düzeni olarak karşımıza, küreselleşme çıktı.

Bu düzen çerçevesinde, bizim gibi ülkelerde ne yapıldı? Onunla ilgili birkaç şey söyleyeyim. Bir kere öngörülen yeni küresel yapıyla uyumlu entegre edilmiş ulusal yönetimler gerekiyordu ve bu kolayca başarıldı. Bugün bizim gibi ülkelerin hiçbir tanesinde küresel finans sisteminin ayağına basamazsınız. Bastığınız an sizi yeniden dizayn ederler. Nitekim bunu şöyle bir örnekle belirginleştirebiliriz; 2006 yılında Türkiye döviz kurları oldukça gerilemiş, TL önemli ölçüde değer kazanmıştır. Şubat ayında Merkez Bankası döviz kurları yükselsin diye yaklaşık beş milyar elli milyon dolar tutarında döviz alımı yaptı. Bir günde yaptı bunu ve döviz kurları kıpırdamadı bile. Daha sonra, "yabancıların kazandığı faiz ve borsa kazançlarında vergi alacağız" denildi. Nisan ayında, yaklaşık sekiz yüz milyon dolar, Mayıs ayında iki buçuk milyar dolar, Haziran ayında bir milyar dolara yakın olmak üzere toplamda dört buçuk milyar dolara yakın Türkiye'den para çıkışı [sıcak para] oldu. Yetkililer, Temmuz ayının başında "bu uygulamadan vazgeçtik" demek zorunda kaldılar. Bugünün ülkeleri iktidarda kalmak istiyorlarsa, mecburen onlarla uyumlu olmak zorundalar. İkincisi, dinsel ve etnik farklılıkların araçsallaştırılması. Bu yine küreselleşme ve neo-liberal politikaların dayattığı bir şey. Bunu Türkiye'de belli ölçülerde ama dünyanın pek çok yerinde belirgin bir şekilde görüyoruz.

Diğer taraftan 'yenilikçilik' ya da popüler ifadesiyle, inovasyon ön plana çıktı. Eskiden üç-beş sene kullandığınız bir şeyin artık altı ay sonra yenisini almak zorunda kalıyoruz. Tüketim çılgınlığı yaşandı ve kapitalizmin arka planındakilerin daha fazla kar etmesi için imkân sağlandı. Zaten sistemin motoru, tüketim. Ama çevrecilerin haklı muhalefeti, burada çok fazla dikkate alınmadı. Ulusal ve küresel medya bağı kuruldu. Bunların sonucunda da planlamacı devlete karşı, piyasayı mitleştiren anlayış geldi.

Burada, kapitalizmin bir başarısından bahsetmemiz gerekiyor. Bir sistemin sosyolojik olarak başarısı, kendisiyle uyumlu davranış yapısına sahip insanlar üretmesidir. Kapitalizm, bunu yapabildi. Prematüre haliyle, çok doğru olmayan haliyle, sosyalist düzenin uygulandığı yerlerde, sistemle uyumlu insan tipolojisi oluşturulamadı. O yüzden, sistem yıkıldı.

Bu arada, kırsal kesimdeki insan sayısının azaltılması gerekiyordu. İnsanlar arasındaki ilişkilerin; sosyolojik, ahlaki zemindeki kapitalizmle uyumlu olmayan ilişkilerinin zayıflatılması, ilişkilerin daha fazla ekonomik zemine kaydırılması gerekiyordu. Arkadaşlıkların, dostlukların ekonomik bir zeminde gerçekleşmesi gerekiyordu. Bunun dışında köylerdeki küçük aile işletmelerinin tasfiye edilmesi gerekiyordu. Çünkü o alanlara büyük firmaların girebilmesi için zemin yaratmak gerekiyordu. Dolayısıyla da neo-liberal paradigmaya uygun, bir tarım düzeni oluşturulmaya çalışıldı. Bu yapılırken, 1994 yılında imzalanan Dünya Ticaret Örgütü anlaşması ve daha sonra tarım müzakereleriyle devam ettirilmeye çalışılan ve tarım ürünlerinde de Adam Smith'in rüyası olan serbest ticaret ortamını sağlamaya çalışan bir anlayış geliştirilmeye çalışıldı. Birtakım düzenlemeler yapıldı. 1994 yılındaki anlaşma, 'İleri Tarım Müzakereleri' adı altında daha da ileriye götürmeye çalışıldı. 2008 yılında yaşanan gıda krizi ve daha sonrasında yaşanan birtakım siyasi sorunlar, bunun ilerlemesini yavaşlattı.

Bir başka konu; kuzeyin, güneyi kuşatması. Biraz önce de bahsetmeye çalışmıştım. Kuzey, ileri teknolojiyle büyük ölçekli arazilerde, yüksek verimle ürün üretiyor. Onun karşısında Güney küçük ölçekli aile işletmeleri rekabet etmek durumunda kalıyor. Bu durumun, o bölgelerin tarım açısından pazar haline getirilmesi amacına ulaşılabilmesi için değiştirilmesi gerekiyordu. Sonuçta IMF'nin de katkısıyla bizim gibi ülkelerde, doğrudan gelir desteği ve üretimle bağlantılı olmayan politika araçları tarım sektöründe üretimi değil, geliri ön plana çıkardı ve böylece Kuzeyin arz fazlası tarım ürünleri için yeni pazarlar oluşturuldu. Küresel tekeller, tarım boyutunda karşımıza en çok da tohum firmalarıyla çıkıyor. Bu sektörü, üç-beş firmanın kontrol ettiğini görüyoruz. Tarımın, tarımsal üretimin metalaştırılması gerekiyordu. Kapitalizmin de bunu köye ve köylüye yansıtması gerekiyordu. Tarım sektöründe, tohumdan pazarlamaya kadar zincirleme tekel yapısı ortaya çıkmaya başladı.

Bu arada yüksek faiz, sıcak para girişi, düşük kur mekanizmasıyla bizim gibi ülkelerde ihracatı cezalandıran, ithalatı ödüllendiren politikalar uygulandı ve Türkiye tarım ürünleri dış ticaretinde de açık vermeye başladı.

Bir başka şey daha var tarımda, başımızın bela olabilen; türev piyasalar. Bu piyasalarda insanlar, geleceğe ilişkin fiyat kontratları alıp satıyorlar. Tarım ürünlerine ilişkin vadeli işlem piyasalarında [futures, options] yapılan işlemlerde, üretimle bağ büyük ölçüde koptu. Yani reel üretim yani sadece arz değil, fiyatları belirleyen artık. Vadeli işlem denilen piyasalardaki spekülasyonlar, bu fiyatları belirler hale geldi. Büyük ölçüde, reel fiyat belirleme mekanizmasından kopmuş bir yapıdan bahsediyoruz. Bu çok tehlikeli.

Diğer taraftan küresel iklim değişikliği ya da bilinen adıyla küresel ısınmanın getirdiği büyük risk ve tehditler, tarımsal üretimi olumsuz etkiliyor hatta daha da etkileyecek. Biliyorsunuz bu süreçte, Hollanda başta olmak üzere, İtalya'nın bazı bölgeleri ve birçok ülke sular altında kalacak. Ve yüksek kesimlerdeki verimli tarım arazileri, çok fazla bir şekilde ön plana çıkacak. Bu tip arazilerden, bizde bildiğim kadarıyla GAP buna uygun. Bu tür arazilerin, zengin ülkelerin yatırımcılarının eline geçmesi gerekiyor. Mesela 2003 yılında, Türkiye'nin yabancılara toprak satışı kanununu çıkarmış olması, çok büyük bir sürpriz değil gibi geliyor.

Küreselleşmenin tarıma yansımasıyla ilgili olarak, bir-iki şey söyleyeyim; tohum üretmeyen ülkelerin, gelecekte işi çok zor olacak ve insanlığın yeni gıda krizleriyle karşılaşması söz konusu olabilecek.

Ayrıca küresel süreçlerle birlikte, tarımdaki yanlış politikaların Türkiye'de tarım ve çiftçiler boyutunda yarattığı çok önemli bir soruna da vurgu yapmak istiyorum. Bildiğiniz gibi kırsal nüfusta, önemli bir gerileme var. Bu durum özellikle küçük çiftçilerin, kente yönelmesinden kaynaklanıyor. Köydeki küçük çiftçileri kente götürdüğünüz zaman, onları tamamen tüketici haline getiriyorsunuz. Çünkü köyde; iki tane tavuğu, bir tane ineği, üç beş dönüm bahçesiyle kendi kendine yetme şansı olan insanı, kentte büyük ölçüde pazar unsuru haline getiriyorsunuz. Köydeki küçük çiftçiler gittiğinde, buradaki aile işletmelerindeki işgücünün de şehre gitmesiyle beraber emek yoğun ürünlerde, mesela pamukta Ege Bölgesi için söylüyorum, işçi bulmanız güçleşmeye başlıyor. Ve mecburen köy, emek yoğun üretim tekniğinden, sermaye yoğun üretim tekniğine yönelmek durumunda kalıyor. Bu da makine-tesisat, tohum, ilaç, gübre vs. gibi girdiler açısından, kırsalı daha büyük bir pazar haline getiriyor. Köyden kente giden bir kişi, kentin pazarını büyütmesinin yanında kayıt dışı işçiliğe, işsizler ordusuna katkı yapmaktadır! Ayrıca bu durumun kendisi, kentte diğer sektörler için, kapitalist sistemin daha gelişmiş unsurları için pazarı büyüten bir süreç olarak karşımıza çıkıyor.

Burada daha çok organik ürün talebi gündeme geliyor. Neden? Çünkü sertifikasyon kuruluşlarının devreye girmesi gerekiyor. Burada da parayı yine tarım dışı kesimlerin, para kazanabilecek bir zemin oluştuğunu düşünüyorum. Sertifikasyon meselesine, ürünlerin sağlıklı ve denetimli olması boyutundan sıcak bakan bir insanım. Ancak organik ürün sertifikası meselesi, kafamda hep bir soru işareti yaratıyor. Mesela organik ürünlerde, parayı daha çok kimler kazanıyor? Türkiye örneğini hepimiz çok iyi biliyoruz. Sertifikasyon kuruluşları, sanki organik ürünlerin en çok kazananı. Ayrıca perakendeciler, organik ürünlerdeki karın daha büyük bir bölümüne el koyuyor.

Kapitalizmin, tarım sektörünü içine aldığı bir süreçten bahsediyoruz. Peki, bu neo-liberal süreç Türkiye'ye nasıl yansıdı? Türkiye, şu andaki görüntüsüyle ne tam bir sanayi toplumu, ne de tam bir bilgi toplumu. Ama Türkiye, tüketim olarak bilgi toplumu. Üretim olarak, sanayi toplumuna geçmeye çalışan bir tarım toplumu konumunda. Kapitalizm açısından da sanayileşmeyi tamamlamadığı için finansal kapitalizme uyum sağlayan, bunu daha çok borçlanma yönünde gerçekleştiren bir ülke konumunda. Neyin rekabetini yapıyoruz? Esas rekabetimiz, coğrafi konumumuz ve termin süresinin kısalığı diye söyleyebiliriz. Dolayısıyla biz, çağın gerisinde üretmeye ama çağla beraber tüketmeye çalışıyoruz. Neo-liberal rüzgârlar, Türkiye'ye 1980 yılında 24 Ocak kararlarıyla geldi. Bu kararların, iki ekseni vardı. Birincisi dışarı açılma, diğeri de piyasa ekonomisinin etkinleştirilmesiydi. Biz geçen süreç içerisinde, dışa açılmada daha önemli mesafeler aldık. Piyasa konusunda daha çok, 2000'lerden sonra ancak mesafe alabilir hale geldik. Bütün bu süreçler Türkiye'yi, -zaten önce de bağımlıydık ama- önce bazı ürünlerde, sonra girdilerde, sonra da kaynak yani finansman açısından daha da dışarıya bağımlı hale getirdi. Bunların sonucunda Türkiye, sıcak paraya bağımlı bir ülke konumuna geldi. Bu nedenle de küresel aktörlerin kontrolünden çıkma şansımız, oldukça zayıflamış görünüyor. Eğer Türkiye köşeye sıkıştırılmak istenirse, ülkeden çıkacak on-yirmi milyar dolar sıcak parayla bunu başarmak mümkün. Merkez Bankası'nın net döviz rezervlerinin, otuz milyar doların altına indiği dikkate alınırsa, böylesi bir sıcak para kaçışının olası etkilerini öngörmek için kahin olmaya gerek yok.

Bu süreçte bazı şeylerin hiç değişmediği anlaşılıyor; yükü taşıyan ve bedeli ödeyenler değişmiyor. Bedeli ödeyen de, yükü taşıyan da daha çok Güney yarımküre ve daha çok da bu ülkelerin fakir, küçük çiftçileri.

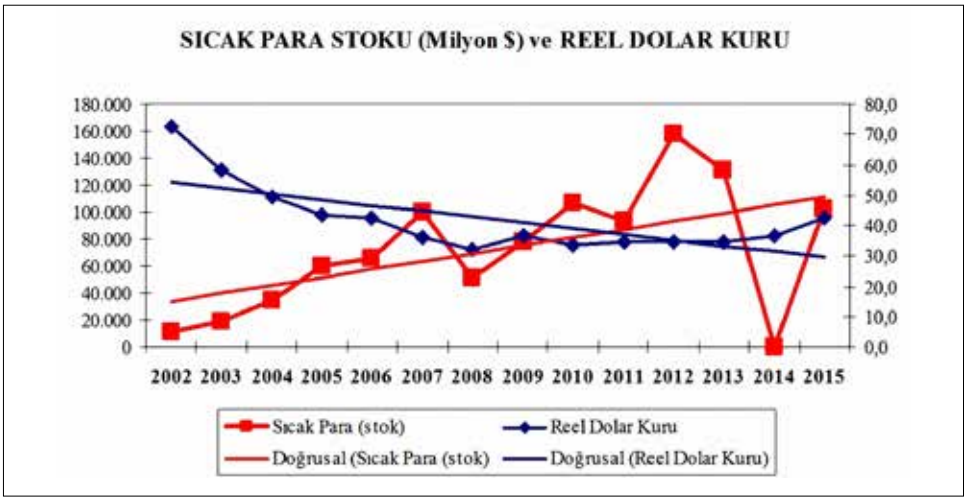
Küreselleşme süreci, Türkiye'yi makro ekonomik zeminde nasıl etkiledi? Sade bir şekilde anlatmaya çalışayım. Bir kere bizim gibi gelişmekte olan ülkelerin enflasyon oranları, gelişmiş ülkelere göre daha yüksek. Enflasyonumuz yüksek olunca, nominal faizlerimiz de kaçınılmaz olarak yüksek oluyor. Faizler yüksek olunca, yabancılar için Türkiye cazip hale geliyor. Türkiye'ye, 15 Şubat 2017 tarihinden 7 Mayıs 2017 tarihine kadar, dört buçuk milyar dolar düzeyinde sıcak para geldi. Dövizdeki düşüşün önemli bir gerekçesi buydu. Neden bu kadar sıcak para geldi? Bir, faiz dünyaya göre yüksek. Sadece faizler yüksek diye sıcak para gelmez. Faizde düşme eğilimi var. Faizler düşünce de, ellerindeki tahvilleri daha iyi paraya satarlar. Yani hem faizlerin yüksek olması, hem de düşme eğiliminin/beklentisinin olması, sıcak para girişine zemin hazırlar. Ayrıca bir taraftan faizlerde düşme beklentisi, diğer taraftan da sığ borsanın artan hisse senedi talebiyle yükselmesinin beklenmesi, sıcak parayı daha da çeker. Bol döviz, düşük reel kur anlamına gelecektir.

Tablo 1: Türkiye'de Enflasyon, Faiz, Sıcak Para, Kurlar, Büyüme

YIL	Enflasyon [Deflatör-%]	Hazine Faizi %	Sıcak Para Stoku [Mn $]	Cari $/TL	Reel $/TL	Reel €/TL	Büyüme Hızı %
2002	37,4	62,7	9.182	1.513	72,4	68,7	6,2
2003	23,3	42,9	16.903	1.500	58,2	65,7	5,3
2004	12,4	24,9	32.809	1.429	49,4	61,3	9,4
2005	7,1	17,4	58.250	1.344	43,3	54,0	8,4
2006	9,3	18,1	65.421	1.434	42,3	53,2	6,9
2007	6,2	18,4	106.849	1.304	36,2	49,5	4,7
2008	12,0	19,2	54.294	1.296	32,1	47,1	0,7
2009	5,3	11,7	84.850	1.551	36,5	50,8	-4,8
2010	6,3	8,1	112.496	1.503	33,5	44,4	9,2
2011	8,6	8,7	94.956	1.674	34,4	47,8	8,8
2012	6,9	8,8	155.064	1.796	34,5	44,3	2,1
2013	5,9	7,6	130.687	1.903	34,4	45,7	4,2
2014	8,5	9,7	142.610	2.189	36,6	48,6	3,0
2015	7,5	9,4	102.242	2.722	42,3	46,9	4,0

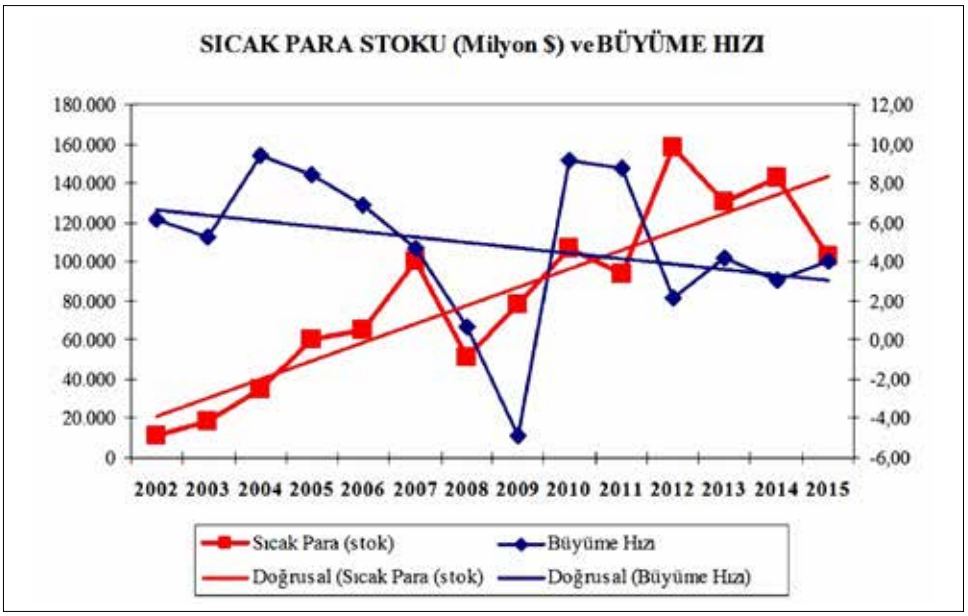
Kaynak: TCMB, Hazine Müsteşarlığı ve Kalkınma Bakanlığı

Türkiye'de 2002 yılında sadece dokuz milyar dolar bir sıcak para varken, bu tutar 2012 yılında yüz elli beş milyar dolara kadar çıkıyor. 2015 sonu itibariyle bu para, yüz iki milyar dolardı. Şimdi dışarıdan böyle oluk oluk, yüksek faizli tahviller için, sığ borsada ucuz hisse senetleri için yurtdışından paralar geldikçe döviz bollaşıyor. Döviz bollaştıkça, doların değeri reel olarak düşüyor. Türk lirası bu gelişmelere bağlı olarak, döviz karşısında değerleniyor. TL değerlenince, ithal malların bizim için ucuzladığını görüyoruz. Ve yerli ürünler yerine, ithal ürünler almaya başlıyoruz ve buna bağlı olarak tüketim çekişli bir büyüme yaşıyoruz. Grafikte bu gelişmeleri ve etkilerini net bir şekilde görmek mümkündür.



Grafik incelendiğinde, sıcak para girişi arttığında, reel dolar kurunun gerilediği görülüyor. Bunun anlamı TL'nin, doları satın alma gücünün artmasıdır. Yani sıcak para geliyor ve TL, dolar karşısında değerleniyor.

Büyük miktarda sıcak para geldiğinde, Türkiye tüketim ve ithalata dayalı olarak büyüme imkanı yakalıyor. 2002 sonrası dönemde önce petrol fiyatlarındaki artışın, daha sonra da küresel finans krizini aşma çabalarına bağlı olarak oluşan küresel likidite bolluğunda Türkiye faydalandı. Nitekim 2002-2007 arasında, Türkiye ekonomisi oldukça hızlı büyüdü. Özellikle 2012 sonrasında trend, oldukça yavaşlamış görünüyor.



Yüksek faizleri ve potansiyel hisse senedi kazançlarını dikkate alan yabancı spekülatörlerin Türkiye'ye getirdiği kaynaklar sonucunda TL değer kazanırken, ekonomi tüketim çekişli büyürken, dış ticaret ve cari işlemler dengesinde olumsuz gelişmeler ortaya çıkmaktadır. Nitekim Tablo 2'de görülebileceği gibi, dış ticaret ve cari açık önemli oranda büyümektedir.

Tablo 2: Türkiye'de Reel Kurlar Ve Dış Denge [Milyon Dolar]

YIL	Reel $/TL	Reel €/TL	İHRACAT	İTHALAT	DIŞ TİCARET DENGESİ	CARİ DENGE
1980	77,0		2.910	7.909	-4.999	-3.408
1990	57,8		12.959	22.302	-9.343	-2.625
1993	56,0		15.345	29.428	-14.083	-6.433
1994	73,3		18.106	23.270	-5.164	2.631
1999	63,3	67,2	26.588	40.671	-14.083	-925
2000	63,0	58,0	27.775	54.502	-26.727	-9.920
2001	81,0	72,3	31.334	41.399	-10.065	3.760
2002	72,4	68,7	36.059	51.554	-15.495	-626
2008	32,1	47,1	132.027	201.964	-69.936	-40.438
2009	36,5	50,8	102.143	140.928	-38.786	-12.168
2010	33,5	44,4	113.883	185.544	-71.661	-45.447
2011	34,4	47,8	134.907	240.842	-105.935	-75.092
2012	34,5	44,3	152.462	236.545	-84.083	-48.497
2013	34,4	45,7	151.803	251.661	-99.859	-64.658
2014	36,6	48,6	157.610	242.177	-84.567	-43.552
2015	42,3	46,9	143.883	207.199	-63.316	-32.192

Kaynak: TCMB

Küreselleşme, neo-liberal paradigma ve Türkiye'de uygulanan/uygulanmayan politikalar sonucu 2000'li yıllarda yabancı yatırımcılar, özellikle de spekülatörler açısından olukça cazip hale geldi. Nitekim Türkiye'de 1984 yılından, 2015 yılına kadar dışarıdan gelen kaynak, altı yüz altmış iki milyar dolardır. Bunun yüz seksen milyar doları, mal ve hizmet üretmek için gelen doğrudan yabancı sermaye, yüz altmış sekiz milyar doları portföy yatırımı dediğimiz sıcak para, üç yüz on üç milyar doları da borçlanmadan oluşmuştur. Bu altı yüz altmış iki milyar dolarlık dış kaynak girişi karşılığında, Türkiye yabancılara iki yüz otuz bir milyar dolarlık kazanç imkanı sağlamıştır. 1984-2015 yılları arasındaki otuz bir yılda Türkiye'ye gelen altı yüz altmış iki milyar dolarlık yabancı kaynak girişinin beş yüz yetmiş iki milyar dolarlık bölümünün, 2003 yılı sonrasında gerçekleşmesi dikkat çekicidir.

Tablo 3: Türkiye'ye Dış Kaynak Girişi [Milyon Dolar]

	D. YAB. YATIRIM		PORTFÖY YATIRIMI		DIŞ BORÇLANMA		TOPLAM	
DÖNEM	**GİRİŞ**	**KAR TRANSFERİ**	**GİRİŞ**	**KAZANÇ TRANSFERİ**	**GİRİŞ**	**FAİZ TRANSFERİ**	**GİRİŞ**	**KAZANÇ**
1984-89	1.469	-517	3.082	0	4.228	-13.566	8.779	-14.083
1990-99	7.717	-2.202	14.259	-6.264	29.781	-35.690	51.757	-44.156
2000-09	90.602	-13.011	40.673	-28.487	130.954	-58.454	262.229	-99.952
1984-02	14.602	-3.708	16.732	-12.189	53.651	-63.973	84.985	-79.870
2003-15	165.412	-29.862	151.637	-45.076	260.275	-76.957	577.324	-151.895
1984-15	180.014	-33.570	168.369	-57.265	313.926	-140.930	662.309	-231.765

Kaynak: TCMB verilerinden yararlanılarak hesaplanmıştır.

Kısaca ifade etmek gerekirse, böylesi bir küresel ve makro koşullarda Türkiye ekonomisinin performansı, büyük ölçüde dış kaynak giriş ve çıkışlarına bağlı olarak şekillenmektedir. Nitekim, sıcak para geldiği zaman kurlar düşüyor, tüketim artıyor ve ekonomi büyüyor. Sıcak para çıktığı zaman kurlar artıyor, tüketim yavaşlıyor, ekonomi yavaşlıyor işte böylesine bir yapı var.

Dünya, finansal kapitalizm aşamasında ve para daha çok paradan kazanılıyor. Türkiye de makro ekonomik yapısı itibariyle, buna uyumlu bir hale geldi. Onlara ciddi şekilde kazançlar sağlayabiliyor. Peki bu süreçte, Türkiye tarımında ne olup, ne bitti? Şimdi de bir kaç cümleyle bu boyutu açıklamaya çalışalım.

9 Aralık 1999 tarihinde, Türkiye IMF'ye bir 'niyet mektubu' göndedi. Bu mektup dolayısıyla öngördüğü politikalar 21 Aralık'ta IMF İcra Kurulu tarafından onaylandı. Bu 17 stand-by ile tarımda doğrudan gelir desteği uygulaması geliyor, tüm diğer destekler kaldırılıyordu. Kişisel olarak bu sisteme karşı idim. Çünkü bu sistemin sosyo-kültürel yapımıza uygun olmadığını, üretime değil de araziye destek verildiğinde tarlaların boş kalabileceğini, daha fazla tarım ürünü ithal ürün ekmek zorunda kalacağımızı düşünüyordum. Bu politikalardan sonra neler olduğuna baktığımızda, tarımsal üretim artışında ciddi bir yavaşlamasının gerçekleştiği, ithalatta, düşük kurların da etkisiyle, önemli artışlar yaşandığı görülecektir.

Bu arada tarımsal KİT'ler kapatıldı. 2003 yılında, yabancılara toprak satışına imkan veren yasa çıkarıldı. Gen kaynaklarımızı, yabancılara açan tohum yasası 2006 yılında çıkarıldı. Çiftçi örgütlerini daha da etkisiz hale getirmek için bazı düzenlemeler yapıldı. Kanımca çiftçiler fakirleşmeli, kentlerde işsizler ordusu bulunmalıydı. Bu, fakirleştiren büyüme modelidir. Türkiye bu modeli sadece 2000'lerden sonra değil, esasında 1980'lerden sonra uygulamaya başladı.

Bu arada neo-liberal politikaların gereği olarak, sosyal bağlılıkların çözülmesi gerekiyordu. Türkiye'de çok özel bir mekanizma var. Bunun artıları ve eksileri var. Nedir o? Sosyal bağlar çok güçlü. Hatırlarsanız eski Türk filmlerinde insanlar, kente gittiğinde varsa akrabasının, yoksa hemşerisinin yanına giderdi. Bizde özel insani bağlar var. Etrafınıza baktığınızda, örneğini -Nevşehirliler Yardımlaşma Derneği, Manisalılar Yardımlaşma ve

Dayanışma Derneği vb.- bolca görebilirsiniz. Ancak, Londra'da Manchesterlılar Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği, New York'ta Kaliforniyalılar Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği diye bir şey göremezsiniz. Niye? Çünkü adam zaten kendi ayakları üzerinde durabiliyor, bir de zaten böyle bir bağ yok. Kimse kimseye, öyle borç filan vermez. Bankaya, oraya gideceksin diyor. Bizim sosyal bağlarımız vardır ve bu kapitalizm için iyi bir şey değil. Bunun zayıflaması gerekiyordu bana göre ve Türkiye'de önemli ölçüde zayıflatıldı.

Bizim bir şekilde tarım olarak, küresellerin denetimine girmemiz gerekiyordu. Bunu da geçeceğim. Şu anda tarıma baktığımızda; küçük ölçekli işletmeler, gizli işsizlik, teknolojik gerilik, etkili olmayan örgütlenme, artan dışa bağımlılık görüyoruz. Bugüne kadar olası bütün tarım politikası araçlarını, olası bütün yöntemleri kullandık. Ama düzenli ve istikrarlı kullanmadık, o yüzden yeterince sonuç alamadık. Türkiye'de son iki yılı çıkarırsanız tarımsal üretim artışının, 1980'ler bir tarafa, nüfus artışının gerisinde kaldığını görürsünüz. Nüfus artış hızından daha az bir tarımsal üretim artışı varsa bunun anlamı; ya vatandaş daha az tüketiyor, ya da daha çok ithalat yapıyoruz demektir.

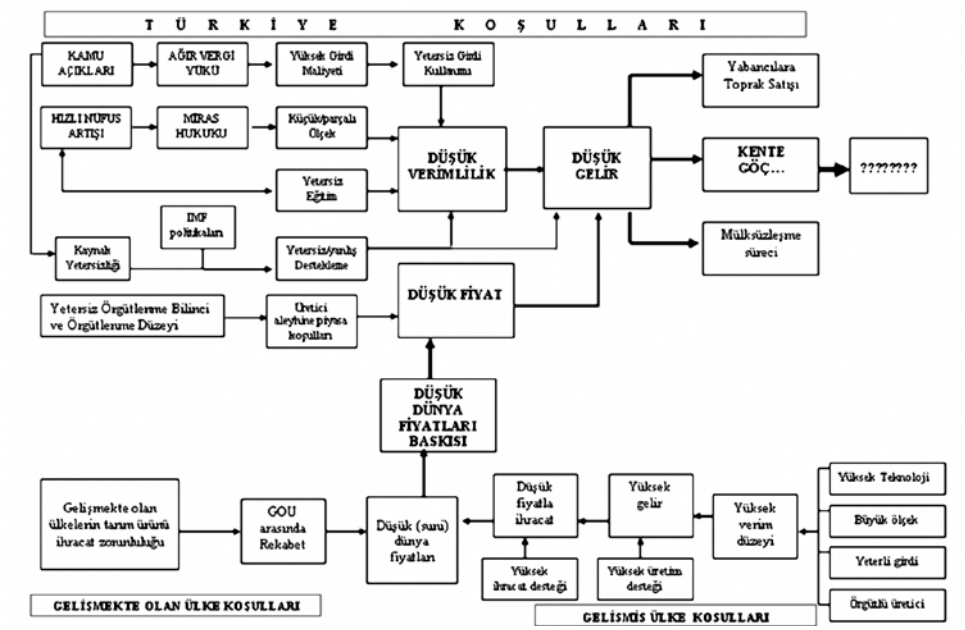
Şimdi bu aşamaya kadar anlattıklarımı, bir şema yardımıyla özetlemeye çalışmak istiyorum.

√ İleri teknoloji kullanan, büyük ölçeğe sahip ve dolayısıyla da yüksek verim düzeyini yakalamış ayrıca devletten büyük miktarlarda destek alan gelişmiş ülke çiftçileriyle,

√ Bunun tam tersi koşullara sahip, gelişmekte olan ülkelerin çiftçileri dünya piyasalarında karşı karşıya gelmektedir.

√ Kalkınmak için ara ve yatırım malları ithal etmek zorunda olan dolayısıyla döviz elde etmeyi isteyen gelişme sürecindeki ülkeler, bu haksız rekabet ortamında ürettikleri malları, çoğu kez maliyetlerin altında oluşan fiyatlardan ihraç etmek zorunda kalmaktadırlar. Bu ülkelerden birisi de hiç kuşkusuz, Türkiye'dir.

Küresel koşullardan gelen bu düşük fiyat baskısı, ülke içi dinamiklerle birleşmektedir.



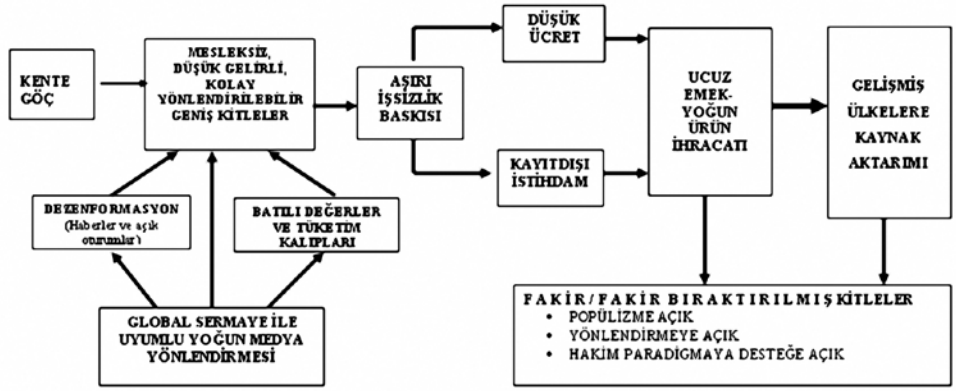
√ Örgütlenme bilinci düzeyinin düşük olması ve ülke içi piyasa koşullarının çiftçiler aleyhine sonuçlar üretmesi, küresel katkılarla birlikte fiyatların düşmesine, çiftçi gelirlerinin azalmasına neden olmaktadır.

√ Küçük ve parçalı işletme yapısı, yüksek girdi maliyetleri nedeniyle yetersiz girdi kullanımı, çiftçilerin düşük eğitim düzeyi, tarımda toprak ve emek verimliliğinin düşük kalmasına neden olmaktadır.

√ Bu sektörel yapı dinamiklerine, araç, yöntem ve dozu itibariyle rasyonelliği tartışmalı olan ve IMF'nin de katkısının olduğu yanlış politikaların eklenmesi sonucunda gelir düşüklüğü daha da yoğunlaşmaktadır.

√ Farklı kaynakların etkisiyle bu şekilde ortaya çıkan gelir düşüklüğü, yabancılara toprak satışı ve mülksüzleşme süreci yaratarak, kente göçü artırmaktadır. Göçse, kırsal alandakilere oranla daha karmaşık, çözümü daha zor sorunlar yaratmakta, kırsal yoksulluk kentsel yoksulluğa dönüşmektedir.

Kırsal kesimin fakirleşmesi sonucunda, yaşanan hızlı göçün etkileri aşağıdaki grafikte açıklanmaya çalışılmıştır. Buna göre kente gelen genellikle düşük eğitimli ve mesleksiz kitleler, sosyal yaşamın önemli bir aracı haline getirilen yoğun bir medya etkisi altına girmekte ve böylece kolayca yönlendirilebilmektedir. Nitekim, medyanın küresel sermayeyle entegre olmuş holdinglerin elinde bulunmasına bağlı olarak, 'gerçekte olan' ile 'aktarılan' arasında ciddi farklar yaratılarak dezenformasyona yol açması, geniş kitlelerin küresel sermayenin beklentilerine uygun davranış ve tepki yapısı kazanmasına neden olmaktadır. Bu arada kentlerdeki aşırı işsizlik baskısı, düşük ücretle ve kayıt dışı çalışmaya zemin hazırlamaktadır.



1980 sonrası dönemde uygulanan büyüme modelinin dayattığı ucuz emek, yoğun ürün ihracatıyla gelişmiş ülkelere kaynak aktarılmakta, gerek kırsal kesimdeki gerekse kentsel kesimdeki geniş halk kitleleri fakirliğe mahkum olmaktadır.

Bu fakirlikse, finansman kaynakları 'güçlü' siyasi partilerin işini kolaylaştırmakta, değişik kanallardan yapılan yardımlarla oyların yönünü değiştirilebilmektedir. Bir başka deyişle bu süreç, sadece küreselleşmenin kazananlarına değil, aynı zamanda yerel-ulusal partilerinde işlerini kolaylaştırılmaktadır. Dolayısıyla bugünün dünyasında fakirleştirme, bir politika araç değişkeni haline getirilmiştir.

Bunu örnekle anlatmak istiyorum; işsiz veya ayda bin üç yüz lira geliri olan insana, siz kömür, gıda yardımı yaparsanız, onun için çok anlamlı bir destek yapmış olursunuz. Sosyal politika olarak, bu doğru bir yöntem de olabilir. Ancak bu destekler, toplumun birbirine kamu aracılığıyla yaptığı yardım olarak değil de bir partinin desteği olarak sunulduğunda siyasi sonuçlar üretiyor. Çünkü, insanlar fakirleştikçe onları manipüle etmek, istenilen paradigmaya, dünya görüşlerine destek vermeye açık hale getirmek kolaylaşıyor. Katılmayabilirsiniz ama tarih boyunca baktığımızda, -Alp Yücel Kaya hocamın önünde tarih konuşmak haddime değil ama- bir şeyi gördüm; din ve cehalet, her daim iyi kullanılan araç olmuştur. Günümüzde, bizim gibi ülkelerde ikisinin aynı anda kullanılabileceği müthiş bir zemin var gibi görünüyor.

Gelelim Türkiye'ye, öncelikle Türkiye tarımına ilişkin temel göstergelere bir bakalım.

Tablo 4: Temel Göstergeler İtibariyle Türkiye Tarımı

YIL	TARIM HASILASI		İSTİHDAM (bin kişi)		DIŞ TİCARET (milyon $)			Sabit. Ser. Yat. Payı
	Büyüme	GSYİH	Tarımda	Payı	İhracat	İthalat	Fark	%
	%	Payı %		%				
1980	1,3	25,1	8.360	50,6	1.672	51	1.621	7,6
1990	7,0	17	8.691	46,9	2.284	1.140	1.145	5,1
2000	7,1	10,1	7.769	36	1.659	2.123	-464	6,5
2002	8,8	10,3	7.458	34,9	1.754	1.703	52	4,0
2005	7,2	9,4	6.493	29,5	3.329	2.801	527	4,0
2010	2,4	8,4	5.084	23,3	4.935	6.457	-1.522	3,5
2015	7,6	7,6	5.483	20,6	5.759	7.178	-1.419	3,2
1980-89	0,6	20,8	8.317	47,9	1.950	391	1.559	8,1
1990-99	1,7	14,6	8.837	43,7	2.419	1.527	892	4,9
2000-09	1,8	9,0	6.438	30,1	2.887	3.186	-299	4,0
2000-15	2,4	8,5	6.021	27,0	3.850	4.884	-1.034	3,9
1980-15	1,7	13,6	7.441	37,5	2.925	2.703	222	5,3
2003-15	2,4	8,2	5.617	24,9	4.324	5.608	-1.284	3,7

Kaynak: TÜİK

Bir kere tarımın milli gelire, üretime katkısı azalıyor. Zaten bu, gelişme sürecinde beklenen bir şey. Tarım sektöründe 1980 yılında, sekiz milyon kişi çalışıyormuş. Bugün, beş buçuk milyon kişi çalışıyor. Türkiye'nin dış ticaretine baktığımızda 1980-1989 arasında tarım ürünlerinin, dış ticareti bir-bir buçuk milyar dolar fazla veriyor. 1999 yılında bu, sekiz yüz doksan iki milyon dolara düşüyor. 2002-2009 döneminde, ortalama iki yüz doksan dokuz milyon dolar açık veriyoruz. 2000-2015 arasında, bir milyar dolar tarım ürünleri dış ticaret açığı veriyoruz. Bunların yanında, toplam sabit sermaye yatırımları içinde tarıma ayrılan payın sürekli gerilediğini görüyoruz. Kısacası, tarımda işler iyi gitmiyor. 1980'den sonra dünya ve Türkiye'de egemen olan paradigma nedeniyle iyi gitmesini beklemek zaten çok anlamlı değil zaten.

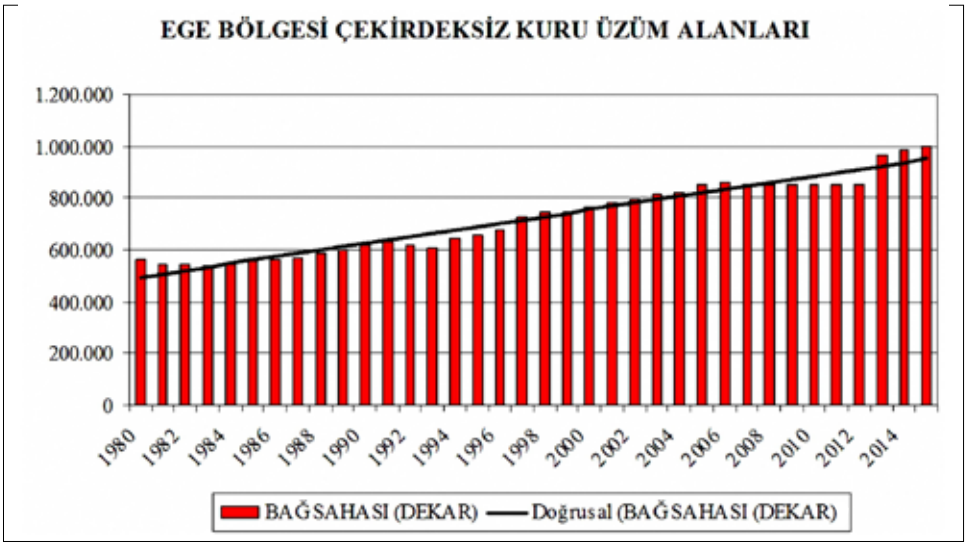
Küresel ve ulusal boyutta tarım sektöründe yaşanan gelişmelere ilişkin bu daha çok kişisel değerlendirmelerin ardından şimdi Sultani üzüme ilişkin analizlere başlayabiliriz.

Tablo 5: Temel Göstergeler İtibariyle Çekirdeksiz Kuru Üzüm

	BAĞ SAHASI [DEKAR]	REKOLTE MİKTARI	DÜNYA ÜRETİMİ	BORSADA İŞLEM GÖREN ORTALAMA FİYAT [KG/TL]	TÜRKİYE İHRACAT RAKAMI	İHRACAT FİYATI
		[TON]	[TON]		[TON]	[Ton/Dolar]
1980	562.650	90.393	542.400	0,0009	88.124	136,07
1985	557.454	125.000	737.600	0,0003	85.725	733,06
1990	618.460	155.081	741.000	0,002	120.000	1.051,04
1995	659.110	179.088	664.000	0,039	173.608	1.078,00
2000	761.310	255.000	833.000	0,487	210.548	855,00
2005	850.790	242.809	642.000	1,159	200.606	1.206,00
2010	849.715	248.547	1.053.000	2,67	207.403	2.313,00
2015	1.000.408	196.109	1.195.000	4,48	137.980	2.210,00

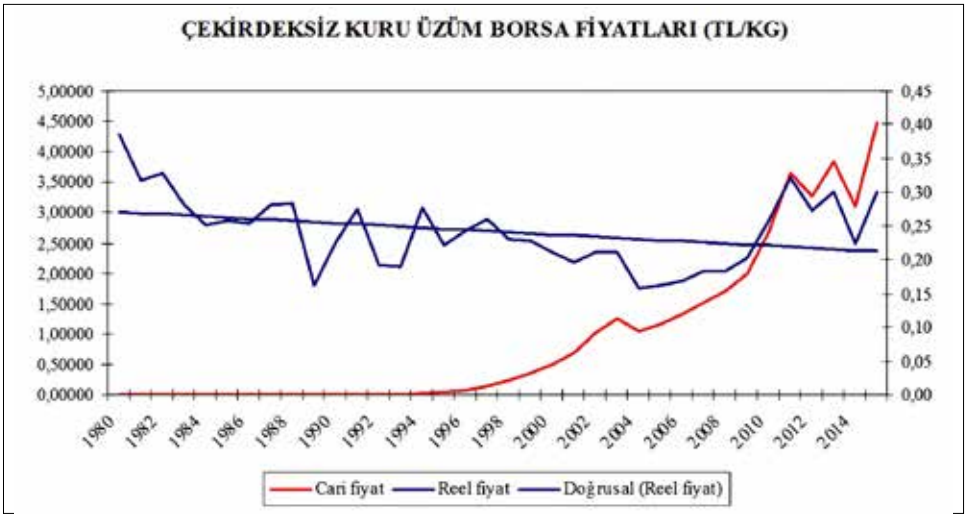
Kaynak: İTB ve FAO

Dünya çekirdeksiz kurum üzüm üretimine baktığımız zaman, Türkiye'nin üretiminin önemli yeri olduğunu görüyoruz. Dünya çekirdeksiz kuru üzüm piyasasında da, Türkiye önemli bir sıraya sahip. Türkiye'de, kuru üzüm tüketme kültürü maalesef yok. Diğer ülkeler çikolata ve keklerde bol miktarda kullanıyor. Biz daha çok ihracat odaklı olarak, bu ürünü üretiyoruz. Ciddi sorunlar da yaşıyoruz. Türkiye'de baktığımız zaman, saha alanında artış var. Grafikte, Ege Bölgesi'ndeki çekirdeksiz kuru üzüm sahaları verilmiştir.

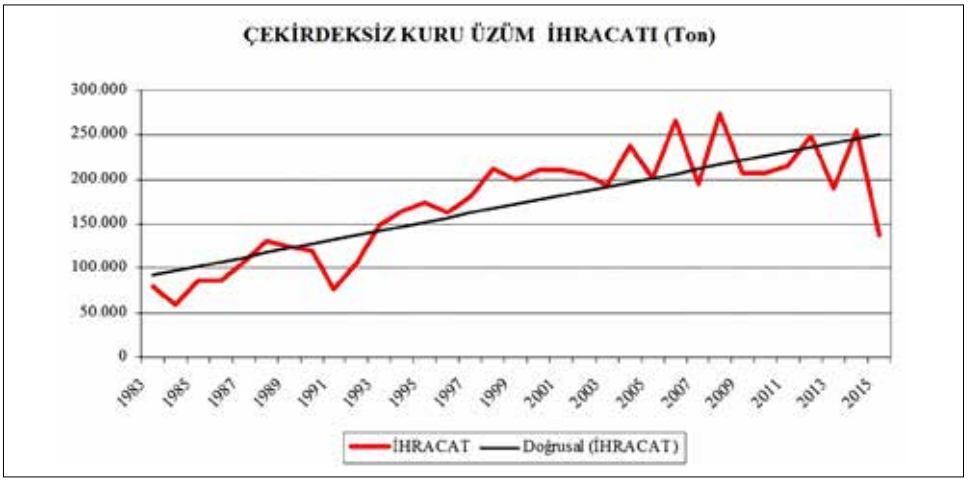


Bu grafikteki trende baktığımız zaman, ciddi bir artış olduğu görülüyor. Bu sahaların daha çok pamuk sahalarından dönüşmüş olması, beni biraz üzen bir konu. Tarımda, tarımsal üretimde hiçbir ürün, pamuk kadar katma değer yaratmıyor.

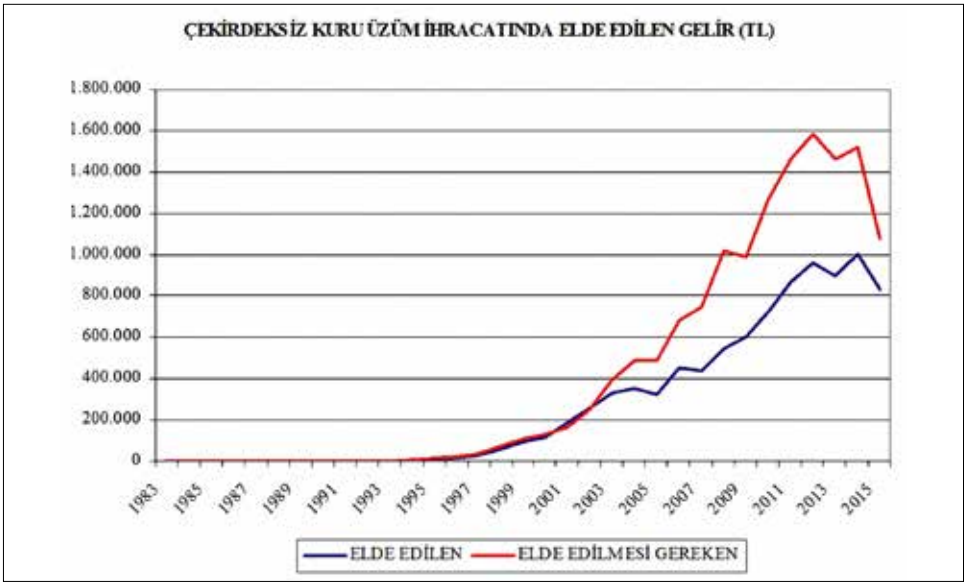
Çekirdeksiz kuru üzüm üretimi arttığı zaman, ihracat fiyatları üzerinde olumsuz etkileri var. Burada artık neo-liberal boyutun üzüme yansıması konusunu, grafikler yardımıyla anlatmaya çalışacağım. Aşağıdaki grafikte görülebileceği gibi, cari çekirdeksiz kuru üzüm fiyatları sürekli artıyor. Bu cari fiyatları, enflasyondan arındırarak reel fiyatlara ulaşırsınız. Bu fiyatlar ve bu fiyatlara ilişkin trend doğrusu incelendiğinde, belirgin bir azalma görüyorsunuz. Yani cari fiyatlara baktığınız zaman, üzüm fiyatları çok artmış gözüküyor. Ancak çiftçi ürününü satıp karnını doyurmak için markete gidip alışveriş yapmaya yöneldiğinde, satın alma gücünün azaldığını görüyoruz. Bunun küçük çiftçilerin tasfiyesine yol açması kaçınılmaz diye düşünüyorum.



Türkiye'de, çekirdeksiz kuru üzüm ihracatı, ekim alanlarının genişlemesine bağlı olarak artıyor ama önemli oranda dalgalanma var. Örneğin bizim köyde bu yıl rekolte, soğuk vurmasından dolayı %70 düşük. Tarımsal üretimin ve çekirdeksiz üzüm üretiminin doğa koşullarına bağımlılığını azaltmak konusunda, ne yazık ki çok büyük mesafe alamadık. Ancak her şeye rağmen ihracatta eğilimi, artış yönünde.



Bu arada neo-liberal politikaların, üzüm üzerine etkisini ortaya koymak amacıyla bir hesaplama yaptım. Çiftçinin elde ettiği ve elde etmesi gereken gelirleri aşağıdaki grafikte ortaya koymaya çalıştım. Grafiğin mantığı şöyle; biz üzüm ihracatı yapmışız, cebimize dolar girmiş, bu doları biz neye çevirmişiz? Türk lirasına. Peki kur düşük kalırsa veya yüksek olursa ne olacak? Çiftçinin eline geçen gelir değişecek.



Son grafikte daha çok yukarıda seyreden çizgi, çiftçinin cebine girmesi gereken parayı [TL cinsinden] diğer çizgiyse, gerçekte eline geçen parayı gösteriyor. Buradan görüldüğü gibi, 2003 sonrası dönemde çiftçinin eline, -düşük kalan kurlar nedeniyle- olması gerekenden daha düşük bir gelir geçmiştir. Yani kurlarla, çiftçi cezalandırılmıştır.

Türkiye'ye yüksek faiz nedeniyle paradan para kazanmak için yabancılar geldikçe, doların değeri düşük kaldıkça ihraç ettiğiniz üründen elde edebileceğiniz TL azalıyor. Eğer gerçekçi değerlendirmiş olsaydı Türkiye'deki doların değeri, Türkiye ile Amerika'daki enflasyon farkı kadar artsaydı, çok daha fazla gelir elde edecektik. Ne diyor bu grafik? Kurların düşük değerli artmasından dolayı üzüm ihraç eden ihracatçılar, dolayısıyla da onların çiftçilere ödeyeceği fiyatlarda önemli bir azalma söz konusu. Bir konuya daha dikkatinizi çekmek istiyorum. 2002 yılına kadar hemen hemen çiftçinin cebine girmesi gereken ve giren ücret birbirine eşit. Ama 2002'den sonra, [Türkiye'ye sıcak paranın oluk oluk geldiği tarihten sonra] üzüm ihracatçısı ve dolayısıyla üzüm üreticisinin elinden, kur politikaları nedeniyle oldukça önemli miktarda para adeta çalışmıştır.

Kuşkusuz sadece kur politikaları değil, bağ sahalarının genişlemesi ve artan üretim de bu süreçte etkili olmuştur. Yine doğa koşullarına bağımlılığın yüksek olması nedeniyle üretimdeki dalgalanmalar, fiyatlar ve ihracat miktarını olumsuz etkilemektedir. Ayrıca bilinçsiz üreticilik, yanlış girdi kullanımı ve kalıntı sorunlarının, bu süreçteki etkilerini unutmamak gerekmektedir.

Sonuç olarak özetlemem gerekirse;

1. Bağ sahaları, pamuk aleyhine genişlemiştir.
2. Bu üründe de doğa koşulların bağlılık azaltılamamıştır. [özellikle don]
3. Üretim özellikle de hasat sonrası koşullarda [kurutma, depolama] önemli sorunlar bulunmaktadır [kalıntı ve hijyen].
4. Üretici aleyhine, piyasa koşulları bulunmaktadır [Çok üretici, sınırlı alıcı].
5. Üretici-ihracatçı arasındaki aracıların önemli sorunlar üretmesi söz konusudur.
6. Tarım Sigortaları Havuzu [Tarsim], üzümden dolayı neredeyse sürekli zarar etmektedir.
7. Organik üretimde önemli gelişmeler vardır.
8. Girdi fiyatları, ürün fiyatlarından daha fazla artmaktadır.
9. Neo-liberal koşullar, çekirdeksiz kuru üzüm üreticilerine de bedel ödetmiştir.
10. Çiftçilerin daha etkin organize olmaya, entegre örgütlenmeye ihtiyacı var.

Üzümdeki yolculuğun iyi olmasını, güzel olmasını diliyorum. Zor bir sektör. Bilinçli örgütlemenin artması gerekiyor.

KAPİTALİZMİN BUNALIMI, BAĞCILIĞIN DÖNÜŞÜMÜ: 2000'Lİ YILLARDA BATI ANADOLU'DA ÜZÜM ÜRETİCİLİĞİ

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA
Ege Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İktisat Bölümü Öğretim Üyesi/Akdeniz Akademisi Tarih Koordinatörü ve Bilim Kurulu Üyesi

Dünya kapitalizminin 1970'lerde içine girdiği kriz, iktisadi rasyonaliteyi her alana egemen kılmayı kendine görev edinen yürütme organlarının sınırsız kollamasıyla [deregülasyon, özelleştirme, sosyal hizmetlerin kesintiye uğraması, sendikasızlaştırma] kar peşindeki sermayenin emek piyasalarına taarruzunu [yalın üretim, işgücünün ve işyerinin parçalanması, işgücü piyasasında esneklik] gündeme getirmiştir [Savran, 2013: 85-87, 92-94]. Buna ilaveten sermaye, "dünya çapında yedek sanayi ordusu genişletmenin stratejisi" olan "küreselleşme" [Savran, 2008- [2011]: 113], sınırsız bir finansallaşma ve doğa tahribatıyla kalkınmacı dönemin göreli sınırlarını ve korunaklı dünyasını yıkıma uğratmıştır. Bu süreç kendi çelişkileri içerisinde 2008 sonrasında, dünya kapitalizminin yeni bir uzun bunalım ya da üçüncü büyük bunalıma girmesini de beraberinde getirmiştir [Savran, 2013; Roberts, 2016].

Bu kriz ve bunalım sürecinden en fazla etkilenen tarım sektörü ve tarımda çalışanlar olmuştur; kent-kır sınırının ortadan kalkmış, ortak alan ve kaynaklar özelleşmiş ve/veya tarım dışı kullanıma açılmış, tarım ve gıda üretiminde küresel boyutta sermaye yoğunlaşması yaşanmış, köylü üreticiler küresel bir yedek sanayi ordusu saflarına katılmıştır [Akram-Lodhi ve Kay, 2009; Keyder ve Yenal, 2013; Tekeli, 2017].

Türkiye genel çerçevesi çizilen bu süreci, farklı ritimlerde 1980'den bu yana yaşamaktadır. 1994 ve 2001 krizleri, bu çerçevenin baskısında ivme kazandığı dönemler olmuştur. Türkiye tarımı özelindeyse dönüşüm, uygulamasını 2001 krizinin pekiştireceği 2000 yılında yürürlüğe giren *Tarım Reformu Uygulama Projesi* [TRUP] ile ivme kazanmıştır [Oyan, 2009, 2013]. Bu sürecin ekonomi genelinde ve tarım özelinde etkileri şöyle sıralanabilir: Büyümeyle, istihdam arasındaki bağ kopmuştur. Finans kesimi, hızla büyümüştür. Finansal karlar artarken hane halkı borçlanması hızla artmıştır. TRUP sonucu tarımsal destekleme araçlarının ortadan kalktığı bir ortamda, tarımda borçluluk ön plana çıkmıştır. Tarım sektörü istihdamdaki hızlı düşüşlerle çözülmüş ve dönüşmüştür. Sanayi büyümenin sınırlığı olduğu dönemde tarımdan kopan nüfus ya işgücünün dışına çıkarak açık veya gizli işsiz haline gelmiş ya da mevsimlik işgücü hareketinin önemli olduğu hizmet sektörüne kaymıştır. İthal ikameci dönemden, 2000'e kadar göreli olarak korunaklı konumda olan tarım sektörü hem artık-değer transferiyle sermaye yoğunlaşması hem de yedek sanayi ordusu potansiyeli açısından için önemli bir kaynak olmuştur [BSB, 2011, 2015; Oyan, 2009, 2013].

Tarım özelinde TRUP'un politika içeriğini oluşturan 'Doğrudan Gelir Desteği', 'Çiftçi Kayıt Sistemi', 'Alternatif Ürün Projesi', 'Tarım Satış Kooperatif ve Birliklerinin Yeniden Yapılandırılması' başlıkları altında hızlı tarımsal istihdam düşüşü, ürün desenin dönüşümünü de beraberinde getirmiştir. Belirli ürünler neredeyse yok olurken [tütün, pamuk], meyve ağacı ve zeytin ağacı sayısı artmış, pamuk ve tütün tarlalarının yerini, mısır tarlalarını almıştır. Tahıl ve hayvan başta olmak üzere tarımsal ithalat neredeyse kurallaşmıştır. Diğer taraftan enerji ve maden sahaları, kentsel alanlar tarım alanları ve istihdamı aleyhine genişlemiştir [Efemçukuru Altın Madeni'nin üzüm bağları, Karaburun RES'lerinin zeytinlik ve meralar, Soma kömür madenlerinin tütün tarlaları aleyhine genişlemesi gibi]. Bu iki gelişmenin arkasında yatan dinamikse, satış fiyatı-üretim maliyeti makasının üretici aleyhine açılmasıyla tarımın tek başına kar edilebilecek bir iktisadi alan olmaktan çıkarak zarar yazmaya başlamasıdır. Ölçek küçük olsun, büyük olsun ticari veya sanayi sermayesiyle dikey entegrasyon olmaksızın tarımsal faaliyet kar edemez hale gelmiştir [İslamoğlu vd. 2008].

Bu makalede, TRUP'un etkilerinin netleştiği 2006-2008 döneminde İzmir, Manisa ve Denizli'de gerçekleştirilen alan araştırması ve sonrasındaki gelişmelere dayanarak bu sürecin üzüm üreticilerine etkisini inceleyeceğiz. Üretim deseninde ve üretim ilişkilerindeki dönüşümü ön plana çıkarırken, borçlanma dinamiklerinin etkisine odaklanılacağız.

Makalenin temel dayanağı yedi ürünü [tütün, pamuk, pancar, mısır, buğday, ayçiçeği, üzüm] ve üreticilerle bire bir görüşmeleri temel alarak Prof. Dr. Huricihan İslamoğlu yürütücülüğünde gerçekleştirilen *Türkiye'de Tarımda Dönüşüm ve Küresel Piyasalarla Bütünleşme Süreçleri* başlıklı [Proje No.106K137] TÜBİTAK'ın projesidir [İslamoğlu vd. 2008]. Proje sonuçları 2012 yılında, 2008-2012 yılları arasındaki gelişmeleri de içine alacak şekilde güncellenmiştir. Bu makale, bu güncellemenin 2016 yılına kadar uzatılmasıyla hazırlanmıştır. Alan araştırması sırasında Manisa'da Sarıgöl, Alaşehir, Salihli, Ahmetli, Gölmarmara; Denizli'de Çal ve Güney; İzmir'de Menemen, Kemalpaşa, Menderes, Seferihisar ve Karaburun'da toplam sayısı yüz üzüm üreticisiyle derinlemesine mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Bunun yanında çok sayıda üretici, kooperatifler, birlikler, borsalar, İl ve İlçe Tarım Müdürlükleri, tarımsal ilaç-gübre bayileri ve tüccarlarla bire-bir ve toplu görüşmeler gerçekleştirilerek bilgi alınmıştır.

İzmir, Manisa ve Denizli'de Bağcılık ve Üzüm Üretimi

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı verilerini derleyen TUİK'e göre, bağ alanları Türkiye genelinde 2000 yılı sonrası daralmaktadır. Araştırmanın gerçekleştirildiği Denizli'de 2000'de 423,690 dekar olan bağ alanları, 2010'a kadar 450,000 dekar civarında hareket etmiş, sonrasında 2016'da 406,290'a kadar düşmüştür. Manisa'da 2000'de 667,490 dekar olan bağ alanları sürekli bir artışla, 2016'da 793,053 dekara yükselmiştir. Aynı dönemde İzmir'de bağ alanları 231,640 dekardan, 133,895 dekara sürekli bir düşüş göstermiştir. Çeşitler açısından aynı dönemdeki gelişmelere baktığımızda, Denizli'de çekirdekli üzüm alanları, hem sofralık hem de kurutmalık çeşitlerde küçülmekte; çekirdeksiz üzüm alanları sofralık çeşitte çok fazla değişiklik göstermezken, kurutmalık çeşitte küçülmekte, şaraplık üzüm alanlarıysa genişlemektedir. Manisa'da çekirdekli üzüm alanları neredeyse aynı kalırken, çekirdeksiz üzüm alanları hem sofralık hem de kurutmalık çeşitlerde artış göstermiştir, şaraplık üzüm alanlarında da artış söz konusudur. İzmir'deyse çekirdekli üzüm alanları pek değişiklik göstermezken, çekirdeksiz üzüm alanlarında sofralık çeşitte daralma, kurutmalık çeşitte genişleme görülmektedir, şaraplık üzüm alanlarıysa daralmaktadır [Tablo 1.1, 1.2, 1.3].

Tablo 1.1: Denizli Bağ Alanları ve Üretimi

	Üzüm [Sofralık-Çekirdekli]		Üzüm [Sofralık-Çekirdeksiz]		Üzüm [Kurutmalık-Çekirdekli]		Üzüm [Kurutmalık-Çekirdeksiz]		Üzüm [Şaraplık]	
Yıllar	**Alanı [dekar]**	**Üretim [ton)**	**Alanı [dekar]**	**Üretim [ton]**	**Alanı [dekar]**	**Üretim [ton]**	**Alanı [dekar]**	**Üretim [ton]**	**Alanı [dekar]**	**Üretim [ton]**
2000	423.690	97.160		115.224						
2001	392.700	93.155		110.724						
2002	220.650	195.701	213.260	130.207						
2003	220.490	127.431	263.030	147.458						
2004	108.860	67.300	124.220	102.361	56.200	27.882	98.630	69.653	73.080	38.791
2005	105.360	64.375	121.750	100.926	57.040	30.686	91.750	66.562	73.300	40.066
2006	102.267	48.344	119.845	110.950	49.787	33.014	88.181	80.781	62.803	47.160
2007	97.546	53.321	123.304	99.551	46.982	17.956	89.330	47.010	103.533	27.792
2008	96.238	60.681	121.527	99.539	45.992	22.850	89.085	61.397	104.713	54.611
2009	98.401	69.818	129.631	147.368	37.000	19.681	85.807	49.810	102.493	51.478
2010	99.279	70.249	126.816	161.925	36.120	29.899	83.037	63.794	100.523	56.082
2011	97.064	73.718	125.586	167.960	35.975	29.944	82.937	71.127	98.931	70.420
2012	93.753	68.855	125.816	170.213	35.725	23.333	82.682	71.021	98.881	65.774
2013	89.390	62.379	124.416	164.849	33.600	24.360	80.582	66.562	98.111	58.103
2014	87.460	74.218	124.453	188.418	33.097	27.573	79.254	78.677	99.491	77.061
2015	86.710	42.524	122.073	139.335	32.597	16.794	75.254	63.978	97.941	31.790
2016	80.980	70.563	119.728	182.882	32.337	33.977	74.404	66.598	98.841	74.661

Kaynak: TÜİK

Tablo 1.2: Manisa Bağ Alanları ve Üretimi

	Üzüm [Sofralık-Çekirdekli]		Üzüm [Sofralık-Çekirdeksiz]		Üzüm [Kurutmalık-Çekirdekli]		Üzüm [Kurutmalık-Çekirdeksiz]		Üzüm [Şaraplık]	
Yıllar	**Alanı [dekar]**	**Üretim [ton]**	**Alanı [dekar]**	**Üretim [ton]**	**Alanı [dekar]**	**Üretim [ton]**	**Alanı [dekar]**	**Üretim [ton]**	**Alanı [dekar]**	**Üretim [ton]**
2000	667.490	22.044		1.099.072						
2001	674.700	22.882		907.960						
2002	36.530	28.866	631.450	963.694						
2003	35.650	24.939	743.090	886.840						
2004	27.910	18.446	117.270	206.888	3.660	2.392	532.710	711.285	4.720	3.212
2005	31.270	16.980	110.370	205.056	220	99	514.550	834.140	5.240	3.525
2006	30.685	44.417	139.640	310.965	220	99	510.900	967.480	6.567	4.017
2007	26.350	31.673	138.300	243.749	1.050	828	512.590	794.923	9.224	4.840
2008	26.245	30.724	147.750	297.773	1.050	885	520.385	1.061.200	9.224	5.955
2009	26.746	34.406	147.456	331.142	1.050	920	522.356	1.051.234	9.724	5.557
2010	26.776	34.690	149.966	308.323	1.050	1.050	528.996	1.021.295	9.107	7.213
2011	27.840	41.625	153.246	324.782	1.050	1.050	540.673	1.026.534	9.107	7.268
2012	28.199	41.341	153.846	367.378	1.050	1.208	546.009	1.095.536	9.122	8.077
2013	27.922	40.447	155.913	260.544	1.050	1.178	560.102	854.117	9.022	7.613
2014	25.816	31.854	154.777	326.310	1.050	1.240	578.378	1.021.282	8.984	8.750
2015	31.959	39.659	154.898	365.440	1.050	1.208	587.259	856.527	9.134	8.559
2016	32.249	49.862	156.006	340.418	1.068	1.460	594.805	966.450	8.925	8.714

Kaynak: TÜİK

Tablo 1.3: İzmir Bağ Alanları ve Üretimi

	Üzüm [Sofralık-Çekirdekli]		Üzüm [Sofralık-Çekirdeksiz]		Üzüm [Kurutmalık-Çekirdekli]		Üzüm [Kurutmalık-Çekirdeksiz]		Üzüm (Şaraplık]	
Yıllar	**Alanı [dekar]**	**Üretim [ton]**	**Alanı [dekar]**	**Üretim [ton]**	**Alanı [dekar]**	**Üretim [ton]**	**Alanı [dekar]**	**Üretim [ton]**	**Alanı [dekar]**	**Üretim [ton]**
2000	231.640	39.199		188.327						
2001	227.990	41.764		143.842						
2002	56.520	51.696	171.170	123.552						
2003	56.770	50.331	185.760	151.068						
2004	39.770	35.394	63.670	54.927	1.730	700	101.040	86.805	17.670	14.791
2005	39.740	35.364	63.220	53.942	1.730	700	100.310	85.201	19.100	16.629
2006	38.070	33.197	43.730	37.369	740	732	98.511	64.669	19.455	30.968
2007	37.361	29.598	41.927	40.637	736	735	61.356	31.162	22.565	16.892
2008	34.900	31.238	42.627	47.466	736	786	33.501	27.815	22.460	21.055
2009	35.386	33.227	38.057	44.651	736	735	32.886	22.692	22.552	21.404
2010	35.378	25.892	35.712	40.769	752	746	30.536	19.717	20.882	17.106
2011	36.428	30.362	34.557	41.273	752	746	30.166	22.763	19.662	18.008
2012	36.392	30.730	27.267	35.494	752	748	29.716	22.583	18.622	17.121
2013	38.067	35.215	26.637	38.886	752	865	50.781	30.449	18.262	16.052
2014	37.169	26.352	25.937	36.886	735	815	50.631	30.504	18.091	20.787
2015	37.666	20.360	25.987	34.276	725	815	50.731	30.551	17.533	18.285
2016	37.206	25.902	26.069	42.951	675	810	52.086	103.112	17.859	21.834

Kaynak: TÜİK

TRUP'un önemli bir ayağı olarak, 01.06.2000 tarihinde yürürlüğe giren 4572 sayılı kanun, tarım satış kooperatifleri ve birliklerinin 'özerkleştirilerek' yeniden yapılandırılmasını öngörmüştür. Bu çerçevede 'basiretli bir tüccar' gibi davranması hedeflenmiş kooperatif ve birlikler bütçe desteklerinden yararlanamazken, faaliyetlerinin finansmanı için Destekleme ve Fiyat İstikrar Fonu'ndan [DFİF] borçlanmaya yönlendirilmişlerdir. TARİŞ Üzüm Birliği bu yeniden yapılandırma sürecinde DFİF'e borçları kat kat artarak önemli ölçüde etkilenirken, üretici ortakları üretimlerini destekleyici fiyat ve kredi olanaklarından mahrum kalmışlar, tüccar ya da ihracatçıya mahkum hale gelmişler, farklı alternatifler peşinde koşmaya başlamışlardır.

Alternatifler arasında, kurutmalık ve sofralık üzüm arasındaki geçişkenliğin kullanılması sayılabilir. Çekirdeksiz üzümün [sultaniye] kendine özgü özelliği sonucu üretici, ürettiği çekirdeksiz üzümü yaş veya kuru olarak satma, aralarında geçiş yapma olanağına sahiptir [direk yaş satma, direk kurutma, yaş piyasası iyiyse yaş satma, olmadığı takdirde kurutma gibi]. Üzüm üreticileri, 2000 yılı sonrası kuvvetli dalgalanmalara tabi olan üzüm piyasasında, piyasa şartlarının belirginleşmesini bekleyip, üretimlerini ya yaş olarak kesmişler ya da bekletip kurutmayı tercih etmişlerdir. Üzüm üreticileri 2000 yılı sonrasında, TARİŞ'in kuru üzüm alımlarında kısıtlamaya gitmesi, fiyatları geç ve düşük açıklaması sonucunda çekirdeksiz kuru üzüme göre daha yüksek fiyat beklentisi içinde, üzümlerini üretim maliyeti de daha düşük olan sofralık yaş üzüm olarak değerlendirmek istemişlerdir. Bunda etkili olan diğer faktörse, üzüm piyasasında yeni aktörlerin meydana çıkmaya başlamasıdır. 1990'larda açılan Rusya, Ukrayna ve Romanya pazarları [özellikle Alaşehir, Salihli, Sarıgöl bölgelerinde] sofralık yaş üzüm/sultaniye açısından önem kazanmış durumdadır.

Üzüm üretimi ve piyasasındaki bu şekilde bir dönüşüm sonucu üretim, özellikle de sofralık üzüm üretimi, iyice Manisa ve çevresine [Alaşehir, Salihli, Gölmarmara] odaklanmaya başlamıştır. Eskiden bu yana ağırlıklı olarak iç piyasaya sofralık üzüm yetiştiren diğer illerdeki üreticiler [İzmir'de Karaburun ve Kemalpaşa], bu gelişmelerle birlikte üzümlerini artık İstanbul ve Ankara piyasasına satamaz hale gelip kendilerini yerel pazarlar veya seyyar satıcılıkla kısıtlanmış durumda bulmuşlardır. Daha mütevazı otantik bölge üzümleriyse böylece piyasadan dışlanmıştır. Bağ alanları küçülmüş hatta eskiden çok önemli olan Karaburun sultaniyesi [uzun taneli çekirdeksiz üzüm] artık neredeyse üretilmemektedir. Bu şekilde bir dönüşüm yaşayan İzmir ilçelerinde gençler şehirde çalışmak için göç ederlerken, Kemalpaşa'da üzümden kiraza, Karaburun'da da üzümden zeytine kayış söz konusu olmuştur.

Çekirdeksiz Kuru Üzüm Örneğinde Fiyat-Maliyet Makası

1997-2016 yılları arasında İzmir İl Tarım Müdürlüğü İstatistik Birimi'nin hazırladığı yıllık maliyet cetvelleri, TARİŞ'in 9 numaralı çekirdeksiz kuru üzüme verdiği fiyat, İzmir Ticaret Borsası çekirdeksiz kuru üzüm fiyatları ve ihracat fiyatları üzerinden bir karşılaştırma bize üzüm üreticilerinin, TRUP sonrası karşı karşıya kaldıkları çerçeveyi vermek açısından faydalı olacaktır.

Tablo 2: Çekirdeksiz Kuru Üzüm Fiyat ve Maliyetleri 1997-2016

Yıl	A= Cari fiyat [YTL/kg]	B= Cari maliyet [YTL/kg]	A-B= Cari Net Gelir	Dünya Fiyatı [dolar]	İhracat Fiyatı [dolar]	Borsa Fiyatı	Bağ alanı [dekar]	Üretim [bin ton]
1997	0,16	0,13	0,032					
1998	0,26	0,23	0,034					
1999	0,41	0,38	0,022					
2000	0,50	0,47	0,035					
2001	0,88	0,78	0,093					
2002	1,25	0,93	0,325		0,85		794,2	231
2003	1,4	1,25	0,15		1,15		812,1	215
2004	1,19	1,46	-0,272		1,05		820,9	305
2005	1,41	1,65	-0,244		1,2		850,8	225
2006	1,38	1,66	-0,279	1,19	1,19	1,32	861,6	256
2007	1,65	1,95	-0,247	1,72	1,78	2,1	834,4	244
2008	1,76	2,01	-0,51	1,52	1,5	1,63	850,8	349
2009	2,82	2,12	0,53	1,88	1,88	2,44	849,7	275
2010	2,9	2,20	0,799	2,07	2,31	3,21	849,7	248,5
2011	3,73	2,24	1,489	2,5	2,41	3,85	849,7	256,6
2012	3,24	2,36	0,88	2,5	2,15	3,2	852,6	310
2013	5,37	2,24	3,13	2,35	2,48	4,21	967,6	186
2014	3,37	2,33	1,04	2,3	1,8	3	983,5	328
2015	6,12	3,02	3,1	2,21	2,2	5,4	1000,4	209
2016	3,58	4,09	-0,51	1,8	1,6	3,95	1000,4	313

Kaynak: İzmir İl Tarım Müdürlüğü; İzmir Ticaret Borsası; 2016 Yılı Çekirdeksiz Üzüm Raporu, Mart 2017, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü; TUİK.

Tablo 2'de görüldüğü üzere[1], 2000'li yıllarda maliyet artışları, fiyat artışları tarafından karşılanamaz hale gelmiş, 2004-2008 arası üretimdeki dalgalanmalara rağmen maliyetler sürekli olarak fiyatları aşmış, üretici net zarar yazmıştır. 2009 sonrası fiyatlar tekrar maliyetleri hafifte olsa aşmaya başlamış, üretimin önemli ölçüde düştüğü 2013 ve 2015 yıllarında kazanç olarak yazılacak önemli sıçramalar söz konusu olmuştur. 2016 yılındaysa üreticilerin maliyetleri tekrar fiyatın üstüne çıkmış, zarar yazar hale gelmişlerdir.

Bu çerçevede son yirmi yıl içinde, destekleme politikalarının ortadan kalkması ve TARİŞ'in piyasaya müdahale etkisinin zayıflamasıyla, üzüm üretimi sonucu kar zarar dalgalanmalarına maruz kalan üretici üretimini devam ettirebilmek için;

- Elinde bulunan sermaye ve kaynakları tüketmek,
- Tarım dışı yan gelir [esnaflık, ticaret, emeklilik gibi] yaratmak,
- Fiyat-maliyet oranının tersine döneceği beklentisi içerisinde borçlanmak,

seçeneklerinden birini ya da bir kaçını seçmek zorunda kalmıştır. Bu makalede, fiyat-maliyet makasının açıldığı ve dalgalanmaların söz konusu olduğu, üzüm piyasasında özellikle borçlanma süreçlerine yoğunlaşmak ve alan araştırması sonuçlarını paylaşmak istiyorum.

Üzüm Üreticilerinin Var Olma Mücadelesi

Borçlanma[2]

Araştırmanın yapıldığı tüm bölgelerde yetiştirilen üzüm çeşidi fark etmezsizin, borçluluk egemen yapı olarak ortaya çıkmıştır. Borçlanmada, üreticinin küçük ya da büyük ölçekte üretim yapması fark yaratmamaktadır. Hatta arazi miktarı büyüdükçe borç miktarı da aynı oranda artmaktadır [Tablo 3].

Tablo 3: Borçluluk Durumu ve İşlenen Toprak Miktarı

Borç/toprak	0-50 da	51-100 da	101-500 da	+500 da	Toplam
0 TL	23	5	3	1	32
1-10000 TL	26	4	2	0	32
10001-20000TL	5	9	4	0	18
20001-50000 TL	4	4	0	0	8
50001-100000 TL	1	2	2	0	5
+100000	0	0	3	0	3
Toplam	59	24	14	1	98

Borçlanmanın kaynağına baktığımızda, girdi borçları ana kalemi temsil etmektedir. Görüşülen üreticilerin %66'sı, girdi masraflarını ödeyebilmek için borçlanmaktadır. Girdi borçları arasında fidan veya tohum, gübre, mazot ve ilaç ana kalemleri oluşturmaktadır

1 Buradaki anlatıda dünya ölçeğinde üzüm piyasasındaki gelişmelere değinilmeyecektir, ilgililer bu konuda şu çalışmayı inceleyebilirler: *2016 Yılı Çekirdeksiz Üzüm Raporu*, Mart 2017, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü.

2 2000'li yıllarda hanehalkı borçlanması üzerine ayrıntılı iki çalışma için bkz. [BSB, 2015: 168-178] ve Karaçimen [2015].

[üzüm üretiminde mevsimlik işçi çalıştırma yaygın olsa da bu kalemde ödeme peşin yapılmakta, ancak işçi ücretlerini ödeyebilmek için borçlanma söz konusu olabilmektedir], üreticiler sırasıyla %10, %64, %37, %51 oranında bu girdileri borçlanarak karşılamaktadırlar. Bunun yanında toprak ve makine-teçhizat satın alarak, farklı üzüm çeşitlerine ve damlama sulama sistemine geçerek yatırım yaparak borçlanan %12 oranında üretici bulunmaktadır. Bunların yanında küçük ölçekli üretim yapıp yalnızca işletmesini döndürmeyi amaçlayarak borçlanmadan imtina eden %32 oranında da borcu olmayan üretici mevcuttur.

2000'li yıllarda yaşanan dönüşüm sonrasına üzüm fiyatlarındaki artışla, girdi maliyetlerindeki artış oranları arasındaki makasın giderek açılmasıyla borçluluğun bir sonraki seneye aktarılması söz konusu olmakta, yani üreticiler üretimden gelen kayıplarını telafi edip üretime devam edebilmek için öncelikle borçlanmaktadırlar [Tablo 4].

Tablo 4: Zarar Durumda Mücadele Şekli

Telafi Yolu	Kişi Sayısı
Ürün çeşitliliğine giderek	60
Borçlanarak	60
Arazi/araç/hayvan satarak	15
Tarım dışı gelir yaratarak	13
Akraba/Yurtdışı desteği ile	1
Zarar etmiyorum	26
Toplam	175

Not: Üreticiler birden fazla yola başvurdukları için toplam üretici sayısını geçmektedir.

Üreticilerin son beş yıldaki borçlanmalarına bakıldığında, yalnızca üreticilerin %1'inin borçları azalırken, %37'sinin borçluluk durumunun sabit kaldığı, %62'sinin borçlarının arttığı görülmektedir. Burada kırılma noktası, hem bir mali krizin patlak verdiği hem de tarımda dönüşüme dair politikaların yoğun olarak uygulanmaya başlandığı, 2001 yılı ve 2002 yılı olarak ortaya çıkmaktadır [Tablo 5].

Tablo 5: Ekonomik Durumda Değişim ve Borç Miktarında Değişim

Ekonomik durumunuzda kötüleşme oldu mu? Ne Zaman? [Yıllar]/Son 5 yılda borçlarınız...	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Toplam
2000 ve öncesi	9	0	3	12
2001	20	1	10	31
2002	16	0	0	16
2003	5	0	0	5
2004	3	0	0	3
2005	0	0	1	1
2006	4	0	2	6
Kötüleşme olmadı	5	0	21	26
Toplam	62	1	37	100

Borçlanma sürecinde üreticiler, kendilerini koruyabilmek için mümkün olduğunca borçlarını farklı kurum ve kişiler arasında dağıtmakta, yalnız tek kişi veya kuruma borçlu durumda kalmaktan kaçınmaktadırlar. Ama borçlanma mekanizmasında, bankalardan yapılan borçlanmanın da [kredi çekerek veya kredi kartı kullanımıyla] 2000'li yılların sonuna doğru ön plana çıktığı görülmektedir. Üreticilerin %23'ü Ziraat Bankası, %21'i özel banka borçlanmasına girmiş durumdadır [Tablo 6].

Tablo 6: Borçlu Olunan Kişi ve Kurumlar

Borçlu olunan Kişi ve Kurumlar	Kişi Sayısı
Ziraat Bankası	23
Özel Banka	21
Tarım Kredi Kooperatifi	38
Tarım Satış Kooperatifi [TARİŞ]	18
Gübreci/Mazotçu/Tüccar/İlaç Bayisi/TEDAŞ	32
Akraba/Arkadaş	9
Tefeci	3
Borçlu Değilim	29
Toplam	173

2003-2008 arasında özellikle özel bankalardan alınan kredilerin borçluluk yapısında etkili olduğu görülmektedir [Tablo 7]. Özel bankalar arasında özellikle Tariş ortaklarıyla çalışan, Haziran 2000 tarihli ve 4572 sayılı yasa hükmüyle, 'Yeniden Yapılandırma Kurulu' tarafından Tariş'in eski iştirakı, Tarişbank'ı satın alan Denizbank önemli rol oynamaktadır. Borç stoku artan üreticilerin %52'si, son beş yıl içerisinde bir veya birkaç kez banka kredisi kullanmış durumdadır.

Tablo 7: Banka Kredisi Kullanma ve Borç Miktarında Değişim

Son beş yılda kaç kez banka kredisi kullandınız?/ Son beş yılda borç stokunda artış oldu mu?	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Toplam
0	30	1	36	67
1	12	0	1	13
2	3	0	0	3
3	3	0	0	3
4	2	0	0	2
5+	12	0	0	12
Toplam	62	1	37	100

Bu çerçevede tarım-kredi kooperatifleri, Ziraat Bankası ve bazı özel bankalardan alınacak kredilerde üreticilerden tapu istenmesi, ipotek sistemi dahilinde çalışmaları, faiz oranlarının düzeyi vb. şartlar borçlanma mekanizmasını sekteye uğratabilmektedir. Resmi borçlanma mekanizmasının çalışmadığı durumlarda tefeciye başvurulduğu da [araştırmada üreticilerin açık edebildikleri ölçüde] üreticilerin %3'ünde görülmektedir [Tablo 6].

Faizle borçlanmaktan kaçınmak isteyen %9 oranında üretici de akrabalarından veya arkadaşlarından borçlanma yoluna gitmektedir. Bu temkinli davranış, üreticiler arasında ipoteklenen topraklara el konulması veya vadesi gelen borç senetlerinin ödenememesi durumlarının sıkça görülmeye başlandığı bir dönemde kendini tedirginlik, endişe ve korkuya bırakmaktadır. Örneğin Salihli'nin Karayahşi köyünde yapılan alan araştırmasına araştırmacının ticari taksi ile gitmesi, köy kahvesinde oturan üreticilere mal/mülk haciz etmeye ticari taksi ile gelen icra memurundan başka bir şey çağrıştırmadığı gibi araştırmacının üreticilerle iletişiminde de sıkıntı yaratmıştır. Yaz aylarında yapılan araştırma süresince de üreticiler, araştırmanın daha sağlıklı sonuçlara ulaşabilmesi, üreticilerin durumunun daha iyi tespit edebilmesi için asıl Kasım-Aralık aylarında bölgeye gelinmesi gerektiğini söylemişlerdir. Bunun sebebi olarak da ürün satışının gidişatının, paraların alınıp alınmayacağının bu aylarda belli olması ve senetlerin vadesinin aynı dönemde dolmasını göstermişlerdir.

Borçların düzenli ödenip ödenemediği bu borç yapısının sağlıklı mı, kırılgan mı olduğunu bize gösterir. Araştırmada borçlarını düzenli çevirebilen üreticiler %37 oranında, borçlarını düzenli ödeyemeyen genellikle "aktar dönder yapan" üreticiler %39 oranındadır. Zaten bu üreticiler arasında borçlarını çevirebilecek düzeyde üretim yapıp, üretim sonucu para kazanan üretici sayısı oldukça azdır. Özellikle borçları artan üreticiler arasında %87'sinin borçlarını ödedikten sonra ellerinde para kalmamaktadır. Bunun sonucu olarak da üretici borçları yıl yıl katlanarak artmaktadır. Borç miktarı artan üreticiler arasında, borçlarını düzenli ödeyemeyenlerin oranı %61'dir. Borçların düzenli çevrilip çevrilememesinde borç miktarı etkili olmamakta, yüksek miktarda borçlanan büyük üreticiler borçlarını döndürebilirken, daha düşük miktarda borçlananların küçük üreticilerin hareket alanları daha da kısıtlanarak borçlarını düzenli ödeyememektedirler [Tablo 8]. Yani piyasadaki dönüşümlere yeni ürün/üzüm çeşitlerine geçerek, yatırım yaparak ayak uydurmaya çabalayanlarla bunları gerçekleştirebilecek olanakları olmayanlar arasında bir farklılaşma ortaya çıkmaktadır.

Tablo 8: Borçluluk Durumu ve Borç Ödeme

Borçluluk Durumunuz Nedir?/Borçlarınızı Düzenli Ödeyebiliyor musunuz?	Evet	Hayır	Borcum Yok	Toplam
0 TL	7	1	24	32
1-10000 TL	18	14	0	32
10001-20000TL	9	9	0	18
20001-50000 TL	1	7	0	8
50001-100000 TL	1	4	0	5
+100000	1	2	0	3
Toplam	37	37	24	98

Borç Sarmalından Uzaklaşma Çabaları

Üretimin sürdürülmesi veya üretim zararları sonucunda ortaya çıkan borçlanma mekanizması dışında, borç almanın ya da kredi sisteminin tıkandığı durumlarda üreticiler farklı arayışlara da gitmektedirler [Tablo 4]. Aslında bu çabalar bize, hem borçlanma mekanizmaları arasında riskleri yayma [Tablo 6] hem de borçlanmadan kaçınabilme çabalarını göstermektedir.

Tablo 9: Tarım Dışı Gelir

Tarım dışı geliriniz var mı?	Kişi Sayısı
Tarım dışı gelirim yok	55
Yurtdışı ya da kentten gelen destek	4
Emeklilik maaşı	30
Esnaflık	10
Diğer	3
Toplam	102

Borçlu yapıyı yumuşatmak için başvurulan yöntemlerden birisi, tarım dışı gelir yaratmaktır [Tablo 4 ve 9]. Özellikle emeklilik ve esnaflıktan gelen gelirler, üreticilerin ya borçlanmasını sınırlı tutabilmekte ya da borçlanmanın çevrilmesini kolaylaştırmaktadır. Yalnızca tarımsal üretim faaliyetlerinde bulunmak sermaye birikimi sağlayamamakta, döner sermayenin üzerine bir şey ekleyemeden ancak kazançsız olarak çevrilmesine neden olmaktadır. Eğer sermaye birikimi söz konusuysa, buradaki kaynak tarım dışı faaliyetten [esnaflık, ticaret, gibi] gelmektedir.

Tarım dışı gelir yaratmanın dışında, başvurulan diğer bir yöntem üretim maliyetlerini minimize edecek ölçüde küçük üreticilik faaliyeti göstermektir. İlaç ve gübre kullanımını azaltmak bu çerçevede seçilen yöntemlerden bir diğeridir.

Bununla birlikte eli paraya sıkışan üretici, Haziran ayında bağ yaprağı toplayarak satmakta, bu çok olmasa da eline biraz para geçmesine neden olmaktadır. Bağ yaprağı toplamak üzüm verimini, üzümün beslenmesini engelleyerek düşürdüğü için üreticilerin maddi sıkıntı halinde günlük çareler üretmek zorunda kaldıkları görülmektedir.

Borçlanmaya gitmemek veya borç çemberinden kurtulabilmek için üreticilerin başvurduğu bir diğer yol, toprak veya toprak dışında bir malvarlığı satmaktır [Tablo 4, 10, 11]. Üreticilerin %13'si toprak, %6'sı da toprak dışında malvarlığını borçlarını ödeyebilmek için satmak zorunda kalmıştır. Aynı şekilde üzüm üretimi yapanlar arasında hayvancılık çok yaygın olmasa da hane ihtiyaçları için beslenen hayvanların da borç ödemek amacıyla satıldığı da görülmektedir.

Tablo 10: Toprak Dışında Varlık Satışı

Son beş senede toprak dışında varlık sattınız mı? Nedeni Nedir?	Kişi Sayısı
Evet, borç için	6
Evet, yatırım ya da başka harcamalar [düğün vb.] için	3
Hayır satmadım	91
Toplam	100

Tablo 11: Toprak Satışı

Son beş senede toprak sattınız mı? Nedeni Nedir?	Kişi Sayısı
Evet, borç için	13
Evet, yatırım ya da başka harcamalar [düğün vb.] için	6
Evet, aile nüfusu azaldığı için	1
Hayır satmadım	80
Toplam	100

Yaşanan maddi sıkıntı ve borçluluk çerçevesinde üreticilerin fedakarlıkta bulundukları diğer bir kalem, tarım Bağ-Kur primlerini ödememektir. Görüşülen üreticiler arasındaki yetmiş iki Bağ-Kur tarım sigortalı üreticiden yirmi yedisi yani %38'i, Bağ-Kur primlerini düzenli ödeyememektedir. Bu sayıdan primlerini ödemeyi tamamlamış Bağ-Kur emeklilerini çıkardığımız ve yalnızca prim ödeme durumunda olan üreticilere baktığımızdaysa, prim ödemeyle yükümlü üreticilerin %47'sinin, primlerini ödeyemediğini görmekteyiz. Primlerini ödeyemeyenler arasında da %85'lik bölümün borçlarının son beş senede arttığını tespit etmekteyiz.

Ortaya çıkan zararları, üzüm üretimi içerisinde telafi edemeyenlerin en fazla başvurdukları yollardan birisi borçlanmak olmakla birlikte, diğeri de ürün çeşitliliğine gitmektir [Tablo 4]. Böyle bir durum dahilinde üzüm üretimini bırakmak söz konusu değildir, ileriye dönük olarak da üreticiliği/çiftçiliği bırakmayı düşünenler üreticilerin ancak %14'ünü oluşturmaktadır. Ürün çeşitliliğini de iki boyutta düşünmek gerekmektedir: Ürün çeşitliliği ve üzüm çeşitliliği. Ürün çeşitliliğiyle, üreticiler eskiden bu yana yetiştirdikleri üzüm çeşidi [kurutmalık, sofralık, şaraplık] yanında bulundukları yörenin toprak ve sulama şartlarına bağlı olarak kendilerine bir üretim portfolyosu oluşturup, bu portfolyo içinde hareket edebilmektedirler. Bu şekilde değişen şartlara ayak uydurmaya çalışan üreticilerin zeytin veya meyve [kiraz, ceviz, armut, şeftali gibi] üreticiliğini de üretimlerine kattıkları veya önceden asgari miktardaki üretimlerini arttırdıklarını görmekteyiz. Bu iki ürün dışında, üzüme ilaveten bölgesine göre yetiştirilen buğday/arpa [İzmir, Manisa, Denizli], mısır [Menemen, Salihli-Gediz Ovası, Denizli], tütün [Denizli, Salihli-Gölmarmara] ve pamuk [Menemen, Salihli-Gediz Ovası] üretimi piyasa şartları-

na göre kendi içerisinde kaymalar gösterebilmektedir. Üzüm çeşitliliğinde de eskiden bu yana üretmekte oldukları üzüme [kuru, sofralık], alternatif farklı üzüm türleri [sofralık ve şaraplık] yetiştirerek bir üzüm portfolyosu oluşturmaktadırlar. Bu tür bir üzüm içi çeşitliliğe gitmekte, Tariş'in 2000'li yıllarda kuru üzüm alımlarında miktar ve fiyat düşürmesi etkili olmaktadır. Böylece sofralık üzüm çeşitlerinin arttığını görmekteyiz ama geçişlerinde daha temkinli düzeyde ilerlediği söylemek gerekmektedir. Bağın tamamını yeni üzüm çeşitlerine çevirmek söz konusu olmamakta, üretici kendine farklı üzümlerden [özellikle sofralık üzümlerden] bir portföy oluşturmaktadır. Bu anlamda üreticilerin piyasa sinyallerine oldukça hassas olduklarının altını çizmek lazım, zira görüşülen üreticilerin tamamı, yeni ürünlere geçişte en önemli faktör olarak üretilecek ürünün piyasasının olmasını göstermektedir. Ama piyasadaki gelişmelere karşı üretimde değişikliğe giderek verdikleri tepkiler ani, fevri, dolayısıyla da geçici [yıldan yıla değişebilecek düzeyde] olabilmektedir. Dolayısıyla görüşülen üreticilerden %51'i geçiş ürünü ekerken, bunların %64'ü geçiş ürününde istikrarlı fiyat ve piyasa görmekte, %36'sıysa görmemektedir. Tarım gibi bir sektörde manevra kabiliyetinin oldukça sınırlı olduğu savlanırken, üreticilerin çok hızlı manevra yapmaya çalıştığı gözlemlenmektedir. Bu da bu arayışları geçici, gelir-geçer kılıp mali yapı açısından daha da kırılgan hale getirebilmektedir. Zaten bu geçişleri yapabilenlerin mali olarak durumu kısmen daha iyi olanlardan olmaktadır. Yoksa borç batağına batmış, manevra alanı çok olmayan bir üretici çekirdeksiz kurum üzümden sofralık üzüme kolay kolay geçememektedir, çünkü bu sabit maliyetleri arttırıcı bir geçişi gündeme getirmektedir. Bununla birlikte kendilerine piyasada bir yer açmak isteyen, daha kaliteli üretim yapıp işleri düzeltmeye çalışan üreticiler üretim içinde sulama [damlama], bağ düzenlemesi gibi konularda yatırımlar da yapmaktadırlar. Ama bu yatırımlar da borçluluk yükünü epey arttırmaktadır.

Borçları Öteleme

Borçlanma piyasasının tıkandığı durumlarda borçları döndürmek veya ötelemek [ileri tarihe aktarmak] için başvurulduğu tespit edilen dört yöntem vardır.

1- Birinci yöntem 'traktöre takla attırmak', yani bankalardan veya tarım kredi kooperatifinden traktör kredisi alarak, yeni traktör almak ve halihazırdaki traktörünü satmaktır. Burada ilk olarak üretici sattığı traktör karşılığında aldığı toplu parayla borçlarını ödemekte ve gerekli harcamaları yapmaktadır, ikinci olarak ihtiyacı olduğu traktörü yenilemekte, üçüncü olarak da yeni traktörün uzun dönemli, düşük faizli borçlarıyla aslında halihazırda olan borçlarını ileriye dönük olarak ötelemiş ve zaman kazanmış olmaktadır. Üreticilerin %11'i nakit para ihtiyacını traktöre takla attırarak sağlamıştır. Bu şekilde borçlarını öteleyen üreticilerin %86'sının borçları 2001 sonrası artmıştır. Son senelerde traktör satışı istatistiklerinde görünen artışın arkasında yatan gerçek, üreticilerin kendilerince yeni yöntemler bulmasından kaynaklanmaktadır.

2- İkinci yöntem, bankalardan [özellikle de Denizbank'tan] 'arazi alım kredisi' kullanmaktır. Arazi Alım Kredisi, "geçimini kısmen ya da tamamen tarımsal faaliyetten elde ettiği gelirle karşılayan, çiftçilik belgesine sahip gerçek kişi çiftçilerin, çiftçilik faaliyetini sürdürmek için yeni alacakları arazi bedelinin finanse edilmesine yönelik tahsis edilen krediler"den oluşan bir borçlanma sistemidir. Burada iki üretici [aralarında yakın güven ilişkisi bulunan arkadaş veya akraba] aralarında arazi alım satımı için anlaşmakta, bankaya gitmekte ve alıcı konumundaki üretici, arazi alım kredisi talebinde bulmaktadır. Kredi anlaşması imzalanmakta ve tapuda arazi alım satımı gerçekleştirilmektedir. Ama bu gerçek bir alım satım olmamakta, arazi yine eski sahibi tarafından işletilmeye devam edil-

mektedir. Borç alınan krediyse, alıcı ve satıcı konumunda görünen iki üretici arasında yarı yarıya paylaşılmaktadır. Bu şekilde peşin olarak ele geçen parayla cari harcamalar yapılmakta, borçlar kapatılmaktadır. Aslında burada yapılan halihazırdaki borçların ileri tarihli bir borçlanmaya gidilerek, borçların ötelenmesinden başka bir şey değildir. Üreticiler bu şekilde kısa dönemli olarak borçları döndürmüş olurken, banka da üreticileri borçlandırmış olduğundan herhangi bir kayba uğramamakta aksine para kazanmış olmaktadır. Ama her şey usulünde olsa da, bu tür bir alışveriş, üreticilerin genel kredi/borç mekanizmasının [kendilerine] kapalı yollarını farklı yöntemlerle açmaya çalışmalarından kaynaklanmaktadır.

3- Kurumsal borçlanma piyasasının tıkandığı durumda hem üretimi hem de borçları döndürebilmek için kullanılan üçüncü yöntem, borçlanma kapısını açabilecek bir ürün üretmektir. Bu yöntem, yetiştirildiği bölgeyle sınırlı kalsa da, özellikle pamuk üretiminin ürün portfolyosuna dahil edildiği ya da edilebildiği Menemen ve Salihli yörelerinde gözlemlenmektir. Pamuk üretimi ve piyasasında önemli rol oynayan çırçır fabrikaları, araştırma projesinin pamuk ayağında da görüldüğü gibi, yalnızca pamuğu işleme görevi görmemekte, aynı zamanda üreticilere faiz karşılığında gayri resmi olarak borç da vermektedir. Aynı şekilde pamuk tüccarlarının da gayri resmi borç verdiği de görülmektedir. Bu borçlanma da pamuk piyasasındaki 2000'li yıllardaki dalgalanmayla üretiminin vazgeçilmez bir parçası haline gelmiş durumdadır. Menemen ovasının daha verimli arazilerinin bulunduğu batı bölümünde üzüm, mısır, pamuk, arpa/buğday, şeftali üretimi arasında üreticilerin kendilerine bir portföy oluşturdukları gözlenmekte ve bu portföyde de son senelerde piyasalarındaki dönüşümle birlikte üzüm ve pamuk gözden düşerken, mısır daha gözde konuma geçmektedir. Özellikle pamuk üretiminde önemli bir azalma hatta üretiminden vazgeçme söz konusuyken, bazı üreticiler zarar etseler de pamuk üretiminden tamamen vazgeçmemektedirler. Aynı şekilde mısır, pamuk, üzüm, buğday üretiminin görüldüğü Salihli'de de pamuk ve üzüm üretimi bu ürünlerin piyasalarındaki dönüşümle birlikte azalmakta ve mısır üretimi daha da yaygınlaşmaktadır. Pamuk üretimi ve satışı üreticilere para kazandırmasa da, pamuk üretildiği sürece çırçırcıdan veya tüccardan alınabilen gayri resmi borçla diğer ürünlerin [üzüm, mısır, arpa/buğday, şeftali] üretimi için gerekli olan sıcak para sağlanmış olmakta ya da halihazırdaki borçlar ötelenmiş olmaktadır.

4- Borçları ötelemek için gözlemlenen dördüncü yöntemse, tarım dışı ekonomik faaliyet için kredi alıp, bunu tarımsal üretimdeki borçların kapatılması veya döndürülmesinde kullanmaktır. Sarıgöl'de 2006 yılı Eylül ayında yağan yağmur sonucu, ürettiği üzümleri satamayıp tamamen zarar ederek borçlanan bakkal dükkanı sahibi üretici, özel banka borçlarını kapayabilmek için bir taraftan altınlarını satarken, diğer taraftan da esnaf kefalet kredisi çekmiştir. Çektiği 8.000 TL kredinin 6.000 TL'sini yine borçlarını ödemekte kullanırken, 2.000 TL'sini de oğluna açtığı bakkal dükkanı için sermaye olarak kullanmıştır. Önceki örneklerde de görüldüğü üzere borcunu kapatmak için tekrar farklı bir şekilde borçlanarak borçlarını ötelemiştir.

Borç Veren Üreticiler

Borçlu üreticiler yanında, borç almayıp aksine kendisinin borç verdiğini söyleyen üç üreticiyle Denizli'de görüşülmüştür. Bu üreticilerin ekonomik faaliyeti yalnızca tarımsal üretimle sınırlı değildir, aracılık, tüccarlık ve esnaflık yapmakta, buradan gelen sermaye birikimi sonucunda da zor durumda olan, kurumsal borçlanma mekanizmasına girmeyen, giremeyen üreticilere borç vermektedirler. Borç veren üreticilerden bir tanesinin 300 dönüm arazisi [30 dönümü bağ, 270 dönüme de buğday-arpa ve mısır ekmekte], diğerinin

250 dönüm tapulu, 35 dönüm tapusuz arazisi [80 dönümü bağ, 130 dönümü fiğ, 25 dönümü buğday, 50 dönümü arpa ve 10 dönümü kavun ekili], sonuncusunun 80 dönüm arazisi [25 dönüm bağ, 55 dönüm meyve bahçesi] vardır. Araştırmaya konu olan diğer bölgelerdeki büyük üreticiler [100 dönümden fazla arazisi olanlar] arasındaysa borçluluk sarmalına girenler bulunmaktadır ama yukarda da belirtildiği gibi toprak büyüklüğüyle, borçluluk arasında ters değil aksine doğru orantı mevcuttur. Yani arazi büyüdükçe borç miktarı da büyümekte, arazi küçüldükçe borç miktarı küçülmektedir [Tablo 3]. Borçları döndürebilmeyle toprak büyüklüğü ya da tarımsal faaliyet hacmi arasındaysa çok net bir ilişki gözükmemektedir [Tablo 12].

Tablo 12: İşlenen Toprak Miktarı ve Borç Ödeme Durumu

İşlenen toprak miktarı/Borçlarınızı düzenli ödeyebiliyor musunuz?	Evet	Hayır	Borcum Yok	Toplam
0-50 da	20	22	18	60
51-100 da	11	9	4	24
101-500 da	5	8	2	15
+500 da	1	0	0	1
Toplam	37	39	24	100

Ancak burada borç verebilme özelliğini sağlayan [ya da ekonomik olarak daha sağlıklı işleyebilen işletmelerde öne çıkan] ürün ticaretine ve tarım dışı aktivitelere girişmiş olmaktır; yoksa tarımdan kazanılan paranın tekrar bu şekilde dolaşıma girmesi söz konusu değildir. Artık tarımsal faaliyet, artık yaratmamaktadır. Bu konuda eskiyle yapılan karşılaştırmalarda inşa edilen evler, alınan tarlalar ve beyaz eşyalar, yapılan düğünlerin eskiden yapılan üzüm üretimi ve özellikle de tütün üretimi sonucunda olduğu ama şimdiki üretim sonucunda böyle bir sürecin söz konusu olamadığı farklı bölgelerde ifade edilmektedir. Dolayısıyla yalnızca tarımsal üretimden kaynaklanarak büyüyen ve zenginleşen bir yapı görememekteyiz. Görüşülen üreticiler arasında tarım dışı gelirlerden yararlanan %13 oranında üretici vardır [Tablo 4]. Araştırmada görüşülen üreticilerin %35'i senelik borç ödemelerini yaptıktan ve bir sonraki senenin üretim masrafları bir kenara koyduktan sonra ellerinde para kalmakta, % 62'sindeyse kalmamaktadır. Ellerinde para kalanların %60'ının küçük üretici olduğu görülmektedir ki bu küçük üreticilerin, bu konumda olmaları ellerine geçen emeklilik maaşından yani tarım dışı gelirden kaynaklanmaktadır [Tablo 9, 13].

Tablo 13: İşlenen Toprak Miktarı ve Borç Ödeme Sonrası Birikim Durumu

İşlenen toprak miktarı/Borçlarınızı ödedikten sonra girdilerini peşin alacak ya da yatırım yapacak paranız kaldı mı?	Evet	Hayır	Toplam
0-50 da	21	37	58
51-100 da	9	14	23
101-500 da	4	11	15
+500 da	1	0	1
Toplam	35	62	97

Sonuç Yerine: Proleterleşme mi Deproleterleşme mi?

Saha araştırması yapılan bölgelerdeki toprak piyasasına bakıldığı zaman, 2000'li yıllarda tarımda yaşanan dönüşüm sonucu ortaya çıkan hareketli bir piyasa gözlenmektedir. Bir taraftan borç ödeme ve yatırım harcamaları için toprak satmak zorunda kalan %19 oranında üretici [Tablo 11], diğer taraftan da toprak satın alabilmiş %25 oranında üretici tespit edilmektedir. Saha araştırmasında üreticilerin kendi köylerinde veya çevre köylerde, üretim bölgesi dışından toprak satın alan kişilerden bahsetmelerine rağmen [Alaşehir Kemaliye'de Kavaklıdere Şarapları'nın aldığı 2000 dönümlük arazi, Denizli Güney'de Pamukkale, Doluca ve Kavaklıdere Şarapları'nın, Alaşehir'de Mey Rakı'nın, Menderes Efemçukuru'nda TÜPRAG Altın Şirketi'nin, Salihli'de şehirde oturan avukat ve doktorların aldığı araziler gibi], görüşme yapılan üreticiler arasındaki toprak alım satımının neredeyse tamamının, köy içerisinde gerçekleştiği görülmektedir. Bununla birlikte alınan satılan araziler, küçük ölçekli arazilerden oluşmakta ve arazilerin düzenli olarak tek veya birkaç elde toplanması gözlenmemektedir. Dolayısıyla köy içerisinde bazı üreticilerin zenginleşerek büyümesi, bazı üreticilerinse mülksüzleşmesinden söz edilememektedir. Büyük ölçekli toprak satın alma ya da küçük ölçekli toprakları satın alarak büyük arazi sahibi olabilmek, yukarıda sayılan örneklerde görüldüğü gibi ancak tarım dışı sermayeyle gerçekleşebilmekte, tarımsal faaliyet içerisinden edinilen sermayeyle böylesine bir gelişme söz konusu olmamaktadır. En azından şimdilik tamamen bir mülksüzleşmeye tekabül etmese de üreticilerdeki toprak/mülk kaybının görülmesi ağır borçlanma yükü altında borçlarını ödeyemeyecek ve icralık konuma düşmekle söz konusu olmaktadır. Bu duruma düşen üreticilerin varlığı da yapılan saha araştırmasında üreticiler tarafından sık dile getirilmektedir. Özellikle Salihli'nin Karayahşi köyünde yapılan araştırmada, köye ticari taksiyle gelen araştırmacıyı üreticilerin icra memuru sanarak tedirgin olmaları, icra yoluyla toprak kaybının yaygınlığı hakkında önemli bir göstergedir. Görüşme yapılan kişiler arasında toprak sahibiyken işçi konumuna düşmüş, yani mülksüzleşmiş, bir kişiyle de görüşülmüştür. Salihli'de 1990'lı yıllara kadar 200 dönüm arazisi, 105 ineği olan büyük ölçekli bir üretici, 1994 ve özellikle de 2001 krizi sonucunda topraklarını ve hayvanlarını azar azar satmak zorunda kalmış, 2007 yılı itibariyle de elinde hiçbir malvarlığı kalmayarak geçimini ameleliğe giderek karşılamaktadır.

Görüşülen üzüm üreticileri arasında, hayvancılık yapan üreticiler %33 oranındadır ama bu da daha çok hane ihtiyaçları için gerçekleştirilen geçimlik bir faaliyet olarak ortaya çıkmaktadır. Dolayısıyla son senelerde hayvancılıkta önem kazanan devlet desteğinden yararlanan üretici yoktur. Bu sınırlı ve geçimlik hayvancılık yapısında, öncelik diğer tarımsal faaliyetlere verildiği için hayvan sayısının son beş yıl içerisinde azaldığı da gözlenmektedir. Hayvancılık yapanlar arasında maliyetlerin arttığı ve borç ödemek için hayvanlarını satanların oranı %27'dir.

Üzüm üreticilerinin çoğunluğunun, bir sosyal güvenlik sistemine dahil oldukları görünmektedir. Sigortalı olmayan yalnızca %8 oranında üretici vardır, geri kalanlar arasında Bağ-Kur'a bağlı %72, SSK'ya bağlı %12, Emekli Sandığı'na bağlı %6 oranında üretici vardır. Bunlar arasında emekliliğini almış ve emekli aylığından faydalananların oranı [%14'ü Bağ-Kur emeklisi, %6'sı Emekli Sandığı, %10'u SSK emeklisi olarak] %30'dur.

Özetlemek gerekirse, 2000'li yıllarda TRUP'la birlikte destekleme politikalarının

dönüşümü çerçevesinde fiyat-maliyet makası üzüm üreticileri aleyhine açılmış, tarım kar getirici bir faaliyet olmaktan çıkarken, tarım dışı gelir [veya sermaye] tarımsal faaliyetin sürdürülmesi için şart hale gelmiş, tarım dışı gelirin olmadığı ya da yetmediği durumlarda üretim borçlanarak sürdürebilmiştir. Bu bağlamda üzüm üretimi borçluluğu çevirebilenlerle devam etmiş, çeviremeyenlerle durmuştur. Üretimi durduranlar mülksüzleşme yaşamadan, ya işgücü dışına çıkmışlar ya da tarım dışı işgücüne dahil olmuşlardır. 2008 krizine kadarki süreçte tarımsal istihdamın hızlı düşüşünün arkasında yatan temel dinamik bu olmuştur. Ama 2008 sonrası uzun bunalım döneminde, tarihsel eğilimlere karşı olarak bu şekilde işgücü ve tarım dışına çıkan işgücünün tekrar tarıma döndüğü görülmüştür [BSB, 2015: 46-54].

Tarımdaki klasik çözülme mülksüzleşerek işçileşmeyi öngörse de, Türkiye'de 2000'lerde yaşanan süreçte mülksüzleşmeden işçileşme ya işgücünün dışına çıkma [yedek işçi ordusuna dahil olma] eğilimi ağır basmıştır. Ama mülksüzleşmenin olmaması işgücü ya da tarım dışına itilenlerin şartlar zorladığında tekrar tarıma dönmelerini mümkün kılmıştır. Bu anlamda işgücü içinde ve dışında salınan mülkiyet sahibi üreticiler ve/veya işçiler kategorisi ağır basmaktadır. Aslında araştırmamızda ön plana çıkan bu kategori, Keyder ve Yenal'ın Türkiye tarımı bağlamında yaptıkları tartışmada ortaya koydukları *kısmi proleterleşme* ve *geçici süreli proleterleşme* süreçleri bağlamında ortaya çıkan ücretli emek kategorilerinin güncel kaynağını oluşturmaktadır [Keyder ve Yenal, 2013: 137-168].[3]

Ama tam da bu noktada farklı bir dinamiği, borçluluğun işçileşme sürecindeki farklılaşan etkilerini de dikkate almak gerekir. Böylesine bir etki Sidar Çınar'ın mevsimlik tarım işçileri üzerine yaptığı araştırmada ayrıntılı bir şekilde incelenmiştir [Çınar 2014]. Tom Brass'ın çalışmalarının izinde Çınar'a göre mülksüzleştirilerek proleterleşen mevsimlik tarım işçileri, emekleri üzerindeki kontrolü kaybederek [*de-proleterleşerek*] bağımlı emeğe dönüşmekte, özgür olmayan iş ilişkilerine tabi olmaktadırlar. Bizim burada altını çizmek istediğimiz Çınar'ın ortaya koyduğu proleterleşmeden, de-proleterleşmeye geçişe ek olarak mülksüzleşmeden işçileşenlerin de bağımlı emeğe dönüşmelerine dair süreçtir. Gördüğümüz üzere, üzüm üreticileri açısından mülksüzleşmeden işçileşme sürecinin önemli bir boyutu, yukarda borçlanma dinamikleri üzerine yaptığımız tartışmada görüldüğü üzere, borç bağı dinamiklerinin belirleyiciliğidir. Borçlanma mülksüzleştirmeyi getirmese de üzüm üreticilerinin ya da mülksüzleşmeden işçileşenlerin kendi emekleri üzerine kontrollerini kaybetmelerine neden olabilmektedir. Bu anlamıyla borç bağının farklı bir bağımlı emek kategorisi bağlamında değerlendirilmesi gerekmektedir. Bu da mülksüzleşmeden özgür olmayan [bağımlı] emek kategorisidir ki kriz ve bunalım içerisindeki Dünya kapitalizminin, Türkiye tarımında yarattığı kendine özgü işgücü dinamiğini ortaya koymaktadır.

Bu şekilde mülksüzleşmeden özgür olmayan emeğin ortaya çıkışı, bir anomali gibi görünse de aslında 2008'le birlikte içine girilen uzun ya da üçüncü büyük bunalım bağlamında anlamlıdır. Çünkü, Sungur Savran'ın altını çizdiği gibi kar oranlarının düşmesiyle ortaya çıkan bunalımdan çıkış kar oranlarının yükselmesine bağlıdır, bunun da iki koşulu vardır. Birincisi, artı değer oranını arttıracak şekilde emekçilere sermayenin taarruz ki bu deregülasyon, özelleştirme, sosyal hizmetlerin kesintiye uğraması, esnekleştirme, sendikasızlaştırma ve yedek işçi ordusunu genişletici etki yaratan küreselleşmeyle 1980'lerden bu yana zaten gündeme gelmektedir [Savran, 2013: 37]. İkinci koşulsa, kar oranının

3 Mülksüzleşme ve yarı mülksüzleşmiş işçiler tartışması için ayrıca bkz. BSB [2011: 99-101].

hızlı bir şekilde yükselmesini sağlayacak üretkenlik artışlarıyla mümkündür. Bunun için sermayeyi yeniden hareket geçirecek şekilde üretken olmayan sermayelerin [çürüklerin] ortadan kalkması, yani bazı şirketlerin tamamıyla çökmesi, bazı üretim araçlarının tasfiyesi gerekir. Bu süreç, *"Marx tarafından, eskiden var olan sermayenin değerinin düşmesi veya son tahlilde sermaye olmaktan çıkması anlamında değersizleşme olarak anılır"* [Savran, 2013: 38]. 2008 bunalımını uzun kılan özellik böylesine bir değersizleşmenin henüz ortaya çıkmamasıdır. Denizli, Manisa ve İzmir'deki alan araştırmasında gördüğümüz, artık kar edemeyerek borçluluk sarmalında kendi emekleri üzerinde kontrol kaybetmiş ama mülksüzleşmemiş üzüm üreticileri, bu değersizleşmeme sürecinin bir parçasıdır.

Kaynakça

2016 Yılı Çekirdeksiz Üzüm Raporu, Mart 2017, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü.

A. Haroon Akram-Lodhi ve Cristóbal Kay [2010], "Surveying the Agrarian Question [part 2]: Current Debates and Beyond", *The Journal of Peasant Studies*, 37:2, 255-284.

Bağımsız Sosyal Bilimciler [2011], *Ücretli Emek ve Sermaye Derinleşen Küresel Kriz ve Türkiye'ye Yansımaları,* İstanbul: Yordam Kitap.

Bağımsız Sosyal Bilimciler [2015], *AKP'li Yıllarda Emeğin Durumu,* İstanbul: Yordam Kitapevi.

Sidar Çınar [2014], *Öteki Proletarya: De-Proletarizasyon ve Mevsimlik Tarım İşçileri*, Ankara: NotaBene Yayınları.

Huricihan İslamoğlu, Elvan Gülöksüz, Alp Yücel Kaya, Göksun Yazıcı, Ulaş Karakoç, Derya Nizam, Ayşe Çavdar [2008], *Türkiye'de Tarımda Dönüşüm ve Küresel Piyasalarla Bütünleşme Süreçleri*, TÜBİTAK, Proje No.106K137, 2006-2008.

Elif Karaçimen [2015], *Türkiye'de Finansallaşma Borç Kıskacında Emek,* İstanbul: Sosyal Araştırmalar Vakfı.

Çağlar Keyder ve Zafer Yenal [2013], *Bildiğimiz Tarımın Sonu, Küresel İktidar ve Köylülük*, İstanbul: İletişim Yayınları.

Oğuz Oyan [2009], "Kriz ve Tarım Politikaları", Hale Balseven ve Fuat Ercan [ed.], *Kriz ve Türkiye*, *Aşınan Teoriler,* Ankara: Phoenix.

Oğuz Oyan [2013], "IMF ve Dünya Bankası'nın Tarım Reformu Uygulama Proejesi'nin Bilançosu", *Mülkiye*, 2009, 33 [262], 237-253.

Michael Roberts [2016], *The Long Depression: How It Happened, Why It Happened, and What Happens Next*, Chicago, Illinois: Haymarket Books.

Sungur Savran [2013], *Üçüncü Büyük Depresyon: Kapitalizmin Alacakaranlığı*, İstanbul: Yordam Kitap.

İlhan Tekeli [2017], *İzmir İli/Kenti İçin Bir Tarımsal Gelişme ve Yerleşme Stratejisi,* İzmir: İzmir Büyükşehir Belediyesi Akdeniz Akademisi.

SORULAR-KATKILAR

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Sunumlar çerçevesinde sorularınız, katkılarınız varsa onları da almak istiyoruz.

Soru-Katkı: *İki sorum olacak; birincisi, İstanbul-İzmir otobanının, bölgeye verdiği zararla ilgili olarak bilgi verebilir misiniz? İkincisi, altmış-yetmiş yıldır Söke, Aydın civarlarında pamuk ekimi yapılıyor. Pamuğun toprağa zararı, dünyanın en büyük zararlarından biridir. Bu tarlalara bağ ekiliyor, mısır ekiliyor. Bunun zincirleme etkisi nedir? Önce pamuk, arkasından mısır, arkasından bağ ve bunlar için kullanılan ilaçlar. Bu ekim biçiminin, toprağa etkisi ve toprağında diğer ürünleri ve ürünü tüketenleri etkileyecek şekilde bir zararı oluşmuyor mudur?*

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Bu söylediğiniz çok görünmüyor. Çünkü üretici, maliyet-fiyat açısından sürekli olarak bir arayış içerisinde. Meyve ağaçları, bağ mesela her ne kadar uzun dönemli yatırımlar gerektirse de bir-iki yıl bütün geçişkenlikler, arayışlar çok sık yaşanır. Ürün içinde de sofralık üzümden, şaraplık üzüme geçişlerde bu olabiliyor. Ama zirai olarak etkisi var mı? Bu anlamda, bilgi sahibi değilim.

Dr. Hülya UYSAL: Bu kalıntıların, insanlara geçmesini mi öğrenmek istiyorsunuz?

Soru-Katkı: *Evet.*

Dr. Hülya UYSAL: Bu kalıntı, mutlaka insana geçiyor. Doğmamış çocuğun, beslendiği anne karnını incelemişler ve annenin çocuğunu bu zirai ilaç kalıntısıyla beslediği ortaya çıkmış. Araştırma sonuçlarıyla ilgili, bu tür duyumlar alıyoruz.

Soru-Katkı: *Merak ettiğim, devletin veya kurumların kontrolü izin vermesinin, geçişte bir etkisi olmuyor mu? Yoksa ürün dönüşümünde, direkt geçişler serbest mi?*

Dr. Hülya UYSAL: Kullanılan ilaçların kontrolü, ulusal ve uluslararası anlaşmalar doğrultusunda ya da yapılan yaptırımlarla da olabiliyor. Anlaşma ya da yaptırımlar doğrultusunda, bu kullanılan tarım ilaçları güncelleniyor. Diyelim geçen yıl kullanılan bir ürün ya da bir ilaç, bu yıl yasaklanabiliyor. Ama bazen üreticiler o ilaç için, bağda ruhsat almamış ama tütünde ruhsat almış. O ilacı getirip, diğer üründe kullanabiliyor. Hasat etmesine yakın bu ilaçlamayı yapıyor ve o dönemde de kalıntı çıkabiliyor. Üreticinin, bilinçlenmesi gerekiyor. Devlet, bu konularda çalışmalarda bulunuyor ama her zaman kontrol olamıyor.

Prof. Dr. Yaşar UYSAL: Ot ilaçları da, benzer zarar veriyor. Aynı zamanda, çiftçilik yapan bir insanım. Domatese, ilaç atarız. İlaç üzerinde, "ilaç attıktan on beş gün sonra toplanması" diye yazar ancak ilaç atılır, üç gün sonra domatesler olgunlaşır ve ilaç etkisini yitirmeden ilaçlı olarak satılır. Üzümle ilgili bir anımı anlatayım; bizim köyde, bir abimizin evinin yanında bağı var. Sohbet etmeye gittim. Yanındakilere, "Baştaki iki sıradan, güzel üzümlerden kesin hocaya" dedikten sonra bana dönerek, "O baştaki ikisine,

ilaç atmıyorum" dedi. "Neden" diye sordum. "Onu bizim çocuklar yiyor" dedi. Diğerini, kimin çocukları yiyor? İşte bu, çok ciddi problem. Tamaron adında bir ilaç var, bilmem bilir misiniz? Yıllarca her şeye atıldı. Tütün, pamuk, domates hiç fark etmiyordu. Sinek görüldüğünde, Tamaron atılıyordu. Bu ilaç, daha sonra kanserojen diye yasaklandı. Kişisel kanaatim; -bir bilgiye dayanarak söylemiyorum, hissiyat olarak söylüyorum- Türkiye'de kanserdeki patlamanın nedeninin, bu ilaç meselesi olduğunu düşünüyorum. Bu işin çözümünün bir tek yolu var; mevcut meslek liseleri gibi Türkiye'de, tarım meslek liseleri açmalıyız. Çiftçilik yapmaya devam edecek olanların, o liseden mezun olması gerekmeli. İlaç nasıl ve hangi zamanda atılır? Bunların etkisi ne olur? Bu konuların, her çiftçi için en önemli kriter haline gelmesi gerekiyor. Babam, kanserden öldü. Köydeki herkesin tarlalarına, ilaç atardı. Tarlaya ilaç götürürken hep motor sırtındaydı. O ilaçlar, sırtına akardı. Babamın, kanser olmaması bir mucize olurdu ve oldu. Erken yaşta, vefat etti. Dolayısıyla bu konu çok önemli. Devletin bu konuda, iyi niyetli girişimleri var ama bunu denetlemeleri mümkün değil. Özellikle sebze ve meyve alanında, bu çok zor. Sebze ve meyveye dair, bir denetim mekanizması yok. Fransızlar yeni bir cihaz yapmışlar; meyve-sebze alırken o cihaza meyveyi, sebzeyi gösterdiğinizde ilaç var mı, yok mu anlayabilecekmişiz.

İstanbul-İzmir otobanının, bölgeye verdiği zararla ilgili soru için söyleyebileceğim ilk şey; otoban, geçtiği her yeri mahvediyor. Yarattığı tahribatın yanında, otobanın geçtiği yerin bir tarafında kalan hayvanlar, diğer tarafa geçemez hale geliyor. Doğanın kendi iç işleyişindeki düzeni, inanılmaz bir şekilde bozuluyor. İstanbul-İzmir otobanı, Akhisar'dan itibaren Kemalpaşa'dan çıkacak şekilde inşa edilecek. Etrafına bir tel koyacak. Otobanın, çevreye zarar vermemesi mümkün değil. Türkiye'de bu tip yatırımlar yapılırken, ne zaman çevre maliyeti hesaplandı ki? Doğu Karadeniz'de, hidroelektrik santralleri [HES] yapılırken, çevre maliyetine bakıldı mı? Hayır. Çünkü şu an tamamen, ekonomik pencereden bakılıyor. Kamu yatırımlarında, çevreye öncelik verilmiyor.

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Geçen yıl çıkan haberlere göre, ağırlıklı kaybın Bursa-Balıkesir civarında zeytin ağaçlarında yoğun olduğu söylenmişti. İlaç meselesinde de üretime devam edebilmek için, bunu yapmak durumunda kalıyorlar. Sonucu, insan sağlığı için tabi ki çok kötü oluyor ama 1980'lerden beri yaşadığımız ideolojik etkiyi, unutmamak gerekiyor. İktisadi rasyonalite, herkesin üzerinde hakim oldu. Onun dışında halk sağlığı, gündemde yer bulmamış. İlaç firmaları, çok büyük sermaye kuruluşlarıdır. Onların hareketleri, yöntemleri, politik etkilerinin önüne geçmek de zor. Sermaye ve sermayenin hareketi bağlamında, sorunlar var. Bunun yanında konuşmadığımız, her sene ihracatla geri gelen üzümler, sofralık üzümler söz konusu.

Soru-Katkı: *Örgütlenmeye dikkat çekmek istiyorum. Ürünler farklı olsa da, Tire Süt Kooperatifi örneği, bir model olabilir mi?*

Prof. Dr. Yaşar UYSAL: Tire, Birleşmiş Milletler tarafından da başarılı kooperatif örneği olarak gösterildi. Bu başarının iki boyutu var. Birincisi, kooperatife İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin yaptığı bir katkı. İzmir Büyükşehir Belediyesi, kooperatiften büyük miktarda süt aldı ve bir pazar oluşturdu. Tire Süt Kooperatifi, pazar olayını iyi değerlendirdi ve geriye doğru entegre oldu. Çiftçinin para kazanmasının basit yolları var. Birincisi, ürünün katma değerlerini kendi belirleyecek yani süt olarak satmayacak, mümkünse peynir olarak, yoğurt olarak satacak. İkincisi, gelirin artması için maliyetleri düşürmesi gerekiyor. Bunun yollarından birisi, girdilerin ortaklaştırılması. Gübre bayiine gidip, "On ton gübre istiyorum" dediğimde alacağım fiyatla, köy için pazarlık yaptığım fiyat farkı artı fabrikadan köye gübre getirilmesiyle nakliye gibi avantajlar kazanarak, girdi maliyeti düşürülür. Kısaca, ileriki katma değerleri kendimize çekeceğiz, girdileri ortaklaştıracağız. O yüzden, entegre örgütlenme diyoruz. Tire Süt Kooperatifi, şu anda bunu yapıyor. Üyelerine

yem de alıyor, slaj işini de yapıyor, katma değeri ortaklaştırıyor. Gelirin artmasının bir boyutu da, çiftçinin tarım dışı gelirlere ulaşması gerekiyor. Mesela Orta Anadolu'da, hububat sezonu geliyor. Hububatın ekimi ve hasadı için yılda ortalama kırk gün çalışılıyor. Kırk gün çalışacaksın, on iki ay yüksek standartta yaşayacaksın. Dünya standartlarında, böyle bir iş yok. O zaman, ne yapacağız? Tarım dışı, gelir yollarını bulacağız. Tarım dışı gelir, iki türlü olabilir. Birincisi, tarımla bağlantılı gelir, ikincisi tarımdan bağımsız gelir. Tarımdan bağımsız gelir nedir? Köylerde el işi, el sanatları gibi tarımdan bağımsız işler yapabilirsiniz. Bununla ilgili bir çalışma yaparak, İzmir Büyükşehir Belediyesi'ne bir öneri sunmuştum. Öneri, yerel pazarların arttırılmasını içeriyordu. Pazara ulaşım içinde, raylı sistem hattı [İzban, Metro] üzerinde uygun arazilerde, pazar yerlerinin oluşturulması. Merkezi yerlerde oturanlar gidip, doğrudan üreticiden alışverişini yapacak. Köylü içinde bu pazarlar, tarımla bağlantılı tarım dışı gelir imkanı sunacak. Kendi ürününü, doğrudan tüketiciye satacak. Tire Süt Kooperatifi çok güzel bir uygulama, bunun yaygınlaştırılması gerekir ancak çiftçinin anlayabileceği basit bir tarım ve örgütlenme mevzuatının yapılması gerekiyor. On yıldır, Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'nde danışmanlık yapıyorum. Mevzuatın içinden çıkamadım. Çünkü inşaat, nakliye, tarım, tüketim ve daha birçok alanda aynı kooperatif mevzuatı geçerli. Ya yapacağınız işe uygun madde bulamıyorsunuz ya da işinizle ilgili olmayan çok fazla prosedürü yerine getirmeniz gerekiyor. Çiftçinin anlayabileceği, basit bir tarım mevzuatı yapalım. Neden girdiyi alan, ortaklaşa almayı organize eden, ürünü pazarlayan aynı olmasın? Tire Süt Kooperatifi bunu çok güzel yapıyor, bunu yaygınlaştırmamız gerekiyor. Çiftçilerimiz bir araya gelemiyorlar. Neden bir araya gelemiyorlar? Bizim köyden örnek vereyim. Köyümüzde, tarla komşusu olan iki çiftçi mutlaka kavga etmiştir. Sürerken sınırda pulluğun ucunu biraz ötekinin içine kaydırıyor, sonra öteki geliyor, "vay tarlama girmiş" diyor o da onun tarlasına giriyor. Böylece sınır kavgası oluyor. Bizim köye, Salihli'de olan barajdan su gelir. Kanaldan dağıtım olur, o suyun başında mutlaka kavga edilmiştir. Hiçbir etnik, mezhepsel vb. ayrım yoktur ama aşağı mahalleyle, yukarı mahalle birbirlerini sevmezler. Bu kadar ayrışmış bir kitleyi, örgütle bir araya getirmeye çalışıyorsunuz ama çok zor. Bunu sadece, ortak ekonomik çıkar alanı oluşturarak yapabilirsiniz. Bunun en tipik örneği, Avrupa Birliği'dir. İster ülke sınırlarında, ister tarla sınırlarında kavga etmemek için, ortak ekonomik çıkar alanı lazım. Komşumla, süt işleme kooperatifine ortaksam, yem fabrikasında ortaklığımız varsa orada ortak ekonomik çıkarımız vardır ve kavga edeceğimiz konuları görmezden gelirsiniz. Kısacası, çiftçilerimizi örgütlenmeye itecek mekanizmalar yapmamız gerekiyor. Bunun bir pratik yöntemini de söyleyeyim: Zeytinyağına geçen yıl, seksen kuruş ödedik. Zeytinyağını, kooperatif aracılığıyla satanlara bir lira ödedik. Örgütlenmeyi arttırmak istiyorsak, bu tür yöntemleri kullanmalıyız. Ancak Türkiye'yi yönetenlerin, çiftçi örgütlenmesini destekleyeceklerini sanmıyorum çünkü baskı grubu olacaklar. Birlik kooperatifleri, tarım satış kooperatifleri, ziraat odaları, çiftçi dernekleri vs. bunlar bölünüyor. Bu mevcudu, ortak hareket ettirecek yolları bulmalıyız. Bunların yerelde örgütleri olacak, üst çatı örgütü olacak, Hükümetle, bakanla kendi çıkarlarının pazarlığını yapacaklar. O zaman çiftçiyi kandıramazsın çünkü demokrasi böyle bir şey. Çiftçisi, işçisi, esnafı, sanatkarı, sanayicisi hepsi örgütlenecek, hepsi baskı grubu olacak; haklarını demokratik kulvarlarda arayacaklar. Bizim memlekette bu böyle işlemiyor. Örgütlenmek, Türkiye'de istenmeyen bir şeydir. Demokrasi çok istenen bir şeydir ama Dünya'da var mı hem etkin demokrasinin işleyip, hem de toplumun tüm kesiminin örgütlenmediği bir ülke. Bizimkilerin söylemleriyle, eylemleri çok farklı. Tire Süt Kooperatifi çok güzel bir örnek, yaygınlaştırmak gerekiyor. Yalnız basit bir mevzuatla, entegre olarak yapmamız lazım. Özetle bu memlekette yazılacaklar yazıldı, söylenecekler söylendi. Zaman aksiyon zamanı, bu örnekleri çoğaltmalıyız.

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Katılımınız için çok teşekkür ederiz.

ÜZÜMÜN
AKDENİZ'DEKİ
YOLCULUĞU-III
TARİHSEL VE
KARŞILAŞTIRMALI
PERSPEKTİFTEN
DOĞU AKDENİZ'DE
ÜZÜM ÜRETİMİ
VE TİCARETİ
MODERATÖR: DOÇ. DR. ALP YÜCEL KAYA
KONUŞMACILAR: PROF. DR. ELENA F. SYRETT
PROF. DR. SOCRATES PETMEZAS
PROF. DR. NÜKHET ADIYEKE
22 EKİM 2016 CUMARTESİ SAAT 16.00
AHMED ADNAN SAYGUN SANAT MERKEZİ
aas|sm
İzmir
AKDENİZ
Akademisi
İZMİR
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ

XVIII. YÜZYIL BAŞINDAN, XX. YÜZYIL BAŞLARINA KRALA GEMİYLE İZMİR'DEN GİDEN SULTANİYE KURU ÜZÜM İHRACATI

Prof. Dr. Elena FRANGAKIS-SYRETT
Queens College Ekonomi Tarihi Bölümü ve New York Kent Üniversitesi Lisans Merkezi, ABD

Bu çalışma, XVIII. yüzyıldan XX. yüzyıl başlarına kadar Batı Anadolu'dan önce Avrupa, daha sonra Amerika ve Avustralya pazarlarına yapılan üzüm ihracatı ticaretinin gelişimini, yapısını, sürekliliğini ve küresel konumlanışını ortaya koymaktadır. Bu kadar uzun bir zaman diliminde istikrarlı şekilde ihraç edilen bu meyve, farklı çeşitlerden oluşmaktaydı: İzmir yöresinde yetiştirilen, başlıca ihraç limanı da İzmir olan ve en iyi kalite olarak bilinenleri sultaniye üzümleriydi. Tanınmış bir ürün olduğu için, sultaniye üzümleri diğer bütün üzüm çeşitlerinden daha yüksek fiyata satılmaktaydı ve neredeyse her zaman pazar bulabiliyordu. Bu üzümler, erken modern dönemde sıklıkla kralların sofralarını süsler ve 'ürünlerin kralı' olarak görülürdü. Bir diğer çeşitse endüstriyel kullanım, yani şarap yapımı amacıyla ihraç edilen siyah üzümlerdi. Fransa pazarının adlandırdığı şekliyle; *raisins à boisson* [içecek üzümleri]. Bunların dışında *elemi* ya da Fransızca'da *sofralık* olarak adlandırılan ve yenilebilir olarak satılan kırmızı kuş üzümleri vardı. Genelde, her çeşit ürünün herhangi bir yıldaki mahsulünden yüksek kaliteli olanları tüketim için, düşük kalitedekileri de şarap yapımı ve alkol yapmak için satılabiliyordu. Bu çalışmanın kapsadığı dönemde, her çeşidin oldukça güvenli bir pazarı olduğunu kabaca söyleyebiliriz. Batı Anadolu bağcılığının çalışılmasındaki dikkat çekici bir diğer özellikse, üzümlerin satışının başlarda yavaş gelişmiş göstermiş olsa da XVIII. yüzyıldan, I. Dünya Savaşı'nın hemen öncesine kadar ve hatta sonrasında *sürekli olarak* bölgenin aranan -şehir limanının en etkin ticari ağları aracılığıyla yönlendirilen- ihraç ürünlerinden biri olarak kalmış olmasıdır. Peki, bu nasıl mümkün oldu? Neden ve nasıl meydana geldi? Bunlar aşağıda çözümlemeyi amaçladığımız sorulardan bazıları. Bununla ilgili bir diğer soru da üzüm ihracatının, Osmanlı Anadolu'sunda üzümlerin başlıca ihracat merkezi olan İzmir ekonomisine etkilerinin ne olduğu ve yerel ekonominin bu üründeki dalgalanmaları, Yunanistan ve onun başlıca ihracat limanlarından, İzmir'in üzüm ihracatı ticaretinin

rakiplerinden de biri olan, Patras[1] limanı gibi diğer bölgesel üreticiler ve rakiplere kıyasla, nasıl aşabildiği meselesidir.[2]

Bunu yapmadan önce, XVIII. yüzyıldaki üzüm ihracatına bakmamız gerekmektedir. Bu dönem, İzmir'in hem imparatorluk içerisinde ana liman olarak yükseldiği, hem de daha geniş ölçekte Akdeniz ekonomisi ve Avrupa'nın Atlantik bağlantılı ekonomileri çevresinde şekillenen dünya pazarlarında etkin bir uluslararası bir liman olarak ortaya çıktığı önemli bir dönemdi.[3] Bu süreçte, Doğu Akdeniz'in dünyanın geri kalanıyla irtibatı da gittikçe arttı. İzmir, hem Ege adalarının ortasında yer alması ve İstanbul-İskenderiye ticaret yolunun ana ekseni olarak hizmet etmesinden dolayı, hem de kara ve deniz yoluyla Batı ve İç Anadolu'dan başlayıp Londra ve Barcelona'ya uzanan geniş ticaret ağları geliştirmiş olması nedeniyle, kendisini böylesi gelişmelerden faydalanmaya oldukça uygun bir konumda buldu.[4] Öyleyse İzmir'e erken modern dönemde, uluslararası pazarlardaki artan görünürlüğünü sağlayan neydi? Bu soruyu cevaplandırmak için, başlıca ihracatına, üzüme değil Avrupa'daki tekstil imalatı için pamuk ve pamuk ipliği, ipek ve yün gibi hammaddelerin ihracatına bakmamız gerekir. Bu hammaddeler, XVIII. yüzyılda İzmir'in

---

1 XIX. yüzyıl boyunca Patras şehir limanıyla ardalanı arasında varlığını sürdüren sıkı ilişkiler, İzmir'le Batı Anadolu ve Ege adaları arasında olduğu gibi, nitelik olarak hayli simbiyotikti. XIX. yüzyılda, İzmir nasıl Osmanlı İmparatorluğu'nun ihracat limanıysa, Patras da Yunanistan'ın başlıca ihracat limanıydı. Bir şehir olarak Patras, liman üzerinden akan ticaret aktiviteleri sayesinde zenginleşti ve bunun neticesinde hinterlandının da gereksinimlerini karşıladı. Mora ve Batı Yunanistan'da, XIX. yüzyıldaki ekonomik büyüme sadece limanda gerçekleşen işlem artışına ve limanın büyüyen bu ihracata uyum sağlamasına yol açmadı aynı zamanda kentte nüfus artışını ve daha yüksek kentleşme seviyelerini beraberinde getirdi. Bu gelişmelerin tek başına en önemli nedeni, kuş üzümü üretiminin ve ihracatının Britanya pazarı üzerinden şekillenen artış trendiydi. Bu trend, İzmir'in üzüm ihracatına çok benzer bir şekilde, 1830'larda başladı ve ihracatla birlikte kuş üzümü ekili arazilerin miktarının en yüksek seviyelerde olduğu 1878-1991 yılları arasında zirveye ulaştı. Bu zirve, dönemini ortaya çıkaran temel etken asma bitinin [*phylloxera*] Fransa'da üzüm bağlarını vurmasıydı. Fransa bağları düzeldiğinde, kuş üzümü ihracatının tabanı sadece Patras ve hinterlandı için değil Yunan ekonomisi için de vahim sonuçlar ortaya çıkaracak şekilde düşmüştü. Bu olay, daha büyük bir ekonomiye sahip Osmanlı ekonomisiyle, Yunanistan ekonomisi arasındaki farka ilaveten İzmir'le Patras arasındaki ayrışmanın da en görünür hale geldiği olaydı. 1893 yılında, gümrük tarifeleri Fransa'yı meyvenin tüm ithalatına kapattığında Patras'ta kuş üzümü fiyatları dramatik bir biçimde düştü ve Yunan devleti iflasını ilan etti. Sektör elbette ayakta kaldı ve Balkan Savaşları yıllarında, ihracat yeniden büyümeye başladı. Patras üzerine daha fazla bilgi için bkz. Elena Frangakis-Syrett ve Malcolm Wagstaff, "Patras and its Hinterland: Cityport Development and Regional Change in 19th Century Greece", Brian Hoyle [der.], *Cityports, Coastal Zones and Regional Change* içinde, Londra 1996, s. 121-136. Bununla birlikte bu durum, İzmir ekonomik zenginliği yalnızca üzüm ihracatı ticaretine bağlı olmadığı, boyut ve kaynaklarda daha büyük olan Osmanlı ekonomisi de tarımsal üretimde tek biri ürüne dayanmadığı ve buna bağlı olarak ihracata tek bir ürün hâkim olmadığı için, aşağıda gösterileceği üzere, Fransız pazarının kaybıyla daha iyi başa çıkan İzmir'de büyük bir ekonomik bir sorun ortaya çıkmadı.

2 Yunan dış ticaretiyle ilgili olarak bkz. Maria Synarelli, "Το εξωτερικό εμπόριο της Ελλάδας κατά τον 19ο αιώνα", *Historica*, Sayı 2 [1984], s. 349-370. XIX. yüzyılda Patras limanı üzerine ayrıca bkz. Nicos Bakounakis, *Πάτρα. Μια ελληνική πρωτεύουσα στον 19ο αιώνα, 1826-1860* [Atina 1988]; ve Elena Frangakis-Syrett, "Patras" Çağlar Keyder, Y. Eyüp Özveren ve Donald Quataert [der.], *Doğu Akdeniz Liman Kentleri* içinde, İstanbul 1994, s. 23-44.

3 Bu dönemdeki Osmanlı ekonomisinin daha geniş bir incelemesi bkz. Elena Frangakis-Syrett, *Trade and Money: The Ottoman Empire in the 18th and Early 19th Centuries*, İstanbul 2007, s. 27-38.

4 Elena Frangakis-Syrett, *18. Yüzyılda İzmir'de Ticaret*, İzmir 2006, s. 199-228.

Marsilya'yla olan oldukça simbiyotik ticaret ortaklığının gelişimiyle koşut olarak gelişen Güney Fransa'nın tekstil imalatı için gönderiliyordu.[5] 1750'lerde, İzmir'in, özellikle Osmanlı-Fransız ekonomik ilişkisine bağlı olarak sürdürülebilir bir ticari ivme yakalaması ve bunun uzantısı olarak ekonomik büyüme göstermesi için deyim yerindeyse, 'bütün taşlar yerli yerindeydi.' Fransa, Osmanlı İmparatorluğu'nun Avrupa'yla ticaretinin yarısını oluşturuyordu; bu ticaret İzmir'de yansımasını bulmuştu. O zaman, Karaosmanoğulları'ndan Rallilere, İzmir ve hinterlandındaki girişimciler, hem yakın hem uzak pazarlarda nasıl ticaret yapılacağı dahil olmak üzere, 'alışveriş sanatını' iyice öğreniyorlardı. Bütün etnik gruplar ve inanç grupları ticaretle ve şehrin ekonomisinin ilişkili sektörleriyle uğraşmaktaydılar: Müslümanlar ve gayrimüslimler, Osmanlılar ve Osmanlı olmayanlar, yani İzmir'de uzun süredir yerleşik olan İngilizler, Flemenkler ve Fransızlar. Tüm bu grupların ticaretten kazanıp kazanmaması ya da ticaretle aynı oranda ilişkili olup olmaması, bu grupların dini ya da etnik-dilsel profilleriyle değil, sosyo-ekonomik nedenlerle ilişkiliydi. Dünya ekonomisi ve kapitalizm geliştikçe, İzmir halkının ve çevresindeki kırsalın -Osmanlı İmparatorluğu'nun geri kalanında da olduğu gibi- sosyo-ekonomik açıdan hayli katmanlı hale gelmesi doğal bir sonuçtu. Osmanlı son döneminde kırsalda da büyüme gerçekleşmiş olmasına rağmen, imparatorluktaki şehirler kırsal kesimlerden genelde daha iyi durumdaydı. İzmir ve geniş hinterlandı olarak görebileceğimiz *Ege Bölgesi*'nde de durum böyleydi.[6]

Bununla birlikte, konu üzüm ihracatı olunca, XVIII. yüzyıl, İzmir'in ticaret ortakları için talebin yüksek olduğu bir dönem değildi.[7] Aksi yönde birkaç istisna hariç,[8] üzüm ihracatı yüzyılın ancak son yirmi yılında ortaya çıkmış ve bu ihracatın ciddi manada yükselişi ancak XIX. yüzyılın ikinci çeyreğinde gerçekleşmişti; ki o zaman dahi ihracattaki artış kademeli şekilde belli bir sürece yayılmıştı.[9] Limanın ticaretinin büyüdüğü ilk zamanlarda üzümlerin İzmir'in başlıca ihraçları arasında olmayışının çeşitli nedenleri vardı. Bunların ilki tüketicilerin damak tatlarıyla ilgiliydi; bir diğer ve daha önemli nedense ekonomiyle ilgiliydi. Erken modern dönemde, üzümler lüks bir ürün olarak görülüyordu ve Marsilya, Livorno ya da Amsterdam'daki pazarlar buğday ya da zeytinyağı gibi gıda maddelerini ve bunlardan da çok, tekstil için hammadde ithal etmeyi tercih ediyorlardı. Kuru üzüme her zaman talep olan İngiltere'yse istisnaydı. XVI. yüzyılda, Osmanlı'nın Yunan illerinden kuş üzümü ithal edilmesiyle başladı.[10] XVIII. yüzyıla gelindiğinde [o zaman bilindiği şekliyle] Britanya, öncelikle Kral ve mahiyeti için, diğer bir deyişle pazarın üst segmenti için İzmir'den sınırlı miktarlarda kurutulmuş meyve ithal ediyordu.[11]

---

5 Elena Frangakis-Syrett, "İzmir'de Pamuk ve Kumaş Ticareti" Çağlar Keyder ve Faruk Tabak [der.] *Osmanlı'da Toprak Mülkiyeti ve Ticari Tarım* içinde, İstanbul 1998, s. 101-118.

6 Alp Yücel Kaya, "In the Hinterland of Izmir: Mid-19th Century Traders Facing a New Type of Fiscal Practice", Suraiya Faroqhi ve Gilles Veinstein, [der.], *Merchants in the Ottoman Empire,* Paris 2008, s. 261-280.

7 Bu diğer başlıca Osmanlı limanları için de böyleydi. Nicos Svoronos, *Le Commerce de Salonique au XVIIIe siècle,* Paris 1956, s. 280.

8 Archives Nationales de France, Paris, AE Bi 1066 1777 yılı için İzmir'in ticaret istatistikleri. Bundan sonra bu arşivler ANF şeklinde alıntılanacak.

9 ANF, AE Bi s. 1067-1069.

10 A. C. Wood, *A History of the Levant Company,* Londra 1964, s. 66-68.

11 The National Archives: United Kingdom, Kew Gardens, Londra, SP 110/37, Thomas Lansdown, Aleppo to William Bellamy, Livorno, 26 Oct. 1761. Bundan sonra bu arşivlere TNA şeklinde alıntılanacak.

Üzüm ihracatı seviyesinin düşük olmasının, ürünün yüksek maliyeti dışındaki diğer bir nedeni de sadece sınırlı miktarlardaki mahsülün ihraç edilmesine izin verilmesiydi. Sonunda baskın gelen piyasa oldu: Batı Anadolu'da yetiştirilen pamukla daha iç bölgelerde yetiştirilen ancak rekabetçi bir şekilde İzmir'e nakledilen ipek ve tiftik ipliğinin daha kârlı olması olasıydı ki bu ürünlere yoğunlaşmak, üreticiye daha makul geldi.[12] Erken modern dönemde uluslararası pazarlar için iletişimde yaşanan aksaklıklar ve taşımadaki belirsizliklerin yanı sıra en can alıcı meselelerden biri talepte görülen sık dalgalanmalardı. Uzun mesafeli ticareti kârlı hale getirmede alıcının kesinliği çok önemli olduğundan, talepteki istikrar bu ürünlere yoğunlaşılmasının önünü açtı. XIX. yüzyılın ikinci çeyreğinden itibaren, pamuk artık İzmir'in ihracat kalemlerinin 'kralı' değildi ancak pamuğun yerini pelit, boya kökleri, sülükler ve kurutulmuş meyveler almıştı.[13] Mevcut ticaret ağların kullanımı ve nasıl iş yapılacağına dair bir ürünün ticaretinden diğer bir ürün ticaretine bilgi aktarımı İzmirli tüccarların Osmanlı İmparatorluğu'nun içinde ve dışında ticari olarak rekabetçi kalmalarına olanak sağladı. Aslında, sadece üzüm ihracatı ticaretinin süreklililiğini değil aynı derecede İzmir'in, İmparatorluğun son iki buçuk yüzyılında, *süregiden* ticari başarısını anlamanın anahtarı şehir limanının pazarlardaki yeni tüketici taleplerine ve güçlere *uymaktaki ve onları benimsemekteki becerisini* kavramaktır.[14]

* * *

Şimdi, XIX. yüzyıla dönelim. Batı Anadolu'dan çıkıp İzmir yoluyla dağıtılan üzümün tüketimi küreselleştikçe, bu üzüm tanınırlık kazandı ve markalaştı. Bu durum, ürünün sadece pazarlanabilirliğini sürekli kılmakla kalmadı, pazarını da arttırdı. Bu kademeli bir süreçti: XVIII. yüzyılda başlayan süreç, yüzyılın son yirmi yılında kuru üzüm ihracatı, özellikle de İzmir'in iki önemli pazarı ve ticaret ortağı olan İngiliz ve görece daha düşük oranda Fransız pazarında istikrarlı bir şekilde tüketilen sultaniye üzümüyle hız kazandı.[15] XIX. yüzyıl başlarında küresel pazarın hızla büyümesiyle, İzmir'in Osmanlı döneminin sonuna kadar sürecek olan, Amerika Birleşik Devletleri'yle geliştirdiği ticaret örneğinde görüldüğü gibi daha fazla pazara ulaşma ve bu süreçte ticaret ortaklıklarının sayısını arttırma kabiliyeti de büyüdü; ek olarak, İzmir faaliyet alanını da genişletebildi, yeni ticaret ortaklıkları kurdu ve bu ortaklıkları, Avusturya'yla olduğu gibi, yeni kâr ve görünürlük seviyelerine taşıdı.

---

12 ANF, Marine B/7, 435, Consul Peleran, Izmir, 20 July 1740 to Minister, Paris.

13 Elena Frangakis-Syrett, "The Implementation of the 1838 Anglo-Turkish Convention on Izmir's Trade: European and Minority Merchants", *New Perspectives on Turkey,* Sayı 7, 1992, s. 91-112

14 Frangakis-Syrett, *İzmir'de Ticaret*, s. 278-289.

15 Mora Yarımadası'ndan Britanya'ya ve daha az olarak da Fransa'ya kuş üzümü ihracatı İzmir'den sultaniye üzümü ihracatına benzer bir örüntü izlemiştir. XVII. yüzyıla kadar sınırlıydı. Kuş üzümü ticaretinin artışı 1780'ler ve 1790'larda Britanya ve hemen sonra onu takip eden Birleşik Devletler'in bu mala olan ilgisi arttıkça gerçekleşti. Vasilis Kremmydas, *Το εμπόριο της Πελοποννήσου στο 18ο αιώνα [1715-1792]*, Atina, 1972, s. 158-160. Dünya ekonomisi büyüdüğü ve Doğu Akdeniz pazarları onunla daha entegre hale geldiği için ekonomik hareket halindeki dinamikler açıkça benzerdi. Dahası, bu örüntü bu çalışmanın da gösterdiği gibi XIX. yüzyıl süresince daha da gözle görülür hale gelecekti.

Kuru üzüm ihracatına gelirsek, gemileri ilk kez 1800'lerde Doğu Akdeniz'e inen Amerika'nın bu ihracatta pazar olarak yeri oldukça önemliydi. Bunun nedeni, İngilizlerden üzümlerin tadını çoktan almış olan Amerikalıların büyüyen bir ekonomiye, pazara sahip olmasıydı ve bu büyüme trendi, bu çalışmanın incelediği dönemin sonuna kadar devam etti.[16] Nitekim, Osmanlı İmparatorluğu ile [Britanya'yla kıyaslandığında sadece on yıllık bir gecikmeyle Sanayi Devrimi'ni gerçekleştiren ve hızla büyüyen bir bölge olan] Birleşik Devletler'in doğu yakası arasında, 1780'lerden başlayan ve XIX. yüzyıl başlarında yükselen bir ticaret gelişmişti.[17] 1811 ile 1820 yılları arasında Trieste ve Ankona limanlarına gelen gemilerin yanı sıra Philadelphia, Baltimor, Boston, New York, Salem, Havana, Brazil ve St. Bartolomeo'dan çıkan Amerikan gemileri de İzmir'e gelmeye başladı.[18] Genelde kahve, onu takiben mamul mallar, özellikle pamuklu kumaş, şeker, baharat ve bir dizi tropikal ürün taşıyorlardı. *İzmir'in yönlendirdiği* Osmanlı pazarları karşılık olarak öncelikli olarak [Amerikalıların tekrardan Çin'e ihraç ettikleri] haşhaş, yün, [kuru üzüm dahil] kuru meyve ve tıbbi ilaç satıyordu.[19] Süreç içinde, Amerikalılar Antiller gibi dünyanın başka bölgelerinden ilk defa İngilizler olmaksızın aracılık yaparak İzmir'e sömürge ürünleri denilen malları getirdiler; bu durum, ticaret ortaklığını her iki taraf için de çok kazançlı hale getirdi. Amerikalılar, sömürge ürünlerinin İzmir'e ticaretinde aslan payına sahip batı Avrupalıların yerini alamamışsa da, Amerikan-İzmir ticaret ortaklığı kuru üzüm ihracatını güçlendirdi ve şehrin 1820'lerle, 1830'lar arasında gerçekleşen ticaretinin hızla büyümesine katkıda bulundu.[20] Kuru üzüm ihracatı düşünüldüğünde, diğer Avrupa pazarları XIX. yüzyıl süresince ve XX. yüzyıl başlarında Anglo-Amerikan örneğini takip ettiler ve Kuzeybatı Avrupa'da, bilhassa Belçika, Almanya ve Hollanda'da süreklilik gösteren bir kurutulmuş meyve tüketimi alışkanlığı yerleştirdiler.[21] Yüzyılın sonunda, Avustralya pazarı dahil, daha da fazla sayıda pazar benzer bir yönelim gösterdi.[22]

Birden çok Avrupalı ortakla ticaret yapmak, Avrupa'nın farklı bölgelerindeki değişen ekonomik kalkınmışlık düzeylerinden faydalanmayı mümkün kıldığı için, kuru üzüm dahil İzmir'in tüm ihracat kalemleri için ticari başarı ihtimalini güçlendirdi. Bunun bir örneği, Orta Avrupa'yla İzmir arasında XVIII. yüzyılın son on yıllarında ve XIX. yüzyılın

16 Greek Chamber of Commerce in Istanbul, *Δελτίο Αγορών [Markets Bulletin]* [Yunanca], İstanbul, 19 Şubat 1911. Bundan sonra *Bulletin* olarak atıfta bulunulacak.

17 Örneğin, Silvia Marzagalli, "Les Ētats-Unis en Méditerranée. Modalités et enjeux d'une nouvelle présence atlantique dans la mer Intérieur", *Revue d'histoire maritime*, Sayı 13, 2011, s. 71-100.

18 New-York Historical Society, Bradish Papers, Ağustos 1811'den Haziran 1812'ye ve Mayıs 1815'ten Kasım 1820'ye kadar İzmir limanına gelen Amerikan deniz taşıtlarının listesi.

19 TNA, SP 105/127, Consul Werry, Izmir, 2 Aug. 1800 to Levant Company, Londra. Ayrıca bkz., Silvia Marzagalli, James Sofka ve John McCusker [der.], *Rough Waters: American Involvement with the Mediterranean in the Eighteenth and Nineteenth Centuries*, St. John's Newfoundland, 2010, s. 1-7.

20 Archives du Ministère des Affaires Étrangères, Paris, CCC, Cilt 42, 1828 yılı için İzmir'in ticaret istatistikleri. Bundan sonra bu arşivlere, AMAE şeklinde atıfta bulunulacak. AMAE, CCC, Cilt 43, 1832 yılı için istatistikler.

21 *Parliamentary Papers, Accounts & Papers*, Cilt LXXXII [Londra, 1886], 1882-1885 yılları için İzmir'in Ticaret İstatistikleri. Bundan sonra bu kaynağa; *PP, A&P* şeklinde atıfta bulunulacak; ayrıca bkz., AMAE, NS, Cilt 480, 1903 yılı için İzmir'in ticaret istatistikleri.

22 *Bulletin* [İstanbul, 28 Mart 1908].

başlarında gelişmeye başlayan ticaretti.[23] Hem Avrupa pazarları arasında o zaman gelişmeye başlayan karşılıklı ilişki hem de deniz savaşlarının o dönemdeki sıklığı göz önünde tutulursa, tüccarlar Avrupa'nın büyük ticari merkezlerinden biri olan Avusturya'nın egemenliğindeki Trieste'ye mallarını giderek artan bir biçimde karadan taşımayı seçiyorlardı.[24] Orada, hem Osmanlı hem de Orta Avrupa pazarlarının tüm bilgisine sahip olan Flemenk tüccarlar, bu malları İzmir'e götürüyorlardı. Bu sırada, Avusturya, Osmanlı pazarlarıyla olan ticari bağlarını, Trieste'deki Flemenklerin zararını, direkt olarak da güçlendirmekteydi.[25] Flemenkler, tümü Avusturya bayrağı altında seyreden Venedikli, Dalmaçyalı, Sloven ve Triesteli gemilerin Orta Avrupa-Osmanlı ticaretinden paylarını alıp götürdüklerini seziyorlardı. Avusturyalılar kendilerine onları Doğu Akdeniz ticaretini yürütmede oldukça rekabetçi yapan önemli bir avantaj sağlamıştı. Napolyon Savaşları sona erdikten sonra Avusturya, Berberi Devletlerle, büyük olasılıkla bir haraç ödenmesi ve bu amaçla yapılan bir anlaşma karşılığında, Akdeniz'de Avusturya bayrağı altında seyreden gemilerin taciz edilmemesi için müzakere etmiş olan, ilk ve bir süreliğine tek Avrupalı güçtü. Bu gemiler Selanik'e ya da İstanbul'a Alman malı mamul kumaş ve Trieste pazarına İngilizler ya da Fransızlar tarafından Avrupa'ya getirilen şeker ve kahve gibi sömürge mallarını getiriyor; Trieste ile daha sonra Orta ve Batı Avrupa'daki pazarlara dağıtılmak üzere Viyana'ya pamuk, yün, ve [kuru üzümler] kuru meyve yükleri götürüyorlardı.[26] İzmir'i oldukça çekici bir alıcı pazarı haline getiren İzmir'in ağları, Osmanlı iç kesimlerinden kuru üzüm dahil bir dizi ihraç malı getirebildiği için, Avrupa'daki pazarlar için yük almak amacıyla İzmir'e boş gemi göndermek bile zaman zaman kârlıydı.[27] Herhangi bir zamanda Viyana pazarı mümkün olan en yüksek kârları sağlayamazsa, mallar bunun yerine oradan [Viyana'dan ya da Trieste'den] Avrupa'da malların en çok talep edildiği pazarlara gönderilmek üzere Trieste'ye gönderilebilirdi ve bunun tersi de olabiliyordu.[28] Oldukça rekabetçi fiyatlarda mal ve eğer gerekirse bandra sunmanın yanı sıra, birden çok pazara erişim ve bunu daha etkili bir şekilde yapabilmek için hem Avrupalı hem de Osmalı tüccarları içeren ticaret ağlarına sahip olmak, Levant ticaretini XIX. yüzyıl başlarında Avusturya İmparatorluğu'nun en hızlı büyüyen ticari ilişkilerden biri haline getirdi.[29] Dahası, Avusturya, XIX. yüzyıl sonlarında hem İzmir'in ihracat ticaretinde, hem de nakliyede Fransa'yı ve

23 Olga Katsiardi-Hering, "Greek Merchant Colonies in Central and South-Eastern Europe in the 18th and Early 19th Centuries." V. Zakharov, G. Harlaftis ve O. Katsiardi-Hering [der.], *Merchant Colonies in the Early Modern Period* içinde [Londra, 2012], s. 127-140.

24 Elias Habesci, *État actuel de l'empire ottoman* [Paris, 1792], Cilt II, s. 237-239.

25 ANF, AE Biii 271, 276.

26 TNA, SP 105/135, Consul Werry, Izmir, 17 Aug. 1816 to Levant Company, London.

27 ANF, AE Biii 415, Maruscheau Élève, Réflexions sur la situation politique et commerciale de France dans les États du Grand Seigneur, 13 Nov. 1820.

28 ANF, AE Bi 1087, Consul Fraunnery, Trieste, 27 Jan. 1789 to Minister, Paris and AE Bi 1068 [1788 yılı için ticaret istatistikleri]. Avrupa'daki herhangi bir pazara satmak için Osmanlı malları satın alma stratejisi üzerine, ayrıca bkz. Elena Frangakis-Syrett, "Networks of Friendship, Networks of Kinship: Eighteenth-century Levant Merchants", *Eurasian Studies*, Cilt. I/2, 2002, s. 183-206.

29 Örneğin, AMAE, CCC, Cilt 35, 1817, 1819 yılları için İzmir'in ticaret istatistikleri; CCC, Cilt 36 1820 yılı için istatistikler; CCC, Cilt 42, 1828 yılı için istatistikler; CCC, Cilt 43 1832 yılı için istatistikler.

Birleşik Devletler'i geride bırakarak İzmir'in ikinci ticari ortağı haline geldi.[30] Geride bırakamadığı tek ülke, Britanya'ydı. Kuru üzüm, Avusturyalı tüketicilerin ilgilendiği tek ya da en önemli ürün olmamasına karşın, Avusturya XIX. yüzyıl süresince,[31] Britanya'dan daha az olmasına rağmen Fransa'dan daha fazla satın alarak ve zaman zaman Birleşik Devletler'e rakip olarak, İzmir kuru üzümünün önemli bir alıcısı olarak ortaya çıktı.[32] Bu büyük ölçüde [yukarıda ima edildiği gibi] üzümlerin, Avusturyalı ithalatçılar için birden çok kullanım alanının olmasındandı. Yenilenin dışında şarap ve alkol üretimi için kullanılıyordu; üretilen alkol kısmen ilaç yapımında da kullanılmaktaydı. Böylesi kullanımlar İngiliz ya da Amerikan pazarlarında çok rağbet görmediyse de, Avusturya'nın yanı sıra Orta ve Batı Avrupa'da gördü. Bu, meyvenin hem yurtdışında çekebildiği ihraç hacmini hem de ürünün fiyatını yükselten önemli bir faktördü. Çünkü eğer bir pazar, kuru üzüme endüstriyel kullanım için ihtiyaç duyuyorsa, yenen ürüne göre daha düşük kalitedeki bir ürünü almak için iyi fiyatlar ödemeye hazırdı. Sonuçta olan yenilenler için fiyatların yükselmesi ve dahil olan herkes için kârların orantılı bir şekilde yükselmesiydi.

Sadece İzmir'in ve Batı Anadolu'nun ekonomilerini değil küresel pazarları da etkileyen, tüketici pazarlarını kuru üzüm için yüksek fiyatlar ödemeye razı edenin ne olduğunu anlamak için, bir başka soruna, ürünün kırılganlığına dönmek gerek. Meyve, sadece Osmanlı İmparatorluğu'nda değil koşulların yetiştirilmesine izin verdiği, her nerede olursa olsun başka yerlerde de önceden kestirilemeyen hava olaylarına bağlıydı ve hastalığa açıktı. Önemli şarap endüstrilerine sahip olan ve sadece kendi iç pazarlarının değil yabancı ülke pazarlarının da ihtiyacını karşılayan Fransa, İspanya, İtalya, Almanya ya da Avusturya gibi Avrupa ülkelerinin bağlarında -göreceli olarak konuşursak sınırlı dahi olsa- sorunlar olursa, şarap üretimini sürdürmek için, ne pahasına olursa olsun, acilen üzüm ithalatı ihtiyacı ortaya çıkıyordu.[33] Etkisini 1870'lerde göstermeye başlayan ve en yıkıcı sonuçlarına, 1880'lerde ulaşan asma biti saldırısını yaşayan Fransız bağlarındaki yıkım bunun en büyük örneğiydi. Bu, şaşırtıcı olmayan bir biçimde, yirmi yıl boyunca İzmir'den ve Patras'tan sırasıyla Osmanlı ve Yunan üzümlerinin -sultaniye, kuş üzümü ve diğer çeşitlerin- muazzam miktarlarda ithalleriyle çakışmıştı.[34] Böylesi büyük çaplı ithalatlar, 1890'ların başlarında uygulanan ve Fransız pazarını önceki ihracatçılar için

30 ANF, M.Q 5.1, Échelle de Smyrne, 1831-1845 yılları için ticaret istatistikleri; ayrıca bkz. AMAE, ADC, Cilt 654, 1863 yılı için ticaret istatistikleri.

31 1863'ten sonra ona Avusturya-Macaristan dendiğini lütfen dikkate alınız.

32 *PP, A&P*, Cilt LXXXII, Londra, 1886, 1882-1885 yılları için İzmir'in Ticaret İstatistikleri. *PP, A&P,* Cilt LXXXIII, Londra, 1890-1891, 1889-1890 yılları için istatistikler; *PP, A&P,* Cilt CX, Londra, 1902, 1900-1901 yılları için istatistikler. 1890-1910 yılları için Batı Anadolu'daki üzüm üretimi için ayrıca bkz., AMAE, NS, Cilt 480, 1903 yılı için İzmir'in Ticaret istatistikleri; *Bulletin,* İstanbul, 19 Şubat 1911.

33 Petros Pizanias, *Οικονομική ιστορία της ελληνικής σταφίδας, 1851-1912,* Atina, 1988, s. 43-83.

34 Elena Frangakis-Syrett, "Monoculture in 19th Century Greece and the Port City of Patras", *Journal of the Hellenic Diaspora,* Cilt 20/2, 1994, s. 9-34.

erişilemez hale getiren engelleyici gümrük vergileriyle birdenbire sona erdi.[35] O dönemde, Yeni Dünya'dan gelen Amerikan üzüm çeşidinin yeni, daha sağlıklı, güçlü bağları olgunlaşmıştı ve Fransız üretimi asma biti saldırısı öncesi seviyelerine ulaşmıştı. Ekonomik olduğu kadar siyasi de olan bu sonucu siyasi gruplar ve çıkar grupları bir araya gelerek ortaya çıkarmışlardı. Şöyle ki bu durum; Fransız şarap endüstrisinde potansiyel olarak daha rekabetçi bir şekilde fiyatlanması muhtemel olan diğer üzümlerin ithalini engelleyerek, kendilerini rekabetten koruyan ve çıkarlarını gözeten Fransız üzüm üreticilerinin şarap üreticilerine karşı bir zaferiydi.[36]

Diğer ülkeler de asma biti yıkımları yaşadılar; Fransa'yla aynı zamanda fakat daha düşük yoğunlukta Almanya, Avusturya-Macaristan, İspanya ve İtalya; daha sonraki dönemde, 1900'lerde, Avrupa'daki kadar yıkıcı olmamakla birlikte İzmir bölgesi dahil Osmanlı İmparatorluğu da bu hastalıkla uğraştı. XIX. yüzyıl sonlarında Fransa, asma bitinden en yıkıcı şekilde etkilenmiş olan ülke olarak kalmasına rağmen Almanya ve Avusturya gibi hastalığın yaygın olduğu ülkeler de Fransa'yla aynı politikaları uyguladılar. İzmir'in aralarında bulunduğu dış pazarlardan, yüksek miktarlarda üzüm ithal ettiler ve kendi bağları düzeldiğinde yüksek gümrük vergileri uygulayıp pazarlarını dışarıya kapattılar. Bu asma biti saldırısı, yukarıda bahsi geçen farklı Avrupa pazarlarında yaklaşık olarak aynı dönemde gerçekleştiğinden, İzmir'deki etkisi hem olumlu hem de olumsuz anlamda oldukça hissedildi. Fransa'nın, İzmir üzümüne talebinin en yüksek olduğu dönemde, bu ürünün İzmir limanından ihracatıyla alakalı olarak aklı karışmış ve şaşırmış bir Fransız konsolosunun *"... İzmir'den şimdiye kadar bu kadar büyük miktarda siyah üzüm kurusunun Avrupa'ya, özellikle de Fransa'ya ihraç edildiğini hatırlamıyoruz"* şeklinde bildirdiği üzere ihracat miktarları yakın dönemde benzeri görülmemiş seviyelere yükselmişti.[37] Konsolos, elbette bunun neden böyle olduğunun bilincindeydi. Yine de ithal edilen miktarlar, hiçbir zaman bu kadar yüksek olmamıştı. Elbette bu durum, İzmir dahil küresel olarak ticareti yapılan malların toplam hacminin ve değerinin artmasını sağlayan, dünya ekonomisinin büyüme trendi bağlamında da değerlendirilmelidir. Fransız üzüm bağlarının yeniden eski kapasitesine ulaşması neticesinde Fransa'nın İzmir üzümüne talebi sona erince, İzmir'den Fransa'ya yapılan hem kurum üzüm, hem de tüm malların

35 İzmir'den *tüm* pazarlara yapılan ihracatlar içinde kuru üzümün değer olarak payı, sadece Fransa'daki gümrük vergisi politikalarından dolayı değil onu takip eden Almanya ve Avusturya-Macaristan'daki politikalardan dolayı da düştü. Bu süreç boyunca diğer pazarlar yine de canlı kalmaya devam ettiler. Sonuç olarak, kuru üzüm ihracatının payı 1886'da %35'e kadar ulaşan, 1880'lerdeki ortalama %25 paydan 1891'de %13'e düştü. Bununla birlikte, 1892'de %21'e ve 1898'de %25'e yükseldi; bu trend İzmir'in küresel pazarlardaki ticaretinin de artmasıyla 1900'lerde devam etti. Elbette, dünya ekonomisinin genişlemesi Yunan ekonomisi tarafından aynı derecede deneyimlendiğinden, I. Dünya Savaşı öncesindeki yirmi yılda fiyatlar iyileştikçe Patras'tan kuş üzümü ihracatı da arttı. İzmir'in durumunda, yine de, iyi yıllarda bile, kuru üzüm ihracatı limanın toplam ihracatında değer ve pay olarak, ihraç edilen değer anlamında büyüme gösterdikleri farklı yıllarda dahi kendileri diğerleri [pelit, tütün, ya da halı] tarafından geçilen diğer mallar [arpa, incir, pamuk, ya da haşhaş] tarafından sıkça geçiliyordu.

36 Pizanias, *Οικονομική ιστορία*, s. 112-123.

37 AMAE, CCC, Cilt 53, French Consul H. Pellissier, Izmir, 5 Jan. 1880 to Foreign Minister, Paris.

ihracatında düşme gözlendi. Bununla birlikte bu, tabi ki İzmir'in Fransa'yla devam eden ticaretinin sona erdiğini göstermediği gibi İzmir'in tüm ihracat ticaretinde hızlı bir düşüş olduğuna da işaret etmiyordu. Burada İzmir'in XIX. yüzyıl süresince ihracatçı olmaktan çok Fransa'dan mal ithal eder hale gelmiş olduğunu belirtmekte yarar var. Bu durum, İzmir'in Fransa pazarlarının üzüm ihracatına kapanması karşısında mevcut duruma uyum sağlamasına yardımcı oldu. XIX. yüzyılın sonunda, Fransız malları, İzmir'in iç pazarında ve çevre pazarlarında köklü bir yer edinmişti.[38] Fransız kamuoyunda hayal kırıklığı yaratacak şekilde, Fransa'nın artık İzmir'in tek başına en önemli ticaret ortağı değil, başlıca ortaklarından sadece *biri* olduğu da belirtilmelidir.[39] Fransa [Marsilya üzerinden], İzmir'in Avrupa'yla olan ticaretine hâkim olduğu XVIII. yüzyılda, öncelikli olarak, ihracatçı olmaktan ziyade, *İzmir'in mallarının ithalatçısı* konumundaydı. Bunun çeşitli nedenleri vardı; burada kuru üzüm ticareti ve bağcılık sektörlerindeki dinamiklerin karmaşıklığı ve bu dinamiklerin bir yandan İzmir'le, Batı Anadolu hinterlandı diğer yandan da Marsilya'yla Güney Fransa boyunca yayılan ticaret ağları arasındaki ticari ilişkilerle de oldukça bağlantılı olduğunu söylemek yeterli.[40]

İzmir'in kuru üzüm ihracatı ticaretinin [ve dolayısıyla üzüm üretiminin] önemli bir pazarın [Fransa ve daha sonra eşit derecede, Almanya ve Avusturya-Macaristan] aniden kapanmasından neden hiçbir biçimde[41] *etkilenmemiş* olduğu sorusuna, cevabı iki katmanlıdır; birincisi, tarım sektörü dahil İzmir'in ekonomisinin doğasıyla ve ikincisi Britanya'nın, XIX. ve XX. yüzyıllarda İzmir'le olan ticari ilişkisiyle ilgilidir. O dönemde Britanya, İzmir'in tek başına en önemli ticaret ortağı haline gelmişti; tersi de oldukça sıkça olabilmesine rağmen, temel olarak İzmir mallarının ithalatçısıydı.[42] Kuru üzüm ticareti açısından 1890'larda, 1900'lerde ve özellikle Fransız bağlarının asma bitinden kurtulması sonrasında, Birleşik Devletler'le birlikte artan miktarlarda kuru üzüm ithal etmeye devam eden ülke Britanya'ydı. Bu, İzmir'in de tümüyle faydalandığı küresel mal pazarlarının birden çok boyutunun ve bu pazarlardaki fırsatların tipik bir örneğiydi. Bu durum ayrıca hem Osmanlı'nın tarım sektörünün çeşitlendirilmiş doğasının, hem de Serbest Ticaret bağlamında Osmanlı yönetiminin, süreç içinde Avrupa ekonomilerinin emperyalist çekişmelerinden faydalanarak birden çok ticari ilişki kurabilme kabiliyetinin de bir göstergesidir.[43]

---

38 AMAE, CCC, Cilt.52, Memorandum, Gustave Laffon, First Dragoman in the French Consulate, Izmir, 2 May 1877.

39 Örn., *Le Petit Marseillais*, 8 Haziran 1907.

40 Bunlar yazarın şu anda üzerinde çalıştığı İzmir'in diğer ana mallarla birlikte üzüm ticareti üzerine daha geniş bir diğer çalışmasının konusu.

41 İzmir'in kuru üzüm ihracatı da, göreceli olarak konuşacak olursak, 1890'larda Büyük Buhran yüzünden diğer ihracatlarıyla birlikte düştü. 1890'ların sonlarında ve daha da çok 1900'lerde dünya ekonomisi yukarı yönlü salınıma girdiğinde yeniden toparladı. *PP, A&P,* Cilt LXXXIV, Londra 1892, 1890 ve 1891 yılları için ticaret istatistikleri; Cilt CIII, Londra 1910, 1906-1908 yılları için istatistikler.

42 *PP, A&P,* Cilt LXVII, Londra 1866, 1864 ve 1865 yılları için istatistikler; Cilt LXXIII, Londra 1883, 1877-1881 yılları için istatistikler; Cilt XCVII, Londra 1893-1894, 1891 ve 1892 yılları için istatistikler.

43 Batı Anadolu için çarpıcı bir örnek için bkz. Elena Frangakis-Syrett, "The Making of a Nineteenth-Century Ottoman Port: the Quay of Izmir", *The Journal of Transport History*, Cilt 22/1, 2001, s. 23-46.

Üstelik, sadece kuru üzüm ihracatı ticaretinin -ve neticesinde bağcılık sektörünün de- değil, genel olarak İzmir ekonomisinin bekası ve süregiden başarısı için en temel nedenlerden bir tanesi, İzmir'in ve hinterlandının durumunun tamamıyla yansıttığı gibi, Osmanlı ekonomisinin tarımsal üretiminin çeşitlendirilmesiydi.[44] Bu, hem şehrin hem de art bölgesinin küresel pazarda rekabetçi ve aktif kalabilmesini sağlamakla kalmadı, ayrıca bu süreçte kaçınılmaz olarak vahim sonuçları olan aşağı yönlü dalgalanmaları atlatmasını ve hatta büyümeye devam etmesini güvence altına aldı. Farklı şekilde ifade edecek olursak, kuru üzüm ihracatı ve dolayısıyla tarımsal üretim, kısmen yurtdışındaki asma biti salgınının da sonucu olarak, 1870'ler ve 1890'lar döneminde önemli derecede büyümüştü. Ancak üretim ve ihracat bu döndemden sonra da büyümeye devam etti. Aynı zamanda, kötü iklim koşullarının yol açtığı düşük mahsul yahut uygun iklim koşullarınun getirdiği bereketli mahsul oranı gibi üzüm ihracatının çeşitli nedenlerle farklı şekillerde etkilendiği olduğu yıllar oluyordu; fazla mahsul gibi durumlar ardarda birkaç yıl gerçekleşirse, pazarlarda stok fazlası ortaya çıkıyor ve sonuçta talebi azaltıyordu. Bazı yıllarda kuru üzüm ihracatının, diğer ihracat kalemlerinin gölgesinde kalabiliyordu. Aslında değer olarak artmış olmasına rağmen, örneğin incir ya da arpa ihracatı kuru üzümün önüne geçebiliyordu. Burada vurgulama istediğim bir önemli nokta, *kuru üzümün önceki dönemde istikrarlı şekilde satıldığı pazarlara girişini engelleyen bariyerler ortaya çıktığında, İzmir'in ekonomisinin bu durumunda çok da tahrip olmadığıdır.* Dahası bu tespit, XIX. yüzyıl sonu ve XX. yüzyıl başları için İzmir ve Batı Anadolu hakkındaki güncel tarihyazımında, şehrin yükselişini kuru üzüme bağlayan trendlere aykırıdır. Bu durum, Osmanlı ekonomisinin zeytinyağı, çerez [kabuklu meyve] ya da kuru meyve gibi temel yiyeceklerden, pelit ya da haşhaş gibi ilaç yapımına yönelik ihracat kalemlerine, tütün ya da biralık arpa üretimi için meyan kökü [kök ve macun] gibi endüstriyel kullanımları olabilecek ürünlere kadar uzanan oldukça çeşitlendirilmiş ihracat profilinin İzmir'e alternatifler sağlamış olması sayesinde gerçekleşmiştir. Eğer Osmanlı bağlarında asma biti salgını olsaydı[45] ya da daha sık görüldüğü üzere çok kuru yahut çok nemli havalar veya diğer kötü iklim koşulları hasadın boyutunu veya muhtelif çeşitlerdeki ürünün kalitesini etkileseydi, üreticiler ve ihracatçılar şüphesiz bu durumdan olumsuz etkilenirdi ancak perişan olmazlardı. Tüccarların, mal ticaretindeki diğer aracıların ve bunlara oranla daha az ölçüde de olsa üreticilerin, başka seçenekleri, yani finanse edecek, üretecek ve ticaretini yapacak başka ürünleri vardı.

Ek olarak, İzmir XIX. yüzyıl boyunca birden çok alanda kullanımları olan ihraç ürünlerine -kuru üzümün yanı sıra incir de damıtımevlerinde alkol ve likör üretiminde, şarap yapımında, kimileri için uygun fiyatlı bir atıştırmalık olarak, düşük gelirli başka kimseler içinse önemli günleri kutlamak için seçkin bir yiyecek olarak kullanılabilirlerdi- sahip

44 Örn., AMAE, CCC, Cilt 51, 1867 yılı için İzmir'in Ticari Raporu; *age.*, Cilt 52, 1871 yılı için İzmir'in Ticari Raporu; *age.*, Cilt 53, 1877 ve 1878 yılları için İzmir'in Ticari Raporu; *PP, A&P,*Cilt LXXVII, Londra 1890, 1899 yılı için İzmir'in Ticaret Raporu; Cilt XCVII, Londra 1910-1911, 1906-1909 yılları için rapor.

45 Özkan Keskin, "Üzümün Bağı Asmanın Kurdu: Osmanlı İmparatorluğu'nda Filoksera ile Mücadele" *Tarih İncemeleri Dergisi*, Cilt XXX/2 [2015], s. 479-505.

olduğu için küresel pazarlarda kâr etmişti. Sultaniye ismiyle anılan, en kaliteli kuru üzümün ihraç edildiği başlıca merkezlerden biri olan İzmir, sadece Osmanlı'nın üzüm ihracatı içinde değil küresel pazar içerisindeki hiyerarşide de hakim bir konuma sahipti. Süreç içinde İzmir, Yunan üzümleri ve özellikle Yunanistan'ın eşsiz kuş üzümü çeşidi gibi komşu rakiplerin yanı sıra, Kaliforniya üzümleri gibi uzak pazarlar karşısında da kendisini oldukça rekabetçi bir biçimde konumlandırabildi. Peki, bunu nasıl başardı? Bu noktada, İzmir'in, İngiliz deniz taşımacılığı tarifeleri aracılığıyla Amerika'nın doğu yakasındaki pazarlara ulaşabildiğini ve 1870'lerde Londra merkezli uluslararası kredi sistemlerini kullanma kabiliyetine sahip olduğunu görüyoruz. Kaliforniya'dan New York'a kara ya da kanal yoluyla yapılan taşımacılık İzmir'in denizcilik maliyetleriyle rekabet edemiyordu. Mesafeler düşünülünce bu şaşırtıcı değildi. Asıl şaşırtıcı olan, İzmir'den Fransa'nın Atlantik yakasındaki Le Havre gibi limanlara deniz yoluyla yapılan taşımacılığın yüksek maliyetli oluşu ve kuru üzüm için konuşursak, sadece asma biti salgını nedeniyle fiyatların arttığı dönemde bu taşımacılığın kâr getirdiği gerçeğiydi. Bu dönemde, bu taşımacılığı yapanlar güzergahlarında özel molalar veren İngiliz ve Flemenk denizcilik şirketleriydi. Dolayısıyla İzmir'in üzüm ihraçlarından kazanç elde edebilen Fransız içki imalathanelerinin siparişleri XIX. yüzyılda tüm potansiyellerini gösteremediler.[46] İzmir'in en deneyimli tüccar çevreleri bile bunu değiştirememişti.

***

XIX. yüzyılın ikinci yarısında, özellikle yüzyıl sonunda ve XX. yüzyıl başlarında kuru üzüm İzmir'in küresel anlamda temel ihraç malı haline gelmişti -o zaman dünyanın en güçlü pazarlarından olan İngiliz pazarı en önemlisiydi- ve sıklıkla şehrin ihracat listesinin en üstünde yer alıyordu. Bununla birlikte, kuru üzüm hiçbir zaman İzmir'in ve ard alanının *tek ihracat* kalemi, Britanya da ürünün *tek ithalatçısı* haline gelmedi. Bunu hatırlamak, İzmir'in bölgesel ekonomisinin yapısını [daha geniş hinterlandıyla birlikte şehir] ve hareketliliğinin nedenini anlamak için anahtar durumunda: İzmir ekonomisi, zaman zaman aşağı yönlü dalgalanmalardan kaçamasa da XVIII. yüzyıl başlarından, XX. yüzyıl başlarına kadar genel olarak sürekli büyüme gösterdi. Tüm bu hem iç [Osmanlı] hem de dış [Avrupa'dan Yeni Dünya'ya, Çin'e, Japonya'ya] pazarlara ana bağlantı noktasının İzmir olduğu hem büyüyen hem de yapısal olarak gelişen bir *bölgesel* ekonomi içerisinde gerçekleşti. Bu uzun dönem süresince, İzmir sadece Ege Bölgesi için değil Osmanlı İmparatorluğu'nun Akdeniz sahil boyu, iç Anadolu'nun önemli bir kısmı için de Osmanlı Ortadoğu'sunda büyük bir şehir ve pazar olarak bir *plaque tournante* [çok yönlü bir ticari merkez] şeklinde gitgide gelişti.

Çeviri: Dr. Mehmet Kuru

46 AMAE, CCC, Cilt 52, Pellissier, Izmir, 29 May 1879 to Foreign Minister, Paris.

XVIII. - XX. YÜZYILLARDA YUNANİSTAN'DA KUŞ ÜZÜMÜ YETİŞTİRİCİLİĞİ VE İHRACATI

Prof. Dr. Socrates PETMEZAS
Girit Üniversitesi Tarih ve Arkeoloji Bölümü-Ekonomi Tarihi ve Sosyal Tarih

Kuş üzümü, diğer ismiyle *raisin de Corinthe* yahut Zante üzümü, Kefalonya ve Zante adalarıyla, bu adaların karşı kıyısı olan Etolya'dan, Mora kıyılarının güneybatı ucuna ve Patras Körfezi'nden, Korint Körfezi'ne kadar uzanan coğrafyada, Yunanistan'ın güneybatı kıyılarına münhasır bir bağ türünün ürünüdür [bkz. Harita 1]. Küçük, tatlı, çekirdeksiz, siyah bir kuru üzüm olan bu üzüm türü hoş ve keskin tadıyla özellikle pastane mamulleri ve şekerlemeler [yağlı çörek, puding vb. yapımında] için kullanıldığı Büyük Britanya'da aranılan bir üründü.

Bu üzüm türü, pazardaki tek kurutulmuş üzüm çeşidi değildi ancak Güney Yunanistan, bu tür özelinde tekel olmanın imkanlarından uzunca bir süre [en azından beyaz yerleşimciler bu türü Güney Afrika, Avustralya ve Kaliforniya kolonilerinde etkin şekilde üretmeye başlayana kadar] faydalandı ve bugün dahi dünya kuş üzümü üretiminin %80'i bu bölgede gerçekleşmektedir [bkz. Tablo 1]. Yeni Dünya'da üretilen kuş üzümü, Avrupa pazarlarını ancak II. Dünya Savaşı sonrası 'istila' edebildi.[1] Yeni Dünya'dan gelen bu ürünlerin nitelikli şekilde [farklı kalitedeki üzümlerin değişik ambalajlara konuyor olması ve kurutulmuş meyvenin daha iyi korunması] paketleniyor olması, bu ürünlerin pazardaki en büyük avantajıydı.

Üreticiler	1909-1913	1926-1930	1935-1939	1909-1913	1926-1930	1935-1939
Yunanistan	158.358	133.935	126.655	97.7%	90.3%	85.5%
Avustralya	3.669	14.204	19.548	2.3%	9.6%	13.2%
Diğer Ülkeler	5	148	1.930	0%	0.1%	1.3%
Toplam	162.032	148.287	148.133	100%	100%	100%

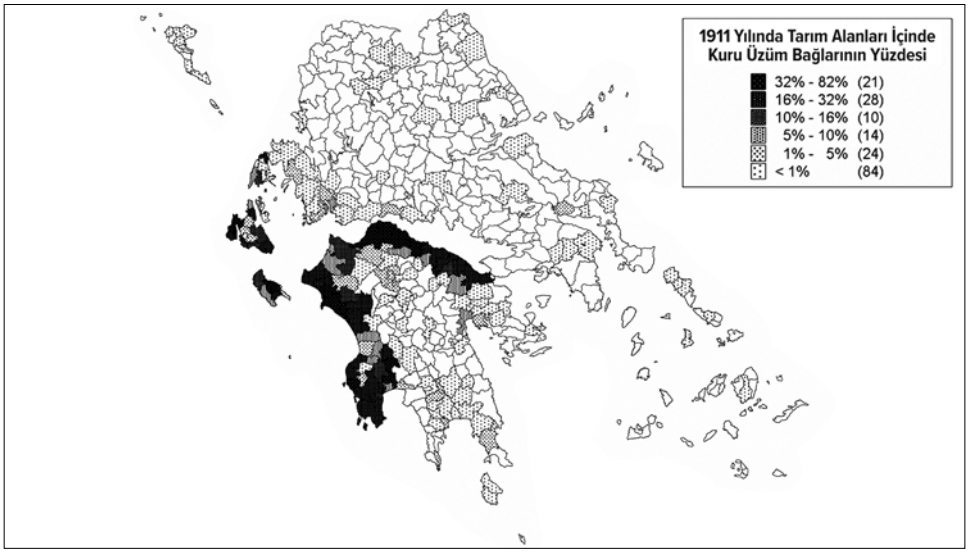
Tablo 1. Kuş Üzümünün Dünya'da Ortalama Üretimi [ton olarak][2]

1 Morilla Critz, Rhode, and Olmstead, "«Horn of Plenty»: The Globalization of Mediterranean Horticolture and the Economic Development of Southern Europe, 1880-1930." *Cv.* Pinilla and Ayuda, "'Horn Of Plenty' Revisited".

2 Evelpidis, Η Γεωργία Της Ελλάδος, 72.

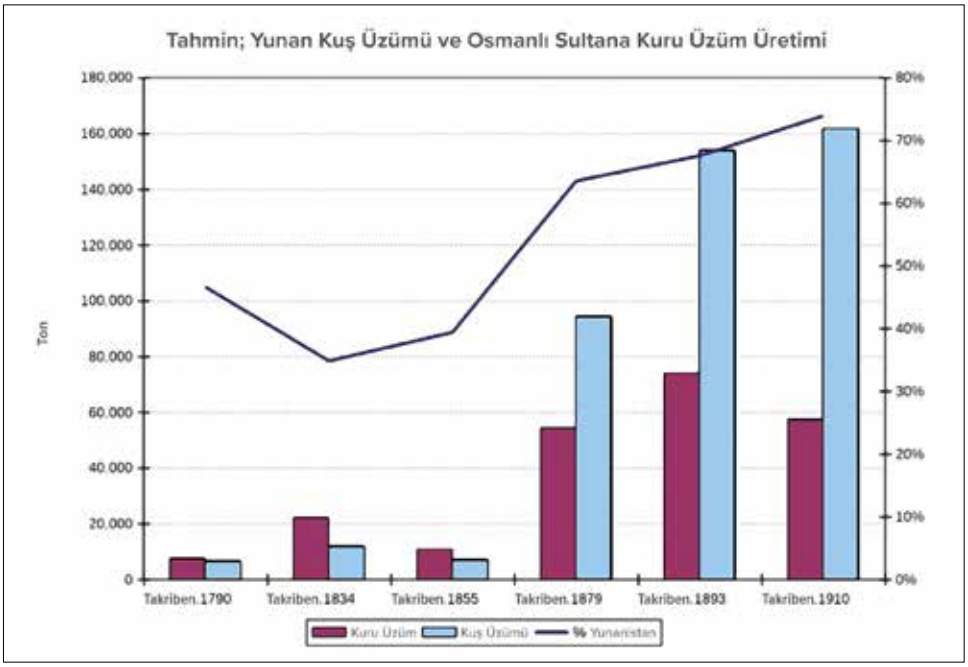
Kuş üzümü kalitesinde farklılıklar olduğu gerçeğinin altını çizmek gerekir. Yüksek fiyata satılan [ve İngiliz üst sınıf tarafından tercih edilen] iyi kalite üzüm, genel olarak [Korint vilayetinden Aegialia'ya kadar] Kuzey Mora kıyılarının ürünüdür. Tepelik arazide, görece verimsiz killi toprak üzerine dikilen bağlardan alınan mahsul miktar olarak çok düşük düzeyde olsa da, lezzet açısından en iyi ürün burada üretilmekteydi. Mahsul, Temmuz sonu Ağustos başında toplanır ve güneş altında on-on beş gün kurutulurdu. Bereketli topraklar üzerinde yetiştirilen yaş üzümle, kuş üzümü arasındaysa ters bir orantı vardı. Verimli topraklarda yetiştirilen yaş üzüm iyi kalite ve yüksek rekolteye sahipken, buradan elde edilen kuş üzümü, eksperler tarafından neredeyse yenemeyecek seviyede bulunuyordu. Asma gövdelerinin kabuklarının soymak, elde edilen yaş üzümdeki sıvı miktarını azaltmak suretiyle mahsul miktarı ve son ürün kalitesini arttırmak için kullanılan bir yöntemdi. Bu teknik, kuş üzümü bağlarının daha verimli topraklara yayılmasının da önünü açtı. İngiltere ve Kuzeybatı Avrupa'da daha kaliteli ürünlerin fiyatını karşılayamayan orta-alt sınıflar daha çok Kefalonya'nın İyon adaları, İthaka ve Zante ile Etolya vilayeti, Patras, Elide, Triphylia ve Olimpiya'da üretilen düşük fiyatlı ve görece bir alt kalitedeki bu mahsulü tüketiyordu [bkz. Tablo 3]. Kuş üzümü bağlarının daha güneye, verimli Messinya ovalarına dikimi, bu düşük kalite ve düşük fiyattaki 'sulu' kuş üzümü mahsulünün artışıyla sonuçlandı. Ürün, doğrudan gıda olarak tüketim için çok uygun değildi ama yine de ucuzdu, boldu, görece suluydu ve son kertede ucuz şarap üretiminde hammadde olarak, pastane ve şekerlemelerde reçel olarak yahut biyolojik yakıt [aydınlatma için kullanılan alkol formunda] olarak farklı alanlarda girdi şeklinde kullanılabiliyordu. Bu alanlardaki kullanımlar, 1870'lerin sonlarında asma bitinin [*phylloxera*] Fransız ve Avrupa bağlarına büyük hasar vermesine kadar kârsız ve sınırlıydı. 1880'lerde Fransız şarap endüstrisinin alternatif mahsullere dönük artan talebi Messinya ovaları ve güneybatı kıyılarında kuş üzümü bağlarının genişlemesine de yol verdi.

Harita 1. Eyaletlere Göre, Kuş Üzümü Bağlarının Toplam Tarım Toprağı İçindeki Yüzdesel Oranı [1911][3]



3 Petmezas, Προλεγόμενα, 37.

Kuş üzümü üzerinde Yunanistan'ın doğal bir tekeli vardı ama bu durum, ürünü rekabetten muaf tutmuyordu. İzmir ve Anadolu kıyılarında yetişen [daha büyük, çekirdeksiz, beyaz bir üzüm olan] *Sultana[Sultaniye],* Valensia ve Malaga'da yetişen [çekirdekli ve büyük bir üzüm türü olan] *muscat* [bkz. Tablo 2] gibi benzer kuru üzümlerle rekabette [özellikle orta kalite mahsullerde] fiyatlar farklılaşabiliyordu. Ancak, kuş üzümü üretimindeki doğal tekel ve pazarın bu ürüne yönelik sürekli talebi neticesinde Yunan mahsullerinin fiyat eşiğinin XIX. yüzyıl boyunca belli bir düzeyin altına düşmediğini emin şekilde varsayılabilir [bkz. Şekil 1].



Şekil 1: Osmanlı *Sultanası* ve Yunan Kuş Üzümü Üretim Rakamları[4]

Bu durum [tekel ve sınırlı fiyat oynaklığı], kuş üzümü ihracatını, üreticinin emeğinin karşılığını tatmin edici şekilde aldığı, tüccar ve sermayedara güvenli kazanç sunan, ulusal ekonomi ve devlet bütçesine düzenli vergi gelirleri açısından da kıymetli bir döviz girdisi sağlayan görece emniyetli bir ticarete dönüştürdü. XIX. yüzyılın ikinci yarısında, İyonya adaları [1864 yılında] Yunanistan'a bağlandığında, kuş üzümü ihracatının toplam ihracat içindeki payı %50'nin üzerindeydi. Başka hiçbir ihraç mamulü, herhangi bir yıl %10 oranının üzerine çıkamadı. Dolayısıyla, drahminin para piyasalarındaki değeri temel olarak, Yunan bağımsızlığından itibaren düzenli olarak üretimi artan bir ürüne bağlıydı.[5] Bununla birlikte, uluslararası talep ve yerli üretim sınırsız değildi, talep İngiliz ve kuzeybatı Avrupa pazarlarıyla, arz Yunanistan'ın fiziksel imkanlarıyla kısıtlıydı.

4 Petmezas, "El Comercio de La Pasa de Corinto," 531.

5 Kuş üzümü ekonomisi üzerine: Petmezas, "El Comercio de La Pasa de Corinto"; Franghiadis, "Peasant Agriculture and Export Trade"; Frangakis-Syrett, "Patras."

Orta [diğer bir deyişle kabul edilebilir] kalitedeki kuş üzümü yetiştiriciliği 1870'lerde [75 bin tonla] ekolojik limitlerine ulaşmıştı.

	Büyük Britanya'ya İhracat				Fransa'ya İhracat		
Yıllık ortalama Üretim [ton]	**Yunanistan**	**İspanya**	**Osmanlı İmparatorluğu**	**Yunanistan'ın Yüzdelik payı**	**Yunanistan**	**Osmanlı İmp. & İspanya**	**Yunanistan'ın Yüzdelik Payı**
1871-1877					147	10,815	1.34%
1878-1882	59,135	15,775	8,749	70.69%	22,105	37,348	37.18%
1883-1887	60,842	15,099	12,754	68.60%	37,431	49,704	42.96%
1887-1892	64,664	15,830	12,691	69.39%	44,842	30,256	59.71%
1893	73,182	13,217	13,777	73.05%	14,759	26,586	35.70%
1911	68,561	17,564	16,767	66.63%			-

Tablo 2. Kuş Üzümü ve Diğer Kurutulmuş Üzüm Türlerinin Büyük Britanya ve Fransa'ya İhracat Oranları[6]

***

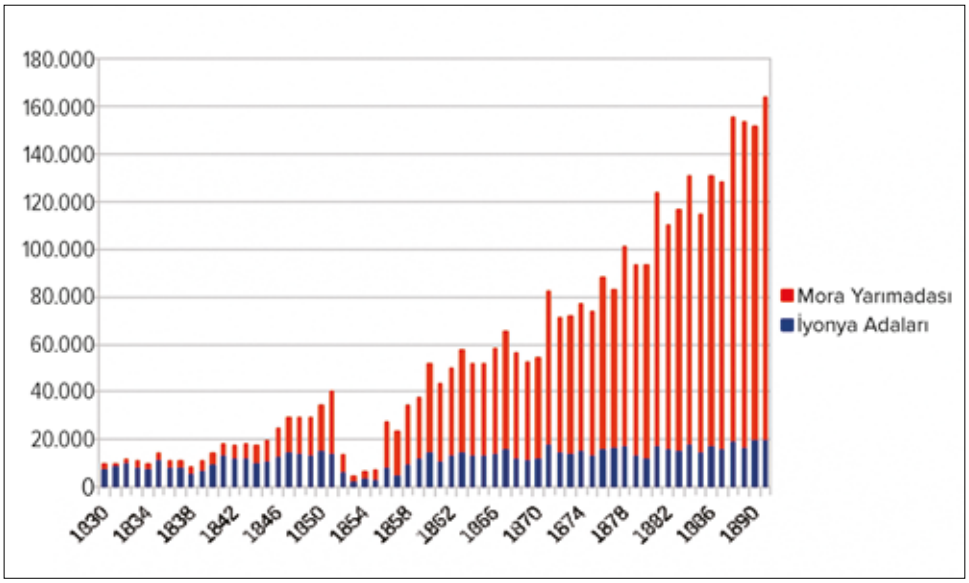
Erken dönem kuş üzümü ticareti hakkında çok az şey biliyoruz ama şurası hemen hemen kesin ki kuş üzümü, İngiltere ve Yunanistan'a Venedikli tüccarlar eliyle ve Venedik gemileriyle ihraç edilmekteydi.[7] Burada bahsi geçen 'Venedikli'yi, esas itibariyle Venedik hakimiyetindeki İyonya adalarında yaşayan Yunan tebaa olarak anlamak gerekir. O dönemde kuş üzümü, kurutulmuş meyveleri çeşitli şekillerde kullanan kuzeybatı Avrupalı aristokrat ve soylularının gösteriş için tükettikleri bir lüks tüketim malıydı. XIX. yüzyıl öncesi Osmanlı Mora'sı için kuş üzümü ile alakalı kayıtlar çok nadirdir. 1700 yılında, [o dönem Venedik hakimiyeti altında bulunan] Vostizza'da -XIX. yüzyıl Yunanistan'ında kuş üzümü bağlarının en çok bulunduğu vilayette- sadece birkaç parsel arazi *uva passa* bağları için ayrılmıştı.[8] Sonraları, [Yunan bağımsızlık savaşının hemen öncesinde] 1816'da Mora'dan 6.5 ton kuş üzümü ihraç edilmişti. Yıkıcı ve kanlı bir savaşın neden olduğu ara dönem sonrası, ancak 1843'de bu ihracat rakamları aşılabildi.[9]

6 Pizanias, Οικονομική Ιστορία Της Ελληνικής Σταφίδας, 62 & 74.

7 Fusaro, Uva Passa. Una Guerra Commerciale Tra Venezia E l'Inghilterra [1580-1640].

8 Petmezas, "Land Tenure and Land Settlement in Vostizza from Ottoman to Venetian Rule: G.I.S. Mapping the Venetian Cadastro of 1700," 436.

9 Petmezas, Η Ελληνική Αγροτική Οικονομία Κατά Τον 19ο Αιώνα, 239.



Şekil 2. Kuş Üzümü Üretimin Bölgelere Göre Artışı [ton olarak][10]

Kuş üzümü bağları 1840'ların sonlarında, ekolojik açıdan üretimine uygun olan her alanı kaplamış görünüyordu ancak asma gövdelerinin kabuklarının soyulması Zante yakınlarında yeni bir teknik olarak uygulanmaya başlayınca,[11] daha önce sadece Messinya'nın dağlık kısımlarında [Triphylia and Olympia] ekilen bu kuş üzümü bağlarının daha bereketli topraklara, özellikle Patras ve Elida vilayetlerinin batı kıyılarına yayılmasının yolu açıldı. Böylece, üretimde yeni bir genişleme dalgası başladı. Tarımsal bolluk yeni bölgelere taşındı. Kuş üzümü yetiştirilmeye başlanan yerlerde sevimli köyler ve Avrupa tarzı mobilyalarla döşenmiş gösterişli villalar bugün dahi görülebilmektedir. Ticari işlemler norm haline dönüşürken, köylüler de güvenli şekilde birikim yapma imkanına sahip oldu. Yeni tüketim alışkanlıkları ortaya çıktı ve hatta geleneksel mülkiyet devri bu durumdan etkilendi. Mütevazi oranlarda olsa dahi, birikmeye başlayan tasarruflar, toprak almak yahut genç kızların evliliklerinde çeyiz[12] için kullanıldı. Çeyiz meblağları yükseldi [ve para olarak ödenmeye başlandı]. Arkadan gelen nesiller için alınan toprakların fiyatları zirve yaptı. Topraklar parçalandı daha küçük çiftliklere bölündü. Bu durum, kuş üzümü üreticilerinin genel olarak küçük ölçekli üretici olduğu anlamına gelmiyordu. Bilakis, son dönemde yapılan araştırmalar, o dönemde tüccarların ve ayanların bazı bölgelerde görece büyük kuş üzümü bağlarını ücretli işçi kullanarak işlettiklerini gösterdi.

10 Pizanias, Οικονομική Ιστορία Της Ελληνικής Σταφίδας, 128-133; Simonidis, Ο Αυτόνομος Σταφιδικός Οργανισμός, 1-2.

11 Franghiadis, "Peasant Agriculture and Export Trade", 23.

12 Franghiadis, "Dowry, Capital Accumulation and Social Reproduction in 19th Century Greek Agriculture."

	Birinci Kalite	İkinci Kalite	Üçüncü Kalite	Toplam	Birinci Kalite	İkinci Kalite	Üçüncü Kalite
1860'lar [İyonya Adaları dahil]	10,618	30,970	6,480	48,068	22.1%	64.4%	13.5%
1878-88	16,010	65,091	36,840	117,941	13.6%	55.2%	31.2%
1898-1908	20,153	81,088	51,271	152,512	13.2%	53.2%	33.6%

Tablo 3. Yunan Kuş Üzümü Üretimi [ton olarak][13]

Genişleyen kuş üzümü ihracatı, üreticilere ve kuş üzümü üretilen bölgelere uzaklardan gelen mevsimlik işçilere kazanç kapısı oldu. Kuş üzümünün yayılması ve artan kazanç, Mora'da ve Mora'nın karşı kıyısında, Yunan anakarasında bulunan vilayetlerin düşük nüfus yoğunluğuna sahip ovalarının kolonizasyonunu kolaylaştırdı. Nüfus hareketlerinin büyük kısmı, yatay [köyden şehre] değil, dikey [dağlık bölgelerden alçak bölgelerdeki tarım alanlarına] olsa da bu nüfus hareketi yoğundu. Kişi başı gelir yıllık %1 oranında artarken, Yunanistan nüfusu yıllık %1,5 oranında büyümekteydi.[14] Bu bakımdan, kuş üzümü üretimi ve ticareti Yunan ekonomisinin lokomotifi konumundaydı.

1864 yılında İyonya adalarının Yunanistan'a bağlanmasıyla, Yunanistan kuş üzümünün tek uluslararası üreticisine dönüştü. En büyük ithalatçıysa, İngiltere'ydi. 1878'e kadar kuş üzümü ticareti genel olarak bir İngiliz-Yunan hikayesiydi. Ticari ağlar, Yunan vilayetleriyle [daha çok Patras gibi büyük limanları] İngiliz toptan ithalatçılar arasında kuruldu. Yunan yahut İngiliz olsun, büyük ticari ithalatçı şirketler, güçlü sermaye kaynakları sayesinde pazarda hâkim bir konum elde ettiler ve hatta bu tüccarların bir kısmı konsolos olarak hizmet etti. Ama bu tüccarlar görece homojen bir gruptu ve Avrupalıların çoğu Yunan ailelerle yapılan evlilikler sonrası kalıcı olarak Yunanistan'a yerleşmişti. Sonrasında bu kimseler bölgesel merkezlerdeki kalabalık şehir nüfusu içinde eridiler. Dolayısıyla bu, bir post-kolonyal anlatı değildir.

***

Yukarıda açıkladığım şekliyle, kuş üzümü bağları için uygun araziler, daha önce genel olarak otlak yahut tahıl üretimi için kullanılmış yamaçlarda, dağlık ve eğimli arazide bulunan killi ve bereketsiz topraklardı. İster âtıl durumda boş arazi olsun, isterse ortak kamu malı olsun, bu kullanılmayan toprakların büyük kısmı önceleri Osmanlı toprak sahiplerine [Saraya, vakıflara yahut özel mülkiyete] aitti. Bu topraklar sonraları '*Milli Emlak*' olarak isimlendirildi ve kamu mülkü olarak tanımlanarak gelecekteki Yunan vatandaşlarına dağıtılmak üzere ayrıldı.[15]

13 Franghiadis, "Peasant Agriculture and Export Trade," 317-318; Pizanias, Οικονομική Ιστορία Της Ελληνικής Σταφίδας, 128-131; Simonidis, Ο Αυτόνομος Σταφιδικός Οργανισμός, 1-2.

14 Kostelenos, "Μακροοικονομικά Μεγέθη", 54.

15 Petmezas, Η Ελληνική Αγροτική Οικονομία Κατά Τον 19ο Αιώνα, Bölüm 1; Franghiadis, "Land Tenure Systems, Peasant Agriculture and Bourgeois Ascendancy in Greece", 101-119.

Bu toprakların fiili olarak dağıtılması gecikti ve ilgili düzenleme ancak 1871 yılında yasalaşabildi. Takip eden yirmi yıllık süreçte de uygulamaya kondu.[16] Topraklar tek kelimeyle kapanın elinde kalıyordu. Bu '*Milli Emlak*' genel olarak nüfus yoğunluğunun az olduğu, batı Mora'nın alçak yerlerinde bulunmaktaydı.[17] XIX. yüzyıl ortalarından önce, Mora'da tarımla uğraşan Yunan nüfusun ekseriyeti nüfus yoğunluğu fazla olduğu yüksek ve dağlık bölgelerde bulunmaktaydı ve XIX. yüzyıldaki [1830-1900] 'iç kolonizasyon' olarak da adlandırılan nüfus hareketinin en önemli özelliği, nüfusun yüksek bölgelerden alçak bölgelere inmesiydi.

'*Milli Emlak*' dağıtımının sonuna kadar, '*Milli Emlak*'tan toprak almanın sadece iki yolu vardı; birincisi satın almak [devlet bu toprakları halka görece yüksek bir bedelden satmak için peş peşe birkaç başarısız girişimde bulunmuştu], ikincisiyse, basitçe açıklayacak olursak, araziyi izinsiz şekilde kullanmak ve sonrasında idarenin işgalcileri topraktan çıkaramadığı ve hatta çıkarmak için gönülsüz olduğu durumlarda kullanım hakkı istemek.[18] İlk yolu kullanan, görece zengin, toplum nezdinde önemli ve politik açıdan güçlü birkaç kişi [ya da daha doğru ifadeyle aile] farklı dağıtım planlarından toprak toplamayı başardılar.[19] Böyle durumlarda, her zaman için bir kimsenin alabileceği toprak miktarını tanımlayan bir resmi üst sınır bulunmaktaydı. Ancak son araştırmalar, müstakbel toprak sahiplerinin bu yasal sınırları aşmanın yollarını bulduğunu ve teoride izin verilenden daha fazla toprağa sahip olabildiklerini ortaya koymuştur.[20] Alternatif olarak, küçük toprak sahibi aile reislerinin yahut etkin toplumsal dayanışmadan ve kamu görevlilerinin gevşekliğinden istifade eden topraksız genç köylülerin arazi parsellerine çöktüğü ve resmi hukuki yasaklara aldırmadan kendileri için bağ dikimi yaptıkları anlaşılmaktadır. 1843 Eylül'ündeki meşrutiyet ayaklanması sonrası, resmî toprak mülkiyeti hakkı tanınmasa da bu işgalcilerin hakları bir şekilde güvence altına alındı. İşgalcilerin kanunsuz ancak fiili kiracı olma durumları, 'milli-özel' emlak şeklinde, devlet ve işgalciler arasında hak paylaşımının yapılmadığı bir orta yol bulunarak hukuki olarak tanındı. Bu icar şekli, daha fazla sayıda köylüyü izinsiz toprak kullanımına teşvik edecek kadar esnekti ve Mora'daki yeni kuş üzümü bağlarının ekiminin büyük kısmı bu izinsiz usulle yapılmıştı. Yeni ekimler, küçük ölçekli arazilerde yapılmaktaydı ve bu arazilerin çok sayıdaki kiracısı, '*Milli Emlak*' dağıtımında kendilerini dikkate almadan yapılacak her türlü düzenlemenin güçlü bir şekilde karşısındaydılar.

Önceden neredeyse tamamı atıl durumda olan bu *Milli Emlak*'ı yasal olarak alanlar da arazilerine kuş üzümü bağları ekiyorlardı. Bu ekim için iki yol mevcuttu. Küçük toprak

16 Franghiadis, "Réforme agraire et développement de la propriété individuelle en Grèce au XIXe siècle: la distribution des 'Domaines Nationaux', 1871-1887" in *Espaces et familles dans l´Europe du Sud à l´ âge moderne*, edited by Stuart Woolf, 53-75. Paris: Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, 1993.

17 Petmezas, Η Ελληνική Αγροτική Οικονομία Κατά Τον 19ο Αιώνα, 185.

18 İşgalcileri çıkarmaya yönelik başarısız bir girişim için: Ibid, 30-31.

19 Ibid. and Franghiadis, "Πολιτική Εξουσία Και Σχέσεις Γαιοκτησίας Στην Ελλάδα, 19ος-Αρχές 20ού Αιώνα: Ιστοριογραφικές Προσεγγίσεις."

20 Koutrouvidis, "Κοινωνική κυριαρχία και έγγειες σχέσεις στον νομό Αχαϊοηλίδος τον 19ο αιώνα : οικονομικές και πολιτιστικές διαστάσεις," chap. 2. for Patras, Verrarou, "Από τον Κτηματία στον Αγρότη," 179-200. for Kyparissia and Franghiadis, "Peasant Agriculture and Export Trade," 73–123. for Amaliada.

sahipleri, kuş üzümü bağları için gerekli hazırlıklarda kendi aile üyelerinin işgücüne başvuruyordu. Bu çetin ve zor süreç, yine de bir miktar sermaye, sermaye olmaması durumunda da borçlanma gerektiriyordu. Kuş üzümü bağları tam randımanlı ve verimli olarak ancak yedinci yılın sonunda mahsul verebilmekteydi ve bu süreçte çiftçilikte uzmanlaşmış işgücüyle, önemli miktarda parasal sermayeye ihtiyaç duyuluyordu. Alternatif olarak Mora'da kurumsal açıdan yeni bir çiftlik sözleşmesi formu, toprak sahipleriyle işçiler tarafından benimsenmiş ve kuş üzümü bağlarının yayılmasında temel yöntem olarak kullanılır olmuştu. Buna göre, toprağın yasal sahibi, toprak ve her türlü ihtiyaç için gerekli sermayeyi sağlarken, tarım işçisi [yahut genellikle akraba veya aynı köyden olan bir grup köylü] uzmanlık gerektiren gerekli işgücü ve sermaye dışında ihtiyaç duyulan girdileri sağlıyordu. Yedi yıllık sürede, belirlenen alan iki eş çiftliğe dönüşüyordu. Bu çiftliklerden birisi [çiftliklerden dilediğini kendisi için ilk seçme hakkında sahip] toprak sahibine ayrılıyor, diğer çiftliğin yasal mülkiyetiyse toprağı işleyen tarım işçisine/işçilerine devrediliyordu. Bu yolla, toprak sahipleri boş arazilerini hazır çiftliklerle takas ederken, tarım işçileri de küçük toprak sahipleri oluyorlardı.[21]

Kuş üzümü bağları, İngiliz ve dünya pazarlarında genelde iyi fiyatlara satılan spekülatif bir mal üretmekteydi. Buna rağmen, üreticiler üretimde gerekli girdileri alabilmek için ciddi maddi harcamalara göğüs germekteydi ve bu üreticilerin yeterli birikmiş nakit sermayeleri yoksa [ki bazı önemli toprak sahiplerinin yoktu], yıllık ekim harcamalarını finanse etmek adına tüccarlara ve simsarlara bağımlı hale gelmekteydiler. On-on beş dönüme kadar olan küçük aile çiftlikleri dışarıdan işgücü ihtiyacı duymuyor, kendi aile fertleriyle kendi topraklarını işliyor ve sadece yiyecek[22] ile [küflenmeye karşı kükürt gibi] bazı ihtiyaçlar için alıma ihtiyaç duyuyorlardı. Daha büyük çiftliklerinse bundan farklı olarak, mevsimlik işçi istihdam etmeleri gerekmekteydi. Bu işgücü, genel olarak civar vilayetlerde [bu bölgelere, kuş üzümü yetişen bölgelerin çevre muhitleri, çeperi de diyebiliriz] yaşayan, geçimini ancak asgari düzeyde devam ettirebilen ve mevsimsel olarak kuş üzümü yetiştirilen vilayetlere göç eden yarı-göçebelerden sağlanıyordu. Bu tarım işçileri, burada kazandıkları ücretleri geldikleri köylere geri döndüklerinde ya aile çiftliklerini [yeni toprak alarak yahut çeyiz için kullanılmak üzere] genişletmek ya da -daha fakir tabakalar için- aile çiftliklerinin bütçe açığını kapatmak için kullanıyorlardı. Neticede, kuş üzümü çiftliklerinin çeperinde tarımsal sistemin yeniden üretimi spekülatif kuş üzümü ekonomisine dayanmaktaydı. Uluslararası piyasalarda istikrarlı şekilde yükselen kuş üzümü fiyatları, tarımsal gelir ve ücretlerin de artışını sağladı ve kuş üzümü üreticileriyle üretim yapılan bölgelerin periferisindeki mevsimlik işçilere, aile tüketimini yukarı çekme yahut sonraki nesiller için küçük ölçekli çiftlik [toprak fiyatları da artmaktaydı ve dolayısıyla küçük çiftlik hala görece pahalıydı] şeklinde de olsa parasal anlamda daha pahalı çeyizler hazırlama imkânı sundu. Para biriktirmek mümkün hale gelmişti ve gelecek sene ücretlerinin [ki bu, yeni nesil küçük üreticiler için ek gelir sağlayacaktı] beklentileri de geçmiş ücretlerdeki artışın aynen devam edeceği tahminiyle gayet iyimserdi. Kronik hale gelecek olan ekonomik kriz [1893 yaz mevsiminde] başladığında, bu iyimser beklentilerin vahim derecede yanlış olduğu görülecekti.

21 Franghiadis, "Peasant Agriculture and Export Trade", 179-193, Kalafatis, Αγροτική Πίστη Και Οικονομικός Μετασχηματισμός, chap. 6. and Verrarou, "Από τον Κτηματία στον Αγρότη," 292 sqq.

22 Küçük kuş üzümü üreticileri, tüketecekleri hububat ve un için genel olarak pazara bağlıydı.

Kuş üzümü üretimi aracılar, ihracatçı [Yunan ve Avrupalı] tüccarlar ve tüm yabancı ithalatçılardan oluşan girift bir ağ üzerinden ticarileştirildi ve bu ticari bankalar, tüccarlar ve aracılar tarafından finanse edildi. Frangiadis'in gösterdiği üzere hiyerarşik bir kredi zinciri ticari bankalar ve [çoğunlukla] Londra'da yerleşik olan tüccar-yatırımcılarla, [Patras ve başka yerlerdeki] ihracatçılar, yerel [*'apothekarioi'* denen] aracılar ve üreticileri birbirine bağlıyordu.[23] Her adımda verilen kredi miktarı azalıyor ve faiz oranları yükseliyordu. İlk adımda, görece az sayıdaki banka ve tüccar-sermayedar büyük miktarda krediyi düşük faiz oranıyla büyük ölçekli ihracatçı ve ithalatçıya sağlamaktaydı. Bu kredilere kendi sermayesini ekleyen ihracatçı ve ithalatçılar, daha küçük miktarlarda daha yüksek faizli kredileri vilayetlerdeki kalabalık tüccar grubuna ve yerel aracılara dağıtıyorlardı. Bu kimseler de kendi mütevazi sermayelerini aldıkları kredilere ekleyerek daha da yüksek faiz oranıyla üreticilere dağıtmaktaydı. Üreticiler, mahsullerini, borç aldıkları aracı yahut tüccardan daha iyi fiyat çeken başka bir ihracatçıya satma ve bu satıştan kazandıklarıyla borçlarını kapatma hakkına sahiptiler. Yeni mahsul kuş üzümü, Ağustos ayında kurutulduğunda ve hazır hale geldiğinde [ihracatçılar ve ithalatçılar arasındaki] uluslararası piyasada fiyatlar sabitlenirdi [uygun jargonda söylersek 'fiyatlar kesilirdi'] ve yerel tüccarlarla aracılara, muhtelif kalitedeki kuş üzümleri için üreticilere önerebilecekleri fiyatlar hakkında bilgilendirme yapılırdı. Mahsulün iki aydan daha kısa sürede satılması gerekmekteydi. Gerçek şu ki, mahsulünü satacağı tüccarı seçme hakkına kağıt üstünde sahip olsa dahi üreticinin pratikte çok fazla opsiyonu yoktu. Üreticiler, daha iyi bir fiyat alabilmek için mahsulünü depolama ve işi ağırdan alarak bekleme imkanına sahip değildi. Yerel aracılar, tüccarlar ve hatta büyük ölçekli ihracatçıların kendileri dahi ellerindeki sermayeyi depolara bağlamaktan ve büyük depoyla ambarlara yatırım yapmaktan kasıtlı olarak kaçınıyorlardı. Bu kişiler, [üreticiyle paylaşacakları] daha yüksek bir fiyat yakalamakla ilgilenmektense, pazar payını arttırmak ve kredi zincirindeki faiz oranlarını yükselterek mümkün olan en yüksek kâra ulaşma derdindeydiler. Fiyatların düşmesiyle alakalı bütün risk üreticilerin sırtındaydı. Tüccarlar ve aracılar, ülkenin kuş üzümü üzerinde doğal tekel sahip olmasına rağmen, fiyatları desteklemek için yatırım yapmakla ilgilenmiyorlardı. Onlar, tercihen fiyat alıcı konumunda bulunuyorlardı.[24]

Rum banker ve tüccarlar, kuş üzümü ticaretinde büyük meblağlara ulaşan kısa-vadeli sermayelerin peşindeydiler ve [kış başlarında nakit olarak yapılan] bu ticaretin getirisi, üreticiye kredi olarak dönmüyor, [buğday, un, sanayi ürünü gibi malların] ithalat için kullanılıyordu. Üreticilerin ve mevsimlik işçilerin kazancıysa toprak ve yiyecek tedarikine gidiyor, kazançlarının sadece küçük bir kısmı ülkede üretilen mallara harcanabiliyordu. Benzer şekilde, kuş üzümü üretimi ve ticareti sürecinde de yerelde üretilen diğer ürünler çok az [sadece ambalajlama vb. aşamalarda] kullanılıyordu. İhracata dayanan kuş üzümü sektörüyle, dışarıdan ithal edilen yiyecek ve mamuller arasında iki taraf adına da çok sınırlı bir bağlantı vardı.[25] İhraç edilen kuş üzümünün değeri, tüm

23 Franghiadis, "Peasant Agriculture and Export Trade," 125 sqq.

24 Bakounakis, "Patras et le commerce du raisin sec et du vin au XIXe siècle [1828-1914]", [unpublished PhD, École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris], 1995.

25 Berend and Ranki, "Foreign Trade and Industrialization of the European Periphery in the XIXth Century".

ihraç mallarının toplam değerinin yarısına ulaşıyor ve ithal edilen hububatın değerinin tamamını karşılıyordu. Kuş üzümü ihracatı tüm ülkenin ihtiyacını karşılayabiliyor ve hatta tarım ürünlerinin dış ticaret dengesinde, ihracatın ithalata oranla düzenli olarak fazla vermesini sağlıyordu. Dış ticarette büyük açık veren sanayi ürünlerinin ithalatıysa [ticaret gemilerinin kazançları, denizcilerin para transferleri, göçmenlerin getirdikleri, sermayeden sağlanan kazançların ülkeye dönmesi vb. şekillerde] ters yönde ülkeye giriş yapan sermayeyle finanse ediliyordu. Yunanistan, yabancı sermaye piyasalarından dışlanmıştı ama yine de Yunan drahmisinin [daha doğrusu, büyük Yunan bankaları ve İngilizlere ait Ionian Bank tarafından basılan banknotların] piyasalardaki kur karşılığı, büyük ölçüde kuş üzümü satışından sağlanan [ve ödemesi ekseriyetle İngiliz sterlini şeklinde olan] döviz akışı sayesinde görece istikrarlıydı.

Devlet gelirleri, kuş üzümü ticaretinden yapılan kârın diğer makroekonomik göstergeydi. 1895 yılında vergi gelirlerinin %6'sı kuş üzümü ihracatından sağlanmaktaydı. Tüccarlar, toprak vergisi ve gümrük idaresine ihracat vergisi ödemekteydi ve bu vergiler hazineye hayli yüksek miktarlarda, düzenli ve kolay toplanabilen nakit girişi sağlıyordu. 1860'larda hatta sonrasında artan bütçe açıklarına rağmen Yunan bütçesi dış borç kullanamadan öyle ya da böyle 1878 yılına, Yunanistan'ın dünya para piyasalarına tam anlamıyla entegre olduğu tarihe kadar, dengedeydi. Aynı zamanda bu dönem, İngiliz kuş üzümü pazarının doygunluk seviyesine ulaştığının bariz işaretlerini gösterdiği döneme tesadüf etmişti. İngiliz tüketimi durgunlaştı, fiyatlar düştü, bazı ihraç firmaları iflas etti ve üreticilerle tüccarlar da kuş üzümüne alternatif arayışlarına girdi. Bu alternatiflerden biri ucuz şarap üretimi için şarapçılık sektörüne girdi olarak daha düşük kalitedeki kuş üzümü kullanımı olabilirdi. Üreticiler, mevsimlik işçiler, aracılar ve tüccarlar için ve dış ticaretin makroekonomik düzeydeki durağanlığı, ticaret ve devlet bütçesi açısından öngörüler gerçekten umutsuzdu. Ancak beklenmedik bir olay, günü kurtardı.

***

Asma biti, Fransız bağlarını [1873] yok etti ve diğer Akdeniz ülkelerine yayıldı. Bu salgın ayrıca şıranın uluslararası toplam üretim miktarını da yapısal olarak düşürdü. Şarap kıymetli bir Fransız ihraç malıydı ama daha önemlisi günlük tüketimin önemli bir kalemiydi ve Fransa şarap, şıra ve diğer bağcılık [üzüm, düşük kalite kuş üzümü ve kuru üzüm gibi] ürünleri için bir ihracatçıdan, büyük bir ithalatçıya dönüşüyordu. Düşük kalite kuş üzümü için fiyatlar fırlamış ve diğer fiyatları da yukarı çekmişti. Yenilebilen kuş üzümü için yükselen fiyatlar kaliteli kuş üzümü üretimi için uygun olmayan bereketli topraklara sahip güneybatı Mora'da kuş üzümü üreticiliğinin yayılmasının önünü açtı. Üreticiler, yüksek miktarda ancak düşük kalitede mahsul veren bağların ekimini yapıyordu. Birkaç yılda üretim arttı ve ortalama fiyatlar eşzamanlı yükseldi.

Bu yükseliş trendi, uluslararası [en büyük Yunan ithal kalemi olan] buğday fiyatlarının tersine düştüğü bir döneme rastladı. Yunan ticaret dengesi ve drahminin kur oranları üzerindeki baskı kalktı. Bu konjonktür, Yunan maliyesinin 1878'de gerçekleşen *rejim değişimini* kolaylaştırdı. Gerçekten de o yıl, Yunan hükümetiyle Yunanistan'ın finans ortakları arasında, ödenmemiş dış borcu üzerine büyük bir anlaşmaya varıldı. Bu anlaşma, Yunanistan'a eski borçlarını ödeme yükümlülüğü getiriyor ancak öbür taraftan çok büyük altyapı yatırım projelerini [demiryolları vb.] gerçekleştirmek, mali reform [drahmiyi uluslararası altın standardına uyumlu hale getirmek] ve askeri alanda yenilik yapmak [modern silah ve gemiler almak] için borç para alma konusunda istekli olan Yunan devletine uluslararası finans piyasalarının açıyordu. Mısır, Tunus ve Osmanlı'nın, değişken tahvillerle girdiği Avrupa sermaye piyasalarında yaşadığı olumsuz deneyimlerden ders

çıkarmayan Yunan hükümeti, kendisini yaklaşan Balkan savaşlarına hazırlamak için hesapsızca harcama yapmaktaydı. Teselya'nın ilhakıyla genişleyen Yunan devleti ve Teselya'nın kuş üzümü odaklı büyüyen ihracat hacmi [ki bu ticaretin, borç ödemelerini güvence altına alacağı düşünülmüştü], ülkeyi yabancı bankaların gözünde cazip bir borç alıcı yapmıştı.[26]

Yunanistan, sadece on iki yılda otuz milyon sterlin borç almıştı ve 1890 yılına gelindiğinde yıllık gelirin %45'i bu borcun ödemeleri için kullanılmaktaydı. Bu miktar, o yılın kuş üzümü ihracatının toplam değerinin %110'una eşitti. Ekonominin mali istikrarı ve bütçe dengesi tamamen kuş üzümü ihracatının gidişatına ve karşılığında gelecek dövize bağlıydı. 1890'da Barings krizi,[27] uluslararası finans sistemine[28] sıçradı ve tüm iştirakçilerin dikkatini, ihracat sayesinde sağlanan sermaye akışından [bir başka deyişle, ekonomiye döviz girdisinden], kamu borucunu ödeyebilmek adına bütçe durumuna [yani vergi geliri ve döviz kurunun istikrarına] çevirdi.[29] Yunanistan, 1890 yılında dahi kabul edilebilir faiz oranlarında yeni kredi bulamamaya başlamıştı. Baring krizinden sonra durum iyice umutsuz bir hal aldı. Fransız hükümetinin, kendi çiftçisini, özellikle bağcılıkla uğraşanları korumak için yeni ve daha yüksek ithalat gümrük vergisi uygulama kararı alması ve bunu Mayıs 1893'de uygulamaya koyması, Yunan kuş üzümünün Fransa'ya ithalatını tamamen durdurdu. Yıllık ortalama kuş üzümü mahsulünün büyük bir kısmı bir anda gereksiz hale geldi. 1878 yılının düşük kalite kuş üzümü için bir lütuf gibi birdenbire artan Fransız talebi, bu uygulamayla özellikle Batı Mora'nın [Patras, Pyrgos] yenilebilen orta kalite kuş üzümünü vuran bir lanete dönüşmüştü. Sonuç olarak, kuş üzümü satışından sağlanan düzenli sermaye girişi ortalama seviyesinin %40 altına düştü. Birkaç ay içinde, Aralık 1893'de, Yunan başbakanı ülkenin borçlarını ödeyemediğini açıkladı. Yunan toplumu ve Yunan ekonomisi on yıldan fazla sürecek bir ekonomik darboğaz, toplumsal huzursuzluk ve karamsarlık girdabına düşmüştü. On beş yıl süren ve sonunda, 'Kuş üzümü meselesi' olarak anılan bu sorun en nihayetinde, yeni gelişen Yunan bankacılık sektörünün girişimleri ve gücü sayesinde aşıldı.[30]

***

Méline tarifeleri,[31] Fransız pazarlarını Yunan kuş üzümü ithalatına [yenilebilen ürün için olmasa da şarap üretimi endüstrisinde hammadde olarak kullanılan çeşidine]

26 Petmezas, "Foreign Trade and Capital Flows in 19th Century Greece," 475-491.

27 Çevirmenin notu: Bir İngiliz bankası olan Barings Bank, XIX. yüzyılın ikinci yarısında önemli miktarlarda dış kredi sağlamaktaydı. Başta Arjantin olmak üzere, Latin Amerika ülkelerinin altyapı harcamaları için büyük fonlar sağlayan bu banka, ekonomisi resesyona giren Arjantin'in, aldığı kredileri geri ödeyemeyeceğini açıklaması üzerine ödemelerinde likit sorun yaşadı ve 1890 yılında iflasını açıkladı. İki yüz milyon sterlin sermayeli bu büyük bankanın iflas açıklaması, finans piyasalarında panik yarattı. Avrupa ve Amerika merkezli bankalar dağıttıkları kredileri büyük oranlarda kıstılar ve uluslararası bir ekonomik kriz tetiklenmiş oldu.

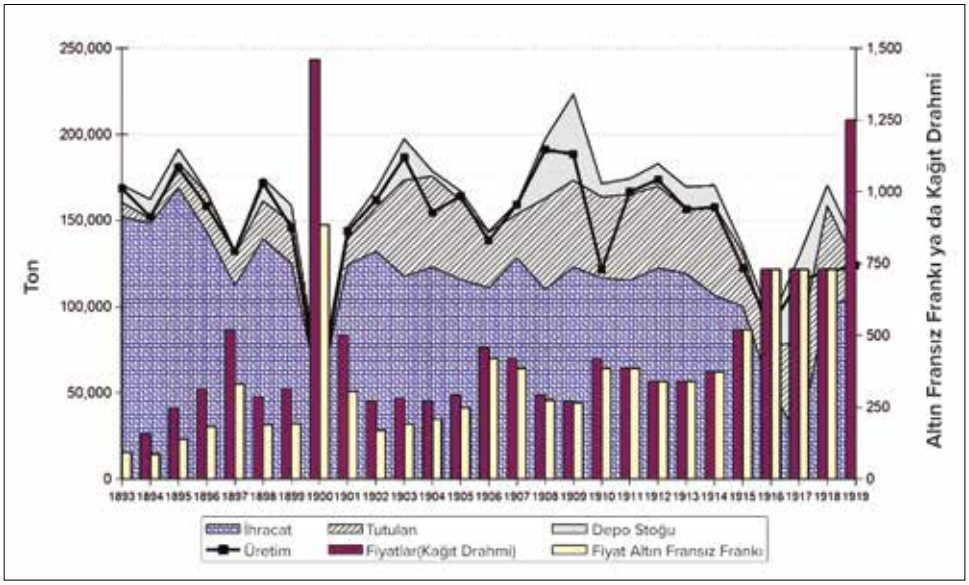
28 Eichengreen, Globalizing Capital, 34 sqq.

29 Flandreau, The Making of Global Finance, 1880-1913, 50-54.

30 Kostis and Tsokopoulos, Οι Τράπεζες Στην Ελλάδα 1898-1928, 22 sqq; Hadjiiossif, "Η 'Μπελ Εποκ' Του Κεφαλαίου", 324-334.

31 Çevirmenin notu: 1892'de, Fransız tarımını -ve özellikle bağcılığı- korumaya yönelik, başta ithalat vergilerinin yükseltilmesi olmak üzere alınan bir dizi tedbir, daha sonra başbakanlık da yapmış olan, korumacı politikaların ateşli savunucusu Jules Méline'in ismine atfen 'Méline tarifeleri' olarak anılmaktadır.

pratikte kapatmış oldu. Fiyatlar her kalitedeki kuş üzümü için [ama özellikle orta kalite ürünler için] çok hızlı ve sert şekilde düştü ve otuz bin ton [yani mahsulün ortalama %15'lik kısmı] gereksiz hale geldi. İhracatçılar iflas etti ve toprak sahipleri kendilerini ağır borç yükü altında ve borçlarını döndüremez halde buldu. Mülklere ipotek geldi ve ticari krize bir de toprak mülkiyeti krizi eklenmiş oldu. Bankalar ve önemli tüccarlar [ihracat ve ithalatçılar], kuş üzümü ticareti için ayırdıkları sermayeyi kıstılar, aracılar ve yerel tüccarlar da aynı yolu takip ederek, üreticiye sağladıkları toplam sermayeyi düşürdüler. Üreticiler de bu durumda nakit ödemelerini [özellikle mevsimsel işçi ücretleri ve kükürt gibi diğer girdiler için] azaltmak zorunda kaldı ve geleneksel kuş üzümü ticareti dışındaki sektörlerden daha yüksek faizli ticaret arayışına girdiler. Kredi arzındaki düşüş çok yoğun bir kredi krizine neden oldu. Kendileri de sıkıntıya düşen tüccarlar, uluslararası pazarlara gönderilen mahsulü düzene koymaya, fazla bulunan ürünün bir kısmını pazardan çekmek için çaba göstermeye ve sermayelerini depo işletmek için kullanarak 'fiyatları desteklemeye' alışık değillerdi ve dahası bu konuda isteksizdiler. Üreticiler de mallarını koruyamamaktaydı. Ayrıca, vergi geliri daraldığı için, devlet bütçesi de hasar almıştı.[32]



Şekil 3: Kuş Üzümü Üretimi ve İhracatı [1893-1919]

Yunan hükümeti, krizin, pazarın dinamikleriyle çözülebileceği umuduyla 1896 yılına kadar ekonomik bir müdahalede bulunmaktan kaçındı. Bu beklentinin aksine, zengin, modern ve uyumlu olan kuş üzümü üreticileri hızlı şekilde radikalleşti ve aralarında Patras'ta banker bir tüccarın öldürülmesi [1896] ve Kral'a suikast denemesinin [1898] de

32 Petmezas, Προλεγόμενα, 36 sqq.

bulunduğu bir dizi karışıklık, gösteriler ve yürüyüşler gerçekleşti.[33] Theodor Deliyiannis'in yeni hükümeti, özellikle orta kalite kuş üzümü üreten bölgelerdeki [Kefalonya, Elia, Achaia ile Mesinya'daki Trifelya ve Olympia bölgeleri] yerel toprak sahipleri, tüccarlar ve siyasetçilerin endişelerine kulak vermek zorunda kaldı. Başbakanın, 1896'daki temel hedefi, pazarda satılan ürün miktarını düzenlemeye tabi tutarak ticari sorunu aşmaktı. Deliyiannis, üretici ve tüccarlara, ihraç edilen toplam ürünün bir miktarını [yıllık mahsulün %10 ile %20'sini] elde tutmayı ve Yunanistan'ın Ulusal Bankasının sahibi olduğu Antrepolar Anonim Topluluğu [*Anonymous Society of Warehouses*] tarafından inşa edilerek hizmete sunulan kamu yahut özel depolarda saklanmayı zorunlu hale getiren uygulamayı kabul etti. Bu vergi, *'saklama'* [*parakratima*] vergisi olarak adlandırıldı. Depolarda tutulan bu miktarın sahibi yine üreticilerin kendileriydi. Merkezi yönetim, depolanarak tutulan mahsulün kalitesini koruyacağını ve bu ürünün daha sonra şarap ve alkol endüstrisinde yahut şekerlemelerde [kuş üzümü pastacılıkta kullanılabiliyordu] girdi olarak kullanılmak üzere satılabileceğini var sayıyordu. Elbette, bunu söylemek yapmaktan daha kolaydı. Takip eden üç yılda, *'saklama'* projesi fiyatların yükselmesini sağlayarak başarılı olmuş görünüyordu ancak saklanan kısmın sadece çok az bir kısmı satılabilmişti ve toplumsal huzursuzluk sürmekteydi.[34] Üretimdeki aşırı arz, kredi sıkıntısıyla [üreticilerin ücretleri ödemek ve üretim girdiklerini alabilmek için krediye ihtiyacı vardı] aynı döneme rastlamıştı ve bu durumdan çıkışın tek yolu, ürünü toplama, depolama ve saklama işlerini düzenleyecek ve üreticiye kredi sağlayacak bir kamu kredi teşekkülü, '*Kuş Üzümü Bankası*' [Stafidiki Trapeza], kurmaktı. Depolanan tüm ürün [son üç yılın saklanan mahsulü], kurulacak bankanın, diğer Yunan bankalarından alacağı borçların teminatı olarak kullanılacak sermayesini oluşturdu. Her kuş üzümü üreticisi, kendi saklanan mahsulü oranında bu '*Kuş Üzümü Bankası*'nın bir hissedarıydı ve depolarda saklanan ürününün toplam ederi kadar miktarı tarımsal üretimde kullanılmak üzere kredi olarak isteyebiliyordu. Eğer fiyatlar istikrarlıysa ve üreticiler/kredi alanlar borçlarını gecikme olmadan geri ödeyebilecek durumdaysalar, '*Kuş Üzümü Bankası*' kısa yahut orta vadeli ihtiyaçları karşılayabiliyordu. Banka, finansal kapasitesini uzun vadede güvence altında tutabilmek için depolanarak saklanan birikmiş mahsulü, kârlı şekilde elden çıkarmanın bir yolunu bulmak zorundaydı ve ancak bu şekilde elinde bulunan fiziksel [depolanmış kuş üzümü şeklindeki] sermayesini, nakde çevirebilirdi.

Bunu yürütmek hemen hemen imkansızdı ve 1903-1904 yıllarında üst üste iki yıl mahsul rekoru kırılmasıyla fiyatlar düşünce, kredi alanların çoğunluğu borçlarını ödemekten kaçındı ve banka pratikte iflas etti. Sermayesi olan ürünü satamadı, verdiği kredileri toplayamadı ve özel Yunan bankalarından [Ulusal Banka/*National Bank*, Atina Bankası/*Bank Of Athens*, İyonya Bankası/*Ionian Bank*] aldığı kredileri döndüremedi. Kuş üzümü üreticileri, yerel tüccarlar ve siyasetçilerden oluşan kalabalık bir kitle 'ulusal' [yani devlet/kraliyete ait olmayan] bir tekel için kampanya başlattı ve İngiliz-Helen fi-

33 *Cf.* Aroni-Tsichli, Το Σταφιδικό Ζήτημα Και Οι Κοινωνικοί Αγώνες, 78-100.
34 Petmezas, Προλεγόμενα, 39-43

nans konsorsiyumu [buna Ulusal Bank/*National Bank* de dahildi] uygulanabilir tek seçeneği masaya koydu.[35] Konsorsiyum, düşük faizli krediyi ve üreticiye tatmin edici fiyatı vermeyi garanti ederken, bütün mahsulü sabit bir fiyattan satın almaya ve arta kalan fazla miktarı da yönetmeye hazırdı. Bu teklif, İngiliz kuru meyve ithalatçıları birliği tarafından reddedildi ve mahsulün yine çok bol olduğu ertesi yıl, bir başka konsorsiyum alternatif bir teklif verdi ve teklifini kabul ettirdi. Bu konsorsiyum, Yunanistan'ın ilk mevduat bankası olan ve kendisine 'kuş üzümü üretimi ve ticaretini korumak için imtiyazlı bir şirket' kurması için yirmi yıl boyunca imtiyaz tanınan Atina Bankası/*Bank of Athens* etrafında şekillenmişti. İngiliz ve Fransız ticari bankalar [Hambro's, Erlanger, Banque d'Union Parisienne] paydaş olarak konsorsiyuma katıldı. 'Kuş Üzümü Bankasına' benzeyen 'imtiyazlı şirkete', kuş üzümü yetiştiricilerine düşük faizli kredi sağlaması ve satılamayan fazla üretimi daha düşük sabit bir fiyattan satın almayı garanti etmesi karşılığında, saklanacak mahsulü toplama ve depolama hakkıyla devlet vergisi ve [1903'ten itibaren ayni olarak ödenen] ihracat gümrük vergisini toplama hakkı verildi. Yıllık sabit bir tutar, artık 'imtiyazlı şirkete' devredilen ve onun tarafından toplanacak olan kuş üzümü üzerindeki tüm vergi ve gümrükler mukabilinde Yunan hazinesine ödenecekti. Böylece hem hazineye hem de kuş üzümü üreticilerine uzun vade için güvenilir ve kabul edilebilir bir çözüm önerilmiş oluyordu. Kuş Üzümü Bankası dahi, depoladığı mahsule karşılık hissedar olarak konsorsiyuma katılım için davet edilmişti. İmtiyazlı şirket, tüm kuş üzümü ihracatından makul bir sigorta primini ücret olarak talep etti ve topladı. Şirket gerçekten de uluslararası pazarlara arz edilen kuş üzümü miktarını düzenleme becerisine sahipti ve böylece üreticilere, görece kabul edilebilir fiyatlar verebiliyordu. Zorlu üç yılın ardından, ihraç edilen miktar artmamış ve kuş üzümü sektörü eski dinamizmini kalıcı olarak kaybetmişse de, imtiyazlı şirket az da olsa kâr ediyordu [bkz. Şekil 3].[36]

Ancak imtiyazlı şirket, iş planının temel bileşeni değildi. Atina Bankası'nın/*the Bank of Athens* icra müdürü [tabii ki İzmirli tüccar bir ailenin çocuğuydu] ve bu planın arkasındaki itici güç olan Ioannis Pesmatzoglou, tamamıyla Atina bankasının tasarrufunda olan iki sanayi holdinginin oluşmasını sağlamıştı. Ayrıca tüm kamu projelerinin sonunda iflas edeceği beklentisiyle bazı arkadaşlarını ve hısımlarını da işin içine katarak 1898 ile 1905 arasında çok sayıda küçük ve orta ölçekli alkol ve şarap üretimi yapan tesisi satın almıştı. 1907'de, 16 büyük üretim tesisini kontrol eden, alkollü içki ve şarap sektöründe hizmet veren güçlü bir holding [İspirto ve Şarap Helen Derneği/Hellenic society of wines and spirits] kuruldu. Sonrasında, 1910 yılında, Pire'nin bir endüstri şehrinde alkol üretimi yapan bütün küçük işletmeler bir konsorsiyuma, Pire İçki İmalathaneleri Birliği'ne [*Syndicate of Distileries of Piraeus*] bağlandı. Aslında, [Yunan halkı ve diğerlerinin hisseleriyle kurulan] *İmtiyazlı Şirket*, saklanan mahsulü çok düşük fiyatlar karşılığında iki sanayi holdingine satıyor ve bu holdingler çok rekabetçi düşük fiyatlarla ihraç pazarına şarap ve alkollü içki, iç pazara da alkol arz edebiliyordu. Bu iki holdingin tek sahibi Atina Bankası'ydı ve bu şirketlerden yüksek kâr elde ediyordu. 1909/1910 yıllarında kuş üzümü krizi fiilen sona ermişti [bkz. Şekil 3] ve güçlü bir bankacılık/sanayi konsorsiyumu şarap ihracatı ve alkol üretimi yapan sanayiiler üzerinde oligopol bir kontrol kurabilmişti.[37]

35 *Cf.* Schönhärl, "Fighting the Financial Crisis in Greece", 109-115.

36 *Cf.* Petmezas, Προλεγόμενα, 43-53.

37 *Cf.* Ibid., 64-75.

Kuş üzümü krizinin asıl büyük etkisinin kuş üzümü sektörü dışında, Yunan tarım ekonomisi üzerinde, olduğunu vurgulamakta fayda var. Faiz oranlarının fırlamasıyla, kuş üzümü üreticileri harcamaları kısmak zorunda bırakıldılar. Küçük ölçekli çiftlik sahipleri mevsimlik işçi istihdamını tamamen durdurmakta zorlanmadı. Büyük toprak sahipleri hem işçilere ödedikleri ücretleri hem de çalıştırdıkları işçi sayısını düşürdü. Sonuç olarak, kuş üzümü üretilen bölgelerin çeperinde yaşayan küçük toprak sahibi ailelerin ek gelirleri sürdürülemez seviyelere düştü. Krizin uzaması, ard alanında bulunan tarım üreticilerini, nadasa bıraktıkları toprakları azaltarak, o topraklarda hububat üretimi yapmaya zorladı. Orta vadede bu 'yanlış yoğunlaşma' daha fazla hububat üretimi sağladı ancak gübre alacak sermaye olmadığı için, toprağın gübre atılmadan aşırı kullanımı bir felaketin önünü açtı ve uzun vadede topraktan alınan mahsul düştü. Bu durum, 1930'ların başlarına kadar bütün ülkeye yayılacaktı. Yoksulluk, toprağın tükenmesine yol açmıştı.[38]

1898'den, 1922/1924 tarihinde Amerikan sınırlarının kapatılmasına kadar geçen sürede, önemli miktarda Yunanistan'ı cezbeden Atlantik aşırı göç, yoksullaşan işçiler için alternatifti. Bu dönemde göç edenlerin sadece küçük bir kısmı kuş üzümü yetiştiricisiydi ve onlar da ipotekli borçları ödemeye yetecek kadar para kazanmaları için sadece oğullarını yollamıştı. Göçmenlerin büyük kısmı kuş üzümü yetiştirilen bölgelerin çeperinden çıkmıştı. Küçük topraklara sahip ailelerin genç bekar oğlan çocukları kaybolan ücretlerini telafi etmek için göç etmekteydiler. Ülke, kuş üzümü üretimine dahil etmek için taşradan, bağların bulunduğu bölgeye iş gücü ihraç etmek yerine, elindeki tecrübesiz iş gücünü yurtdışına ihraç ediyordu. Göçmenler [iki buçuk milyonluk nüfusa sahip ülkeden yirmi yıl içinde neredeyse, iki yüz elli bin genç erkek nüfus ayrılmıştı] ödemelerini ülkeye nakit olarak yollamaktaydı ancak mevcut iş gücünün çok büyük bir kısmın göç etmesine rağmen düşmeyen yerel üretime katılmamışlardı. Göç, geride kalanlar ve Yunan bankacılık sektörü için bir lütuftu. Faiz oranları düşer ve taşraya yurtdışından akan para sebebiyle fiyatlar yükselirken, görece verimsiz düşük-sermayeli tarımsal yapı, göçmenlerin gönderdikleri ödemeler sayesinde ayakta kaldı. Dolayısıyla, kuş üzümü krizine rağmen, gözlemlenebilen yapısal bir değişiklik olmamıştı: Toprakların belli kimselerde toplanması yahut sermaye yatırımlarında ciddi bir çiftlik farklılaşması görülmemişti. Bilakis, büyük kuş üzümü üreticilerinin giderek azaldığı ve küçük ölçekli çiftliklerin neredeyse tamamen hâkim duruma geldikleri gözlenmişti.[39]

Sanayi ve şehirlerde ücretler bir miktar düştü [dışarıya göç olmaması durumunda daha sert düşmesi muhtemeldi] ancak yeni, daha üretken, daha iyi sermayelendirilmiş sanayi sektörleri ve tesislerin ortaya çıkışıyla, Yunan sanayisinin üretim miktarında ve sanayinin yapısında küçük ama net bir gelişim gözlemlendi.[40] Tüm göçmenler Yunan şehirlerine göçseydi, ücretler hızlı bir biçimde düşebilirdi ve yüksek sermaye gerektiren sektörlere yatırım yapmak için bir teşvik oluşmayabilirdi. Hazine ve bankalar işlerini iyi yaptılar. Düzenli bir sermaye akışı, drahminin döviz piyasasında değerinin yükselmesine ve mevcut ticaret açığını kapatmaya yardımcı olurken, göçmenler, Yunan bankacılık sektörü üzerinden evlerine yüklü miktarda döviz gönderme hususunda hızlıydılar. Avrupa'da, Doğu Akdeniz'de ve Karadeniz'deki Yunan tüccar diasporası kazançlarını ve birikimlerini geniş ölçüde Yunan bankalarına yatırmaya başladığında, Yunan bankaları Birleşik Devletler ve başka yerlerde açılan hesapların zaman içinde nasıl geri plana düştüğünü fark ettiler.

38 Petmezas, "Agriculture and Economic Development", 359-360.

39 Petmezas, Προλεγόμενα, 54–63.

40 Agriantoni, "Η Βιομηχανία," 175 sqq.

Yunan bankalarının arasındaki rekabet, mevcut durumu 1913'den itibaren ulusal banka lehine döndürdü ama artık Güney Yunanistan'ın tarımsal devinim gücü, tıpkı kuş üzümünün Yunan ihracatı ve döviz kuru için önemli olduğu zamanlara benzer şekilde artık geçmişe ait bir şeydi. Makedonya'nın ve sonrasında Batı Trakya'nın ilhakı, ülkeye XX. yüzyılının ilk yarısında Yunanistan'ın [Türkiye ve Bulgaristan'a benzer şekilde] temel ihraç mahsulü olacak tütün üzerine uzmanlaşmış bölgeleri getirmişti.

Biz, yine de 'İmtiyazlı Şirket' deneyiminin, Yunan yönetimi açısından yaparak-öğrenmenin müspet etkisine değinmeliyiz. Bu şirket, gelecekte tasarlanacak tüm tarımsal müdahale organizasyonları için model oldu. Kamu idarecileri, ekonomistler ve tarım uzmanları, tarım sektörüne nasıl [sabit fiyat garantisi vererek, düşük faizli nakit ve ayni -gübre, kükürt etc.- krediler sağlayarak, sigorta primleri kullanarak vb.] müdahale edileceğini öğrendiler ve bu tecrübelerini I. ve II. Dünya Savaşı'nın arasında bulunan dönemde kullandılar.

Anadolu bozgunundan sonra, Yunan hükümeti 'İmtiyazlı Şirket'in, imtiyazlarını normal sona erme süresinden bir yıl önce sonlandırdı ve şirket Mora taşrasındaki gerilimi azaltmak amacıyla bir kamu kuruluşuna dönüştürüldü. Altın çağ sona ermiş ve kırsal bölgelerde huzursuzluk, her ne kadar hiçbir zaman toplumsal düzen için tehdit oluşturmasa da, kalıcı hale gelmişti.[41] Kriz başladıktan sonra, tüm aracılar ve ücretli işçi çalıştıran, önemli sermaye harcamaları yapan büyük kuş üzümü yetiştiricileri topraklarını yavaş yavaş küçük ölçekli yetiştiricilere satarak ya Atina'ya ya da bölgenin büyük merkezlerine [Patras ve Aegion] taşındılar. Kuş üzümü, her ne kadar Yeni Dünya pazarları Kaliforniyalı ve Avustralyalı rakiplerin hakimiyeti altında olsa da, Yunanistan'ın İngiliz ve Kuzey Avrupa pazarlarına ihraç ettiği öncelikli ürün olmaya devam etti. II. Dünya Savaşı sırasında kuş üzümü ihracatı kesintiye uğradı ama mahsul, gerçek anlamda ölümüne açlık çeken nüfus için yüksek kalorili gıda olarak en iyi şekilde değerlendirildi. Savaş sona erdikten sonra, kuş üzümü İngiliz pazarlarına geri dönmenin yolunu buldu ama pazar payı düşmüştü ve kuş üzümü ihracatı eski önemini kaybetti.

41 *Cf.* Seferiades, "Small Rural Ownership, Subsistence Agriculture, and Peasant Protest in Interwar Greece : The Agrarian Question Recast", 279 [bkz. Harita].

Referanslar

Agriantoni, Christina. "Η Βιομηχανία", in Ιστορία της Ελλάδας του 20ού αιώνα, edited by Christos Hadjiiossif, A1:173-221. Athens: Βιβλιόραμα, 1999.

Aroni-Tsichli, Kaiti. *Το σταφιδικό ζήτημα και οι κοινωνικοί αγώνες: Πελοπόννησος 1893-1905*, Athens: Παπαζήσης, 1999.

Bakounakis, Nicolas. "Patras et le commerce du raisin sec et du vin au XIXe siècle [1828-1914]", [unpublished PhD, École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris], 1995.

Berend, Ivan T., and Gyorgy Ranki. "Foreign Trade and Industrialization of the European Periphery in the XIXth Century", *Journal of European Economic History* 9 [1980]: 539-584.

Eichengreen, Barry J. *Globalizing Capital*, Illustrated edition, Princeton University Press, 1996.

Evelpidis, Chrysos. *Η γεωργία της Ελλάδος: οικονομική και κοινωνική άποψις*, Athens: Ο Λόγος, 1944.

Flandreau, Marc. *The Making of Global Finance, 1880-1913*, Paris: OECD Publishing, 2004.

Frangakis-Syrett, Elena. "Patras." *Review [Fernand Braudel Center]* 16, no. 4 [1993]: 411-433.

Franghiadis, Alexis."Peasant Agriculture and Export Trade: Current Viticulture in Southern Greece, 1830-1893", [Unpublished PhD, European University Institute, Florence], 1990.

———. "Réforme agraire et développement de la propriété individuelle en Grèce au XIXe siècle: la distribution des 'Domaines Nationaux', 1871-1887" in *Espaces et familles dans l´Europe du Sud à l´ âge moderne*, edited by Stuart Woolf, 53-75. Paris: Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, 1993.

———. "Dowry, Capital Accumulation and Social Reproduction in 19th Century Greek Agriculture", *Mélanges de l'École Française de Rome. Italie et Méditerranée* 110, no. 1 [1998].

———. "Land Tenure Systems, Peasant Agriculture and Bourgeois Ascendancy in Greece", In *The Economic Development of Southeastern Europe in the 19th Century*, edited by Socrates Petmezas and Edhem Eldem, 101-135, Athens: Alpha Bank Historical Archives, 2011.

———. "Πολιτική Εξουσία Και Σχέσεις Γαιοκτησίας Στην Ελλάδα, 19ος-Αρχές 20ού Αιώνα: Ιστοριογραφικές Προσεγγίσεις." In *Θεωρητικές Αναζητήσεις Και Εμπειρικές Έρευνες. Πρακτικά Διεθνούς Συνεδρίου Οικονομικής Και Κοινωνικής Ιστορίας, Ρέθυμνο, 10-13.12.2008*, edited by Σωκράτης Πετμεζάς, Τζελίνα Χαρλαύτη, Κατερίνα Παπακωνταντίνου, and Ανδρέας Λυμπεράτος, 119-135, Athens: Αλεξάνδρεια-Εκδόσεις της Φιλοσοφικής Σχολής του Πανεπιστημίου Κρήτης, 2012.

Fusaro, Maria. *Uva Passa. Una Guerra Commerciale Tra Venezia E l'Inghilterra [1580-1640]*, Venezia: Il Cardo, 1997.

Hadjiiossif, Christos. "Η 'Μπελ Εποκ' του Κεφαλαίου." in *Ιστορία της Ελλάδας του 20ού αιώνα*, edited by Christos Hadjiiossif, A1:309-349. Athens: Βιβλιόραμα, 1999.

Kalafatis, Thamasis. *Αγροτική πίστη και οικονομικός μετασχηματισμός στην Βόρεια Πελοπόννησο: η Αιγιαλεία στα τέλη του 19ου αιώνα*. 3 vols. Μελέτες Νεοελληνικής Ιστορίας, Athens: Εθνική Τράπεζα της Ελλάδος, Μορφωτικό Ίδρυμα, 1990.

Koutrouvidis, Stathis. "Κοινωνική κυριαρχία και έγγειες σχέσεις στον νομό Αχαϊοηλίδος τον 19ο αιώνα: οικονομικές και πολιτιστικές διαστάσεις." [Unpublished PhD, University of Crete, Rethymno], 2008.

Kostelenos, Giorgos. "Μακροοικονομικά Μεγέθη", in *Η ανάπτυξη της ελληνικής οικονομίας τον 19ο αιώνα [1830-1914]*, edited by Konstantinos P. Kostis and Socrates Petmezas, 39-79, Athens: Αλεξάνδρεια, 2006.

Kostis, Konstantinos P. and Vasilsi Tsokopoulos, *Οι τράπεζες στην Ελλάδα 1898-1928*, Athens: Ένωση Ελληνικών Τραπεζών, 1988.

Morilla Critz, José, Paul W. Rhode, and Alan Olmstead. "«Horn of Plenty» : The Globalization of Mediterranean Horticolture and the Economic Development of Southern Europe, 1880-1930", *Journal of Economic History* 59, no. 2 [1999]: 316-352.

Petmezas, Socrates. "El Comercio de La Pasa de Corinto Y Su Influencia Sobre La Economía Griega Del Siglo XIX [1840-1914]" in *Impactos Exteriores Sobre El Mundo Rural Mediterráneo: Del Imperio Romano a Nuestros Días*, edited by José Morilla Critz, Joaquín Gómez Pantoja, and Patrice Cressier, 523-562. Estudios [España. Ministerio de Agricultura, Pesca Y Alimentación]; N. 137, Madrid: Ministerio de Agricultura, 1997.

———. *Η Ελληνική αγροτική οικονομία κατά τον 19ο αιώνα : η περιφερειακή διάσταση*, Heraklio: Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης, 2003.

———. "Agriculture and Economic Development in Greece, 1870-1973" in *Agriculture and Economic Development in Europe since 1870*, edited by Pedro Lains and Vicente Pinilla Navarro, 353-374. Routledge Explorations in Economic History 39. London: New York: Routledge, 2009.

———. "Foreign Trade and Capital Flows in 19th Century Greece" In *The Economic Development of Southeastern Europe in the 19th Century*, edited by Socrates Petmezas and Edhem Eldem, 447-492. Athens: Alpha Bank Historical Archives, 2011.

———. *Προλεγόμενα στην ιστορία της ελληνικής αγροτικής οικονομίας του Μεσοπολέμου*. Athens: Αλεξάνδρεια, 2012.

———. "Land Tenure and Land Settlement in Vostizza from Ottoman to Venetian Rule: G. I. S. Mapping the Venetian Cadastro of 1700" In *Ottoman Rural Societies and Economies*, edited by Elias Kolovos, 423-459, Halcyon Days in Crete: Symposia on Ottoman History 8, Heraklio: Crete University Press, 2015.

Pinilla, Vicente, and María Isabel Ayuda. "'Horn Of Plenty' Revisited: The Globalization Of Mediterranean Horticulture And The Economic Development Of Spain, 1850-1935", Documentos de Trabajo [DT-AEHE]. Asociacion Espa-ola de Historia Economica, 2006. https://ideas.repec.org/p/ahe/dtaehe/0606.html.

Pizanias, Petros. *Οικονομική ιστορία της ελληνικής σταφίδας 1851-1912: παραγωγή, διεθνής αγορά, διαμόρφωση τιμών, κρίση*. Μελέτες Νεοελληνικής Ιστορίας. Athens: Ίδρυμα Έρευνας και Παιδείας της Εμπορικής Τράπεζας της Ελλάδος, 1988.

Schönhärl, Korinna. "Fighting the Financial Crisis in Greece: The Privileged Company to Protect Production and Trade in Currants [1905] as International Bank Cooperation" *The Historical Review* 10, [2013]: 107-134.

Seferiades, Seraphim. "Small Rural Ownership, Subsistence Agriculture, and Peasant Protest in Interwar Greece : The Agrarian Question Recast" *Journal of Modern Greek Studies* 17 [1999]: 278-323.

Simonidis, Vasilios. *Ο Αυτόνομος Σταφιδικός Οργανισμός και αι εργασίαι του κατά το πρώτον έτος 1925-1926*. Athens, 1933.

Verrarou, Stavroula A. "Από τον Κτηματία στον Αγρότη: οικονομικοί και κοινωνικοί μετασχηματισμοί στην Τριφυλία τον 19ο αιώνα", [Unpublished PhD, University of Crete, Rethymno], 2014.

Çeviri: Dr. Mehmet Kuru

ÜZÜMÜN VE ZEYTİNİN KESİŞEN YOLLARI: GİRİT'TE OSMANLI EGEMENLİĞİNİN KURULMASIYLA ÜZÜMÜN YERİNİ ZEYTİNE BIRAKMASI

Prof. Dr. Ayşe Nükhet ADIYEKE
Emekli Öğretim Üyesi

Doğu Akdeniz'de Güç Dengelerinin Değişimi

Osmanlı Devleti'nin, İstanbul'u fethiyle birlikte Doğu Roma İmparatorluğu tarihe karıştı. Bu durum, Doğu Akdeniz'deki hem siyasi dengeleri, hem de ticari dengeleri alt üst etti. Levant ticaretinin en önemli iki aktörü, Ceneviz ve Venedik daha önceleri Bizans, Memluk ve Selçuklularla ilişki içindelerken artık Osmanlı İmparatorluğu ile muhatap olmak durumundaydılar.

Osmanlıların Levant ticaretine ilk müdahalesi, yapılan anlaşmalarla Venedik Cumhuriyeti'ni Cenevizlilerin bir adım önüne geçirmek oldu. Venediklilere, İstanbul'da daimi elçi bulundurma hakkı verildiği gibi, bu elçinin Osmanlı nezdindeki itibarı, diğer ülkelerin elçilerinden daha yukarıda tutuldu. Bu çerçevede Venedik Cumhuriyeti'nin daha sonraki dönemlerde; Halep, Kahire, İzmir gibi birçok ticari merkezde konsolosluklar açtığını görüyoruz.

Akdeniz ticareti, Yenidünya'nın okyanus ticaretinde olduğu gibi haftalarca süren yorucu deniz yolculuklarıyla yapılmıyordu. Gemiler, Akdeniz kıyı ve ada limanlarında duraklayarak, üç beş günlük yolculuklarla seyir gerçekleştiriyorlardı. Dolayısıyla Akdeniz deniz ticareti, kıyı ve ada liman koloni duraklarından oluşan bir organizasyonla sağlanıyordu.[1] Bu kıyı-menzil denizciliği sayesinde gemiler, yük alıp indirecekleri limana doğrudan gitmezler, gerek iaşe ve gerekse güvenlik için aradaki birçok limana daha uğrarlardı. Nitekim Venedik Cumhuriyeti'nin siyasi organizasyonu, buna uygun bir şekildeydi; Cumhuriyetin merkezi Venedik şehri, taşrasıysa çok sayıdaki koloni liman/ada birleşmesinden oluşuyordu.[2]

Venedik Cumhuriyeti'ne ait liman koloni dizilimi batıdan doğuya doğru; Balkan Yarımadası'nın Adriyatik /Dalmaçya kıyıları, Kefalonya, Korfu adaları, Mora, Girit, Ege adaları ve son nokta Kıbrıs. Bu koloni, liman diziliminin aynı zamanda Osmanlı'nın yayılma alanlarıyla bire bir örtüştüğüne dikkat çekmek gerekir. Sağladığı avantajlı ayrıcalıklarla, Doğu Akdeniz ticaretinde Venedik Cumhuriyeti'ni ön plana çıkaran Osmanlı, yayılma stratejisi açısından onun hayat alanını hedef almıştı. Venedik'in sonunu getirecek olan süreç, Osmanlı'nın bu yayılma stratejinde yatıyordu. İstanbul'un fethinden hemen sonra başlayan, Arşipelago/Ege adalarının fethi, ardından Mora ve Balkanların Dalmaçya kıyılarının fethi, Kefalonya, Zanta, Aya Mavra ve Korfu adaları, Rodos, Kıbrıs ve nihayet son nokta Girit'in fethi, Venedik için Akdeniz'de sonun başlangıcı demekti.

Tam bu nokta da Girit'in, Venedik'in Levant ticaretinde olduğu kadar, XV. ve XVI. yüzyıl Akdeniz'de, üzümün yolculuğunda da önemli bir menzil olduğunu düşünmek için geçerli se-

1 Fernand Braudel, *II. Felipe Dönemi'nde Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, c. I, Çev: Mehmet Ali Kılıçbay, İmge Kitabevi, Ankara, 1993, s. 125 vd-182 vd.; William Heyd, *Yakın-Doğu Ticaret Tarihi*, s. 197 vd., 307 vd., çev. Enver Ziya Karal, Türk Tarih Kurumu Yay., Ankara 1975.

2 Bkz. Horatio F. Brown, *Venice [An Historical Sketch Of The Republic],* s. 298, London, 1895.

beplerimiz var. Bu dönem, Girit'in tarımsal tarihi içinde şarabın zirve yaptığı bir dönemdi. Şarabın en kalitelisini arayan ve buna övgüler düzen İngiltere'ye bile, Girit'in tatlı şarapları ulaşıyordu.[3] Venedik'in tüm baskılama çabalarına, Ada'da tahıl üretimini arttırmak için müdahalelerine rağmen, şaraptan sağlanan kazanç oldukça karlıydı. Bu yüzden Ada'da, soylu toprak sahipleri kendini bağcılığa adadı ve tüm yaşantısını buna göre şekillendirdi.

Ayrıca Avrupa, başta 'malmsey' adı verilen tatlı şarabın yanı sıra Ada'nın, peynir balmumu gibi diğer bazı lüks tüketim mallarıyla çok yakından ilgiliydi. Üzüm, Ada'nın güneyinde Mesara Ovası'nda yetişiyordu ve Ada'nın üç büyük şehri bu ovanın bitişiğinde, deniz kıyısında konumlanmıştı.

Üzümün Düşüşü

XVI. yüzyıldan, XVII. yüzyıla Venedik hakimiyetinden Osmanlı hakimiyetine geçtiği gibi aynı çağda Girit'in tarımsal ekonomisi ve ihracat potansiyeli önemli bir dönüşüm geçirdi. Bu dönüşüm, tarihçiler arasında tartışılmakta ve temelde iklimsel, çevresel ve pazar talepleri doğrultusunda şekillenen dış ticaret şartlarıyla açıklanmaktadır.

Molly Green, Venedik'in Girit'teki karlı üzüm üretimi ve zevkli tatlı şarabın ihracatıyla çok ilgili olmadığını söylüyor. Onlar daha çok Ada'nın doğu ticareti yapan gemileri için bir durak ve dağıtım merkezi olmasıyla ve Akdeniz'de devriye gezen donanması için güvenli bir liman olmasıyla ilgiliydiler.[4]

Özellikle, 1569-1573 Osmanlı-Venedik savaşları sırasında, donanmanın iaşesi ve peksimet ihtiyacının karşılanması ön plana çıkmıştı. Bu nedenle Venedik merkezi yönetimi için Ada'nın üzümü ve şarabından önce tahıl arzı hayati öneme sahip oldu. Diğer yandan Osmanlı'nın savaş sırasında tahıl ticaretini yasaklaması, tahıl krizinin artmasına yol açtı. Tüm bu şartlar altında XVII. yüzyıl başlarında Venedikliler, Ada'da buğday ekimi yapılması için bağları zorla sökmeye başladılar.[5]

Üzüm üretimindeki düşüşte bir başka gerekçe Avrupa'da üretimin artması olarak da gösterilmektedir. Bu dönemde İspanya'da geniş araziler üzerinde üzüm yetiştirilmeye ve Girit'inkine benzer tatlı şaraplar üretilmeye başlanmıştı. Buna ek olarak cam şişe ve mantarın icadıyla, kuru şarap fermente olmadan yolculuk yapabilmekte ve uzun yıllar saklanabilmekteydi.[6] Önceden küplerin içinde taşınan ve ağzı balmumuyla kapatılan şarap, uzun yolculuklara fazla dayanamıyordu. Ayrıca XVII. yüzyılın ilk yarısında Avrupa'da ortaya çıkan ekonomik kriz, Girit'in lüks mallarına karşı talebi azaltmıştı.

Girit'te bu dönemde üretimde yaşanan düşüşün bir başka nedeninin de iklimle ilişkili olduğu ileri sürülmektedir. 1500-1700 yılları 'küçük buzul çağı' olarak tanımlanmış ve sıcaklık düşüş ve yükselişlerinde anormallikler, aşırı yağışlar yaşanmıştır. Bu yağışlar nedeniyle erozyon ve su baskınları, hububat üretimine büyük zarar vermiş ve tahıl ihtiyacını [ordunun peksimet ihtiyacını] katlamıştı. Venedik senatosu, 1577 ve 1602 yıllarında Girit'te bağların sökülerek, hububat ekimi yapılması için önlemler geliştirdi.[7] Ancak tüm

3 Molly Green, *A Shared World: Christians and Muslims in the Early Modern Mediterranean*, s. 110, Princeton University Press, 2000.

4 Green, *age.*, s. 111.

5 Green, *age.*, s. 114.

6 Allaire B. Stallsmith, "One Colony, Two Mother Cities: Cretan Agriculture under Venetian and Ottoman Rule", *Hesperia Supplements*, Vol. 40, *Between Venice and Istanbul: Colonial Landscapes in Early Modern Greece*, s. 159, 2007.

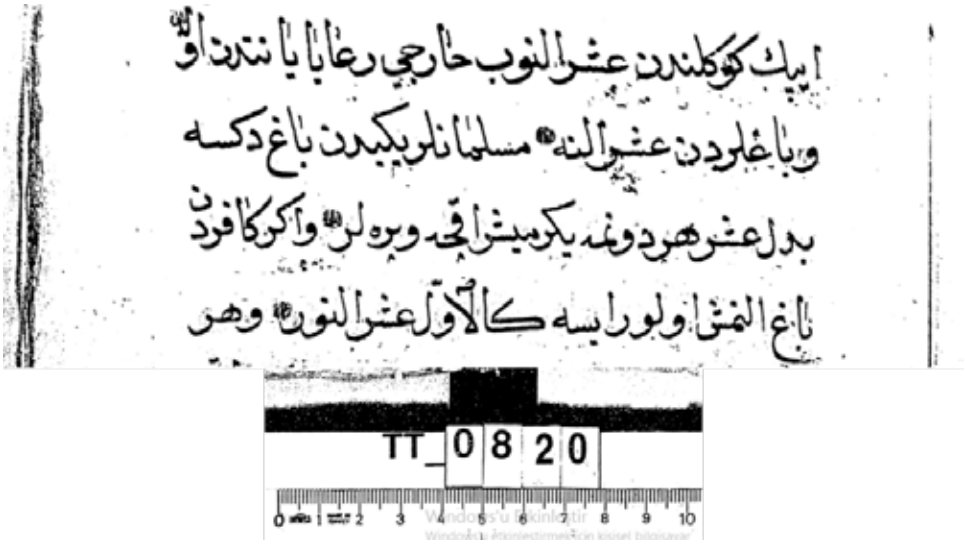
7 Stallsmith, *agm.*, s. 158.

bu çabaların, Ada'da üzüm üretimini tamamen bitirdiğini söylemek mümkün değildir.

Osmanlı Dönemi Üzüm/Şarap

Girit'te bağcılık ve şarap üretimi, Osmanlı egemenliğinde de devam etti. Ancak Ada'nın ekonomik verilerine ve ticaret hacmine girmeyecek kadar yerel ve bölgesel kaldı.[8] Stallsmith, Ada'nın Osmanlı egemenliğine girmesiyle, Ada'yı terk eden Venedik toprak sahiplerinin terk ettiği bağları, manastırların satın aldığını ve yerel ihtiyaçlar için şarap üretimine devam ettiklerini belirtmektedir.[9]

Osmanlı Dönemi'nde yerel ve bölgesel de olsa şarap üretimine devam edildiği, Osmanlı merkezi yönetimince yapılan düzenlemelerde bağ ve şarap maddelerine yer verilmesinden anlaşılmaktadır.

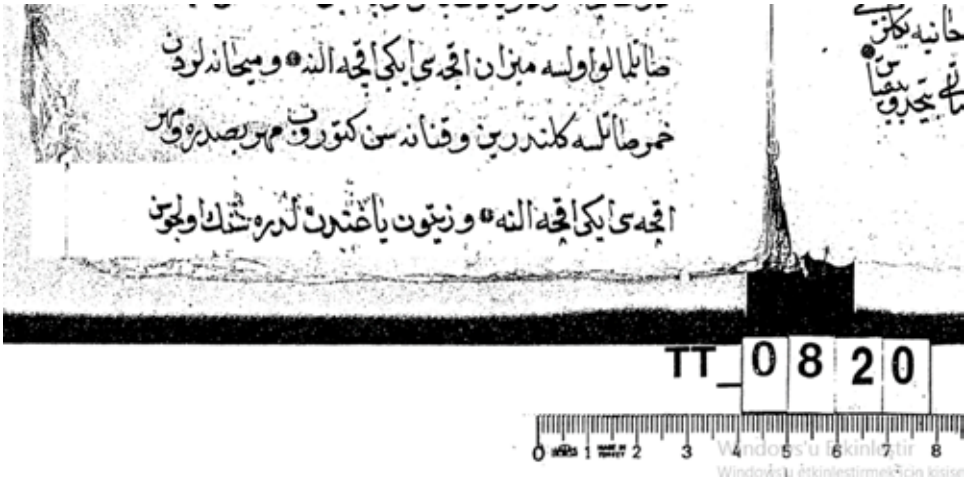


Ada'da Osmanlı egemenliğinin kurulması sırasında bağcılık ve şarap faaliyetlerinin devam ettiğinin en açık göstergesi, yapılan düzenlemelerde bağ ve şarap vergilerinin yer almasıdır. Buna dair ilk bulgu, 1650 tarihli tapu tahrir defterinde yer alan Girit Kanunname'sinin bağ maddesidir. Bu madde, "*Müslümanlar yeniden bağ dikse bedel-i öşr her dönüme yirmişer akçe vereler. Ve eğer kafirden bağ alınmış olur ise ke'l-evvel öşr alınır*"[10] ifadesi, üzerinde durulması gereken bir noktadır. Bu cümle, yeni bağların dikildiğini üstelik de bu bağların Müslümanlar tarafından dikildiğini arka planda duyurmaktadır. Daha ileri giderek şunu da söyleyebiliriz; Osmanlı, yeni bağ dikilmesi konusunda herhangi bir sınırlama getirmemiş hatta bunun önünü açacak bir düzenleme yapmıştır. Bu noktada bir cümleyle belirtmekte yarar vardır ki, Ada'da Müslüman nüfusun büyük bir kısmı ihtida neticesinde oluşmuştur.

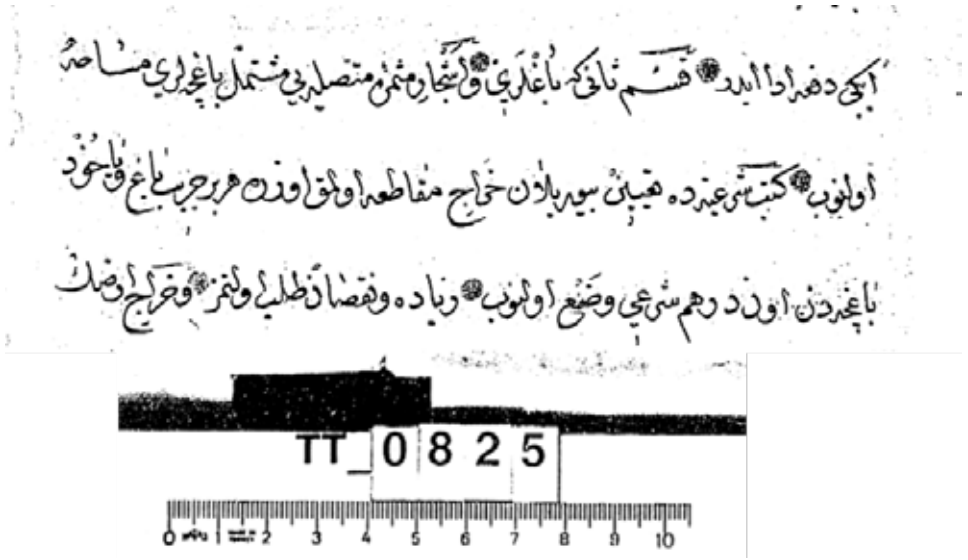
8 Allaire Brumfield, "Osmanlı Girit'inde Tarım ve Kırsal Yerleşme", 1669-1898, *Osmanlı Arkeolojisi*, ed. Uzi Baram, Lynda Carroll, s. 55, Kitap Yay., İstanbul, 2004.

9 Stallsmith, *agm.*, s. 159.

10 BOA Tapu Tahrir Defteri no. 820.



Yine aynı kanunnamenin içinde yer alan, "*Ve meyhanelerden hamr satılsa kelinderin ve kananesin getirip mühür bastıra ve mühür akçesi iki akçe alına*"[11] hükmünden anlaşıldığı kadarıyla meyhanelerde satılan şarap için kullanılan ölçü araçları mühürlenecek ve bu minval üzere şarap satışı vergilendirilecektir.



Bu ilk tahrir, 1669'da Ada'nın fethi tamamlandıktan sonra 1670'de tekrarlanmış ve bu kez bağ maddesi, "*Kısm-ı sani ki bağları ve eşcar-ı müsmire-yi muttasılayı müştemil bağçeleri mesaha olunub ketb-i şer'iyede tayin buyurulan haraç-ı mukataa olmak üzere her bir cerib bağ veyahut bağçeden on dirhem-i şer'i vaz olunub ziyade ve noksan talep olunmaz*"[12] şeklinde kaleme alınmıştır.

11 Aynı belge.

12 BOA Tapu Tahrir Defteri no. 825.

Ada'da, Osmanlı Dönemi'nde şarap üretimi ve satışının devam ettiğini gösteren en ilginç maddeyse, 1669 yılında ilan edilen Girit Gümrük Kanunname'sindeki "*hamr [şarap] ve 'arak [rakı]* kâfirlere rızk olmağla hamr ve 'arak alub gitseler ve götürseler bahâsı hisâb olunub takdîr olundukdan sonra yüzde dört akçe gümrük alına"[13] hükmüdür. Zira burada kefere tüccarın, şarap ve rakı alıp götürebileceği açıkça belirtilmiştir. Şarap ve rakı ticaretinin serbest bırakılmasının gerekçesi de 'keferenin rızkı' yani geçim kaynağı olmasına bağlanmaktadır.

Üzümden Zeytine Vardiya Değişimi

Girit üzerine yapılan çalışmalarda genellikle Ada'nın, Osmanlı egemenliği altında bir vardiya değişimi olduğu, üzümün yerini zeytinin; şarabın yerini zeytinyağının ve sabunun aldığı dillendirilmektedir. Ancak son yıllarda ortaya çıkan araştırmalar, bu vardiya değişiminin Venedik Dönemi'nde başladığına işaret etmektedir.

Ada'da bağcılığın düşüşü gibi zeytinciliğin yükselişi de bir dizi nedenlere bağlı olarak bir seyir izlediği yine bazı tarihçiler tarafından tartışılmış ve gerekçelendirilmiştir.

Venedik hükümeti, şarap ticaretindeki düşüş ve tahıl üretimindeki açıktan kaynaklanan ekonomik gerilemeyi durdurmak için XVII. yüzyılda zeytinyağı ticaretini teşvik etmeye, zeytin sıkma atölyelerini geliştirmeye çalıştı.[14] Diğer yandan bu dönemde, Venedik, Akdeniz'deki ticaret tekelini kaybetmiş, Fransız tüccarlar daha büyük rol oynamaya başlamışlardı. Onların da ilgisi, Marsilya'daki sabun fabrikalarının ihtiyacının karşılanması doğrultusunda, Girit zeytinyağına yöneldi.[15]

Sonuç olarak kısmen değişen uluslararası piyasalar nedeniyle, kısmen Venedik ve Osmanlı hükümetlerinin tarım politikalarının sonuçları nedeniyle Girit'in el değiştirmesine, Ada'nın tarımında da önemli değişiklikler eşlik etti.

Geçen yıl bu platformda, Zeytinin Akdeniz'deki Yolculuğu ele alınmıştı. Bu bu konferanslardan birine katılarak, 'Zeytin ve Zeytinyağının Tarihselliği' üzerine sunum yapan Girit Akdeniz Araştırmaları Enstitüsü'nden Prof. Dr. Christos Hadziiossif, tarihçiler tarafından öne sürülen tarımsal dönüşümündeki bu gerekçelerin, tarımsal ekonominin üretim sürecinde emek ve mülkiyet gibi iki çok önemli başlığını ihmal ettiğini ortaya koymuştur. Hadziiossif'in de belirttiği gibi, her ikisi de farklı üretim süreci ve emeği gerektirdiğinden dönüştürülebilir plantasyonlar değildir. Bağcılık, emek yoğun bir faaliyettir. Brumfield, Girit Savaşı sonrası usta tarım işçilerinin adayı terk ettiğini ifade eder.[16] Oysa zeytin, sadece hasat zamanı emek gerektirir. Bu da geleneksel olarak, kadın ve çocuklar tarafından yapılır. Üstelik zeytin, iklim değişikliklerine de daha çok direnebilen bir üründür. Buna ek olarak, Osmanlı'nın fethinden sonra Ada'da emek yoğun bağcılık faaliyetinde çalıştırılacak insan gücü bulmak iki nedenle zorlaşmıştı. İlki, XVII. yüzyılın sonunda nüfustaki genel azalma, ikincisi soylu toprak sahiplerinin Ada'yı terk etmesiyle, köylü üzerindeki ticari ürün baskısının sona ermesiydi.[17]

---

13 Kandiye Kadı Sicili, Vikelea Ktp. No. 3, s. 104'den aktaran İerodikio İraklio Tritos Kodikas, haz. Eleni Karancikou, Pinelopi Fotinou, s. 129-130, İraklio 2003.

14 Stallsmith, *agm.*, s. 159.

15 Stallsmith, *agm.*, s. 164, Brumfield, *agm.*, s. 56.

16 Brumfield, *agm.*, s. 56.

17 Christos Hadziiossif, "Zeytin ve Zeytinyağının Tarihselliği", *Zeytinin Akdeniz'deki Yolculuğu Konferans Bildirileri*, ed. Alp Yücel Kaya, İzmir Büyükşehir Belediyesi Akdeniz Akademisi Yay., s. 122, İzmir 2016.

Venedik yönetimi, Cumhuriyet'in temel ihtiyaçları ve ekonomik beklentileri doğrultusunda, Ada'nın tarımsal faaliyetlerini kontrol altında tutmak için merkantilist yaklaşımla, merkezi kontrol oluşturmuştu. Bu konuda Osmanlıların, köylüyü tarımsal üretimde, bireysel tercihlerinde daha özgür bıraktığı gözlenmektedir. Bu da köylüyü fazla emek gerektirmeyen, üstelik de dönemin pazar talepleri doğrultusunda giderek rağbet gören zeytine yönlendirdiği konusunda, Hadziiossif'le hemfikirim.

Girit'te bu tarımsal dönüşümü belirli bir zaman dilimi ve belirli bir coğrafi kesitte resimleyebilmek amacıyla, Osmanlı Dönemi'nde yapılan iki farklı gelir sayımını [tapu tahrir] esas aldım. Örneklemimiz, Osmanlı egemenliğinin ilk otuz beş yılı [1670-1704] ve Ada'nın, Resmo kentidir.

Girit'te, Osmanlı Dönemi'nde üç adet sayım yapılmıştır. Bunlardan ilki Hanya ve Resmo alındıktan sonra 1650'de gerçekleştirilmiştir. İkincisiyse -ki aslında birincinin tekrarıdır- Kandiye alındıktan ve Ada'nın fethi tamamlandıktan sonra, 1670 yılında yapılmıştır. Son tahrirse, 1704 tarihinde yani otuz dört yıl sonra gerçekleşti. Aslında bu, Osmanlı tahrir geleneğinin neredeyse sona erdiği bir dönemde yapılmıştır ve hemen hemen Osmanlının son yaptığı tahrirlerdendir.[18]

Ömer Lütfi Barkan, tahrirleri, Osmanlı İmparatorluğu'nda idari ve mali düzenin zorunlu bir aracı olarak kabul eder.[19] 'İhtiyaç hasıl oldukça' yapılan tahrirler, defter edilir ve tımara ve maliyeye ait işlemler, bu defterler üzerinden işlem görürlerdi. Mufassal [detaylı] ve icmal [özet] defterlerde, yazılan yerin idari birimleri, haneler, tasarruf ettikleri arazi ve vergi matrahları net olarak yazılıyordu. Dolayısıyla bu defterler, ekonomik açıdan oldukça önemli bilgiler içermektedir. Ada'da Osmanlı egemenliğinin kurulma sürecinde tarımsal faaliyetlerin ve üretim ilişkilerinin incelenmesinde de tahrirler son derece ilginç veriler sunmaktadır. Bu nedenle üzüm ve zeytin üretiminin karşılaştırılmasında da, bu tahrirlerden yararlanmanın yerinde olacağını düşündük.

Ada'da zeytin üretiminin ve üzüm üretiminin durumunu görmek için Osmanlı egemenliği altında ilk yapılan tahrirle son yapılan tahriri karşılaştırmak istedik. Bu amaçla 1670 ve 1704 tarihli iki adet tapu tahrir defterini incelemeye aldık. Bu çalışmada, tahrir kayıtlarının sunduğu veriler bizi sınırladı. Osmanlı egemenliğinde Ada'da zeytin ve üzüm üretimini rekolte ve ihracat açısından karşılaştırabilecek veriler ne yazık ki bu defterlerde mevcut değildi. Bu nedenle üretimi veya hasılatı karşılaştırma şansımız olmadı.

Aşağıdaki nedenlerle, hasılatı/rekolteyi karşılaştırma şansımız olmadı:

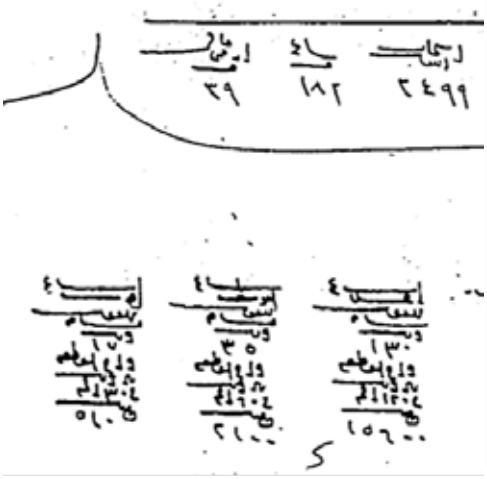
1 - Öncelikle üzüm ve zeytinin, üretim miktarını karşılaştırma şansımız da olmadı. Zira her iki sayımda da zeytin üretim miktarı, kıyye olarak verilirken üzüm için [bağların] üretim miktarı belirtilmemişti.

2 - Vergi gelirlerini karşılaştırma şansımız da olmadı. Çünkü 1670 yılı sayımında bağlar ala, evsat ve edna olarak üç statüye ayrılmış ve üçünün de vergi oranları, ala bir cerib [dönüm] yüz yirmi akçe, evsat bir cerib altmış akçe, edna bir cerib otuz akçe şeklinde ayrı ayrı belirlenmişti. Oysa 1704 yılı sayımında, bağlar için böyle bir ayrım yapılmadı, her cerib yüz iki akçeden hesaplandı. Bu nedenle vergi hasılatını da, üretimin azalması ya da artması anlamında karşılaştırma şansımız olmadı.

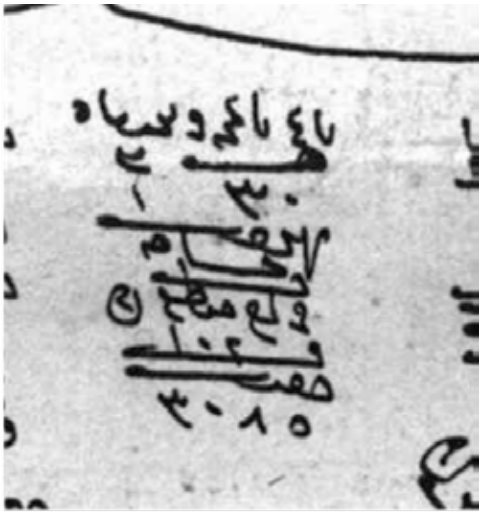
18 1704 tarihli tapu tahrir defteri üzerinde çalışmalarımız devam etmektedir.

19 *Hüdavendigâr Livası Tahrir Defterleri I,* yay. haz. Ömer Lütfi Barkan, Enver Meriçli, Türk Tarih Kurumu Yay., s. 4, Ankara 1988, [Giriş].

3 - Ayrıca, 1704 yılı sayımında, bağ/bahçe/bostan yüzölçümü miktar olarak ayrı ayrı belirtildiği halde vergi gelirleri toplu olarak birlikte yazılmıştı.



1670 sayımı bağ üç sınıf Ala / Evsat / Edna



1704 sayımı Bağ / Bahçe / Bostan birlikte

Tüm bu saydığımız nedenlerle, her iki tahriri yan yana getirdiğimizde zeytin ve üzümü üretim/rekolte ve ihracat açısından karşılaştırma şansımız olmadı. Geriye elimizde üzüm ve zeytin üretiminin Ada'da gelişimini izlemek için iki ölçüt kaldı. Bunlar vergiye konu olan zeytin ağacı miktarı ve bağ miktarıdır. Ağaç miktarını karşılayan ölçü, bire bir ağaç sayısı olduğu halde bağ miktarını karşılayan ölçüt alan ölçüsü birimi olan ceribtir. Cerib, ölçü birimi olarak -söz konusu yüzyılda- yaklaşık bir dönüme karşılık gelmektedir.

Bu çalışmadaki amacım, her iki kalemde de artış ve azalışı somut olarak resmetmekti. Ayrıca şunu görmeye çalıştım; gerçekten Ada'da, üzümün yerini zeytin aldı mı? Tabii tahrirlerden elde ettiğimiz bu verilere bakarak, ekonomik anlamda bunu söyleyebilmemiz mümkün değildir. Zira yukarıda da açıklamaya çalıştığımız gibi tahrir defterindeki veriler, üretim/rekolte ve ihracat açısından karşılaştırma sağlayacak bulguları bize vermiyordu. Ancak yine de en azından ağaç sayılarındaki artışla, bağlardaki azalışı oransal olarak ortaya koyabilirsek, bir miktar bu Ada'daki vardiya değişimi konusunda fikir sahibi olabileceğimizi düşündük.

Bu amaçla çalışmamızda, bir yandan Resmo livasına bağlı köylerdeki 1670 ve 1704 yılları sayımlarında zeytin ağaçlarını, diğer yandan da Ada'daki bağların alan miktarını 1670 yılı sayımıyla, 1704 yılı sayımında yan yana getirdik. Her iki kalemde de artış ve azalış miktarlarını, köy köy tespitle bunları yüzde görüntüsüne dönüştürdük.

Karşımıza çıkan tabloda ilk tespit; zeytin ağacı sayısının bazı köylerde artarken bazılarında azaldığı, buna karşın bağ miktarının da bazı köylerde azalırken, bazılarında artmış olduğudur. Örneğin Resmo merkez nahiyesine bağlı Prine köyünde zeytin ağacı sayısı bu otuz beş yıl içinde %54 oranında artarken, Rustika köyünde %16 oranında

azalmıştı.[20] Üzüm maddesine baktığımızdaysa, örneğin Milopotamu nahiyesine bağlı Ayo Monos köyünde, bu otuz beş yıl içinde bağ miktarı %23 oranında azalırken, Resmo merkeze bağlı Açipopula köyünde %51 oranında artmıştır.[21]

Bu artış veya azalış hiçbir köyde zeytin ağacı ve bağ ölçümünde aynı oranda değildir. Aşağıdaki tablolarda görüldüğü üzere nahiye bazında da toplam artış ve azalış farklılık göstermektedir. Üstelik yine aşağıdaki tabloda görüldüğü üzere Resmo livası genelinde 1670 yılından 1704 yılına [otuz dört yıl içinde] zeytin ağacı, bağ miktarındaki toplam artış ve azalış görüntüsü oldukça farklıdır. Bu süre içinde zeytin ağacı sayısı %34 artarken, bağ miktarı sadece %9 oranında azalmıştır. Bu da üzümün yerine, zeytinin ikame edildiği fikrinden bizi uzaklaştırmaktadır.

NAHİYE-Yİ RESMO

Zeytin ağacı adet				Bağ cerib			
1670	1704	Fark	Yüzde	1650	1704	Fark	Yüzde
109482	142689	+33207	+%30	5395,5	5259,75	-135,75	-%2,5

NAHİYE-Yİ MİLOPOTAMU

Zeytin ağacı adet				Bağ cerib			
1650	1704	Fark	Yüzde	1650	1704	Fark	Yüzde
36156	53896	+17740	+%49	3855	3225,25	-629.75	-%16.3

NAHİYE-Yİ AYVASİL

Zeytin ağacı adet				Bağ cerib			
1650	1704	Fark	Yüzde	1650	1704	Fark	Yüzde
9712	9718	+6	+%0.06	1290,5	933,5	-357	-%27,7

NAHİYE-Yİ AMARİ

Zeytin ağacı adet				Bağ cerib			
1650	1704	Fark	Yüzde	1650	1704	Fark	Yüzde
9.377	15.046	+5669	+%60,4	1409,5	1458	+48,5	+%3,4

RESMO LİVASI GENEL TOPLAM

Zeytin ağacı adet				Bağ cerib			
1650	1704	Fark	Yüzde	1650	1704	Fark	Yüzde
164.727	221.349	56.622	+%34,4	11.950,5	10.876,5	-1.074	-%9

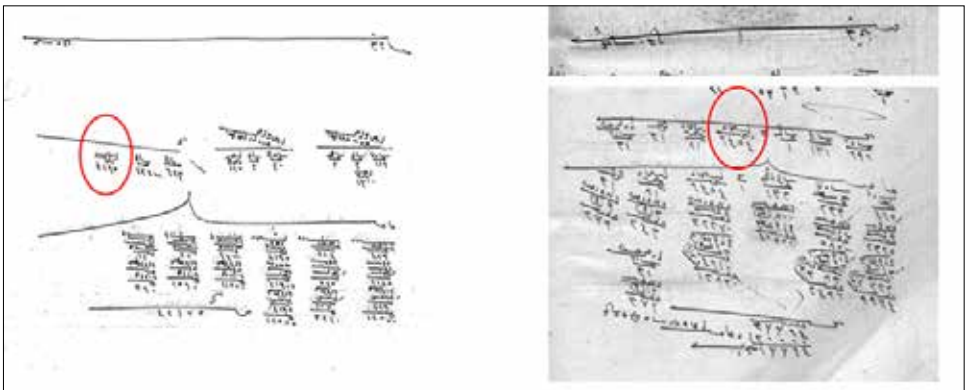
20 Bkz. Ek I.
21 Bkz. Ek II.

Sonuç olarak, Hadziiossif'in de belirttiği gibi üzüm ve zeytin üretimi birbirinin yerine ikame edilebilecek plantasyonlar değildi. Hem ekildikleri alanlar itibarıyla, hem de üretim sürecindeki insan gücü katkısı nedeniyle, birbirinin yerini alması olanaklı görünmüyordu.[22] Tahrir defterleri üzerinde yaptığımız inceleme, bu tespiti doğruladı. Zeytincilikteki artışı, aynı oranda bağcılıktaki azalma izlemiyordu. Bunu ne köy köy elde ettiğimiz sonuçlarda ne de Resmo livasının bütününde ortaya çıkan görüntüde söylemek mümkün değildi. Her iki ürünün de kendi içindeki artış ve azalış grafiği ancak kendi içinde bir anlam ifade edebilirdi. Yani özetle her iki ürünün üretim potansiyelindeki değişim, basitçe aynı döneme denk gelmişti.

Tarımsal faaliyet olarak bir 'yerini alma', 'yerine geçme' söz konusu olmadığı net olarak görülmektedir. Ancak tekrar etmekte yarar vardır ki bu verilerle aynı tespiti tarımsal üretimin ekonomik katkısı bağlamında söylemek mümkün değildir.

22 Hadziiossif, *agm*, s. 122.

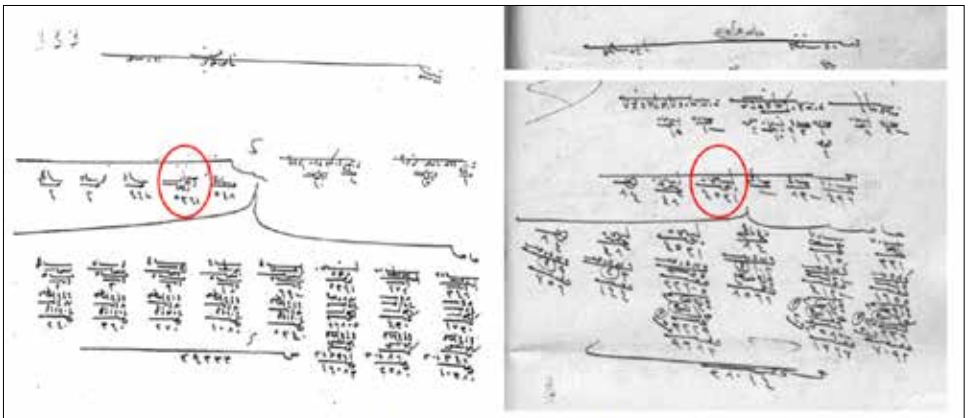
EK I



1670 zeytin ağacı sayısı 4195

1704 zeytin ağacı sayısı 6454

ARTAN ZEYTİN RESMO PRİNE KÖYÜ



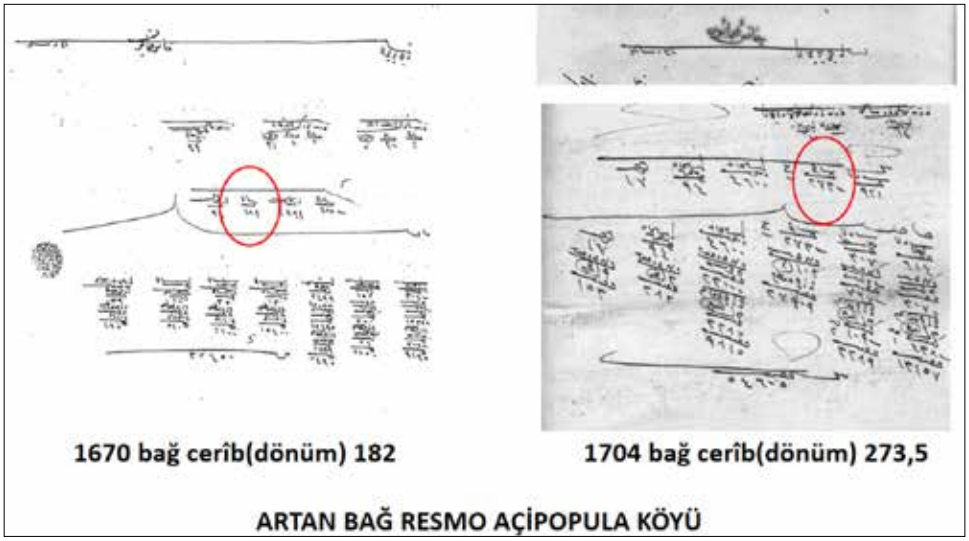
1670 zeytin ağacı sayısı 5361

1704 zeytin ağacı sayısı 4521

AZALAN ZEYTİN RESMO RUSTİKA KÖYÜ

EK II

1670 bağ cerîb(dönüm) 105
1704 bağ cerîb(dönüm) 27,5
AZALAN BAĞ MİLOPOTAMU AYO MONOS KÖYÜ


1670 bağ cerîb(dönüm) 182
1704 bağ cerîb(dönüm) 273,5
ARTAN BAĞ RESMO AÇİPOPULA KÖYÜ

SORULAR-KATKILAR

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Üç sunumun sonunda, soru ve katkılarınızı alabiliriz.

Soru-Katkı: *Yunanistan'da, kaç dönüm yüksek sistem bağcılık yapılmaktadır?*

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Bu konuda, elimizde bir veri yok.

Soru-Katkı: *Socrates Petmezas'a bir sorum var. Bilgim yanlış olabilir, kuş üzümü bitkisini ağaççık şeklinde ve asma bitkisiyle ilgisi yok diye biliyorum ama ona kuş üzümü deniyor. Yanlış mı biliyorum diye tereddüde düştüm. Kuş üzümü bitkisiyle, asma bitkisi aynı bitkiler mi?*

Prof. Dr. Socrates Petmezas: Böyle bir plantasyonu şu ana kadar ziyaret etmedim. Bağda gördüğümüz asmaların benzeri diye biliyorum.

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Bu yoğun konuşma serisinden sonra size çok teşekkür ederim. Doğu Akdeniz'i birlikte düşünmek açısından özellikle çok güzel oldu. Hepinize teşekkür ederim.

ÜZÜMÜN AKDENİZ'DEKİ
YOLCULUĞU-IV
İZMİR VE ÇEVRESİNDE
ÜZÜM ÜRETİCİLİĞİ VE SORUNLARI
Moderatör
DOÇ. DR. ALP YÜCEL KAYA
Konuşmacılar
ADNAN ÇOBANOĞLU
Üzüm Üreticileri Sendikası Genel Başkanı
ÇAĞATAY ÖZCAN KOKULU
Gödence Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Başkanı
12 KASIM 2016
CUMARTESİ SAAT 16.00
AHMED ADNAN SAYGUN SANAT MERKEZİ
GİRİŞ ÜCRETSİZDİR
aas sm
İzmir AKDENİZ Akademisi
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
www.izmeda.org

MADENCİLİK VE ENERJİ YATIRIMLARININ ÜZÜM ÜRETİMİNE ETKİLERİ VE PAZAR SORUNU

Adnan ÇOBANOĞLU
Üzüm-Sen Genel Başkanı

Konuşmamı, dokuz fotoğraf üzerinden sürdüreceğim.

Bu fotoğraflarda görünen beyazlıkların hepsi üzümlerin, üzüm asmalarının üzerine örtülmüş naylon örtüler. Yaz aylarında, Sarıgöl Ovası'na gittiğinizde yeşillik göremezsiniz. Sarıgöl Ovası yaz aylarında yeşilin kapatıldığı, beyaz örtülerin hakim olduğu bir ova haline gelmiştir. Binlerce dönüm arazi, naylon örtüler altındadır.

Peki bu araziler neden örtü altına alınıyor? Bu sorunun cevabını, birkaç açıklama yaparak vermek istiyorum. Bu bağlar, 2006 yılından itibaren örtü altına alınmaya başlandı. 2006 yılından önce, 'örtü altı bağcılık' diye bir şey söz konusu değildi. Üzümünü hasat

etmek isteyen üreticiler, ancak Ekim-Kasım aylarında bağlarını örtü altına almaktaydılar. 2006 yılından itibaren tüm bağcılar, Haziran ayından başlayarak, bağlarını örtü altına almak zorunda kalıyorlar. Çünkü 2006 yılı yazında yağan yağmurlar, binlerce dönüm arazideki binlerce ton üzümü bir günde çürüttü. Yağmurların üzümleri çürüttüğü o günlerde, gerek Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'na gerekse de Çevre ve Orman Bakanlığı'na bunun nedenlerini soran 'Açık Mektup' yazdık. O dönemin Manisa milletvekili olan Hasan Ören, bizim mektubumuzu soru önergesi şeklinde TBMM'nde, bakanlara sundu. Sorularımızı üç-dört maddede özetlemiştik.

"Kullanılan kimyasalların yağmur sularıyla birleşmesi sonucu, yeni bir kimyasal reaksiyon oluşmuş olabilir mi? Bağcılık Araştırma Enstitüsü, bu konuda bir tahlil yaptı mı?

Eşme'nin İnay Köyü çevresinde *de bazı bitkilerde bugüne kadar görülmemiş tarzda bozulmalar ve hastalıklar meydana gelmiş durumda. O bölgelerdeki bazı bitkilerde görülen bozulma ve hastalıklarla, üzüm bağlarındaki bozulma ve hastalıkların nedenleri aynı olabilir mi? Bu benzerlik araştırıldı mı?*

Üzüm bağlarında ilk yağmurlardan sonra meydana gelen *bozulma ve hastalıklara,* Eşme *Kışladağ'da ki altın çıkartmaya yarayan siyanür havuzları neden olmuş olabilir mi? Yoğun yağışlar, siyanür havuzlarında değişik etkiler yaratıp atmosferde asit oluşturmuş ve asit yağmurları şeklinde üzümlerin üzerine yağmış olabilir mi? Bu durum araştırıldı mı? Bu ve benzeri soruların cevaplarını bulabileceğimiz araştırmaları yapabilecek laboratuarlara ve teknik personele sahip miyiz? Sahip isek neden araştırmalar yapılıp sonuçları kamuoyu ile paylaşılmadı?"**

Sorduğumuz sorular ve soru önergesi buydu. Gerek bize gelen, gerekse de Meclis'te soru önergesine verilen yanıt, "yağmur yağdı böyle oldu, yağan yağmurlar bu etkiyi

yarattı" şeklindeydi. Halbuki yüzyıllardır üzüm üretimi yapılıyor. Yağmur yağdığı zaman üzümler çürümez, aksine daha kaliteli hale gelir. Çünkü üzerindeki tozu ve hastalıkları ortadan kaldırır. Ama 2006 yılından itibaren üreticiler, asmalarının üzerlerine örtü örterek ürünlerini korumak durumunda kalıyorlar. Ürünlerini naylon örtü altına almazlarsa, koruyamıyorlar. Asmaların, naylon örtü altına alınmasına Haziran ayından başlanıyor. Çünkü Haziran, Temmuz ve Eylül ayında yağan yağmurlar da aynı etkiyi yapıyor. Yağmur, asmaya değdiği anda asma yapraklarında ve üzüm salkımlarında bozulmalar, çürümeler, hastalıklar baş gösteriyor. Buradan şuna gelmek istiyorum; sonuçta bu olaylar, Kışladağ Altın Madeni'nin faaliyete geçmesiyle birlikte olmaya başladı. Bağları naylon örtü altına almanın, kısmen üzümleri korumaya faydası oluyor. Ama naylon örtü altına almak, toprağın korunmasını sağlamıyor. Toprak canlı bir organizmadır, toprağın içinde binlerce organizma, bakteri, canlı yaşamakta ve bitkisel üretim için toprakta gerekli hazırlığı yapmaktadır. Yağan asit yağmurları, doğrudan toprağa ve suya karışmaktadır. Uzun zaman diliminde asit yağmurlarının toprakta yaşayan canlıları öldürdüğü, yok ettiği bilinmektedir. Bu canlılar yok olduğu zaman, toprak toprak olmaktan çıkar, çölleşmeye başlar. Geriye bitkisel üretim yapılamayan ölü bir madde, bir başka deyişle, 'kum' kalır. Bu olay, maden şirketlerinin farklı bir tarz da toprağı gasp etmesi demektir. Şirketler, sadece maden işletmesinin olduğu bölgeyi değil, olumsuz etkiledikleri atmosferi ve toprağı da gasp ediyor, doğal varlıkları yok ediyor. Yetkililer, bu toprak ve atmosfer gaspına karşı önlem almak yerine, bağların örtü altına alınarak korunmasına dönük teknikler önermektedirler.

Peki bu örtüler, neden imal edilmektedir?

Bu naylon örtüler, petrol ürünüdür ve bağcı için iki-üç yıllık ömürleri vardır. Bir üreticiye maliyetiyse, dönümde bin-bin beş yüz lira arasıdır. Bir dönüm bağdan ortalama, yedi yüz elli kilogram kuru üzüm çıkar. Bağ biraz zayıfsa, çıkan kuru üzüm beş yüz kilogramdır. Yani bu örtülerin üreticilere yıllık maliyeti, bir kilogram kuru üzüm de, bir lira civarıdır. Her yıl bu masrafa katlanmak zorundadırlar. Ayrıca bu naylon örtülerin kullanım süreleri bittiğindeyse çöp olarak doğaya atılırlar, binlerce ton naylon örtü, doğa da yok olmayı bekler. Naylonların, yüzyıllarca yok olmadığını düşünürsek, bu müthiş bir çevre kirliliğidir.

Kışladağ'da, siyanür liçi yöntemiyle altın çıkartılmaya başlayınca bunlar oluyor. Turgutlu'da da nikel madeni, aynı yöntemle çıkartılmaya başlandı. Turgutlu'daki siyanür havuzları da aynı olumsuz etkiyi yapmaya başladığında, Turgutlu ve Salihli ovalarındaki üreticiler aynı problemleri yaşamaya başlayacaklar. Turgutlu köylülerinin, olası bu duruma karşı ciddi bir mücadeleleri de söz konusu. Bu yaşananlar, ciddi bir ekolojik yıkımdır. Türkiye ve Ege Bölgesi'ndeki üzüm üreticileri olarak, ciddi bir ekolojik yıkımla karşı karşıyayız.

Bu anlattıklarım, madenlerin verdiği zarar. Bir de enerji yatırımlarının yarattığı zararlar var. Bu fotoğraflar, jeotermal elektrik santrallerinin fotoğraflarıdır. Bir jeotermal elektrik santrali, altı-sekiz kuyudan çıkartılan jeotermal suyla çalışmaktadır. Jeotermal suyun sıcaklığı 150°C altındaysa, elektrik santrallerinin çalışması için yeterli değildir. Jeotermal su sıcaklığı, 150°C ve üstüyse, elektrik santrallerinin çalışması söz konusu olmaktadır. Jeotermal elektrik santralleri, doğaya iki şekilde zarar verirler; birincisi sondaj çalışmaları sırasında, ikincisiyse elektrik santrali çalışmaya başladığında.

Jeotermal elektrik santrallerinin sondaj süresince, sürekli olarak çıkartılan su ve toprak doğaya salınır. Başka bir çözümü yoktur. Mutlaka doğaya salınmak durumundadır. Bu suların içinde bor dahil, ciddi ağır metaller söz konusudur. Bir jeotermal elektrik santralinin, altı-on kuyudan çıkan jeotermal suyla çalıştığını ifade etmiştim. Şu anda Salihli, Alaşehir arasında sekiz santral üretim faaliyetine başlanmış durumda. Salihli ve Sarıgöl arasındaki bölgede, iki bin kuyunun izni alınmış durumda. Bu, iki bin kuyu sondajının yapılabilmesi anlamına gelir. Sondajlar sırasında doğaya salınan ağır metalli sular, toprağı yok ettiği gibi yeraltı ve yerüstü su kaynaklarının da kirlenmesine, yok olmasına neden oluyor. O bölgelerde sulama suyu için sondaj yapan çiftçiler, sıcak suyla karşılaşıyor.

Jeotermal suların oluşması şu şekilde oluyor; yağan yağmurların suları akiferler aracılığıyla yeraltına iner [özellikle depremlerin ve volkanların yaygın olarak bulunduğu bölgelerde] yerkabuğundaki sıcaklıklar ve gazlar, bu suları kaynar su haline getirir.

Bu kaynar sular, saf su değildir aynı zamanda çeşitli ağır metallerin içine karıştığı bir karışımdır artık. Normalde jeotermal elektrik santrallerinde kullanılan suyun işlemden sonra tekrar çıkartıldığı noktaya, borularla salınması gerekiyor. Ancak böyle yapılmıyor. Daha erken yeraltına veriliyor veya borularda yeterli önlem alınmadığından, sızıntılar meydana geliyor. Elektrik santralleri için bu durum problem yaratmıyor. Çünkü o sular, ister yüz metreden yeraltına salınsın, ister elli metreden yeraltına salınsın, aynı merkeze ulaşıyor. Jeotermal kuyularından çıkan sular, borularla elektrik santrallerine taşınıyor. Bu borular, yılan gibi bağ alanlarını çevirmiş durumda. Bütün bağların içinden, bu borular geçiyor.

Jeotermal elektrik santrallerinin başka bir tehlikesi, santral çalışmaya başladığı andan itibaren atmosfere sürekli kükürtdioksit ve nem salıyorlar. Bu durum, havada ciddi bir kirliliğe neden olmaktadır ki, Aydın yöresindeki incir üreticilerinin yaşadığı problemleri bu yıl ağır biçimde gördük. Aydın bölgesindeki jeotermal elektrik santralleri, üzüm bölgesi olan Alaşehir ve Salihli bölgesindeki santrallerden daha önce çalışmaya başlamıştı. Bu nedenle olumsuz etkileri daha çabuk görülmeye başlandı. İncirler, ağaçlarında hastalandı ya da kurutulmaya çalışıldığında çürümeye başladı. İhracatçı Birlikleri ve Ticaret Borsası'nın ortak hazırladıkları 2016 yılı üzüm rekolte raporlarında bile jeotermal elektrik santrallerinin olduğu bölgelerde, toprakta yoğun olarak bor fazlalığı görüldüğü, küllenme, bağlarda ölü kol hastalıklarının arttığı [phomopsis viticola], üzümde ilaç kalıntılarının da fazla olduğunu yazmaktadır. Bu santrallerin çalışmaya başladığı andan itibaren, santrallerin olduğu bölgelerde üreticilerin bağları daha çok hastalandı ve bağlarına normalin iki katı fazla ilaç kullanmak zorunda kaldılar. Ürünlerini korumak için başka çareleri yoktu. Bu, üreticiler için maliyetleri arttıran bir şey. Zaman içerisinde de, ciddi hastalıklarla boğuşmak zorunda kalacaklar.

Yeni santraller çalışmaya başladı. Önümüzdeki günlerde, santral sayısı daha da çoğalacak buna bağlı olarak o havzadaki üzüm üreticileri ciddi hastalıklarla boğuşmak zorunda kalacaklar. Aynı zamanda tüketiciler, sağlıklı ürün yiyemeyecek hale gelecekler. Çünkü hastalıklardan korunmak için daha fazla ilaç kullanmak zorundayız. Maliyet artarken sattığımız ürünlerden elde ettiğimiz kazançsa, maliyeti bile karşılayamaz hale geliyor ve üreticiyi batırıyor.

İlaç denilen şey, aslında zehirdir. Kimyasaldır ama ilaç olarak ifade ediliyor. Ürünü koruma adı altında, "bu zehirleri kullan, bu hastalıklardan kurtul" denilerek, bu şekilde yönlendiriliyoruz. Ziraat mühendisleri, zirai ilaç bayileri ve devlet bizleri böyle yönlendiriyor. Halbuki bu hastalıkların çoğu enerji ve maden yatırımlarının, yarattığı sonuçlardır. Dolayısıyla maden ve enerjiye yönelik politikalar, aslında üreticiyi ve tarım topraklarını yok eden politikalardır. Ürünlerin hastalanmaması, ilaç kalıntılarının olmaması, ürünlerimizin korunması isteniyorsa, bu politikalar gözden geçirilmeli ve terk edilmelidir.

En temiz enerji diye lanse edilen, rüzgar enerji santralleri [RES] bile tarım topraklarını yok eden enerji sistemlerindendir. Geçtiğimiz günlerde Cumhurbaşkanı, en büyük güneş enerji santralinin Konya'da kurulacağını övünerek anlattı. Konya neresidir? Konya, gıda üretimi için verimli ovaya sahip, önemli bir bölgemizdir. Burada devlet, enerji için gıdayı feda etme politikaları uyguluyor. Bütün bunlar açısından baktığımızda bu enerji ve maden yatırımlarını; toprak ve doğa gaspı olarak ifade ediyoruz. Bunlara karşı mücadelenin sadece üzüm üreticilerinin mücadelesiyle yürütülebileceğini ve başarılabileceğini düşünmüyoruz. Bu aynı zamanda diğer alanlardaki tarımsal üreticilerin mücadelesiyle,

çabalarıyla birleşerek başarılabilecek bir şeydir. Yetmez, dünyadaki bu alanda mücadele eden küçük üreticilerin mücadelesi ve dayanışmasıyla başarıya ulaşabilir. Yetmez, tüketicilerin bilinçli tutum ve davranışlarıyla başarıya ulaşabilir. Eğer enerji politikalarının, maden politikalarının yarattığı sonuçların bize zehir olarak yansımaya başladığını gördüğümüz anda farklı bir tercihi, tavrımızı belirlemeye başlamış oluruz.

Bunlar, üretimde yaşadığımız problemler. Enerji ve maden şirketleri, köylülere "acele kamulaştırma kararı aldırtırız, topraklarınızı daha ucuza satın alırız" tehdidiyle bir nevi metazori olarak topraklarını satmalarını sağlıyorlar, bir anlamda 'toprak gaspı' yapıyorlar. Başka bir yöntemle de ihtiyaçlarının olduğu araziler için yüksek fiyatlar teklif ederek, çiftçileri özendiriyorlar. Örneğin; bir tanıdığımın yedi dönüm tarlasını, yıllık yetmiş bin liraya Zorlu şirketi kiraladı. Bu tarladan ürün yetiştirilmesi için kiraya verdiklerinde yılda iki-üç bin lira ancak kazanıyorlardı. Ama jeotermal enerji şirketi yıllık, yetmiş bin lira kira veriyor. Üreticiler, bu yolla kandırılıyor, bu yolla ikna edilmeye çalışılıyor. Toprağını satanın veya kiraya verenin komşusu da karşı çıkmıyor, çünkü enerji şirketinin kendi arazisini de yüksek meblağlarla kiralayacağını veya satın alacağını düşünüyor.

Hidroelektrik santrallerine [HES] karşı mücadele de durum daha farklıdır. Köylüler, açısında su, ortak kullandıkları bir doğal varlıktır, hiç kimsenin özel mülkü değildir. HES'ler, yapılmaya başlandığı andan itibaren ortak kullanıma açık bir doğal varlık olan sular hapsedilip, ortak kullanımdan çıkartılıp özelleştirilir. Köylüler, bu durumdan maddi kazanç elde etmedikleri gibi suyun kullanımı ellerinden alındığından dolayı bir zarar görürler. Bu nedenle de insanlar, HES'lerin zararlarını daha çabuk kavrayıp mücadele etmeye daha çabuk başlayabiliyorlar.

Jeotermal enerji yatırımlarının yapıldığı arazilerse, ortak kamu malı değil. Kişilerin özel mülkü ve değerlerinin çok üstünde fiyatlarla kiralandığı veya satın alındığından dolayı jeotermal enerji yatırımlarına köylülerin karşı çıkışı fazla olmamış, mücadele yükselmemiştir. Bu yatırımlar, köylüler açısından arazisinin değerini rantsal açıdan çok değerli hale getirmiş, arazisi çok para etmiş bir fırsat haline gelmiştir.

Bu nedenle, "Ege Bölgesi'ndeki üreticiler neden ses çıkartmıyor?" demek anlamlı olmuyor. Enerji şirketleri, köylülerin yılda iki-üç bin lira kazandığı tarlasını yıllık altmış-yetmiş bin liraya kiraladığında, yani normal arazi değerinin çok üstünde kira bedeli ödeyerek kiralamaya veya satın almaya devam ettiklerinde tepkiler zayıflamaya başlıyor. Ayrıca bu mücadeleyi köylülerin tek başlarına yürütmeleri ve başarmaları olanaklı değildir. Tüketicilerin, bu konuda mücadelede aktif rol almaları gerekir. Canlılar için bu toprakların ve atmosferin ortak doğal varlıklar olduğu, bütün canlılar için ortak değerleri olduğu kavranılabilindiğinde köylüler arazilerine sahip çıkacaklardır.

Dünyanın yok oluşuna adım adım gidiliyor. Musul'da, IŞİD tarafından 23 Ekim 2016 tarihinde bombalanan kükürt fabrikasından çıkan zehirli gazların Türkiye'de Şırnak ve Mardin'den kuzeye doğru bir çok bölgede yağan yağmurlarla birlikte asit yağmuru şeklinde yağacağını, bir çok bilim insanı uyardı. Jeotermal elektrik santrallerinin olduğu bölgelerdeyse, her gün asit yağmuru tehlikesi var. Musul'da, kükürt fabrikasının bombalanmasıyla oluşan tehlikenin benzeri, jeotermal elektrik santralince yıllara yayılarak doğa ve insan sağlığına zarar vererek geliyor.

Jeotermal elektrik santrallerinin ilk çalışmaya başladığı bölge olan Aydın ilinde, Aydın Tabip Odası'nın açıklamaları önemli ve ilginçtir. Aydın Tabip Odası, açıklamasında son iki yılda koah ve kanser hastalıklarının çoğaldığını ifade etmektedir. Alaşehir bölgesinde de insanlar aynı sonuçlarla yani koah ve kanser hastalıklarıyla karşı karşıya

kalacaklar. Bu karşı karşıya kalma, çiftçimizin tepkilerinin çoğalmasını beraberinde getirebilir. Tarlasını kiraya veremeyen üreticiler gerek kendi sağlıkları, gerekse de ürünleri zarar görmeye başladığında tepkiler büyüyebilir. Bu konuda aydınlanmaya ve aydınlatmaya ihtiyacımız var. Bu konuda çaba sürdürmemiz gerekir.

Üzüm üreticileri açısından pazar problemi, önemli bir problemdir. Üzüm, ihracat açısından da katma değeri yüksek olan bir üründür. 2002 yılı öncesi Türkiye, yaş üzüm ihracatının büyük bir kısmını, Arap ülkelerine yapıyordu. Ama Irak ve Suriye'de yaşanan savaş, Türkiye'den tırların Arap ülkelerine gitmesini engelledi. Bu nedenle o bölgeye, yaş üzüm ihracatımız durdu. Arap ülkelerine yapılan ihracatın açığını, Rusya pazarı kapatmıştı. Son yıllarda, yaş üzüm ihracatının neredeyse %70'i Rusya'ya yapılıyordu. Yaşanan 'uçak krizi' nedeniyle bu ürünleri, Rusya'ya da pazarlayamaz hale geldik. Böyle olunca da maliyetin altında üzüm satan bir üreticiyle ve tüccarların istediği gibi fiyat belirlediği bir durumla karşı karşıya kaldık. Ürünlerimizi pazarlayamamamızdaki sorun, sadece ilaç

kalıntılarından kaynaklanmıyor; ilaç kalıntılarına karşı mücadele yürütülürken yaşanan savaşlara karşı bir mücadele yürütülemezse, savaş karşısında barış dillendirilemezse, üzümlerimizin para etme olanağı yok. Biz bunun farkındayız.

Şirketler, gıda egemenliğimizi elimizden almak istiyorlar. Gıda egemenliğimize sahip çıkmak için Asya ve Avrupa'daki üreticiler, balıkçılar, yerli halklar, göçerler, tüketici örgütü temsilcileri, akademisyenler olarak 26-30 Ekim 2016 tarihinde, Romanya'da Avrupa 2. Nyeleni Gıda Egemenliği Forumu'nda buluştuk. Türkiye'den bu Forum'a katılımı, Çiftçi Sendikaları Konfederasyonu [ÇİFTÇİ-SEN] örgütledi. Nyeleni bileşenlerine uygun bir heyetle Romanya'ya gittik. Diğer ülkelerden gelen katılımcılarıyla, tarımda yaşanan problemleri ve çözüm önerilerini konuştuk; "*Gıda Egemenliği'ni korumanın tek yolu tohumu korumak değildir, tek yolu toprağı korumak değildir, tek yolu suyu korumak değildir. Aynı zamanda tek yolu barışı kurmaktan, enerji yatırımlarına karşı durmaktan geçer*" dedik ve birlikte mücadelenin olanaklarını tartıştık. Birlikte mücadele ederek, başarılı olunabileceğine inanıyoruz. Çünkü yoksulların, üreticilerin birbirine düşman olması için hiçbir neden yoktur. ÇİFTÇİ-SEN olarak, üyesi olduğumuz çiftçilerin uluslararası üst örgütü olan La Via Campesina [Çiftçi Yolu] ile birlikte dünya genelinde enternasyonal bir mücadele yürütmeye çalışıyoruz. Bu mücadeleyi yürütebilirsek, çiftçi dayanışmasını, toplumsal dayanışmayı yükseltebilirsek bu sorunların üstünden gelinebileceğini düşünüyoruz.

**bkz.http://www.uzumsen.org/index.php?option=com_content&task=view&id=16&Itemid=27 , Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Çevre ve Orman Bakanlığı'na Açık Mektup* [Erişim: 28.06.2017]

İZMİR'İN SOFRALIK ÜZÜM BÖLGESİ: KIZILDAĞLAR

Çağatay Özcan KOKULU
Gödence Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Yönetim Kurulu Başkanı

Adnan Çobanoğlu'nun, aktarımlarından irkilmemek mümkün değil. Bu sorunları tek başına işçilerin ve üreticilerin çözmesi mümkün değil. Geniş tüketici kitlelerinin de bu konuya ciddi şekilde ilgi göstermesi gerekiyor.

Bu konferans bana, geçmişle bugünü birleştiren bir anımı hatırlattı. Yıllar önce Gödence'de, Manisa Bağcılık Araştırma İstasyonu'yla [Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü] birlikte bir üzüm sempozyumu düzenlemiştik. Bölgedeki üzümleri tanıtırken, bizim 'karpuz üzümü' dediğimiz, sonradan ismini 'gödence pembesi' olarak değiştirdiğimiz bir üzüm çeşidini sergilemiştik. Konuşmamda o üzümü tanıtırken, 'gödence pembesi' diye tanıtmıştım. Araştırma İstasyonu'ndan genç bir arkadaşımız gelerek, "Gödence'yi çok seviyorsun anlıyorum ama o red globe" dedi. Hani karpuza bıçağı batırdığınızda yarılır ya, gödence pembesi de öyle bir üzümdür. Şeker oranı çok düşük, özel bir üzümdür. Red globe üzümü, şu anda pazarlarda gördüğümüz üzümdür, koyu pembedir, büyük salkımlı, son derece gösterişli bir üzümdür. Red globe, budur. Aradan yirmi yıl geçti, artık Gödence'deki o üzüm red globe değildi. O, gerçek bir 'gödence pembesi'ydi.

Yine o sempozyuma, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi'nden şimdi de Gödence Tarımsal Kalkınma Kooperatifi'nin de danışmanı olan Prof. Dr. Tayfun Özkaya katılmıştı. Tayfun Özkaya, bana bir tebliğ vererek, "Bak, sizin bölge yazılmış. Çok önemli bir tebliğ bu" dedi. O tebliğin, Alp Yücel Kaya tarafından yazıldığını çok sonradan öğrendim. Bu toplantıda birlikte olmak, beni o günlere götürdü. Bu anıdan sonra, İzmir'in sofralık üzüm bölgesi Kızıldağlar'ı anlatmaya geçebilirim.

Kızıldağlar, İzmir merkezinin yanında Efemçukuru, Payamlı, Kavacık, Camtepe ve Gödence köylerinin yerleşik olduğu; Seferihisar'ın Doğanbey Körfezi'nden başlayarak bir ucu Menderes havzasına diğer ucu Balçova sırtlarından Çatalkaya'ya kadar uzanan bölgeyi içine alır. Kızıldağlar bana göre, dünyanın en özel bölgesidir. İzmir Körfezi'nden esen deniz rüzgarlarını Güzelbahçe, Seferihisar, Doğanbey üzerinden açık deniz rüzgarlarını almasıyla kendisine has bir iklimi olan bir coğrafya. Bu olağanüstü coğrafyanın, olağanüstü ikliminin etkisi, sofralık üzüm cinsine de yansır. Kızıldağlar, Antik Çağlardan günümüze kadar İzmir'in, sofralık üzüm bölgesidir.

Kızıldağlar bölgesinde ağırlıklı olarak 'alphonse', 'gödence pembesi' ve 'razakı üzüm' çeşitleri yetişir. 'Alphonse' cinsi üzüm siyah, enfes ya da siyah inci olarak adlandırılır. 'Gödence pembesi' ise 'red globe' olarak bilinen üzümdür.

Uzun yıllar sofralık üzüm yetiştiricisiydim, dört sene önce vazgeçtim. Domuz hayvanlarıyla baş edemedim. Domuzların doğa hayatında, doğal düşmanları olmadığından, üremeleri çok yüksek dolayısıyla bağcılık yapmak mümkün değildi ya da belki başarısız bir çiftçiydim. Şimdi amatör şartlarda, aile ihtiyacını karşılamak üzere bir şarap bağımız var. Bağcılığı, şarapçılıkla birlikte yapıyoruz. Kızıldağlar, Antik Teos'un en önemli şarap bölgesidir.

Bir şişe şarap için, 700 cc kadar şıra yapılıyor yani 1,2 kg-1,3 kg üzümden 700 cc şarap elde ediyorsunuz. Bunun üzüm olarak değeri, üç lira. Şişe ve etiketi maliyetini hesapladığınızda takribi, dört liraya mal ediyorsunuz.

Tarihsel olarak da şarapçılık sektörü, ülkemizde önemlidir. Bölgenin mikrokliması, artı değeri yüksek olarak ürüne yansıyor. 2000'li yıllarda İzmir Fransız Kültür Ataşesi, Gödence'ye şarap almaya geliyordu. Bu bölge, dünyanın en özel bölgesidir.

Konuşmaların başında söylendi, Türkiye'nin her bölgesinde üzüm yaygın. Nereye giderseniz çok toprak seçmeyen, iklim seçmeyen bir tarım şeklidir bağcılık. Ancak sanayisini kuramıyoruz. Üzüm tarımına dayalı sanayi, şarapçılık olarak karşılık buluyor. Fakat, şaraba ideolojik olarak bakıldığı için bunu başaramıyoruz. Oysa biz, tarıma dayalı sanayi kurmayı zeytinde başarıyoruz ancak bağcılık ve şarapçılık sektöründe başaramıyoruz. Şarapçılık girişimine karşı bütün kapılar kapalı.

Çocukluğumdan anımsarım; yaşadığımız yer, bir köyün un öğütmeye gidildiği değirmen yolu üzerindeydi. Köylüler, bu yoldan yük olarak çekirdeksiz kuru üzüm olan sultaniyeyi taşırdı. Ne yazık şu an Kızıldağlar'da sultaniye üzümü yok, kayboldu. Çekirdeksiz kuru üzüm sultaniye, kaybettiğimiz çeşitler arasında. Yine üstünde benekler bulunan, şeker oranı yüksek bir çeşit olan kınalı yapıncak olan üzüm çeşidi de Kızıldağlar'da yok oldu. Bunları üzüm çeşitlerini, kaybettik. Onların yerine Fransa'dan gelen, 'alphonse üzümü', 'razakı' yer alırken şimdi de yavaş yavaş 'red globe' [karpuz üzümü-gödence pembesi] üzüm çeşidini yaygınlaştırmaya çalışıyoruz. Belki günün birinde Kızıldağlar'da, 'sultaniye üzümü' de üretilir. Çünkü Kızıldağlar'daki ürün, şeker oranıyla, kalitesiyle farklılık yaratıyor. Bu farklılığı, artı değerle nasıl kazanabiliriz? Bunu, biz kooperatifçilerle Tarım Bakanlığı'nın müştereken ortak çizgi yaratmasına bağlı olduğunu düşünüyoruz.

Kooperatif olarak, üzümü kontrol etmekte çok başarılı değiliz. Ciddi bir sermaye birikimi gerekiyor. Bir diğeri; ne yazık ki Türkiye toplumunun üzüm, kuru üzüm tüketme alışkanlığı yetersiz. Bizim kuşağımız, fıçılara basılmış kuru üzümlerle büyüdü. Bugün, okul çocuklarına süt projesi benzeri bir çalışmayla, kuru üzüm projesi geliştirilebilir. Kuru üzümdeki şeker, kana çabuk karışan, belleği iyi çalıştıran çok önemli bir maddedir. Yaygınlaştırılmasında ve proje şekline getirilmesinde, fayda görüyorum. Sorduğunuz, sorulara cevap verirken biraz daha Kızıldağlar'ı anlatabilirim.

SORULAR-KATKILAR

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Geçen yıl, Zeytinin Akdeniz'de Yolculuğu'nu konu alan toplantılar yapmıştık. Bu yıl, Üzümün Akdeniz'de Yolculuğu'nu ele alan toplantılar yapıyoruz. Akdeniz coğrafyasında, zeytinle üzümün yolculuğunu birlikte düşünmek ilginç aslında. 2000'li yıllardan itibaren Türkiye'de zeytinin biraz daha tercih edilmesinin, zeytin ağacı sayısının artmasının nedenlerinden birisi olarak işçilik maliyetinin diğer üretimlere göre daha az olmasına bağlanabilir. Üzümün bütün yıl, işçilik gerektirmesi sermaye birikimi olarak, emek maliyetini de önemli ölçüde artırıyor. Konuşmalarda, emek maliyetlerinin dışında diğer maliyet kalemlerini, fazladan çıkan maliyet kalemlerini önemli ölçüde görmek imkanı oldu. Diğer taraftan çok yerel, çok özgün üzüm çeşitleri de maden baskısı altında tamamen ortadan kalkıyor ya da ancak yerel pazarlarda kalıyor. Onları da çok sınırlı sayıda insan biliyor. Çoğu üzüm çeşidi de, ortadan kalkıyor. Mesela Konak Hatay Pazarı'ndan bildiğim bir tane siyah çekirdeksiz üzüm var, pazara sadece iki hafta geliyor onun dışında yıl boyunca hiçbir zaman gelmiyor. Çok kıymetli, çok güzel, apayrı bir aroması var.

Tarım aleyhine maliyetlerin yükselmesiyle birlikte üretici, maden baskısını aşabildiği ya da borcunu döndürebildiği ölçüde daha çok para elde edebileceği ürünlere yöneltmekte. Burada ya ihracata yönelik, ya sofralık ya 'red globe' ya da 'alphonse' gibi adları ön plana çıkıyor gibi gözüküyor. Şarapçılığı deneyen ama şarapçılıkta da ayrı sorunları yaşayanlar mevcut. Bir yandan da üzüm üreticiliğinden vazgeçmek durumunda olanlar var.

Her iki konuğumuzun da vurguladığı meselenin, bir defa daha altını çizmek istiyorum. Burada üretimle ilgili sorunlara yoğunlaştık ama biz üretimle, tüketimi yani üreticiyle tüketiciyi bir arada düşünürsek, birçok sorunu aşmakta oldukça önemli olacak gibi duruyor.

Soru-Katkı: *Amasya ilinin Merzifon ilçesindenim. Beyaza yakın, bir pekmezimiz vardır. Gençliğimde, sopalarla dövülerek beyazlatılırdı ve köpürtülürdü. Şimdilerde çamaşır makinelerinde çırpılarak, hızlı şekilde beyazlatılıyor. Sanırım sadece, bizim yöremizde yapılıyordu. O kadar çok değerli ki, yöremizde pahalı fiyata satılıyor ama buralara gelmiyor. Sizin, böyle bir üretiminiz var mı?*

Çağatay Özcan KOKULU: Her bölgenin, kendisine has özellikleri ve karakteri var. Tütünü çok kaliteli, Gavur Köyü vardı. Köye bir Amerikalı uzman gelerek, tohum almaya başlıyor. Köylülere tütünün çok kaliteli olduğunu, buradan aldığı tohumu Amerika'ya götürüp orada üreteceklerini söylemiş. Çiftçilerden birisi bir tane de boş şişe uzatarak, "bu iş sadece tohumla olmaz, buradan oraya hava da götür. Oraya hava da götürmeniz lazım" demiş. Bunu, bölgesel özelliklerin ürün üzerinde çok önemli olduğuna dikkat çekmek için anlattım. Manisa Salihli Ovası'ndaki üzüm çeşidinin aynı özelliklerini, Kızıldağlar'da alamazsınız. Daha somut bir örnek için söyleyeyim; şu anda zeytinde Karaburun Yarımadası'nda yetişen zeytinler içinde, hurma zeytini vardır. 'Phoma oleae' adı verilen bir mantarın, zeytin tanesiyle ilişkisi neticesinde zeytin meyvesi, ağaç üzerinde acılığını kaybeder, rengi ve şekli hurmaya benzer bir hal alır. Bu zeytini işlem yapmadan, tuzlamadan, beklemeden dalından koparıp ya da yerden alarak yersiniz. Çok lezzetlidir. Hurma zeytini, Kızıldağlar'da veya Karaburun Yarımadası'nın deniz seviyesinden altı

yüz metre yukarılarında görülür yani iklime bağlıdır. Lezzeti farklıdır, ürünün kendisini çevreleyen üst kabuğunun kalınlığı, inceliği, içindeki şeker oranı farklıdır. Bunları bölgesel özellikler, o bölgenin iklimi tayin eder. Ama Türkiye'nin her kesiminde, çok güzel ürünler yetişir. Değişik karakterli ürünler yetişir. Merzifon'da olan bir ürünün, burada olamaması doğaldır.

Soru-Katkı: *Salihli Kabazlı Köyü'ndenim. 'Trakya İlkeren' çeşidi üzüm üreticisiyim. İlk sorum, Adnan Çobanoğlu'na olacak. Bugün bir kilogram kuru üzümün maliyeti ne kadar? Hiç hesapladınız mı? Veya bize bilgi verir misiniz? İkinci bir sorum, kurutmalık üzüm seriliyor, kurutuluyor. Hava şartlarının kötü olduğu zamanlarda, üzümü korumak için yapılan teknolojik gelişmeler var mı? Üçüncü olarak, 'Trakya İlkeren' çeşidi üzüm üretiminde, bir dönümüne kaç kilogram veya bir asmada kaç salkım bırakılması gerektiği konusunda bilgi verebilir misiniz? Hiçbir yerden bu konularda gerekli bilgiyi alamıyoruz. Sadece zirai ilaç aldığımız yerlerden, edindiğimiz bilgilerle bu işi götürüyoruz. Bu konuda, sizin tecrübeleriniz neler?*

Adnan ÇOBANOĞLU: Üzüm-Sen olarak sezon başında, bir kilogram kuru üzümün maliyetini ve referans fiyatımızı açıkladık. Bir kilogram kuru üzümün maliyetini, dört buçukla beş lira arasında hesapladık. Biz maliyetin içinde, üreticinin kendi emeğini de doğrudan doğruya gider olarak sayıyoruz. Ama üreticiler, kendi emeğini paradan saymaz. Öyle olduğunda bile, bir kilogram kuru üzümün maliyeti, üç buçuk liranın altına düşmüyor. Ama kuru üzümün bugünkü fiyatı, üç lira. Burada sözü gelmişken, TARİŞ'ten de söz etmek istiyorum. Aslında TARİŞ yönetimlerine çok kızsak da, antidemokratik olduklarını ifade etsek de, üreticiler için olması gereken bir kurumdur. Bu kayyum furyası içinde, TARİŞ'in başına da kayyum atayıp, tasfiye etmek üzere adımlar atılıyor. Biz sendika olarak, sorunlara karşı mücadele etmek için örgütlendik. O açıdan, hep sorunlar ve sorunlara karşı nasıl mücadele edilmesi gerektiği üzerinden söz söyleme ihtiyacı hissediyorum. Buna dönük olarak, 18 Ekim 2016 tarihinde Alaşehir'de, 'Üzüm Üreticilerinin Sorunları ve Gıda Egemenliği Forumu' yaptık. Alaşehir, Salihli ve Sarıgöl'ün hemen hemen bütün köylerini dolaşarak, üzüm üreticilerini bu foruma çağırdık. Bütün kahvehanelere, foruma çağıran ve jeotermal enerjinin yaratacağı zararları anlatan afişlerimizi astık. Bu çağrılarımız üzerine, 'Üzüm Üreticilerinin Sorunları ve Gıda Egemenliği Forumu'na dört yüzden fazla üretici katıldı. Oradan çıkarttığımız ortak sonuçlardan birisi, TARİŞ'e sahip çıkılması gerektiği oldu. Ama mevcut haliyle, mevcut işleyişiyle değil. TARİŞ'i yok etmek değil demokratikleştirmek, bunun için mücadele yürütmek gerekir. Şu anda TARİŞ yönetimiyle, hükümet anlaşmış gibi duruyor ama anlaşmanın detayları nedir bilmiyorum. TARİŞ'e kayyum atanması ve tasfiye edilmesi, bütün mal varlıklarının satılması, tehlikeli bir noktadır. TARİŞ'in bugünkü haliyle bile varlığı; beğensek de beğenmesek de kuru üzüm fiyatlarının belli bir limitin altına düşmemesini sağlıyor. TARİŞ tasfiye edildiğinde, iç piyasanın dengesi bozulacak. O zaman fiyatlar, temelli ihracatçıların ve tüccarların keyfine kalacak.

'Trakya İlkeren' çeşidi üzümün nasıl budanacağı sorusuna gelince; bu, yeni yaygınlaşan bir üzüm çeşididir. Ege Bölgesi'nde özellikle de Alaşehir ve Salihli'de, son beş altı yıldır yaygınlaşan bir çeşittir. O nedenle verim için budama konusunda neye dikkat etmek gerekiyor, onu bilemiyorum. Türkiye'de şu anda mali değeri olan şaraplık ve sofralık olarak, bin yüz çeşit üzüm var. Mali değeri olmayanları da kattığımızda üzüm çeşidi, dokuz-on bin çeşit civarında. Sultaniye üzümü bile yok sayılabilir. Çünkü verilen kimyasallarla, ilaçlarla, aşırı sulamayla özelliklerini yitirdi. Sultaniye diye şimdi ürettiğimiz ve sattığımız üzümlerin çoğu aslında, sultaniyenin o klasik özelliğini taşımıyor. Klasik özelliğini taşıyan üzümler çok nadir bulunur, o da üretici piyasa için değil de kendisi için yetiştirirse veya sulanmayan kır bağlar varsa orada klasik özelliklere sahip sultaniye üzümünü bulabilirsiniz.

Üretici pazar ve fiyat sorunundan fazla etkilenmemek için şöyle bir önlem almaya çalışıyor; eskiden tek çeşit üzüm üretiyordu, şimdi üzüm çeşitliliğine yönelmeye çalışıyor.

Bu aslında olumlu. Şundan olumlu; en azından Temmuz ayından başlayarak, Eylül ayına kadar olan süreç içerisinde parça parça üzümünü piyasaya sunabilme, satabilme şansı var. Pazarlama tarafında olumsuz olan yan, dolandırılmaları. Her yıl o kadar çok dolandırıcı türüyor ki. Üzüm kurutmak çok maliyetli, üretici üzümünü kurutsa, maliyetinin altında satacak. Onun yerine, "veresiye de olsa üzümümü, yaş satayım" diyor ve çoğu da dolandırılıyor.

Özcan Bey az önce; "okul çocuklarına üzüm dağıtılsın" dedi. 'Okul üzümü' projesi, pazar için kısmi çözüm olabilir. Ama onda da şöyle bir tehlike var; geçmişte hükümetin sütte olduğu gibi yandaşları zengin etme adımıyla yapılırsa, hiçbir faydası olmaz. Devlet, okul üzümüne el atmalı, vermeli ama bunu üretici örgütlerinin üzümleri üzerinden yani kooperatifler üzerinden almalı. Bunu becerebilirse, üretimden pazarlamaya olan zincirde aracıyı ortadan kaldırtabilirse anlamlı olur. Diğer türlüsü, yandaşların zengin olduğu bir şey olur.

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Bir de teknolojik gelişmelerle ilgili bir soru vardı.

Adnan ÇOBANOĞLU: Üzüm kurutmayla ilgili olarak, yurtdışında bazı ülkelerde teknolojik gelişmeler var. Fırınlama sistemiyle üzüm kurutması yapılıyor ama o teknolojinin maliyeti yüksek. Küçük üreticilerin, bu maliyeti karşılayabilmesi olanaklı değil. Onun dışında, kötü hava koşullarında yapabildiğimiz tek şey; beton sergi üzerine ya örtü örtmek ya da örtü örtemediysek ilaçlamak. Sergi yerindeki üzümleri, yeni bandırıp serdiysek ve yağmur yağdığı zaman üzerlerine örtü örtemediysek yeniden ilaçlı su püskürtürüz, buna "şerbetleme" diyoruz. Çözüm, o şerbeti vermek. Başka bir yöntem, bilmiyorum. Ama asıl tehlike, oradaki jeotermal elektrik santralleri. Onlar orada var olduğu sürece, o bölgede biz kuru üzüm üretemeyeceğiz. Kabazlı'ya da çok yakın o santraller.

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Özcan Bey, 'Trakya İlkeren' üzüm cinsinde, "bir asmada, kaç salkım üzüm bırakılmalı, bir salkımın ağırlığı kaç gram olmalı?" yönündeki soruya cevap olarak sizin bir katkınız olacak mı?

Çağatay Özcan KOKULU: Kızıldağlar'daki bağcılık, çok büyük oranda yerbağı şeklinde yapılıyor. %5 gibi bir oranda, yüksek tele alınmış sistemler var. Bir omcadan [üzüm ağacı] ortalama, üç-sekiz kilogram arasında üzüm alınır. Omca yükseldiğinde, kilogramı yükseltmeye başladığınızdaysa, kaliteden kaybedersiniz.

Soru-Katkı: *Alphonse üzümü?*

Çağatay Özcan KOKULU: Bu yıl, bölgemizdeki üzüm üreticileri mutsuzdu. Çünkü fiyatlar, düşük seyretti. Bizim üzümlerin, geçen üretim sezonunda İstanbul pazarlarında, on-on iki lira arasında satıldığını biliyorum. Bu sene İstanbul fiyatları, altı-yedi lira civarındaydı. İzmir pazarları genel ortalaması, üç buçuk-dört lira civarında seyretti. İşçilik maliyetleri bizde daha yüksek. Arazilerimizin durumu dolayısıyla makine, ekipman kullanma konusunda sıkıntılarımız var. Sulama zaten bizde yok. Biz, bağları sulamayız. Kuru şartlarda, tarım yaparız. Kuru şartlarda toprağı iyi işleyerek, nispi rutubeti muhafaza etmeye çalışırız. Dolayısıyla üzüm kalitesi çok yüksektir. Örneğin; Salihli bölgesinde üretilerek kurutulmuş bir sultaniye üzümüyle, bizim bölgenin kurutulmuş sultaniye üzümü arasında çok ciddi bir fark vardır. Sebebiyse, suyla ilgilidir. Su olsaydı, tabi ki sulardık hiç aldatmayalım birbirimizi. İzmir'in su ve yağış havzasıyız ama kendimiz su fakiriyiz. İnşallah şu anda Keten Deresi Göleti yapılıyor. Bu sayede, bazı bölgelerde su kullanma imkanına ulaşacağız.

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Siz, her yıl maliyet hesaplarını çıkarıyorsunuz. Buradaki hem maliyetle, hem de satış fiyatlarıyla karşılaştırma yaptığımızda çoğunlukla üretici eksi durumda kalıyor. Bu da borçlanmayı doğuruyor. Yani sizce bu borçlanmayla, üreticinin baş edebilmesinde kooperatiflere neler düşüyor? Nasıl mücadele edilebiliyor? Diğer

taraftan da bu borçlanmaya yol açan, maliyetlerin yükselmesinde yani bir kilo üzümün maliyetinde emek maliyeti oranı artışı, diğerlerine göre daha yüksek gibi geliyor bana. Doğru mudur? Yani diğer maliyetlerde de bir artma söz konusu, ilacın oranı %20 ise %20 kalıyor ama emek maliyeti olarak daha çok artıyormuş gibi görüyorum. Siz, ne dersiniz?

Adnan ÇOBANOĞLU: Emek maliyeti, üzüm maliyet oranını arttırmıyor, emek oranı daha ucuz kalıyor. Maliyet oranını, ilaç fiyatları arttırıyor. Çünkü iklim değişikliğinin, madenciliğin, elektrik santrallerin yarattığı hastalıklar çeşitlenip çoğalıyorken ilacın fiyatı sürekli arttığından dolayı maliyetlerde sürekli bir artış var. Emek fiyatının maliyet artışı, %10 oranını geçmiyor. Bu yıl, otuz liraya kesici varsa gelecek yıl, en fazla otuz beş liraya var ama diğer maliyetler hızlı artıyor. İklimin yarattığı problemler [üzümleri örtü altına almak vb.] ekstra maliyet getiriyor. Üzüm kurutmada yaşanan problemler, ekstra maliyet getiriyor. Yağış geleceğini düşündüğün zaman, sergiye yatırdığın üzümü ya örteceksin ya da yağmur yağdıysa tekrar potasalı suyla şerbetini vereceksin. Sürekli git-gel masrafı var, emeği bedava. Üretici, gidip çalıştığı günü maliyet saymaz. Üretici aslında bağın genel yatırımını, maliyet fiyatının içine koymaz. Bağ alıyorsun, para veriyorsun. Para verdiğin şeyin bir amortismanı var. O amortisman payını, faizini hesabın içine katmaz. O bağın parasını bankaya yatırsa, belki yıllık aldığı faiz oranı ürettiği ürünün karından daha fazla olacak. Üretici, bunları üretim maliyetinin içine koymadan hesap yapabiliyor. Belki "başkasının yanında yevmiyeci olacağıma, yevmiye parasını bağımdan çıkartayım" hesabıyla hareket ediyor.

Sendikayı kurduğumuz tarih, 2004 yılıydı. O yıllar, neoliberal tarım politikalarının etkisiyle köylü ciddi problemler yaşamaya başlamıştı. Çünkü taban fiyat uygulamaları, destekler ortadan kalktı, üretici gıda şirketleriyle, tüccarlarla doğrudan yüz yüze gelmeye başladı. Daha sonraki süreçte bu, biraz rutine bindi ve fiyatlar normalleşti. Rusya pazarının açılmasıyla, Avrupa ve Arap ülkelerine yapılan ihracat oraya yöneldi. Ancak bu yıl hem pazar problemi, hem de üretim problemi yaşıyoruz. Çünkü iklim değişikliğinin, tarımsal üretime doğrudan etkisi söz konusu. Bunun problemleriyle cebelleşmek zorunda kalıyoruz ve dolayısıyla buna karşı bir mücadele hattını tutturamazsak, beceremezsek, tarım topraklarımız yok olacak.

Şirketlerin, tarım toprakları problemi yok. Burada tarım arazisi yok olduysa gider farklı ülkelerden, örneğin Romanya'dan, Afrika'dan tarım arazisi satın alır veya kiralar. Fiyatları çok ucuz. Gıda şirketlerinin yaptığı bu. Gidiyorlar Türkiye dışında toprak kiralıyor veya satın alıyorlar. Devlet şu anda, yurtdışından tarım arazisi kiralamaya, satın almaya destek veriyor. Şirketler gidiyor, oradan satın alıyor. Buradaki sorun; burada yaşayan köylülerin sorunu. Deyim yerindeyse; yerlerini, yurtlarını terk etmek zorunda kalacaklar, tarımsal üretimi bırakacaklar. Ya büyükşehirlerde asgari ücretle işçi olacaklar ya da Soma'da olduğu gibi, madende işçi haline gelecek ve madenciliği bilmeyen insanlar olarak ölümle karşılaşacaklar. Soma'da kaybettiğimiz üç yüz bir madenci, tütün üretimi bırakanlardır. Aynı şey aslında üzüm üretiminde de yaşanacak, nereye gidecek bu insanlar? Savaşın yarattığı mültecilik gibi, iklimin yarattığı mülteciliği de yaşamaya başlayacaklar. O zaman biz sendika olarak, buna karşı bir mücadele yürütülmesi gerekir diyoruz. Küresel iklim değişikliğine karşı, tavır almak lazım. Bu iklim değişikliğine yol açan nedenlerin başında madencilik, enerji yatırımları, Karadeniz'deki "Yeşil yol[!]" gibi yol yatırımları gelir. Tarım ve orman alanlarının, suyun, doğanın, atmosferin korunabilmesi, Dünya'nın yok oluşunu engelleyebilmemiz için; bu maden, enerji, yol vb. politikalarına karşı mücadele yürütmekten başka bir şansımız yok.

Çağatay Özcan KOKULU: Ülke ekonomileri genellikle, üç ayağın üstünde oturur. Bunlardan bir tanesi tarım, biri sanayi sektörü, diğeri de hizmet sektörüdür. Tarım, ana ayaktır. Şimdi bu ayaklardan bir tanesi kırık. Realite nedir? Hızla tarım alanları boşalıyor. İnsanlar, malını mülkünü satıp, göç ediyorlar. Genç kuşak tarımdan, köyden uzaklaşıyor. Dört sene önce Ankara'nın Nallıhan'da, bir konuşma için gittiğimiz köyde en genç insan, kırk beş yaşındaydı. Tarım asla göz ardı edilemeyecek, ülkelerin en stratejik

sektörüdür. Gıda, yeni yüzyılın en önemli silahıdır. Adnan Çobanoğlu, "Devlet politikası olarak enerji mi? Gıda mı? Bu tercih edilmeli" diye sordu. Hadi enerjiyi yiyin, karnınızı doyurun da göreyim sizi. Enerjiye, karşı mıyız? Asla. Ama rahmetli babaannemin 1960'lı yıllarda duyduğum, "Allah'ım bizi açlıkla terbiye etme" diye bir sözü vardı. Tarımımızı, mutlaka korumak zorundayız. Devletin resmi politikası haline gelmesini beklememek gerekiyor. Gödence Tarımsal Kalkınma Kooperatifi olarak bir sloganımız var; "Biz bir tüketici organizasyonuyuz, tüketiciyi korumakla yükümlüyüz" diyoruz. Tüketici, kendisini ve üretim bölgelerini korumak için ciddi şekilde harekete geçmelidir. Yoksa çiftçiler bunu tek başına koruyamaz. Bana bir toplantıda, "Efemçukuru'ndaki altın madeniyle ilgili ne yaptın başkan? Hiç sözünüzü duymadık" diye sordular. Efemçukuru'ndaki altın madeni, benden çok metropolün problemidir. İzmir metropolünün problemidir.

Alp Yücel Kaya'nın, "borçlanmayla üreticinin baş edebilmesinde kooperatiflere neler düşüyor, nasıl mücadele edilebiliyor?" sorusuna gelecek olursak; Seferihisar Gödence Köyü olarak bir şansımız var. Bir defa, organizasyon var. Kooperatif, elli yıla yaklaşan geçmişiyle ekonomiyi kontrol ediyor, çiftçinin emeğini değerlendiriyor, sanayiye sabit pazarlama organizasyonları var, kırsal tüketimle iç içe, ana tüketim merkezine çok yakın. Şimdi turlar geliyor, Pazar günü baktım; bir hanım arkadaşımızın tezgahında kuru üzüm fiyatının, iki lira olduğunu görünce yüreğim sızladı. İki liraya, kuru üzüm olmaz. Hiçbir şey olmaz iki liraya. İki liraya onu yapacak insan, yapmaz zaten. Ülkemizde, kuru üzüm tüketimi çok az. Mutlaka tüketmeliyiz, çocuklarımıza mutlaka tükettirmeliyiz. Bizim şansımız, büyük kente yakın olmamız, turizm bölgesi olmamız işte kooperatif olmanın sempatisiyle, üzümün bir bölümünü özellikle ilk olgunlaşanlarını sofralık olarak satıyoruz. Pazarlara giriyoruz, İstanbul'a gidiyoruz. İstanbul tüketicisi, bizim için çok önemli bir pazar. İkinciler kurutuluyor, üçüncü, dördüncü pekmez yapılıyor, hiçbir şey yabana gitmiyor. Bu yıl kooperatif olarak, "çürükten çarıktan pekmez yaparsanız almayacağız ve teşhir edeceğiz" diye karar aldık. Bu, kesin kararımız. Çünkü kataloğumuza, "Biz bir tüketici kuruluşuyuz" diye yazdık. "Tüketiciyi korumakla yükümlüyüz" dedik. Hiç olmazsa çürükleri, çarıkları pazara sokmuyoruz.

Bizim köyde kuru üzüme, yirmi beş lira fiyat koymuşlar. "Yirmi beş lira olmaz" dedim. "Ama tüketici gelip yirmi beş liraya alıyor" dendi. "Böyle bir şansı, bu olağanüstü bir şansı yitirmememiz lazım" dedim. Satıcıyı çektim kenara; "Bak, bir defa alır bir daha gelmez, makul ol" dedim. Çünkü bu yıl normal 'alphonse üzümü'nün yaş fiyatı, üç buçuk lira. Dört kilogram yaş üzümden, bir kilogram kuru üzüm çıkarırsınız. Bunun, iki-üç lirası masraftır. Bunu on yedi liraya satarsan para kazanırsın, sürekliliği olur bu işin ve tüketiciyi alıştırırsın. Dolayısıyla kooperatifimizin, bağcılıktaki artıları bunlar. Hiçbir yere nasip olmayan bir artı bu.

Ama dezavantajlarımız var. Salihli Ovası'nda bir traktör, benim beş günde yapacağım işi iki saatte yapıyor bitiriyor, gidiyor. İlaçlamayı da iki saatte yapıyor. Toprak işçiliği pahalı, iş gücü eksik, makine-ekipman yetersiz. Bizim arazi engebeli olduğu için makine-ekipman kullanmak mümkün değil ama her şeye rağmen bütün bu olumsuzluklara rağmen Salihli Bölgesi'ne göre Kızıldağlar'daki bağcılık, biraz daha şanslı. Çünkü bölge, şimdilik çok temiz. Gelecekte ne oluruz bilmiyorum.

Buradan, Profesör Tayfun Özkaya'nın kulaklarını çınlatalım. Çiftçi olarak, 1982 yılında damlama sulamaya geçmiştim. Bölgenin, önemli incir üreticilerinden de biriyim. Sofralık bardacık üretiyorum. Niye anlatıyorum bunu? Tayfın hoca, bana İsrail'den gece saat 03.00'te hasat edilen sofralık incirin, sabah 08.00'de Londra borsasına girdiğini, çektiği fotoğraflarla anlatmıştı. Devletten, kooperatiflere ciddi süspansiyon destekleri olduğunu, kooperatiflerinde bu organizasyonu yaptığını söylemişti. 1974 yılından bu yana, fiili olarak Türkiye kooperatif hareketinin içinde olan bir insanım. Hiç bir dönemde, hiç bir iktidarda ciddi, samimi, kararlı, tutarlı, dengeli bir politikayla çiftçi organizasyonları desteklenmedi. Esas ana konu, toplantının başından beri anlattığımız çiftçi organizasyonlarının güçsüzlüğüdür. Bize yerel başarılar yetmez, yetmiyor. Gödence'de, Tire'de,

İğde'deki lokal başarılar yetmiyor. Hükümetle ortak çalışıp, İsrail'deki gibi Salihli Ovası'ndan topladığın üzümü uçağa koyup, kolayca Moskova meyve borsasına indirebiliyor musun? Sofralık bardacık üreticisi olarak, İstanbul'a incir gönderemedim. Neden, güçsüzlükten. Gödence Kooperatifi'nin, şu anda bir sıkıntısı var. Örnek olsun diye söylüyorum. 20 Nisan 2016 tarihinden, 9 Kasım 2016 tarihine kadar bölgeye bir damla yağmur düşmedi. Doğal bir afet yaşıyoruz. Bakanlığa, 31 Ocak 2016 tarihinde ödeyeceğimiz borcumuz var. Kooperatif, son taksiti olan yüz yirmi beş bin lirayı ödeyemedi. Yirmi günlük süre tanıyor. Ödeyemediğinde, kullandığın dört yüz bin lira kredinin, hiçbirini ödenmemiş kabul ediyor. Cezai faizini de, dört yüz bin lira üzerinden hesaplıyor ve yaklaşık iki yüz elli bin lira borç çıkarıp bunu, "öde" diyor. Ödeyemiyorsun. Geliyor, ciğerini söküyor. Böyle şey olur mu? Üretimin içindeki bütün sorunların tamamı işçi, üretici organizasyonlarının zayıflığına dayanıyor. Çiftçi organizasyonları ve kooperatifleşme yeterince desteklenmedi. Tarıma dayalı sanayi mutlaka ama mutlaka çiftçi organizasyonlarının olmalı. Yani fabrikaların ve tarıma dayalı sanayinin gerçek sahibi, çiftçiler olmalı.

Ancak İzmir, bir model şehir. İzmir Büyükşehir Belediyesi Başkanı Aziz Kocaoğlu, Türkiye'nin tarım bakanı gibi çiftçilerle ilgileniyor, çiftçiyi devlet şefkatiyle sarıp sarmalıyor. Tarım alanlarının, mutlaka sahipleri tarafından işlenmesini istiyor. Çiftçinin mutlaka organizasyon içinde güçlenmesi ve tarıma dayalı sanayinin sahibi olmasını istiyor. Bu bağlamda Gödence Kalkınma Kooperatifi olarak 1974'te sanayileştik, 1995 ve 2005 yıllarında da kendi sanayimizi yeniledik. Bu yıl, İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin hibesiyle teknolojimizi yeniden yeniledik. İzmir Büyükşehir Belediyesi ile Gödence Tarımsal Kalkınma Kooperatifi arasında yarın [13 Kasım 2016] Gödence'de, zeytinyağı alım protokolü imzalanacak. Belediyeciliğin sınırlarını aşan bir anlayış bu. Burada İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı Aziz Kocaoğlu'na minnetlerimi, çalışan ekibine şükranlarımı sunmayı bir görev biliyorum.

Soru-Katkı: *Adnan Çobanoğlu'na sormak istiyorum. Mültecilerden bahsettiniz. Bu durum, tarım sektöründeki iş gücünü nasıl etkiledi? Biliyoruz ki İzmir bölgesine ciddi bir mülteci, göçmen geldi. Onların bir kısmı, çok kötü koşullarda tarım işçisi olarak çalışıyor. Bu durumun etkisi ne oldu? Ayrıca, şerbet diye bahsettiğiniz şeyin ne olduğunu biraz daha açabilir misiniz?*

Adnan ÇOBANOĞLU: Üzüm üreticileri, aynı zamanda geçici tarım işçisi çalıştırır. Hem kendisi çalışır, hem de çalıştırır. Bu, büyük işletmelerdeki gibi değildir. Kesim ve üzüm kaldırma sürecinde üç-beş gün geçici tarım işçisi çalıştırırlar. Gelen mültecilerin bir kısmı bağlarda, köylerde kaldı ve üretime katkıları oldu. Mevsimlik tarım işçiliğinde emek arzı azdır, sıkıntı yaşanır. Bu nedenle, gelenlerle problem yaşamadılar. Yani gelenlerle bir çatışma, gerilim söz konusu olmadı. Ama önümüzdeki yıllarda ne olur, nasıl olur onu şimdiden kestirmek zor. Çünkü zor durumda kalınca, belki çalıştırdıklarının ücretlerini ödeyemez hale gelecek. Ödeyemeyince gerilimler, asıl o zaman başlayacak.

Üzümü sergiye yatırırken, 'potasalı su' diye ifade ettiğimiz bandırma/daldırma işlemi yapılır. Su, potasa [potasyum karbonat], zeytinyağı karışımından oluşan bu 'potasalı su', üzümün daha çabuk kurumasını sağlayan bir maddedir. Yağmur yağdığında, serili üzüm yıkandığından dolayı yeniden potasalı su yaparız ve sergideki üzümlerin üzerine bunu atarız. Buna da, 'şerbetleme' denir.

Sözü almışken, bir konuya özellikle dikkat çekmek istiyorum. Sendika olarak, yerel yönetimlerin olumlu katkılarını destekliyoruz. Tarıma verdikleri destekleri destekler, katkı da sunarız. Mesela Seferihisar Belediyesi, "Köylerimize Sahip Çıkalım" adı altında, Büyükşehir Kanunu'na dönük olarak ciddi bir mücadele yürüttü, bunu takdir ediyoruz. Yanlış yaptığını düşündüğümüz noktalarda da uyarılarımızı yapar, eleştirilerimizi sürdürür, muhalefetimizi yaparız. Buradan gerek Büyükşehir Belediyesi'ni, Güzelbahçe, Seferihisar, Balçova ve Dikili Belediyelerini bir kez daha uyarmak istiyorum; İzmir Büyükşehir, Güzelbahçe, Seferihisar, Balçova ve Dikili Belediyelerinin ve İzmir Valiliği'nin

de ortak olduğu jeotermal şirketi, Seferihisar'da jeotermal elektrik santrali yapmak üzere Seferihisar bölgesindeki jeotermal suların bulunduğu alanları, başka bir özel şirkete kiraya verdi. Şirket, burada jeotermal elektrik santralleri kuracak. Tarımsal üretimde problemler yaşanmasına, tarım arazilerinin yok olmasına, insanların sağlığının bozulmasına ve iklim değişikliğine, jeotermal elektrik santrallerinden ciddi tehditler geliyor. Eğer ki Seferihisar bölgesinde jeotermal elektrik santralleri çalışmaya başlarsa zeytin üretimi de, narenciye üretimi de, Gödence'nin ve Efemçukuru'nun üzümü de orada yok olmaya başlayacak. Bu, tehlikeli bir durumdur. Bu uyarıyı biz, ÇİFTÇİ-SEN olarak bu anlaşmalar yapılmaya başladığında yaptık. Durumun vahametini anlatan, bir basın açıklaması yayınladık. Israrla bu konuda, bir mücadele yürütülmesi gerektiğine inanıyoruz. Özcan Bey'in dediği bu sorun, sadece üreticinin sorunu değil, İzmir halkının sorunudur. İzmir halkı, aynı zamanda kükürt solumak zorunda kalacak. Yağan yağmurlar, ciddi problemler oluşturacak. Asit yağmurları tehlikesiyle karşı karşıya kalınacak.

Soru-Katkı: *Ürkmez Ovası dağılıyor gidiyor, Seferihisar'la kalmıyor zaten.*

Adnan ÇOBANOĞLU: Bu jeotermal enerji politikalarına, uygulanan enerji politikalarına, maden politikalarına kökten bir karşı duruşu örgütleyemezsek, o yok oluşu kendi ellerimizle biz oluştururuz. Burada, bu vesileyle belediyelere tekrar o uyarıyı yapma ihtiyacı hissettim.

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Maden ve enerji üretiminin etkilerinden bahsetmişken, Efemçukuru altın madeninin size bir etkisi var mı?

Çağatay Özcan KOKULU: Efemçukuru altın madeni şirketi, önce bütün işçilerini Gödence'den aldı. Herkesin elin kolunu bağlamak istedi, bu siyaset gereğiydi. Kimya Mühendisleri Odası'ndan bir arkadaşımız, "Altının etrafında üç ağır metal var. Bunlar, çıkarım anında havaya karışıyor ve zehir olarak yağacak" dedi. Süreç ve zaman tehlikeli çalışıyor. Etkisi şimdi görülmüyor ama görülmeyeceği anlamına da gelmiyor. Jeotermalin olumsuz etkilerini, Adnan Bey bir yılın sonunda aldıklarını söylüyor. Bunun etkileri, İzmir üzerinde daha çok görülecek. Efemçukuru, Kızıldağlar'ın en tepesinde, dorukta. Alt tarafıysa, büyük metropol. Bir tarafta Cumaovası, bir tarafta Seferihisar, Urla ve Yarımada. Kişisel düşüncem net ve açık: Altın mı? Kızıldağlar mı? Kızıldağlar ve o bölgedeki coğrafyayı tercih ediyorum.

Adnan ÇOBANOĞLU: 'Efeskarası' olarak ifade edilen diğer adıyla 'alphonse üzümü', Türkiye'nin birçok yerinde yetişiyor. Salihli'de de, Alaşehir'de de, Denizli'de de yetiştiriliyor. Ama Efemçukuru'ndaki kalite ve aromaya ulaşılamıyor. Çünkü bir ürüne özelliğini veren, sadece cinsi ve yetiştirilme tekniği değildir. O bölgedeki toprak yapısı, çevresindeki diğer bitkilerle etkileşimi ve mikrokliması o ürünün maksimum özelliklere sahip olmasını sağlar. Efemçukuru ve Gödence'nin olduğu yerlerdeki özellikler, kaliteyi arttırıyor. Bu iklimsel klima yok olduğu andan itibaren yetiştirilen ürünler de özelliklerini yitirmeye ve hastalanmaya başlayacaklar.

Çağatay Özcan KOKULU: Bununla ilgili bir anımı anlatırsam daha açıklayıcı olur sanırım. Yaklaşık altı-yedi yıl önce bal ticaretiyle uğraşan iki kişi, çevirmenleriyle birlikte köye geldiler. Üzüm zamanıydı, köyün kahvesinde oturuyorduk. Fransa'nın Alphonse kasabası civarlarından olduklarını söyleyince, hemen 'alphonse üzümü'nü gösterdik. Onlar, "bizimkine benziyor ama bizimki gibi değil" dedi. Bu durum, doğanın etkisi olduğunu gösteriyor. Çünkü 1968–1969 yıllarında, Fransa'dan kimin getirdiği bilinmiyor ama çubuk getiriliyor ve bölgede geliştiriliyor. Bugün, kendi bölgesinden farklılık gösterdiği söyleniyor. Coğrafyayı ve iklimi korumak, geleceğe taşımak önemli ve bu bizim görevlerimiz arasında bulunuyor.

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA: Katkılarınız için çok teşekkürler.

ÜZÜMÜN AKDENİZ'DEKİ
YOLCULUĞU-V
ANTİK ÇAĞ'DAN OSMANLI İMPARATORLUĞU'NA
BAĞCILIK VE ŞARAPÇILIK
Moderatör
DOÇ. DR. ALP YÜCEL KAYA
Konuşmacılar
PROF. DR. SURAIYA FAROQHI
MURAT YANKI
03 ARALIK 2016
CUMARTESİ SAAT 16.00
AHMED ADNAN SAYGUN SANAT MERKEZİ
GİRİŞ ÜCRETSİZDİR
aas|sm
İzmir
AKDENİZ
İZMİR

ÜZÜMÜN VE ASMANIN ANADOLU VE TRAKYA'DA TARİH ÖNCESİNDEN BİZANS DÖNEMİNE YOLCULUĞU

Murat YANKI
Gurme, Şarap ve Gurme Turları Rehberi

Bu konferansın yapılması, heyecan ve mutluluk verici. Nedenine gelince, bu tür toplantılar çok gerçekleşemiyor. Uzun bir konuyu, konuşacağız. Kısaca terminolojiden bahsedecek olursak, aşk ve şarap Sanskritçeden başlıyor. Hititler bu konudaki terminolojisinde, bir üst kültür olan Sümer kültüründen yararlanıyorlar. Hititlerin iki yüz maddelik kanunlarında, toplam yirmi bir madde bağcılık ve şarapçılık üzerinedir. Lakin buralarda hep Sümerce konuşuluyor. Hitit metinlerinin çevirisinde, Sümerce 'GESTIN' diye bir sözcük ortaya çıkıyor. Bir yandan; Oyinos'a, İnos'a, Krasi diye bir sözcüğe geçiyor. Daha sonra Avrupa dillerine geçiyor; wine, ino gibi... Bu konuda bir bilim var: Enoloji, Oinos Logos. 'Şarabın Sözü' gibi. Türkiye'de, gıda mühendisliği alanında eğitimi veriliyor. Fransa ve İtalya'da, kimya eğitiminin üstüne 'Şarap Bilimi' alanında lisans ve yüksek lisans yapılıyor. Şarap tarihini, arkeolojik buluntular ışığında temel taşlarından söz etmek istiyorum.

Bilinen en eski şarap, MÖ. 5400 İran'da görülüyor. 1965-1969'da Hajji Firuz Tepe'sinde Amerikalı bir ekip, deniz seviyesinden bin iki yüz metre yükseklikte bir siti kazıyorlar ve orada en eski şarabı buluyorlar. MÖ. 4100'de Ermenistan'da bilinen ilk ticari şaraphaneye rastlanıyor. Zaten her evin altında, bir şaraphane var. Herkes, kendi şarabını yapıyor. Ticari bir atölye olarak düşünülen en eski buluntu, 2011 yazında buluyor. İlk bilinen şarap adlandırması, MÖ. 1500'lerde Hititler tarafından yapılıyor. MÖ. 450'lerde, Heredot tarafından bilinen ilk veya ilklerden bir şarap adlandırması yapılıyor.

MÖ. 500'lere kadar şaraptan bahsedildiğini görüyoruz ama üzümden bahsedildiğini görmüyoruz. Üzüm çeşitlerinin bahsi yavaş yavaş klasik dönemde, klasik edebiyatta ortaya çıkıyor. Hititlerde, "Şu üzüm kullanılmaktadır" diye bir metin yok. Bir tane üzüm ismi çıkmıyor. Milattan Sonra, ticari anlamda ilk fıçı kullanımını görüyoruz. Yoksa ilk fıçının kullanımı 73 yılında Roma'da, XVII. yüzyılda İngiltere'de 1685'te tirbuşon için ilk patent alınıyor. 1760'larda şişlememe var. Bardak, MS. 54'te Roma'da Neron tarafından kullanıyor. Cam bardağın ticari olarak kullanımı, XIX. yüzyılda. 1815 ve 1863 tarihleri çok önemli. Çünkü şarap artık tanrısal bir obje değil, kimyasal bir dönüşüm olduğu gerçeği var.

Tarihsel Ayrıntılar

Üzümün içindeki şekerin, mayalar tarafından yenilerek alkole dönüştürüldüğü anlaşılıyor. Hajji Firuz Tepe'deki kalıntılarda, hem üzümü hem de şarabı rastlanıyor. Arkeologlar burada kazı yaparken -ki bu kazıda şarap bulmak gibi bir amaç yok- bir yerin altında çoğunluğu parçalanmış, bir kaçı iyi durumda altı tane küp buluyorlar. Küplerin her biri yaklaşık, dokuz-on litre. Daha sonra bunları, incelemek istiyorlar. Teknoloji de bunları incelemeye izin vermiyor ama bunları alıp Amerika'ya götürüyorlar. Kazı, 1967 yılında gerçekleşiyor. Amerika'da teknoloji gelişiyor ve yirmi altı yıl sonra laboratuar yenileniyor. Analizler yaptıklarında, bu küplerde tartarik asit buluyorlar. Tartarik asit sadece üzümde ve üzümün şarabında bulunuyor. Halen bu konuda, Gürcistan tartışmalar var. Gürcüler, ilk üzüm çekirdeklerini kendilerinde bulunduğunu söylüyorlar. Hazar Denizi'nin kenarında, en eski evcil üzüm çekirdekleri bulunmuş durumda ve bunlar Hajji Firuz Tepe buluntusundan 1200 yıl daha önce. Gürcüler, bunu temelde üzüm çekirdeklerinden yola çıkarak söylüyorlar. Bilim dünyası ikiye bölünmüş olmakla birlikte, Hajji Firuz Tepe'sindeki buluntularda, tartarik asit olduğundan dolayı en eski olduğu söyleniyor.

Üzümün anavatanı Türkiye'nin doğusu, Gürcistan, Ermenistan ve İran. Üzüm, bu coğrafyadan yayılıyor. Türkiye'de en eski üzüm çekirdeklerinin çıktığı sitler, Dicle Nehri'nin kenarında bulunan Çayönü'dür. En eski yabani üzüm çekirdeği, Çayönü buluntularında çıkar. En eski evcil, insan eliyle üretilmiş üzüm çekirdeği, Gürcistan'dan geliyor. *Tevrat*'a göre, Hz. Nuh bağ diker, şarap içer, sarhoş olur. Oğulları gelip, üstünü örter. Burada, bilimin ve söylencelerin coğrafi kesişmesi veya coğrafi yakınlığı çok dikkatimi çekti. Bahsettiğimiz en eski şarabın bulunduğu yeri, Ağrı Dağı'nı kabul edersek yüz-yüz elli kilometrelik bir alandan söz edebiliriz. Kırk bin kilometrelik dünyada, onun yüz elli kilometre olması bana ilginç geldi. Nuh, ilk bağcıdır. İlk şarabın bulunduğu yerin de ona yakın olması, bana çok ilginç geldi.

Anadolu'da, Alacahöyük buluntuları çok önemlidir. MÖ. 2400'lerde, kral mezarlarına rastlıyoruz. Alacahöyük'te, kazılar 1935 yılında başlıyor. Aslında daha önce başlıyor ama Atatürk'ün, inisiyatifiyle yeniden başlıyor. Şarapla ilgili önemli objeler bulunuyor. Henüz bronz çağı ama şarapla ilgili objeler altın. Büyük bir ihtimalle insan nasıl oluşmadığını bilmediğini, hayranlık ve hayretle bakıyor.

Akdeniz'deki yolculuk için Truva çok önemli. Çünkü Truva Savaşı, Akdeniz'de üzümün yolculuğunun Anadolu temelindeki miladıdır. Truva kenti -gidenler bilir- dokuz katmandan oluşur. Kırk iki yapı katmanı, dokuz kent katmanından oluşur.

Anadolu'da üçüncü en eski diyebileceğimiz yer, Kültepe. Kültepe, çok önemli çünkü orada ticari merkez kuruluyor. Kaniş-Karum, ilk ticaret merkezidir. MÖ. 1970 yılında kurulur ve iki yüz sene var olur. Orada da, Anadolu'daki ikinci en eski şarapla, üzümle ilgili objeleri buluruz. Hititler, bir üzüm imparatorluğudur. İki yüz küsur madden oluşan Hitit

yasalarının içinde, iki yiyecek ve iki meslekle ilgili yasalar vardır. Bunlardan birincisi, baldır. Yirmi küsur madde vardır. Bunlar, cezai yasalardır. Mesela, *"bir adam bilerek ve isteyerek bir başkasının üzüm bağına sürüsünü sokarsa eğer o adam özgürse altı şekel, köleyse üç şekel ceza ödemekle yükümlüdür"* denilir. Hititlerin para ölçüsü, 'şekel'dir. Bir şekel; dokuz buçukla, on iki buçuk gram gümüşe tekabül eder. Yasalar çok serttir. Hititlerin kendi çivi yazıları olmakla, bir diğer üst kültür olan Mısırlarının hiyerogliflerine benzer bir yazıları var. 'Üzüm', 'bağ' ve 'şarap' büyük ihtimalle aynı sözcüktür. Bağ, üzüm ve şarap bununla ifade ediliyor. Hititler, bağcılık ve üzüm kültüründe büyük bir uygarlıktır. Hitit şarapları, Fırat ve Dicle boyunca Suriye'ye taşınır. Suriye'de bunun en önemli alıcısı, Mari kentidir. Bugünkü adıyla, Tel al-Hariri. Bu ticaret, MÖ. 1700'lerde başlar ve 1200 yıl sürer. Mari kentine geldiğinde Hitit metinlerine göre fiyat, %50 zamlanmış olur. Hititlerde üzümün önemli bir bölümünden şarap yapılır ve şarap kutsaldır. Tanrılara, şarap ikram edildiğini görürüz. Metinlerde, "bir adam oturdu şarap içti" diye karşılaşmayız. Ama bütün metinlerde, *"Tanrı'nın mezarına döküldü"* diye karşılaşırız.

Büyük bir ihtimalle, MÖ. 1190'da Truva Savaşı olur. Truva Savaşı oldu mu, olmadı mı o da ayrı bir konu. Homeros, Truva Savaşı'nın olduğunu yazar. Homeros'un yazdıklarının dışında başka bir tarihi metin, benim bildiğim kadarıyla yok. Truva Savaşı'nın ardından göçler olur. Truvalılar şehirleri yıkılınca sağa sola dağılır. O dönem, büyük yolculuklar olur.

Onlardan en önemlisi Truvalı prens Aeneas'ın yolculuğudur. Antenor ve Aeneas adında iki prens Truva'da çok önemlidir. Bu iki prens, nasıl olduysa Truva'daki savaştan kurtulurlar. Kolonilerle beraber, Truva'dan çıkarlar ve Aeneas'ın Roma'ya kadar gittiği ve Roma'yı kurduğu söylenir. Bu süreçte, büyük olasılıkla yanlarında, bir takım üzümler götürürler. Bunların bilimsel hiçbir kanıtı yoktur. O genetiği, bulmamızın şansı yok.

Bir olasılıkla 'Truva karası üzümü', İtalya Puglia bölgesine gider. Şu anda o bölgedeki üç üzümden biridir. İkincisi, 'negroamaro'. Onun da, 'karalahna' olduğu söylenir. Üçüncüsü, 'marzeminodur'. Bunu da, abonesi olduğum İtalyan şarap dergisinde tesadüfen gördüm. Dergide bu üzümün, Merzifon'dan taşındığını iddia ediliyordu. Truva Savaşı'nda Merzifon, Paflagonya coğrafyasının devamıdır. Paflagonyalıların, Truva Savaşı'nda Akalılara karşı savaşmaya geldiklerini biliyoruz. Paflagonyalılar geldiklerinde, bağlarıyla bahçeleriyle gelmişler. Geri dönemeyince Adriyatik boyunca ilerleyip, Venedik lagününden içeri girip Padova'ya varıyorlar. Truvalı prens Antenor'un mezarı, Padova'dadır. Merzifon karası üzümünü de, oraya götürdüklerini iddia edilir. Bilimsel bir kanıt yok ama net olan bir şey vardır, Anadolu'dan götürüldüğüdür.

Tarkinya, Roma'dan kıyı boyunca Toskana'ya doğru çıkarken geçilen, bir Etrüsk kentidir. Etrüksler, tarihçilerin %80 tarafından Lidyalıların akrabaları olduğunu söylediği bir topluluktur. Etrüskler, İtalya'da ilk sistematik bağcılığı başlatmışlar ve büyük olasılıkla Anadolu'dan gitmişlerdir. Etrüsk ve Lidya mezarlarındaki çizimler, benzerlikler dikkat çekicidir.

Güney Mezopotamya'da şarap çıkar ama üzüm çekirdeği yoktur. Asur metinlerinde II. Asurbanipal, "Dağların birası geldi" dediğini görüyoruz. Şarap gelir ama "dağların birası" olarak nitelendiriyor. Etimolojik olarak da o sözcüğü bilmediklerini anlıyoruz.

Üzümde belli ısı değişimleri gerekir. Mezopotamya, bunların olmadığı bir coğrafya. Anadolu dağları tam istediğimiz gibi, vadiler iyi güneşleniyor.

Frigya, Ankara'nın doğusuna coğrafyaya verilen isimdir. Gordion, başkentidir. Frigya, yüz elli yıl kadar yaşamış bir devlettir. Kral Midas'ın mezarında çalışan arkeologlar, mezar odasında Anadolu'nun en eski yiyecek ve içeceklerini bulurlar. Tümülüs, o yiyecek ve içecekleri çok iyi korumuştur. Ölen kişinin, elbiseleri bulunuyor. O elbiselerin rengi var. Mezar odasına, ölü yemeği koymuşlar. Mercimek, ıspanak benzeri bir sebze çıkar. Rezene tohumu çıkar. Üç tane kazan, hamam tası gibi taslardan, yüz elli yedi tane çıkar. Bunların çoğunluğu Amerika'ya götürülür. Orada yapılan analizlerde dipte tartarik asit bulunur. Bu, şarabı gösterir. Çeperlerde kalsiyum oksalat, yani bira. Bunu, "bira taşı" diye tanımlarlar. Ve glukonik asit, yani bal çıkar. Büyük bir ihtimalle bira, bal ve şarabı karıştırıp içmişler. Bu bir arkeolojik buluntudur ve bu daha sonra Roma kültüründe de yazılarla doğrulanır. Bira, biraz muammadır. Hititler ve Frigler şarabı, birayla tüketirler ama Roma'da şaraba, bal karıştırılır. Bu çok önemli bir buluntudur.

Üzümün, muskat olduğu kesin değil. Çünkü Friglerin alfabesi, çözülmüş bir alfabe değildir. Muskatı, sadece Amerikalıların hayal gücü olarak düşünebiliriz. Bir diğer yolculuk, MÖ. VI. yüzyılda Foça'dadır. 546 yılında, bütün Anadolu Persler tarafından işgal edilir. Keyhüsrev, Lidya'yı yok eder ve Batı'ya doğru yürürken, Batı halkı korkar. Foçalılar, koloni halinde yurtlarını terk etmeye karar verirler. Fransa'da üç kent kurarlar. Biri Nice, biri Antibes diğeri de Marsilya'dır. Bunlar, üç Foça kolonisidir. Orada, ilk defa üzümü Fransa'ya tanıttıkları söylenir. Bu, arkeolojik buluntularla kanıtlanır. MÖ. VI. yüzyılın ilk yarısından önce Fransa'da, evcilleştirilmiş üzüm bulunmadı. Hangi üzüm olduğunu bilmiyoruz. 'Foça Karası' diye bir üzüm var. Bu üzüm, orada yaşayan eski bir deniz albayı tarafından bulundu.

Rumlardan kalan çubukları toplayıp, analizlerini yaptırdı ve 'Foça Karası'nı diriltti. Halen, 'Foça Karası'ndan şaraplar yapılıyor. 'Misket' de olabilir. Bu göçten seksen yıl sonra Heredot, *"Eğer yolcu Zmyrna'dan geçersen moskatosu içmeden bir yere gitme"* der. Antik kaynaklarda, iki tane üzüm tanımlaması var. Bunlar: 'Vinum moskatos', 'vinum monembastos'. Geç Bizans dönemine kadar bunu görüyoruz. Biri Girit üzerinden, İstanbul'a gelir. Diğeri de, yine dolanarak gider. Tarihsel anlamda isim olarak bilinen en eski iki üzüm, 'misket' ve 'malbuezye'dir.

Birtakım merkezlerden söz etmek istiyorum. Tarihte iki tane şarap adı vardır ki, bin yılı geçerler. Bu şaraplarla ilgili ifadeler, bin yıldan fazladır. Bunların bir tanesi, Maronya'dır. Maronya, Türkiye'den İpsala'ya doğru çıktıktan sonra, altmış kilometre gidince bir yerdir. Diğeri de, Pramneion'dur. Bu iki şarap, bin yüz yıl boyunca adlarından söz ettirirler. Homeros, Pramneion'dan bahsediyor. Ekmekle, peynirle nasıl karıştırıldığını anlatıyor. Hatta Pilinyus şöyle bir ifade kullanır; *"Bizim bildiğimiz Pramneion şarabı Smyrna'da, Tanrıça Kybele'nin tapınağından yetiştirilir. Onun bir asması vardır. O asma, o kadar eskidir ki kocaman olmuştur. İnsanlar onu merdiven gibi tapınağın tepesine çıkmak için kullanırlar."* Nasıl bir şarap olduğunu bilmiyoruz. Sadece, "güçlü ve sıcaktır" diye geçiyor. Tabii alkolü bilmiyorlar, onu sıcak olarak yorumluyorlar. Şarabın Yunanca'daki isminin değişmesinin nedeni, bu enstrümanlardır. Kratos karıştırma, Krasi karıştırılan demektir. İzmir'den bahsetmişken Teos'tan söz etmeliyim. Bugünkü adıyla, Sığacık. Teos'un önemi, Dionysos'a adanmış antik dünyadaki en büyük tapınak. O da, İzmir sınırları içerisindedir. Her şeyden önce şarap tanrısı. Teos şaraplarından tarihte çok bahsedilir.

Doğu Roma, bize yakın olmakla beraber, ilginç bir şekilde şarapları hakkında en az şey bildiğimiz imparatorluk. Çok az metin var. Manastırlardaki metinler, zamanla kaybolmuş. Bir de gezginlerin, gözlemleri var. İstanbul'a gelen bir başpiskopos var. Sadece o bahsediyor, şaraptan. Ve şunu söylüyor, *"Hala Yunan usulü içerler."*

Şarabın suyla karıştırılması konusunda, alagrek metot yazılarına bakarsak, X. yüzyılda bu metodun eskimiş ve barbar bir metot olduğunu anlıyoruz. Reçineyle karıştırdıklarını söylüyor. Bizans döneminde, manastırlarda çoğunlukla kırmızı şarap var. Bizans'a; Girit, Samos, Lezvos, Limnoz, Taşoz, Kios'tan şaraplar geliyor. Kios, çok ilginç. Bütün Bizans ve Roma metinlerinde, en güzel şaraplar iki ada da çıkıyor. Biri Kios, diğeri Lezvoz. Günümüzde şarap üretimi yapmayan adalar, o dönemin en önemli adalarıdır. Sakız ve Midilli'nin isimleri ısrarla çıkar. Samos çok sonra ifade edilir. Taşos, şu anda üretim olmayan hatta fiziksel yapı olarak da üretimi mümkün gözükmeyen bir şarap adası olarak görülüyor.

XVIII. YÜZYILDA BOĞAZ KIYILARINDA ŞARAP VE ÜZÜM ÜRETİMİ

Prof. Dr. Suraiya FAROQHİ
İstanbul Bilgi Üniversitesi Öğretim Üyesi

Akdeniz dünyasında, Roma İmparatorluğu döneminde yetiştirilen temel üç ürün; buğday, zeytin ve üzümdü. Buğday; ekmek ve lapa için, zeytin; zeytinyağı üretimi ve muhtemelen sofrada tüketilmek için ve üzüm; çoğunlukla, şarap üretimi için yetiştirilmekteydi. Osmanlı İmparatorluğu'nda, bu yapı hiç beklenmedik bir şekilde değişti. Müslüman bir yönetim altında, bağcılığın azalması ve hatta yok olması beklenirken, bunun tam tersi gerçekleşti. Bunun aksine, zeytin tüketimi üzerine son dönemde yapılan çalışmaların gösterdiği üzere, yemeklerde zeytinyağı kullanım alışkanlığı azaldı ve zeytinyağı ancak XX. ve XXI. yüzyılda tekrar kullanılmaya başlandı.[1]

Üzüm yetiştiriciliğinin devamına, mütedeyyin Sultan Süleyman [1520-1566] tarafından onay verilmesine dair bir hikâye, bu durumu ilginç bulan Habsburg Konsolosu Ogier Ghiselin de Busbecq tarafından aktarılmıştır.[2] Busbecq, Osmanlı topraklarını 1500'lerin ortasında, Sultan Süleyman'ın şarap yapımını yasakladığı bir dönemde ziyaret etmiştir. Busbecq'in hikayesi doğruysa, bazı Rum köylüleri içinde bulundukları zor durumu göstermek için padişahın geçeceği yolun çevresinde bulunan bağlarını köklerinden sökerler. Sultan Süleyman sebebini sorduğunda, yetiştiriciler bağların kullanım alanın artık kalmadığını ve bu bağları en azından odun olarak kullanmak için köklemek istediklerini iddia ederler. Busbecq, Sultan'ın bu açıklamayı kabul etmediğini ve cevaben köylülere, sofrada yenen üzümün aranılan ve tamamen yasal bir ürün olduğunu söylediğini kaydeder. Ancak Osmanlı topraklarını ziyaretten döndükten uzunca bir süre sonra kitabını kaleme alan yazar, hikâyeye müdahale etmiş yahut Sultan yanlış bilgilendirilmiş olabilir. Çünkü şarap üretiminde kullanılan üzümlerin tamamı, sofrada tüketilmek için uygun değildir. Ayrıca, bazı üzüm çeşitlerinin şeker içeriği, kuş üzümü olarak saklamak için de çok düşük olabilir. Dolayısıyla o dönemde izin verilen pekmezin dahi Anadolu ve Balkanlardaki üreticiler için kârlı olup olmadığını değerlendirmek kolay değildir. Neticede, Batı Almanya'nın Ren Vadisi bölgeleri meşhur şaraplar üretebilmekte ama sofra ve kuru üzümü her zaman ithal etmektedir.

---

1 Fikret Yılmaz, "16. Yüzyılda Tarımsal Yapılarda Değişim ve Yağ Kullanımı", *Tarih ve Toplum*, 10, Bahar 2010, 23-42; Faruk Doğan, "Osmanlı Devleti'nde Zeytinyağı Üretimi ve Tüketimi," *Türk Mutfağı* içinde, haz.: Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara, 2008, 231-42.

2 Augerius Gislenius Busbequius, *Legationis turcicae epistolae quatuor,* haz.: Zweder von Martels, Flemence'ye çeviren Michel Goldsteen, Hilversum, 1994, 304-05.

Ancak bu çalışmada, Süleyman dönemine veya Eski Roma'ya değil, İtalyan âlim Domenico Sestini'nin [1750-1832] XVIII. yüzyıl sonlarında boğaz kıyılarında yapılan bağcılık hakkında bize bıraktığı eşsiz kaynak vesilesiyle, XVIII. yüzyılın son çeyreğine odaklanacağız.[3] Bu görece kısa metin, bağcılık ve şarap yapımı hakkında bir kısmı muhtemelen hatalı ama büyük kısmı güvenilir görünen pek çok bilgi içermektedir ve bu çalışmada verilen bilgilerini hangisinin doğru, hangisinin yanlış olduğunu ortaya çıkarmaya çalışacağım.

Sosyal ve ekonomik tarihin meşru bir alanı olarak, Osmanlı tüketimine olan ilgi ve 'otantik' Osmanlı yiyecekleri için süregiden nostaljinin bize hiçbir şey söylememesi, Sultan'ın tebaası tarafından ekilen, bakılan tarla ve bahçeleri çalışmak için daha fazla motivasyon sağladı. Bu ilgi, bağlar ve zeytinliklerin yanı sıra varlıklı İstanbulluların mutfaklarında XVIII. yüzyıldan itibaren gittikçe artan sıklıkta görünmeye başlayan 'yeni ürünleri' de kapsamaktaydı.[4]

Domenico Sestini'yi kısaca tanıttıktan sonra, Boğaz bağları üzerine Sestini'den önceki döneme ait elimizdeki bilgileri tartışacağız. Evliya Çelebi'nin [1611-1683 sonları] uzun seyahatnamesinin tamamen İstanbul'a ayrılan ilk cildinde ve XVIII. yüzyıl ortalarına ait Osmanlı arşiv kayıtlarında, meseleyle alakalı malumat bulabilmekteyiz. Sestini'nin bu eseri niçin yazmış olduğuna dair bazı tahminlerde bulunduktan sonra, onun üzüm biyolojisi üzerine yazdıklarını ve en uygun ürünü yetiştirmek için yerel hususiyetleri gözeten İstanbullu yetiştiricilerin maharetlerini tartışacağız. Sonrasında, hasat ve şarap yapımı süreçleriyle devam edip, üzüm kalitesine göre üretilen yerel şarabın görünüşte neden daha kalitesiz olduğunun sebeplerini kısaca irdeleyeceğiz. Sestini, 1700'lerin sonlarında sözde bir iş adamı olarak kendisinin ve arkadaşlarının işe alacağı işgücü hakkında çok fazla endişe duymuyordu, biz yazarın metnine dahil ettiği yatırım ve kazançla alakalı ne kadar bilgi varsa çözmeye çalışacağız. Son olarak, bugüne kadar çok dikkat çekmemiş bir hadise olarak, XIX. yüzyıl boyunca yavaş yavaş kaybolan Boğaz'ın bağlarını tartışacağız. Gerçi Boğaz'ın kaybolan bağları, Sestini'nin bildiği dünyayı tanınamayacak şekilde değiştir ancak bu gelişme Boğaz kıyılarının, XX. yüzyıl süresince yeniden şekillenmesinden çok önce gerçekleşmişti.

Domenico Sestini'nin Yaşamı ve Çalışmaları

Floransa'da doğan Sestini, gençliğinde bir rahipti -kaynaklar katıldığı tarikat hakkında farklı bilgiler vermektedir- ancak kısa süre sonra Manastır hayatının ona göre olmadığını anladı.[5] *Abate* [başrahip] unvanını kullanmaya devam eden yazar, uzun yolculuklarının

3 Domenico Sestini, *Opuscoli del signor abate Domenico Sestini. 1. Descrizione del littorale del Canale di Costantinopoli e della coltura delle vigne lungo le coste del medesimo*, Florence, 1785; idem, *Beschreibung des Kanals von Konstantinopel, des dasigen Wein-, Acker- und Garten-Baues und der Jagd der Türken*, çev. C. J. Jagemann, Hamburg, 1786.

4 Yayın içindeki makaleleri inceleyiniz: Haz. Bilgin ve Samancı., *Türk Mutfağı*, bkz. dipnot 1.

5 Sestini'nin biyografisi için *The Numismatic Journal*'ın ikinci cildinde bulunan anonim metni kullandım. *The Numismatic Journal,* vol 2. p. 100-102: https://books.google.com.tr/books?id=YXZRAAAAcAAJ&pg=PA100&lpg=PA100&dq=domenico+sestini+biography&source=bl&ots=kuOTD_iFRB&sig=nYxEOLa6iTAaFRx5r32423MVyV4&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwju2fCg2cHQAhVbGsAKHS8eCKMQ6AEIXDAQ#v=onepage&q=domenico%20sestini%20biography&f=false [accessed on 24 Kasım 2016] ve ikinci bir biyografi C. Luppi tarafından hazırlanan, *Società numismatica italiana: I Grandi Numismatici,* kitabının başında bulunmaktadır. İlk baskısı *Rivista Italiana di Numismatica [RIN]*, 1890, pp. 473-480. Metne internet üzerinden erişilebilmektedir: http://www.socnumit.org/doc/Numismatici/SESTINI_Domenico.pdf [Erişim: 5 Kasım 2016].

ilk ayağı olarak, İtalya'nın güneyinde zaman geçirdi. Eski Yunan ve Roma döneminden kalma sikke ve nişanlar üzerine uzmanlığını geliştirdi. 1778'de, dolambaçlı bir rota takip ederek İtalya'dan, büyük bir veba salgınına şahit olacağı İstanbul'a vardı ve bu salgını detaylı şekilde kaleme aldı. Toskana'nın o dönem prensi olan Habsburg hanedanına mensup Peter Leopold, Sestini'nin evine yani Floransa'ya yolladığı veba salgınıyla alakalı bu rapordan yola çıkarak, yönetimi altında olan bölgede uygulanan sağlık koruma düzenlemelerini gözden geçirdi. Sestini, İstanbul'da bir süre, Napoli krallığı konsolosunun çocuklarına eğitmenlik yaparak ve onlara seyahatlerinde eşlik ederek yaşadı. Sonrasında, Eflak prensleri ve Osmanlı sarayındaki İngiliz konsolosu Sir Robert Ainslie'nin de aralarında bulunduğu başka patronlar buldu. Sestini, özelikle 1782 ve 1792 yılları arasında, Balkanlar, Anadolu'nun yanı sıra Arap eyaletlerini de ziyaret ederek, bütün imparatorluğu dolaştı ve bu dönemde İstanbul'a sadece kısa süreler için döndü. Sestini görünüşe göre, Osmanlı İmparatorluğu'nda kaldığı süre içerisinde biraz Türkçe öğrendi. Böylece, Sestini'nin dil becerilerini değerlendirmemizin zor olduğunu da göz önünde tutarsak muhtemelen bir çevirmende de yardım alarak, Osmanlı seçkin sınıfından kimselerle muhabbet kurabildi. 1792'de, büyük ihtimalle İngiltere ile devrim sonrası Fransa'sı arasındaki savaş sebebiyle, İstanbul'da kendisine hami bulmakta zorluk çekti ve şehirden temelli ayrıldı.

Sestini, Avrupa'daki alimler arasındaki saygın konumunu genel olarak Antik Dönem madeni paralar üzerine yaptığı çalışmalara borçluydu ve hayatının büyük kısmında, geçimini muhtelif soylu patronları için Antik Dönem'e ait madeni para ve madalyaları toplayarak ve topladıklarından koleksiyonlar oluşturarak kazandı. Fransız Devrimi ertesi, Napolyon döneminin yaşandığı Avrupa'da, aynı zamanda Napolyon'un kız kardeşi olan, Toskana'nın yeni düşesi Elisa [1777-1820], Sestini'ye, uzun yolculukları sonrası, doğduğu şehir olan Floransa'da yaşamasına izin verecek ve Napolyon'un 1815'de düşüşüne kadar sürecek bir profesörlük görevine getirdi. Sestini, bu görevde nümizmatik üzerine çalışmalarını ilerletti. İlaveten, bir kısmı yabancı yayıncıların da ilgisini çeken ve farklı dillere tercüme edilen pek çok seyahat anısını yayınladı. Nitekim, belirtildiği üzere, burada bizi meşgul edecek olan metin, önce İtalyanca olarak ve neredeyse eşzamanlı denebilecek bir şekilde, Almanca tercümesiyle birlikte iki farklı dilde basıldı.[6]

Sestini'nin betimlemeleri çok kıymetlidir çünkü Sestini, pek çok yabancının gitmeye tereddüt edeceği mekanlara girmekte hayli hazırlıklıdır ve hepsinden öte, çalışmalarını tecrübesiz seyyahlara rehberlik ederek finanse etmektedir. Nitekim 1780'lerde Sivas'tan geçmekteyken, yerel mütesellim tarafından ağır vergilere tabi tutulan Müslüman ve Ermeni ahalinin birlikte kalkıştığı bir isyana şahit olmuştur. İsyancılar, yerelde en yüksek makama sahip Osmanlı yöneticisinin divanını toplayıp, aralarında Sestini'nin de bulunduğu misafirlerini kabul ettiği sırada, makam sahibinin evini ateşe vermişlerdir.[7] Eğer bu hikaye gerçekse, yazar ve arkadaşları yanan evden kaçmayı kıl payı başarmışlardır. Ancak, bu tecrübeye rağmen bulunduğu şehre ilgisi devam etmiş ve bize, XVIII. yüzyılın ikinci yarısından elimize ulaşan birkaç Sivas tasvirinden birisini bırakmıştır.

Yazar ayrıca tamamen farklı bir tarzda, ziyaret ettiği Osmanlı seçkinleri ve onların bahçelerini betimler; bizim şu anki amaçlarımız için en önemlisi de yazarın uğraşlarından birisi olan botaniktir. Nitekim, Sestini, seçkin ve zengin Osmanlıların gösterişli

6 Bkz dipnot 2.

7 Domenico Sestini, *Voyage de Constantinople à Bassora, en 1781, par le Tigre et l'Euphrate, et retour à Constantinople, en 1782, par le désert et Alexandrie*, Paris. 1798, s. 57-65.

bahçelerindeki çiçeklerin hem yerel isimlerini, hem de botanik alanında anılan isimlerini kaydeder.[8] Bitkilerin, Carl Linnaaeus [1707-1778] tarafından icat edilmiş bir sistem dahilinde sınıflandırılması 1700'lerin sonlarında bilimle ilgilenen kimselere arasında çok popülerdi ve bu merak muhtemelen, Sestini'yi bahçelerine kabul etmeye istekli bazı Osmanlı makam sahipleri tarafından da paylaşılmaktaydı.[9] Yazarın, İstanbul bitki örtüsüne -ve daha az oranda İstanbul faunasına- olan ilgisi bu bağlamda görülmelidir.

Boğaz'ın Bağları: Evliya Çelebi ve Osmanlı Resmi Kayıtları

1600'ler ve 1700'lerin başlarında, Boğaz'daki üzüm bağları hakkında ne biliyoruz? XVII. yüzyıl saraylısı ve seyyahı Evliya Çelebi yiyeceklerle çok ilgiliydi ve şarap bağları, üzümler hatta Müslümanlar tarafından tüketilmesi yasak olan ve kendisinin tiksindiği bir içecek olduğunu seyahatnamesinde mütemadiyen belirtmesine rağmen, şarap hakkında da bir hayli çok bilgi bıraktı.[10] Bu duygu, onu hem bilinen hem de 'gizli' şarapçıların ve her iki dünyada da en iyiye sahip olmaya çalışan insanların pratiklerini kaydetmekten alıkoymadı ve nitekim, Evliya Çelebi bize Osmanlı başkentinde mukim bazı kimselerin şarabı, içinde alkol kalmayıp [*müselles*] geride sadece tadı kalıncaya değin, mevcut miktarından, üçte birine düşene kadar kaynattıklarını söylemektedir. Seyyah ayrıca bazı diğer meyve sularının da şarap için kullanılabildiğini kaydetmiştir. Bu alternatiflerin içilip içilmediğini söylemek güçtür. Çünkü insanların öncelikle kendilerini sonra diğerlerini yasadışı bir şey yapmadıklarına ikna etmeleri gerekmektedir. Üzüm suyunun karanfille zenginleştirildiği de oluyordu; ancak karanfilin egzotik bir baharat olması sebebiyle, bu içeceğe sadece varlıklı kimseler ulaşabilirdi.[11]

Evliya Çelebi'nin yazdıklarını değerlendirirken, şunu aklımızda çıkarmayalım; Evliya Çelebi'nin yazdığı dönemde, *bağ* terimi her türlü meyve bahçesini ve hatta sıradan bahçeleri kapsamaktaydı. Dolayısıyla, her ne kadar yazarın bağ olarak ifade ettiği arazilerde üretilen meyveler üzerine yazdıklarından, bahsedilen mahsulün temel olarak üzüm olduğu çoğu zaman açık şekilde anlaşılıyorsa da bu kelime her zaman için şarap bağları anlamına gelmemekteydi. Aslına bakılırsa, XVIII. yüzyıl uygulamalarını Evliya döneminde neyin adet olduğuna dair bir kılavuz olarak kabul edersek, bağcılıkla uğraşan insanlar ayrıca meyve ağaçları da dikmekte ve hatta yetiştiriciliğin ilk yılında sebzeler de ekmekteydi; bu mahsul kombinasyonu ekilenlerden en üst düzey kazancı elde etmeyi güvence altına alıyordu.

Evliya Çelebi ayrıca, Boğaz kıyılarında yetiştirilen muhtelif türlerdeki üzümlerin isimlerini de anmaktaydı. Bu cihetle, Üsküdar *hora* olarak bilinen üzümüyle bir üne sahipti ve aynı üzüm türü Boğaz'ın Avrupa kıyılarında, Rumelihisarı'nda da bulunuyordu.[12] Ancak, Marianna Yerasimos'un işaret ettiği üzere, XVII. yüzyılda mevsimlik taze

8 Sestini, *Opuscoli del signor abate Domenico Sestini*, Section 3, s. 115ff.

9 Anonim, "Carl Linnaeus [1707-1778],": http://www.ucmp.berkeley.edu/history/linnaeus.html [Erişim: 25 Kasım 2016].

10 Evliya Çelebi bin Derviş Mehemmed Zılli, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi, Topkapı Sarayı Bağdat 304 Yazmasının Transkripsyonu-Dizini*, vol. 1, haz.: Robert Dankoff, Seyit Ali Kahraman and Yücel Dağlı, Istanbul, 2006, sf. 236, 263, 287, 355. Evliya Çelebi'nin atıfta bulunduğu yiyecek ve içecekler hakkında muhteşem bir kılavuz için bkz. Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü: Yorumlar ve Sistematik Dizin,* Istanbul, 2011.

11 *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, cilt. 1, s. 236.

12 *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, cilt. 1, s. 236; Yerasimos, *Yemek Kültürü*, s. 225. Ancak, Evliya, İstanbul için üzüm çeşitlerinden daha fazla sayıda şeftali türü listelemiştir.

meyve gayet pahalıydı ve sıradan insanlar, eğer bir meyve bahçeleri yoksa, taze meyveyi çok sık tüketemiyorlardı.[13] Diğer taraftan, Domenico Sestini XVIII. yüzyılın son çeyreğinde, İstanbul'da taze üzüm tüketiminin çok yüksek olduğunu iddia ediyordu. Dahası, üzüm, özellikle İzmir Körfezi'nden getirilen ürünler, pazarda yıl boyunca bulunabiliyordu. Muhtemelen bu üzümlerin bir kısmı zeytinyağı veya hardal tohumu içinde muhafaza edilmekteydi. Ancak bu yöntemler, Busbecq tarafından kaydedilirken ve Osmanlı resmi dokümanlarında bulunurken, Sestini bu yöntemlere atıfta bulunmaz.[14] Büyük ihtimalle, Arif Bilgin'in 1700'lü yıllarda İstanbullu tüketiciler için yetiştirilen çeşitli sebze ve meyveler üzerine yaptığı incelemeler ortaya konduğu üzere, bu dönemde üzüm daha kolay bulunabilmekteydi.[15]

Evliya Çelebi'nin çalışmasında bahsi geçen üzüm çeşitleri oldukça sınırlı sayıdayken, Sestini daha fazla tür üzüme değinmekte ve sadece Türkçe isimlerini değil, uygulanabildiği yerlerde İtalyanca karşılıklarını da vermekteydi. Sestini'nin listesinde; *yerli üzüm'e* [Yunanca: *topica*], Türkçe ismine yer verilmeyen ve *marizza* ismiyle anılan ama muhtemelen Floransa'nın *uva trebinna* üzümüne benzeyen bir çeşit üzüme, Türkçe'de *mor*, İtalyanca'da *barbarossa* olarak anılan mor bir desene sahip beyaz bir üzüm çeşidine, Floransa'nın *alratico*'suna benzer bir çeşit olan *altın üzüm'e* ve aralarında çavuş üzümü'nün [İtalyanca: *uva moscadella*] de bulunduğu muhtelif üzüm çeşitlerine yer verilmektedir.[16] Burada, Sestini'nin Boğaz üzümlerinin büyük kısmının, İtalyanca karşılığını bulmakta zorlanmadığı belirtmekte fayda var. Açıkça görülüyor ki, yüzyıllar boyunca karşılıklı alışveriş olmuş ve bugüne gelindiğinde üzüm yetiştiren iki kültür arasında, çok küçük farklar kalmış.

İstanbul'u konu edinen, Vilayet Ahkâm Defteri isimli Osmanlı resmi kaynaklarından, Sestini'nin gözlemlerinden sadece birkaç on yıl sonra Boğaz'da ve özellikle Üsküdar'daki bağlar hakkında bilgi toplanabilmektedir. 1740'lardan başlayan bu seriler, Sultan'ın devlet makamlarından gelen taleplere ve İstanbul çevresinde yaşayan sıradan vergi mükelleflerinin dilekçelerine karşılık çıkardığı emirleri kaydetmektedir.[17] Genellikle, bağ ve bahçeyle alakalı metinler, mülk sahibinin *resm-i bağ* olarak bilinen ve XVI. yüzyıl vergi defterlerinde dahi kaydedilmiş olan yüzde on oranındaki geleneksel vergiden kaçmaya çalışmasıyla alakalıdır.[18] Üzüm yetiştiricileri, sıklıkla, daha önceki vergi tahsildarı verginin yüzde on şeklinde ödenmesi yerine, toptan [*maktu*] olarak ödenmesi üzerine bir anlaşmaya vardıklarını iddia etmekteydi. Bu düzenleme, XVIII. yüzyıl köylülerine, paranın sıklıkla tağşiş edilmesi nedeniyle bir avantaj sağlamaktaydı. Muhtemelen aynı sebeple, merkezi otorite böyle istekleri genelde reddediyordu.[19] Ancak dönemin yerel şartlarını bugün tam anlamıyla bilme imkânı olmadığı için, bunun tersi de yaşanabiliyordu. İnsanlar kendilerini geleneksel şekilde yüzde onluk vergi ödemesi yapmaya hazırlamışken, kendilerinden toplu ödeme yapmaları istendiği için şikayetçi olabiliyorlardı.[20]

---

13 Yerasimos, *Yemek Kültürü*, 225-26.

14 Suraiya Faroqhi, "Olives or Butter? Consuming Fatty Titbits in The Early Modern Ottoman Empire", Angela Jianu tarafından yayına hazırlanan, Balkanlarda Yemek Kültürü Üzerine çıkacak derleme kitapta yayınlanacak.

15 Arif Bilgin, 2015 yılında İstanbul Bilgi Üniversitesi'nde sözlü olarak verilen tebliğ.

16 Sestini, *Beschreibung*, pp. 40-41.

17 Yayınlanan bir seçki için: Ahmet Kal'a *et alii* [eds], İstanbul Külliyatı I, İstanbul Ahkâm Defterleri, 10 vols, Istanbul 1997-1998, vols. IV and X, ayrıca: İstanbul Tarım Tarihi I ve II.

18 Kal'a *et alii* [eds], İstanbul Ahkâm Defterleri, vol. X, p. 269.

19 Kal'a *et alii* [eds], İstanbul Ahkâm Defterleri, vol. IV, p. 139.

20 Kal'a *et alii* [eds], İstanbul Ahkâm Defterleri, vol. IV, p. 172. Ancak, bu şikayet Boğaz'da değil, Marmara Denizi kıyısında bulunan Kartal ilçesiyle alakalıdır.

Diğer belgeler, farklı vergi toplayıcıların kendi aralarındaki gelirler anlaşmazlıklarıyla alakalıydı ve burada ayrıca -görünen o ki yasadışı şekilde- bağ vergisinin birincisi üzüm suyu, ikincisi pekmez için olmak üzere iki defa vergilendirilmeye çalışıldığını görüyoruz.[21] Bu arada, köylüler şikayetlerini arz ederlerken, belli bir vergi belgesi üzüm suyu üzerindeki yüzde on oranında vergiden bahsetse dahi, bu verginin şarap yapımı yasaklandığı dönemde kaldırılmış olması gerektiğini işaret ederek başvurularını güçlendirmeye çalışıyorlardı. Şikayetçilerin, Busbecq tarafından kayda geçirilen Sultan Süleyman dönemi yasaklarına mı, yoksa sonraki döneme ait benzer bir başka emre mi referans verdikleriyse bilinmemektedir. Görünüşe göre, merkezi idarede mevcut kayıtlar pekmezden alınacak ilave bir vergiden bahsetmiyordu ancak memurlar, illegal olduğu için bunu açıkça söylemiyorlardı. Pek çok vergi toplayıcısının yerelde köklü bir iktidarı olduğu bilindiğine göre, muğlak bir dille kaleme alınmış bu emrin çift vergilendirme pratiğini gerçekten sona erdirip erdiremediğini bilmiyoruz. Kaldı ki göreceğimiz üzere, öyle ya da böyle şarap üretimin sürmüştür.

Boğaz'daki Üzüm Bağları Sestini'yi Niçin Bu Kadar İlgilendirdi?

Domenico Sestini tarafından sağlanan detaylı bilgiler, Sestini'nin Boğaz'daki bir bağdan nasıl hatırı sayılır bir kazanç elde edilebileceğini gösterme endişesinin sonucudur. Bu amaçla Sestini, bağcılığa etki edebilecek bütün faktörleri değerlendirme ihtiyacı duymuştur. Ne yazık ki, şu zamana kadar başvurulan biyografileri genelde, yazarın alim olarak başarılarından bahsederken, onun bir işadamı olarak nitelikleri hakkında hiçbir şey söylememektedir. Dolayısıyla Sestini'nin neden sadece botanikle ilgilenmeyip, aynı zamanda bağcılığın ekonomik ve finansal taraflarına kafa yorduğunu açıklamak güçtür. Yazar, İstanbul şehriyle ilgili betimlemeleri yaptığı zamanlar, genelde çalışan insanlarla ilgilenmektedir: Sestini, eski bir Bizans sarayı olan Tekfur Sarayı yakınındaki bir cam üretim atölyesini, akikten süs eşyası yapan ve mühür kesen zanaatkarları, İstanbul nüfusunun büyük kısmı için üretim yapan tahmishanede[22] -XVIII. yüzyılın ikinci yarısı itibariyle, kahve günlük tüketim kalemi haline gelmişti- çalıştırılan sayısız işçiyi kayda geçirmiştir.[23] Dikili bahçelerin kullanımına dönecek olursak, Sestini, yasemin satışından yaklaşık 500 akçe gibi iyi bir kâr elde edilebileceğini not etmiş ve en iyi kaliteyi elde etmek için bitkilerin nasıl dikilip, nasıl bakılacağını detaylı biçimde kayda geçirmiştir.[24] Ancak *gelsomino*/yasemin çiçekleri muhtemelen yetiştiriciliğin temel amacı değildi, uzun ve düzgün saplarıyla çubuklara daha fazla talep oluyordu. Görünüşe göre, yazar terimin en geniş anlamıyla 'bahçe tarımı'ndan kazanç elde etmekle ilgileniyordu. Ancak kendisinin yahut bir arkadaşının, gerçekten bu işle iştigal edip etmediğini bilmiyoruz. Sestini'nin Osmanlı topraklarında zamanının büyük kısmını seyahatle geçirmiş olduğu, İstanbul ile Ege Adaları, Anadolu, Suriye ve Irak arasında gidip geldiği, ayrıca kuzeyde Eflak'ı ziyaret ettiği düşünüldüğünde, kendisini Boğaz kıyısında bağcılıkla uğraşırken

21 Kal'a *et alii* (eds), İstanbul Ahkâm Defterleri, vol. X, p. 198.

22 Çevirmenin notu: Tahmishane: Kahvenin kurutulup, öğütülüp satıldığı yer.

23 Domenico Sestini, Lettere del Signor Abate Domenico Sestini scritte dalla Sicilia e dalla Turchia a diversi suoi amici, vol. 6, Livorno, 1784. Bkz: https://books.google.com.tr/books?id=DOfGKXu4_zoC&pg=PP2&lpg=PP2&dq=abate+domenico+sestini&source=bl&ots=7l8-735JZF&sig=Es5emilaMGJoCtokTof5I5Npw8M&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwjLraPIqsbQAhUqDJoKHakqBJcQ6AEIZTAP#v=onepage&q=abate%20domenico%20sestini&f=false [Erişim: 26 Aralık 2016].

24 Sestini, *Lettere*, pp. 180-81. Yazar ayrıca uzun ömürlü ve aralıksız bir bitki için gerekli olan işgücünü de betimlemiştir, s. 190.

hayal etmek zordur. Ancak belki bir seferinde, İstanbul yakınlarında bir bağa, inzivaya çekilme fikri aklına gelmiştir; aksi takdirde fizyokratların, kendisiyle aynı dönemde yaşayan ve bir değer yaratıcı olarak tarımın önceliğine inanan Fransız ekonomistlerin, ardından gidiyordu.[25] Her ne olursa olsun, Sestini, bahçıvanlara uygun toprak için Boğaz'ı çevreleyen taşlarla ilgili bir konuyu tartışmaya başlar. Yağmur, rüzgar, kar ve dondan ötürü bu materyallerin çözünmesinin ürünüdür; Boğaz civarında tarımsal açıdan kullanabilecek topraklar, kil ve kireçtaşı içermektedir. Yazar, kırmızı ve sarı zeminlerin bağcılık için uygun olduğunu kaydederken, muhtemelen bazaltın çözülmesi sonucu siyah rengi almış toprağın, meyve ağaçları için iyi olduğunu belirtir. Ancak muhtelif yerlerde bulunan kumlu toprak tamamen verimsizdir. Yazar sonrasında hakim rüzgarları ve kış yağmurlarını tartışır. Kış betimlemeleri göstermektedir ki, Sestini, 'küçük buz çağı'na uyum sağlamış bir kimsedir: kar, dolu ve don için "diğer yerlerden bir farkı yok" yorumunu yapar.[26] Sestini ayrıca, yaz döneminde sıcaklığın aşırı olmadığını belirtirken, Aralık ve Mart aylarında karşılaşılabilecek sis yoğunluğuna dikkati çeker. Yazar bize, bağ sahibi/bağ yetiştiricisi için faydalı veya sakıncalı toprakla, iklim hakkında bir şey söylemezken, büyük ihtimalle normal şartlar altında üzümler için hiçbir hususi tehlike bulunmadığını varsaymamaktaydı.

Küçük bir parça toprak edinmek, gündemdeki diğer bir kalemdi. Sestini, bir dönümünü kırk adımlık bir kare olarak tanımlamaktaydı. Yazdığı dönemde, metrenin standart ölçü birimi olarak kabul edilmesine daha on yıl vardı. Ancak bir yetişkinin 'adımı' genelde, yaklaşık olarak seksen santimetreye denk olarak kabul edilmekteydi. Boğaz kıyılarında çalışan yetiştiriciler, dönüm olarak yaklaşık 1024 m^2'lik bir alana tekabül ediyor olmalı ki, bu da günümüzde 1000 m^2 dolan dönüme kabaca denk bir büyüklük anlamına gelmektedir.[27]

Sestini, bir yetiştiricinin bağcılık yapmak için on dönüm toprağa sahip olmak isteyeceğini varsaymaktadır ve hesaplamalarını bu ölçekte bir mülk üzerinden yapmaktadır. Ayrıca söz konusu toprağın, mülkiyet hakkına benzer şekilde satın alabilmek için mevcut olduğunu varsaymaktadır. Türkçe teknik terimler sıkça görülmektedir; *rakabe* yahut Sultan'a ait *has* toprak, köylüye verilen *Tımar* toprağı veya *vakıf* toprağına hiç atıf yapılmamıştır. Yine de, bağ yetiştiricisinin bu kişi veya kurumlardan belli bir ödeme karşılığında izin alması gerekmekteydi.

Her halükarda, Sestini okurlarını, Osmanlı başkentinde yaşayan Frenkler dahil -ancak yazar Galata'da oturan ve Sultan'ın tebaası olan Latinler ile kendisi gibi geçici olarak İstanbul'da bulunan yabancılar arasındaki ayrımı tartışmaz- herkesin bir bağ sahibi olabileceğine inandırmaya çalışmaktadır.[28] Metnin diğer bölümünde, Sestini'nin açıkça yazdığı, ayrıca bizim de Osmanlı belgelerinden bildiğimiz üzere hem Müslümanlar

25 http://www.economist.com/blogs/freeexchange/2013/10/economic-history-0 [Erişim: 27 Kasım 2016]. Ancak, bugüne kadar Sestini ile Fizyokratlara arasındaki ilişkiye dair bir kanıt bulamadım.

26 Sestini, *Beschreibung*, s. 25.

27 Bugün kullanılan *dönüm* için: https://en.wikipedia.org/wiki/Dunam#Syria.2C_Israel.2C_Palestine.2C_Jordan.2C_Lebanon_and_Turkey [Erişim: 26 Kasım 2016]. Eğer adımı, bir metre olarak kabul edersek, dönüm daha büyük alınmalıdır. Okuduğunuz tebliğin sunulduğu, İzmir Akdeniz Akademisi'nin 3 Aralık 2016 tarihli konferansında, [Üzümün Akdeniz'deki Yolculuğu-V] dinleyiciler arasında bulunan bir mühendis, bir adımın seksen santimetreye eşit olduğunu söylemişti. Bu bilgiyi bana sağlayan, anonim dinleyiciye samimiyetle teşekkür ederim.

28 Sestini, *Beschreibung*, p. 42.

hem Rumlar kendi bağlarına sahip olabiliyorlardı.[29] 1780'lerde boğazda bağ yetiştiriciliği için toprak almanın Sestini'nin inandığı kadar kolay olup olmadığını söyleyebilmemiz için daha fazla araştırma yapmamız gerekmektedir. Muhtemelen o dönemde, bölgede fazla miktarda boş arazi bulunmaktaydı ve vergi toplayıcıları, gelecek yıllarda vergi ödeyecek olan olası yetiştiricilerin hevesini kırmamayı tercih ediyorlardı. Ancak bu sadece bir tahminden ibarettir.

Meselenin aslı ne olursa olsun, Sestini, bir dönüm boş araziyi bir bağa çevirme işinin on 'levanten' kuruşuna mal olduğunu söylemekteydi. Bu tabirle büyük ihtimalle, İspanya, Hollanda veya Avusturya sikkelerine karşılık, Osmanlı kuruşunu kastetmekteydi. Eğer toprak tarım alanı olarak kullanılmak üzere temizlenmişse, fiyat iki katına çıkabilirdi ve araziyi, bir bağa dönüştürmek için gerekli hazırlıklar halihazırda tamamlanmışsa, istenen fiyat otuz kuruş civarına çıkabiliyordu. Sonuç itibariyle, her ne kadar Sestini, bağ arazisini hazırlarken ortaya çıkan taşların kireç yakma işinde kullanılabilir olması durumunda, mülk sahibinin bunların satışından küçük bir kazanç elde edebileceğini belirtse de müstakbel yetiştiricinin toprak almak için gözden çıkarması gereken miktar yüz ile üç yüz kuruş arasında değişiyordu.[30]

Bu hesaplamaları yaparlarken, Sestini ve/veya arkadaşlarının, Osmanlı maliyesinden kiralanabilen ancak tamamen özel mülkiyete geçmesi mümkün olmayan bir araziyi bağa veya bahçeye çevirme işinde karşılaşılabilecek zorluklardan tamamen bihaber oldukları anlaşılmaktadır.[31] Marmara Denizi kıyılarındaki tarım arazileriyle ilgili olarak, Boğaz'ın birkaç kilometre ilerisinde, Sultan I. Mahmud tarafından çıkarılan XVIII. yüzyıl ortası emri, şu yasayı ortaya koymaktaydı: Eğer bölgede yaşayan halk, arazileri, vergi toplayıcının izni olmadan bağ/bahçeye dönüştürürse, bağ köklenecek ve arazi üç yıl içinde tekrar tarım arazisine çevrilecektir. Ancak bu zaman aralığı geçmiş ve bağda üzüm üretimi başlamışsa, vergi toplayıcı bu dikili yeni alana izin vermeli ve sadece yüzde onluk vergisini almalıydı.[32] Sestini'nin hesaplamalarında, bu mesele üzerine neden özel olarak etraflıca düşünmediği sorusunun cevabını vermek zordur. Elbette yazar bir yabancıydı ama muhtemelen satış için pazarlık etmeyi düşündüğü kişiler, Osmanlı yasalarını bilmeleri gereken yerli kimselerdi. Belki de bu kişiler, yeni dikilmiş bağlarının ilk üç kritik yılı atlatacağını ve sonrasında I. Mahmud'un emrine uygun şekilde aftan yararlanacağını umuyorlardı.

Bitki Biyolojisine Kısa Bir Yolculuk: Bir Boğaziçi Bağı İçin Zemin Hazırlamak

Diğer özelliklerinin dışında Sestini'nin metni çok ilgi çekicidir, çünkü çokça İstanbul bölgesinde gözlemlediği, başka türlü hakkında çok az bilgi sahibi olduğumuz uygulamaları anlatır ve bunları açık bir biçimde İtalya'da gözlemlediklerinden ayırır. Böylelikle, İtalya'da bu dönemde yaygın olan ortakçılık düzenlemelerinin [*mezzadria*] Boğaz

29 Suraiya Faroqhi, "Migration into Eighteenth-Century 'Greater Istanbul' as Reflected in the Kadi Registers of Eyüp," *Turcica,* 30 [1998], 163-83.

30 Sestini, *Beschreibung*, p. 27.

31 1500'lerin sonları ve 1600'lerin başlarında Ankara bölgesinden benzer vakalar için: bkz. Suraiya Faroqhi, "Land Transfer, Land Disputes and *askeri* Holdings in Ankara [1592-1600]," *Mémorial Ömer Lütfi Barkan* içinde, haz. Robert Mantran, Paris, 1980, pp. 87-99; ve bir bağ'ın açık şekilde mülk olarak tanılmlandığı hüküm için. bkz. Kal'a *et alii* [eds], İstanbul Ahkâm Defterleri, vol. IV, p. 147.

32 Kal'a *et alii* [eds], İstanbul Ahkâm Defterleri, vol. IV, pp. 305-306.

kıyılarında bulunmadığına, bu yüzden bağ ekip biçen kişinin, bu iş için vazgeçilmez olan yevmiyeli işçiler bulması gerektiğine işaret eder.[33] Başka bir bağlamda, bağların sadece 'ihtiyaca göre' suni gübre aldığını kaydederek, bir İtalyan uygulaması olan muhtemelen budamadan arta kalan yaprakları kullanmanın iyi bir gübre sağladığını öne sürer.[34]

Haber kaynaklarına gelince, bazıları sıklıkla ülkede iş bulamayan ve bu yüzden İstanbul'da iş arayan Venedik Cumhuriyeti'nden Dalmaçyalı vatandaşlardı. Yazar bu bahçıvanların çoğunlukla biraz İtalyanca temel bilgisine sahip olduklarını belirtmiş ve Boğaz'ın kuzey ucunda, Karadeniz kıyılarının yakınında, 'bozuk İtalyanca' konuşmalar duymanın garipliği üzerine yorumda bulunmuştur.[35] Diğer bahçıvanlar, aralarına birkaç Türk ve Ermeni serpiştirilmiş Arnavutlar ve Yunanlılardan oluşmaktaydı. Sestini kimi zaman, muhtemelen rakip çalışanlar arasında geçerli, fikir ayrılıkları kaydetmiştir: Bu nedenle bazı insanlar belirli bir şekilde muamele etmenin bağın oluşturulduğu, ilk yıllarda üretkenliği arttırdığı hissederken diğerleri mevcut huzursuzluklar sonucunda bitkinin çok daha hızlı bir şeklide ölüp tükenebileceği uyarısını yapmaktaydılar.[36] Bu konuda, Sestini bir görüş ortaya koymamıştı.

Boğaz kıyılarındaki bağların konumlarına gelince, yazar Anadolu yakasının daha ılıman bir mikro-iklimi olmasına rağmen, bağların Avrupa yakasında daha fazla sayıda olduğuna işaret etmişti. Avrupa yakasında, başlıca yerler Ortaköy, Yeniköy, Tarabya, Büyükdere ve Boğaz'ın Karadeniz'le birleştiği noktaya yakın bir yerdeki Feneraki. Buna karşın, Asya yakasında bağlar çokça, Evliya Çelebi'nin zaten bir yüzyıl önce belirtmiş olduğu gibi, Kadıköy ve Üsküdar dolaylarıyla sınırlıydı. Üsküdar'ın ötesinde, bağlar oldukça emek yoğun olduğundan, muhtemelen çokça daha büyük yerleşim yerlerinde yer aldıkları için, bağlar en uzak Yuşa Tepesi'ne kadar uzanmaktaydı. Bununla birlikte, böyle yerleşim yerleri Anadolu kıyısının kuzey kesiminde çok yaygın değildi.

Sestini bağların ya doğan güneşi veya öğlen güneşini görecek şekilde, her zaman için kıyıya yakın olarak konumlandıklarını gözlemler. Çoğu bağın altmış-yüz dönümü kaplayacak şekilde oldukça büyük olduklarını belirtmişken, hesaplarını sadece on dönümlük çok daha mütevazi bir mülk için yaptığını gördük.[37] Daha büyük bağlar muhtemelen Osmanlı seçkininin mensuplarına aitti, fakat yazar bunu açıkça belirtmez. Sadece, asmalarıyla birlikte ihtiyaç olduğu için dikeceği meyve ağaçlarından en yüksek faydayı sağlamak amacıyla, bağa uygun arazi sahibinin ya da kiracısının Ekim ile Aralık ayları arasında araziyi işlemeye başlaması gerektiğini öne sürer. Bin altı yüz metrekare üzerine, bin asma ve bağı çevreleyecek, bahçıvanın asmalarına yaklaşacağı, patikaları, özellikle tüm mülkün etrafındaki çiti takip edecek bir patikayı çizecek, otuz tane genç meyve ağacı dikmeyi önerir.[38] Ek olarak yetiştirici, otlayan hayvanların ve hırsızların girmesini engellemek için, örneğin yabani fındıklar dahil çeşitli yoğun çalılıklar dikerek asmalarını korumalıdır. Kayda değer bir biçimde metin, korkuluklar dikmek ve bekçiler tutmakla ilgili olarak çok fazla şey söylemez; sadece metnin en sonunda katlandığının karşılığında bir kuruş alacak olan Slavonyalı bir bekçiden kısaca bir söz edilir.[39] Araziyi taşlardan ve

33 Sestini, *Beschreibung*, s. 28.

34 Sestini, *Beschreibung*, s. 39.

35 Sestini, *Beschreibung*, s. 29. Almanca çevirisi 'bozuk' sözcüğünü dışarıda bırakarak sadece, 'İtalyan' der.

36 Sestini, *Beschreibung*, s. 32.

37 Sestini, Beschreibung, s. 38.

38 Sestini, Beschreibung, s. 27-37.

39 Sestini, Beschreibung, s. 46.

köklerden temizlemek için, işçiler iki uzun hendek kazarak, ikinciden çıkan toprağı ilkini doldurmak için kullanacak; sonunda, bütün müstakbel bağ bu doldurulmuş hendeklerle kaplanacak. Gerekirse, yüzey suyunun akması için bazıları da açık bırakılacak.

Üzümlerin Toplanması ve Şarap Yapımı

Osmanlı belgeleri bize şarap yapımıyla ilgili çok fazla şey söylemez; en nihayetinde, Müslümanların bununla hiçbir işi olmaması gerekmekteydi ve gayrimüslimlerin aktiviteleri Osmanlı bürokrasinin radarından çok sık kaçıyordu. Sonuç olarak, İstanbul'un özellikle belirli Ortodoks sakinleriyle belli ki iyi ilişkileri olan Sestini'ninki gibi anlatılar özellikle değerlidir.

Sestini'nin zamanında hiçbir Boğaziçi köyü yerleşimden sorumlu çorbacı izin vermeden üzüm hasadına başlayamazdı. Bu yerel devlet memuru, Boğaz'ın zabıtalığından sorumlu yüksek saray memuru olan ve 1800'lerden sonra deniz kıyısındaki yalıların sahipleriyle ilgili olarak Sultan'a sıkça bilgi veren bostancıbaşıya tabiydi.[40] Muhtemelen çorbacının, polislik görevleri de vardı ve aldığı vergiler yılda yirmi paraya gelebiliyordu. Yine de Sestini'nin iddia ettiğine göre toplanan vergiler azımsanmayacak miktarda ve yirmi para görece olarak küçük bir miktarda olduğundan, bir kuruş eden 'üzüm/şarap hasadı için' başlığının işçilerin ücretini değil, çorbacı tarafından toplanan vergileri ifade ediyor olması olasıdır.[41] Şu andaki bilgilerimizle emin olmak mümkün değildir.

Eylül ayının sonuna doğru, şehre yakın olan yerleşimler başta olmak üzere, köylüler hasada başlamak için izin alırlardı.[42] Kâr odaklı bir yönetici rolünü üstlenen Sestini, biraz bozulmuş bir biçimde hasadın sırasını belirleyenin tek tek bağların olgun üzümleri hangi tarihlerde ürettikleri değil idarenin uygunluğu olduğuna işaret eder. Ortodoks bağ sahipleri üzüm hasadını yiyerek, içerek, dans ederek ve şarkı söyleyerek kutlarlardı. Hikayesinin bu aşamasında Sestini yalnızca gayrimüslimlerle ilgilendiğinden, üzüm suyunun mülk üzerinde nasıl sıkıldığını ve daha sonra şarap yapımı sürecini üstlenen meyhane sahiplerine dağıtıldığını anlatmıştı. Ayrıca Müslümanların, gayrimüslimlere üzüm suyu sattıklarını da duymuştu. Ek olarak, yazar üzümlerin sıkılması, suyun kaynatılması ve fıçıların temizlenmesi sürecini de gözlemlemişti; yabani kuşkonmaz, üzüm suyunu temizlemenin aracı olarak işe yarıyordu ve fıçıda kalanlar alkollü içki üretimi içim kullanılıyordu.

İlginçtir ki, Sestini muhtemelen Anadolulu gayrimüslimleri kastettiği ifadesiyle, "Asyalılar arasında" şarabın aksine alkollü içkilerin oldukça popüler olduğunu öğrenmişti. Bu yüzden, tüketim alışkanlıklarında bir değişiklik olmuş gibi görünüyor, Fikret

40 İyi bir tartışma için bkz. Ayşe Kaplan, "From Seasonal to Permanent: A Study on the Effects of Göç Tradition on the Bosphorus Shores 1791-1815," yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Bilgi Üniversitesi Tarih Bölümü 2012: http://openaccess.bilgi.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/11411/147/From%20Seasonal%20to%20Permanent%20A%20Study%20on%20the%20Effects%20of%20G%C3%B6%C3%A7%20Tradition%20on.pdf?sequence=1&isAllowed=y [Erişim: 29 Kasım 2016].

41 Sestini, *Beschreibung*, s. 46. Bu yorum yazarın çoğu bağ sahibinin üzümleri aile emeğiyle topladığı ve böylece bağ idaresinin bu aşamasında hiç para harcamadığını kaydettiği 43. sayfaya dayanmaktadır.

42 Sestini, *Beschreibung*, s. 43-46.

Yılmaz'ın keşfettiği üzere geç 1500'lerde şarap tercih edilen alkollü içecekti ve rakı çok popüler değildi.[43] Fakat şarap seven biri olarak Sestini, Boğaziçi köylerindeki şarap yapımının sonuçlarının özellikle etkileyici olmadığını hissetmişti. Alkol içeriği düşüktü ve şarabın çok tadı yoktu ve ekşiye kaçıyordu. Ek olarak, yerel şaraplar iyi saklanmıyordu. Seçkin gayrimüslimlerin şaraplarıyla ilgili olarak ne yaptıklarını merak eder bir şekilde kalıyoruz; belki Beylikler'den ya da İtalya'dan ihraç ediyorlardı.

Maaşlar ve [Varsayımsal] Kârlar

Ne yazık ki Sestini'nin anlatıları, 'görev yönelimlidir' ve bağın sahibi her ne işin yapılmasını istiyorsa onun için yekten yapılan ödemeleri kaydeder. Bu nedenle bize, kaç kişinin çalıştırıldığını ve farklı işler için yevmiyelerin ne kadar olmuş olabileceğini söylemez. Anlatılar daha ziyade 'yevmiyeler ve diğer harcamalar, dokuz kuruş ve otuz para' modeli üzerinden özet girdiler içerir.[44] Yine de yazar asma dikmenin, üç kişilik bir iş olduğunu ve ekibin dikim yapılan her bir dönüm için bir buçuk kuruş aldığını kaydeder. Bu hesapla, bir dönüme asma diken bir işçi yarım kuruş almıştır. Keşke ekibin, bir dönümü dikmesinin ne kadar sürdüğünü kesin olarak bilebilseydik. Yine de on beş kuruş alan iki ekip söylenilene göre on dönümlük bir araziyi beş günde işlediğinden, altı kişinin bir günlük iş için üç kuruş aldığını ve yevmiyenin kişi başına, yarım kuruş olduğunu varsayabiliriz.[45] Ancak muhtemelen diğer işlere farklı ücretler ödeniyordu.

Sestini anlatısına, çoğu zaman çok ayrıntılı bir şekilde, hesaplarının kapsadığı beş yılın her birinde yapılması gereken işleri tarif ederek devam etmişti. Burası bağcılık üzerine daha ayrıntılı bir tartışma için uygun yer değilse de ekonomik/finansal yönüne daha yakından bakmak, özellikle de verilerin bazılarını yorumlamak oldukça zor olduğu için, değerlidir. O zamana kadar kullanılmayan on dönümlük bir arazinin satın alınması için yapılan yüz kuruşluk harcamayı kaydettikten sonra, yazar faiz olarak beş kuruş girer; fakat, sermayenin kıt olduğu göz önünde tutulursa, herhangi bir kimsenin sadece %5'ten borç para vermiş olacağını hayal etmek güçtür. İlk yılın sonunda, yazar net harcamayı yüz seksen iki kuruş ve on sekiz para olarak hesaplamıştı ve buna faiz olarak dokuz kuruş ve beş para eklemişti. Bu yüzden bir kez daha faiz, %5 dolayında olmuş olması gerekirdi. Bu düşük oran, bağın söylenilene göre ilk kez kâr ürettiği, beşinci yıla kadar karşımıza çıkmaya devam eder. Bununla birlikte, eğer müstakbel yetiştiricinin, vakıflar tarafından hibe edilen düşük faizli kredilere erişimi olmuş olsa dahi rayiç bedeli olacak olan, en az %10 faiz ödemesi gerekeceğini varsayarsak, bağdaki yatırımının mütevazi bir kar dahi üretmesi için çok daha fazla beklemesi gerekeceği muhtemeldir.[46]

Ortadan Kaybolan Bağlar

Elbette, Sestini'nin anlatısının en ilgi çekici yönü; böylesine sevgi dolu ayrıntıyla anlattığı bağların bir iz bırakmadan ortadan kaybolmuş olmasıdır. Üsküdar'ın Bağlarbaşı [Bağların Başlangıcı] semti gibi birkaç yer adı dışında, Boğaziçi köylerinin tarihin herhangi bir

43 Fikret Yılmaz, "What About a Bit of Fun? Wine, Crime and Entertainment in Sixteenth-Century Western Anatolia", in *Celebration, Entertainment and Theater in the Ottoman World*, derleyenler Suraiya Faroqhi ve Arzu Öztürkmen, Calcutta, London, New York, 2014, s. 145-72.

44 Sestini, *Beschreibung*, s. 37.

45 Sestini, *Beschreibung*, s. 30.

46 Murat Çizakça, "The Economy," *The Cambridge History of Turkey*, cilt 2 içinde, der.: Suraiya Faroqhi ve Kate Fleet, Cambridge, New York, 2013, s. 241-75.

zamanında üzüm ve şarap üretilen bir bölge olduğunun hiçbir belirtisi kalmamıştır. Dahası bağların, şehrin XX. yüzyılın ikinci yarısındaki genişlemesinden çok önce ortadan kaybolmuş olması gerekir. Çünkü, Büyük Savaş'ın başlangıcından birkaç hafta ya da ay önce çıkmış olması gereken Baedeker'in 1914 tarihli gezi rehberi, Boğaz yakınlarında yapılabilecek pek çok gezintiye dair tavsiyeler içerir ve her çeşit ağaçtan söz eder, ancak yazar[lar] bağlar hakkında hiçbir şey söylemez[ler].[47] Benzer biçimde, 'Constantionple' üstüne kitabı için araştırmaya 1907'de başlayan ama ilk baskısını ancak 1915 yılında çıkarabilen Amerikalı H. G. Dwight, Boğaz civarında çok sayıda örneğini ele aldığı bahçeler üzerine uzunca ve biraz romantikleştirilmiş ve bolca fotoğrafla resmedilmiş bir bölümü kitabına dahil etmişti. Ancak o da bağlarla ilgili bilgi dahil etme ihtiyacı hissetmemişti.[48] Aynı şekilde, John Murray tarafından 1840 yılında yayınlanan gezi rehberi, Boğaz üzerindeki bağlardan hiç bahsetmez.[49]

Bu yüzden İstanbul'un bağlarının ortadan kayboluşunu belgelemek için, oldukça çok sayıda XIX. yüzyıl gezi filmini ve seyahat rehberini taramamız gerek. Ne yazık ki, ilk akla gelen metinlerden bazıları çok fazla işe yaramıyor. Bu yüzden, tanınmış bilim insanı ve diplomat Joseph von Hammer 1822 yılında, bol olan dipnotları Sestini'nin çalışmasına atıflar barındıran, iki ciltlik bir İstanbul ve çevresinin tasvirini yayınlamıştı. Fakat Hammer'ın ilgisi çalışmasına ilham kaynağı olan binalara ve hem Osmanlı'nın hem de Osmanlı dışındaki şiir sanatınaydı; sonuç olarak, doğal olgularla ilgili kısa bölümü alakalı bir bilgi içermez.[50] 1864 yılında yayınlanan kitabında bağlar üzerine kısa bir bölüm yazan Rus natüralisti Pierre Tchihatchef'e gelince, anlatısı -uzman olmayan bir kamuoyunun ilgisini çekmeye çalışan yazar çok fazla dipnot vermiş olmasa da- açık bir şekilde Sestini'nin çalışmasından yola çıkmaktadır.[51]

Avrupa'nın bağlarını mahveden asma biti, muhtemelen Boğaz'daki bağlarının ortadan kayboluşundan, en azından kısmen sorumluydu. Bununla birlikte, bu böyle olsa da bu bağların, İtalya, Fransa ya da başka yerlerde olduğu gibi, neden bu sürece dayanan Amerikan şaraplarının yardımıyla yeniden kurulmadığını açıklamamız gerekir. En nihayetinde, geç 1800'lerde ve erken 1900'lerde, İstanbul'un büyük bir Ortodoks nüfusu vardı ve Sestini'nin anlatısının gösterdiği gibi bu insanlar yetiştirici olarak özellikle aktiflerdi. Bu yüzden soru hala ortadadır; umarım gelecekte daha bilgilendirici kaynaklar bulacağız.

---

47 Karl Baedeker, *Konstantinopel, Balkanstaaten, Kleinasien, Archipel, Cypern: Handbuch für Reisende*, Leipzig, 1914.

48 H. G. Dwight, *Constantinople: Settings and Traits*, New York, London, 2. baskı 1926, s. 227-64.

49 Yavuz Köse'ye [Hamburg Üniversitesi] şu kaynaklar için minnettarım: Adolphe Joanne and Émile Isambert, çalışmaları: *Itinéraire descriptif, historique et archéologique de l'Orient*, Paris, 1861, s. 393 içinde bağlardan söz eder ve aynı şekilde *Meyers Reisebücher: Türkei, Rumänien, Serbien, Bulgarien*, Leipzig ve Vienna, 1902, s. 301: "In der Umgebung von Jeniköi hübsche Spaziergänge durch Weinberge und Pinienwäldchen und dem Meer entlang nach Therapia [wohin auch hoch oben auf dem Berg ein Fußweg führt]". Deutsches Archäologisches Institut/ Istanbul kütüphanecisi Ali Akkaya'ya da diğer başka kaynakları bulmamdaki yardımı için gönülden teşşekür ederim.

50 Joseph von Hammer, *Constantinopel und der Bosporus*, 2 cilt, Pesth [bugünkü, Budapeşte], 1822. Hammer çalışmasını kısa bir süreliğine Napoleon'un ikinci karısı olan Habsburg Prensesi Parmalı Marie Louise'e adamıştı.

51 P[ierre] de Tchihatchef, *Le Bosphore de Constantinople avec perspectives des pays limitrophes*, Paris, 1864, s. 210-213.

Sonuç

Sestini'nin anlatısı başka yerlerde bulunmayan bilgilerle dolu olsa da bizi birçok soruyla baş başa bırakır. İlk olarak, eski bir keşiş ve önde gelen bir para uzmanı, zamanının eğitimli erkekleri arasında muhtemelen yaygın olduğu gibi bitki biyolojisiyle ilgilenmenin ötesinde nerde ve nasıl bağcılıkla ilgilenmeye başladı? Bu metni kimin için yazdı; Avrupalı meraklı aristokratlar ve 'bilimsel tarım/bahçecilikle' ilgilenenler için mi? Bazı durumlarda, okuyucuların ilgilenmesi için pratik nedenler bulmak güçtür. Belirtildiği gibi, burada tartışılan çalışma İtalya'da çıktıktan kısa bir süre sonra Berlinli bir yayıncı Almanca çevirisini çıkartmıştı. Kuşkusuz, bu hala oldukça taşra kalan Prusya başkentinden çok fazla insan Boğaziçi'nin yakınında bile bulunmamıştı. Fakat kralın, Sestini'nin bilimsel başarıları için ifade ettiği saygı ve Sestini'nin Berlin'e yaptığı uzunca seyahat, belirli bir derecede ilgi uyandırmıştı.[52] Ya da belki Sestini'nin birçok mensubu İstanbul'da zaman geçirmiş olan Eflaklı soylular arasındaki müşterileri, aynı zamanda yazarın ve yayıncısının öngördüğü okuyucular arasındaydı.

Daha kişisel bir düzeyde, Sestini hayatının bir noktasında emekliliğini, Antik Çağlar'dan Romalı bir beyefendi gibi bağını yöneterek, Boğaz kıyısında mı geçirmek istemişti? Belli ki, yazarın bilgisi, iş özellikle üzerinde asma dikilecek araziyi almaya geldiğinde, İstanbul'daki mevcut faiz oranına dair bir şey söylemeye yetersizdi. Belki de Sestini bu zorlukların boyutunu fark edince, bu fikirden vazgeçti. Yine de Sestini'nin yayınlanmış veya -belki- yayınlanmamış hacimli yazışması daha fazla bilgi verebilir. Ancak şu an için bunu bilemiyoruz.

XVIII. yüzyıl bağcılığına aşina bir tarihçi, büyük ihtimalle bu anlatıyı Akdeniz tarım tarihi üzerine daha fazla bilgi edinebilmek için araştırabilecektir. Fakat uzman olmayan birisi bile iş sofra üzümü yetiştirmeye geldiğinde, Toscana'nın ve Boğaz kıyılarının aynı asma yetiştiriciliği uygarlığının parçası olduklarını söyleyebilir. Her iki yerde de, iyi kalite meyveler satın almak için parası iyi üzümler için bir damak tadı geliştirebilecek boş zamanı olan bir grup müşterinin olduğunu varsayabiliriz. Bununla birlikte, iş şaraba geldiğinde üst segment piyasa kaliteleriyle ilgilenen zengin gayrimüslimlerin sayısı çok daha sınırlıydı ve bu durum -önceden XVIII. yüzyıldaki zeytinyağı üreticileri söz konusu olduğunda bildiğimiz gibi- Boğaz'daki bağ sahiplerinin, kaliteye neden bu kadar az dikkat ettiklerini muhtemelen açıklar.

Çeviri: Dr. Mehmet Kuru

52 http://www.socnumit.org/doc/Numismatici/SESTINI_Domenico.pdf [Erişim: 29 Kasım 2016]

SORULAR-KATKILAR

Soru-Katkı: *Murat Yankı'ya, çok merak ettiğim bir konuyu soracağım. Çekirdeksiz üzüm, ilk kez nasıl üretilmeye başlanmıştır? Çekirdeği olmayan üzüm, nasıl ürer?*

Murat Yankı: Sorduğunuz soru ziraatla ilgili. Uzmanlık alanım değil ama üzümün şöyle bir özelliği var; üzüm hermafrodittir yani kendi kendine üreyebilir. Lakin bu bilgi, çekirdekli üzümle ilgilidir. Çekirdeksiz üzüme gelince, o dönemde de bilinmiyor. Büyük ihtimalle, mutasyondur. Çekirdekli üzümde mutasyon çok olur. Okuduğum metinlerde, üzümlerin çekirdekli, çekirdeksiz olduğuna dair bir ayrıma rastlamadım. Çok sağlam olmayan kaynaklara göre, 1904 yılı Osmanlı şarap ihracatı üç yüz kırk milyon litre. Bunun üç yüz milyon litreye yakını, İzmir'den yapılıyor. Dediğim gibi, çok güvenilir olmayan kaynaklara göre öyle bir iddia var. Eğer öyleyse mutlaka çekirdeksiz üzümden şarap yapıyorlardır ama o nereden geliyor bilmiyorum.

Soru-Katkı: *Anadolu'da pekmez yapmak için, pekmez toprağı kullanılır. Alçı taşı da aynı şey mi acaba?*

Murat Yankı: Büyük bir ihtimalle. Alçı taşı var, katran var. Kafamızdaki katran, zift katrandır. Ama bu katran, katana ağacından geliyor. Alçı taşı, katran ve reçine olmak üzere üç tane madde var. Alçı taşı ve katran, şarabı korumak için konur. Alçı taşındaki kireçli yapının, şarabı koruduğunu görüyorlar ve onun üzerine koyuyorlar. Pekmez toprağıyla benzer olması gerekiyor. Pekmez toprağı beyaz topraktır, şerbeti süzme amacıyla koyuyorlar. Özel bir topraktır ve partikülleri alır. Biri süzme amaçlı, biri koruma amaçlı.

Soru-Katkı: *Merzifonluyum. 'Merzifon karası'nı çok iyi bilirim. Kabuğu çok incedir, taşınamaz dolayısıyla da Merzifon'un dışına çıkarılamaz. Peki bu, Avrupa'ya nasıl götürülmüş?*

Murat Yankı: O mu, değil mi bilmiyoruz. Şu anda üretilenler, Manisa'da bir çiftlikte üretildi. Merzifon'dan çubuklar, Manisa'daki tesise getirildi. Manisa'da üretildikten sonra da çok yere dağıtıldı. Hatta şu anda piyasada etiketli olan tek şarap üreticisi, Antalya yöresindendir. Merzifon'dan değil. Merzifon'dan nasıl götürüldüğü, belli değil. İtalyanların, Mozart'ın da çok sevdiği bir şarap olduğuna dair bir iddiası var.

Soru-Katkı: *Suraiya Faroqhi'ye, bir konuyu açmak için vesile olmak istiyorum. Daha önce yaptığımız bir çalışmada, Girit'teki üzüm ve şarap üretimiyle Osmanlı dönemini örneklendirmiştim. Girit Kanunnamesi'nde, yeni bağ diken Müslümandan şu kadar, gayrimüslimden şu kadar vergi alınır diye bahsediliyor. Buna ek olarak, 1696 yılında Girit'e özgü bir gümrük kanunnamesi var. Burada da, "şarap ve rakı kefereye rızk olmalı" deniliyor. Yani gayrimüslimlerin, geçim kaynağı olmalı. Bunun ticaretinin nasıl yapılacağına, vergilendirmesine yönelik maddeler, rakamlar var. Şarap ve üzüm algısının biraz ortaya çıkması adına, bu konuda sizin değerlendirmenizi merak ediyorum.*

Prof. Dr. Suraiya Faroqhi: Bir yerde size katılıyorum. Osmanlı idaresi, kaliteli üzüm ister. Özellikle İstanbul'da bunu talep ederler. Buna da para yetiştiren insanlar var. Öte yandan sizin de dediğiniz gibi, bu bir vergi kaynağıdır. İnsanları sıkmamak için, bunu kısalttım. Şöyle bir anlaşmazlık bulundu: Hem şıradan, hem de pekmezden vergi alınmak istenmiş. Yani aynı nesneden, iki defa vergi istenmiş. Köylüler, vergisini vermek istemiyorlar. "Aynı nesneden iki kez vergi alınmamalıdır" gibi bir argüman kullanmıyorlar. Dedikleri şey, zamanında şarap yasaklandığında, şıradan alınan vergi de iptal edilmiş. Kanuni Sultan Süleyman döneminde de bunu görüyoruz, Fikret Yılmaz'da bunun üzerine çalışmıştı. XVII. yüzyılda da benzeri yasaklar çıkmıştır. Bundan haberdar olan köylüler, bunu lehlerine kullanmaya çalıştılar. O zaman Osmanlı idaresi, acayip bir şekilde kemküm ederek aynı üründen iki kez vergi alınamaz demiyor sadece "*biz defterlere baktık pekmez vergisini görmedik*" derken köylü "*demek ki bunu istememeniz gerekir*" diyor ama kesin de bir yasak koymadıklarına göre, bu vergiyi illa almak isteyen bir idare var. Benim aklımda, notlarımda Ankara örnekleri var, canınızı sıkmamak için bunu atladım. Bağ açma konusu, Ankara'da da konu olmuştur. Sizinle hala çözemediğim bir şeyi paylaşmak istiyorum; İstanbul bağları nasıl kayboldu? Kaybolduğu bir gerçek. Biraz eski seyahat rehberlerini, yazarlarını taramaya başladım. Bunlar çınardan, selviden çok söz ediliyor ama bağlardan söz eden bir-iki yazar var, 1900 yılı dolaylarında yazılmış rehberlerde. Joseph Von Hammer'e baktım, o bununla ilgilenmiyor. Anlaşılan bunların kaybolması, XIX. yüzyıla rastlamış, 1900 civarında yoktu. Şehrin genişlemesiyle, kalabalıklaşmasıyla ilgili değil. Çünkü XIX. yüzyılda şehir büyümüştür ama bütün bağları yutacak düzeyde değildir. Fotoğraflardan da bunu anlıyoruz. Bu kayboluş süreciyle ilgili, belge, bilginiz varsa gerçekten çok önemli.

Soru-Katkı: *Gerçekten çok başarılı bir toplantı ve çok ilginç bilgiler öğrendim. Bir şey sormak istiyorum; Bornova misketi mi? Bornova muskatı mı? 1861 yılından beri kabul edilen soylu üzümler içinde olan Hamburg muskatının, aslında Bornova'dan giden anaçtan meydana geldiği anlaşılmıştır. Bizim elimizde, soylu bir üzüm var. Bunun kıymetini bilelim, başka üzümler aramayalım. Bornova muskatıyla çok değişik varyetelerde, değişik şaraplar yapılabiliyor. Elimizde istatistiki olarak, hiçbir bilgi yok. Osmanlı'da istatistik, 1897'li yıllardan sonra başlamış ancak 1900'lü yıllarda yazıya geçmiş. Oralarda bir çok şey üfürülüyor. Orada milyon litreler falan var. 1901 yılında, yirmi milyon paundluk bir ihracatımız var. Bu ihracatın içinde; üzüm, fındık, fıstık, bazı tahıllar, deri, madenler var ama şarap yok. Bu yirmi milyon paundluk ihracat, azalıp çıkmakla birlikte genellikle harp zamanında düşüyor daha sonra yirmi milyon civarında devam ediyor, ta ki 1927 yılına kadar. Cumhuriyet döneminde bir sıçrama yaparak, ihracat yedi-sekiz milyon paund artıyor. Şimdi ne oldu da, Anadolu'da o üzümler kayboldu? Çok basit, fileksora hastalığı geldi. Sadece Anadolu'yu değil bütün Avrupa'yı, Fransa'yı, İtalya'yı daha sonra Yunanistan'ı hepsini kasıp kavurdu. Dayanıklı asmalarla, yeni bağlar oluşturuldu. Bağcılık açısından, İzmir'de çok güzel şeyler oluyor. Özellikle Urla bölgesinde beş üretici, bağ yolu yaparak hem turizm, hem bağ yönüyle çok güzel işler yaptı ve bu örneklerin çoğaltılması gerekiyor. Bir başka konuya dikkat çekmek istiyorum. Türkiye'nin en önemli üzümlerinden birisi, Boğazkere'dir. Boğazkere kayboluyor, yitiyor, her yere Boğazkere'yi götürülüyor. Oysa hiçbir zaman o bölgenin Boğazkere'sinden elde edilen şarap, bir başka bölgede elde edilemez. Ürün kayboluyor. Boğazkere ve Bornova misketinin artı değer katkısı nedeniyle, korunmaya alınması gerekiyor. Beyin cerrahıyım, on-on beş yıldır bağ işleriyle uğraşıyorum. Bornova muskatı bağlarını, -ben muskat diyorum isteyen misket diyebilir- söküyorlardı. Ben sökülmüş bağları naklettim, diktim ve onlardan üzüm alarak şarap yaptım. Bunlar çok kutsal ürünler.*

Murat Yankı: Söylediğiniz bir çok şeyin altına imza atıyorum. Üzüm, büyük oranda Anadolu'dan girmiş olmakla beraber, 'muskat' ismi etimolojik açıdan baktığınızda ilk

olarak 'muskatos' olarak karşımıza çıktığı için 'muskat' isminin daha tarihsel bir isim olduğunu düşünüyorum. Hatta isminin anlamıyla ilgili, iki hipotez vardır. Biri, misk kokuludur. Misk, biliyorsunuz bir baharat türüdür, Hindistan'dan geliyor, Nepal geyiğinin bezesidir. İnsan tesadüfen onun güzel koku verdiğini görür ve Orta Çağ'ın çok ünlü bir baharatı olur. Üzümü de onunla eşleştirirler, fakat bu biraz zor ihtimal geliyor. Çünkü bu baharatın tanınmaya başlamasıyla, üzümün adlandırılması dönemsel olarak örtüşmüyor. Baharat isim olarak çok sonra Roma'da bu ismi alıyor. Halbuki 'misket' daha önce var. İkinci hipotez, Moska'dandır. Latince ve İtalyanca sinek ve uçucu şeyler demektir. Arıların çok sevdiği bir üzüm olduğu için moska. Aslında sinek ve arı gibi uçucu şeylerden gelmiş olma ihtimali daha yüksektir. Osmanlı dönemi ticari rakamlarıyla ilgili olarak söylediklerinizi çok doğru. O tarihten önceki rakamları verense, 1881-1921 yılları arasında Fransa'nın ticari ataşesidir. Büyük ölçüde onun rakamlarıyla hareket ediyoruz. Ama rakamlar, bana da fazla abartılı geliyor. 1911 yılı Avrupa'da, filoksera hastalığının hem çözülmediği ama bir biçimde çözüm bulunduğu hem de Balkan savaşlarının başlamış olması bakımından, Osmanlı çok büyük miktarda şarap ihraç etmiştir. Rumların, azınlıkların ihraç ettiği ürünlerden bahsediyorum. Şarap, Osmanlı topraklarından çıkmıştır. Dolayısıyla Osmanlı, bundan çok ciddi bir gelir sağlamıştır. Belki yazma eksikliğinden kaynaklanıyordur ama bu gelirler, resmi vesikada görülmemiştir. Ama gayrimüslimlerin yaptığı pek çok şarap, yurtdışına satılmıştır. Zira filoksera hastalığı Fransa'yı vurur ve 1910 yılından önce bağlar dikilmez. Boğazkeresi konusunda kesinlikle haklısınız. Papazkarası, Adakarası ve Bizans üzümümüz var. Bunlar, Bizans manastırının önemli ürünleridir.

Prof. Dr. Suraiya Faroqhi: Sestini'de 'muskat'tan söz ediyor. Bunu 'çavuş üzümü'nün karşılığı olarak görmüş.

Murat Yankı: Benzerler. Şaraba dönüştükleri zaman fermanteli halde değildir. 'Çavuş üzümü', şarapta kaybolan bir üzümdür. Muskat ailesi üzümleriyle ve 'çavuş üzümü'nü yediğiniz zaman aroması zor anlaşılır, kokulu değildir fakat mayalanma sürecinde kokusu hissedilir. Ancak aynı üzüm olması mümkün değildir. Çünkü 'çavuş üzümü' etli, 'misket-muskat' ailesi şıralı üzüm türüdür. Birinde şıra, %45 iken diğerinde şıra %75'dir. Dolayısıyla aynı değiller fakat tip olarak tane büyüklüğü ve tane biçimi olarak benzerdir.

Soru-Katkı: *Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurulu'ndan [TAPDK] aldığım rakamlara göre, 2002 yılında Türkiye'de üretilen şarap miktarı, otuz milyon şişe. 2014 yılında bu, yasağa rağmen, altmış milyon şişeye çıkmış. İki buçuk milyon şişe, ithal edilmiş. 2014 üretimi, altmış dört milyon şişedir.*

Murat Yankı: Yetmiş milyon litre, resmi üretimimiz var. Bu da sizin söylediklerinizle örtüşüyor.

Soru-Katkı: *Çeşme'de, Prof. Dr. Hayat Erkanal'ın bilimsel başkanlığında sürdürülen Bağlararası'ndaki kazı çalışmalarında ortaya çıkarılan şarap üretim yeri, anlattıklarınızdan daha mı eskiye dayanır?*

Murat Yankı: Bağlararası mevkiinde ki şaraphaneyi, Hayat Erkanal, MÖ. 1700-1750'lere, Erken Hitit Dönemi'ne tarihliyor. Bu bölgenin değil bütün Anadolu'nun, Türkiye'nin bu güne kadar bulunan en eski şarap işliğidir. Artı o kazının başka önemi daha var, eminim şu ana kadar bildiğimiz tarihi değiştiriyor. MÖ. 1100 yıllarında yaşanan Dor ve İyon göçleriyle başlayan tarihi silip, Ege'de Hitit döneminde varlığını temsil ediyor.

Soru-Katkı: *Gerçekten çok yararlandığım bir konferans oldu. Hem konuşmacılar hem de izleyiciler çok yararlı ve çok önemli bilgiler sundular. İzleyicilerden katkı koyan arkadaşın, "64 milyon şişe şarap üretilmiş yasaklara rağmen" cümlesine takıldım. Acaba merdiven altı falan mı yapılıyor?*

Soru-Katkı: *Efendim, bunlar resmi rakamlar. TAPDK'dan alınıyor. Bunların üzerinde olabilir ama resmi rakamlar bunlar. Yasaklarla ilgili şöyle bir açıklama yapayım: Üzüm üretiyorum, vergi veriyorum. Ürettiğim üzümden, şarap yapıyorum. Şarap vergisi olarak ikinci vergiyi veriyorum, üzerine de, ÖTV ödüyorum. Osmanlı'da olmayan vergiler bunlar.*

Murat Yankı: Beyefendinin söylediği rakamların doğruluğunu şöyle anlatayım: Bu rakam, Türkiye'ye gelen turistlerin artışıyla koşuttur. Fransa'ya ve İtalya'ya baktığınızda, tüketiminin altın çağından müthiş bir düşüş vardır. Neredeyse, on-on iki lineerdir. Halbuki bu ülkelerden Fransa'da kırk küsur lineer, İtalya'da otuz küsur lineer gözükür. Ülkeye gelenlerin içtiği şaraplarla, bu rakamlara ulaşılmış gibi.

Doç. Dr. Alp Yücel Kaya: Hepinize katkılarınızdan dolayı teşekkür ederim.

ÖZGEÇMİŞLER

Doç. Dr. Alp Yücel KAYA-[Ege Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İktisat Bölümü Öğretim Üyesi/Akdeniz Akademisi Bilim Kurulu Üyesi ve Tarih Koordinatörü]

Orta Doğu Teknik Üniversitesi Ekonomi Bölümü lisans ve yüksek lisans mezunudur. 2005 yılında Ecole des hautes études en sciences sociales'de [Paris] doktorasını tamamladı. 2006-2013 yılları arasında İstanbul Teknik Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Bölümü'nde görev yaptı. 2013 yılından bu yana Ege Üniversitesi İktisat Bölümü öğretim üyesidir. Araştırma ve çalışmalarını; XVIII. ve XXI. yüzyıllar arasında Fransa, Balkanlar ve Doğu Akdeniz'de iktisadi düşünce tarihi ve iktisat tarihi alanlarında tarımsal dönüşüm ve mülkiyet ilişkilerinin çatışmalı dünyasına yoğunlaşmıştır.

Prof. Dr. Ergün LAFLI-[Dokuz Eylül Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı Öğretim Üyesi]

İlk ve orta öğrenimini, Beyoğlu Sainte-Pulchérie Fransız İlkokulu ile Tarsus Amerikan Koleji'nde gördü. 1992-96 yılları arasında Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Arkeoloji ve Sanat Tarihi Bölümü Klasik Arkeoloji Bölümü'nde lisans, 1996-1999 yılları arasında Tübingen Üniversitesi [Almanya], Prehistorya ve Protohistorya-Klasik Arkeoloji Bölümü'nde yüksek lisans ve 1999-2003 yılları arasında da, Köln Üniversitesi [Almanya], Klasik Arkeoloji doktorası eğitimi almıştır. 2014 yılından bu yana, Dokuz Eylül Üniversitesi Ege Bölgesi Kültür Varlıkları Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin [EKVAM] kurucu müdürü olarak görev yapmaktadır. Dokuz Eylül Üniversitesi 30. Yıl Sosyal Bilimler Ödülü sahibidir.

Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ-[Dokuz Eylül Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü Prehistorya Anabilim Dalı Öğretim Üyesi]

1985 yılında Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden mezun oldu. 1997 yılında Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Protohistorya ve Ön Asya Arkeolojisi Bölümü'nü bitirdi. 2000 yılında Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde yüksek lisansını, 2006 yılında da doktorasını tamamlamıştır. 1999-2002 yılları arasında Ege Üniversitesi Çeşme Meslek Yüksek Okulu'nda, 'Öğretim Görevlisi' olarak çalıştı. 2002 yılından bu yana, Dokuz Eylül Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü'nde Öğretim Üyesi olarak çalışmaktadır.

Prof. Dr. Yaşar UYSAL-[Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Öğretim Üyesi]

Lisans eğitimini, 1988 yılında Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Maliye Bölümü'nde tamamladı. Yüksek lisans eğitimini, aynı üniversitenin İktisat Bölümü'nde 1990 yılında tamamladı. 1992 yılında Dokuz Eylül Üniversitesi İİBF İktisat Bölümü'nde asistanlığa başladı. "Bölüşüm İlişkileri ve Bu İlişkilerin Düzenlenmesinde Etkili Olabilecek İktisat Politikalarının Değerlendirilmesi, [Türkiye Örneği]" isimli teziyle 1998 yılında doktor unvanını aldı. 2002 yılında doçent, 2008 yılında profesör oldu. Halen aynı bölümde, 'İktisat Politikası', 'Rekabet Teorisi ve Politikası', 'Para Politikası', 'Tarım Ekonomisi', 'İktisat Sosyolojisi' derslerini vermektedir. Bireysel ve ortak olarak on iki kitap, otuz altı makale yayınladı, otuz iki bildiri sundu ve üç yüzü aşkın konferans ve seminer verdi

Dr. Hülya UYSAL-[Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü]

1989 yılında, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü'nden mezun olmuştur. 1990 yılında, Tokat Meyvecilik Üretme İstasyonu'nda çalışmaya başlamıştır. 1995 yılında bu yana, Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü'nde görev yapmaktadır. 2000 yılında, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü'nde yüksek lisansını, 2007 yılında da doktorasını, 'Tarım Ekonomisi' alanında tamamlamıştır. Kurutmalık, sofralık ve şaraplık üzüm üretimi ve pazarlamasıyla ilgili çalışmaları bulunmaktadır.

Prof. Dr. Elena F. SYRETT-[Queens College Ekonomi Tarihi Bölümü ve New York Kent Üniversitesi Lisans Merkezi]

Londra Üniversitesi'nde Osmanlı Ekonomi Tarihi Bölümü'nde doktora yapmıştır ve Fransız hükümetinin bursuyla, Paris'te yüksek lisans çalışmalarında bulunmuştur. Londra'daki London School of Economics [Londra Ekonomi Üniversitesi] İşletme Tarihi Bölümü'nde ve Cambridge Üniversitesi Newnham College Osmanlı Çalışmaları Skilliter Merkezinde Misafir Öğretim Üyesi'dir ve aynı zamanda İstanbul Koç Üniversitesi Anadolu Medeniyetleri Araştırma Merkezi'nde kıdemli öğretim üyesidir. Yakın zamana kadar İzmir Ekonomi Üniversitesi'nde, konuk profesör olarak çalışmıştır. Queens College'da ve New York Kent Üniversitesi Lisans Merkezi'nde Ekonomi Tarihi profesörüdür.

Kraliyet Tarih Topluluğu'nun [İngiltere] ve Türkiye'deki, Amerikan Araştırma Enstitüsünün üyesi olarak, *Journal for Modern Hellenism* ve *Cahiers d' Etudes sur la Mediterranee Orientale et le Monde Turco-Iranien'da* editoryal danışma kurulunda çalışmıştır.

Yayınları, The Commerce of Smyrna-İzmir in the Eighteenth Century, 1700-1820 *[On sekizinci Yüzyılda Smyrna/İzmir'de Ticaret, 1700-1820]* [1992]; genişletilmiş Türkçe [2006] ve Yunanca [2010] baskılarıyla; *Οι Χιώτες έμποροι στις διεθνείς συναλλαγές 1750-1850* [1995]; *Trade and Money: The Ottoman Economy in the Eighteenth and Early Nineteenth Centuries [Ticaret ve Para: On sekizinci ve On Dokuzuncu Yüzyılın Başlarında Osmanlı Ekonomisi]* [2007]; ve ulusal ve uluslararası dergilerde çeşitli makaleleri içermektedir.

Halen, Selanik ve İzmir'den İskenderiye ve Londra'ya kadar uzanan iş ağları ve kişiler arası ilişkilere odaklanarak, 'XIX. ve XX. Yüzyılın Başında Osmanlı Orta Doğusu Bankacılık Tarihi' üzerine çalışmaktadır.

Prof. Dr. Socrates PETMEZAS-[Girit Üniversitesi Tarih ve Arkeoloji Bölümü]

1957 yılında, Atina'da doğdu. Selanik Aristo Üniversitesi Ekonomi Bölümü'nden mezun oldu. 1989 yılında, Paris'te Prof. Dr. Helen Antoniadis-Bibicou'nun denetiminde çalıştığı, Cole des Hautes tudes en Sciences Sociales Tarih Bölümü'nden doktorasını almıştır. Tezinde, 'XVIII. ve XIX. Yüzyıllarda Osmanlı Dönemi Doğu Teselya Bölgesi'ndeki İlk Endüstriyel Gelişmeler'i incelemiştir. 1990 yılından bu yana, Girit Üniversitesi'nde çalışmaktadır. Cole des Hautes tudes en Sciences Sociales'de, konuk profesör olarak bulunmuştur. Yunanca, Fransızca, İngilizce ve İspanyolca dillerinde çeşitli yayınları bulunmaktadır. Başlıca kitapları arasında her ikisi de Yunanca olan, *The Greek Agricultural Economy in the 19th Century: A Regional Perspective* ve *Prolegomena to the History of Greek Agricultural Economy in the Interwar* bulunmaktadır. Avrupa Kırsal Tarih Örgütü Güney Avrupa Yönetim Komitesi temsilcisidir. Diğer Yunan ekonomi tarihçileriyle birlikte, Yunan Ekonomi Tarihi Birliği ve HDOISTO ağının kurucu üyelerindendir.

Prof. Dr. A. Nükhet ADIYEKE-[Emekli Öğretim Üyesi]

1964 yılında, İzmir'de doğdu. Ege Üniversitesi Tarih Bölümü'nde lisans eğitimini tamamladıktan sonra 1988 yılında yüksek lisans ve 1994 yılında da "Osmanlı İmparatorluğu ve Girit Bunalımı" adlı teziyle, doktorasını Dokuz Eylül Üniversitesi'nde tamamladı. 1995-2010 yılları arasında Mersin Üniversitesi

Tarih Bölümü'nde, yardımcı doçent, doçent ve profesör olarak görev yaptı. Mersin Üniversitesi Tarih Bölümü'nün kurulmasında katkıda bulundu. Bu üniversitenin bölüm başkanlığı, enstitü müdürlüğü görevlerinde bulundu. 2010 yılında, aynı bölümden emekli oldu.

Adnan ÇOBANOĞLU-[Üzüm-Sen Genel Başkanı]

1963 yılında, Türkiye'de üzümün merkezi sayılan Alaşehir'de doğdu. Çocukluğunun ve gençliğinin ilk yıllarını Alaşehir'de ve ailesinin bağlarında geçirdi. 12 Eylül 1980 darbesi nedeniyle, liseyi tamamlayamadı. Sıkıyönetim mahkemesinde yargılandı ve beş buçuk yıl cezaevinde yattı. Liseyi dışarıdan sınavlara girerek bitirdi. 12 Eylül 1980'den sonra yeniden örgütlenen Halkevleri'nde uzun süre 5. Bölge temsilci yardımcılığında bulundu. 1990'lı yıllarda bir grup arkadaşıyla birlikte İzmir'de, *Demokrat Söylem* gazetesini çıkarttı. Genel Başkanlığını yaptığı ve 12 Eylül 1980 askeri faşist darbesinden sonra ürün bazında kurulan, ilk çiftçi sendikası olan Üzüm Üreticileri Sendikası'nı [Üzüm-Sen] üç yüzden fazla üzüm üreticisi arkadaşıyla birlikte, 8 Mart 2004 yılında kurdu. Üzüm-Sen'in kuruluşundan sonra, ÖSS sınavlarına girip, Tarım Yüksek Okulu'nu bitirerek 'Tarım Teknikeri' sıfatını aldı. Ürün bazında kurulan, Çiftçi Sendikaları Konfederasyonu'nun [Çiftçi-Sen] örgütlenmesi sürecinde, Üzüm-Sen'i temsil etti. Üzüm-Sen Genel Başkanlığı'nın yanı sıra Çiftçi-Sen'in, 'Genel Örgütlenme Sekreterliği' görevini de yürütmektedir.

Çağatay Özcan KOKULU-[Gödence Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Yönetim Kurulu Başkanı]

1945 yılında Seferihisar'ın Gödence köyünde doğdu. İlk gençlik yıllarında, edebiyat dergilerinde denemeler ve hikayeler yazdı. *Demokrat İzmir* gazetesinde yazmaya başladığında, Atilla İlhan'ın dikkatini çekti. Kendi köyünün kooperatifleşmesine katkı sağladı. İzmir Tarımsal Amaçlı Kooperatifler Birliği'nin kurulmasında görev aldı ve uzun dönem başkanlık yaptı. *Hacı Ömerlinin Kayalıkları* adlı bir kitabı bulunmaktadır. Fiili olarak zeytin, sofralık incir, badem ve damla sakız üreticisidir.

Prof. Dr. Suraiya FAROQHI-[İstanbul Bilgi Üniversitesi]

1941 yılında Berlin/Almanya'da doğdu. Yüksek tahsilini Hamburg Üniversitesi [1959-1962, 1963-1967], İstanbul Üniversitesi [1962-1963], Indiana University Bloomington'da [1968-1970] tamamlamıştır. 1971-1987 yıllarında Ortadoğu Teknik Üniversitesi'nde öğretim görevliliği yaptıktan sonra, 1988-2007 yıllarında Münih'teki Ludwig-Maximillians Universitaet'te profesör olarak çalışmıştır. 2007 yılından bu yana, İstanbul Bilgi Üniversitesi'nde görev yapmaktadır. İngilizce, Türkçe ve Almanya yayınlanmış birçok kitabı bulunmaktadır.

Murat YANKI-[Gurme, Şarap ve Gurme Turları Rehberi]

1964 yılında Elazığ'da doğdu. Galatasaray Lisesi'nden sonra, Boğaziçi Üniversitesi Sosyoloji Bölümü'nde öğrenimini tamamladı. Uzun yıllar İngilizce, Fransızca, Japonca ve İtalyanca dillerinden rehberlik yaptı. 2004 yılından bu yana gelişen şarap tutkusu onu bu alanda çeşitli ülkelerde eğitim almaya itti. Bu alanda eğitimci olarak Kapadokya Meslek Yüksekokulu, Namık Kemal Üniversitesi Şarköy Meslek Yüksekokulu gibi kurumlarda, 'Şarap Tarihi', 'Dünya Şarapçılığı', 'Sommelierlik' [Şarap Uzmanlığı] gibi dersler, Eskişehir Anadolu Üniversitesi'nde seminerler verdi. 2009 yılında, *Periler Diyarında Şarap Yolculuğu* kitabı, 2013 yılındaysa *Cappadocian Wines* adlı İngilizce kitabı yayınlandı. Bağcılık konusundaki eğitimini Brighton Plumpton College'da, şarapçılık konusundaki eğitimini de Londra merkezli WSET [wine and spirit education trust] ve İtalya'da Piemonte Bölgesi'nde Associazione Italiana Sommelier [İtalyan Sommelierler Birliği] okullarında aldı. Halen Kapadokya Meslek Yüksekokulu ve değişik kurumlarda; 'Yeme İçme Tarihi', 'Bağcılık ve Şarapçılık' ve 'Mezopotamya Dinleri' konulu seminer ve derslerini sürdürmektedir.

ROMANIA
BLACK SEA
Constantinople
Gulf of Izmit
Nicomedia
WHITE SEA
Marmora
Sea of Crete
Salonica
Pharsalia
Pidnaeus
Lepanto
Smyrna
MOREA
Rhodes I.
CANDIA
NATO
CARMA
LEVANT
BARCA
EGYP

Akdeniz, fiziki bir coğrafya olmanın ötesinde uygarlıklar coğrafyasıdır. Bu bağlamda bir buluşma/ayrışma, uyum/çatışma, üretim/tüketim, yayılma/kapanma, büyüme/kriz, coğrafyası olagelmiştir. Fiziki coğrafyanın uygarlıklarla kesişme noktasında, tarım temel bir dinamiktir.

Akdeniz hikayesinde, Fernand Braudel'in de belirttiği gibi buğday, zeytin ve üzüm temel ürünlerdir. Bu ürünler, tarımsal ürün olmanın dışında toplumsal hayatın farklı bir çok noktasını kesmektedirler. İzmir Akdeniz Akademisi, İzmir tarihini Akdeniz perspektifiyle yeninden düşünmek için Akdeniz'in temel ürünlerinin, günümüze kadar uzanan tarihsel serüvenini ele alan konferans dizileri düzenliyor.

Bu kitap, Akdeniz'in tarihsel hikayesini bugünle birleştirerek üzüm, bağcılığın toplumsal ve ekonomik boyutlarını ele alan konferanslar dizisinin bir ürünüdür.

ISBN 978-975-18-0239-2

İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

150 yıl 1868-2018