

Antik Çağ'da Zeytinyağı ve Günümüzde Zeytinyağı Müzeleri *Olive oil in antiquity and Nowadays Olive oil Museums*

Yrd. Doç. Dr. Barış Gür
(ORCID: 0000-0002-9031-9159)
Dokuz Eylül Üniversitesi - İzmir

Öz: Bu çalışmada antik dünyada zeytin ve zeytinyağının insan yaşamındaki rolü ile günümüz zeytinyağı müzelerinin bu rolü kendi müze temaları içerisinde hangi derecede uygulayabildikleri ele alınmıştır. Akdeniz ikliminin insanlığa bir hediyesi olan zeytinyağı antik çağlardan bu yana Akdeniz coğrafyası için büyük önem taşımaktadır. Tunç Çağı'na kadar geriye gidildiğinde Yunanistan ve Ege Bölgesi'ndeki Minos ve Miken uygarlıklarının ekonomisini ayakta tutan başlıca ürünün zeytinyağı olduğu görülmektedir. Sonraki dönemlerde de zeytinyağı Ege kültürleri için öneminden birşey kaybetmez. Günümüzde Akdeniz coğrafyasında, Hırvatistan, Yunanistan, Ege Adaları ve Batı Anadolu kıyılarında zeytinyağının kültür tarihini ortaya koyan müzeler kurulmaya başlamıştır. Bu müzelerin en büyük referansı kuşkusuz antik çağda zeytin ve zeytinyağının Ege kültürlerindeki yeridir. Özellikle İzmir-Urla'daki Köstem Zeytinyağı Müzesi bu alanda yeni ve dikkat çekici bir örnektir.

Anahtar Kelimeler: Antik Çağ, Zeytinyağı, Müze, Sergileme

Abstract: In this study, the role of olive and olive oil in human life and the olive oil museums of today will be discussed in this study. Olive oil, a gift of Mediterranean climate to humanity, has been of great importance for Mediterranean geography since antiquity. As far back as the Bronze Age, it is seen that olive oil is the main product that keeps the economy of Minos and Mycenaean Civilizations in Greece and Aegean Region alive. In the following periods, olive oil does not lose its importance for Aegean cultures. Today, in the Mediterranean geography, Croatia, Greece, the Aegean Islands and West Anatolian coasts have begun to establish the cultural heritage of olive oil. The greatest reference of these museums is undoubtedly the place in the Aegean Cultures of olive and olive oil in Antiquity. Especially the Köstem Olive Oil Museum in İzmir-Urla is a new and remarkable example in this area.

Keywords: Ancient times, Olive oil, Museum, Exhibition

Giriş: Antik Çağ'da Zeytinyağı

Akdeniz ikliminin insanlığa bir hediyesi olan zeytinin yağı antik çağlardan bu yana Akdeniz coğrafyası için büyük önem taşımaktadır. Tunç Çağ'larına kadar geriye gidildiğinde Yunanistan ve Ege Bölgesi'ndeki Minos ve Miken uygarlıklarının ekonomisini ayakta tutan başlıca ürünün zeytinyağı olduğu görülmektedir. Sonraki dönemlerde de zeytinyağı Ege kültürü için öneminden birşey kaybetmez. O yüzdendir ki duayen tarihçi Fernand Braudel Akdeniz'in yaşamını dengeleyen besinler içerisinde üzüm ve buğdayla birlikte zeytini de saymaktadır.¹

¹ Fernand Braudel, *Akdeniz Mekan ve Tarih*, Çev. N. Erkurt, Metis Yayınları, İstanbul 1990, s. 28.

Zeytinyağının Ege kültürlerinde ve hatta dünyada en erken kullanımına dair gözlem Naksos Adası'ndaki bir mezarda ele geçen kandille ilişkilendirilmesidir.² Erken Kiklad kültüründeki bu erken kullanımın ardından ise Ege'de henüz Tunç Çağı'nın saray merkezci yönetimlerinin ekonomisinin odağında zeytinyağı üretimi önemli bir yer tutmaktaydı. Arkeolojik kazılar, üretilen zeytinyağlarının Minos saraylarındaki depo odalarında büyük küpler içerisinde istiflendiğini göstermektedir.³ Bu yönüyle aslında söz konusu saraylar krali ve bürokratik işlevlerin yanı sıra adeta büyük bir zeytinyağı deposu gibiydi. Sarayın zeytinyağı depolama yönü o kadar ön plana çıkmış olmalıdır ki kazılarda ortaya çıkartılan bir mekan önceleri zeytinyağı presi odası olarak adlandırılmış daha sonraları ise kanalizasyonla ilgili olduğuna kanaat getirilmiştir.⁴ Ancak Minosluların adası Girit'te, zeytinyağının preslendiğinin kanıtlarını gösteren presleme unsurları Kommos, Phaistos, Palaikastro, Vathypetro Zakros'ta saray ve evlerde bulunmuştur.⁵ Ege'de Tunç Çağı krallıklarının başlıca vergi gelirlerinden birinin zeytinyağı olduğunu söylemek mümkündür.⁶

Zeytinyağının depolanması bir yana Minos saraylarındaki freskler üzerinde zeytin ağaçlarının ve yapraklarının betimlenmesi Minosluların bu bitkiye verdiği değeri ve önemi gözler önüne sermektedir.⁷ Zeytin ağacına atfedilen kutsiyetin karşılığını ise Hagia Triada sarcophagındaki kurban sahnesi içerisinde kutsal zeytin ağacı betimlemelerinde görmek mümkündür.⁸ Antik çağ Yunanistan'ında sonraları da bu durum değişmemiştir. Atina kentinin kurulması öyküsünde Athena'nın Poseidon ile gerçekleştirdiği yarışmada tanrıçanın Attika yöresine hediyesi bir zeytin ağacı olarak aktarılmaktadır.⁹ Atina Akropolü'ndeki Parthenon'un doğu alınlığında bu mücadele zeytin ağacını merkeze alır biçimde betimlenmiştir. Herodotos, Epidaurosuların, zeytin ağacından yapılmış tanrı heykeli dikmek için en kutsal zeytin

2 Colin Renfrew, *The Emergence of Civilisation: The Cyclades and the Aegean in the Third Millennium B.C.*, London, 1972, s. 285; Dan Stanislawski, "Dark Age contributions to the Mediterranean way of life", *Annals of the Association of American Geographers*, Volume 63, Issue 4, 1973, s. 408.

3 Girit'te zeytinyağı üretiminin Minos saraylarının kurulmasından önce gerçekleştiğini gösteren örneklerden biri Myrtos'ta Erken Minos dönemine ait büyük akıtacaklı kil teknelerdir. Bu teknelerin kullanımının zeytinyağı ile suyu birbirinden ayırmaya uygun olabileceği belirtilmektedir. Harriet Blitzer, "Olive Cultivation and Oil Production in Minoan Crete", *La production du vin et de l'huile en Méditerranée / Oil and Wine Production in the Mediterranean area : actes du symposium international*, Aix-en-Provence et Toulon, 20-22 Novembre 1991, ed. Marie-Claire Amouretti and J.-P. Brun, Bulletin de Correspondance Hellenique, Supplement XXVI, Athenes, 1993, s. 166.

4 Arthur Evans, *The Palace of Minos at Knossos*, Vol. I, London, 1921, s. 378.

5 Lefteris Platon – Katerina Kopaka, "Ἀρνοί Μινωικοί. Installations minoennes de traitement des produits Liquides", Bulletin de correspondance hellénique, Volume 117, livraison 1, 1993, s. 63, 66.

6 Minos ve Miken Uygarlıklarında zeytinyağı önemli bir gelir kaynağı olduğu gibi Kuzey Suriye'deki Ugarit krallığı için de durum benzerdi. Evlerdeki zeytinyağı ve şarap presleri ve vergi kayıtları halkın ürettiği yağ ve şarabı vergi olarak verdiğini göstermektedir. Michael Heltzer, "Olive Oil and Wine Production in Phoenicia and in Mediterranean Trade", *La production du vin et de l'huile en Méditerranée / Oil and Wine Production in the Mediterranean area : actes du symposium international*, Aix-en-Provence et Toulon, 20-22 Novembre 1991, ed. Marie-Claire Amouretti and J.-P. Brun, Bulletin de Correspondance Hellenique, Supplement XXVI, Athenes, 1993, s. 49; Heltzer, Michael, "Olive Growing and Olive Oil in Ugarit", eds. D. Eitam, M. Heltzer, *Olive Oil in Antiquity: Israel and Neighbouring Countries from the Neolithic to the Early Arab Period*, Padova, 1996, s. 77-90.

7 Arthur Evans, *The Palace of Minos at Knossos*, Vol. IV Part I, London, 1935, s. 17, fig. 8; Arthur Evans, *The Palace of Minos at Knossos*, Vol. III, London, 1930, s. 166-169, fig. 109B-113.

8 Evans 1935, s. 43, fig. 27.

9 Antik Çağ kaynaklarında tanrı ve tanrıça arasındaki bu yarışma aktarılrken Yunanlı heykeltıraşlar Parthenon'un batı alınlığında mücadelenin bir temsilini işlemişlerdir. Olga Palagia, "Fire From Heaven: Pediments and Akroteria of Parthenon", *The Parthenon: From Antiquity to the Present*, ed. Jenifer Neils, Cambridge University Press, New York, 2005, s. 242-252.

ağaçlarının bulunduğu inanan Attika'ya gelip Atinalılardan zeytin ağacı kesmek için izin istediklerini aktarmaktadır.¹⁰

Tunç Çağı'nda Yunanistan, Ege Adaları ve Batı Anadolu kıyılarındaki Miken mezarlarında zeytinyağı içeren kaplar mezarlara ölü hediyesi olarak bırakılmaktadır. Ticari anlamda üretilen zeytinyağları Ege Havzası ve ötesine ulaşmaktaydı. Batı Anadolu kıyılarının yanı sıra Tunç Çağı Ege'sinin zeytinyağı taşıma kabı olan üzengi kulplu testiler bir tarafta Batı Akdeniz'e, diğer tarafta ise tüm Doğu Akdeniz boyunca Mısır ülkesine¹¹ değin yayılım göstermekteydi.¹² Linear B tabletlerinde de ana maddesi zeytinyağı olan koku üretimi için ku-pa-ro mor topalak (*Cyperus rotundus*), ki-ta-no menengiç (*Pistacia terebinthus*), ko-ri-a-da-na kişniş (*Coriandrum sativum*), e-ti-we kına ve po-ni-ki-jo olarak geçen bitkiler ile gül (wo-do-we) ve adaçayının da (pa-ko-we) kullanıldığı görülmektedir.¹³

Geç Tunç Çağı'ndan sonra da koku olarak hazırlanmasında ve Akdenizliler tarafından tercih edilmesinde zeytinyağı eşsizliğinden hiçbir şey yitirmez. Minos ve Mikenler'de üzengi kulplu testilerde, *amphoralarda* taşınan zeytinyağı sonraki dönemlerde de antik Yunanlılar tarafından *amphora*, *lekythos*, *aryballos* gibi farklı biçimlerdeki kaplarda korunmuştur. Önceki dönemlerdeki gibi benzer biçimde mezarlara bırakılmıştır.¹⁴

Antik Yunan'da zeytine verilen kutsiyet yukarıda belirttiğimiz Athena ve Poseidon'a atfedilen mitolojik öyküde de gözlemlendiği üzere etkisinden bir şey kaybetmezken Yunan toplumu için zeytinyağının önemi geniş kullanım yönüyle izlenebilmektedir. Önceden de belirttiğimiz gibi kokuların hazırlanmasında ve aydınlanma da zeytinyağı kullanıldığı gibi kişisel temizlik, yemek pişirme, beslenme, tıp ve dinsel ritüellerin gerçekleştirilmesi sırasında da Antik Çağ boyunca çok yönlü bir kullanımının bulunduğu söylemek mümkündür.¹⁵ Özellikle Homeros'un eserlerine bakıldığında zeytinyağının vücut temizliğinde kullanılma yönüne vurgular yapıldığı görülmektedir.¹⁶

Atletizm çalışmaları öncesi sporcular vücutlarına zeytinyağı sürerlerdi. Yarışmaları kazanan atletlere verilen hediyeler ise zeytinyağı dolusu *amphoralardı*. Ancak hediye edilen yağlar kutsal zeytin ağaçlarından elde edilmekteydi.¹⁷ Diğer taraftan Lagina Hekate Kutsal Alanı'ndaki yazıtlardan rahiplerin bayramlarda herkese sınırsız zeytinyağı dağıtmış oldukları

10 Herodotos, Herodot Tarihi, Remzi Kitabevi, 1973, V. 82.

11 Mısır'da Yeni Krallık döneminde zeytinin yağı çıkarılmamakta yalnızca beslenme amaçlı tüketilmektedir. (Marc Van De Mierop, M.V., *The Eastern Mediterranean in the Age of Ramesses II*, Oxford, 2007, s. 140-141) Bu yüzden ki Mısır ülkesinin Ege coğrafyasından zeytinyağı ihraç etme ihtiyacı doğmaktadır.

12 Vronwy Hankey, "Mycenaean Pottery in the Middle East: Note on Finds since 1951", *The Annual of the British School at Athens*, Vol. 62, 1967, s. 107-147; Gert Jan van Wijngaarden *Use and Appreciation of Mycenaean Pottery in the Levant, Cyprus and Italy* (ca. 1600–1200). Amsterdam, 2002, s. 203-259

13 Barış Gür, *Miken Uygarlığı ve Ahhiyawa*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2014, s. 57.

14 Atina'daki bir mezar stelinde elinde *strigilis* ile betimlenen Eupheros adlı gencin mezarından çıkan *lekythoslar* zeytinyağının Antik Yunan toplumunda, yaşam sırasında ve sonrasındaki etkili rolünü güzel bir biçimde örneklemektedir. Karen Stears, "The Times They Are A'Changing: Developments in Fifth-Century Funerary Sculpture", *The Epigraphy of Death. Studies in the History and Society of Greece and Rome*. Ed. G. J. Oliver. Liverpool University Press, Liverpool, 2000, s. 37-39; Donna C. Kurtz – John Boardman, *Greek Burial Customs*, Cornell University Press, London, 1971, s. 130, fig. 30.

15 E. Loeta Tyree – Evangelia Stefanoudaki, "The Olive Pit and Roman Oil Making", *Biblical Archaeologist* 59:3, 1996, s. 172.

16 *Odyssea*, Çev. Azra Erhat, A. Kadir, Can Yayınları, 1999, VI. 79-80; VI. 218-219.

17 David G. Rice – John E. Stambaugh, *Sources for the Study of Greek Religion: Corrected Edition*, 2009, s. 90.

bilgisinin verilmesi¹⁸ zeytinyağının dinsel inançların merkezinde ve toplumsal yaşam içerisindeki rolüne bir vurgu niteliğindedir.

Yunanistan'ın Miken kültürüyle şekillenmiş geçmişinde görüldüğü gibi Klasik Dönem'de de zeytinyağından üretilen güzel kokular revaçtaydı. Hatta o kadar ki Atina'da agora yakınındaki parfüm dükkanları insanların bir araya geldiği sosyal bir ortam olarak görülmekteydi.¹⁹ Diğer taraftan önceleri varlıklı kişilerin, elitlerin ulaşabildiği güzel kokular, Hellenistik ve Roma dönemlerinde palaestra ve hamamların ortaya çıkışı ile sıradan insanların da ulaşabilmesine ve kullanabilmesine öncü oldu.²⁰

Zeytinyağı içine katılan aromatiklerle antik Yunan insanı tarafından her zaman çekici görülmesine karşın bazen ise yalnızca yağın kendisi de aynı etkiyi hatta daha da fazlasını sunabilmekteydi. Zira Ksenophon, Şölen adlı eserinde gymnasiumlarda derinin üstüne sürülen zeytinyağının kokusunun kadınlara göre parfümden daha hoş kabul edildiğini belirterek toplum içerisinde yapılan bir gözlemi okuyuculara sunmaktadır.²¹

Geç Tunç Çağı'nın ardından zeytinyağı üretimine dair bilgilerimiz Batı Anadolu'da Klazomenai yerleşiminden gelmektedir. Arkaik Dönem'in zeytinyağı üretim teknolojilerini bizlere tanıtan iki evreli zeytinyağı ışığında hem zeytinlerin ezildiği hem de ezilen zeytinlerin preslendiği bölümler yer almaktaydı.²² Diğer bir örnek ise Azoria'daki "service building" olarak adlandırılan yapı içerisinde yer almaktadır. Burada bir kaldırma ve ağırlıklardan oluşan bir zeytin presinin kullanılmış olduğu anlaşılmaktadır.²³ Bunun dışında Arkaik Dönem'e dair zeytinyağı presleme bilgilerimize önemli bir ek, bir siyah figürlü skyphos üzerindeki kaldırma ve ağırlıklarıyla betimlenen şarap ya da zeytin presi sahnesidir.²⁴ İşliklerin içerisinde bulunan teçhizatları ile yalnızca zeytinyağı üretim teknolojilerinin gelişimine ilişkin bilgi vermesi dışında mekansal boyutta zeytin ve zeytinyağının Antik Çağ'daki kültürel bağlantılarına da vurgu yaptığını söylemek mümkündür. İsrail'den bir örnekte Maresha'daki Hellenistik döneme tarihlenen yer altı zeytinyağı ışığında muhtemelen tanrı Kos'un kültüyle ilişkili olarak duvarlara açılmış nişler bulunmaktadır.²⁵ Ölü gömme gelenekleri üzerinden konuya yaklaşıldığında ise Tunç çağlarından beri mezarlara bırakılan zeytinyağı içeren kapların yanı sıra zeytinyağı üretim alanları ile mezar alanları arasındaki ilişki de dikkat çekicidir. Özellikle Karia Bölgesi'ne bakıldığında zeytinyağı işliklerinin mezar alanlarının hemen yakınında kurulmuş olması²⁶ antik çağ insanının zeytinyağı üretimi ile ölüm arasında kurduğu bir bağı düşündürmektedir.

18 Ahmet A. Tırpan – Aytekin Büyüközer, "Börükçü 2 Numaralı Zeytinyağı Atölyesi", Olive Oil and Wine Production in Anatolia During Antiquity / Antikçağda Anadolu'da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi, eds. A. Kaan Şenol - Aydınoglu, Ümit, Ege Yayınları, İstanbul, 2010, s. 236.

19 Jean-Pierre Brun, "The Production of Perfumes in Antiquity: The Cases of Delos and Paestum", *American Journal of Archaeology*, Vol. 104, No. 2, 2000, s. 282.

20 Brun, age, s. 277.

21 Xenophon, *Memorabilia*. Oeconomicus. Symposium. Apologia, Loeb Classical Library No. 168, 1923, II. 3.

22 Elif Kopal – Ertan İplikçi, "Archaic Olive Oil Extraction Plant in Klazomenai", A. Moustaka, E. Skaralidou, M.-C. Tzannes, Y.E. Ersoy (eds.), *Klazomenai, Teos and Abdera: Metropoleis and Colony*, Thessaloniki, 2004, s. 221-234.

23 Haggis Donald C. – Margaret S. Mook – Rodney D. Fitzsimons – Margaret Scarry, Lynn M. Snyder and William C. West, "Excavations in the Archaic Civic Buildings at Azoria in 2005-2006", *Hesperia* Vol. 80, 2011, s. 47.

24 Lin Foxhall, *Olive Cultivation in Ancient Greece: Seeking the Ancient Economy*, Oxford, 2008, s. 134, fig. 6.2.

25 Nahum Sagiv – Amos Kloner, "Maresha: Underground Olive Oil Production in the Hellenistic Period", eds. D. Eitam, M. Heltzer, *Olive Oil in Antiquity: Israel and Neighbouring Countries from the Neolithic to the Early Arab Period*, Padova, 1996, s. 288.

26 Abuzer Kızıl, "Keramos'un Kuzeyinde Yapılan Yüzey Araştırmalarında Tespit Edilen Zeytinyağı İşlikleri", Olive Oil and Wine Production in Anatolia During Antiquity / Antikçağda Anadolu'da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi, eds. A. Kaan Şenol - Aydınoglu, Ümit, Ege Yayınları, İstanbul, 2010, s. 265; Adnan Diler, "Olive Oil and Wine

Ege coğrafyası boyunca zeytinlerin ezilmesi işleminde ise kendi ekseninde dönen başlıca iki tipin kullanıldığı görülmektedir. Bunlardan ilki daha basit ve daha ucuza mal edilen bir ya da iki silindirik değirmen taşından meydana gelirken, diğeri ise iki dışbükey taş değirmeni ve madeni mekanizmaya sahip *trapetum*lardır.²⁷ *Trapetum*lar ana hatlarıyla *mortarium* adı verilen bir taş havuz ve taş *orbis* olarak adlandırılan taş değirmenlerden meydana gelmektedir. Söz konusu zeytin eziciler M.Ö. 4. yüzyıldan M.S. 6. yüzyıla kadar Malta, Sakız, Makedonya, Pompei gibi yerleşimlerde kullanılmıştır.²⁸ Ancak *trapetum*lar daha maliyetli olduğu için daha az tercih edilmiş ve silindirik zeytin değirmenleri daha geniş bir coğrafya boyunca kullanım görmüştür.²⁹ Zeytinyağı presleme işlemi için ise Hellenistik Dönem ile birlikte zeytinyağı üretimi sırasında daha az yer işgal eden vidalı presler kullanılmaya başlanmıştır.³⁰

Zeytinyağı her zaman için Yunanistan'ın başlıca geçim kaynağı olmuştur. Deniz aşırı ticarete Klasik ve Hellenistik dönem gemi batıklarının kargolarında ele geçen *amphoralar* içerisinde zeytinyağı da taşınan mallar içerisinde yer almaktadır.³¹ Zeytinyağı Yunanistan topraklarında kullanım gördüğü gibi başka ülkelere de pazarlanmıştır. O kadar ki Solon topraktan elde edilen tüm ürünlerin ihracına yasak koyarken yalnızca zeytinyağının satışına izin vermiştir.³² Bir papirüse göre ise Hellenistik Dönem'de (M.Ö. 258-259) Miletos ve Samos gibi Yunan kentlerinden gemiler Mısır'daki İskenderiye kentine 25.000 litrenin üzerinde zeytinyağı ihraç etmiş olduğu aktarılmaktadır.³³ Böyle yüksek bir miktarda zeytinyağının İonia topraklarından çıkışı, bölgenin Antik Çağlar'da zeytinyağı ticaretindeki rolünü göstermesi bakımından önemli olduğu gibi Solon'un Atina'daki ekonomi planına da uygun düşerek zeytinyağının en azından var yıllarında³⁴ Ege coğrafyasına yetmiş olduğunu göstermektedir.

Antik Çağ felsefecisi Thales'in zeytinyağı yoluyla önemli bir gelir elde etmiş olduğu bilgisini Aristoteles vermektedir. Thales bir sonraki yıl zeytinin bol olacağını tahmin etmiş ve böylece Miletos ve Sakız'daki zeytinyağı atölyelerini kiralamış ve o yıl bol ürün alınması ile önemli bir gelir elde etmiştir.³⁵ Benzer biçimde Platon da Mısır'a gerçekleştirdiği yolculuğunun masraflarını yağ satarak karşılamıştır.³⁶ Bu yönüyle bakıldığında zeytinyağı

Production of the Halikarnassos Peninsula in Karia", Olive Oil and Wine Production in Anatolia During Antiquity / Antikçağda Anadolu'da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi, eds. A. Kaan Şenol - Aydınoglu, Ümit, Ege Yayınları, İstanbul, 2010, s. 144, 146, 148, 155.

27 Tyree – Stefanoudaki, *age*, s. 171.

28 Amos Kloner – Nahum Sagiv, "The Olive Presses of Hellenistic Maresha, Israel", La production du vin et de l'huile en Mediterranee / Oil and Wine Production in the Mediterranean area : actes du symposium international, Aix-en-Provence et Toulon, 20-22 Novembre 1991, ed. Marie-Claire Amouretti and J.-P. Brun, Bulletin de Correspondance Hellenique, Supplement XXVI, Athenes, 1993, s. 122.

29 Tyree – Stefanoudaki, *age*, s. 172.

30 Jens Erik Skydsgaard, *Ancient Greek Agriculture: An Introduction*, Routledge, 1995, s. 63.

31 Carlos A. Picon – Sean Hemingway Pergamon and the Hellenistic Kingdoms of the Ancient World, The Metropolitan Museum of Art, 2016, s. 88; Brendan P. Foley – Maria C. Hansson – Dimitris P. Kourkoumelis – Theotokis A. Theodoulou, "Aspects of ancient Greek trade re-evaluated with amphora DNA evidence", *Journal of Archaeological Science* 39, 2012, s. 389-398.

32 Plutarkhos, *Plutarch's Lives I: Theseus and Romulus Lycurgos and Numa Solon and Publicola*, Translated by B. Perrin, Loeb Classical Dictionary, London, 1967, Solon XXIV.

33 Alan M. Greaves, *Miletos: Bir Tarih*, Çev. H.Ç. Öztürk, İstanbul, 2003, s. 174-175.

34 Ancak bu yoğun kullanımına ve Yunanistan topraklarının zeytin ağaçları bakımından zengin olmasına karşın belli dönemlerde zeytinyağının bulunmasının gücü olduğu Aristophanes'in Eşekarıları'nda fenerin fitilini çıkarttığı için çocuğa kızıp zeytinyağı kıtlığını hatırlatan koronun cevabında görebiliriz. Aristophanes, Eşekarıları, Kadınlar Savaşı ve Diğer Oyunlar, Çev. S. Eyüboğlu, A. Erhat, İstanbul, 2006, s. 15.

35 Aristoteles, *Politika, Bütün Yapıtları-3*, çev. F. Akderin, Say Yayınları, İstanbul, 2013, 1259a.

36 Plutarkhos, Solon II, 4.

üretimi ve sonrasında satışının antik dünyada toplumun her kesimini ilgilendiren bir uğraş olduğu görülmektedir.

Şayet Roma dünyasına baktığımızda zeytinyağının ticari bir ürün olarak Akdeniz coğrafyasındaki sürekliliğinin yanında toplum içerisinde herkese ulaşılabilirliği konusunda da çözümler bulunduğu anlaşılmaktadır. Örneğin Genç Plinius'un İmparator Traianus'a yazdığı mektupta Prusalı vatandaşların yeni bir halk hamamı yapılması isteğinin haberini verirken, halkın hazineden zeytinyağı için kullanmaya alıştığı parayı hamamın yapımı için kullanabileceği belirtilmektedir.³⁷ Hadrianus kanunları içerisinde ise üretilen zeytinyağının üçte birinin kamu yararına kullanıldığı bilgisi yer almaktadır.³⁸ Bu yönüyle zeytinyağının devlet desteği ile varıl yoksul ayrımı olmaksızın herkese ulaştırılabilmesinin amaçlandığı görülmektedir.

Günümüzde Zeytinyağı Müzeleri

Akdeniz'in zeytin ve zeytinyağının merkezindeki bu kültürel alt yapısı dolayısıyla günümüzde birçok zeytinyağı müzesi kurulmaktadır. Yunanistan'daki zeytinyağı müzelerini incelediğimizde Pire Banka Grubu Kültür Vakfı'nın desteğiyle zeytinyağı temalı müze Sparta'da diğeri ise Midilli Adası'ndadır. Yunan Anakarası'nda Sparta Zeytin ve Zeytinyağı Müzesi, prehistorik dönemlerden günümüze zeytinin kültürel yolculuğunu aktarmaktadır. Müzede ana hatlarıyla Prehistorik, Helenistik ve Bizans dönemlerinden zeytin pres replikaları sergilenmekte hayvan gücünün kullanıldığı zeytin presi, motorlu pres örneği ve bununla birlikte sabun üretimini içeren bir kısım içermektedir. Bilgi panoları ve vitrinler ile desteklenir biçimde ise antik Yunan toplumunda zeytinyağının kullanımına ve önemine dair vurgular yapılmaktadır.³⁹

Kurumun oluşturduğu bir diğeri müze ise Midilli'deki Endüstriyel Zeytinyağı Üretim Müzesi'dir. Aghia Paraskevi'de eski bir zeytinyağı presinin yerine kurulan müze, kendilerinin belirttiğine göre ziyaretçiler burada araç gereçlerin işlevlerinin ve fabrikanın buhar gücünden dizel motoruna nasıl evrildiğini gözlemleyebilecektir. Bu özellikleriyle müze zeytinyağı üretimindeki endüstriyel geçişi ortaya koymaktadır. Midilli Müzesi zeytinyağında endüstriyel üretim teknolojilerine vurgu yaparken bu süreçleri zeytinin yağının çıkarılmasındaki işlemler ile ziyaretçilere aktarmaktadır. Bununla birlikte müzede bu özellikleri dışında zeytin ağacının bakımı ve yetiştirilmesine de dikkat çekilmektedir.⁴⁰

Geleneksel mimariye bağlı kalınarak hazırlanan Naksos Adası'nda⁴¹ zeytinyağı müzesi iki odalı taş ev içerisindeki zeytin presi, değirmen ve örgü sepetler gibi geleneksel zeytincilik eşyalarını içermektedir. **(Ek 1)** Bu küçük müzenin bir özelliği ise zeytinyağı ürünlerinin satışının gerçekleştirildiği bir bölümü olmasıdır.

Yunanistan'dan vermek istediğimiz son örnek ise Pelion Zeytin ve Zeytinyağı Müzesi'dir. Yirminci yüzyılın ilk çeyreğinde inşa edilen bir taş ev müzeye dönüştürülmüştür.⁴² Müzenin iç düzenlemesinden Yunanistan'da zeytin ve zeytinyağının önemli bir geçim kaynağı olduğu kırsal yaşamı aktarma anlatma amacı geleneksel üretim araçları üzerinden izlenebilmektedir. Söz konusu müzenin en dikkat çekici yönü öğrencilere geleneksel tarımı

37 Genç Plinius, *Epistulae 10. Kitap, Genç Plinius'un Anadolu Mektupları*, Çev. Ç. Dürüşken – E. Özbayoğlu, İstanbul, 2001, X, 23.

38 Moses Finley, *Antik Çağ Ekonomisi*, Çev. H.P. Erdemir, İstanbul, 2007, s. 158.

39 <http://www.piop.gr/en/diktuo-mouseiwn/Mouseio-Elias-Kai-Ellinikou-Ladiou/to-mouseio.aspx>

40 Bknz. dn. 39.

41 <http://www.olivemuseum.com/index.html>

42 <https://mouseioelias.files.wordpress.com/2014/10/the-olive-and-olive-oil-museum-of-pelion-contents-and-resources.pdf>

öğretme amacı güden misyonudur. Bu yönü ile Pelion Müzesi, zeytinyağı müzelerinin eğitim alanında oynayabileceği role uygun bir örnek oluşturmaktadır.

Hırvatistan'ın Brak Adası'ndaki 1864 yılında Krstulović ailesi tarafından kurulan zeytinyağı işliği 2013 yılında restore edilerek bir müzeye dönüştürülmüştür.⁴³ Müzede hayvan gücüyle çalıştırılan zeytin değirmeni, bir zamanlar zeytinyağı tartmada kullanılan bir kantar dikkat çekicidir. Ancak ailenin hala zeytinyağı işini sürdürüyor olması nedeniyle müzenin bir köşesi zeytinyağı ürünlerine ayrılmıştır.

Türkiye'deki zeytinyağı temalı müzelere bakıldığında ise son yıllarda artış gösterdiği gözlemlenmektedir. Zeytincilik ile ilgili etnografik eşyalar ve zeytinyağı üretim teknolojileri kurulan müzelerin ana temasını içerdiği söylenebilir. Örneğin Edremit'te Evren Ertür Zeytinyağı Müzesi⁴⁴ bir zeytinyağı firması tarafından kurulmuş olup özellikle üretim teknolojileri üzerinden vurgular yapmaktadır. Çanakkale'de Adatepe Zeytinyağı Müzesi de benzer biçimde bir zeytinyağı firması tarafından kurulmuştur. Müzenin birinci katında zeytinyağı üretimi uygulamalı olarak konuklara tanıtılmaktadır. İkinci katta ise zeytincilikte kullanım gören geleneksel eşyaların sergilenmesinin yanı sıra üretim teknolojilerine, küpler ve *amphoralarla* ise antik çağlardaki zeytinyağı ticaretine vurgular yapılmaktadır. Buna ek olarak zeytinyağı sabunlarının da üretimine dair bilgiler paylaşılmaktadır. Ürünlerin satışını içeren müze dükkanı da zeytinyağı müzelerinde gözlemlenmeye başlayan bir yenilik olarak karşımıza çıkmaktadır.⁴⁵

Aydın-Kuşadası'nda Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi ise Arkaik Dönem, Roma Dönemi, Erken ve Geç Bizans Dönemleri, Osmanlı Dönemi, Erken Sanayi Dönemi ve Elektrik gücü dönemi olarak üretimdeki değişiklikleri -teknolojik gelişimi- öne çıkartan sergileme planıyla öne çıkmaktadır. Üretim teknolojileri üzerinden Antik Çağ'da zeytinyağına yapılan vurgular küp ve *amphoralar* ile desteklenmektedir.⁴⁶

Bir diğer müze ise bu makale kaleme alınırken henüz açılışı gerçekleşmemiş olan Köstem Zeytinyağı Müzesi'dir. Dr. Levent Köstem tarafından onbeş yıl önce başlayan müze kurma çalışmalarının ilk dokuz yılı malzeme toplamaya ayrılmıştır. Ertan İplikçi ile birlikte proje kapsamında toplanan malzemenin kumlanması, astarlanması yapıldıktan sonra müzenin içinin üç boyutlu çizimlerinin yapılıp, genel şema bakımından tasarımı tamamlanmıştır. 19. yüzyılın sonu ve 20. Yüzyılım başlarında yıkılmış evlerden kalma tuğlalar, Bergama ve çevresindeki tuğlacılardan alınarak müze binasının cephesinde ve içindeki bölümlerde kullanılmıştır.

Dr. Köstem'e göre müzenin başlıca amaçlarından biri en erken örneklerinden itibaren, geçmişten günümüze zeytin işleme tekniklerinin uygun koşullar içerisinde ziyaretçilere sergilenmesini sağlamaktır. Bu nedenle Akdeniz ve Ege'deki genel zeytinyağı müzesi teması ile örtüşmektedir. Köstem Zeytinyağı Müzesi'nin ana mekanın batı, doğu ve merkez olarak sınıflandırılmamız mümkündür. Zeytinyağı Müzesi'ne girişte ilgiyi üzerinde toplayan başlıca unsur, mekanın merkezine konumlandırılmış olan M.Ö. 6. yüzyıla tarihlenen Klazomenai'deki zeytinyağı işliğinin birebir yeniden canlandırmasıdır.⁴⁷ (Ek 2) Yapının tüm bölümleri

43 <http://www.muzejuja.com/>

44 <http://www.sabiterur.com.tr/sabit-ertur/evren-ertur-zeytinyagi-galerisi.html>

45 <https://www.adatepe.com/StaticPages/adatepe-zeytinyagi-muzesi/145>

46 <http://www.oleatrium.com/>

47 Klazomenai'deki Zeytin İşliği'nin kazılardan çıkan buluntularının değerlendirilmesinin ardından yapının rekonstrüksiyonunun gerçekleştirilmesi ve Urla'da İskele mahallesinde ziyaretçilere açılması konusunda bkznz. Elif, Koparal *et al.* Klazomenai Olive Plant: Dating, Reconstruction and Contemporary use of it", Olive Oil and Wine Production in Anatolia During Antiquity / Antikçağda Anadolu'da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi, eds. A. Kaan Şenol - Aydınoğlu, Ümit, Ege Yayınları, İstanbul, 2010, s. 319-335.

gerçeğine uygun olarak inşa edilmiştir. Kerpiç ve harç karışımı duvarların üst kısmı kesme taş bloklardan meydana getirilmiştir. Ahşaptan yapılmış yapı bütünü üst katına merdivenlerle çıkılırken, zeytinyağı işliğinin alt kısmı depolama amaçlı olarak kullanılmıştır. Klazomenai zeytinyağı işliğinin arka tarafında ise Roma Dönemi *trapetumu* ve burgulu bir presin yeniden üretimi yer almaktadır.

Ana merkezde Klazomenai zeytinyağı işliğinin yeniden üretimi ile aktarılan Antik Çağ üretim tekniklerinin yanı sıra batı bölümde zeytinyağı işleme teknolojilerini kronolojik bir biçimde izlemek, tarihsel sürecini, teknolojik gelişim ile daha gerçekçi bir biçimde kavramak mümkündür. Girişin batısında yer alan beyaz yapı içerisinde zeytin işleme atölyesi hayvan gücü ile gerçekleştirilen bir üretimi gözler önüne sermektedir. Beyaz yapının önü ise pres altları ve ezme taşları ile zeytinyağı üretimindeki geleneksel enstrümanları bir bakıma ilk olarak tanıtmaktadır.

Bir sonraki teknoloji buharlı sistemin ortaya çıkmasının tanıtımıdır. Burada büyük bir kazan ve yardımcı makineler ile artık zeytini işlemenin salt insan ya da hayvan gücünden farklı bir düzleme geçişi tanıtılmaktadır. Zeytinyağı işleme tekniklerinin tarihsel sürecini ortaya koyan batı bölümünde bir sonraki sergileme Dünya'da petrol ürünlerinin yaygınlaşması ile bağlantılı olarak mazotla çalışan aletlerdir. Bu bölümdeki teknoloji dönemsel örneklerle, belli bir marka ile temsil edilmektedir. Petrol ürünlerinin ortaya çıkıp zeytinyağı teknolojisine etki etmesinden sonraki kronolojik sırada ise elektrikli sistem yer almaktadır. (Ek 3)

Antik Çağ'da uygulanan geleneksel üretim metodları ile modern üretim tekniklerinin gösterilerek bu uzun ve zahmetli teknolojik sürecin bir ortak bağ içerisinde ortaya koyulabilmesi müzeyi gezen bir ziyaretçiye teknolojik gelişimi özetlerken, tarihsel bir yolculuk yaşatma fırsatı da vermektedir.

Zeytinyağı müzesinin ana sergileme salonunun doğu bölümünde Osmanlı Dönemi'ndeki zeytinyağı işleme tekniklerini gösteren aletler sergilenmektedir. Burada Osmanlı padişahı III. Murat'ın oğlu Mehmet'in sünnetini içeren minyatürlerden birinde insanların çektiği, altı tekerlekli daire şeklindeki bir araba üzerinde, atın çevirdiği taşla zeytinlerin ezildiği, zeytin ezme değirmeni betimlenmiştir.⁴⁸ Köstem Müzesi'nde bu zeytinyağı işliğinin tasviri, üç boyutlu olarak üretilip, sergiye sunulmuştur. (Ek 4)

Osmanlı Dönemi zeytinyağı işleme aletlerinin hemen gerisinde duvara monte edilmiş halde bir gemi modeli bulunmaktadır. M.Ö. 1315 civarında Kaş-Uluburun açıklarında batmış olan Uluburun gemisinin⁴⁹ modeli, antik çağlardaki denizcilik ve deniz aşırı ticari aktiviteleri görsel olarak tanıtmayı ve zeytinyağı ticareti ile bağlantılarını ortaya koymasını bakımından müzedeki dikkat çekici üretimlerden bir tanesidir.

Geminin kargo kısmı henüz hazırlanmamış olmakla birlikte, zeytinyağı ve şarap ticaretinin izlerini gösteren *amphoralar* ve Uluburun batığında ele geçen buluntuların replikaları ile doldurulacaktır.(Ek5) Böylece zeytinin işlenip yağa dönüştürülmesinden sonraki süreçlerden biri olan ticari dağıtımın antik çağlarda nasıl gerçekleştiği gemi kargosunun tasviri ile ziyaretçilerin zihninde somut bir biçim kazanabilecektir.

Gemi modelinin daha gerisinde, müzenin arka kısmında zeytinyağının antik çağlardan beri depolanmasını gösteren bir düzenlemeye yer verilmiştir. Henüz Orta ve Geç Tunç Çağı Ege Bölgesi'nde gözlemlendiği üzere Girit'teki Minos ve Yunanistan'daki Miken

48 http://kostemzeytinyagi.com/sayfalar.asp?sayfa=Sosyal_Sorumluluk_Projeleri&ID=17

49 Uluburun gemisiyle ilgili olarak bkz. Cemal Pulak, "Uluburun Batığı", Uluburun Gemisi 3000 Yıl Önce Dünya Ticareti, Ege Yayınları, Bochum, 2006, s. 57-104.

saraylarındaki magazinlerde depolana küplerini içeren yeniden canlandırılmalı bir sergileme düzenlemesi ve bilgilendirme panoları ziyaretçilerin ilgisini canlı tutacaktır.

Bir zeytinyağı müzesinin başlıca öznesi olan zeytin ağacı da Köstem Zeytinyağı Müzesi'nde yerini almıştır. Özellikle zeytinyağı üretim tekniklerinin antik çağlardan günümüze aktarılmasının yanı sıra yaşlı zeytin ağaçları da sergilemeye dahil edilmiştir. (Ek 6) Müze içerisinde yer alan sekiz yüz elli yaşındaki zeytin ağacı kökü yaklaşık olarak iki buçuk ton ağırlığa sahiptir. Bir diğer zeytin ağacı kökü ise yaklaşık olarak dört yüz yaşındadır.

Müzenin hazırlık aşamasındaki üst katında ise sabunun üretim tekniklerini ve kültür tarihini aktaran bir düzenleme gerçekleştirilecek olup bununla birlikte Roma'dan Türk kültürüne hamam kültürü işlenecektir. Köstem Zeytinyağı Müzesi Akdeniz'deki örneklerle, özellikle Yunanistan'daki Sparta ve Midilli'deki müzelerle karşılaştırıldığında mekânsal boyut, zeytinyağı üretim süreçlerinin ve zeytinyağı üretim kavramının aktarılması bakımından üretim metotlarının verilmesindeki çeşitlilik ve tarihsel sürecin ele alınması ile şimdilik tek ve benzersiz bir örnek olarak zeytinyağı müzeleri arasında yerini almıştır.

Sonuç

Söz konusu müzeler zeytinyağı üretim teknolojilerini geçmişten günümüze tanıtırken aynı zamanda birçoğu kendi zeytinyağı üretiminin de tarihçesini ortaya koyar; zira bazı müzelerin kurulmasındaki öncüler zeytinyağı firmalarıdır ve kendi müzelerini hazırlamışlardır. Böylece hem zeytinyağının üretim süreçleri görsel olarak aktarılırken hem de ürünlerinin ve markalarının tanıtımlarını yapma imkanı bulmaktadırlar. Yukarıda da belirttiğimiz üzere makalede zikredilmiş olan zeytinyağı müzelerinin zeytincilik ile ilgili etnografik eşyalar ve zeytinyağı üretim teknolojilerini ana tema olarak seçmiş oldukları görülmektedir. Ancak söz konusu müzelerin başlıca iki ana tema dışında da Antik Çağ'da zeytin ve zeytinyağının toplumsal, ekonomik ve dinsel yönlerine daha derinlemesine vurgu yapmaları kaçınılmaz bir gereklilik olarak gözlemlenmektedir.

Yukarıda belirtilen iki ana tema dışında zeytinyağı müzelerinin Ege coğrafyasının toplumsal, ekonomik ve dinsel geçmişine daha çok odaklanması düşünülebilir. Özellikle Sparta Müzesi örneğinde bu vurguları izlemek mümkündür. Zeytinyağı müzelerinin kurulmasında verilen referanslar hep antik çağ dünyasına karşılık gelirken –zeytinyağının üretim teknolojisi üzerinden- zeytin ve zeytinyağının Antik Çağ insanı için günlük yaşamında ve yaşam sonrasındaki anlamlarına daha fazla atıflar yapılabileceği gözden kaçırılmamalıdır. Bir filozofun çıkacağı uzun yolculuğun masraflarını karşılamasını dahi umduğu zeytinyağı ticaretinin, Minos Çağı'ndan beri Doğu Akdeniz'e yayılmış bir geçim kaynağı olarak işlenmesi, tanıtılması, teorik bilgilerle birlikte görsel açıdan yeniden canlandırmalarla ziyaretçilere aktarılması düşünülebilir.

Zeytin ağacının kutsallığı ve Antik Çağ'ın dinsel yaşamında tanrı ve tanrıçalara adaklardan, ölen kişilerin mezarlarına hediye olarak bırakılmasına kadar zeytinyağının inançlar içerisindeki hakim rolü daha fazla irdelenebilmelidir. Zeytinyağı müzelerinin Ege coğrafyasında üretilmiş olan güzel kokuların ana maddesi olan zeytinyağının bu yönünü ve Antik Çağ Dünyası için bu bağlamda önemini yeteri kadar işlememiş olduğu belirtilebilir.

Zeytinyağı müzelerini yalnızca geçmişte üretim yapılmış işlikler olarak düzenlemenin ve bilgiyi yalnızca bu yönde aktarmanın dışında bütüncül olarak zeytinin ve zeytinyağının kültüre olan baskın etkisine vurgular yapılarak düzenlenmesi düşünülebilir.

Geleneksel mimarinin kullanımı, eski zeytinyağı işliklerinin, ya da eski bir binanın, eski bir fabrikanın alınıp içinin bir zeytinyağı işliği formuna sokularak müzeye dönüştürülmesi örnekler yoluyla gözlemlenmektedir. Bu özellikleriyle zeytinyağı müzeleri, zeytinyağı üretim teknolojilerini tanıtan bir okul gibi faaliyet gösterirken bu durum Ege coğrafyasında yaşayan insanlar için de oldukça ilgi çekicidir. Müzelerin kurulmasına geniş bir perspektiften bakıldığında Yunanistan örnekleri bizlere bu yapıların içerdikleri obje ve sergileme yöntemleriyle ülke turizmine pozitif etkisinin bulunduğunu da göstermektedir.

Kaynakça

- ARISTOPHANES, Eşekarıları, Kadınlar Savaşı ve Diğer Oyunlar, Çev. S. Eyüboğlu, A. Erhat, İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2006.
- ARISTOTELES, *Politika, Bütün Yapıtları-3*, çev. F. Akderin, Say Yayınları, İstanbul, 2013.
- BLITZER, Harriet, "Olive Cultivation and Oil Production in Minoan Crete", *La production du vin et de l'huile en Mediterranee / Oil and Wine Production in the Mediterranean area : actes du symposium international*, Aix-en-Provence et Toulon, 20-22 Novembre 1991, ed. Marie-Claire Amouretti and J.-P. Brun, Bulletin de Correspondance Hellenique, Supplement XXVI, Athenes, 1993, s. 163-175.
- BRAUDEL, Fernand, *Akdeniz Mekan ve Tarih*, Çev. N. Erkurt, Metis Yayınları, İstanbul, 1990.
- BRUN, Jean-Pierre, "The Production of Perfumes in Antiquity: The Cases of Delos and Paestum", *American Journal of Archaeology*, Vol. 104, No. 2, 2000, s. 277-308.
- DAVID G. Rice – John E. Stambaugh, *Sources for the Study of Greek Religion: Corrected Edition*, 2009.
- DİLER, Adnan, "Olive Oil and Wine Production of the Halikarnassos Peninsula in Karia", *Olive Oil and Wine Production in Anatolia During Antiquity / Antikçağda Anadolu'da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi*, eds. A. Kaan Şenol - Aydınoglu, Ümit, Ege Yayınları, İstanbul, 2010, s. 135-174.
- EVANS, Arthur, *The Palace of Minos at Knossos*, Vol. I, London, 1921.
- EVANS, Arthur, *The Palace of Minos at Knossos*, Vol. III, London, 1930.
- EVANS, Arthur. *The Palace of Minos at Knossos*, Vol. IV Part I, London, 1935.
- FINLEY, Moses, I. *Antik Çağ Ekonomisi*, Çev. Hatice Palaz Erdemir, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2007.
- FOLEY, Brendan P. – Maria C. Hansson – Dimitris P. Kourkoumelis - Theotokis A. Theodoulou, "Aspects of ancient Greek trade re-evaluated with amphora DNA evidence", *Journal of Archaeological Science* 39, 2012, s. 389-398.
- FOXHALL, Lin, *Olive Cultivation in Ancient Greece: Seeking the Ancient Economy*, Oxford, 2008.
- GREAVES, Alan M., *Miletos: Bir Tarih*, Çev. H.Ç. Öztürk, Homer Kitabevi, İstanbul, 2003.

- GÜR, Barış, *Miken Uygarlığı ve Ahhiyawa*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2014
- HAGGIS, Donald C. – Margaret S. Mook – Rodney D. Fitzsimons – Margaret Scarry, Lynn M. Snyder and William C. West, “Excavations in the Archaic Civic Buildings at Azoria in 2005-2006”, *Hesperia* Vol. 80, 2011, s. 1-70.
- HANKEY, Vronwy, “Mycenaean Pottery in the Middle East: Note on Finds since 1951”, *The Annual of the British School at Athens*, Vol. 62, 1967, s. 107-147.
- HELTZER, Michael. “Olive Oil and Wine Production in Phoenicia and in Mediterranean Trade”, *La production du vin et de l'huile en Mediterranee / Oil and Wine Production in the Mediterranean area : actes du symposium international*, Aix-en-Provence et Toulon, 20-22 Novembre 1991, ed. Marie-Claire Amouretti and J.-P. Brun, *Bulletin de Correspondance Hellenique*, Supplement XXVI, Athenes, 1993, s. 119–136.
- HELTZER, Michael, “Olive Growing and Olive Oil in Ugarit”, eds. D. Eitam, M. Heltzer, *Olive Oil in Antiquity: Israel and Neighbouring Countries from the Neolithic to the Early Arab Period*, Padova, 1996, s. 77-90.
- HERODOTOS, *Herodot Tarihi*, Çev. Müntekim Ökmen, İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2006.
- HOMEROS, *Odyssea*, Çev. Azra Erhat, A. Kadir, Can Yayınları, İstanbul, 1999.
- KIZIL, Abuzer, “Keramos’un Kuzeyinde Yapılan Yüzey Araştırmalarında Tespit Edilen Zeytinyağı İşlikleri”, *Olive Oil and Wine Production in Anatolia During Antiquity / Antikçağda Anadolu’da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi*, eds. A. Kaan Şenol - Aydınöğlü, Ümit, Ege Yayınları, İstanbul, 2010, s. 259-275.
- KLONER, Amos – Nahum Sagiv, “The Olive Presses of Hellenistic Maresha, Israel”, *La production du vin et de l'huile en Mediterranee / Oil and Wine Production in the Mediterranean area : actes du symposium international*, Aix-en-Provence et Toulon, 20-22 Novembre 1991, ed. Marie-Claire Amouretti and J.-P. Brun, *Bulletin de Correspondance Hellenique*, Supplement XXVI, Athenes, 1993, s. 119–136.
- KOPARAL, Elif. – Ertan İplikçi, “Archaic Olive Oil Extraction Plant in Klazomenai”, A. Moustaka, E. Skaralaidou, M.-C. Tzannes, Y.E. Ersoy (eds.), *Klazomenai, Teos and Abdera: Metropoleis and Colony*, Thessaloniki, 2004, s. 221-234.
- KOPARAL, Elif. – Ertan İplikçi – Ayla Savaş Bakır, “Klazomenai Olive Plant: Dating, Reconstruction and Contemporary use of it”, *Olive Oil and Wine Production in Anatolia During Antiquity / Antikçağda Anadolu’da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi*, eds. A. Kaan Şenol - Aydınöğlü, Ümit, Ege Yayınları, İstanbul, 2010, s. 319-335.
- KURTZ, Donna C. – John Boardman, *Greek Burial Customs*, Cornell University Press, London, 1971.
- MIEROOP, Marc Van De, *The Eastern Mediterranean in the Age of Ramesses II*, Oxford, 2007.
- PALAGIA, Olga, “Fire From Heaven: Pediments and Akroteria of Parthenon”, *The Parthenon: From Antiquity to the Present*, ed. Jenifer Neils, Cambridge University Press, New York, 2005, s. 225-260.

- PICON, Carlos A. - Sean Hemingway, Pergamon and the Hellenistic Kingdoms of the Ancient World, The Metropolitan Museum of Art, 2016.
- PLATON, Lefteris – Katerina Kopaka, “Ληνοί Μινωικοί. Installations minoennes de traitement des produits Liquides”, Bulletin de correspondance hellénique, Volume 117, livraison 1, 1993, s. 35-101.
- PLINIUS, *Epistulae 10. Kitap, Genç Plinius'un Anadolu Mektupları*, Çev. Ç. Dürüşken – E. Özbayoğlu, İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2001.
- PLUTARKHOS, *Plutarch's Lives I: Theseus and Romulus Lycurgos and Numa Solon and Publicola*, Translated by B. Perrin, Loeb Classical Dictionary, London, 1967.
- PULAK, Cemal, “Uluburun Batığı”, Uluburun Gemisi 3000 Yıl Önce Dünya Ticareti, Ege Yayınları, Bochum, 2006, s. 57-104.
- RENFREW, Colin, *The Emergence of Civilisation: The Cyclades and the Aegean in the Third Millennium B.C.*, London, 1972.
- SAGIV, Nahum – Amos Kloner, “Maresha: Underground Olive Oil Production in the Hellenistic Period”, eds. D. Eitam, M. Heltzer, *Olive Oil in Antiquity: Israel and Neighbouring Countries from the Neolithic to the Early Arab Period*, Padova, 1996, s. 255-292.
- SKYDSGAARD, Jens Erik, *Ancient Greek Agriculture: An Introduction*, Routledge, 1995.
- STANISLAWSKI, Dan, “Dark Age contributions to the Mediterranean way of life”, *Annals of the Association of American Geographers*, Volume 63, Issue 4, 1973, s. 397–410.
- STEARNS, Karen, “The Times They Are A'Changing: Developments in Fifth-Century Funerary Sculpture”, *The Epigraphy of Death. Studies in the History and Society of Greece and Rome*. Ed. G. J. Oliver. Liverpool University Press, Liverpool, 2000, s. 25-58.
- TIRPAN, Ahmet A. – Aytekin Büyüközer, “Börükçü 2 Numaralı Zeytinyağı Atölyesi”, *Olive Oil and Wine Production in Anatolia During Antiquity / Antikçağda Anadolu'da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi*, eds. A. Kaan Şenol - Aydınoglu, Ümit, Ege Yayınları, İstanbul, 2010, s. 227-240
- TYREE, E. Loeta – Evangelia Stefanoudaki, “The Olive Pit and Roman Oil Making”, *Biblical Archaeologist* 59:3, 1996, s. 171-178.
- WIJNGAARDEN, Gert Jan van, *Use and Appreciation of Mycenaean Pottery in the Levant, Cyprus and Italy (ca. 1600–1200)*. Amsterdam, 2002, s. 203-259
- XENOPHON, *Memorabilia. Oeconomicus. Symposium. Apologia*, Loeb Classical Library No. 168, 1923.

İnternet Siteleri

<http://www.piop.gr/en/diktuo-mouseiwn/Mouseio-Elias-Kai-Ellinikou-Ladiou/to-mouseio.aspx> (erişim 12.10.2016)

<http://www.olivemuseum.com/index.html> (erişim 16.11.2016)

<http://www.blumenriviera.co.uk/excursions-liguria/olive-oil-museum/> (erişim 07.08.2016)

<http://www.muzejuja.com/> (erişim 21.09.2016)

<http://www.sabitertur.com.tr/sabit-ertur/evren-ertur-zeytinyagi-galerisi.html> (erişim 02.12.2016)

<https://www.adatepe.com/StaticPages/adatepe-zeytinyagi-muzesi/145> (erişim 21.02.2017)

<http://www.oleatrium.com/> (erişim 19.02.2017)

http://kistemzeytinyagi.com/sayfalar.asp?sayfa=Sosyal_Sorumluluk_Projeleri&ID=17 (erişim 07.12.2016)

<https://mouseioelias.files.wordpress.com/2014/10/the-olive-and-olive-oil-museum-of-pelion-contents-and-resources.pdf> (erişim 16.02.2017)



151

Volume 9
Issue 2
A Tribute to
Prod. Dr. Ali
BİRİNCİ
June
2017

Ek 1. Naksos'tan Zeytinyağı Müzesi (Kaynak: <http://www.olivemuseum.com/>)



**Ek 2. Köstem Zeytinyağı Müzesi, Klazomenai Zeytinyağı İşliğı canlandırması
(Fotoğraf: Barış Gür)**



Ek 3. Zeytinyağı üretim teknolojileri (Fotoğraf: Barış Gür)



Ek 4. III. Murat'ın oğlu Mehmet'in sünnetini içeren minyatürlerdeki zeytinyağı presinin canlandırması (Fotoğraf: Barış Gür)



Ek 5. Uluburun gemi batığı canlandırması hazırlığı (Fotoğraf: Barış Gür)



Ek 6. Sergilemede kullanılacak zeytin ağacı kökü (Fotoğraf: Barış Gür)

