

XIX. Yüzyıl Sonlarında İzmir-Aydın Demiryolu Güzergahında Amerikalı Bir Seyyahın Gözüyle Aydın Ovası'nda İncir Tarımı ve İzmir'de İncir Ticareti*



İzmir İncir Hasadı¹

Marsilya'dan, Liverpool'dan, Trieste'den, Karadeniz'in iki ya da üç limanından aktarmasız İzmir'e giden bir vapur bulabilirsiniz. Şayet Batı'dan geliyorsanız, gemi sizi klasik denizlerden geçirir. Sağda Khios (Sakız) adası uzanır. Başınızı çevirdiğinizde Midilli'nin ahşap yelkenlileriyle zengin yemyeşil bitki örtüsünü değiştiren bir tonlamayla gri zeytin ağaçlarını görebilirsiniz. Adaların arasında güçlü bir akıntı vardır. Fakat deniz İtalyan sahillerinden daha koyu bir maviliktir.

Buharlı gemi rotasını tekrar sağa çevirdiğinde dingin bir suyla karşılaşsınız. Şimdi İzmir Körfezi'ndeyiz ve şehir tepelerle çevrili sahiliyle boylu boyuna uzanmaktadır. İzmir, Avrupa'nın bütün gereksinimlerini karşılayan küçük bir bölgenin anahtarı konumundadır. Hakikaten İzmir, kurutulmuş meyveleriyle bütün dünyaya ün salmıştır. Şehrin kalbinde, güneye Efes ve doğusundaki Sarayköy'e işleyen bir demiryolu bulunmaktadır. Bu hattın trafiği daha çok meyve hasadına bağlıdır.

İzmir'de dünyanın bütün bölgelerine incir dağıtan büyük bir pazar vardır ve limanın içinde yüklenmeyi bekleyen gemiler, taşıyıcılar, mavnacılar, sırtında kasalarıyla incir

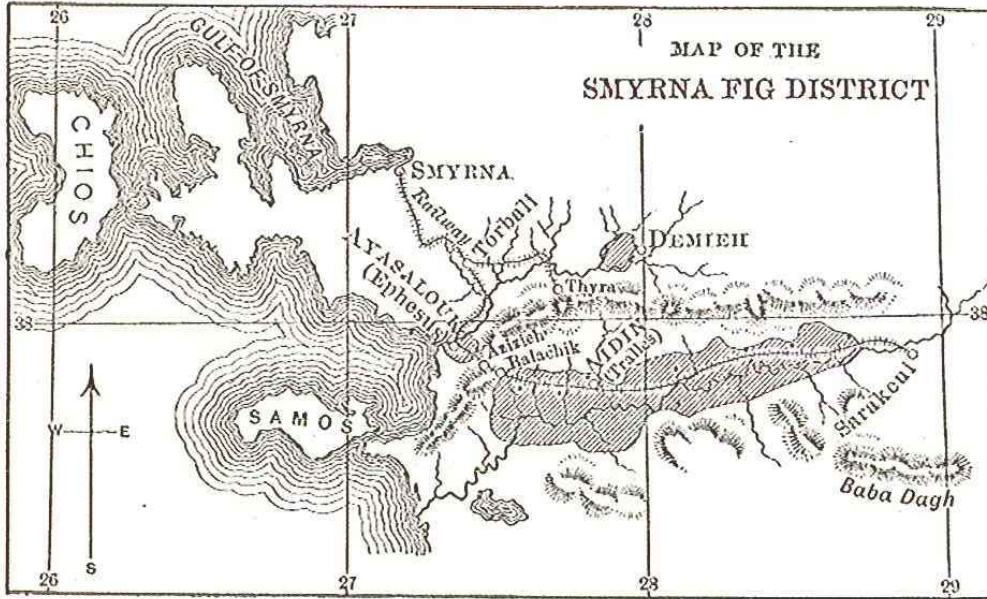
*Çeviren Tanju DEMİR, Yrd. Doç. Dr. (Adnan Menderes Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü).

¹ Bu makale *The Smyrna Fig Harvest*, adıyla Harper's New Monthly Magazine'de (Cilt 80, Sayı 476, Harper & Bros, New York, Ocak, 1890, ss. 287-297) yayımlanmıştır. Yazarı belirtilmemiş olan bu makalenin resimleri dünyaca ünlü ressam ve gravür ustası Tristram Ellis'in imzasını taşımaktadır. XIX. yüzyıl sonlarında bir çok dergi ve kitaptaki gravürlerde imzası bulunan Ellis, muhtemelen yazarla birlikte Anadolu'ya gelmiştir. Gravürlerdeki imzaların tarihleri 1887'dir (Çevirenin Notu).

taşımaya çalışan hamallar kente girer girmez sizi karşılar. Demiryolu limana ulaşır. Bu demiryoluyla incirin anavatanına ulaşabilirsiniz.

Aslında tüm dünyaya gönderilen bir ürün yetiştirildiği düşünülduğünde bu arazi oldukça küçüktür. Menderes nehri boyunca uzanan vadiler ve ovalarda altı üstü 50 millik bir alandır. Genişliği de bir çok yerde 5 mili geçmez. Ancak, bundan yirmi yıl önce bu arazinin sadece yarısı kullanılıyordu.

Klasik topraklarda pek çok kurum ve kişi tarafından kutsanmış kasabalardan geçerek ilerleyen tren Doğu'daki bir çok bölgede olduğu gibi erken dönemlerden beri ticaretle meşgul olan İtalyan şirketlerine sigorta ettirilmiştir. Ayasuluk², iki buçuk saatlik bir yolculuktan ve 40 milden daha az bir mesafeden sonra karşımızdadır. Günümüzde Ayasuluk antik dönemi ve modern çağı bir arada yaşamaktadır. Antik Efes kentinin harabeleri bu küçük Türk kasabasının temelleri altında yatmaktadır. Bakımsız kulübelere, dünyaca ünlü Diana (Artemis) tapınağının etrafa yayılmış mermer sütunlarının kenarında durmaktadır. Define avcıları sorumsuzca ceplerini doldururken kimse bunlara sesini çıkarmamaktadır. Yöre halkı ise arkeolojik zenginliğe değil, bölgedeki en önemli ilk üretim noktası hâline gelen Ayasuluk'taki incir üretiminin kendilerine sunacağı ticarî getirilere odaklanmışlardır. 20 yıl önce burada hiç incir yetiştirilmezken, demiryolunun açılması halkı bu topraklarda incir üretmeye yöneltmiştir. Demiryolu Doğu mühendisliğine aykırı bir yapıda Ayasuluk'tan güneye



2 Günümüzde İzmir'in Selçuk ilçesi.

doğru giden yokuşa uzanmaktadır. Dört mil sonra demiryolunun deniz seviyesinden yüksekliği 800 feete ulaşır. Selatin Dağlarının zorlamasıyla girilen dönemeçte, Efes'in geçiş kapısı olan iki kulenin arasından bakıldığında Samos sahillerinin karşısında bulunan muhteşem deniz manzarasıyla karşılaşılır. Bu yokuşun eğimi 36 dereceye ulaşır. Hiçbir at veya sıradan bir lokomotif yüküyle bu eğimi aşamaz. Tren zirvedeki Aziziye istasyonuna vardığında devrilme olasılığına imkan vermemek amacıyla yerleştirilmiş büyük bir kiriş demiryolunu ayırır. Dönüş yolunda ise trenin tekerleklerine konulan takozlarla hız kesilir ve tren sadece yer çekimiyle hareket eder. Yolculuğun ilerleyen safhalarında ulaştığımız Balalık ise büyük bir incir üretim bölgesidir. İlişikteki harita İncir üretim merkezlerini göstermektedir.

Vadinin altındaki taralı kısımlar incir yetiştiriciliği yapılan bölgeleri işaret etmektedir. Buradaki topraklar ürünün yetişmesi için gerekli olan nemi tutabilme özelliğine sahiptir. Bu kendine özgü durum incirin toplanma zamanı geldiğinde ne kadar önemli bir ayrıntı olduğunu belli eder. Bu sayede yapraklar renklerini ve kuvvetlerini muhafaza ederler. Toprağın özelliğinden dolayı ürün apayrı bir tat ve koku taşımaktadır. Gerçekten, bu kaliteli topraklar Menderes Vadisi'nin her iki yanını bir incir üretim merkezi haline getirmiştir. Bölgeye komşu diğer vadilere göçürme yoluyla yapılan denemelerde bile pek başarılı sonuç alınmamıştır. Birkaç yıl önce Mr. West, Kaliforniya'da buradakine çok benzeyen bir toprak keşfetmişti. İklim de aşağı yukarı aynıydı. Mr. West Aydın civarından 300 kadar incir fidanı getirdi. Bu incir ağaçları çok güzel yetişti. Ancak ürün toplanmaya yakın meyvelerin çoğu yeterince olgunlaşmadan çatlayıp dökülüverdiler. Ayrıca sağlam kalanlar için kurutma işlemi de tam anlamıyla yapılamadı. Üstelik yetişen incirler Menderes Vadisi'nde yetişen ürüne benzemiyordu. O alışılmış siyah rengi yoktu. Küçük ve kaba bir meyveydi. Dışı sarıya çalan bir yeşildi. İçini yarıp baktığınızda ise kenarları beyaz ortası kırmızıydı. Tadı buruktu. Bal damlasına benzeyen amber renkli bir su incirlerin diplerinden süzülüyordu.

Haziran ayında Aydın civarında bir incir bahçesini gezerseniz, sizi çok şaşırtacak bir olaya tanık olursunuz. Ağaçlar incirle doludur ve dallar meyvelerin ağırlığından yerlere kadar eğilmiştir. Meyvelerde neredeyse yarı olgun bir haldedirler. Köylülerden biri elinde bir sepetle yerdeki incir kozalaklarını toplamakta ve ayrı bir alanda bunları iplerle küçük demetler halinde bağlamaktadır. Bu iplerde bazen bir çift bazen de altı tane incir bulunur. İşçi elinde tuttuğu iplere bağlanmış bu incir demetlerini birer birer ağaçların dallarına savurur. İşçinin bunu ne amaçla yaptığını tahmin etmek oldukça zordur. Bunlar eğer gıda için saklanacaksa, bunlar acımsı tatlarından ötürü yemek için uygun değildir; ancak burada yapılan işlemin özel bir amacı vardır ki, erkek incir ağaçlarındaki ürünlerin kullanılarak diğer ağaçlardaki çiçeklerin döllenmesidir. Bazen kapri incir denilen ağaçlar, bu tür bir işleme ihtiyaç duyduğunda bunlar tane başına 1

kuruş veya 5 cent gibi bir fiyata alıcı bulabilmektedir. Bu ilk bakışta çok yüksek bir fiyat gibi görünse de mahsulün kârlı olabilmesi için gereklidir. Haziranın sonundan Temmuz'a kadar incirler olgunlaşır. Bu dönemde incirler pek lezzetli değillerdir, ancak tatları yavaş yavaş yerine gelmeye başlamıştır. İncirler koparıldığı zaman süte benzeyen bir sıvı hemen gözünüze çarpar. Bu incir hırsızlarının mevsimidir. İncir bahçeleri artık gece ve gündüz kendilerini gözetleyecek görevlilere ihtiyaç duymaya başlamışlardır.

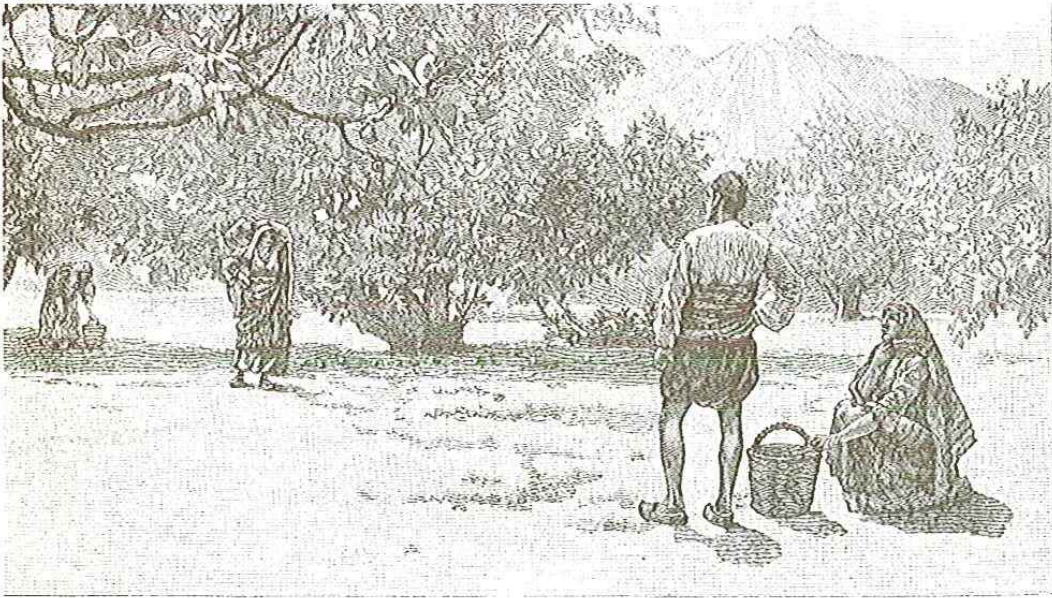
Bekçi adı verilen bu görevliler civardaki barakalarda ikamet ederler. Bu barakalar amaçlarına nazaran çok daha donanımlı bir görünüm sergilerler. Bu da Küçük Asya'nın hâlâ haydutlar için çok elverişli bir avlanma sahası olmasından kaynaklanan bir gerekliliktir. Bellerinde müzedekiler gibi bıçakları, tabancaları, ucuna ağır demir bağlanmış kalın sopaları³ ile bu bekçiler resimde de görüldüğü gibi korumanın biçimselliği konusunda iyi bir fikir verirler. Bekçinin barakası genellikle incirlerin kurutulduğu kısma kurulmuştur. Çünkü burası ilginin en çok yoğunlaşması gereken bölgedir. Resimde de görüldüğü gibi bekçi tüm dikkatiyle bahçeye bakmaktadır.



³ Gürz olmalıdır.

Ağustosun ortalarına doğru incirler tamamen olgunlaşmıştır. Bu vakit geldiğinde çevredeki tüm ahali incir bahçelerine akın ederler. Kadın, erkek, çocuk demeden, kavurucu güneşe aldirmeden ağaçlardan incirler toplanır ve sepetlere doldurulur. İncirler ağırdır, sepetler 35 - 40 cm boyunda ve yaklaşık aynı genişlikindedir. Sepet tamamen dolduğunda bir kadın için kaldırması güç bir hale gelir. Bu nedenle incirler bütün bahçeden azar azar toplanır. Yere düşmüş incirler ayrılarak güneşte kurumaya bırakılır. Ağustosun sonlarında incirler biraz ağırlık kaybederler, bir sepet dolusu incir artık daha rahat kaldırılabilir. Her ağaçtan bir sepetten fazla incir toplanabilir.

Bu mevsimde bahçelerin ve çevrenin görünüşü çok etkileyicidir. Zirveleri dumanlanmış dağlar arkada harika bir görünüm oluştururken, bulutsuz gökyüzüne doğan güneşle başlayan sabahlar yaşama sevincinizi artırır. Her yaştan büyük ve çocuklar, ağaçların üstünde, dalların veya güneşin altında incir toplamakla meşguldürler. Doğu'nun tüm özelliklerini taşıyan yerel kıyafetleri içinde kadın ve erkekler çok dikkat çekicidirler. Erkekler, bellerindeki kuşakları, günümüz Yunanistan'ındakilere benzeyen kısa şalvarları, cepken ve dar mintanları ile bir İtalyan bebeği gibidirler. Kuşakları ne kadar geniş görünse de şalvarları da dize kadar ancak gelen boylarıyla o kadar kısadır. Dağlılara has uzun çorapları ile bu kıyafet tamamlanır. Başlarına giydikleri geleneksel feslerini poşu ile sararlar. Anadolu köylüsü silâha düşkündür. Pek çok seyyah bu konuda hemfikirdir. Bellerinde iki uzun, iki kısa kama, tabanca ve yeteri kadar cephane taşırlar. Tüfekleri ve sırtlarına çapraz doladıkları fişekleri de bulunur. Bunlar zeybekliğin temel şartı olarak görülür. Kadınlar daha bol ve ayak bileklerine kadar uzayan şalvarlar



giyip gümüş işlemlerle süslü kemerler bağlarlar. Kıyafetleri beyaz, kırmızı ve sarı renkleri ile olabildiğince canlıdır. Yörede ücretler yüksek değildir. Bir işçi günde 14 cent (üç kuruş) almaktadır. Ancak hasat zamanlarında tecrübe ve yeteneğine göre bir işçinin ücreti yarım dolara (10 kuruş) kadar çıkabilmektedir. İncirler ağaçta tek tek bulunur, nadiren ikisi bir aradadır. Asla salkım halinde değildirler. Hatta üst dallardan düşenlerin kuvvetiyle küçük dallar ve yapraklar kırılır. Böylece incirler etrafa rast gele yayılır. Eğer bunlar yerde 24 saatten fazla kalırlarsa çabucak bozulurlar.

İncirlerin kurutulmasında diğer aşama şudur: incirler yerden 15-20 cm. yükseklikte yayılmış hasırlar üzerine serilir. Bunu yaparken hiçbir incirin diğerine değmemesine dikkat edilir. Sıcak Eylül güneşinde meyveler bir haftada kururlar ve gerçek boylarının yarısına geldiklerinde artık onların paketlenme ve satılma zamanı gelmiştir. Satıcılar bunu müşteriye "Eleme İncir" adıyla satarlar. Batı'da bir çok kişi Eleme'nin incirlerin geldiği yer olduğunu zanneder. Oysa ki, gerçekte bu yöresel bir isim değil; onun kalitesini belirlemek için kullanılan bir deyimdir. Bu incirler paketlenmez. Pazarlarda sepetler içinde satılır. Batı'da olduğu kadar Doğu'da da ticarete hile görülmektedir. Elemenin esas anlamı kaliteli incirdir. Ancak bu deyim artık dünyaya ihraç edilen birinci, ikinci, üçüncü kalite demeksizin tüm incirler için kullanılmaktadır. Üstelik,

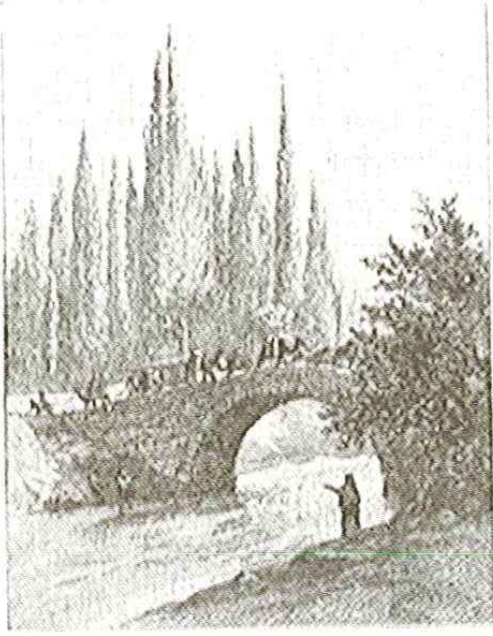


aslında ülkelerinde hiç incir yetişmeyen Atlantik ötesi ülkeler bile 4. kalite incirleri kendi ülkelerinin ürünüymiş gibi piyasaya sürmektedirler. Bunlar Londra'da reçel yapmak için kullanılmak üzere satılan incirlerdir.

Bunlardan bir kısmı ucuz ispiroto ve gübre üretiminde kullanılır. Bu çeşit incirlere "hurda" adı verilir. İzmir - Aydın Demiryolu Şirketi bunları özel vagonlarda ve üzerlerinde "hurda" olduklarını gösteren özel bir işaret bulunan kasalarda taşır ve limana ulaştırır. Bu ayırma işleminin bazen kötüye kullanıldığı da olur. Eleme incirler, tüccarlar tarafından hurda kasalarına yüklenir. Böylece düşük fiyatla vergilendirilmesi sağlanarak büyük bir haksız kazanç elde edilir. Demiryolu şirketi bu vurgunculuğa karşı önlem almak zorunda kalmıştır. Şirket tarafından müfettişler görevlendirilmiş ve bu müfettişler hileli olduğundan şüphelenilen kasaları açmaya yetkili kılınmışlardır. Bu sayede hem şirket hem de ihracattan vergi alan devletin zararına engel olunabileceği düşünülmüştür.

Toplanan incirin başlıca 4 kalitede olduğunu söylemek mümkündür. Bunlar da evsaf bakımından iki ana kısma ayrılabilirler. Elemeler ve elde kalan hurdalar. İlk üç kalitedekiler yenilebilecek niteliktedir. Hurda ya da eleme olsun tüm incirler İzmir'deki büyük incir işletmelerine gönderilir. Hurdalar sarı kasalarda, bez çuvallar içinde gönderilirken, eleme incirler titizlikle paketlenir. Bunların taşınmasında keçi kılından çuvallar kullanılır. Keçi kılından yapılmış çuvallar sayesinde eleme incirler çuvala yapışmaz. Aynı zamanda keçi kılı çuval incir için en uygun saklama koşullarını sağlar. Yalnız bunlar çok pahalı olduğu için tüccarlar ya da üreticiler çuvalları taşıyıcılardan kiralarlar. Bu taşıyıcılar incir ticaretinin önemli bir parçasıdır. Bunlar "Deveci" adıyla adlandırılırlar. Devecilerin tek görevi incir taşımak değildir. Tüm ticarî malların taşınmasında rol oynarlar. Taşıyıcılar ve üreticiler incirleri bölgedeki en yakın istasyona kadar birlikte götürürler. Yol boyunca birbirlerine eşlik ederek demiryoluyla kervanların yükleneceği Kervan Köprüsü durağına ulaşırlar. Buradan tekrar develere yüklenen incirler iki mil ötedeki İzmir İncir Pazarı'na doğru yola çıkarlar.

Bundan sonra deveci incirlerin indirileceği pazara varır. Deveci sadece develeri süren adam değildir. Onun sermayesi olan develeri ve heybeleri kendi karakterini yansıtır. Bu adamlar, dürüstlükleri ile büyük ün kazanmışlardır. Çünkü, çağımızda tüm dünyada zor bulunan bir özellik haline gelen dürüstlük, bu işin temelidir. Kervancılık ya da devecilik dürüstlüğü esas alan bir sistem üzerine kurulduğundan kervancıların kendi aralarında yazılı olmayan bir yasaları vardır. Bu yasa ise düzenbazların bu meslekte barınmasına asla izin vermez. Alttaki resimde develerin Kervan Köprüsü'nü geçişleri görülmektedir. İzmir hemen arkada ve sağ tarafta uzanmaktadır. Servilerin bulunduğu kısım ise kent mezarlığıdır. Gün boyunca develerin her geçişlerinde boyunlarında çanların sesini nehrin iki yakasından duyabilirsiniz. Nehir kenarının yükseldiği bu noktada asmalı kahveler bulunmaktadır. Kentlilerin en çok



hoşlandıkları dinlenme yeri burasıdır. Burada oturup sigaralarını tütürürken kahvelerini yudumlarlar. Bu köprünün Roma dönemine ait olduğu söylenir. Haçlılar da bu köprüyü kullanmış olabilirler. Servilerin değişik bir güzelliği vardır. İzmir'in iklimi ve toprağı bunların yetişmesi için çok elverişlidir.

Çanların sesi genellikle çok melodiktir. Öncü ve artçı develer daima sırtlarında ve boyunlarında taşıdıkları çanlarla bu melodiyi çıkarırlar. Bu çanlar Erzurum'da yapılır ve görünüşleri çok değişikdir. Birbirinin içine geçmiş bir şekilde üç veya daha fazla parçadan oluşurlar.

İzmir incir pazarı buradan yani Kervan Köprüsü'nden iki mil uzaklıktadır. Burada iki haftalık incir mevsiminde yaşanan faaliyeti

ve yoğunluğu sözle anlatmak mümkün değildir.

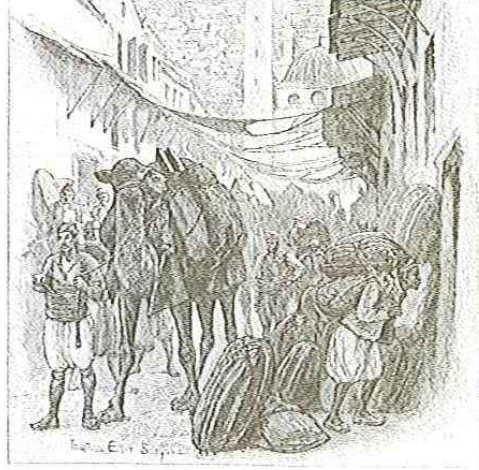
Kervanlar İzmir incir pazarına vardığında karşılaştıkları manzara oldukça ilginçtir. Küçük depolarla dolu iki dar ve kirli cadde incirin işlendiği merkezi oluşturur. Buradaki ambarlar incirlerin depolandığı yerlerdir. Yahudi ve Rum cemaatlerine mensup tüccarlar depolarına gelen incirleri paketleyici firmalara satarlar.

Aşağıdaki resimde solda hükümet müfettişi yüksekçe bir yerde oturmuş, yapılan işlemleri gözlemliyor ve sonuçları kaydediyor. Onun önünde deveci, devesini boşaltıyor. İyice yüklenmiş ve eleme inciri dolu kıl heybeler ambara indiriliyor. Devecinin belindeki kalın kuşakta deri bir kılıf içinde bir revolver bulunmaktadır. Bu şaşırtıcı gelebilir ama İzmir'de şehir içinde ateşli silâh taşınmasını engelleyen bir kanun yoktur. Zaten böyle bir yasak da istenmemektedir. Sağda keçi kılı heybelerin kaldırılma indirildiğini görmekteyiz. Buradaki kargaşa ve düzensizlik resimde görüldüğünden çok daha büyüktür. Bu dar cadde kendisinden beklenmeyecek pek çok işlevi yerine getirmekle yükümlüdür. Hükümet memurları, hamallar, yiyecek içecek satan seyyar satıcılar,



deveciler ve tüccarlar hep burada toplanmıştır. Dar caddenin iki yakasında ambar önlerinde yığılmış çuvallara daima rastlayabilirsiniz. Buradan geçen tüm yolcular yığın halindeki çuvalların üzerinden atlayarak yollarına devam etmek zorundadırlar. Güneş battığında bütün cadde boşalır ve sessizliğe gömülür. Sadece birkaç bekçi dışarıda kalan meyvelerin güvenliği ile ilgilenir.

Biz, devecinin işini gönül rahatlığıyla tamamlayıp işvereniyle birlikte köyüne döndüğünü varsayalım. İncirleri daha bir



çok işlem beklemektedir. Çuvallar içindeki incirler şimdi paketçilerin ellerindedirler ve tekrar develere yüklenerek paket işletmesine doğru yola çıkarlar. Ticaretin bu dalı Rumların elindedir ve dünyadaki pek çok incir müşterisi bu ürünün Rum ya da Yunanlar tarafından üretildiğini düşünür. Bununla birlikte İzmir’de Hollandalılara ait bir paketleme firması da vardır. İzmir’deki en büyük incir işleme şirketi olan bu tesislerde en temiz ve güvenilir mallar üretilir. Dutihl and Co. adındaki bu şirketin atölyelerinde incirler sınıflandırılır, düzeltilir ve paketlenir. Sınıflandırma işlemi genellikle kadınlar tarafından yapılır. Çok katlı olan atölye binasının⁴ giriş katında, farklı milletlere mensup 100 - 150 kadar kadın çalışmaktadır. Burası oldukça geniş, iyi havalandırılmış ve tabanı çok güzel temizlenmiş büyük bir salondur.

Salonda geç kızlar, kadınlar, Rum, Yahudi, Türk ve Ermeni durmadan işleyen çeneleriyle hiç susmadan, ama elleri de bir o kadar meşgul şekilde yığın halindeki incirleri ayıklarlar. Önlerindeki kağıtlarda resmedilmiş ölçü ve özelliklere göre kalite kalite ayırırlar. Dokunarak, hissederek, her meyve parmak ve avuçlar arasında kontrol edilir. Bu işlem onların birinci, ikinci veya üçüncü kalite olup olmadıklarını anlamak içindir. Iskartaya çıkarılanlar sol tarafa konurlar. Bu ayrılanlar dördüncü kalitedir ve bunların Avrupa’ya ihracına izin verilmez. Fakat bunlar 20 kiloluk kutulara yerleştirilerek çevre kentlere gönderilirler.

Aşağıdaki resimde görülen kızlardan solda grup halinde bulunanlar Türk’tür. Onlar, beyaz başörtüleriyle diğerlerinden hemen ayırt edilebilirler. Yüzleri kapalı değildir. Sadece yabancılarla karşılaştıklarında iffetlerinden yüzlerini örterler. Şirkette incir getirip götürmekle görevli bir erkek işçi içeri girdiğinde ise ondan sakınıp örtünmezler.

⁴ Bu binalardan bazıları günümüze ulaşmıştır. Alsancak civarında bulunan bu binaların bir benzeri günümüzde mahkeme binası olarak kullanılmaktadır. Geniş bir alan üzerine inşa edilmiş bu yapılar taştan olup üç veya dört katlıdır.

İşlerine devam ederler. Türk kadınları birlikte grup halinde bulunmayı tercih ederler. Doğu'da taassup çok güçlüdür. Farklı dinden olanlara halk arasında aslında çok da dostça bakılmaz.⁵ Ancak her nasılsa Dutihl Şirketi'nde yani diğer dinlerden birine mensup bir adamın atölyelerinde çalışabilmektedirler.



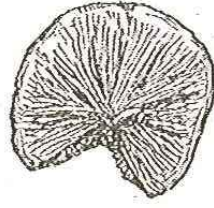
İlginçtir, Türk kızları kendilerine özgü bir bilek hareketiyle yığın içinden aldıkları incirleri havaya fırlatıp diğer elleriyle yakalayarak ayırırlar. Onların bu hareketi hem çok etkileyici bir görünüm yaratır hem de onları diğerlerinden daha hızlı çalıştırmış gibi gösterir. Atölyede herkese yaptığı iş kadar para ödenir. Haftalıkları yaptıkları iş kadar azalır ya da çoğalır. İncir ayırma çok zor bir iş değildir. Bu nedenle her yaştan kadın burada çalışabilir. Aynı burada olduğu gibi İspanya Seville'deki sigara fabrikasında da genç kadınları bebekleriyle birlikte görebilirsiniz. Buradaki manzara bir ressamın fırçasından çıkmış gibidir. Üstteki resimde ayakta duran kızın solundaki kadın en az 60, sağdaki çocuk ise en fazla 6 yaşındadır.

Ayrılan incirlere teknik bir deyim olarak "makaronya" denir. Bu ayırma atölyesinden geçen her incir için kullanılan bir kelimedir.

İncirler ayrıldıktan sonra düzeltilip paketlenecaktır. Bu işlem özellikle erkekler tarafından yapılmaktadır. Çünkü bu iş, sürekli bununla uğraşan ve tecrübe kazanmış

⁵ Yazar burada halk arasında kullanılan "Gavur" sözünden bahsediyor olmalıdır.

parmakların üstesinden gelebileceği bir yetenek gerektirir. Uсталıklı parmak hareketleriyle bir masanın üzerinde şekillendirilip düzleştirilerek sarılan incirler özel kutulara yerleştirilir. Yıllar önce incirler bu şekilde değil rulo haline getirilip sapları ayıklandıktan sonra küp şeklinde paketlenir ve “lokum” adıyla satılırdı. Şimdi hâlâ Doğu pazarlarında bu adla bilinen mallar mevcuttur.



işlenmiş incir



Lokum adıyla satılan incir

Paketleme atölyesinde, ayırma salonunda olduğu gibi bütün milletlerden insanlar toplanmıştır. Kadınlar gibi erkekler de görevlerini mükemmel bir uyum içinde yerine getirirler. Ancak kadınların tersine erkekler çalışırken büyük bir sessizlik yaşanır. Sadece zaman zaman ellerindeki makaronyalar bittiğinde işçiler yeni bir tanesinin getirilmesi için seslenirler.

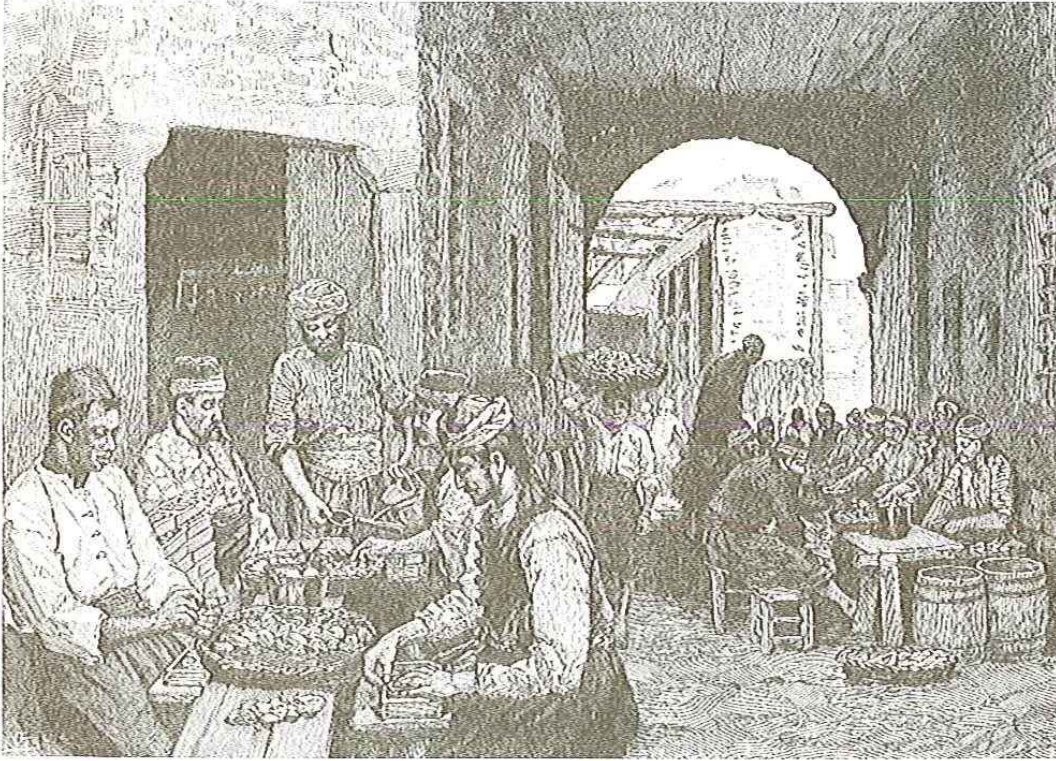
Sandalye veya taburelerde oturan adamlar yüzleri birbirlerine bakacak biçimde bir masanın etrafında düzenli biçimde sıralanırlar. Aynı anda birlikte yapılan paketleme sırasında masada tuzlu su da bulunur. İncirleri paketlemeden önce bu karışıma ellerini batırarak incirleri sıvazlarlar. Bunun yapılmasının nedeni tuzun meyvelerdeki şekerin açığa çıkardığı koyu ve şekerli sıvıyı emmesidir. Ancak bu işlem inciri sadece belirli bir zaman muhafaza edebilir. Gerçekte incir pakettikten üç ay sonraya kadar yenilebilecek niteliğini korur.

İncir paketlenirken, uzun süre dayanması, dış şartlardan etkilenmemesi için bazı ek tedbirlere ihtiyaç vardır. Yani meyvelerin dağıtımında kullanılan kutuların belirli özellikleri olmalıdır. Örneğin, kutunun üzerine kazara bir bıçak düştüğünde üstündeki kaplama zarar görmemelidir. Kutuların içindeki incir miktarı, bunların ağırlığı, gönderilecek pazarın isteklerine göre belirlenmektedir.

İyi bir paketleyici uzun süren eğitiminin sonucunda elde ettiği yeteneğinin karşılığında gerçekten iyi bir ücret alır. Örneğin Dutihl Şirketi'nde çalışan paketleyicilerden her biri yarım günde bir dolar almaktadır. Ancak, bu ücret ürünün bolluğuna veya azlığına göre değişebilmektedir. Osmanlı tebaası olan bütün milletlerden işçiler burada çalışırlar; fakat en iyi ücreti Rumlar alırlar. Onların bu işin en usta zanaatkarları oldukları kabul edilir. Paket başına bir kıyaslama yapıldığında çıkardıkları işe göre verilen haftalıklarda gerçekten en yüksek ücretleri Rumların aldığı görülür. Türkler ise daha az iş çıkarırlar ve dolayısıyla daha az ücretle çalışırlar.

İncir işletmesine ait binanın bir kısmında bütün Rumları, diğer bir bölümünde bütün Türkleri ve aralarında Yahudilerin de bulunduğu diğer azınlıkları da diğer bir kısımda kümelenmiş olarak bulabilirsiniz. Doğu'da insanların doğum yerleri değil, ait

oldukları inanç sistemleri önemlidir. Bu yüzden aynı kentte yaşıyor olsalar da kendi cemaatleriyle bir arada bulunmayı tercih ederler. Küçük Asya'da tüm Müslümanlar Türk olarak adlandırılırken Rum Ortodoks Kilisesine mensup olanlara Rum denir. Ermeniler ve Yahudiler de ait oldukları cemaatlere göre değerlendirilirler. Aşağıdaki resimde bir Rum incir paketlerken görülmektedir. Onun karşısında oturan zenci incirlere son şeklini vermektedir. Zencinin yanındaki bir Türk'tür. Onların sağındaki grup ise tümüyle Yahudilerden oluşmaktadır. En iyi kalitedeki incirler kutulara yerleştirilirken, üçüncü kalite olanlar fiçılara doldurulmaktadır.



Erkek çocuklar zaman zaman ya ayırma atölyesinden aldıkları makaronya sepetlerini getirirler ya da susamış işçilere su getirirler. Bu işyerine 150'si kadın 50'si çocuk 500 kadar işçi çalışır.

Dinsel düşünceler işçiler arasında nadiren münakaşa sebebi olur. Aslında bu işçiler para kazanma çabası içinde o kadar meşguldürler ve ürün mevsimi o kadar kısadır ki, bu dönemde başka bir şey düşünecek vakitleri olmaz.

Bunun yanında genellikle silâhlıdır. Hemen hemen hepsi güneş ışığında parıldayan saplarıyla Türk kamaları veya parlatılmış kabzalarıyla İngiliz revolverleri taşırlar.

Paketleyicilerin Ağustos'un ortalarında ve Eylül'de başlayan işi, Eylül'ün sonlarına kadar devam eder. Ekimin ikinci haftasında ülkedeki incir hasadı sona erer. Ambarlar kilitlenir. Artık kervan köprüsünde deve çanlarının süslerinin sıklığı azalmaya başlar. Artık Kervan yolu ve Aydın Demiryolu ölü sezona girmiştir. Aydın'ın incir bahçeleri ıssızlaşır. Yüz binlerce kilo incir paketlenerek dünyaya dağılır. İncir ticaretinde Amerika ve İngiltere en büyük çaplı alımları yapan müşterilerdir.⁶

Özet:

1887 yılı yaz aylarında Aydın Demiryolu'nu kullanarak en önemli incir üretim bölgesi olarak bilinen Büyük Menderes Vadisi'ne giden Amerikalı bir seyyah, yanında bulunan ünlü ressam Tristram Ellis'in çizgileriyle süslediği yazısında çok ilginç detaylar aktarmaktadır.

Anahtar sözcükler: Osmanlı İmparatorluğu, İzmir, demiryolu, incir üretimi.

Abstract:

in 1887 an American traveller who went to Büyük Menderes Valley known for its fig cultivation published an article illustrated by famous painter Tristram Ellis, gives very interesting details of the region and fig production.

Key words: Ottoman Empire, İzmir, railway, fig production.

⁶ Yazarın bu ifadesini İzmir İngiliz Konsolosluk Raporları da doğrulamaktadır. Bu raporlara göre, 1885 yılında İngiltere ihracatın yüzde 43'üne talip olmuştur. Fransa ise 1882'den itibaren payını arttırmıştır. Avusturya ve ABD de en iyi müşterilerdendir. 1888 yılında toplam incir ihracatının yarısı İngiltere'ye ve sekizde biri de ABD'ye yapılmıştır. **İngiliz Konsolosluk Raporlarına Göre İzmir Ticareti (1864-1914)**, İzmir Ticaret Odası Yayınları, İzmir, 1998, s.78,89.



Mısır Buğdayı
Rumeli'nde (Kokoroz),
Trabzon havâlisinde
(Lazut) tesmiye olunur.
Mısırın bir çok envâı
olub memleketimizde
ale'l-ekser Âdî Mısır
yahud Yaz Mısırını zer'
olunur.

Âdî Mısır Fidanı