

Zeytin Kitabı



Editor: Emine Gürsoy Naskali



KITABEVİ

KİTABEVİ • 660

Zeytin Kitabı

Editör

Emine Gürsoy Naskali

Kapak Tasarım

Onur Sönmez

Dizgi/İç Düzen

Hülya Aşkın

Baskı - Cilt

Çalış Ofset

Davutpaşa Caddesi No:8

Topkapı - İstanbul

Sertifika No: 12107

1. Baskı 600 Adet

İstanbul, 2017

ISBN 978-605-4907-98-4

T.C.

Kültür ve Turizm Bakanlığı

Sertifika No: 16450

Online Satış

www.kitabevi.com.tr

© Bütün yayın hakları "KİTABEVİ Yayınları"na aittir. Kaynak gösterilerek tarama amacıyla ve araştırma için yapılacak kısa alıntılar dışında, yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir şekilde kopya edilemez, elektronik ve mekanik yolla çoğaltılamaz, yayımlanamaz ve dağıtılamaz.

KİTABEVİ

Yerleşim Caddesi, No: 33/6 Cağaloğlu-İSTANBUL.
Tel:(0212) 512 43 28 • Faks:(0212) 527 11 16

Aydın Halk Kültüründe Zeytin

Caner Işık* - İsmail Abalı**

Giriş: Aydın İli ve Geçmişi

Aydın, Anadolu'nun batısında, Ege Denizine kıyısı olan, topraklarının içinden Büyük Menderes Nehri'nin yayılarak aktığı bir ilimizdir. Şehrin doğusunda Denizli ve Manisa, batısında Ege Denizi, kuzeyinde İzmir, güneyinde Muğla yer almaktadır. Aydın'da dağlar denize paralel olarak uzandığı için kıyısı girintilidir. Menderes ırmağının yayılım alanına göre de hem verimli hem de su kontrolünün zorunlu olduğu tarım alanlarına sahip bir ildir. Aydın ilinde Akdeniz iklimi hâkimdir. Bu iklim yazlar sıcak ve kurak, kışlar ılık ve yağışlı geçen bir iklimdir. İklim özellikleri özel tarım ürünlerinin yetişmesine uygun bir ortam sağlar. Aydın ilinde yılın bir çok döneminde tarım yapılabilir. İki, bazı bölgelerde üç ürün yıl içinde alınabilir. Bu anlamıyla Aydın ili zengin bir tarım potansiyeline sahiptir. Bu özelliği tarih boyunca önemli bir şehir olmasını sağlamıştır.¹ İlin yüzölçümü 8007 kilometre-

* Doç. Dr. Caner Işık, Adnan Menderes Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Halkbilimi ABD, Aydın. caner@adu.edu.tr

** Dr. İsmail Abalı, Karakoyunlu Anadolu Lisesi, Türk Dili ve Edebiyatı öğretmeni, Erciş, Van. ismail@abali.info

¹ Aydın İl Tarihi, Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, 2012, S. 2, Aydın.

kare, nüfusu ise 1041979'dur. Aydın'ın dağlık bölgelerinde makileşme hakimdir. Kontrol edilmemiş makiliklerde delice zeytin, mersin, koca yemiş, defne, melengiç, ahlat gibi bitkiler bulunmaktadır. Bu alanlar zamanla delicelerin aşılınması ile aşılı zeytinliklere dönüştürülmüştür. İlin ormana sınır ve yamaç alanlarında bu ürünler varken, düzlük ve verimli ovalarda ise incir, narenciye, erik, şeftali ağaçlarının bulunduğu bahçeler ve düz mevsimlik ürünler ile tarım yapılan tarlalar bulunmaktadır. Coğrafi yapısı, iklim özellikleri ve tarıma elverişlilik durumuyla özel bir konumda olan Aydın ili tarihin çok eski dönemlerinden günümüze kadar önemini korumuş bir yerleşim birimidir.

Aydın tarihi hakkında elde edilen bilgiler M. Ö. 1200 yıllarına kadar uzanır. Balkanlardan Anadolu'ya doğru yaşanan büyük göç dalgası ile birlikte Aydın gündeme gelir. Göç eden Traklar zamanla yerleşim birimleri kurarlar; su kemerleri, yollar ve kaleler inşa ederler. Aydın, Ege Bölgesinde antik kent sayısı en çok olan illerdendir. Alabanda, Alinda, Aphrodisias, Didyma, Magnesia, Miletos, Nysa, Phygela, Priene ve Tralleis önemli antik kentlerdir. Günümüzde de kalıntıları bulunan, halk arasında "üç gözler" olarak bilinen Tralleis kenti Trakların kurduğu kentlerden biridir. Tralleis kenti MÖ. 950 yıllarında Bergama krallığı hakimiyetinde 36000 kişinin yaşadığı büyük bir kenttir. Bu Antik kentler her alanda bir çok uygarlık ürünü üretmiş ve zamanının en ileri medeniyetlerini oluşturmuşlardır. Aydın il toprakları daha sonra sırasıyla Hititler, Frikyalılar, Lidyalılar, Persler, Makedonlar, Selevkoslar, Bergama Krallığı, Roma İmparatorluğu ve Doğu Roma İmparatorluğunun egemenliğinde yaşadı. Türklerin Anadolu'ya gelmesiyle birlikte bölge için başka bir dönem başladı.

Aydın 1282 tarihinde beylikler döneminde Türklerin egemenliğine geçer. Menteşe beyliği su sıkıntısı çeken kenti dört yıl kuşatır ve ele geçirir. Menteşe beyliği Güzelhisar'a yerleşir ve il Türkmen ve Yörük gruplar tarafından yoğun göçlere uğrar. Menteş beyin aldığı Aydın ili, daha sonra Aydınolu Mehmet Bey tarafından 1310 yılında ele geçirilir. Mehmet Bey babasının anısına Güzelhisar'a Aydın adını verir ve şehir Aydın Güzelhisar'ı olarak kabul edilir. Aydınolu beyliği daha

sonra Osmanlı Padişahı Yıldırım Beyazıt tarafından bir eyalet olarak Osmanlı Devletine bağlandı. 1402 Ankara Savaşı'nda Yıldırım Bayezid'in Timur'a yenilmesi ile Aydınöğulları Beyliği tekrar canlandı, Timur Hanın emriyle yönetime Aydınöğlü Musa Beye geçti. Daha sonra İzmiroğlü Cüneyd Bey 1425'e kadar hakimiyet sürdü ve Osmanlı kaybettiği itibarını toparlayınca Aydınöğulları topraklarını tamamını Osmanlı hâkimiyetine bağladı. Uzun yıllar Osmanlı idaresinde sancak merkezi olarak bulunan Aydın, 1811'de yapılan idari değişiklikle eyalet merkezi oldu. Isparta, İzmir, Manisa, Antalya, Muğla sancakları Aydın'a bağlandı. 1850'de Eyalet Merkezliği İzmir'e nakledildi. Osmanlı İmparatorluğu sıkıntılı dönemlerden sonra parçalandı I. paylaşım savaşından sonra 27 Mayıs 1919'da Yunan ordusu Aydın'ı işgal etti. Aydın halkı 57. fırkaya katılarak Yunan kuvvetlerini 30 Haziran 1919'da Aydın'dan çıkardı. Yunan kuvvetleri tekrar 4 Temmuz 1919'da şehri işgal etti. Aydın milli mücadelenin bir sonucu olarak 7 Eylül 1922'de tamamen işgalden kurtuldu.

Aydın ili tarihsel süreç içinde bir çok farklı millete ev sahipliği yapmıştır. Bereketli ovaları ve özellikle kıymetli zeytin ağaçları ile her dönemde zenginliğin ve refahın yansıdığı ve bu anlamıyla paylaşılması zor bir yerleşim bölgesi olmuştur. Yöre tarih boyunca zeytin başta olmakla birlikte incir, üzüm, pamuk, kestane gibi ürünlerin bolca yetiştirildiği yer olmuştur. Bu anlamıyla, üretilen ürünlerin taşınması için kurulan Türkiye'nin ilk demiryolu da Aydın'a aittir. Aydın kültürel hayatında tarım ve tarımsal faaliyet önemlidir. Türk tarımında tabandan örgütlenmenin ilk örneği olan Tariş (Tarım Bankası ve İş Bankasının ilk heceleri ile adını almıştır) Aydın'da yapılmıştır. Tariş'in kuruluşunda incir, üzüm, zeytin ve pamuk birliklerinin etkinlikleri söz konusudur.

Aydın'ın 40000 olan nüfusu kurtuluş savaşı sonunda 1000'e kadar düşmüştür. Daha sonra göçlerle şehir kendine gelmiştir. Aydın şehri binlerce yıl sonra tekrar Balkanlardan gelen göçlerle, ikinci bir Trailles olarak yeniden kurulmuştur. Aydın'da bu anlamda ciddi bir sayıda Balkan göçmeni, yerli Kıpçak, Türkmen ve Yörük bulunmaktadır. 1990'dan sonra doğu illerimizden yapılan göçlerle de ilin kültürel or-

tamı daha da zenginleşmiştir. Aydınlı Türkmen grupların belki de en eskileri yüksek dağlarda yaşayan ve ağaç işleri ile geçimi sağlayan Tah-tacılardır. Aydın ili geçmişten günümüze birçok Türk soylu boyun göç etmesi ile zengin bir kültüre sahiptir. Özellikle kültür dünyasında efe-leri ile kurtuluş mücadelesine doğrudan katkı sunması hususunda ör-neklik teşkil etmektedir. Aydın ilinin coğrafi yapısı ve tarihi üzerinden yapılan belirlemelerden sonra zeytin ve zeytincilik üzerine açıklamalar yapmak yerinde olacaktır.

Tarihte Zeytin, Zeytinyağı ve Zeytincilik²

Batı dillerinde “*ela, elaara, olea, olivum, olive*” gibi sözcüklerle kar-şılanan “*zeytin*” sözcüğünün Orta Doğu dillerindeki kökeninin ise İb-ranicedeki “*zeyt*” kelimesine dayandığı ve Arapçaya da “*ez-zeytûn*” ola-rak geçtiği kabul edilmektedir³ Anadolu’da ilk defa beylikler döne-minde yazılmış eserlerde rastlanan⁴ ve bugün Türkiye Türkçesinde “*zeytin*” şekliyle kullanılan bu sözcük, diğer Türk lehçe ve şivelerinde de benzer şekillerde karşımıza çıkmaktadır.⁵ Zeytin (*Oleauropea L.*), boyu 2-10 metre arasında değişebilen bir bitkidir. 2000 yıllık zeytin ağaçlarının olduğu da göz önünde bulundurulursa oldukça dayanıklı bir ağaç olduğu söylenebilir. Hatta bu özelliğinden dolayı ölümsüzlüğü temsil ettiğine de inanılır. Zeytin kuraklıktan etkilenmez. Araştırmalar sonucunda 39 bin yıllık zeytin yaprağı fosilleri ile geçmişi hakkın-da tahminler yapılan zeytinin anavatanı konusunda değişik görüşler vardır. Bir görüşe göre zeytinin anavatanı Hatay, Gaziantep ve Kahra-

² İsmail Abalı (2014) “Meslek Folkloru Bağlamında Zeytincilik (Gözkaya Köyü / Aydın Örneği)”, *Ulakbilge*, 2 (3), 115-139.

³ Saime Küçükkömürler & Zeynep Ekmen (2008) “Barışın Simgesi Zeytin ve Anadolu Kültürü”, Ankara: 38. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Kongresi (ICANAS)-Maddi Kültür*, C. 2, 811.

⁴ Bahaeddin Ögel (1978) *Türk Kültür Tarihine Giriş II*, Ankara: Kültür Bakanlı-ğı Yayınları, Kültür Eserleri Serisi, 330-331.

⁵ *Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü-1* (1991) Ankara: Kültür Bakanlığı Yayın-ları / 1371, Kaynak Eserler Dizisi / 54.

manmaraş yöresi olarak kabul edilirken⁶ başka bir görüşe göre ise bu coğrafya Suriye'dir.⁷ Bu konuda farklı düşünceler olsa da zeytini ıslah edip ilk kez bir kültür bitkisi olarak yetiştiren topluluğun M.Ö. 4000'lerde yaşayan Samiler olduğu kabul edilir.⁸

Zeytin günümüzde Akdeniz havzasına yayılmış durumdadır. İlk kez Samilerin ıslah ettiği kabul edilmesine karşın kullanım alanlarının gelişmesi zaman içinde olmuştur. İlk önce aydınlatma ve kozmetik alanında kullanılırken, daha sonra yağ yapımı ile çok daha önemli bir ticaret metasına dönüştüğünü söylemek yerinde olacaktır. Zeytin zamanla kullanım alanı çeşitlenmiş ve uygarlıkların vazgeçilmez bir ürünü olmuştur. Özellikle Antikçağ'da presleme yoluyla elde edilen zeytinyağı bir zenginlik kaynağı olmuştur.

Antik çağlardan günümüze zeytin, zeytin ağacı ve zeytinyağı, kutsal kabul edilmiş ve bu durum çeşitli inanış ve ritüellere de yansıtılarak kendini göstermiştir. Zeytin Antik Yunan'da mitolojik bir ağaçtır.⁹ Mısırlılara göre ise zeytinyağı elde etme tekniklerini insanınoğluna öğreten, tanrı İsis'tir. Üç büyük dinde de mukaddes kabul edilen zeytin, Musevilerce bir sunu yağı olarak kullanılmıştır ve kutsal kitabında¹⁰ geçmektedir. Hıristiyanlıkta da İsa'nın *Zeytindağı*'nda dolaştığı, burada vaazlar verdiği ve üzerinde çarmıha gerildiği inancı

⁶ Ramis Dara (2010) *Sofralara Geldi Bahar Baharatlar- Kokulu Otlar Yerel ve Evrensel Tatlar*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 473.

⁷ Aşkın Özdişbay (2004) *Eski Yunan'da Tarım*, İstanbul: Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, 23.

⁸ Melike Kaplan & Seda Karaöz Arıhan (2011) "Antik Çağdan Günümüze Bir Şifa Kaynağı: Zeytin ve Zeytinyağının Halk Tıbbında Kullanımı", İzmir: VIII. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Basılmamış Bildiri Metni, <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler>, 2011, 3.

⁹ Yunan mitolojisine göre zeytin, tanrı Athena'nın insanlara bir armağanıydı ve zeytin dalı da yine aynı tanrının sembolleri arasındaydı (Kaplan&Karaöz Arıhan, 2011: 4).

¹⁰ Eski Ahit'te Göç kısmının 30: 22-33. bölümlerine göre zeytinyağı, Tanrı tarafından İsrailoğullarına sunu yağı olarak gönderilmiş; Krallar kısmının 5: 25. bölümlerinde ise düşmana ait olsa da zeytinliklerin tahribinin günah olduğu ifade edilmiştir (Zaferatos, 2008: 7).

mevcuttur.¹¹ Müslümanlıkta ise zeytin, Kuran'da geçen önemli ağaçlardan biridir.¹² Kuran'da “doğuda ve batıda bulunmayan mübarek ağaç” olarak ifade edilen ağacın zeytin olduğu kabul edilir. Bunun yanında, İslam dünyasında zeytinin kutsallığını gösteren söylenceler mevcuttur. Bir efsaneye göre Peygamber'in ölümünden sonra tüm ağaçlar gözyaşı dökmekte, fakat zeytin ağacında herhangi bir üzüntü ibaresi görülmemektedir. Kendisine niçin üzülmeyeceği sorulduğunda ise zeytin ağacı “Benim üzüntüm diğer ağaçlar gibi gösterişli değildir. Gövdemi yarıp bakarsanız, içimdeki siyahlığın sebebinin anlarsınız” diyerek Peygamber'in ölümüne ilişkin üzüntüsünü bu şekilde dile getirmiştir.¹³ Kutsallığının yanında zeytinin tanrı ile insan arasındaki barışı sembolize ettiğini ifade eden efsaneler vardır. Adem öldükten sonra ağzındaki tohumlardan çıkan üç ağaçtan biri olması¹⁴ ve Nuh Tufanında Nuh'un kayayı bulması için gönderdiği kumrunun-güvercinin gagasında zeytin dalıyla birlikte geri dönmesi¹⁵ zeytinin tanrı ile insan arasındaki antlaşmanın ve refaha ulaşmanın, barışın bir simgesi olduğu kabul edilmektedir.

Tarih boyunca insanlar, zeytinden yağ çıkarmak için yöntemler geliştirmiştir. Bu yöntemlerin en eskisi, ayakla çiğneme ile yağların çıkarılması ve sıcak suyla bu yağların alınmasıdır. Bu yöntemin eski Mısır'dan beri kullanıldığı bilinmektedir. Eski Yunanlıların geliştirdiği dibek taşları ise zeytincilik teknolojisinin gelişmesi açısından çok önemli bir aşamadır. Bu taşlar günümüzde kullanılan pres yönteminin atasıdır. Günümüzde ise çoğunlukla fabrikalarda yapılan zeytinden yağ elde etme işlemi *kontinü sistem* adıyla tanınan bir yöntemle yapıl-

¹¹ İncil'in Yaratılış bölümünde zeytinin Tanrı tarafından cennette Adem'e hastalıklardan korunması için hediye edilen kutsal bir ağaç olduğundan ve İsa'nın Zeytindağı'nda öldürüldüğünden söz edilmektedir (Zaferatos, 2008: 7).

¹² Abese Suresi, 35. ayet; Tin Suresi, 1. ayet.

¹³ Cynthia Zaferatos (2008) “The History of Olive Oil”, *Euromed Sustainable Connections*, 7-8.

¹⁴ Mircea Eliade (2003) *Dinler Tarihine Giriş*, (çev. Lale Arslan Özcan), İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 291.

¹⁵ Bilge Seyidoğlu (2007) “Sel Mitleri”, *Milli Folklor*, S. 76, 27.

maktadır.¹⁶ İlk çağlardan beri kalıntılarına rastlanan zeytin, günümüzde de insanoglunun geçimini sağladığı, ticaretini yaptığı ve pek çok alanda kullandığı bir üründür. Zeytin ve zeytinyağı, bugün Akdeniz havzasının tümünde, ülkemizde ise Akdeniz, Ege ve Marmara bölgelerinin kıyı kesimlerinde yaşayan çiftçilerin en önemli geçim kaynaklarından biridir. Bunun yanında ülkemizde Güneydoğu Anadolu ve Karadeniz bölgelerinin bazı kısımlarında da zeytin üretimi yapılmaktadır. Dünya zeytin ve zeytinyağı üretiminde önemli bir paya sahip olan ve daha fazla paya sahip olma potansiyeli olan ülkemiz artık üretimin her aşamasında modern yöntemleri kullanmaktadır.

Aydın kültürel hayatında zeytin ile iç içedir. Zeytin tarımsal bir üretime karşılık gelmekle birlikte, iktisadi hayatın büyük bir bölümünü etkilemektedir. Güz ve kış aylarında zeytin hasadı ile uğraşan köylüler, bahar mevsiminde de zeytin ağaçlarına bakım yapmaktadır. Aydınli köylülerin büyük çoğunluğu eskiden beri bu işi yapmakta ve zeytincilikten başka herhangi bir işle uğraşmamaktadır. Bu durum, zeytincilikle ilgili kültürel birikimin ve bilhassa folklorik malzemenin başka bölgelere nazaran daha zengin olması sağlamıştır. Aydın ve Aydınli için çiftçilik geleceğinin teminatı olan bir meslektir. Söz konusu durum hakkında alan derlememiz esnasında kaydettiğimiz bir şiir çok anlamlıdır;

Çiftçilik mi altın mı? Altın! Hayır kardeş sen bu fikri değıştir, altın devri çoktan geçti şimdi devir demirdir. Divanedir Demirlere hor bakar, ondan sonra gece gündüz altın deyi sayıklar, şu gördüğün küçük şeyler tohum, öküz, bel olan, Senin asıl olmaklığın onlar ile olacak (KK41).

Altın peşinde koşmak yerine demir ile tohum ile öküz ile çalışarak altın hedefinin gerçekleşeceğinin işaret edildiği, senin asıl olmaklığın onlar ile olacak diyerek çiftçi malzemelerinin yüceltildiği, tekerleme özelliği taşıyan şiir, 94 yaşında bulunan Saniye Baranoğlu adındaki kaynak kişimiz tarafından büyük bir gururla aktarılmıştır. Aydın halk kültüründe zeytin güçlü bir arşiv özelliği taşır. Bu sebeple geniş

¹⁶ M. İsmail Başoğlu (2009) Antik Çağda Kilikya Bölgesinde Zeytinyağı Üretimi, Adana: Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji ABD Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, 26-39.

bölümler içinde burada folklorik malzeme değerlendirilmiştir. Bu anlamda Aydın zeytin folklorunu dört temel başlık altında anlatmanın uygun olacağı düşünüülerek; Aydın zeytin üretim süreçleri, halk edebiyatı ürünlerinde zeytin, halk inançlarında zeytin ve halk sağaltımında zeytin olarak temel başlıklar altında makalemizi biçimlendirdir.

Aydın'da Zeytin Üretim Süreçleri

Zeytin öncelikli olarak halkın geçimini sağladığı bir üründür. Bu geçimlik durum ağacın kendisinden ve meyvesinden sağlanan ürünlerle olur. Zeytin bitkisi çalışmamızda da görüleceği üzere bir çok ürüne kaynaklık etmiştir. Bu ürünlerin üretilmesi ise bakım, hasat ve özel ürün değerlendirme tekniklerini gerektirmektedir. Bu anlamıyla üretim süreçlerimizi üç ana başlık altında aktarmayı uygun bulduk, bunlar; 1. Bakım İşlemleri 2. Hasat İşlemleri 3. Ürün değerlendirme işlemleridir. Ürün değerlendirme işlemleri ise yağ sıkım işlemleri ve tatlandırma işlemleri olarak adlandırılabilir. Bu aşamaların dışında üründen ürün elde etme ve odun olarak zeytinin kullanılması vardır. Bu aşamalar üzerinde ağırlıklı olarak durulmayacaktır. Şimdi sırasıyla bu başlıkları açıklamaya çalışalım.

1. Bakım İşlemleri

Bakım işlemleri bahar aylarında yapılır ve üç aşamada meydana gelir. Bunlar imar, çalı açma ve aşılama. Ağacın kuruyan ve normalden farklı uzayan dallarının kesildiği işleme *imar*; ağacın etrafındaki yabancı çalıların kesilmesine de *çalı açma* denir. Bu işlemler yapılmadığı takdirde mahsulün verimi düşer ve hasat işlemleri zorlaşır. *Aşılama* ise yabancı zeytin ağaçlarının (delice) mahsul verebilecek hale getirilmesi işlemidir. Bunun için uygulanan üç aşısı vardır. Bunlar kabuk aşısı, yarma aşısı ve göz aşısıdır. Kabuk aşısı: Delicenin gövdesinin en sağlam yerinden kabukları soyulmak suretiyle 5-10 cm.lik bir yara açılır. Bu yaraya normal bir ağaçtan alınan parça konur ve sımsıkı bağlanır. Yarma aşısı: Kabuk aşısına benzer bir şekilde yapılır fakat çapı 5 cm.den az olan delicelere uygulanır. Göz aşısı: Yaşlı ağaçları gençleştirmek için uygulanır.

Bakım işlemleri ağacın verimini ve ürün kalitesini belirleme için yapılan işlemlerdir. İmar edilmemiş ağaçlar sezon içinde bitkinin gereksiz dallarının beslenmesine ve verimli dalların ürün taşımalarını engelleyeceği için önemlidir. Yine etrafındaki çalılarının ve otların temizlenmesi bitkinin hava almasını sağlayacak ve topraktan alacağı besin öğelerini daha doğrudan almasına imkan verecektir. Aşılama ise zeytinin islah edilmesini, daha verimli cins zeytinlerin yetiştirilmesini sağlayacaktır.

2. Hasat İşlemleri

Hasat işlemleri zeytinin yetişip olgunlaşmaya yaklaştığı dönemler olan güz aylarında yapılır ve iki aşamada gerçekleştirilir. Rüzgar ve yağmurla yere dökülen zeytinlerin toplandığı döneme “dip zamanı”, ağacın başında kalan zeytinlerin çırpılarak toplandığı döneme ise “baş zamanı” denir. Eylül-Ekim aylarında (dip zamanı) ağaçtaki zeytinlerin bir kısmı yere dökülür. Dökülen bu zeytinler toplanır ve fabrikalarda sıkılarak sezonun ilk yağı elde edilir. Ayrıca eylül-ekim aylarında zeytinler henüz yeşil olduğundan *kırmalık zeytin* (gök dövme) yapmak için bu yeşil zeytinlerin bir kısmı yere dökülmeden önce toplanır. Kasım ayının sonlarına doğru (baş zamanı) ise zeytinler siyahlaşır ve yağ bakımından en verimli hale ulaşır. Havanın durumuna ve işçi potansiyeline göre değişme göstererek zeytinlerin toplanması işlemi Şubat-Mart aylarına kadar sürer.

Zeytin hasadında kullanılan malzemeler; sııklar, sepetler, kasalar, çarşaf, çarşaf değnekleri, çuval, sicim, ip ve çuvaldızlar olarak sayılabilir. Sııklar; zeytinleri ağaçtan çırpma için kullanılan uzun sopalardır. Son zamanlarda üretilen zeytin çırpma makineleri bu sııkların yerini almaya başlamıştır. Çırpılan zeytinler toplanırken sepetlere toplanır. Zeytin çırpılırken etrafa dağılıp zeytinin uzaklaşmasını önlemek için ağacın dibine bez yahut naylon çarşaf serilir. Bu çarşaf eğimli arazilerde çarşaf değnekleri ile desteklenir. Çırpılan ve toplanan zeytinler taşımaya uygun kasalar, çuval veya plastik muhafazalarla taşınır. Bunların dışında çarşafa dalıyla birlikte düşen zeytinleri dallarından ayıklamak için dal değneği kullanılır. Toplanmış zeytinler şayet çuval-

lara doldurulmuş ise çuvalın ağzını dikmek için çuvaldız ve sicimler kullanılır. Hasat işlemi ürünün tarladan işleme yerine taşıma sürecini kapsar.

Hasattan sonra ağaç sahiplerinin değil de başkalarının yaptığı bir etkinlik daha vardır, bu etkinliğe “baş ağa gitmek” denir. Başak hasattan sonra bazı ailelerin (çoğunluğu yoksul olan aileler) ağaçların başında veya dibinde kalan zeytinleri toplamak için gitme etkinliğidir. Başaktan toplanan ürün de toplayan tarafından satılabilmektedir. Yörede doğal karşılanan bu durum, köylüler arasındaki dayanışma ve hoşgörünün güzel bir örneğini teşkil eder.

3. Ürün Değerlendirme

Zeytin hasat edilip ürün haline gelmesiyle birlikte ondan faydalanma alanları da belirir. Yağ elde etmek için toplanan zeytinler yağ sıkım işlemine, sofralık zeytinler ise tatlandırma işlemine tabi tutulur. Bunun dışında sıkılmış olan yağdan sabun yapılır, sıkılmış olan zeytinin küspesi değerlendirilir ve zeytin ağacının odunu yakacak olarak kullanılır. Burada sırasıyla yağ sıkım işlemleri ve tatlandırma işlemlerinden bahsedilecektir.

a) Yağ Sıkım İşlemleri

Zeytin üretim süreçlerinin üçüncü aşaması olan ürün değerlendirmenin en yaygın aşaması yağ sıkım işlemleridir. Hasat edilen zeytinler günümüzde fabrikalarda yağ sıkımına verilmektedir. Geleneksel olarak zeytin sıkımı yapan neredeyse yoktur. Eskiden (30-35 yıl önce, 1980 öncesi) köylerde “yağ yeri” olarak adlandırılan bir alanda sıkım işleminin gerçekleştirildiği anlatılmaktadır (KK41). Geleneksel zeytin sıkımında kullanılan gereçler: değirmen (pres) taşı (Resim 1), değirmen havuzu, dağar¹⁷ (Resim 2), tekne, kazan ve tastır.

Bu metoda göre zeytinler, değirmen havuzuna dökülür ve değirmen taşıyla ezilerek posası çıkarılır (Resim1). Bu posalar, çuvala konu-

¹⁷ Ezilmiş zeytinden süzülen suyla karışık yağın teknedeki geçerek ayrışmak için biriktiği yer.

larak teknede iki kişi tarafından çığnenir ve bir yandan da sıcak su dökülür. Çığneme sonucunda sıcak suyla birlikte tekneden dağara süzülen yağlar, bir tasla alınır ve kazanda kaynatılarak evlere götürülür. Dağarda iken alınmayan ve sıcak su ile birlikte giden yağlar ise bir yerde biriktirilir ve sabun yapımında kullanılmak üzere sıkım işleminden bir hafta sonra alınır. Bugün ise yağ sıkım işlemleri modern usullerle yapılmaktadır. Toplandıktan sonra çuvallanan zeytinler fabrikaya getirilir ve *kontinü* sistem olarak bilinen yaygın bir metotla zeytinyağı elde edilir. Fabrikalarda yapılan sıkım işleminin ardından yağlar, saklama kaplarına (bidonlara) konularak eve getirilir. Yağ yıl boyunca paraya ihtiyaç duyuldukça satılır.

b) Zeytin Tatlandırma¹⁸

Tatlandırma yapmak için hasadın yapılacak olan tatlandırma işlemine bağlı olarak yapılması gerekmektedir. Yapılması istenen zeytin durumuna göre, zeytinin yeşil veya siyah olmasına olgunlaşma dönemindeki farklılığa bağlı olarak hasat edilir. Zeytin salamura, yağlı, bastırma ve kırma olarak geleneksel yöntemlerle tatlandırılır. Bu uygulamalar şöyledir:

Salamura zeytin yapabilmek için iri salamuralık zeytinler seçilir ve bıçakla tek tek sadece bir kez çizilerek suyla birlikte bir kaba konur. Bir hafta sonra suyu değiştirilir, tuzlanarak limontuzu konarak bir yıl bekletilir, sonra yıkanarak yenir.

Yağlı zeytin (cızmalık / dilmelik zeytin) yapımında, zeytinler en az üç çizik yapılarak bıçakla çizilir suyla birlikte bir kaba konur ve bir hafta sonra suyu değiştirilir. Bu şekilde 4-5 hafta suyu düzenli olarak değiştirilir. Daha sonra zeytinler bir keseye doldurulur ve üzerine ağır bir taş konur. Kesede bastırılan zeytin 25-30 gün sonra tuzlanır ve yine taşla bastırılarak bir ay sonra yıkanır yağlanarak bidonlara doldurulur ve yemek istendiğinde içine limon doğranarak yemeye hazır hale getirilir.

¹⁸ Zeytinin tatlandırılmasında (literatürde “oleuropeinin zeytinden uzaklaştırılması” olarak ifade edilir) kullanılan en eski yöntem, zeytinleri tuzlu suda bekletmektir. Bu metot, bugün hala kullanılmakta olup dünya sofralık zeytin üretiminde büyük bir paya sahiptir (Özdemir, 2011: 278).

Bastırma yapmak için, zeytin çizilmeksizin tuzla iyice karıştırılarak birlikte bir kaba konur. 20 gün boyunca zeytinlerin bulunduğu kap sağa sola doğru yuvarlanarak hareket ettirilir. Daha sonra zeytinler çıkarılır, yıkanır ve yemeye hazır hale gelmiş olur.

Kırma zeytin (gök dövme-yeşil kırma zeytin) yapılmasında ise yeşil zeytinler, çekirdekleri zarar görmeyecek şekilde kırılarak sıcak suyla birlikte bir kaba konur. 10 gün boyunca suyu her gün değiştirilir. Bu süre sonunda onda bir oranında tuzlanarak yemeye hazır hale getirilir. Geleneksel yöntem olarak bahsettiğimiz bu yöntemler, zeytinin lezzetlendirilmesi aşamasında farklı katkılarla uygulanabilir. Limontuzu, kekik, limon, zeytin yaprağı gibi bir çok farklı tatlandırıcılar kullanılabilir. Fakat genel itibarıyla yukarıda belirttiğimiz düzen içinde tatlandırma işlemleri yapılır.

c) Sabun yapımı ve yakacak elde etmek

Sabun yapımında kullanılan zeytinyağı kalite olarak düşük veya bozulmuş olarak kabul edilen yağlardır. Bu yağlar kostik ile bileştirilip kaynatılır; katı hale gelince bir bez üzerine dökülür ve kalıplar biçiminde kesilerek sabun ortaya çıkarılır. Sabunlar suyu görünce yavaş yavaş eriyerek temizlik yapımında kullanılır.

Yağı alınan zeytin artığına pirina denir. Bu pirinanın içinde sıkılmış zeytinden arta kalan her şey vardır. Bu pirina yakacak olarak kullanılır fakat çok ağır bir kokusu ve dumanı olduğundan yakacak olarak tercih edilmez. Bunun yerine daha çekirdek pirina adı verilen yakıt tercih edilir. Bu pirina yıkanmış sadece yağ sıkımından artan çekirdeklerden oluşur. Bu pirine tonlarca yaksanız külü olmayan bir yakacaktır, bu anlamıyla çok tutulur. Fakat gelir durumu daha düştükçe diğer pirinanın kullanımı tercih edilir. Kış aylarında Aydın'da Aydın'a has bir koku olarak algılanabilecek koku aslında bu yakılan pirinaların kokusudur. Zeytin güçlü bir ağaç olmasının yanında sıkı dokusuyla meşe kalitesinde odun sağlayan da bir ağaçtır. Bu sebeple ısınma hususunda gerek budamadan arta kalanlar, gerek eski zeytinler yakacak olarak kullanılmaktadır.

Aydın Halk Edebiyatı Ürünlerinde Zeytin

Aydın halk kültüründe zeytin üzerine derleme çalışmaları yaparken birçok kitapta başka yörelere ait olarak gösterilen bir çok halk kültürü unsurunun Aydın'da da kendine özgü olarak dillendirildiğini gördük. Bu anlamıyla buraya türkü, mani ve bilmecelerden sınırlı sayıda örnek verip daha çok zeytin zeytincilikle ilgili terimler, deyimler, kalıplaşmış sözler ve mecazlı söyleyişleri aktarmayı uygun bulduk.

a) Türkü, mani ve bilmecelerde zeytin²¹

Türküler anonim söylenişi ile bütün yöreye etkin bir biçimde kullanılmaktadır, doğrudan zeytin üzerine bir türküye rastlanmamıştır. Fakat günlük hayatın içindeki bir unsur olarak dillendirilmiş, zeytin ve ağacının özellikleri üzerinden benzetmeler yapılmıştır.

1. Evlerinin önü zeytin ağacı
Dökülmüş yaprağı kalmış siyeci
Eğer senin gönlün bende yoğ ise
Sen bana kardeş ol, ben sana baci
2. Zeytin yaprağı yeşil balam
Altında kahve pişir
Menden sana yar olmaz
Git aklın başa devşir
3. Zeytin yağlı yiyemem aman
Basma da fistan giyemem aman
Senin gibi cahile
Ben efendim diyemem aman
4. Zeytin dalı çürük olur basmaya gelmez
Aman iman basmaya gelmez
Elin kızı pek cavır olur küsmeye gelmez
Aman iman küsmeye gelmez

¹⁹ Artun Ünsal (2007) *Ölmez Ağacın Peşinde Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı*, Yapı Kredi Yayınları 6. Baskı, İstanbul. Müslime Güneş, "Koçarlı Folkloru ve Koçarlı'da Derlenen Maniler", *Aydın Kültür ve Sanat Dergisi*, 2003, yıl: 4, s. 30-34.

Yörede anonim söyleyişlerden biri olan mani söyleşmeleri içinde de zeytin ile ilgili olanlar altı maniye rastlanmıştır.²⁰

1. Zeytin yaprağın dökmez
Can muhabbetten gitmez
İlk gözüm sende açıldı
Bir başkası kar etmez (KK20)
2. Zeytinyağlı yiyemem
Basma fistan giyemem
Alışmışım güzele
Çirkine yar diyemem (KK4)
3. İki zeytin ağacı
Oturmuş iki bacı
Biri mektup yazıyor
Biri sevda ilacı (KK48)
4. Zeytin yaprağın dökmez
Muhabbet aradan gitmez
Elim yetmez gözüm görmez
Mektup ile konuşalım
5. Zeytinden aşı mısın
Güzeller başı mısın
Gönderdiğim mendili
Koynunda taşır mısın
6. Zeytin yaprağı yeşer
Altında kahve pişer
Yar aklına geldikçe
Eli ayağı şaşar

Alanda yapılan derlemelerde zeytin ile ilgili dört bilmeceye rastlanmıştır. Yöresel söyleyişle zenginleşen ve zeytine dair beklentileri de

²⁰ Üç tanesi Ünsal'ın kitabında vardır (Ünsal, 2007: 67).

içeren bilmeceler yaygın olarak bilinmekte olup neredeyse bütün kaynak kişilerimiz tarafından bilinen popüler bilmecelerdir.

1. Ağaç arası, kara memesi (Cevap: Memecik zeytini)
2. Altta durmaz da üste çıkar (Cevap: Zeytinyağı).
3. Karaoğlan sarkıp durur. Düşerim diye korkup durur. (Memecik zeytini)
4. Ağaç üstünde karatavuk. (Memecik zeytini)

Halk edebiyatı ürünleri arasında bir de efsane söz konusudur. Zeytin ve zeytin yağının efsanevi sağaltım aracı olarak kullanılması ise ayrı bir başlığımızın konusudur. Evsekler Köyünün adının ortaya çıkışı zeytinle ilgili bir efsane ile anlatılmaktadır.

Anlatıya göre civara yerleşen Yörükler, geçim kaynaklarını değiştirerek zeytinlik sahibi olmaya karar verirler. Ama zeytin ağaçları birbirinden uzak yerlerde olduğu için herkes kendi zeytinliğinin yakınlarına evlerini yaparlar ve köy seyrek bir yerleşim yeri halini alır. Bu yüzden de bu köye “Evi Seyrekler” derler, zamanla dilin kolay olanı tercih etmesi sonucu köye “Evsekler” denmeye başlar (KK25). Yine başka bir anlatıya göre delice zeytinler, kuşların zeytinleri yedikten sonra çekirdeklerini toprağa atması ve o çekirdeğin filizlenerek yabani zeytin ağacı (delice) olarak çıkmasıyla mümkün olmaktadır. Bu sebeple zeytinin kuşlar tarafından dikildiğine inanılır (KK4). Bununla birlikte bütün büyük felaketlerden zeytinin en az zararlı kurtulması zeytine olağanüstü bir ağaçlık vasfı yüklemiştir. Zamanla *ölümsüzlüğün* ve *umudun simgesi* olarak da düşünülmüştür.²¹ Halk edebiyatı açısından zeytine özgü anlatı fazla olmamakla birlikte zeytin gündelik hayatın her alanında etkin bir şekilde kullanılmaktadır. Zeytine dair daha fazla malzeme bulunamamasının en belirleyici sebebi aktif geleneksel halk kültürünün giderek ortadan kalkması ve yerine popüler kültür ürünlerinin yerleşmesidir.

²¹ Saime Küçükkömürler (2011) “Olive in Culture”, *Pakistan Journal of Nutrition*, 10 (2), 201.

b. Zeytincilikle ilgili terimler, deyimler, kalıplaşmış sözler ve mecazlı söyleyişler:

Aydın'da zeytin ile ilgili birtakım terim, söyleyiş, deyim ve kalıplaşmış sözler mevcuttur. Zeytincilik faaliyetlerinin sürdürüldüğü zamanlarda sıkça karşılaşılan bu sözlü ürünler aşağıda alfabetik olarak şöyle sıralanmıştır:

...de bulmak: 1 kilo yağın kaç kilo zeytinden elde edildiğini tanımlamak için kullanılır. (Ör: *4'te bulmak:* 4 kilo zeytinden 1 kilo yağ elde edildiğini ifade eder).

...den vurmak: ...den zeytin çırpmaya başlamak (Ör: *Kışla'dan vurmak:* "Kışla" isimli zeytinlikten zeytin çırpmaya başlamak).

Ağzına bir zeytin verip altına bir tulum tutmak: Türkler, yaptıkları iyilik karşısında herhangi bir menfaat beklemezler. Bundan menfaat umanlar, karşılık bekleyenler ise " sözüyle yerilmiştir.

Angarya: Sezonda, zeytini önce bitirenlerin bitiremeyenlere yardım etmesi işlemidir. Zeytinlik sahibi de angaryacılara öğle yemeğinde tavuk ya da helva yedirir; angaryanın son gününde de ikram olarak bir sepet zeytin hediye eder.

Bağ babadan zeytin dededen kalmalı: Yaşlı zeytin verimli olur, genç bağ verimli olur.

Baş zamanı: Dip zamanından sonra ağacın başındaki zeytinlerin çırpılarak toplandığı zamana verilen isim.

Baş ağa gitmek (Başaklamak): Bazı kimselerin, hasat işlemleri bittikten sonra sahiplerinden izin almaksızın zeytinlikleri dolaşıp kalan zeytinleri toplaması.

Bir zeytin verir ağzına, bir tulum tutar altına: ufacak yardım yapar büyük bir karşılık bekler.

Boş senesi: Zeytin mahsulünün az olduğu sezona verilen isim.

Çalı Açma: Bakım çalışmalarının bir diğeri ise ağacın dibindeki veya etrafındaki çaluların kesilmesi ve yabancı otların yok edilmesi işlemidir.

Çalı açma: Hem zeytin ağacına zarar vermesini önlemek hem de hasat zamanında zeytinlerin toplanmasını kolaylaştırmak için zeytinlikteki bir kısım çaluların genellikle ilkbahar mevsiminde kesilip yakılması.

Çırpıcı: Zeytinleri sılıkla ağaçtan çırpınlara verilen ad.

Çotak: Ağacın dallarının gövdesinden ayrıldığı ve aşının yapıldığı kısım.

Dağar: Değirmende sıkılan yağın aktığı oluk.

Dallamak: Dal değneğiyle vurarak zeytinleri dallarından ayırmak.

Dalyan: Zeytin çırpımda kullanılan en uzun sırik.

Delice: Zeytin ağacının aşılardan önceki yabani hali.

Dip zamanı: Eylül-ekim aylarında şiddetli rüzgarla yere dökülen zeytinlerin toplandığı zamana verilen ad.

Dökek: Altı beton olan havuz.

Dolu senesi: Zeytin mahsulünün çok olduğu sezona verilen ad.

El değneği: Zeytin çırpımda kullanılan en kısa sırik.

Elleyici: Çırpılan zeytinleri yerden toplayanlara verilen isim.

Etti tuttu da zeytinyağı gibi suyun üstüne çıktı: ne yapıp ne etti kendisini haklı gösterdi.

Gömme delice: Ağaçtan alınan bir dal çubuğun (kalem) şubat ayında gömülerek yeni bir ağaç olması için yapılan işleme verilen isim. Gömme delice suya ihtiyacı olmadan büyüyebilir.

İmar: Zeytin ağacının kuruyan ve ters çıkan dallarının kesilmesi işlemdir.

Kalem: Zeytin ağaçlarının güne bakan kısımlarından alınan ve zeytin aşısında kullanılan çubuk.

Karasuların aktığı aylar: Kış ayları.

Kavak ek çocukların görsün; zeytin ek torunların görsün: Uzun ömürlü bir ağaç olduğunu vurgular.

Kelden: Zeytin toplamada kullanılan en küçük sepete verilen isim.

Koca karıya bindirmek: Zeytin toplarken başkasının önündeki zeytini almayı alaylı bir tavırla ifade etmek için kullanılır.

Köylü olmak, kırlı olmak: Yörede “köylü” ibaresi, çalışmayı sevmeyen ya da az çalışan kişileri; “kırlı” sözcüğü de çalışmayı seven ve çok çalışan kimseleri tarif etmek için kullanılır. Diğer işlerde de olabileceği gibi zeytin işlerken köylüler; az çalışanları “köylü”, çok çalışanları da “kırlı” diye tarif etmektedir.

Kubaşık: Köylülerin her gün farklı bir kişinin zeytinliği olmak üzere tüm zeytinlikleri beraber işlemesi.

Kurtuluş tüfeği: Zeytin hasadını bitirdiklerini köye ilan etmek isteyen çiftçilerin tüfek atmasını ifade etmek için söylenir.

Memecik: Aydın'a özgü bir zeytin çeşidi.²²

Ödüçleme: Başkasına günlüğe günlük karşılığında gitmek. (KK41)

Oğlan, oğlan ben oğluna varmam: Zeytin toplayan kadınların kıyafetleri dikenli çalılara takıldığına söylenir, bu da diğer kadınları güldürür.

Orman, orman / Ben oğluna varmam: Zeytin toplarken elbiseye takılan dikenli çalıdan kurtulmak için söylenir.

Sepeti çotağa asmak: Zeytin toplayan kadınlar, zeytin çırpın erkeklere yetişince sepetlerini ağacın çotağına asarlar ve onların yavaş olduklarını ima ederek alay ederler. Buna ayrıca “Yumurtayı sepete doldurmak” da denir. (Çotak: Dalların ağacın gövdesinden ayrılmaya başladığı kısım).

Soğu: Eğimli arazideki zeytin ağacının alt tarafına taşlarla örülen duvar.

Tekne: Geleneksel usulle zeytin sıkım işlemlerinde kullanılan bir araç.

²² Aydın Memecik Zeytini Türk Patent Enstitüsü nezdinde Aydın zeytini olduğu tescil edilmiş bir üründür. TPE nezdinde başvuru numarası C2010 / 55 olan üründür. Aydın'ın Kuyucak ilçesi Yamalak beldesinde yetişmekte olan zeytin de “Yamalak Sarısı” adıyla Tarım Bakanlığı nezdinde tescil edilmiş bir üründür. Bu ürün “Kuyucak Zeytini” olarak da bilinen zeytindir. Marka değeri ve tescil süreçleri Aydın'ın yerli çeşitlerinde tamamlanmamıştır.

Tingil: Ağacın en yüksek kısmı.

Tohur: Zeytinlik sahibinin, hasat etmesi şartıyla mahsulü işçiye bir sezonluğuna satması.

Yağ yeri: Yağ değirmenleri ile yağ teknelerinin bir arada bulunduğu ve önceden yağların imeceyle sıkıldığı yer.

Yalak: Eğimli arazideki zeytin ağacının yamaçlı tarafına su birikmesi için açılan oyuk.

Yarıya: Zeytinlik sahibinin, mahsulün yarısı kendisinin diğer yarısı da işçinin olması kaidesiyle zeytinliğin bakımını ve ürünün hasadını belirli bir süreliğine işçiye devretmesi.

Yatak havası: Havanın yağmurlu, aşırı rüzgarlı yahut karlı olduğunu; yani o gün çalışılmayacağını, zeytinliğe gidilemeyeceğini ifade etmek için kullanılır.

Yevmiye: Kendilerine günlük belli bir miktar ücret ödenmesi karşılığında işçi çalıştırma.

Yonsuk: Zeytin ağaçlarının belindeki kuru kabuklara verilen ad.

Yumurtayı sepete doldurmak: Zeytin toplayanların, çırpıcılara yetişmesi.

Zeytin dalı uzatmak: barış çağrısı yapmak, barış girişiminde bulunmak.

Zeytini yutturmazdan tulumu yanaştırma: Gerekeni yapmadan o şeyin gerçekleşmesini isteme.

Aydın Halk İnançlarında Zeytin

Zeytinle ilgili inanış ve ritüeller gündelik hayatın anlaşılma ve yaşanması çerçevesinde şekillenirler. Halk inanışları çoğunlukla uğur uğursuzluk gibi değerlerin kişinin lehine çevrilmesi yönünde yorumlanır. Doğa üstü güçlerin şans bereket unsurunu etkilediğine inanılarak, buna dair izler aranır ve inançlar bu çerçevede şekillenir. Bazı inançların içinde İslami motifler olsa bile bir çok halk inancı, doğanın canlı olduğuna inanılan animistik dönem izleri taşır. Bu izler halk kültürü içinde doğallığı ile yaşar. Halk inançları örneği olarak çalışmamızda yansıttığımız bilgiler derleme sonucunda özetlenmiş inançlardır.

Buraya alınmış bilgilerin daha detaylı ve kapsamlı hali İsmail Abalı'nın yüksek lisans tezinde²³ ve ilgili makalesinde²⁴ mevcuttur. Bu tarz halk inançlarına insanlar belli bir tutuculuk çerçevesinde değil, alışkanlık çerçevesi içinde inanır. Bu anlamıyla mitlerin gerçek sayıldığı dönemlere göre daha kültürel bir kabul olarak inançlar şekillenir. İşte bu şekillenen inançlardan bazıları şunlardır.

* Zeytin hasadında gerek ağacın dibinde gerek ağacın başında bir miktar zeytin bırakılır. Bu bırakılan zeytin kurdun kuşun hakkı diye düşünülür ve bir hayır olarak kabul edilir. Bu aynı zamanda delice zeytinlerin başka yerlerde yeşermesini sağlamak için bırakıldığına inanılır. Kuşlar zeytinin çekirdeğini toprağa bırakıp yeni yabancı zeytin ağaçları dikimi yapıp, delice zeytinlerin çıkmasını sağladığına inanılır (KK10, KK47).

* Diğer bir inanış yukardaki inanışın tersidir. Bu inanışa göre zeytinlikteki tüm zeytinler bırakılmadan toplanmalıdır. Çünkü nimet olan zeytin o hale geldikten sonra insan kursağına düşmelidir. Bereketin hangi zeytinde olacağı kestirilemediğinden dolayı hepsi toplanmalıdır (KK47, KK48).

* Toplama esnasında bulunan çift çekirdekli zeytinin uğurlu olduğuna inanılır. Bunu diğer zeytinlerin arasında ilk bulan kişi, zeytinlik sahibine vererek karşılığında bahşiş alır. Zeytinlik sahibi ise bu çift çekirdekli zeytini cüzdanında taşıyarak mahsulün bereketli olmasını bekler (KK25, KK40).

* Birbirine yapışık halde bulunan zeytin çekirdeği çocuğun elbisine takılırsa çocuk nazardan korunmuş olur. Bu zeytine “nazarlık” da denilmektedir.

* Yıllanmış on adet zeytinin çekirdeği beşi sağ tarafa, beşi sol tarafa konulmak üzere sarılır. Bu uygulama ile çocuk olacağına inanılır. Uygulamayı ikiz annesi olan ocaklı kişi yapar (KK41).

²³ İsmail Abalı (2011) Koçarı Halk Kültürü, Danışman: Yrd. Doç. Dr. Şahin Baranoğlu, Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

²⁴ İsmail Abalı, *agm*.

* Zeytin çırpılmak için yeni bir sırick satın alındığında zeytinyağı ile yağlanmalıdır. Bu hem sıriğin sağlam olmasını hem de mahsule bereket getirmesini sağlar. Bu şekilde sırick cancılık çerçevesinde değerlendirilir. Onu hedefi olan şey ile tanıştıarak daha fazla ürün ortaya çıkarması hedeflenir (KK4, KK48).

* Zeytinliğe abdestsiz girmek bereketi kaçıırır. Zeytinliğe erkekler cünüp, kadınlar ise adetli iken giremez. Girerlerse zeytinliğin bereketi kaçar (KK25).

* Zeytin çırpılmaya yeni başlayanlar yahut çırpamayanların ayaklarının arasına habersizce sırickla vurulur. Bunun amacı bir an önce zeytin çırpmasını öğrenmesini sağlamaktır (KK10, KK47).

* Hasat işlemleri bittiğinde zeytin çırpın kişiler birer tane sırick kırar. O günün akşamı ise bunu köylüye duyurmak için tüfek atılır. Buna "kurtuluş tüfeği" denir. Evin hanımı ise lokma dökerek konu komşuya dağıtır (KK10, KK25).

* Zeytin toplarken elden yuvarlanarak uzağa giden zeytin, eşinin yanına gitmiştir. Üşenmeden o ve eşi de toplanmalıdır (KK48).

* Sezonda elde edilen ilk zeytin yağı, bereketli olsun diye komşulara da dağıtılır. Türk geleneğinde bereket ancak vererek artar (KK4).

* Yeni yağ ile eski yağ birbirine karıştırılırsa yağın tükenmeyeceğine ve bereketin sürekli olacağına inanılır (KK20).

* şubat ayından sonra zeytinlerdeki yağın ağacın köküne gittiğine inanılır. Bu yüzden şubattan önce zeytinlerin toplanıp sıkılması gerekir (KK47).

* Zeytin ağacı cennetten çıkmadır. Zeytin de cennet meyvesidir. Allah bütün kitaplarında zeytinin mübarekliğini bahsetmiştir (KK10).

* Zeytin ölümsüzlüğün sırrını içeren bir ağacıdır. Onun için Aydınlılar uzun ömürlüdür.

* Bir kaptan başka bir kaba boşaltılırken zeytinyağı yere dökülürse "Yerden uman var" denir ve lokma dökülür ya da yağ dağıtılır (KK25).

* Bir ağacı iki kişi çırparken sıricklar birbirine çarparsa zeytinliğin tez vakitte hasat edileceğine inanılır (K40).

Zeytin ve zeytinyağının bereketinin muhafaza edilmesi için ortaya çıkan inanışlar ve yapılan ritüeller, zeytincilik faaliyetlerinin sürdürüldüğü zamanlarda gerçekleşmektedir. Bu bilgiler bir inanç ve gelenek bağlamında daha sonraki kuşaklara aktarılmaktadır. Görüldüğü üzere inançlar daha çok bereketin artması ve bereketin devamlılığının sürdürülmesi hususundadır ve berekete dair inanışlar kategorisine girmektedir. Zeytin ve zeytin ürünlerinin en yaygın olarak kullanıldığı ve halk sağaltımı bağlamında değerlendirebileceğimiz husus Aydın halk kültüründe önemli bir başlıktır. Şimdi Aydın halk sağaltımında zeytin başlığı altında bazı uygulama ve inançlardan bahsetmek yerinde olacaktır.

Aydın Halk Sağaltımında Zeytin

Zeytin besin ve şifa kaynağı olarak tarih boyunca önemini korumuş ve varolduğu çevreye bereket ve sağlık getirmiştir. Şifalandırmak amacıyla, zeytin çekirdeği, zeytin yaprağı, zeytin meyvesi, zeytinyağı ve sabun kullanılmıştır. Vücutta bir yer incinmişse zeytinyağıyla ovulmuş, ağrıyan bölgeye zeytinyağı ile masaj yapılmış, vücut yaralarına zeytin çekirdeği ve zeytin dalının beyaz suyu sürülmüş, mide ağrılarına aç karına içilen yarım bardak zeytinyağı derman olmuş, zeytinyağı cilde sürülerek güzelleşmiştir. Akla ilk gelen ve halk tarafından da uygulanarak işe yaradığı kesin olduğu iddia edilen bu bilgiler yüzyıllardır geleneksel şifa ve halk tıbbı içinde değerlendirilen bilgilerdir. Makalemizin bu aşamasında bu uygulamalardan bazılarını burada zikrederek ne kadar geniş ve kapsamlı bir bilgi olan zeytin ürünlerinin halk sağaltımındaki yeri işaret edilecektir. Söz konusu konu kendi başına bir makale veya kitap çalışması olabilecek yoğunlukta bir konudur. Bu konu bazı araştırmacılar tarafından ele alınmış ve bilim dünyasına bir imkan olarak sunulmuştur. Melike Kaplan'ın çalışması bu konuda örneklerden biridir:

“Emziren annelerde oluşan meme ucu çatlaklarına zeytinyağı sürülür. Tırnak kenarlarında çıkan ek tırnaklara, tırnak dikenine ve iltihaba (dola-ma) gecedan zeytinyağı sürünce, yumuşatır ve yok eder. Zeytin ağacının ka-buğundan sızan zamksız sıvının yara iyileştirici özelliğinin yanı sıra alkolle

birlikte kullanıldığında saçları güçlendirdiği bilinir. Zeytinyağı biberiye yağıyla birlikte kullanılırsa kepeğe iyi gelir... Bebekler pişik olunca, zeytinyağı hafifçe yakılarak soğutulduktan sonra pamukla silinirse pişliği önler. Bebeklerde mamanın içine bir çay kaşığı kadar eklenen zeytinyağı, bebeğin sindirimine yardım eder. Eklem yerlerinden oynayan çocuklara “eyesı battı” denir; bu durumdaki çocuğa kızdırılmış zeytinyağıyla masaj yapılır. Zeytinyağını bir cezvede kızdırıp, asidini uçurduktan sonra yağlanan bebekler rahat uyur. Zeytinyağı bebeklerde safra söktürücü, bağırsak yumuşatıcı ve kabızlık gidericidir.²⁵

Zeytin ürünlerinin birçok rahatsızlığın iyileşmesine katkı sunması yazılı kaynaklarda geçtiği gibi, ocaklı olan veya olmayan bir çok kişi tarafından da bilinip uygulanmaktadır. Hatta halk arasında “zeytinyağı bir buçuk dünya” (KK18) diye bir ifade vardır. Bu ifade dünyada olan şifadan daha fazla şifaya sahip anlamında olarak kullanılır. Burada kısaca bazı uygulamalardan bahsedilecektir. Söz konusu uygulamalar, yoğun bir alan çalışması ile Züleyha Ülger tarafından 2012’de “Aydın Halk Hekimliği” adıyla yapılan yüksek lisans tezinden alınmıştır. Söz konusu tez alanında yapılmış en kapsamlı araştırmadır. Bu konuda münferit bir makale hazırlamak, Züleyha Ülger için zor olmayacaktır çünkü zengin bir kaynak kişi bilgisine sahiptir. Ülger’in çalışmasından yararlanarak oluşturduğumuz bu kısım, sadece alandaki temel verilerin örneklenmesi anlamında olup daha kapsamlı çalışmalar yapılması mümkündür. Burada kaynak kişilerden alınan ve birkaç kişi ile teyit edilmiş uygulamalar zikredilecektir. Uygulamalar numaralandırılacak ve kaynak kişisi dipnot ile zikredilecektir. Kaynak kişiler KK1’den KK49’a kadar sıralı bir şekilde verilmiştir. Kaynak kişilerin özellikleri kaynak kişiler listesinde verilmiştir.

- Büyük abdestini yapamıyorsan, pedlik olduysan. Her gün yarım fincan zeytinyağı içersin (KK11). Zeytinyağı mideye iyi gelir aç karna sabahları bir fincan içilir ama süzme zeytinyağı makinelere çıkma olsun yağ değil (KK34).

²⁵ Melike Kaplan, *Geleneksel Tıbbın Yeniden Üretim Sürecinde Kadın-Ankara Kent Örneğinde Kuşaklararası Çalışma*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi 2010.

- Zeytin yaprağının suyunu içtiğin suya damlatırsın, şeker hastalığına bu su iyi gelir (KK27).
- Ağız içindeki yaralara iyi gelsin diye delice yaprağı çiğnenir ve acı suyu tükürülür (KK15).
- Yakı yapılışı söyle olur; soğuklamadan dolayı, mide ve bağırsakları şişmiş, gaz çıkaramayan insanlara bu karışım uygulanır. Bir bezin üzerine balmumu eritilir, içersine biraz zeytinyağı konulur. Vücutun kabul edeceği bir sıcaklıkta, mideyi ve bağırsakları tamamen kaplayacak şekilde yapıştırılıp, düşmesin diye bir kuşakla sarılır. Onun sıcaklığı ve bal mumunun, zeytinyağının özelliği, soğuklamayı alır. Halk ağzıyla bu tedaviye muşamba denir (KK43).²⁶
- Vurgunun yapılışı ise şöyledir. Vurgu, baharat karışımlarından elde edilen, kokusu çok güzel olan bir tozdur. Vurgunun içinde “Baharat” denilince, aklınıza ne geliyorsa vardır. Örneğin; zencefil, tarçın ve neredeyse bütün baharatlar içinde mevcuttur. Bu da yakı gibidir, yalnız ocakta pişirilmesi gerekir. Üzüm pekmezi ve biraz zeytinyağıyla beraber ocakta kavrulur, sek olarak mide ve çevresine sürülür. Daha sonra üzerine bir bez kapatılır ve sabaha kadar orada kalır. Kemikleri sızlatan bir ağrı olan çalma rahatsızlığına da iyi gelir. İzinli kişiler okuyarak, rahatsız olan kişiye, bu karışımdan tuzsuz kaymakla da sürebilir (KK43).
- Diş ağrısında zeytinin içinden çıkan pus ağza konur. Zeytin yaprağını çiğnemek de ağız ve diş ağrısına iyi gelir (KK15). Zeytinin delcesi çiğnenir (KK6, KK12). Zeytin yaprağı çiğnenir (KK19, KK12).
- Vücut ağrılarında yıllanmış zeytinyağları sürülür (KK1). Dizi ve beli ağrıyanlar masaj ile rahatlatılır. Bebeği olmayanlar da vikist, zeytinyağı ve buharla tedavi edilir (KK34).

²⁶ Züleyha Ülger, Aydın’da Halk Hekimliği, Danışman: Yrd. Doç. Dr. Caner Işık, Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalında 2012 yılında yapılmış yayınlanmamış Yüksek Lisans tezi.

- Soğanın göbeği oyulur içine şeker konur ve içine zeytinyağlı sabun kazınarak konularak bu soğan közde pişirilir. Soğanın içindeki bu karışım merhem haline gelir. Bu mehlem de çıbanın üzerine sürülerek bir iki saat bekletilirse çıbanın “özü” boşalır ve iyileşmeye başlar (KK23)
- Kantaron çiçeği zeytinyağının içinde kırk gün güneşte bekletilir ve bu yağ çıbana sürülürse iyileştirmektedir (KK5)
- Saçlar tamamen dökülmüşse, bir kısmı dökülmüşse veya tamamen kellik varsa hayvansal ve bitkisel içerikli bir karışım hazırlanır. Üstü dikenli kertenkele (*keler*) öldürülür. Her şeyiyle parçalanır. İçine zeytinyağı konarak pişirilir. Pişen bu karışımdan bir bezle saç çıkmayan yere ılık şekilde sürülür, üzerine mikropsuz bir bez kapatılır. Bu şekilde bir iki gün beklenir. Eğer bir gelişme olmazsa bu karışımdan tekrar aynı şekilde sürülüp beklenir. İki üç gün içinde yeni saçlar çıkmaya başlar (KK2).
- Kellik sorunu yaşayan yılanın kendiliğinden doğaya bıraktığı deri kalıntısı dövülüp zeytinyağı ile karıştırılıp deriye sürülürse saçlar çıkar (KK36).
- Yaş bir zeytin dalı ile siğilin üstü çizilerek okunur. Bu yaş dal kuru bir yere konur. Bu dal orada kuruyuncaya kadar siğiller de kurumuş olur (KK28).
- “Dumannı barut” denilen silahlarda kullanılan barut zeytinyağı ile karıştırılarak *sulu temrek* veya *kızıl temrek* denilen termelere sürülür (KK17).
- Yanan yerin üzerine zeytinyağı sürülür (KK2, KK22, KK29).
- Kılavuzlar köyünde kangiren otu da denilen kantaron otunun bir yıl zeytinyağında bekletilmesiyle elde edilen yağ sürülür (KK6).
- Sönmüş kirecin kaymağı alınarak içine zeytinyağı katılıp sürülürse yanıklara karşı faydalı olmaktadır (KK31, KK16, KK37, KK19).
- Deri yanar yanmaz sirke ve zeytinyağı hemen sürülürse derinin kabarması engellenir (KK9, KK42).

- Deniz kenarında güneşlenirken deriye zeytinyağı sürmek suretiyle hem derinin kuruması önlenmekte hem de güneş ışınlarının zararından korunması sağlanmaktadır.²⁷
- Pamuk zeytinyağına batırılarak ağız içi silinirse faydalı olur (KK8).
- Pamukçuk olan kişi zeytin yaprağını çiğner tükürürse geçer (KK44).
- Aydın ağzında bertik veya et kırılması denilen yaralanmalarda ise bertik yerin üzerine çiğ et (KK26, KK44) ve kaynamış soğan konularak sarılır ve bir müddet beklenirse hasta sağlığına daha çabuk kavuşmuş olur (KK27, KK38). Başka bir yerde “et bertiği” adı da verilmektedir. Bu durum etin deri altında bir yere toplanması olarak tasvir edilmektedir. Rahatsızlığın giderilmesi için bölgeye zeytinyağı sürülerek masaj yapılır ardından çiğ et sarılır (KK23).
- Kargan otunun tepesine az miktarda zeytinyağı dökülerek ısıtıldıktan sonra yara olan yerin üzerine konulursa yara çabucak iyileşir (KK45).
- Su karışmamış (yıkamadan geçmemiş) zeytinyağını yaralara sürüldüğünde çabucak iyileşir (KK45). Normal zeytinyağı yaralara sürülürse çabuk iyileşir (KK32, KK30). Açık yaralara zeytinyağı sürülmez (KK38). Bereleri alması için zeytinyağlı hamur yapılır. Bereli yere sarılırsa faydalı olur (KK11).
- Kesilmiş olan yere zeytin sürülür (KK14, KK5).
- Yanan ocağın kurumu kazınarak alınır ve içine zeytinyağı katılarak kesilen yaraya konursa hem kan durur hem de yara çabuk iyileşir (K23). Zeytinyağlı kül basılır (KK12).
- Kesilen yere önce idrar sürülür sonra zeytinyağı sürülür (KK11).

²⁷ Ergün Veren, “Aydın Yöresinde Halk Hekimliği Pratikleri”, *Aydın Efesi Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi*, Yıl 1, Sayı 6, Ocak / Şubat 2012, 23.

- Bere otu yillanmış zeytinyağının içine ıslatılır ve bu karışım yaraların üzerine sarılırsa yaralar çabucak iyileşir (KK3). Bere otu dövülerek berelerin üzerine konulursa faydalı olmaktadır (KK29).
- Bir pamuk üzerine biraz zeytinyağı damlatılır ve kulağa konulur. Bu uygulama kulak içindeki iltihabı alır, ağrıya son verir (KK2, KK29).
- Sarımsak külde közlenir soyulur, üzerine zeytinyağı dökülerek kulağa konulursa beş dakika içinde ağrısı geçer (KK32, KK49). Sarımsak sadece közlenir ılık olarak konulursa da ağrıyı geçirilmektedir (KK9, KK23, KK24).
- Zakkum çiçeği zeytinyağına ıslatılır bir yıl bekler. Bekleyen bu karışım kulağa damlatılırsa ağrıya sebep olan kulak iltihabını kurutmaktadır (KK17).
- Göze herhangi bir şey kaçtığı zaman zeytinyağı dökülür (KK6).
- Hayıt yaprağı, ayıkulağı yaprağı dövülür, un, sirke, zeytinyağı, karıştırılarak hamur pişirilir karna sarılırsa iyi gelir. Bu hamura “ak hamur veya yakı” denilmektedir (KK24, KK33, KK49).
- Yarım fincan limon suyu ve yarım fincan işlem görmemiş zeytinyağı karıştırılarak 10 gün içilirse taş ve kumu döker (KK36).
- Zakkum çiçeği zeytinyağının içine konulur bir yıl bekletilir ve rahim kanseri olanlar genital bölgeye sürerse geçmektedir. (KK17).
- Hayıt yaprağı dudağa sarılır, üzerinden jilet atılır. Çıkan kandan da göz kapaklarına sürülür. Dudağa da zeytinyağı sürülür. Bu şekilde sarılığın geçeceğine inanılmaktadır (KK2, KK34).
- Soğan sarımsak dövülür zeytinyağında şekerle karıştırıp biraz pişirip, tülbindin içine konulur ve emzik gibi çocuğa verilip emdirilirse sarılığa yakalanmaz (KK1).
- Zeytinyağı içilirse mide hastalığına iyi gelir. Kaynak kişi zeytinyağının yaralara iyi geldiğini, bu yüzden de mide içindeki yaraları iyileştirdiğine dair bilgiye ifadelerinde yer vermiştir. Hatta kuşun gagası yara olduğunda da zeytinyağı sürülür (KK15).

- Çalma / vurgu denilen kantaron otu, zencefil, tarçın, zerdeçal, çam terebentin yağı ve daha birçok bitki ve yağın içine girdiği bu karışım ocakta zeytinyağı ve pekmeze kavrulur ve ılık şekilde mideye sarılırsa *soğuklama* da denilen bu rahatsızlığa faydalı olmaktadır (KK43).
- Kırıkların çabuk iyileşmesi için balmumu zeytinyağı ile bir kapta eritilir. Bu kabın içine bir bez atılır, bu bez karışımı emer. Bez bir poşetin üzerine konularak hasarlı bölgeye sarılır ve bir müddet bekler. Bu işlemler sonucunda çatlak ve berelerin iyileşme süreci daha da hızlanmış olur (KK45, KK28).
- Ses herhangi bir sebeple kısıldığında veya sesin gür çıkması istenildiğinde bir kaşık zeytinyağı yutulur. Bu uygulama ses tellerine iyi gelir (KK45, KK8).
- Yılanın soktuğu yere önce zeytinyağı sürülür ardından bölgenin kanı sorulur. Öncelikle zeytinyağının sürülmesinin sebebi yılanın zehrinin soruyan kişiye tesir etmemesidir (KK37, KK21).
- Yılan sokması olayından hemen sonra sokulan yer lastikle boğulur ve bir çay bardağı zeytinyağı içilir (KK19, KK21).
- Çocuğun kokmaması için kırkı içinde veya yirmi gün çıktıktan sonra, suyun içine, tuz kavrulur ve atılır, demir para atılır demir gibi olsun diye, zeytinyağı konulur. Daha sonra bu karışım pamuk yardımıyla ağız içi de dâhil olmak üzere bütün vücuda sürülür (KK39).

Sonuç

“Aydın Halk Kültüründe Zeytin” adlı çalışmamız, Aydın halk kültürünü yörenin vazgeçilmez bir ürünü olan zeytin çerçevesinde incelemeyi amaçlamıştır. Çalışma Aydın ilinin coğrafi ve tarihsel tanıtımı ile başlamış, ürün folkloru değerlendirmesi yapabilmek için zeytin üzerine yapılan belirlemeler ile Aydın üzerine yapılan belirlemeler birleştirilmeye çalışılmış daha sonra ise alandan derlenen verilerle Aydın halk kültüründe zeytin konusu işlenmiştir. Aydın için zeytin memecik zeytinidir. Daha sonra bir çok yerli ve yabancı tür zeytin yetiştirilmiş olsa

da Aydın'ın zihin dünyasında zeytinin karşılığı siyah etli Memecik zeytinidir. Aydın halk kültürü dendiğinde ise gelenekle bağı olan ve özellikle kırsal alanlarda yaşayan eski zeytin kültürü derlenmeye çalışılmıştır. Derlenen veya daha önce derlenmiş olan malzemeler; Aydın'da zeytin üretim süreçleri, Aydın halk edebiyatı ürünlerinde zeytin, Aydın halk inançlarında zeytin ve Aydın halk sağaltımında zeytin olmak üzere dört ana başlık altında değerlendirilmiştir. Bu ana başlıklar dan birinci bölüm olan Aydın'da zeytin üretim süreçleri başlığı; bakım işlemleri, hasat işlemleri ve ürün değerlendirme alt başlıkları altında değerlendirilmiştir. Ürün değerlendirilme; yağ sıkım işlemleri, zeytin tatlandırma, sabun yapımı ve yakacak elde etmek alt başlıkları altında sunulmuştur. İkinci bölüm olan Aydın halk edebiyatı ürünlerinde zeytin konusu ise; türkü, mani ve bilmecelerde zeytin işlendiği bir kısım ve zeytincilikle ilgili terimler, deyimler, kalıplaşmış sözler ve mecazlı söyleyişlerin düzenlenip sunulduğu diğer kısım ile tamamlanmıştır. Üçüncü ve dördüncü bölüm ise temel başlıkları detaylanmadan alandan alınan bilgilerin sunulması ile tamamlanmıştır. Aydın halk inançlarında zeytin anlatılırken İsmail Abalı'nın yayınlanmamış yüksek lisans tezinden ve ilgili makalesinden özetleme yapılmış, Aydın halk sağaltımında zeytin konusu işlenirken ise Züleyha Ülger'in yayınlanmamış yüksek lisans tezinden özetleme yapılmıştır.

Aydın halk kültürü yöresinin en yaygın bitkisi olan zeytin hakkında çok geniş bir birikime sahiptir. Çalışmamızda ilk elden yazılmış yazılı kaynaklar ve alan çalışmasında rastladığımız bilgilerden yararlanılmıştır. Çalışmanın verilerinin genişliğine bakılırsa bir kitap çalışması olabilecek genişliktedir. Biz burada özellikle son iki bölümde özetleme yapmak durumunda kaldık. Bu anlamıyla çalışmanın daha da derinlikli ve kapsamlı bir şekilde yapılması mümkündür.

Halk kültürünü bir ürün bağlamında değerlendirmek batı toplumlarında yaygın olarak yapılıyor olsa da ülkemizde tercih edilmeyen bir çalışma yöntemidir. Fakat zeytin konusu çerçevesinde Aydın ilini değerlendirirken bir ürünün gündelik hayatı bu kadar çepeçevre sarmasının nasıl mümkün olduğunu gördük. Ekonomisinden sözlü kültürüne, üretim faaliyetlerinden inançlara kadar her alanda bilgi bulabildi-

ğimiz zeytin insanların yaşadığı çevre ile etkileşimi ile ortaya çıkan kültürün maddi temelleri ve bu maddi temellerin gelenek ile oluşumu gözlemlenmiş oldu. Zeytin, incir gibi Aydın'ı zinde tutan ve Aydın'lıyı ülkemizin en uzun ömürlü insanı haline getiren bir üründür. Bütün kutsal kitaplarda geçen bu iki ürünün Aydın'da sıradan günlük hayatın parçası olması Aydın'lı için ne büyük bir fırsattır. Aydın'lı bu imkanın kıymetini bilmiş, halk kültürünün bütün unsurlarını bu iki ürün ile süslemiş ve güçlendirmiş; tıpkı kendisini uzun ömürlü kıldığı gibi Aydın halk kültürününü ve geleneğini de diri ve canlı kılmıştır.

Kaynak Kişiler (KK)

Kaynak kişiler hakkındaki bilgiler her satırda, kaynak kişi sırası, ad soyad, yaş, öğrenim durumu, derlemeni yapıldığı yer, derleme tarihi, derlemeyi yapan olarak sıralanmıştır.

KK1, Abdullah Karadede, 80, ilkokul, rençber, Aydın, 09.02.2015, Züleyha Ülger, Caner Işık

KK2, Âdem Çalışkan, 72, ilkokul, emekli çiftçi, Esençay (Boyasın), Karacasu, Aydın, 01.06.2011, Züleyha Ülger 24

KK3, Ali Şevki Kara, 83, ilkokul, emekli, Aydın, 09.02. 2015, Caner Işık

KK4, Asiye Köse, 66, yok, ev hanımı, Gözkaya Köyü, Koçarlı, 16.11.2013, İsmail Abalı

KK5, Ayşe Cevher, 37, yok, ev hanımı, Yenipazar, Çavdar Köyü, Aydın, 11.03.2013, Ayşe İnce.

KK6, Ayşe Çankaya, 64, ilkokul 4. sınıf terk, ev hanımı, Kılavuzlar, Bozdoğan, Aydın, 24.07.2011, Züleyha Ülger 114

KK7, Ayşe Ertuğrul, 76, ilkokul, ev hanımı, Aydın, 11.03.2013, Ayşe İnce

KK8, Ayşe Naciye Orhan, 77, yok, ev hanımı, Kavşit, Çine, Aydın, 07.10.2011, Züleyha Ülger 75

KK9, Bedriye Zeybek, 79, yok, ev hanımı, Bozköy, Aydın, 29.10.2011, Züleyha Ülger 112

- KK10, Celal Abalı, 53, ilkokul, çiftçi, Gözkaya, Koçarlı, 12.11.2013, İsmail Abalı
- KK11, Emine Savran, 54, ortaokul, emekli, Aydın, 11.03.2013, Ayşe İnce
- KK12, Emir Ayşe Ertürk, 74, ilkokul üç, ev hanımı, Kuloğlu, Dalama, Aydın, 04. 07. 2011, Züleyha Ülger 132
- KK13, Emir Tulha Erat, 66, lise, imam, Aydın 21.04. 2015, Tutku Karahan
- KK14, Faik Olgun, 1946, çiftçi, Konuklu, Aydın, 30.09.201, Züleyha Ülger 49
- KK15, Fatih Yavaşoğlu, 26, Lisans Banka Memuru, Merkez, Aydın, 17.04.2011, Züleyha Ülger 6
- KK16, Güldane Dikmen, 44, ilkokul, ev hanımı, Kılavuzlar, Bozdoğan, Aydın, 24.07.2011, Züleyha Ülger 115
- KK17, Halime Kuru, 73, ilkokul bir, ev hanımı, Bozköy, Hıdırbeyli, Aydın, 12.09.2011, Züleyha Ülger143
- KK18, Halime Sarıyıldız, 76, ilkokul, ev hanımı, Aydın, 23.05.2014, Derya Gökmen.
- KK19, Hasbi Çınar, 68, ilkokul, Çoban, Malgaçemir (Düzyaka) Sultanhisar, Aydın, 07.10.2011, Züleyha Ülger 139
- KK20, Hasibe Abalı, 50, ilkokul, Gözkaya, Koçarlı, 12.11.2011, İsmail Abalı
- KK21, Hatice Çetintürk, 40, ilkokul, ev hanımı, Malgaçemir, Güvendik, Aydın, 07.10.2011, Züleyha Ülger 141
- KK22, Hatice Gümüştaş, 1932, yok, ev hanımı, Zeytinköy, Koçarlı, Aydın, 11.10.2011, Züleyha Ülger 33
- KK23, Hatice Orhan, 64, yok, ev hanımı, Kavşit, Çine, Aydın, 07.10.2011, Züleyha Ülger 71
- KK24, Hediye Çelik, 84, yok, ev hanımı, İsabeyli, Aydın, 03.07.2011, Züleyha Ülger 106
- KK25, İbrahim Köse, 62, ilkokul, çiftçi, Gözkaya, Koçarlı, 15.11.2013, İsmail Abalı
- KK26, Kamil Gergin, 75, ilkokul, emekli, Karpuzlu, Aydın, 31.03.2011, Züleyha Ülger 2

- KK27, Kamuran Şen, 58, orta iki terk, emekli itfaiye şefi, Aydın, 17.04.2011, Züleyha Ülger 4
- KK28, Kezban Tağa, 41, ilkokul, ev hanımı, Tekeler, Karpuzlu, Aydın, 31.03.2011, Züleyha Ülger 15
- KK29, Kübra Coşkun, 61, ilkokul, ev hanımı, Koçak, Aydın, 08.07.2011 Züleyha Ülger 129
- KK30, Mehmet Uğurlu, 84, yok, rençber, Kuloğlu, Dalama, Aydın, 04. 07. 2011, Züleyha Ülger 133
- KK31, Muzaffer Ganiz, 68, ilkokul, emekli, İmamköy, Aydın, 26.06.2011, Züleyha Ülger 82
- KK32, Naciye Kaçar, 1943, ilkokul, ev hanımı, Davutlar, Söke, Aydın, 03.10.2011, Züleyha Ülger 31
- KK33, Naciye Önder, 81, yok, ev hanımı, İsabeyli, Aydın, 03.07.2011, Züleyha Ülger 107
- KK34, Nefise Kozan, 77, yok, ev hanımı, Bozköy yaylası, Aydın, 29.10.2011, Züleyha Ülger 111
- KK35, Nejdett Turan, 67, ortaokul, işçi, Aydın, 23.05.2014, Derya Gökmen
- KK36, Nihat Çiçek, 60, ilkokul, emekli, Kasar, Çine, Aydın, 01.10. 2011, Züleyha Ülger 53
- KK37, Osman Nuri Ak, 74, ilkokul, çiftçi, Koçak, Aydın, 08.07.2011, Züleyha Ülger 127
- KK38, Özkan Aral, 73, ilkokul, emekli, Sultanhisar, Aydın, 01.10.2011, Züleyha Ülger 94
- KK39, Rabiya Gül, 47, ilkokul, ev hanımı, Söke, Aydın, 03.10.2011, Züleyha Ülger 83
- KK40, Saliha Nizam, 65, yok, ev hanımı, Gözkaya, Koçarlı, 15.11.2013, İsmail Abalı
- KK41, Saniye Baranoğlu, Aydın, Salavatlı, 94 yaş, Salavatlı, Aydın, 06.06.2015, Caner Işık
- KK42, Selami Zeybek, 49, ilkokul, rençber, Bozköy, Aydın, 29.10.2011, Züleyha Ülger 113
- KK43, Seyfettin Aksoy, 52, lise, aktar, Bozdoğan, Aydın, 14.10. 2011, Züleyha Ülger 144

- KK44, Sultan Zorlu, 48, ilkokul üç, ev hanımı, Hasköy, İsabeyli, Aydın, 03.07.2011, Züleyha Ülger 110
- KK45, Süleyman Tağa, 36, ilkokul, nalbant, halk veterineri, Tekeler, Karpuzlu, Aydın 31.03.2011, Züleyha Ülger 16
- KK46, Şaziye Kocaçoban, 51, İlköğretim, ev hanımı, Merkez, Aydın 17.04.2011, Züleyha Ülger 11
- KK47, Ümit Küçük, 39, ilkokul, çiftçi, Gözkaya, Koçarlı, 14.11.2013, İsmail Abalı
- KK48, Zehra Koca, 61, yok, ev hanımı, Gözkaya Koçarlı, 15.11.2013, İsmail Abalı
- KK49, Zehra Önder, 80, yok, ev hanımı, Çobanlar, İsabeyli, Aydın, 03.07.2011, Züleyha Ülger 105

Kaynaklar

- Artun Ünsal (2007) *Ölmez Ağacın Peşinde Türkiye’de Zeytin ve Zeytinyağı*, Yapı Kredi Yayınları 6. Baskı, İstanbul.
- Aşkım Özdzibay (2004) *Eski Yunan’da Tarım*, İstanbul: Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.
- Aydın İl Tarihi*, Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, 2012, Aydın.
- Bahaeddin Ögel (1978) *Türk Kültür Tarihine Giriş II*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, Kültür Eserleri Serisi.
- Bilge Seyidoğlu (2007) “Sel Mitleri”, *Milli Folklor*, S. 76, s. 26-29.
- Cynthia Zaferatos (2008) “The History of Olive Oil”, *Euromed Sustainable Connections*, s. 1-8.
- Ergün Veren (2012) “Aydın Yöresinde Halk Hekimliği Pratikleri”, *Aydın Efesi Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi*, Yıl 1, Sayı 6, Ocak / Şubat.
- İsmail Abalı (2011) *Koçarlı Halk Kültürü*, Danışman: Yrd. Doç. Dr. Şahin Baranoğlu, Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalında 2011 yılında yapılmış yayınlanmamış Yüksek Lisans tezi.
- İsmail Abalı (2014) “Meslek Folkloru Bağlamında Zeytincilik (Gözkaya Köyü / Aydın Örneği)”. *Ulakbilge*, 2 (3), s. 115-139.

- Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü-1* (1991) Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları / 1371, Kaynak Eserler Dizisi / 54.
- M. İsmail Başoğlu (2009) Antik Çağda Kilikya Bölgesinde Zeytinyağı Üretimi, Adana: Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji ABD Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Melike Kaplan & Seda Karaöz Arıhan (2011) “Antik Çağdan Günümüze Bir Şifa Kaynağı: Zeytin ve Zeytinyağının Halk Tıbbında Kullanımı”, İzmir: VIII. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Basılmamış Bildiri Metni, <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler>, 2011, s. 1-15 (Erişim Tarihi: 16.5.2015)
- Melike Kaplan (2010) “Geleneksel Tıbbın Yeniden Üretim Sürecinde Kadın-Ankara Kent Örneğinde Kuşaklararası Çalışma”, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Mircea Eliade (2003) *Dinler Tarihine Giriş*, (çev. Lale Arslan Özcan), İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Müslime Güneş, “Koçarlı Folkloru ve Koçarlı’da Derlenen Maniler”, *Aydın Kültür ve Sanat Dergisi*, 2003, yıl: 4.
- Nuri Aktakka - M. Necati Demircan (2006) *Dünden Bugüne Aydın Halk Kültürü*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Nuri Karasakaloğlu, Aydın Merkez Ağzı, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Basılmamış Doktora Tezi.
- Ramis Dara (2010) *Sofralara Geldi Bahar Baharatlar- Kokulu Otlar Yerel ve Evrensel Tatlar*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Saime Küçükkömürler & Zeynep Ekmen (2008) “Barışın Simgesi Zeytin ve Anadolu Kültürü”, Ankara: 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Kongresi (ICANAS)-Maddi Kültür, C. 2.
- Saime Küçükkömürler (2011) “Olive in Culture”, *Pakistan Journal of Nutrition*, 10 (2), s. 200-202.
- Yasin Özdemir (2011) “Zeytin Tatlandırılma Yöntemleri ve Tatlandırma Sırasında Meydana Gelen Fiziksel ve Kimyasal Değişimler”, Akhisar: Ulusal Zeytin Kongresi.
- Züleyha Ülger (2012) Aydın’da Halk Hekimliği, Danışman: Yrd. Doç. Dr. Caner Işık, Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalında 2012 yılında yapılmış yayınlanmamış Yüksek Lisans tezi.



Resim1. Değirmen (Pres) taşı ve havuzu



Resim 2. Dağar ve tekneler