



Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi Sayı: 9/1 2020 s. 205-224, TÜRKİYE

Araştırma Makalesi

KİLİS HALK KÜLTÜRÜNDE ZEYTİN

Cengiz GÖKŞEN*

Anıl Oğuz BURKAY**

Geliş Tarihi: Eylül, 2019

Kabul Tarihi: Ocak, 2020

Öz

Türk kültüründe ve inancında önemli bir yere sahip olan bitkilerden biri de zeytindir. Zeytin, insanlara sunduğu meyvesi ve meyvesinden elde edilen yağı ile besin değeri yüksek bir gıda maddesidir. Uzun yıllar yaşayabilmesi yetiştirildiği coğrafyalarda bu ağacın üreticiler tarafından tercih edilmesini sağlamıştır. Kilis, ikliminin ve toprak yapısının uygun olması sebebiyle zeytin yetiştiriciliğinde saygın bir yere sahiptir.

Başta beslenme ve sağlık olmak üzere insan hayatına birçok katkı sağlayan zeytin, etrafında doğal olarak bir halk kültürü oluşturmuştur. Bu oluşan kültür birikimi içerisinde halk kültürü ürünleri önemli bir yere sahiptir. Bu yazıda inceleme bölgesi olarak seçilen Kilis yöresinde zeytin ve zeytin ağacına dair halk kültürü incelenmiştir.

Anahtar Sözcükler: Kilis, halk kültürü, zeytin ağacı, zeytin, zeytinyağı.

OLIVE IN KİLİS FOLK CULTURE

Abstract

One of the trees that has an important place in Turkish culture and belief is olive tree. The olive tree is a nutrient-rich foodstuff with its fruit and fruit. The ability to withstand harsh climatic conditions and to live for many years has encouraged the production of this tree in the geographies where it is grown. Located in the Hilal region, Kilis has a respectable place in olive cultivation because of its climate and soil structure.

The point of attention in olive tree is that it has formed a certain cultural environment around it. The effects of olive and olive trees around the culture of this culture have influenced folk literature. When we look at the Kilis region we have studied, the olive and olive tree has created a folk culture around itself.

Keywords: Kilis, folk culture, olive tree, olive, olive oil.

Giriş

Türk kültüründe ağaçlarla ilgili inanç ve uygulamaların ayrı bir yeri vardır. Zeytin ağacı da yetiştiği topraklarda hem besin kaynağı hem de kültür ögesi olarak kendine ait değerler kazanmıştır. Toplumla özdeşleşen bir ağacın, insanlar üzerindeki etkisinin de büyük olması

* Prof. Dr.; Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, cengizgoksen@gmail.com.

** Yüksek Lisans Öğr.; Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi, Sosyal Bilimler Ens., anlbrky80@gmail.com.

kaçınılmazdır. Binlerce yıldır yeryüzünde varlığını sürdüren zeytin ağacı, dünyada geniş coğrafyalara yayılması nedeniyle birçok bölgede kültürel etkisini hissettirmektedir. Akdeniz kıyıları bu bölgelerin başında gelmektedir.

Anadolu Türk mutfağının, özellikle kahvaltılık sofralarının, vazgeçilmezlerinden olan zeytin, ağaç olarak dikilmesinden sofraya gelinceye kadar bir hayli süreçten geçmektedir. Bu makalede, ülkemizde zeytin yetiştiriciliğinde önemli bir yeri olan Kilis'te, zeytinin dikilmesinden yetiştirilmesine, toplanmasından soframıza yağ veya zeytin olarak gelmesine kadar geçirdiği süreç detaylı biçimde anlatılmıştır.

Çalışmanın amacı hemen her gün soframızda gördüğümüz zeytin ve zeytinyağının soframıza gelinceye kadar hangi aşamalardan geçtiğini ve bu bağlamda Kilis halk hayatında ve kültüründe zeytinin yerini tespit etmektir. Çalışmada gözlem, görüşme ve literatür tarama yöntemleri kullanılmıştır.

Zeytin ağacı 2 ila 10 metre arasında uzunluğa ulaşabilen yaklaşık 2000 yıl yaşayabilen kalın gövdeli, kuraklığa dayanabilen bir ağaç türüdür. Sami kökenli bir ağaç türü olan zeytin, ilk defa Fenikeliler zamanında bugünkü Suriye toprakları üzerinden Anadolu'ya getirilmiştir. Zeytinin dünya geneline yayılmasında Anadolu toprakları bir köprü görevi görmüştür. Günümüzde ise zeytin yetiştiriciliği Akdeniz kıyılarında çok yaygın bir tarımsal faaliyet haline gelmiştir (Hehn, 1998, s. 83).

Anadolu topraklarında zeytinin vatanı Kahramanmaraş, Hatay, Kilis, Gaziantep, Şanlıurfa ve Mardin'dir. Çalışma alanı olarak seçtiğimiz Kilis yöresi zeytincilikte asırlardır süregelen köklü bir geleneğe sahiptir. Neolitik çağdan beri iskân gören Kilis, yeryüzünün en eski tarımsal ürünlerinden buğday, arpa, zeytin ve üzümün ana vatanı olan verimli Hilal Bölgesi'nin¹ kuzeybatısında bulunmaktadır. Kilis, tarih boyunca üzüm bağları ve zeytinlikleri ile olduğu kadar tahıl ambarı ovalarıyla da zengin ve bereketli bir yerleşim merkezi olmuştur (Aldemir ve Öztürk, 2015, s. 4). Bu bölgede zeytin ve zeytinyağının kutsal bir obje olarak görülmesi ve zeytinin insan yaşamını çok yönlü olarak etkilemesi sözlü kültürü de etkilemiştir (Küçükkömürler ve Ekmen, 2008, s. 817).

Zeytin ağacı insan varlığının bulunduğu her alanda yaşamın bir parçası olmuştur. Kutsal kitaplardan mitolojiye, mitolojiden efsanelere kadar kültürel yaratmalarda zeytin vardır. Kutsal kitaplarda, Kur'ân-ı Kerim'de, İncil'de ve Homeros'un eserlerinde de zeytin ağacından bahsedilmiştir. Kur'ân-ı Kerim'de altı ayette zeytin adı geçmektedir. Bu ayetler şunlardır:

Gökten su indiren de O'dur. İşte onunla (yerden) her çeşit bitkiyi çıkardık; ondan da bir yeşillik çıkardık ki kendisinden üst üste dizilmiş daneler çıkarırız. Ve hurma ağacından, onun tomurcuğundan da sarkan salkımlar ve üzüm bağları, birbirine benzeyen ve benzemeyen zeytin ve nar (ağaçları çıkardık). (En'âm: 6/99). Çardaklı, çardaksız bağları, hurma ağaçlarını, meyvesi muhtelif ekinleri, birbirine benzeyen ve benzemeyen zeytinleri ve narları meydana getiren O'dur. (En'âm: 6/141). (Allah) onunla size ekin, zeytin, hurma ağaçları, üzüm bağları ve her çeşit meyvelerden bitirir. (Nahl: 16/11). Bir de Tur-ı Sîna'dan çıkan bir ağaç (meydana getirdik) ki, (bu ağaç sizler için) hem yağ hem de yiyeceklere bir katık (olan zeytin) ile (beraber) yetişir. (Mü'minûn: 23/

¹ Bereketli Hilal bölgesi, Filistin topraklarından başlayıp Çukurova ve Mezopotamya'yı da içine alan coğrafi alandır. Bu terimi ilk kez Amerikalı doğu bilimci ve arkeolog James Henry Breasted kullanmıştır.

20). Allah göklerin ve yerin nurudur. O'nun nurunun misali, içinde lamba bulunan bir kandil gibidir. O lamba bir cam içindedir. O camda sanki inciden bir yıldızdır; bu lamba ne doğuya ne de batıya nispeti olmayan mübarek bir ağaçtan, zeytin ağacından (çıkan yağdan) yakılır; onun yağı, nerede ise kendisine ateş değmese bile ışık verecek! Nur üstüne nurdur. (Nûr: 24/35). Böylece orada size ve hayvanlarınıza bir fayda olmak üzere, ekinler, üzüm bağları, yoncalar, zeytinlikler, hurmalıklar, iri ve sık ağaçlı bahçeler, meyveler ve çayırlar bitirdik. (Abese: 80/27-32). Yemin olsun tîn'e (incire) ve zeytine! Ve Sina dağına! (Tîn: 95/1-2).(Hayrat Neşriyat, Kur'an-ı Kerim ve Muhtasar Meali, 2001)

Eski Ahit'te Nuh Tufanı'yla ilgili geçen bir olayda, gemi karaya oturduktan sonra Hz. Nuh'un suların çekilip çekilmediğini anlamak için göğe bir güvercin saldı ve güvercinin ağzında bir zeytin dalıyla döndüğü anlatılır. Bu hikâye, içinde birçok anlam barındıran dinsel bir anlatıdır. Yaşamı sürdürebilmeyi sembolize eden bu güvercin ve zeytin dalı, günümüzde barışın sembolüdür (Nahya, 2011, s. 89).

Eski Ahit, zeytinyağının dinsel ve yaşamsal işlevini açıkça dile getirdiği sözler içermesiyle de dikkat çekmektedir: "Bir gün ağaçlar kendilerine bir kral mesh etmek istediler; zeytin ağacına gidip, 'Gel kralımız ol!' dediler. Zeytin ağacı, 'İlahları ve insanları onurlandırmak için kullanılan yağımı bırakıp ağaçlar üzerinde sallanmaya mı gideyim ?' diye yanıtladı (Nahya, 2011, s. 89).

Lagina Hekate Kutsal Alanı'ndaki² yazıtlardan anlaşıldığına göre rahiplerin herkese sınırsız zeytinyağı dağıtmış oldukları bilgisinin verilmesi, zeytinyağının dinsel inançların merkezinde ve toplumsal yaşam içerisindeki rolüne bir vurgu niteliğindedir (Gür, 2017, s. 141-142). Karia Bölgesi'ne bakıldığında zeytinyağı işletmelerinin mezar alanlarının hemen yakınına kurulması, antik çağ insanının zeytinyağı üretimi ile ölüm arasında kurduğu bağı düşündürmektedir. İnançlara göre Hz. Âdem'in gömüldüğü yerde yetişen üç ağaçtan biri zeytin ağacıdır. Zeytin ağacına atfedilen kutsiyetin karşılığını ise Hagia Triada sarcophagındaki kurban sahnesi içerisinde kutsal zeytin ağacı betimlemelerinde görmek mümkündür (Gür, 2017, s. 140). Başka milletlerin ağaç kültüründe görülen hurma, zeytin, defne ve öd ağaçları sonraları dini gelenekler etkisi ile Türkler arasında da az çok yer almıştır (Uraz, 1994, s. 196). Ancak Türk mitolojisinde zeytin ve zeytin ağacıyla ilgili herhangi bir unsura rastlamamaktayız. Bunun sebebini ise Türklerin ata yurdu topraklarda zeytinin olmamasına bağlayabiliriz.

1. Kilis'te Zeytin Üretim Süreçleri

Kilis, binlerce yıllık tarihi bir geçmişe sahiptir. Bu yıllar içinde çeşitli medeniyetler görmüş ve bölge kültürünü bu medeniyetler şekillendirmiştir. Kilis'te kurulan medeniyetlerin, ekonomileri daha çok tarıma dayalıdır. Tarıma dayalı ekonomide en büyük katkı payına sahip ürün ise zeytin ve zeytinyağıdır. Bundan dolayı Kilis halkı için zeytin çok kıymetlidir ve gündelik yaşamın önemli bir parçasıdır.

Ağaçla hemhal olan toplumların, ağacın yetiştirilmesinden başlayarak ürünlerinin kullanıma hazır olmasına kadar ki süreçte kendilerine has yöntemler geliştirmeleri ve isimlendirme yapmaları normaldir. Zeytinin üretim süreci; bakım işlemleri, hasat işlemleri ve

² Lagina Hekate Antik Kenti, Muğla'nın Yatağan ilçesinde, Karya devrine ait tarihi ve turistik öneme sahip bir antik kent.

ürün değerlendirme işlemleri olarak üçe ayrılmaktadır. Ürün değerlendirme işlemi de yağ sıkım işlemleri, zeytin tatlandırma işlemleri ve sabun yapım işlemleri olmak üzere kendi içinde üç bölüme ayrılmaktadır.

Kilis yöresinde zeytin ağacının üretim şekli, *tosbağa*³ adı verilen ağacın yüzeye yakın kökünden kesilen parçalardan yapılmaktadır (K.K. 1). Burada dikkat edilmesi gereken bir usul vardır. Tosbağanın filizlenmesi için daha ağaçtan koparılmadan önce yüzeyinde göz denilen yumruların oluşması gerekmektedir. Üzerinde yumru oluşmuş tosbağa kesilerek, bir diz boyu derinlikte eşilmiş toprağa ekilir (K.K. 7). Tosbağa şubat ayında ekilir ve bu ayda ekilen tosbağanın zeytini lezzetli olur (K.K. 1). Ekilen tosbağa bir yıl içinde filizlenir (K.K. 1). Kilis'te filizlenen zeytine ise *şitil*⁴ denilmektedir.

1.1. Bakım İşlemleri

Kilis'te zeytin ağacının bakım işlemleri, hasatın başladığı gün ile beraber başlar ve on iki ay boyunca aralıklarla devam eder. İlk yapılan işlem ağaçtan zeytin meyvesi toplanırken yapılan *budama*⁵ işlemidir. Bu işlemin hasat günü yapılmasının sebebi, budama yarasının daha çabuk iyileşeceği düşüncesidir (K.K. 5). Budama işlemi hem ağacın iç dallarının hem de etrafındaki dalların temizlenmesi işlemidir. İşlemi erkekler yapmaktadır. Budama işlemi uzun, eğri dalları seyreltmedir (K.K. 5). Yılda iki ya da üç defa budama işlemi yapılmaktadır ve bu işlem ağacın genç kalmasını sağlamaktadır (K.K. 3). İkinci budama şubat ayında yapılır (K.K. 5). İşlem sırasında *bıhçı* denilen küçük bir testere kullanılır. Budamada önemli olan dalı sivri kesmemektir. Bunun sebebi ise zeytin toplanırken o dalın toplayanlara zarar vermesini önlemektir (K.K. 3).

İkinci işlem ise *çüt sürmek*⁶ denilen tarla toprağını havalandırma işlemidir. Çüt sürme işlemi arazinin eğimine göre değişmektedir. Arazi eğimli ise traktör tarlada yatay olarak çift sürer. Eğimli arazide yağmur sularının akış hızı fazla olduğundan, yağmur suyunun akış hızını azaltmak için sadece yatay çift sürülür. Bu işlem eğimli arazide dikey olarak yapıldığında şiddetli yağışta ağacın kökünü açığa çıkarır. Hasattan sonra ilk çift sürümü şubat ayındadır. Çünkü bu ayda otlar zayıftır ve çabuk ölür. Nisan ayında ikinci sürüm yapılmaktadır. En son sürüm ise temmuz ayındadır (K.K. 5). Eğer arazi düz ise tarla dikey ve yatay olarak sürülür. Çift sürme işlemi iyi yapılmazsa o yıl ağaçlar ürünü az verir. Bundan dolayı çift işlemi zeytin bakımında önemli bir yere sahiptir.

Üçüncü önemli işlem ise ağacın dalları genişliğince etrafının düzleştirilmesi işlemidir. Bu işlemin yapılmasının temel amacı, zeytinin hasat zamanında altının süpürülmesinin kolay olması içindir. Bu işlem yapılmadığı takdirde hasatta *şal*⁷dan dökülen zeytin taneleri toprağa karışır ve toplanması güç olur. Böyle bir şeyle karşılaşmamak için son çift sürümünden önce alt açılmalıdır (K.K. 1). Eskiden bu işlem tırmıkla yapılırken günümüzde traktöre takılan tapanla yapılmaktadır (K.K. 5).

Kilis yöresinde zeytin üretiminde zirai ilaç kullanımı yapılmamaktadır. Eğer baharda pamuk güvesi olursa, zirai ilaç kullanımı yapılmaktadır (K.K. 7). Zeytin ağacının altına kurt

³ Zeytin ağacının toprağa yakın yerinde oluşan yumrular.

⁴ Ağaç olarak dikilmek için yetiştirilmiş, yeni filizlenen zeytin dalı.

⁵ Zeytin ağacının ürün verimliliğini arttırmak için fazla dallarının kesilerek ağacı dallarından kurtarma işlemidir.

⁶ Toprağı havalandırma işlemi.

⁷ Zeytin toplanırken, zeytin ağacının altına serilen ve üzerine zeytinlerin çırıldığı sergi.

yaptığı için hayvan gübresi dökülmez. Zirai ilaçlar da zeytin ağacının köküne ya da üstüne dökülmez, kökün bir metre etrafına dökülür (K.K. 3). Eğer ağaçta bir kurtlanma olursa, ağacın dışından bu durum belli olmaktadır. Kurdun girdiği oyuğun önü topraklanmış gibi olur. Böyle bir durumda ise ağacın dibindeki *piç*⁸lerden biri kesilerek sivriltilir ve oyuğa batırılır (K.K. 1). Böylece içindeki kurt öldürülmüş olur. Zeytin ağacına üvez gelmemesi için tarlaya incir ağacı dikilir ve bu haşereler incir ağacına yönelir. Bu durumda zeytin ağacına haşere dadanmaz (K. K. 17).

1.2. Hasat İşlemleri

Kilis bölgesi çok yağış almayan iklimi kurak ve nemsiz bir bölge olduğu için bu bölgedeki ağaçların hasat işlemleri kasım ayı ortası ile aralık ayının sonu arasında yapılmaktadır (K.K. 2).

Bölgede iki tür zeytin ağacı bulunmaktadır (K.K. 3). Bu türlerin biri “Gemlik”, yöre ağzında ise *kalembez*⁹ denen genelde sofralık zeytin, diğeri ise bölgeye has zeytinyağı oranı yüksek “Kilis zeytini”dir.

Hasat işlemi kasım ayının ortasında başlar, *tutkun* denen (K.K. 1), üstünde çok zeytin bulunan zeytin ağacının hasatını aralık ayı ve sonrasına bırakırlar. Çünkü aralık ayı ve sonrasında soğuyan havada zeytin daha yağlı olur.

Hasat zamanı gelince ilk olarak zeytine giren *faaller* (işçiler), eşyalarını ayarlayıp çalı çırpıdan ateş yakarlar. Bu ateşin etrafına taşlar dizilir ve el ısıtılmasında kullanılır (K.K. 1). Zeytin bahçesine ilk giren kişi “habbesine bereket” der ve işe koyulur. Daha önceden altı düzleştirilmiş olan zeytin ağacının dibine düşmüş zeytinler elle toplanır. Toplanan bu zeytine de *hattun zeytin*¹⁰ denir. Hattun zeytin, toprağa düşerek insan tarafından işlem görmeden suyunu çekerek tatlanan zeytindir (K.K. 6) ve halk nazarında en lezzetli zeytin türlerinden biridir. Zeytin ağacının altına dökülen hattun zeytinler toplandıktan sonra ağacın etrafının genişliğinde tek tarafı ipli “şal” açılır (K.K. 3). Ancak Kilis yöresinde kalembez (Gemlik) zeytininin ağacının altına şal açılmaz. Şalı Kilis Zeytini denen ağacın altına açarlar. Sebebi ise kalembez zeytinin iri olmasıdır (K.K. 7). Şal açılımı yapıldıktan sonra ağacın altına bir ya da iki kadın girerek ağacın üst dallarına *sırrık* denen uzun sopa ile yakın dallara ise koltuk değneği denen sırrıktan az kısa sopalarla vururlar. Bu esnada ağaca çıkan bir kişi de iç dallara kısa sopayla vurarak zeytinleri şalın üstüne düşürmeye çalışır. Bu işlemin ağaca az zarar vermemesi için aralık ayının ortası ve ocak ayı içinde yapılması gerekir. Bunun sebebi soğuk olan aylarda zeytin ağacının uç dalları çürür ve zeytin dalından çabuk düşer (K.K. 7). Böylece dallara sert vurmaya gerek kalmadığı için zeytin ağacının dalları daha az zarar görür. Bu çırpma faaliyeti devam ederken bir yandan da şalların üzerine dökülen zeytinlerin içine düşen dallar ve yapraklar ayıklanır. Aynı zamanda diğer ağaçların altına da şallar açılır. Şallara dökülen zeytin taneleri *zembil*¹¹lere konur. Şal kaldırıldıktan sonra yerde, kıyıda köşede kalmış zeytin taneleri süpürülür. Süpürme işleminde *çalı süpürge* ve *sarı süpürge* denen ottan yapılmış süpürgeler kullanılır (K.K. 6). Süpürülen zeytinler taş ve toprakla karışık haldedir. Taşlı ve topraklı zeytin ayıklanmak için zembillere yüklenerek *barhana yeri* denen alana götürülür (K.K. 1). Bu alanda zeytinler taşından ve

⁸ Ağacın dibinden çıkan istenmeyen dallar.

⁹ Gemlik türü zeytin ağacında yetişen alaca renkli zeytine verilen ad.

¹⁰ Toprağa düşüp hiçbir işlem görmeden toprak üstünde tatlanan koyu renkli siyah zeytin.

¹¹ Kalın lastikten yapılmış, kulplu, zeytin taşımak için kullanılan sepet.

toprağından ayıklanmak için kalbur denen bir elek türüyle hafif öne eğimle *loğlama*¹² yapılarak (K.K. 4), rüzgârın da yardımıyla çerçöpten temizlenir. Zeytini temizleme işlemine yörede *allef*¹³ denmektedir ve allefi yapan kişi kadınlardır. Allef yapıldıktan sonra temizlenen zeytinleri erkekler çuvallara koyarak ağızlarını dikerler.

Allef yapılırken püf noktası rüzgârı arkaya almaktır. Çünkü rüzgâr ön taraftan ya da diğer taraflardan vurursa allefçinin gözü zarar görebilir. Alleflemenin yanı sıra zeytini çerçöpten ayırmanın başka bir yolu ise iki uzun sopa, iki kısa sopa yardımıyla yapılır. İki uzun sopanın ortasına bir örtü serilir, iki kısa sopa da uzun sopaların hizasında olur. Örtünün diğer ucu da kısa sopalara tutturulur. Bu örtünün yüksek kısmından taşlı ve topraklı zeytin bırakılır. Toprak rüzgâr sayesinde savrulurken taşlar kısa yerde durur, zeytin hafif olduğu için yuvarlanarak altta duran şallara düşer (K.K. 3). Şallara düşen zeytinler çuvalları sıkı bağlanmadan *şakillara*¹⁴ konarak taşıma aracına yüklenir. Çuvalların ağzının sıkı bağlanmamasının sebebi yol boyunca bulunan kuyuların birisinde zeytinin yıkama işleminden geçeceği içindir.

Öğle vakti geldiğinde faaller yani işçiler yemek ve çay molası verirler. Bu yemek sofrasında önemli bir âdet vardır; tarla sahibinin sofraya geçen senenin zeytinyağından koyması gerekmektedir. İşçiler diğer gıdaların yanı sıra bu zeytinyağına tuz dökerek yerler. Yemek arasından sonra işçiler çalışmaya devam ederler. Eskiden zeytin toplanırken davulcular ve zurnacılar gelir sabahtan akşama kadar o zeytin tarlasında çalışanları eğlendirirdi. Bunun karşılığında ise bahşiş olarak zeytin alırdı (Atik, 2011, s. 32).

Tarlaya erken saatte gelen işçiler, ağaç çokluğuna göre işlerini öğleden sonra tamamlarlar. Şallar toplandıktan sonra ağaçların etrafında yere dökülmüş zeytinler vardır. Bu zeytinlere *pireventi*¹⁵ denir. Pireventi zeytin aynı hattun zeytin gibi elle toplanır (K.K. 1).

Yere dökülmüş zeytinler toplanırken hava soğuksa işçiler ellerine ocak kenarında ısınmış taşları alarak ellerini ısıtırlar (Atik, 2011, s. 38). Her ne kadar zeytin ağacının meyvelerinin hepsi toplanmaya çalışılsa da muhakkak üstünde kalanlar olur. Bunlar zeytinyağı sıkımında kullanılmaz. Tarla sahibi yağ sıkımından sonra gelir, kalanları toplar. Bu zeytinde iyice yağlandığı için çok lezzetli olur ve sofralık zeytin olarak kullanılır.

Zeytin hasatının son işlemlerinden biri ise zeytin toplandıktan sonra zeytin ağacı dallarının bir kısmının yakılmasıdır. Bu ateşin yakılma sebebi bağdaki zeytin toplama işleminin bittiğini ve *başakçı*¹⁶ların bu zeytinliğe girebileceklerinin işaretidir. Ateş yakılırken de “Dumanı olmayanın imanı olmazmış.” denir (K.K. 4).

Kilis yöresinde zeytinlik ya da bağların arasında belli mesafelerde kuyular vardır. Zeytin bahçelerinde işi biten faaller, tam olarak temizlenmemiş olan zeytinleri bu kuyulardan birinin yanında yıkarlar. Genelde kuyuların yanında *cürun*¹⁷ adında taştan yapılmış küvetler olur. Eğer cürun yoksa duruma göre tarla sahibi *don kazanı*¹⁸ denen geniş bir kazan getirir. Cürun veya don kazanına su eklendikten sonra içine azar azar zeytin dökülür (K.K. 4). Zeytinin içinde

¹² Kalburlarla allef sırasında yapılan sallama hareketine verilen isim.

¹³ Toplanmış taşlı zeytini taşından ayırma işlemi.

¹⁴ Tahtadan yapılmış, sırtta taşınan dört köşeli taşıma aracı.

¹⁵ Zeytin ağacının altından süpürülme yoluyla toplanmış, taşla karışık olan zeytine verilen isim.

¹⁶ Zeytin hasatı bittikten sonra ağacın üstünde kalan zeytinleri toplayan kişiler.

¹⁷ Zeytinin yıkandığı ya da zeytinyağının dinlendirildiği taştan yapılmış küçük havuz.

¹⁸ Zeytinin yıkandığı büyük kazan.

kalmış taş ve toz dibe çökerken, zeytin üstte kalır. Üstte kalan zeytin *sarat*¹⁹la alınır (K.K. 9). Zeytin bu işlemden sonra eve götürülmeye hazırdır.

Hava kararmaya yakın işçilerle birlikte tarla sahibinin evinin önüne gelinir, zeytin indirilir. Günümüzde işçilere yevmiye yani günlük çalışmaları karşısında bu noktada para verilmektedir. Çalışanlara eskiden yevmiyenin yanında rublağı denen bahşiş mahiyetinde zeytin verilirdi. Erkek işçiler üç *rublağı*²⁰, kadın işçiler iki *rublağı* alırdı (K.K. 1).

1.3. Ürün Değerlendirme

Zeytin ağacı ve ondan elde edilen ürünler binlerce yıl Anadolu topraklarına hizmet etmiştir. Anadolu topraklarında yaşayan insanlar, kutsal saydıkları zeytin ağacını meyvesinden tutun da yaprağına kadar her şeyinden faydalanmaktadırlar. Kışın yapraklarını dökmeyen zeytin ağacı, çok uzun ömürlü olması, yok edilmesi olanaksız yaşam gücü ve güzel bir parlaklığa sahip sert odunu sayesinde, halkın ve epik destanların dikkatini cezbetmiştir (Hehn, 1998, s. 73-74). Hehn'in de işaret ettiği gibi bu ağaç, Kilis yöresindeki halkı da cezbetmiştir. Kilis'te zeytin ağacının meyvesini ve zeytinyağını sofralarda görürken, halk hekimliğinde şifa kaynağı olarak da görmekteyiz. Odunu ısınmak için kullanılırken bir yandan da yaprağı hayvan yemi olarak kullanılmaktadır. Bu doğrultuda değerlendirme başlığı altında yağ sıkım işlemleri, zeytin tatlandırma, sabun yapımı ve yakacak elde etme işlemlerine bakacağız.

1.3.1. Yağ Sıkım İşlemleri

Kilis'te zeytinyağının özellikle yemeklerde ve bazı alanlarda yaygın olarak kullanılması, yörede yağ sıkım işlemlerinin önemini arttırmıştır. Hasat işlemlerinden sonra çuvallanan zeytinyağı sıkılmak için fabrikalara ya da *mahsere*²¹lere gönderilir. Tespitlerimize göre Kilis'te sadece bir tane mahsere bulunmaktadır. Bu mahsere dördüncü kuşak tarafından halen işletilmektedir (K.K. 2). Geleneksel yöntemle işletilen bu mahserede soğuk sıkım yapılmaktadır. Mahsere haricinde 32 tane de modern zeytinyağı fabrikası bulunmaktadır. Kilis'te üretilen zeytinyağı hem yurt içine pazarlanmakta hem de yurtdışına ihraç edilmektedir. Biz bu çalışmada geleneksel yöntemle yağ sıkma işlemini ele alacağız.

1.3.1.1. Geleneksel Yöntem ile Yağ Sıkım İşlemleri

Geleneksel yağ sıkım işlemleri, kasım ayının 15'i gibi başlamaktadır. Bu yöntemdeki ana malzemelerden biri, her biri üç ton ağırlığındaki silindir şeklindeki değirmen taşıdır. Bu taşlardan bir sini içerisinde iki ya da üç tane bulunmaktadır. İkinci ana malzeme zeytinin içinde ezildiği *sini*²²dir. Siniden sonra diğer ana malzeme cürundur. Cürundan sonra kullanılan malzeme ise teknedir. Teknenin hemen bitişiğinde ise *serme tepsisi*²³ bulunmaktadır. Diğer önemli bir alet ise *şedde*²⁴ yani baskı aletidir. Bu aletin alt tarafında iki küçük havuz bulunmaktadır. Preslemeden çıkan zeytinyağı ve zeytinin suyu birbirinden uzaklaştırılır. Bu havuzun karşısında ise ayırıştırma makinesi bulunmaktadır. Son olarak bu makineden geçen zeytinyağı kullanıma hazır sayılır.

¹⁹ Kalburun iri gözlüsü.

²⁰ Eskiden faallere günlükleri paranın yanı sıra zeytin olarak da verilebilirdi. Bu verilen zeytini ölçmek için kullanılan ölçü birimine rublağı denir.

²¹ Geleneksel yollarla soğuk zeytinyağı sıkımı yapan küçük işletme.

²² Zeytin aşımın yağını çıkarmak için döküldüğü yer.

²³ Tepirin konduğu tepsi biçimindeki yer.

²⁴ Zeytin aşımın baskı işleminde kullanılan alet.

Yukarıda verdiğimiz alet isimlerinden sonra zeytinden yağ alma işleminin gerçekleşme aşamalarından bahsedebiliriz. Zeytinyağı sıkım işlemlerinde en önemli husus, özellikle mahserede sıkılacak ise gelen zeytinlerin iki üç gün bekletilmesi gerekir. Çünkü bekleme sırasında zeytin yumuşar ve değirmen taşında yağın daha iyi açığa çıkarır (K.K. 2). Bekletilen zeytinler eğer yapraklı ve taşlı ise yani allef yapılmamışsa mahserede çalışanlar tarafından allef yapılır, bunun ücreti ayrı alınmaktadır. Allef yapılan ve tozundan temizlenmiş zeytin taneleri işleme başlaması için yer altındaki haznelere aktarılır. Yer altındaki haznelere bulunan zeytinler, döner bir sistemle sininin içine aktarılır. Ezme işleminden sonra zeytin akışkan bir kıvama gelir. Akışkan kıvama gelen zeytin sininin alt kapağının açılmasıyla cürun denen bölüme aktarılır. Bu bölüm sini ve tekneden daha alçakta bulunduğu için burada bulunan zeytinin aşısı²⁵ tekneye aktarılması elektrikli sistemle yapılır. Artık tekneye gelen ezilmiş zeytin (zeytin aşısı) serpme tahtasına aktarılmak için hazırdır. Serpme tahtasına konan tepir²⁶ sıkma işleminde kullanılan en önemli aletlerden birisidir. Serpme tahtasına konan tepirin üstüne zeytinin aşısı aktarılır. Tepirin orta kısmı boşluktur ve buna göre yapılmış ortasında direk olan bir taşıma aracının üstüne zeytin aşısı konur, tepir üst üste dizilir. Dizim sırasında yedi ya da sekiz tepir arasına bir metal levha konur. Bu levhanın konma sebebi ise sıkma sırasında tepirlerin yana doğru kaymaması içindir. Üst üste dizilen tepir artık sıkma işlemine hazırdır. Taşıma aracıyla çekilen tepirler, şedde aletinin ortasına bırakılır ve su basıncıyla yükselen tepirler şedde aletinin tepe noktasıyla sıkışarak zeytinyağı ve suyunu akıtmaya başlar. Eskiden çıkan yağa göz değmesin diye etrafına perde çekilmiş. Akan sular alt tarafında bulunan iki gözlü küçük havuzun birine doldurulur. Havuzda basit bir sistem kullanılmaktadır. Bu sistem de bitişik olan havuzların ortasındaki duvarda demir bir boru bulunmaktadır. Bu boru altta kalan zeytinin suyunu boş havuza geçirmez, üstte kalan mırıklı zeytinyağını boş havuza geçirir (K.K. 2). Bu işlemi genelde mahser sahibi yapar çünkü ustalık gerektiren bir iştir. Buradan sonraki işlem, borular vasıtasıyla yüksekte bulunan depolara bu mırıklı²⁷ zeytinyağının geçirilmesi işlemidir. Depolara biriken mırıklı zeytinyağı ayırıştırma makinesine geçer ve zeytinyağı yöre ağzında *bermil* denilen metal bidonlara konulur.

Zeytinyağı elde edildikten sonra da mahserede bazı işlemler görülür. Bu işlemler de geleneksel yöntemlerle yapılmaktadır. Mahsereci çıkan zeytinyağını bir gün dinlendirir. Dinlendirme sırasında *bermil*²⁸in içine bir miktar tuz ve limon atar. Limon bermilin içinde bekletilmez fakat tuz atıldıktan sonra bir gün zeytinyağı bekletilir. Bekletilen zeytinyağının üstüne çiçek²⁹ denen parçacıklar çıkar bu çiçekler mahsereci tarafından belli bir yöntemle alınır. Sıkılan zeytinyağının bekletilmesi için genelde metal bidonlar kullanılır. Zeytinyağı serin ve karanlık yerde muhafaza edilir. Yıllanmış zeytinyağı yörede daha kıymetlidir (K.K. 1).

1.3.2. Zeytin Tatlandırma İşlemleri

Zeytin tatlandırma süreci zeytinin renk, olgunluk ve türüne göre değişmektedir. Kilis'teki zeytin tatlandırma işlemleri Anadolu'nun birçok yöresindekiyle benzerdir.

²⁵ Değirmen taşında iyice ezilerek lapa haline gelmiş zeytin.

²⁶ İpten yapılmış, hasır şeklinde, zeytin aşının sıkılmak için konduğu yuvarlak biçimdeki alet.

²⁷ Zeytinyağının içinde bulunan zeytinin acı suyu.

²⁸ Metalden yapılmış, yörede büyük zeytinyağı bidonlarına verilmiş isim.

²⁹ Zeytinyağı sıkıldıktan sonra bekletilir. Bu beklemeden sonra zeytinyağının üstünde oluşan tanecikli yapıya çiçek denir.

Kilis'te yeşil zeytin tatlandırma işlemi iki farklı şekilde yapılmaktadır. Birincisi kırma, ikincisi ise çizme yöntemidir. Kırma işleminde, zeytin çekirdeğine zarar vermeden kırılır. Kırılan zeytinin içinden çekirdeği çıkarılır. Bidonlara konulan bu zeytinlere su eklenir. 10-15 gün süresince her gün suyu değiştirilir ve tatlanma işlemi gerçekleşir. Tatlandıktan sonra tuzlu suya konur. Yenilebilecek kadar tuzlu sudan çıkartılıp baharat ve salça ile sos yapılarak yenir. Kilis'te alaca renkte olan yeşil zeytin çizme işlemiyle tatlandırılır. İki üç yerinden çizilerek tatlandırılan çizik zeytinin tatlandırma süreci ve biçimi kırma zeytinle aynıdır (K.K. 4).

Siyah zeytin ise iki üç yerinden çatal vasıtasıyla delinir. Bir leğene tuz ve çamaşır sodası konarak karıştırılır ve bir hafta o şekilde bekletilir. Sonra her gün suyu değiştirilir. Bu işlem 20-25 gün sürmektedir. Suyunu iyice süzen zeytin tekrar kaya tuzuyla tuzlanır. Soğan torbası gibi torbalara konarak üzerine ağır taşlar konur. Zeytin bu süreçte iki günde bir karıştırılır. Karıştırılmazsa zeytin küflenmeye başlar. Bir ay karıştırılma işlemi sürmektedir. Bir aydan sonra tuzu gitmesi için iki gün daha suda bekletilir ve ardından tekrar süzülmesi için üstüne ağırlık konur. Suyu gittikten sonra ise iki gün güneşlendirilen zeytin bidonlara konur. Bozulmaması için de ağzına kadar zeytinyağı eklenen zeytin yemek için hazırdır (K.K. 4).

1.3.3. Sabun Yapımı ve Yakacak Elde Etme

İnsanoğlunun en temel ihtiyaçlarından birisi şüphesiz ki beden temizliğidir. Beden temizliğinde kullanılan en temel ürün ise sabundur. Kilis çevresinde sabun yapımında çeşitli kimyasal maddeler kullanılsa da ana madde zeytinyağıdır. Bu bağlamda yetiştirilen zeytin ürünlerinin çokluğuna paralel olarak zeytinyağlı sabun üretimi ve çeşidi de oldukça fazladır. Ancak günümüzde ev yapımı zeytinyağlı sabun üretimi eskisi kadar yaygın değildir.

Bu yörede sabun yapımında kullanılan temel malzeme zeytinyağı ve kostik, bilimsel adıyla sodyum hidroksittir. Sabun yapımında kullanılan yağ yemeklik zeytinyağı değil, *pirina* adı verilen ikinci işlem görmüş düşük kaliteli yağlardır. Zeytinyağlı sabun yapımı işlemi şöyledir:

Bir kazana aktarılan zeytinyağı önce kaynatılır. Her bir litre zeytinyağına 130 gram kostik eklenmesi gerekmektedir. Ayrıca bu kostik ortalama 400 ml suda eritilmesi gerekir. Eritilmiş kostik kaynamaya başlamış olan zeytinyağının içerisine yavaş yavaş aktarılır. Ayrıca kostiğin aktarılması ve karıştırılması esnasında vücutla temas etmemesine dikkat edilmelidir. Sabun yapımında kullanılan zeytinyağının kalitesi ve asit derecesi de önemli değildir. Çünkü her ne kadar zeytinyağının asidi yüksek olursa olsun bazik özellik gösteren kostik onu dengeleyecektir. Kaynatma işlemi sırasında kostik tahta bir sopa sayesinde 15-20 dakika arasında karıştırılır. Sabun karıştırıldığı yerde yavaş yavaş macun kıvamını başlar. Sıvı haldeki karışımın katılaşması kostiğin ve zeytinyağının nötrleştiğini göstermektedir. 15 dakika sonra diş macunu kıvamına gelen sabun döküm için hazırdır. İsteğe bağlı koku verici doğal yağlarda bu karışıma eklenebilir. Geniş kalıplara dökülen sabun kurutulması için bekletilir. İki gün içinde kuruyan sabun kullanıma hazırdır (K.K. 10). Kaynak kişimizden aldığımız, önemli bir bilgide sabun ne kadar eski olursa o kadar dayanıklı ve kaliteli olacağı bilgisidir (K.K. 10).

Bir gelenek olarak Kilis'te kadınlar arasında düzenlenen *loğusa hamamı*³⁰nda gelen misafirlere hediye olarak sabun verilmesi gerekmektedir (K.K. 10).

³⁰ Loğusa hamamı, bebeğin kırkıncı gününde hamamda eğlence eşliğinde tuzlanıp yıkanılması için düzenlenen geleneksel bir etkinliktir.

Bir bölgede üretilen maddelerin çokluğuna paralel olarak kullanım alanında artış olduğunu söylemiştik. Kilis'te hasat sonrası budanan dallar, ürün vermeyen hasta ağaçlar, zeytin sıkıldıktan sonra kalan posası ve zeytin ağacının yaprakları, yakacak olarak kullanılmaktadır.

Zeytin ağacı ürünlerinin Kilis'te yakacak olarak kullanıldığı en yaygın alanlar fırınlar ve hamamlardır. Fırınlar genelde zeytin ağacının yaprağını tercih etmektedirler. Bunun sebebi ise zeytin yaprağının ısı kalorisinin yüksek oluşu ve yanan fırının içindeki ısıyı birden yükselterek ekmeğin üstünü iyi kızartması ve kendine has kokusuyla ekmeğe farklı, hoş bir koku vermesidir (K.K. 11). Kilis'te, fırın sahipleri zeytin ağacı yapraklarını kilo ya da ton ile almaz. Fırıncılar mal sahibine araba başı ücret verirler.

Hamamlarda ise daha çok zeytin odunu ve *bürün*³¹ adı verilen zeytin posası kullanılmaktadır. Bürün zeytinyağı sıkımı işleminden sonra ağacın diğer bölgelerine göre içerisinde daha fazla yağ barındırmaktadır ve yakıldığı zaman yüksek kalori açığa çıkmaktadır. Bürün kullanımında dikkat edilmesi gereken bir nokta vardır. Fabrikada çekilmiş zeytin posasının kalorisini mahserede sıkılan zeytinin posasından daha yüksektir. Yakıt olarak kullanacak kişi bu duruma dikkat etmelidir.

Belirtmekte fayda gördüğümüz bir bilgi de Kilis bölgesinde zeytin yapraklarının keçi ve koyunlara yedirilmesidir. Arpa yerine keçi ve koyunlara zeytin yaprağı verilmesi, zeytin yaprağının arpa kadar besin değeri taşıdığını göstermektedir (K.K 5).

2. Kilis Halk Edebiyatı Ürünlerinde Zeytin

Halk edebiyatı, malzemesi dile dayanan ve halka ait manzum veya mensur eserlerin tamamını içine alan, bu ürünleri derleyen, inceleyen, araştıran ve bir senteze varan edebiyata verilen addır (Kaya, 2014, s. 377). Başka bir tarifte ise halkın edebî zevkini karşılamak üzere sözlü olarak ortaya konan, kendine has bir dile ve üslûba sahip edebiyat kolu (Sakaoğlu, 1997, s. s. 345) olarak tanımlanmaktadır. Bu doğrultuda baktığımızda bölgedeki maddi ve manevi unsurlar halkın sürdürdüğü geleneğe bağlı edebiyatını doğrudan etkilemektedir. İyi ya da kötü olayları ve duyguları içinde barındıran halk edebiyatı ürünleri, yörede yaşayan insanlar tarafında asırlardır sözlü gelenekte devam ettirilmektedir. Bu bölümde anonim halk edebiyatı içine giren, Kilis'te söylenmekte olan, türkü, mani ve atasözleri ele alınacaktır.

2.1. Türkü, Mani ve Atasözlerinde Zeytin

Türkü, halkın ruh halini, derdini, neşesini, zevkini, dünya görüşünü, inancını, karşılaştığı olayları yansıtan; hece ölçüsüyle ve bir veya dört dizeli ana bölümleri çoğu defa bağlantıların getirmesiyle söylenen; manzum ve ezgili anonim ürünlere verilen ad olarak tanımlanmaktadır (Kaya, 2014, s. 798). Kilis yöresinde doğrudan zeytin üzerine yazılmış bir türkü yoktur. Çalışmamızda Kilis'te söylenmekte olan türküler THM repertuarı ve Hasan Şahmaranoğlu'nun "Kilis Yöresi Türküleri" adlı kitabı incelenerek tespit edilmiştir. Burada tespit edilen türkülerin dörtlüklerine yer verilecektir. Türkülerin tamamı ise "ekler" bölümünde verilmiştir.

1-Yemyeşil ovasında

Zeytinler arasında

³¹ Zeytinyağı elde edildikten sonra kalan posasına verilen isim.

Anılar canlanıyor

Yılların arkasında

2- Gökdeniz mantrası aman aman

Denizdir manzarası

Üstündeki zeytinler aman aman

Birer zümrüt tanesi

3- Zeytin yaprağı yeşil aman bir yar elinden

Altında kahve pişir yandım bir yar elinden

Beni sana vermezler aman bir yar elinden

Akılın başına devşir oy nerelere gidem elinden³²

Anonim halk edebiyatı ürünlerinden birisi de manidir. Mani az sözle çok anlamın ifade edildiği, sevda konusu ağırlıkta olmak üzere her konuda söylenmiş, 7 heceli, müstakil dörtlükten oluşan anonim şiiirdir (Kaya, 2014, s. 511). Yörede türküye nazaran içinde zeytin ve zeytinyağıyla ilgili terimler geçen manilerin türkülerden fazla olduğu görülmektedir. Manilere baktığımızda türkülerde olduğu gibi doğrudan zeytin için söylenmiş maniler değildir. Daha çok gelinlere ve sevgiliye yazılmış manilerin içinde geçmektedir. Tespit ettiğimiz maniler ise şunlardır:

1- Akpınar'da balıklar

Kızlar zeytin ayıklar

Şu Kilis'in kızları

Yârim diye sayıklar (Elmalı, 2012, s.19)

2- Aynaya çokça baktık

Köz gibi altın taktık

Gelini alana kadek

Bermil bermil zeyt sattık³³ (Elmalı, 2012, s.31)

3- Bağ burda zeytin burda

Hiç vefa yokmuş yarda

Ne gelen var ne giden

Öldüm kaldım sınırdı (Elmalı, 2012, s. 31).

4- Ben kara zeytin kara

Zeytine vermem para

³² THM Repertuarı, Sıra Numarası: 2681, İnceleme Tarihi: 6. 5. 1991, Derleyen-Notaya Alan: Nevin AKOL

³³ Eskiden Kilis yöresinde zeytin bahçesi olanlar zeytin hasatını beklerlerdi. Çünkü zeytinyağı değerli bir yağ olduğu için eve maddi getirisi yüksek olurdu. Oğlunu veya kızını evlendirmek isteyen kişiler, bu zeytinyağlarını *bermil* adı verilen bidonlarla satardı (K.K. 12).

- Sevdiğim buluşalım
Yediye çeyrek kala³⁴ (Elmalı, 2012, s.41)
- 5- Germece serdik şalı
Yerlere serdik halı
Sattık zeytini bağı
Gelin aldık çok tatlı (Elmalı, 2012, s. 72)
- 6- Kilis zeytin ağacı
Yaprağı pek de acı
Sevdiğinden ayrılmak
Ölümden daha acı (Elmalı, 2012, s. 72)
- 7- Kilis'tir dedikleri
Zeytindir yedikleri
Pek hoşuma gidiyor
Gelorum dedikleri (Elmalı, 2012, s. 75)
- 8- Zeytin yaprağı yeşil
Altında kahve pişir
Seni bana vermezler
Aklını başına devşir (Elmalı, 2012, s. 93)
- 9- Bakır döğerler sahan ederler
Zeytini başına duvak ederler
Anadan babadan ayrı ederler
Ağlama gelinim yazın bu imiş (Elmalı, 2012, s.134)
- 10-Mırrığı döktük köşeye
Yünleri dağıttık döşeğe
Sonra bindik boz eşeğe
Bağa gittik güzel Kilis (Elmalı, 2012, s. 162)
- 11-Zeyte batır ye zahteri
Kız sana kimler müşteri
Yurt için çek alın teri
Dökenin var güzel Kilis (Elmalı, 2012, 163)

³⁴ Bu maninin son mısrası “ On bire çeyrek kala” biçiminde de söylenmektedir.

Atasözleri, atalardan gelen ve onların yüzyıllar içindeki tecrübe ve müşahedelerine dayalı düşüncelerini öğüt ve hüküm şeklinde nakleden anonim mahiyette kısa ve özlü sözlerdir (Oy, 1991, s. 44). Bu kısa ve etkili sözler Kilis'te de zeytinden ve zeytinin oluşturduğu kültür çevresinden etkilenmiştir. Yörede derlediğimiz atasözleri şunlardır:

1. Aşı pişiren değil, zeytinyağını tavlayan³⁵ avrat (K. K. 13).
2. Çıraya zeyt koy, yağlı müşteri gelsin (K. K. 13).
3. Üzümlü yağmur yemeden ser, zeytini yağmurdan sonra ser (K. K. 13).
4. Tarlaya bak zeytin olsun, yemeğe yüzün olsun (Çolakoğlu,,
5. Tağadan³⁶ mahmile³⁷ bak, carrada³⁸ zeyt³⁹ mırıksa⁴⁰. Kanne⁴¹ boş, sapsağı⁴² çal⁴³ kellene av cırıksa⁴⁴ (Çolakoğlu,,). (Küpte zeytinyağının tortusu kaldıysa, pencereden dolaba bak. Şişe boş, av fossa/boşsa tası kafana vur.)

3. Kilis Halk Sağaltmalarında Zeytin

Romalı doğa bilimci Plinius'a göre zeytinyağı insan vücuduna iyi gelen iki tür sıvıdan biridir. Yüz yıldan fazla yaşayan ünlü filozof Abderali Demokritos, "sağlığımızı nasıl koruyabilir de yaşam süremizi uzatabiliriz" sorusuna şu perhiz kuralıyla yanıt verir: "İçimizi balla dışımızı zeytinyağıyla yuğalım." demektedir (Hehn, 1998, s.90-91).

Zeytinin birçok kullanım alanının yanı sıra halk sağaltmalarında da kullanımı yaygındır. Kilis yöresindeki halk hekimliğinde zeytin ağacı şifa kaynağı olarak sıkça kullanılmaktadır. Kilis'te halk hekimliğinde zeytin ve zeytinyağının kullanımı şu şekildedir:

- Bebeğin karnına zeytinyağı sürülür, bastık⁴⁵ konulur. Bir gece bekletilir. Bebeğin karnını yumuşatır (K. K. 1).
- Bebeğin pişiğine zeytinyağı sürülür, ağzına damlatılır bu bebeğin kabızlığını giderir (K. K. 1).
- Yeni sünet olmuş çocuğun cinsel organına zeytinyağı sürülür, yarayı çabuk iyileştirir (K. K. 1).
- Zeytinyağının sütü cildi parlaklaştırır (K. K. 14).
- Zeytinyağlı pamuğu kanayan yaraya bastırırsan kanama durur (K. K. 14).
- Zeytinyağını kireç suyuyla karıştırılıp boza kıvamına getirilir. Bu saç egzamalarına iyi gelir (K. K. 15).
- Zeytinyağı tuz ve limon suyuyla karıştırılarak ağız içindeki aflara sürülür (K. K. 15).
- Balmumu ile zeytinyağını karıştırıp yüze uygulandığında, yüzü gerginleştirir (K. K. 15).
- Uçuk ve dudak şişmelerinde kullanılır (K. K. 15).
- Aspirin ve zeytinyağı karıştırılarak topuk çatlaklarına sürüldüğünde topuğu yumuşatır (K.K. 15).

³⁵ "tavla-" fiili, zeytinyağını uzun süre ateşte yakma eylemidir.

³⁶ Pencere

³⁷ Dolap

³⁸ Küp

³⁹ Zeytinyağı

⁴⁰ Zeytinyağının posası, tortusu, acı suyu

⁴¹ Şişe

⁴² Tahta kase, tas, bardak

⁴³ Vurmak

⁴⁴ Fos, boş

⁴⁵ Üzüm pekmezi ve nişasta kullanılarak yapılan bir çeşit tatlı yiyecek.

- Grip olanların sırtı zeytinyağı ile yağlanır ve omurilik bölgesine pul biber dökülür. Biraz bekletilip ardından yıkanılır. Bu işlem gribe iyi gelmektedir (K. K. 15).
- Çocuk pişik olmasın diye ilk doğduğunda tuzlu zeytinyağı ile yağlanır (K. K. 2).
- Zeytin çekirdeği tüm olarak yutulduğunda mide yanmasına iyi gelir (K. K. 4).
- Gerçek sürme zeytin yağından yapılır ve bu sürme gözü ağrımamın diye yeni doğan bebeklerin ve gözü ağrıyanların gözlerine çekilir.

4. Kilis Halk İnançlarında Zeytin

İnsanlar var olduğu andan itibaren ruhsal bir sığınak arayışına girmiştir. İnsanın Tanrı'dan sonra inandığı güç, doğa ve doğadaki olaylardır.

Dünya milletlerinin inanç ve düşünce sistemleri içinde önemli bir yere sahip olan “kozmetik ağaç” ya da “hayat ağacı”, yeraltı, yer üstü ve gökyüzü, yani insanoğlu ile Tanrı arasındaki irtibatın sağlanmasında en temel vasıtalarından biri olmuştur (Ergun, 2012, s. 18). Başka milletlerde olduğu gibi, Türklerde de ağaçları tanrı ya da tanrıdan ayrılmış bir parça olarak tanıyanlar çok olmuş, ağaçlar üzerine dualar tertiplenmiştir (Uraz, 1994, s. 194). Türk kültüründe kült kavramı tapınma ile karşılanamaz çünkü Türkler Batılılar gibi her doğa unsuruna bir tanrı tahsis etmemişlerdir. Örneğin Türk mitolojisinde ağaç kültü vardır ama bir ağaç tanrısı yoktur (Kara-Kabak, 2019, s. 902). Doğadaki maddi inanç unsurlarından biri olan zeytin ağacı kuvvetle muhtemeldir ki Türklerin Müslüman olmalarından ve Anadolu'yu yurt tutmalarından sonra Türk milletinin inanç sisteminde önemli bir yer edinmiştir. Zeytinin Nuh Tufan'ı ve dahası Hz. Âdem'e kadar eskiye götürülmesi, kutsal kitaplarda adından sıkça bahsedilmesi zeytinin kutsiyetini arttırmıştır.

Kaynak kişilerle yaptığımız görüşmelerde, yörede zeytinle ilgili halk inancına çok rastlanmamıştır. Kaynak kişilere sorduğumuz sorulara, aldığımız cevapların çoğu “Biz Allah'tan başka hiçbir şeye inanmayız.” cevabıdır. Bu derleme faaliyetimiz sonucunda, elde edilen halk inanışları şunlardır:

- Zeytin çekirdeğinin iki tarafı kazınarak tespih haline getirilir, eve asılır. Eve uğur getirileceğine inanılır (K.K. 4).
- Zeytinden gelen eğilmiş kalbur suya konur ve bekletilir. Kalbur yumuşayınca düzelir. Bu kalbur süslenerek çocukların diş hediğinde (buğday) kullanılır. Çocuk bu kalburun içine oturtulur. Önüne aletler konur, çocuk hangi aleti seçerse o işi yapacağı inanılır. Bu inanışta çocuğun kalbura oturtulmasının amacı, çocuğun işinde zeytin gibi bereketli kazanç sağlamasını ümit etmektir (K.K. 4).
- Gelin evi düzoldükten sonra gelin eve gelene kadar nazar boncuğu ve zeytin dallarıyla süslenir. Bu işlem hem eve hem geline nazar değmesin diyerdir. Ayrıca eve uğur getirdiğine de inanılır. Gelin eve girene kadar kapıda asılı durur (K.K. 12).
- Zeytin ağacının olgun dalları kırılarak kısa çubuk haline getirilir. Bir deste halinde ipe bağlanır ve odanın ortasına asılır. Eve bereket getireceğine inanılır (K.K. 16).

- Kilis'te yeni evlenen gelin bir hafta evden dışarı çıkmaz. Ama bu süreç zeytin hasatı zamanıysa gelin sembolik olarak zeytin hasadına katılır. Gelinin hasada katılması hasadın bereketli geçmesi içindir (K.K. 1).⁴⁶

Sonuç

Kilis ve çevresinde zeytin ve zeytincilikle ilgili terimlerde mahalli adlandırmalar görülmüştür. Bu adlardan bazıları Arapça kökenlidir.

Ürün değerlendirme süreci diğer bölgelerimizden pek farklı değildir. Araştırma sonucunda yörede dördüncü kuşak bir sabuncu bulunurken bir adet de geleneksel yöntemleri kullanarak zeytinyağı üretimi yapan mahsere tespit edilmiştir.

Kilis'te “zeytin” ve “zeytinyağı” kelimeleri halk edebiyatı ürünlerinde fazla kullanılmamıştır. Tespitlerimize göre 3 adet türkü, 11 adet mani ve 5 adet atasözü tespit edilmiştir. Bu veriler sonucunda zeytin ve zeytinyağı, Kilis'te yaşayan halk kültürü ürünleri içinde yer almakta ve halk edebiyatı ürünlerinde de yansımaları görülmektedir.

Halk sağaltmalarında 14 adet uygulama tespit edilmiş olup bu uygulamalarda zeytin meyvesi değil de çoğunlukla zeytinyağı kullanılmaktadır.

Halk inançlarına baktığımızda ise beş adet inanç tespit edildi. Bu inançlarda zeytin bereket ve uğur sembolü olarak öne çıkmaktadır.

Yapılan çalışma sonucunda zeytin ağacı, zeytin ve zeytinyağının Kilis halk yaşamını ve kültürünü doğrudan etkilediği, halk edebiyatı ürünlerine çok fazla yansımış olmasa da sosyoekonomik ve sosyokültürel hayatta zeytinin ayrı bir yeri olduğu görülmüştür.

Ekler

Bu bölümde “Kilis Halk Edebiyatı Ürünlerinde Zeytin” adlı bölümde dördünlük hâlinde verdiğimiz türkülerin tamamı verilmiştir.

⁴⁶ Bu inançla ilgili söylenen bir hikâye vardır. Zeytin ağacının hasatı kışa geldiği için Allah'a “ Beni kışa koydun, kimse benim yanıma uğramaz.” der. Allah da zeytin ağacına demiş ki “Sana öyle güzel elleri kınalı gelinler göndereceğim.” demiş (K. K.4).

1- Kilis Destanı

Kilis'imın bağları
Kekik kokar dağları
Kültürü, aydınları
Aydınlatır çağları

İnsanları cömerttir
Hem de efece merttir
İkramda ve sevgide
İller içinde tektir

Baharında, kışında
Toprağında taşında
Sihirli bir güzellik var
Karataşın başında

Akşam güneş batarken
Gün uykuya yatarken
Kilis bir başkadır
O demleri yaşarken

Sevdası gönlümdedir
Hayali gözümdedir
Tarihlere ses getiren
Büyü camilerdedir

Yemyeşil ovasında
Zeytinler arasında
Anılar canlanıyor
Yılların arkasında
(Söz / Güfte: Aleaddin YAVAŞÇA)

2- Kilis Bağlar Ülkesi

Kilis bağlar ülkesi aman aman
Bağlar üzüm bölgesi
Üstündeki salkımlar aman aman
Bu derenin meyvesi

Akpınar zappur yolu aman aman
Koyu gölgesi dolu
Üstündeki çiçekler dolu aman aman
Bürümüş sağı solu

Gel güzel Kilisli kız
Çiçekler süslü kız
Beyaz kuğular gibi
Kırpikleri sisli kız

Gökdeniz mantrası aman aman
Denizdir manzarası
Üstündeki zeytinler aman aman
Birer zümrüt tanesi
Söz/ Müzik: Ahmet Nuri ULUSOY

3- Zeytin Yaprağı Yeşil

Zeytin yaprağı yeşil aman bir yar elinden
 Altında kahve pişir yandım bir yar elinden
 Beni sana vermezler aman bir yar elinden
 Aklın başına devşir oy nerelere gidem elinden
 Aman bir yar elinden yar eli yar elinden
 Oy seni sallamıyayım da amanda bir elinden
 Zülfünün telinden oy nerelere gidem elinden
 Aman bir yar elinden yar eli yar elinden

Yar bahçaya girdin mi
 Sevdiğini gördün mü
 Sevdiğini görünce
 Saçlarını ördün mü

(Derleyen / Notaya Alan: Nevin Akol)

Kaynaklar

- Abalı, İ. (2008). Meslek folkloru bağlamında zeytincilik. *Ulakbilge*, 2(3), 115-139.
- Aça, M. (2017). Zeytin ağacı simgesi, *Zeytin Kitabı*. (ed. Emine Gürsoy Naksali). İstanbul: Kitabevi Yayınları, 255-271.
- Açık, T. (2004). Anadolu'da üzüm ile zeytin. *Kebikeç, İnsan Bilimleri İçin Araştırmaları Dergisi*, 17, 248-293.
- Aldemir, A. ve Öztürk, M. B. (2015). *Kilis gezi rehberi*. Kilis: GNG Yayıncılık.
- Atik, M. (2011). *Kilis kültüründe bir bekke*. Ankara: Özbaran Yayıncılık.
- Atilla, N. (2015). Ağaçtan insana, *İzmir Zeytin Sempozyumu*. İzmir Akdeniz Akademisi, 2-3 Eylül 2015, İzmir, 9-17.
- Bebekoğlu, S. ve Tektuna, M. (2014). *Kilis kültür envanteri kentsel mimari, kırsal mimari, yazıt eserleri*. Kilis: GNG Yayıncılık.
- Çolakoğlu, S. (.....), *Kilis'te mizah ve Kilis söylemi*.
- Efe, R. vd. (2017). Türkiye'de zeytin ve zeytinyağı terminolojisi. *Zeytin Kitabı*. (ed. Emine Gürsoy Naskali). İstanbul: Kitabevi Yayınları, 93-119.
- Elmalı, A. (2012). *Kilis'te anonim halk edebiyatı örnekleri ve manileri*. Kilis: Kilis Belediyesi Kültür Yayınları.
- Ergun, P. (2012). *Türk kültüründe ağaç kültü*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.
- Gezgin, D. (2007). *Bitki mitosları*. İstanbul: Sel Yayınları.
- Gür, B. (2017). Antikçağda zeytinyağı ve günümüzde zeytinyağı müzeleri. *History Studies*, 9(2), 139-155.

- Hehn, V. (1998). *Zeytin, incir, üzüm kültür tarihi eskizleri*. (çev. Necali Aça). Ankara: Dost Yayınları.
- Kara, K. ve Kabak, T. (2019). Mustafa Necati Sepetçioğlu'nun Sabır Ağacı roman serisinde kült ve sembol olarak ağaç. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 8(2), 900-913.
- Kaya, D. (2014). *Türk dünyası ansiklopedik Türk halk edebiyatı kavramları ve terimleri sözlüğü*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Kaplan, M. ve Arıhan, K. S. (2012). Antik çağdan günümüze bir şifa kaynağı: zeytin ve zeytinyağının halk tıbbında kullanımı. *Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 52(2), 1-15.
- Kur'an-ı Kerim ve Muhtasar Meali*, (2001). (Haz. Hayrat Neşriyat İlmî Araştırma Merkezi Meal Heyeti), İstanbul: Hayrat Neşriyat.
- Küçük, E. (2017). Tarihi metinlerde zeytin, *Zeytin Kitabı*, (ed. Emine Gürsoy Naksalı). İstanbul: Kitabevi Yayınları, 81-93.
- Küçükkömürler, S. ve Ekmen, Z. (2008). Barışın simgesi zeytin ve Anadolu kültürü, *CANAS-38*, 809-820.
- Nahya, Z. N. (2011). Zeytin tüm ağaçların ilki, ilahların ve insanların onuru. *Metro Gastro Dergisi*, 88-90.
- Oy, A. (1991). *İslam ansiklopedisi*. 4, 44. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Ögel, B. (2000). *Türk kültür tarihine giriş II-IV*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Öznur, Ş. ve Nesim, A. (2017). Zeytin yaprağı ile tütsülenme. *Zeytin Kitabı*. (Ed. Emine Gürsoy Naskalı). İstanbul: Kitabevi Yayınları, 271-275.
- Sakaoğlu, S. (1997). *İslam ansiklopedisi*. 15, 345. İstanbul. Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Şahmaranoğlu, H. (2000). *Kilis yöresi türküleri*. Kilis: Kent Yayınları.
- Tuncel, M. (2002). *İslam ansiklopedisi*. 26, 5-8. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Uraz, M. (1994). *Türk mitolojisi*. İstanbul: Düşünen Adam Yayınları.

Kaynak Kişiler

- K. K. 1: Sabiha DURAK, 1939, Kilis-Merkez, Okuma-Yazma yok, Ev hanımı.
- K. K. 2: Mehmet KEÇİK, 1977, Kilis-Merkez, Lise mezunu, Mahsereci.
- K. K. 3: Hüseyin MAAŞOĞLU, 1967, Kilis-Acar Köyü, İlkokul mezunu, Çiftçi.
- K. K. 4: İclal BURKAY, 1964, Kilis-Merkez, Ortaokul mezunu, Ev hanımı.
- K. K. 5: Muzaffer KARAKANLI, 1949, Kilis-Zadeli Köyü, Ortaokul mezunu, Terzi.
- K. K. 6: Hatice KARAKANLI, 1963, Merkez-Zadeli Köyü, İlkokul mezunu, Ev hanımı
- K. K.7: Hüseyin SOYDİNÇ, 1946, Kilis-Merkez, İlkokul mezunu Minare ustası.
- K. K. 8: Şaban ÇİÇEK, 1954, Kilis-Merkez, İlkokul mezunu, Çiftçi.
- K. K. 9: Hasan Ahmet KAYAOĞLU, 1954, Kilis-Zadeli Köyü, Ortaokul mezunu, Bekçi.
- K. K.10: Mehmet TEKSABUNCU, 1965, Kilis-Merkez, Lise mezunu, Sabuncu.
- K. K. 11: Mehmet Tahir GÜLER, 1945, Kilis-Merkez, Ortaokul mezunu, Kasap.
- K. K.12: Fatime KANBER, 1973, Kilis-Merkez, Ortaokul mezunu, Ev hanımı.

- K. K. 13: Ahmet ELMALI, 1945, Kilis-Merkez, Lise mezunu, Emekli memur.
 K. K. 14: Abdullah Gültekin, 1957, Kilis-Merkez, Ortaokul mezunu, Çiftçi.
 K. K. 15: Aytunç Salihoğlu, 1947, Kilis-Merkez, Üniversite mezunu, Eczacı.
 K. K16: İsmınur Demirel, 1964, Kilis-Merkez, Okuma-Yazma yok, Ev hanımı.
 K. K. 17. Mehmet Durak, 1964, Kilis-Merkez, Ortaokul mezunu, Şoför.

Extended Abstract

The olive tree is a thick, woody tree that can live between 2 and 10 meters for 2000 years. Due to its resistance to hot and cold weather conditions, it is widely cultivated worldwide. The reason why this tree is so widespread is the fruit that grows on it. So olive both the high fat content and the delicious food make this fruit valuable.

Another feature that makes the olive tree important is its frequent mention in the holy books. In the Qur'an, the name of the olive is mentioned in six verses. At the same time, Homer's works are frequently mentioned in many mythologies and legends. This gave birth to beliefs and legends about olive trees among societies. One of them is Noah's Flood.

The olive tree has been cultivated in the Mediterranean for thousands of years. It is known that the olive tree, which originated in the Palestinian territories, is of Sami origin. Kilis is one of the homeland of olives in Anatolia. For this reason, olive cultivation takes the first place among the agricultural activities in Kilis. The cultivation of olives in the region since ancient times suggests that it affects the traditions and customs of the living society. That is why we have determined our study area as Kilis region.

When examining the Kilis region, we first examined the olive production processes. For many years, the people integrated with olive in these soils have developed olive growing methods and terms. In our article we first discussed olive care. In the process, when the elongated branches of the olive tree are to be cut, which methods are to be cut, which are the processes to be done before and after the harvest operations are stated. He then gave information about how to plow the field.

Another issue is the harvesting process. Since the climate in Kilis is dry in summer and cold in winter, it produces olive tree like November. It is useful to know the olive species grown in the region before harvesting. Two types of olives are grown in the region. One of these is "Gemlik olives" and the second type is "Kilis olives". There are different names of Gemlik olives in the region. While Gemlik olives are generally used as table olives, Kilis olives with high oil content are used in oil production. Harvesting process also shows differences in the way these olives are collected. In this article, harvesting processes are covered in a wide way. Information obtained from the source persons and as a result of our observations were conveyed in full clarity. The terms used here are given as footnotes.

After the harvesting process, the product evaluation process is started. While we see the fruit and olive oil of the olive tree at the tables in Kilis, we also see it as a source of healing in folk medicine. While the wood is used for warming, its leaf is used as animal feed. In this direction, we will look at oil squeezing processes, olive flavoring, soap making and firing operations under the title of evaluation. In this article, all of these product evaluation procedures are examined under separate titles. Firstly, the most used substance of olive, namely oil, is emphasized. The oil extraction processes were examined during oil squeezing. The fabrication process has not been studied.

The third part of our article is titled "Olives in Kilis Folk Literature Products". Under this title, the species coming from the people, including the way of living and verbal values of the people are discussed. Folk literature, which includes good or bad events, has been said for centuries by people living in the region. In this section, folk songs, mania and proverbs which are included in anonymous folk literature, which are said in Kilis, will be discussed. This section has been used in written sources.

Kilis olive has an important place in public health. Olives, alone or combined with other substances, serve the human health in a positive way. In folk medicine in Kilis region, olive tree is frequently used as a source of healing. The information identified here is compiled from oral sources.

From the moment they exist, people have sought a spiritual shelter. This spiritual as well as material belief is sometimes. After the belief of God, man is materially believed in power, nature and events in nature. The olive tree, which is one of the material belief elements in nature, is highly likely to have gained an important place in the belief system of the Turkish nation after the Turks became Muslims and kept Anatolia. In the conclusion part, a general evaluation of the article is made.