DOI: 10.7816/ulakbilge-02-03-08

MESLEK FOLKLORU BAĞLAMINDA ZEYTİNCİLİK

(GÖZKAYA KÖYÜ/AYDIN ÖRNEĞİ)

İsmail ABALI
Ege Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü
ismail(at)abali.info

ÖZET

İlk olarak meslek folkloru ile ilgili bilgilerin verileceği bu çalışmada, ayrıca, gelir getiren bir faaliyet alanını meslek yapan ölçütlere yer verilecek ve bu ölçütler göz önünde bulundurularak zeytinciliğin bir meslek olup olmadığı tartışılacaktır. Bunun yanında zeytin ve zeytinyağının tarihçesi ile zeytinciliğin geçmişine ilişkin birtakım bilgiler sunulacak ve ardından Aydın'ın Koçarlı ilçesine bağlı Gözkaya köyündeki zeytincilik faaliyetlerine yer verilecektir. Bu bağlamda yöreden derlenen inanış-ritüeller, zeytin tatlandırma yöntemleri ve yöredeki zeytincilikle ilgili terimler, deyimler ile diğer söyleyişler incelenecektir. Çalışmamızın sonunda ise genel bir değerlendirme yapılacak ve konuyla ilgili birtakım öneriler sunulacaktır.

Anahtar Kelimeler: Zeytincilik, Meslek folkloru, Grup folkloru, Meslekler, Halk kültürü

Abalı, İ. (2014). Meslek Folkloru Bağlamında Zeytincilik (Gözkaya Köyü/aydın Örneği). *Ulakbilge*, 2 (3), s.115-139.

WORKING ON OLIVE IN THE CONTEXT OF OCCUPATIONAL FOLKLORE

(THE PATTERN OF VILLAGE GÖZKAYA, AYDIN)

ABSTRACT

In this study including the informations about the occupational folklore at first, also, the criterions of the working fields to providing become a profession will be emphasized and dicussed working on olive if it is a profession or not, according to these criterions. Besides the some knowledges about the history of oil, olive and working on olive and after that, the informations about people in Gözkaya village (Koçarlı-Aydın) how to work on olive. About this context the believes-rituals, the methods of making olive sweet and the terms, idioms and other verbal components collected from the region will be analysed. At the end of the study, the findings will be evaluated and certain advices about the issue will be presented.

Keywords: Working on olive, Occupational folklore, Group folklore, Professions, Folk culture

Giriş:

Tarihi süreci içerisinde folklor, çoğu zaman aynı bölgede yaşayan ve/veya aynı etnik kimliğe bağlı gruplara uygulanmış; bir bakıma bu durum, folklor derleme ve araştırmalarının vazgeçilmez bir kaidesi olarak algılanmıştır. Hem dünyada hem de Türkiye'de sadece köylü ve varoşların kültürlerinin incelenmesiyle vücut bulan bu kaide, son yıllarda öne sürülen birtakım görüşler neticesinde değişmeye temayül göstermiş ve bu temayülle birlikte, anılan grupların dışında da çeşitli sosyal grupların varlığı ve bunların da kendilerine özgü folklorlarının olduğu gerçeği ortaya çıkmıştır.

Bu anlamda, başta Alan Dundes olmak üzere pek çok araştırmacı, folklor bağlamında sosyal grupların tanımını yeniden yapmış ve bu alanda bir çığır açmıştır. "*Halk, en az bir ortak faktörü paylaşan herhangi bir insan topluluğudur*" diyen Dundes (2010: 17), "halk" kavramını bilindiği tanımının dışına çıkarmış, "halka ait her şeyi" inceleyen folklorun araştırma alanını genişletmiş ve daha sonra yapılacak olan grup folkloru çalışmalarının adeta temelini atmıştır.

Meslek Folkloru

Batı'da "occupational folklore" adıyla bilinen bu kavram, Dundes'ın yukarıda yer verdiğimiz "halk" tanımıyla birlikte halkbilimi çalışmalarının kırsaldan şehre yönelmesi sonucunda ortaya çıkmıştır. Zira sonraki süreçte, sadece kırsalda yaşayanların değil şehirde yaşayan varoşların, hatta modern bir yaşam süren ve çeşitli gruplar kurarak ortak değerleri olan şehirlilerin de kendilerine ait folklorlarının olduğu fikri benimsenmiştir. Bu fikirden hareketle "meslek folkloru" kavramı önem kazanmış (McCarl, 1986: 71) ve bu bağlamda çeşitli meslek gruplarının folklorları incelenmeye başlamıştır.

Bu fikrin benimsenmesinde, şüphesiz, Alan Dundes'ın görüşleri ve tespitleri büyük bir rol oynamıştır. Zira Dundes (2003), "halk"ın tanımını yaparken ortak değerleri bulunan her grubun kendine ait halk bilgisi ürünleri bulunduğunu ve meslekler için de aynı durumun söz konusu olabileceğini zikretmiş; baseball oyuncuları, kömür madencileri, kovboylar, balıkçılar gibi tüm meslek üyelerinin de kendi aralarında argo, efsane, şaka ve fıkraları olduğunu

belirterek endüstrileşme ve şehirleşmenin folkloru yok etmediğini, aksine halkbilimini farklı boyutlara taşıdığını ileri sürmüştür (11). Bauman (2010) ise halk gruplarının oluşumunda etkin olan ortak bazı faktörlerin içinde meslek olgusunu da değerlendirmiş ve aynı mesleği icra eden gruplar arasında ortak folklor örnekleri olabileceğine dikkat çekerek meslek-halkbilimi ilişkisini irdelemiştir (45).

Çıkış noktası, işyerlerindeki özel bir dilin, giyim tarzının, inanışların, sembollerin ve iş için gerekli aletlerin nasıl yaratılıp kullanıldığı ile o mesleğe mensup kişilerin bunları nasıl algıladığı olarak gösterilen meslek folkloru kavramı, Avrupa'da o mesleğin çalışma kültürü ve ideolojisi şeklinde algılanırken Amerika'da ise mesleklere ait hikayeler, şiirler ve kostümler olarak benimsenmiştir (Duymaz&Şahin, 2010: 105).

Konuyla ilgili olarak Batı'da bahçıvanlık, demiryolu işçiliği, kerestecilik, çiftçilik ve madencilik gibi meslekler incelenmiştir. Türkiye'de ise meslek folkloruyla ilgili yapılan çalışmaların en eski örneklerinden biri olarak M. Halit Bayrı'nın Balıkesir'deki ayakkabıcı, derici ve keçecilerden halk bilgisi ürünleri derlediği *Halk Adetleri ve İnanmaları* adlı kitabı gösterilmektedir. Şükrü Elçin'in dokumacılık ve balıkçılıkla ilgili yazıları da meslek folkloru açısından ilk profesyonel çalışmalar olarak dikkati çekmiş; Öcal Oğuz ve öğrencilerinin mesleklerle ilgili yaptığı derlemeleri içeren *Türkiye'de 2004 Yılında Yaşayan Geleneksel Meslekler* adlı çalışma da meslek folkloru kapsamında değerlendirilmiştir (Duymaz&Şahin, 2010: 105-106). Ali Duymaz ve H. İbrahim Şahin de meslek folkloru kapsamında Balıkesirli dericilerin oyunları ile geleneksel mesleklerdeki pir inancı ve hikayeleri (Duymaz&Şahin, 2010) üzerine çalışmalar yapmıştır.

Bu düşünceden hareketle biz de -tıpkı yukarıda sayılan meslekler gibi- zeytincilikle geçinen çiftçilerin mesleklerine özgü somut ve somut olmayan kültür bağlamında birtakım folklorik ürünleri olabileceğini düşündük ve Aydın'ın Koçarlı ilçesine bağlı Gözkaya köyünde bu ürünlerle ilgili derlemeler yaptık. Bu bağlamda zeytincilikle ilgili faaliyetlerin nasıl yürütüldüğü, yörede kullanılan ve uğraşı alanına mahsus terimler ile diğer folklor ürünlerini derleyerek incelemeye çalıştık.

Zeytincilik Bir Meslek Midir?

Kişilerin geçimlerini sağladığı herhangi bir faaliyet alanının meslek olup olmadığı hususu yıllarca tartışıla gelen bir konudur. Birçok bilim insanının üzerinde çalışmalar yaptığı "meslek"in bilim dünyasındaki genel tanımı "toplumdaki sosyal, ekonomik ve teknolojik

yapının gerektirdiği bir iş bölümü sonucu ortaya çıkan, bireyin ilgi ve kabiliyeti ile sosyal etkinliklere katılma gereksinimi ve toplumun bireyden sosyal ve ekonomik yaşamda sorumluluk yüklenmesi talebi sonucu ortaya çıkmış olan bir yaşamsal etkinlik olgusu" (Budak, 2003: 401) olarak kabul edilmektedir. Özellikle günlük yaşamda "iş" ile karıştırılan mesleği, meslek yapan birtakım ölçütler olduğu ve bu ölçütlerle "iş"ten ayrıldığı da pek çok bilim adamı tarafından dile getirilmiştir. Zira Flexner, Povalko, Genevieve ve Roy Bixler gibi bazı araştırmacıların geliştirdikleri ve son olarak 1981 yılında Flexner'in kriterlerini tekrar düzenleyen Kelly ile birlikte bu kriterler, günümüz meslek araştırmalarının vazgeçilmezi konumunda bulunmaktadır. Bu özelliğinden dolayı Kelly'nin geliştirdiği kriterlere kısaca değinmek yerinde olacaktır (Chitty, 1997):

1. Meslek bünyesinde verilen hizmet, kişi ve toplumun sağlığı/ihtiyacı için vazgeçilmez olmalıdır.

2. Mesleğin araştırmalarla sürekli olarak geliştirilebilen bir bilgi yükü vardır.

3. Meslek bünyesinde verilen hizmet, entelektüel aktiviteleri içerir.

4. Meslek uygulayıcıları yüksek öğrenim kurumlarında eğitilmelidir.

5. Meslek uygulayıcılarında otonomi söz konusudur.

6. Meslek uygulayıcıları hizmet sunmaya isteklidir ve bunu yaşamlarının bir parçası olarak görürler.

7. Meslek üyelerinin uygulama ve karar vermelerinde etik kodlar önemlidir.

8. Yüksek standartta uygulamayı destekleyen ve teşvik eden bir örgüt vardır.

Meslekle ilgili yapılan bu tanımlar ve belirlenen kriterlere göre zeytinciliğin tam manasıyla bir meslek olmadığı göze çarpmaktadır. Zira tanım ve tariflerden de anlaşıldığı üzere herhangi bir faaliyetin meslek sayılabilmesi için üyelerinin o mesleğe dahil olmadan evvel uzunca bir süre eğitilmeleri gerekmektedir. Örneğin öğretmenlik mesleği için ilgili lisans programlarının yanı sıra pedagojik formasyon eğitimi, doktorluk için de tıp eğitimi almak zorunludur. Pek tabiî ki modern mesleklerde olduğu gibi geleneksel mesleklerde de aynı durum söz konusudur. Herhangi bir eğitim kurumundan olmasa da o mesleğin ustasından alınan eğitim, ilgili mesleğe dahil olma konusunda önemli bir aşama olarak kendini

göstermektedir. Zeytinciliğe baktığımızda ise söz konusu işte faaliyet göstermek için önceden alınması gereken herhangi bir eğitimsel sürecin bulunmadığını ve bu sürecin öğrenme aşamasında yani iş başında gerçekleştiğini görmekteyiz. Mesleği meslek yapan bu önemli kriterden yoksun oluşu, zeytinciliğin meslek kategorisine girmeyişinin en mühim nedeni olsa gerektir.

Fakat çiftçiliğin bir alt dalı olarak nitelendirilen zeytincilik, hiç şüphesiz, *meslekleşme süreci*nde olan bir faaliyet alanıdır. Nitekim yukarıda da değindiğimiz eğitim olgusu bağlamında son zamanlarda yüksek öğretim kurumlarında açılan zeytincilik meslek yüksek okulları ve araştırma enstitüleriyle birlikte zeytinciliğin standardının yükseltilmesi ve kısa bir sürede *yenilenebilen ve araştırmalarla zenginleşebilen bir bilgi yükü* ile donatılması amaçlanmaktadır.

Meslekleşme sürecinde olduğu kanısına vardığımız zeytincilik üzerine yapılacak grup folkloru çalışmalarının da *meslek folkloru* bağlamında yapılması kanaatinde olduğumuzu belirtmek istiyoruz. Zira tam manasıyla meslek sayılan faaliyet alanlarından -folklorik anlamda- hiçbir eksiği olmadığını düşündüğümüz zeytinciliğin hem meslekleşme sürecinde olduğunu göz önünde bulundurmamız hem de söz konusu faaliyet alanını araştırma sahamızda *halkın tek mesleği* olarak tespit etmemiz neticesinde yazımızın başlığını "Meslek Folkloru Bağlamında Zeytincilik" şeklinde belirlediğimizi ifade etmek yerinde olacaktır.

Tarihte Zeytin, Zeytinyağı ve Zeytincilik

Araştırma alanımızdaki zeytincilik faaliyetlerine geçmeden önce zeytin, zeytinyağı ve zeytinciliğin tarihine ilişkin kısa bir bilgi vermek uygun olacaktır:

Batı dillerinde "*ela, elaara, olea, olivum, olive*" gibi sözcüklerle karşılanan "*zeytin*" sözcüğünün Orta Doğu dillerindeki kökeninin ise İbranicedeki "*zeyt*" kelimesine dayandığı ve Arapçaya da "*ez-zeytûn*" olarak geçtiği düşünülmektedir (Küçükkömürler&Ekmen, 2008: 811). İlk defa Anadolu Beylikleri döneminde yazılan eserlerde rastlanan (Ögel, 1978: 330-331) ve bugün Türkiye Türkçesinde "*zeytin*" şekliyle kullanılan bu sözcük, diğer Türk lehçe ve şivelerinde de benzer şekillerde karşımıza çıkmaktadır (Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü, 1991: s. 1014-1015).

Oleaceae familyasından olan zeytin (Oleaeuropea L.), boyu 2-10 metre arasında değişebilen bir bitkidir. 2000 yıllık zeytin ağaçlarının olduğu da göz önünde bulundurulursa oldukça dayanıklı bir ağaç olduğu anlaşılan zeytinin kuraklıktan etkilenmediği de bir gerçektir

(Dara, 2010: 473). Doğu Akdeniz'e özgü bir bitki olduğu düşünülmüşse de son dönemlerde Batı Akdeniz havzasında zeytine ait fosiller bulunmuştur. Bu da zeytinin sadece Doğu Akdeniz havzasının doğal bitki örtüsü olmadığı gerçeğini gözler önüne sermektedir.

Araştırmalar sonucunda 39 bin yıllık zeytin yaprağı fosilleri ile geçmişi hakkında tahminler yapılan (Erdoğan, 2011: 9) zeytinin anavatanı konusunda değişik görüşler mevcuttur. Bir görüşe göre zeytinin anavatanı Hatay, Gaziantep ve Kahramanmaraş yöresi olarak kabul edilirken (Dara, 2010: 473) başka bir görüşe göre ise bu coğrafya Suriye'dir (Özdizbay, 2004: 23). Bu konuda farklı düşünceler mevcut olsa da şu bir gerçektir ki zeytini çeşitli amaçlar için kullanan ve ıslah edip ilk kez bir kültür bitkisi olarak yetiştiren topluluğun M.Ö. 4000'lerde yaşadığı bilinen Samiler olduğudur (Kaplan&Karaöz Arıhan, 2011: 3).

Akdeniz havzasına yayılan zeytinin burada kurulmuş farklı medeniyetlerce de üretildiği ve değişik alanlarda kullanıldığı bilinmektedir. Mezopotamya ve Hititlerde zeytinyağının kozmetik ürün olarak kullanıldığı ve Mısırlıların da M.Ö. 1600'lerde Nil Nehri kıyılarına zeytin ektiği, bulgular sonucunda ortaya konan birtakım bilgilerdir. Eski Girit'te hiyeroglifle yazılmış "*zeytin*" sözcüğünün bulunması, Yunan mitolojisinde tahıl ve şarapla birlikte zeytinin de tanrıların bir armağanı sayılması, Antik Yunan'da yapılan olimpiyat oyunlarında zeytin dallarından yapılmış taç takma geleneğinin olması ve Eski Roma'da zeytin yetiştirildiğine dair bulguların elde edilmesi neticesinde Antik Yunan, Roma ve Girit'te de zeytinin önemli bir unsur olduğu ortaya çıkmaktadır. Antikçağ'da presleme yoluyla elde edildiği bilinen zeytinyağı ile zeytinin yine bu dönemde; ilaç yapımında, beslenmede ve kozmetik amaçlı olarak kullanıldığı düşünülmektedir (Kaplan&Karaöz Arıhan, 2011: 3-7).

Antik çağlardan günümüze zeytin, zeytin ağacı ve zeytinyağı, özellikle Akdeniz havzasında kurulan, hatta bu bölgeye sonradan yerleşen medeniyetlerce kutsal kabul edilmiş ve bu durum çeşitli inanış ve ritüellere de yansıyarak kendini göstermiştir. Örneğin Antik Yunan'da zeytinden nasıl yağ çıkarılacağını Atinalılara Kekrops'un oğlunun öğrettiğine ve bir gece yanarak yok olan bir zeytinliğin koruyucu tanrıça Athena tarafından yine bir gecede büyütüldüğüne inanılmakta idi (Kahyaoğlu, 2011: 93). Mısırlılara göre ise zeytinyağı elde etme tekniklerini insanoğluna öğreten, tanrı İsis idi. Üç büyük dinde de mukaddes kabul edilen zeytin, Musevilerce bir sunu yağı olarak kullanılmıştır (Gezgin, 2011: 86). Hıristiyanlıkta da İsa'nın *Zeytindağı*'nda dolaştığı, burada vaazlar verdiği ve üzerinde çarmıha gerildiği inancı mevcuttur (Tanyu, 1973: 13). Müslümanlıkta ise zeytin, İslam'ın sembolü

olarak düşünülmekte (Ergun, 2004: 82) ve Kuran'da "doğuda ve batıda bulunmayan mübarek ağaç" olarak ifade edilmesiyle de kutsal kabul edilmektedir. Ayette bahsedilen bu mukaddes zeytin ağacı, bugün neredeyse bütün camilerde karşılaşılan bir unsur olarak seccadelerde veya duvarlarda asılı şekilde kendini göstermektedir (Reat, 1975: 18). Bunun yanında, İslam dünyasında zeytinin kutsallığını gösteren söylenceler de mevcuttur. Bir efsaneye göre Peygamber'in ölümünden sonra tüm ağaçlar gözyaşı dökmekte, fakat zeytin ağacında herhangi bir üzüntü ibaresi görülmemektedir. Kendisine niçin üzülmediği sorulduğunda ise zeytin ağacı "Benim üzüntüm diğer ağaçlar gibi gösterişli değildir. Gövdemi yarıp bakarsanız, içimdeki siyahlığın sebebini anlarsınız" diyerek Peygamber'in ölümüne ilişkin üzüntüsünü bu şekilde dile getirmiştir (Zaferatos, 2008 : 7-8).

Kutsallığının yanında *barışın simgesi* olarak da bilinen zeytinin tanrı ile insan arasındaki barışı sembolize ettiğini ifade eden efsaneler de yok değildir. Adem öldükten sonra ağzındaki tohumlardan çıkan üç ağaçtan biri olması (Eliade, 2003: 291) ve herkesçe bilinen Tufan hikayesinde de Nuh'un karayı bulması için gönderdiği güvercinin gagasında dalıyla birlikte geri dönmesi (Seyidoğlu, 2007: 27) zeytinin tanrı ile insan arasındaki antlaşmanın bir simgesi olduğunu göstermektedir. Bunun yanında büyük doğal felaketlerden en az zararla kurtulduğunun bilinmesi ve uzun ömürlü olmasından dolayı zaman zaman *ölümsüzlüğün* ve *umudun simgesi* olarak da düşünülmüştür (Küçükkömürler, 2011: 200).

Yapılan arkeolojik kazılar neticesinde bulunan yağ presleri, saklama kapları, duvar resimleri ve hatta zeytin çekirdeği fosilleri ile araştırmacılar, zeytinyağının zeytinin ıslah edilişinden yaklaşık 2000 yıl sonra elde edildiği sonucuna ulaşmışlardır. Sonraki dönemlerde zeytin ticaretinin başladığını da işaret eden bulgulara göre kısa bir dönemde, zeytin yetiştiriciliği ve zeytin/zeytinyağı kullanımı neredeyse tüm Akdeniz havzasına yayılmıştır (Ünsal, 2011: 15-16).

Tarih boyunca insanlar, zeytinden yağ çıkarmak için çeşitli yöntemler denemiştir. Bu yöntemlerin en eskisi, ayakla çiğneme usulüyle yağların çıkarılması ve sıcak suyla bu yağların alınması esasına dayanan bir yöntem olup eski Mısır'da kullanıldığı düşünülmektedir. Eski Yunanlıların geliştirdiği dibek taşları ise tarih sayfalarında zeytincilikle geçinenlerin vazgeçilmez araçlarından biri olarak yerini almıştır. Günümüzde hala kullanıldığı bilinen bu pres taşlarının pek çok çeşidi bulunmaktadır. Bugün ise çoğunlukla fabrikalarda yapılan zeytinden yağ elde etme işlemi *kontinü sistem* adıyla tanınan bir yöntemle yapılmakta olup bu

sistem kullanışlı olmasına rağmen kalitesiz yağ üretmesiyle de bilinmektedir (Başoğlu, 2009: 26-39).

Eski dönemlerden itibaren insanoğlunun geçimini sağladığı, ticaretini yaptığı ve pek çok alanda kullandığı zeytin ve zeytinyağı, bugün de Akdeniz havzasının tümünde olduğu gibi ülkemizin Akdeniz, Ege ve Marmara bölgelerinin kıyı kesimlerinde yaşayan çiftçilerin en önemli geçim kaynaklarından biri olmakla birlikte ayrıca Güneydoğu Anadolu ve Karadeniz bölgelerinin bazı kısımlarında da üretilmektedir.

Dünya zeytin ve zeytinyağı üretiminde ilk sıralarda yer alan ülkemizde zeytin yetiştiriciliği, zeytin hasadı, zeytinyağı elde etme teknikleri vs. artık modern yöntemlerle yapılmakta; araştırma alanımız olan Gözkaya köyü gibi yerleşim birimlerinde ise eski usuller de kullanılmaktadır.

Gözkaya Köyünde Zeytincilik Faaliyetleri

Aydın ilinin Koçarlı ilçesine bağlı Gözkaya köyü, 283 nüfuslu olup dört mahalleden müteşekkildir. Hayvancılık faaliyetlerinin de sürdürüldüğü köyün temel geçim kaynağı ise zeytinciliktir. Güz ve kış aylarında zeytin hasadı ile uğraşan köylüler, bahar mevsiminde de zeytin ağaçlarına bakım yapmaktadır. Kaynak kişilerden elde edilen bilgilere göre köy halkı, 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 gerektiği düşüncesine sahip olmamıza neden olmuştur.

Araştırma alanımızdaki zeytincilik faaliyetlerini üç başlık altında incelemek mümkündür:

Bakım İşlemleri:

Aşılama: Bilindiği gibi zeytin ağacı, doğası gereği dikilmeden de yetişebilen bir bitkidir. Zira köy halkı, bu durumu kuşların zeytinleri yedikten sonra çekirdeklerini toprağa atması ve o çekirdeğin filizlenerek yabani zeytin ağacı (delice) olarak çıktığı şeklinde izah

etmektedir. Zeytin ağacının bu durumundan dolayı köylüler, zeytin fidanı dikmekle vakit kaybetmeyip deliceleri bahar aylarında aşılayarak ıslah ederler.

Araştırma alanımızda aşılama işlemine büyük önem verilmekte ve çoğunlukla *kabuk aşısı* kullanılmaktadır. Bu aşı çeşidine göre ağacın en canlı kısmına yakın bir yerinden yahut dalı çıkarılarak yara almış kısmından bir veya iki kanat açılır ve ilgili kısım kesilerek yavaşça alınır. Daha önceden 2-4 yaşlarındaki başka bir ağaçtan alınan parça (kalem), bu kanatların altına sımsıkı sarılarak bağlanır. Kaynak kişilerden edinilen bilgilere göre kabuk aşısı ağacın ne kadar yere yakın kısımlarından yapılırsa sonuç o kadar olumlu olacaktır. Yöreden derlediğimiz bir diğer aşı çeşidi ise *yarma aşı*dır. Yarma aşı, kabuk aşısına benzemekle birlikte daha çok çapları 5 cm.den az olan dal ve gövdelere uygulanmaktadır. *Göz aşısı* ise yöre halkının nadiren kullandığı bir aşı çeşidi olup genellikle yaşlı ağaçları gençleştirmek için ve kabuk aşısının uygulanmasının mümkün olmadığı durumlarda kullanılmaktadır.

İmar: Bahar aylarında köylüler, zeytinin bir sonraki sezonda daha verimli olması için zeytin ağaçlarına *imar* yaparlar. İmar, zeytin ağacının kuruyan ve ters çıkan dallarının kesilmesi işlemidir ki imar yapılmayan ağacın zeytinlerinden yağ çıkmayacağı düşüncesi mevcuttur.

Çalı Açma: Bakım çalışmalarının bir diğeri ise ağacın dibindeki veya etrafındaki çalıların kesilmesi ve yabancı otların yok edilmesi işlemidir (Yörede *çalı açma* sözüyle ifade edilir). Bu çalı ve yabancı otların zeytin ağacının verimini düşürdüğü, bitkisel hastalıkları yaydığı ve özellikle genç ağaçlara zarar verdiği (Uludağ vd., 2003: 95) bilinmektedir. Yöre halkı da anılan sebeplerle birlikte, bu otların ağacın meyvesini kurtlandıracağına inanmakta, hasat işlemini aksatacağını düşünmekte ve dolayısıyla da bu işleme büyük önem vermektedir.

Hasat İşlemleri:

Diğer bölgelerde olduğu gibi Gözkaya köyünde de zeytinin hasat mevsimi sonbahardır. Eylül-ekim aylarında (dip zamanı) ortaya çıkan şiddetli rüzgarlar, ağaçtaki zeytinlerin bir kısmını yere döker. Dökülen bu zeytinler, hem hayvanlara yem olmasın hem de verimi düşmesin diye bir an önce toplanır ve fabrikalarda sıkılarak sezonun ilk yağı elde edilir. Ayrıca eylül-ekim aylarında zeytinler henüz yeşil olduğu için de *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. Mahsulün miktarına, havanın durumuna ve çalışanların performanslarına göre

değişmekle birlikte zeytinlerin çırpılarak toplanması işlemi, ortalama şubat-mart aylarına kadar devam eder.

Yörede, zeytin hasat edilirken kullanılan malzemeler şunlardır:

* Zeytinleri ağaçtan çırpmak için kullanılan uzun sopalar (sırık) ve son zamanlarda üretilen zeytin çırpma makineleri

* Çırpılan zeytinleri toplarken kullanılan sepetler

* Zeytin çırpılırken dağılmasını önlemek için ağacın dibine serilen bez yahut naylon çarşaflar

* Eğimli arazilerde zeytinlerin çarşaftan dışarı çıkmasını önlemek için çarşafa bağlanan (genellikle üç adet) çarşaf değnekleri *(Fotoğraf-1)*

* Çırpılan ve toplanan zeytinleri araçla ya da yük hayvanıyla taşımaya elverişli olması açısından kullanılan çuval ile plastik, tahta ya da çelik kasalar *(Fotoğraf-2)*

* Çarşafa dalıyla birlikte düşen zeytinleri dallarından ayıklamak için kullanılan değnek (dal değneği)

* Çuvalın ağzını dikmek için kullanılan çuvaldız ve sicimler

Hasat işlemi, zeytin ağacının bir sonraki yılda ürün verme oranını doğrudan etkilediği için oldukça mühim bir durum arz etmektedir. Zira geleneksel yöntemlerle yapılan hasat işlemi hem ürünün kalitesini düşürmekte hem de ağacın çiçeklenme fizyolojisini olumsuz etkilemektedir (Pekitkan vd., 2011: 36). Bu da özellikle ekonomik durumu müsait olan çiftçileri modern yöntemlere teşvik etmektedir.

Hasat işlemi bittikten sonra bazı aileler/çiftçiler (aynı köyde yaşayan veya başka köylerden gelen yoksul aileler olmak üzere), ağaçların başında veya dibinde kalan zeytinleri toplamak için başkasının zeytinliğine "başağa" (Bkz: *Deyimler, Kalıplaşmış Sözler ve Mecazlı Söyleyişler*) gidebilmekte ve zeytinlik sahibinden izin almaksızın kalan zeytinleri toplayıp satabilmektedir. Yörede son derece doğal karşılanan bu durum, köylüler arasındaki dayanışma ve hoşgörünün çok güzel bir örneği olarak dikkatimizi çekmiştir.

Yağ Sıkım İşlemleri:

Kaynak kişilerden edindiğimiz bilgilere göre zeytin sıkım işlemleri yaklaşık 30-35 yıl öncesine kadar -geleneksel bir usulle- köy içinde bulunan ve *yağ yeri* olarak adlandırılan yerde yapılmakta idi. Değirmen (pres) taşı, değirmen havuzu, dağar ve tekne kalıntılarına rastladığımız bu alan (*Fotoğraf-3)* eskiden köylülerin imece ile zeytinyağı elde ettikleri yer olarak bilinmektedir.

Köylülerden edindiğimiz bilgilere göre geleneksel usulle yapılan yağ sıkım işlemi şu şekildedir: Yük hayvanlarıyla getirilen zeytinler, değirmen havuzuna dökülür ve değirmen taşıyla ezilerek posası çıkarılır. Çıkarılan bu zeytin posaları, keselere doldurularak tekneye konur ve iki kişi, bu keseleri ayaklarıyla çiğneyerek yağın dışarı akmasını sağlar, ayrıca çiğneme esnasında keselerin üstüne sıcak su dökülür. Keselerden süzülen yağ, sıcak suyla birlikte dağara akar ve başka bir kişi de yüzeyde bulunan yağı bir kapla alarak ocakta kaynatılmak üzere bir kazana boşaltır. Yağ, ocakta kaynatıldıktan sonra tenekelere doldurularak evlere getirilir. 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 tümüyle 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, bidonlanarak eve getirilir. Köy halkının başka geçim kaynağı olmadığından dolayı bu yağlar hemen satılmaz; bir sonraki zeytin sezonuna kadar saklanır ve yıl içinde, paraya ihtiyaç duyuldukça azar azar satılır. Gözkaya köyünde "boş senesi"nde, "dolu senesi"nin (Bkz: *Zeytin ve Zeytincilikle İlgili Terimler*) yaklaşık beşte altıda biri kadar bir verim alındığından yağların hesaplı bir şekilde satılması ve tasarruflu kullanılması gerekmektedir.

Gözkaya köyündeki zeytincilik faaliyetlerine kısaca değindikten sonra zeytincilikle ilgili yöre halkından derlediğimiz folklor ürünlerini şu şekilde sıralayabiliriz:

A. İnanış ve Ritüellerde Zeytincilik

Tek geçim kaynağı olması ve uzun yıllar bu işle uğraşmalarından dolayı zeytincilik, Gözkaya köyü halkının hayatında ve doğal olarak da folklorunda çok önemli bir yer işgal etmektedir. Çalışmamızın bu kısmında, eski geleneklerine bağlı olan köy halkının

inanışlarında ve bazı ritüellerinde zeytin, zeytinyağı ve zeytincilikle ilgili unsurların nasıl yer aldığını incelemeye çalışacağız.

1. Zeytin ve zeytinyağının bereketini artırmak için yapılan uygulamalar:

* Çift çekirdekli zeytin uğurludur. Çift çekirdekli zeytini bulan kişi, bunu zeytinlik sahibine (veya aile reisine) verir ve karşılığında bahşiş/hediye alır.

* Çift çekirdekli zeytin cüzdanda taşınırsa cüzdan dolar; bolluk, bereket olur.

* Zeytin yaprağı bereket demektir, yağın içine atılırsa bereketli olur.

* Zeytin mevsiminde her yıl bir ağacın zeytinleri kurda kuşa hayır olsun diye toplanmaz. Eğer böyle yapılırsa gelecek yıl mahsul daha fazla olur.

* Bir zeytinlikteki her ağacın başında ve dibinde kurda kuşa hayır olsun diye bir miktar zeytin bırakılır.

* Zeytin çırparken ya da toplarken bir zeytin dahi kalsa üşenmeden o zeytin de alınmalıdır, zira zeytinin bereketi onda olabilir.

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

* Sezonda elde edilen ilk zeytin yağı, bereketli olsun diye komşulara da dağıtılır.

* Yeni yağ ile eski yağ birbirine karıştırılırsa yağ tükenmez, bereketli olur.

* Şubat ayından sonra zeytinlerdeki yağ, ağacın köküne gidermiş. Bu yüzden şubattan önce zeytinlerin toplanıp sıkılması gerekir.

* Yeni bir sırık alındığında zeytinyağı ile yağlanması gerekir.

* Zeytinliğe erkekler cünüp, kadınlar ise adetli iken giremez. Girerlerse zeytinliğin bereketi kaçar.

2. Zeytincilikle ilgili diğer inanış ve uygulamalar:

* Zeytin ağacı cennetten çıkmadır. Zeytin de cennet meyvesidir.

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

* (Çoğunlukla çocuklar olmaz üzere) Zeytin çırpamayanların iki ayağının arasına daha iyi çırpabilsin diye sırıkla birkaç defa vurulur.

* Bir sezonda zeytin hasat işlemi tamamen bittiğinde çırpıcılar birer sırık kırar.

* Bir ağacı iki kişi çırparken sırıklar birbirine çarparsa zeytinliğin tez vakitte hasat edileceğine inanılır.

* Bir sezonda zeytin bitirilince "*kurtuluş tüfeği*" atılır. Köydeki diğer insanlar, tüfek atan kişinin zeytini bitirdiğini anlar.

* Zeytin hasadını bitiren kişinin lokma döküp dağıtması gerekir.

Yöre halkının tek geçim kaynağı ve mesleği olmasından dolayı zeytincilikle ilgili inanışların temelinde bu gelir kaynağının kaybedilmesi korkusunun bulunduğunu söylemek kanımızca yanlış olmayacaktır. Zira zeytin ve zeytinyağının bereketinin muhafaza edilmesi için ortaya çıkan inanışlar ve yapılan ritüeller, zeytincilik faaliyetlerinin sürdürüldüğü zamanlarda tezahür etmekte ve bunlar özenle gelecek kuşaklara aktarılmaktadır. Hem İslami unsurlar hem de eski Türk inançlarıyla yoğrulan bu inanış ve ritüellerin dışında, herhangi bir inanç sistemine dahil olmayan fakat çiftçilerin tecrübeleri sonucunda inanışa dönüşmüş birtakım inanma unsurları da mevcuttur. Nitekim "Şubat ayından sonra yağın, ağacın köküne gittiği"ne inanılması bu durumla ilgilidir. Bereketle ilgili uygulamalarda dikkatimizi çeken bir diğer özellik ise aynı amacı taşıyan fakat zıt şekillerde yapılan pratiklerdir. Zira bir inanışa göre her sezon bir miktar zeytinin *saçı* niyetiyle kurda kuşa bırakılmasına rağmen başka bir inanışa göre de tek bir zeytin bile bırakılmadan hepsi toplanmalıdır; çünkü bereketin, bırakılan o zeytinde olabileceği inanışı mevcuttur. Bu durumun ise zeytincilik bağlamında bereket algısının her bireyde farklı şekillerde oluştuğu sonucunda ortaya çıktığı aşikardır.

Diğer inanış ve uygulamalara bakıldığında ise görülecektir ki yörede sadece zeytinciliğe özgü birtakım geleneksel uygulamalar mevcuttur. Örneğin zeytin hasadını bitiren çiftçinin "kurtuluş tüfeği" atması, zeytin çırpamayan kişilere temeli büyüsel işlemlere dayandığını düşündüğümüz ritüellerin tatbik ettirilmesi ve bunun gibi bazı uygulamalar bu savımıza destek oluşturabilecek nitelikler taşımaktadır.

B. Zeytin Tatlandırma

Anadolu'ya göçlerinden evvel zeytin ve zeytinyağını bilmediği savunulan Türklerin zeytin ile 11. yy.da tanıştığı düşünülmektedir. Osmanlı'nın erken dönemlerinde daha çok ilaç yapımı ve aydınlatmada kullanılan zeytinyağının ve kahvaltı sofralarında görülmeye başlanan zeytinin asıl 19. yy.dan sonra Türk sofralarında kendine yer bulduğu bilinmektedir (Küçükkömürler&Ekmen, 2008: 813-814). Günümüzde ise zeytin ve zeytinyağı, her sofranın müdavimi ve Türk damak tadının vazgeçilmezi olarak göze çarpmaktadır.

Çalışmamızın bu kısmında, araştırma alanımız olan Gözkaya köyü halkının zeytin tatlandırma yöntemlerine yer vereceğiz.

Zeytinin tatlandırılmasında (literatürde "*oleuropei*nin 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).

Gözkaya köyünde yetiştirilen zeytinler genellikle yağlık zeytinlerdir; fakat köy halkı, kendi zeytin tüketimi için bir miktar zeytini ayırır ve çeşitli yöntemlerle bu zeytinleri tatlandırarak tüketir. Köylülerin zeytin tatlandırma yöntemleri şöyledir:

* *Salamura zeytin*: Salamura zeytinlerin iri olması şarttır. Zeytinler, önce bıçakla tek tek çizilir ve suyla birlikte bir kaba konur. Yaklaşık bir hafta sonra suyu değiştirilir, tuzlanır ve bir yıl bekletildikten sonra güzelce yıkanarak yenir.

* *Yağlı (Cızmalık/dilmelik) zeytin*: Zeytinler iki veya üç defa çizilir ve suyla birlikte bir kaba konur. Haftada bir suyu değiştirilir ve bu işlem 4-5 hafta sürdürülür. Daha sonra keseye çıkarılan zeytinlerin üzerine ince ve ağır bir taş konur. Bu şekilde 25-30 gün bekletildikten sonra tuzlanır. 7-10 gün de bu şekilde bekletilir ve yine üzerine taş koyularak 25-30 gün daha bekletilir. Bu süre sonunda zeytinler yıkanır ve yağlanarak bidona konur. İçine limon doğrandıktan sonra da yemek için hazır hale gelir.

* *Bastırma zeytin*: Zeytinler çizilmeden, olduğu gibi tuzla birlikte bidona konur. Bidona dolduruluş esnasında sırayla bir avuç zeytin, bir avuç tuz atılır ki bu işlem, zeytinin tatlanması için önemlidir. Bidona doldurulduktan sonra 20-21 gün boyunca, zeytinle tuzun

iyice karışması için bidon günde birkaç defa sağa sola doğru sallanır. Bu süre sonunda zeytin yıkanarak yemeye hazır hale getirilir.

* *Gök dövme (Kırma/yeşil zeytin)*: Yeşil zeytinler toplandıktan bir hafta sonra çekirdekleri zarar görmeyecek şekilde taşla kırılır, yıkanır ve sıcak suyla beraber bir bidona konur. Ertesi gün suyu süzülür ve 10 gün boyunca bu işlem tekrarlanır. Bu süre sonunda onda bir oranında tuzlanır ve yemeye hazır hale getirilir.

C. Zeytincilikle İlgili Deyimler, Kalıplaşmış Sözler ve Mecazlı Söyleyişler:

Birçok meslekte olduğu gibi zeytincilikte de söz konusu işi yapan çiftçiler arasında birtakım söyleyişler, deyimler ve kalıplaşmış sözler mevcuttur. Zeytincilik faaliyetlerinin sürdürüldüğü zamanlarda sıkça karşılaşılan bu sözlü ürünleri şu şekilde göstermek mümkündür:

-1-

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

-2-

Sepeti çotağa asmak: Zeytin toplayanların, zeytin çırpanlara yetişmesini alaylı bir şekilde ifade etmek için kullanılır.

-3-

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.

-4-

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

-5-

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

-6-

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

-7-

Dallamak: Dal değneğiyle vurarak zeytinleri dallarından ayırmak

-8-

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

-9-

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

-10-

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

-11-

...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)

-12-

Yumurtayı sepete doldurmak: Zeytin toplayanların, çırpıcılara yetişmesi

D. Zeytin ve Zeytincilikle İlgili Terimler:

Çalışmamızın bu bölümünde, zeytincilikle ilgili yöre halkının kullandığı terimlere yer vereceğiz:

1. Zeytin ağacı ile ilgili terimler:

Çotak: Ağacın dallarının gövdesinden ayrıldığı ve aşının yapıldığı kısmı

Delice: Zeytin ağacının aşılanmadan önceki yabani hali

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

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

Tingil: Ağacın en yüksek kısmı

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

Yonsuk: Zeytin ağaçlarının belindeki kuru kabuklara verilen ad.

2. Zeytin işleme teknikleri ile ilgili terimler:

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.

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

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

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

Yevmiye: Kendilerine günlük belli bir miktar ücret ödenmesi karşılığında işçi çalıştırma tekniği. Gözkaya köyünde 2013-2014 zeytin sezonu itibariyle çırpıcı yevmiyesi ortalama 50 TL. iken elleyici (toplayıcı) yevmiyesi ise 30 TL.dir.

3. Diğer terimler:

Boş senesi: Zeytin mahsulünün az olduğu sezona verilen isim.

Dolu senesi: Zeytin mahsulünün çok olduğu sezona verilen ad.

Dağar: Değirmende sıkılan yağın aktığı oluk.

Tekne: Geleneksel usulle zeytin sıkım işlemlerinde kullanılan bir araç

Dalyan: Zeytin çırpmada kullanılan en uzun sırık

El değneği: Zeytin çırpmada kullanılan en kısa sırık *(Fotoğraf-4)*

Kelden: Zeytin toplamada kullanılan en küçük sepete verilen isim.

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

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

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

Çırpıcı: Zeytinleri sırıkla ağaçtan çırpanlara verilen ad.

Elleyici: Çırpılan zeytinleri yerden toplayanlara verilen isim.

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.

Sonuç:

Meslekleşme sürecindeki bir faaliyet alanı ve araştırma alanımızda da yöre halkının tek mesleği ve geçim kaynağı olarak tespit ettiğimiz zeytinciliğin *meslek folkloru bağlamında* incelenmesi neticesinde görülmektedir ki söz konusu faaliyet alanının yörede kendine has inançları, gelenekleri ve sözlü ürünleri mevcuttur. Yalnızca zeytincilik faaliyetlerinin

sürdürüldüğü zamanlarda tezahür eden bu folklorik unsurlar, yöre halkınca özenle korunmakta ve gelecek nesillere aktarılmaktadır.

Meslek folkloru bağlamında zeytinciliğin yeteri kadar incelenmemiş olması dikkati çeken bir durumdur. Nitekim ülkemizin özellikle güney ve batı bölgelerinin kıyı kesimlerinde yaşayan çiftçilerin temel geçim kaynakları arasında ilk sıralarda yer alan zeytinciliğin tamamen kendine özgü bir folklora sahip olduğu görülmektedir. Bizce, bu folklorik unsurların bahsi geçen bölgelerde ve özellikle Gözkaya köyü gibi zeytincilik faaliyetlerinin eski usullerle devam ettirildiği yerleşim birimlerinde derlenip yazıya geçirilmesi, çeşitli yöntemlerle incelenmesi ve daha sonra tüm bu verilerin toplanarak zeytincilik folkloru hakkında genel görüşlerin ortaya konması, bu konuda yapılması gereken akademik çalışmaların en başında gelmektedir.

Kaynakça:

AKÇİÇEK, Eren&Ötleş Semih, "Zeytin Ağacı Ürünleri ve Sağlık", Akhisar: *Ulusal Zeytin Kongresi*, 2011, s. 163-172.

ALTINBAŞ ÖZDEMİR, Bahar&Özdemir, Yasin, "Sofralık Zeytin ve Zeytinyağının Sahip Olduğu Bileşenlerin İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri", Akhisar: *Ulusal Zeytin Kongresi*, 2011, s. 133-136.

BAŞOĞLU, M. İsmail, Antik Çağda Kilikya Bölgesinde Zeytinyağı Üretimi, Adana: Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji ABD Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, 2009.

BAUMAN, Richard, "Halkbiliminin Farklı Kimliği ve Sosyal Tabanı", *Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 2*, (Çev: Feridun Çotra), Ankara: Geleneksel Yayıncılık, 2010, s. 40-48.

BUDAK, Selçuk, *Psikoloji Sözlüğü.* Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları, 2003.

CHITTY, Kay Kittrell, *Professional Nursing*, Philadelphia: W. B. Saunders Company, 1997.

DARA, Ramis, *Sofralara Geldi Bahar Baharatlar- Kokulu Otlar Yerel ve Evrensel Tatlar*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2010.

DUNDES, Alan, "Halk Kimdir", *Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar*, (Çev: Metin Ekici), Ankara: Milli Folklor Yayınları, 2003, s. 1-30.

DUNDES, Alan, "Folklor Nedir", *Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 2*, (Çev: Gülay Aydın), Ankara: Geleneksel Yayınları, 2010, s. 16-18.

DUYMAZ, Ali&Şahin, H. İbrahim, "Meslek Folkloru Kapsamında Geleneksel Mesleklerdeki Pir İnancı ve Hikayeleri Üzerine Bir Değerlendirme", *Milli Folklor*, S. 87, 2010, s. 101-112.

ELIADE, Mircea, *Dinler Tarihine Giriş*, (Çev: Lale Arslan Özcan), İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 2003.

ERDOĞAN, Rıdvan, "Nizip İlçesinde Zeytincilik ve Zeytinyağı Üretimi", Van: *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 20, 2011, s. 6-28.

ERGUN, Pervin, *Türk Kültüründe Ağaç Kültü*, Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 2004.

GEZGİN, Deniz, "Gövdesi Sır, Yağı İksir, Meyvesi Kadim", *Metro Gastro*, S. 63, 2011, s. 84-87.

KAHYAOĞLU, Mehmet, "Barışın ve Devamlılığın Sembolü Zeytin", *Metro Gastro*, S. 63, 2011, s. 92-94.

KAPLAN, Melike&Karaöz Arıhan, Seda, "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: 16.6.2013)

Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü-1, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları/1371, Kaynak Eserler Dizisi/54, 1991.

KÜÇÜKKÖMÜRLER, Saime&Ekmen, Zeynep, "Barışın Simgesi Zeytin ve Anadolu Kültürü", Ankara: *38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Kongresi (ICANAS)-Maddi Kültür*, C. 2, 2008, s. 809-820.

KÜÇÜKKÖMÜRLER, Saime, "Olive in Culture", *Pakistan Journal of Nutrition*, 10 (2), 2011, s. 200-202.

McCARL, Robert, "Occupational Folklore". *Folk Groups and Folklore Genres An Introduction,* Utah: Utah State University Press, 1986, s. 71-89.

ÖGEL, Bahaeddin, *Türk Kültür Tarihine Giriş II*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, Kültür Eserleri Serisi, 1978.

ÖZDEMİR, Yasin, "Zeytin Tatlandırılma Yöntemleri ve Tatlandırma Sırasında Meydana Gelen Fiziksel ve Kimyasal Değişimler", Akhisar: *Ulusal Zeytin Kongresi*, 2011, s. 277-282.

ÖZDİZBAY, Aşkım, *Eski Yunan'da Tarım*, İstanbul: Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, 2004.

PEKİTKAN, F. Göksel vd., "Zeytin Hasat Makinaları Üzerinde Bir Araştırma", Akhisar: *Ulusal Zeytin Kongresi*, 2011, s. 36-44.

REAT, Noble Ross, "The Tree Symbol in Islam", *Studies In Comparative Religion*, Vol. 19, No. 3, 1975, s. 1-19.

SEYİDOĞLU, Bilge, "Sel Mitleri", *Milli Folklor¸* S. 76, 2007, s: 26-29.

TANYU, Hikmet, *Dinler Tarihi Araştırmaları*, Ankara: A. Ü. Basımevi, A. Ü. İlahiyat Fakültesi Yayınları No: 120, 1973.

ULUDAĞ, Ahmet, "Yabancı Otlar Zeytinliklerde Sorun Mudur?", İzmir: *Türkiye I. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu Bildirileri*, 2003, s. 94-101.

ÜNSAL, Artun, *Ölmez Ağacın Peşinde-Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2011.

ZAFERATOS, Cynthia, "The History of Olive Oil", *Euromed Sustainable Connections,* 2008, s. 1-8.

Kaynak Kişiler:

Asiye Köse, 66 yaşında, Ev hanımı, Gözkaya köyü doğumlu, Görüşme T.: 16.11.2013

Celal Abalı, 53 yaşında, Çiftçi, Gözkaya köyü doğumlu, Görüşme T.: 12.11.2013

Esma Beyazköse, 81 yaşında, Ev hanımı, Karacaören köyü doğumlu (Gözkaya köyünde ikamet ediyor), Görüşme T.: 16.11.2013

Hasibe Abalı, 50 yaşında, Ev hanımı, Gözkaya köyü doğumlu, Görüşme T.: 12.11.2013

İbrahim Köse, 62 yaşında, Çiftçi, Gözkaya köyü doğumlu, Görüşme T.: 15.11.2013

Saliha Nizam, 65 yaşında, Ev hanımı, Gözkaya köyü doğumlu, Görüşme T.: 14.11.2013

Ümit Küçük, 39 yaşında, Çiftçi, Gözkaya köyü doğumlu, Görüşme T.: 14.11.2013

Zehra Koca, 61 yaşında, Ev hanımı, Gözkaya köyü doğumlu, Görüşme T.: 15.11.2013

Fotoğraflar:



Fotoğraf-1: Eğimli arazilerde zeytinlerin çarşaftan dışarı çıkmasını önlemek için çarşafa bağlanan (genellikle üç adet) çarşaf değnekleri



Fotoğraf-2: Çırpılan ve toplanan zeytinleri araçla ya da yük hayvanıyla taşımaya elverişli olması açısından kullanılan çelik kasalar



Fotoğraf-3: Eskiden, köylülerin imece usulü ile zeytinyağı elde ettikleri alan (yağ yeri)



Fotoğraf-4: El değneği