



T.C.
Kültür ve Turizm Bakanlığı
Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü

9 MİLLETLERARASI
TÜRK HALK
KÜLTÜRÜ KONGRESİ

MADDİ KÜLTÜR

ZEYTİN AĞACI'NIN GÖLGESİNDE BURSA'DA ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KÜLTÜRÜ

Zedal KONDAKÇI¹

Oleacea familyasının bir üyesi olan zeytinin anavatanı Güneydoğu Anadolu Bölgesini de içine alan yukarı Mezopotomya ve Güney Ön Asya olarak belirlenmiştir. (Göğüş. F.2008). Olea-europea cinsinden olan zeytinin oleaeuropea oleaster(yabani) ve oleaeurepa sativa (ehli) olmak üzere iki türü bulunmaktadır.

Yabani dikenli zeytin ağacı oleaster'in aşılansarak ıslah edilmesi, sativaya dönüştürülmesi M.Ö 4000'lerde Anadolu ve Doğu Akdeniz kıyı şeridinde Samiler tarafından gerçekleştirilmiştir.

Zeytinin bir kültür bitkisi olarak yetiştirilmesinden 1500-2000 yıl sonra meyvesinin sıkılıp yağının çıkarıldığı, Fırat ve Asi ırmakları arasındaki Palmira Bölgesi'nde gerçekleştirilen kazılarda gün yüzüne çıkarılan yağ presleri ve yağ saklama kaplarından anlaşılmaktadır. Suriye ve Lübnan kıyılarında yaşayan Fenikeliler aracılığıyla önce zeytinyağı ticareti yapılmaya başlanmış sonra zeytin fideleri bütün Akdeniz Havzası ve Kuzey Afrika'ya yayılmıştır.

1 Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Folklor Araştırmacısı(Halk Bilimci).



Cennette bulunan iki ağaçtan biri olan ve hayat ağacı olarak bilinen zeytin ağacının efsanesi şöyledir; Havva ile cennetten yeryüzüne kovulan Âdem 930 yaşındayken öleceğini hissedince Tanrıdan kendisini ve tüm insanlığı bağışlamasını ister, oğlu Şit'i cennet bahçesine gönderir, bahçenin bekçiliğini yapan melek Şit'in duası üzerine iyi- kötü ağacından aldığı üç tohumu ona verir, babası öldükten sonra tohumları babasının ağzına koyduktan sonra babasını gömmesini söyler. Âdem öldükten sonra Tabor dağına yakın Hebron Vadisine gömülür, Âdem'in ağzında yeşeren ve kök salan üç tohumdan Akdeniz ikliminin simgesi olan zeytin, sedir, servi ağaçları filizlenir. (Ünsal .2016)

Nuh Tufanı Efsanesi'nde beyaz güvercinin tufan sonrası hayat belirtisi olarak, ağzında zeytin dalı ile gemiye dönmesi zeytin dalının barışın ve yeniden doğuşun simgesi olma özelliği vermiştir.

Zeytin ve zeytinyağı kutsal kitaplarda kutsanmış; Museviler, Hristiyanlar ve Müslümanlar için barış, sağlık, akıl, uzun ömür ve bereketin simgesi olmuştur. Zeytinin adı Tevrat ve İncil'de 140 kere, Kuran-ı Kerim'de 4 surede 6 kere geçmektedir.

Kuran'da Nahl Suresi'nde; "Allah su ile size ekinler, zeytin ve hurma ağaçları, üzümler ve çeşitli meyveler yetiştirir." Tin Suresi'nde; "Andolsun Tin ve Zeytuna, Sina Dağı'na", En'am Suresi'nde; Allah'ın insanlığa bahşettiği çeşitli meyveler arasında zeytin de sayılır. Mü'minun, Abese ve Nur Surelerinde, zeytin ve zeytinyağı yeryüzünün ve gökyüzünün "nur"u olarak tanımlanmıştır.

Zeytinyağı sözcüğü ilk olarak, Harzemşahlar döneminde yazılmış olan Arapça – Türkçe Mişkaddimetü'l-edeb adlı sözlükte yer almıştır. (Ögel. : 2000)

Ilıman iklim özelliklerini gösteren bölgelerde yetişen zeytin ağacı ışığı seven bir ağaç olduğundan güneşi bol olan alanlarda daha iyi gelişme gösterir. Marmara Bölgesi uygun iklim koşulları, meyilli arazi, toprak yapısı ve yağış oranı ile Ülkemizin en çok zeytin yetiştiren bölgeleri arasındadır. Marmara Bölgesi'nin güneyinde bulunan Bursa'da antik çağdan Bithynia, Roma, Bizans, Selçuklu, Osmanlı ve günümüze kadar, doğada kendiliğinden yetişen zeytin ve aşılınmış zeytinlerden sofralık zeytin ve zeytinyağı üretimi yapıldığı arkeolojik kazılardan ve yazılı belgelerden anlaşılmaktadır. Mudanya merkezde antik liman kazısında bulunan kırmak için kullanılan taşların günümüzde zeytin kırmak için kullanılan taşlarla benzerlik gösterdiği görülmüştür.

Tarih boyunca Anadolu'yu gezen seyyahlar, gezdikleri bölgelerin kültürü, yetişen meyveler, yemekler, ticaret ve ekonomik yapıları konularında bilgi vermiştir. Bursa'yı birçok kez ziyaret eden Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde İznik İlçesi'nden "Ve Sevahil Şehri olmak ile limon ve turunç ve nar ve zeytun, incir ve servi ve çınar ve gülnarı çoktur" diye bahsetmektedir.



Fotoğraf 1

Gemlik, Mudanya ve İznik ilçelerinde 200 - 700 yaş aralığında olan zeytin ağaçlarının varlığı bu bölgelerde zeytin tarımının uzun yıllardır yapıldığını göstermektedir.

Ülkemizde zeytinciliğin ilk resmi temelleri 1929-1959 yıllarını kapsayan “Tarımda Tedrisat-ı Islah Kanunu” ile atılmıştır. Bu dönemden itibaren zeytinin kültür bitkisi olarak dikilmesi ve yeni zeytin alanlarının açılması, ”deli zeytin” adı verilen, doğal olarak yetişen, yabancı zeytinin aşılması çalışmalarını başlatmıştır. Bursa’da yetişen zeytinlerin en büyük alıcısı ve işletmecisi olan Marmarabirlik, ülkedeki diğer tarım satış kooperatif ve birlikleri gibi 1935 yılında kurulmuştur. Bursa’da yetiştirilen zeytinlerin %45’i Marmarabirlik tarafından satın alınmaktadır. Bursa’da sofralık ve yağlık olarak meyve veren zeytin ağacı sayısı Marmarabirlik 2016 - 2017 verilerine göre yaklaşık on milyon zeytin ağacı bulunmaktadır.

Bursa’nın Gemlik, Orhangazi, İznik, Mudanya, Mustafakemalpaşa ve Karacabey ilçelerinde yaygın olarak yapılan zeytin ve zeytinyağı üretimi ekonomik etkilerinin yanında halk kültürünün bütün alanlarında etkisini göstermektedir.



TARLADAN SOFRAYA ZEYTİN'İN YOLCULUĞU

Bursa'nın özellikle kıyı ilçelerinde doğada kendiliğinden yetişen "deli zeytin", "delice(yabani zeytin, çoral)" olarak bilinen zeytin dışında "Gemlik Zeytini", "Trilye Zeytini" ve "Çelebi" adı verilen zeytin çeşitleri yetiştirilmektedir. Mudanya'nın Trilye Mahallesi'nden adını alan Trilye zeytininin, Trilye'nin kurucusu olarak bilinen üç papaz tarafından buraya getirildiği ve bütün zeytinliklerin bu zeytinlerden türediğine inanılmaktadır. Trilye halkının "gâvurdan kalma" dediği zeytin ağaçlarından elde edilen zeytinler günümüzde bölge ekonomisine önemli katkı sunmaktadır.

Bursa'da Ekim ayından itibaren başlayan zeytin hasadının bereketli olması için zeytin toplamaya başlamadan önce zeytinlik sahibi:

"Bismillahirrahmanirrahim, işim ileri şeytan

benim elim değil Fatma anamızın eli olsun"

diye dua edilir. "Zeytine gidilen" her gün "Bismillah" ile zeytinliğe girilir ve zeytin toplanır. Lodos estiği zaman zeytin toplanmaz, lodos sıcak rüzgâr olduğu için zeytini yumuşatır, "lodosta zeytine gidilmez" tarlaya girilmez. Zeytin toplayanların yanından geçenler "bereketli olsun" der, selam vermeden geçilmez. Geçmişte zeytin toplayanlar genellikle aile fertleri ve komşulardan oluşurken, günümüzde yevmiye ile çalışan gündelik işçilerden oluşmaktadır. Zeytin toplayanlara gündelik çalışma ücretleri para veya zeytin olarak ödenir.

Zeytin hasadında ilk önce yere dökülen ve "dip zeytini" adı verilen zeytinler toplanarak yağı çıkarılmak üzere yağhaneye gönderilir veya salamurası yapılmak üzere fıçılara doldurulur. "Dip Zeytini" toprakla temas ettiği için toprak kokar, yağı asitli olur, lezzetsizdir denir, yağı sabun yapımında kullanılır.

Zeytin siyahlaşmadan önce "yeşil" , "alyanak" , "pembe", "kızıl-siyah" engini alı, siyahlaşmamış zeytine "olmadık zeytin", "boyasını almamış zeytin" denir.



Fotoğraf 2



Fotoğraf 3



Fotoğraf 4

Zeytinler genellikle dalından toplanır, zeytin ağacının boyuna göre on iki basamaklı merdiven ile elle toplanan zeytin, kadınların bellerine bağladığı sepetlere veya zeytin dalına asılan kovalara konur. Zeytin ağacının altına bezler serilerek "sıyırma yapılır" zeytinler bezin üzerine dökülerek bezlerin üzerinden toplanır.



Fotoğraf 5



Fotoğraf 6



Fotoğraf 7



Fotoğraf 8



Eylül ayında tam olarak olgunlaşmayan ve yeşil olan zeytinler dalından toplanarak “kırma zeytin” yapılır. Taşla kırılan yeşil zeytinler suya atılarak her gün acı suyu değiştirilir, bir hafta sonra tuzlu su hazırlanarak salamurası yapılır.



Fotoğraf 9



Fotoğraf 10



Fotoğraf 11



Fotoğraf 12



Fotoğraf 16

Zeytin çuvallarının üzerine sahiplerinin adı ve çuvallardaki zeytinin miktarı yazılır. Ayrıca yağhaneyi işleten kişinin tuttuğu defterde zeytin getiren kişilerin isimleri, zeytin miktarı ve alınacak ücret yazılır, bazı yağhaneler para yerine belli bir oranda zeytinyağı ile ücretini alır. Zeytinini getiren kişiler yağları başka yağlarla karışmasın diye zeytinleri sıkılana kadar yağhane önünde beklerler.

Zeytinyağı sıkıldıktan sonra geride kalan küspesi veya prinası sabun fabrikalarına satılır, zeytinliklerde gübre, küspesi yakacak olarak kullanılır yani zeytinin hiçbir parçası çöp olarak atılmaz.

Hasadın sonunda zeytinlik sahibi kendisine yardım eden gündelikçileri ve eşi dostu ile helalleşmek ve hasadı kutlamak amacıyla “**Kırçima**” adı verilen yemekli etkinlik düzenler. Zeytinlik sahibi tarafından hazırlanan yemekler zeytinlikte hazırlanan sofralarda hep birlikte yenir, mal sahibi borcu olan gündelikçilere ve yardımcılarına paralarını verir, herkes birbiriyle helalleşir (Trilye/İznik).

Hasat bittikten sonra zeytinlikler zeytini olmayan ihtiyaç sahiplerine bırakılır. “Başak” adı verilen bu geleneksel paylaşım yönteminde “Zeytinin zekâtı verilir” ihtiyacı olan herkes zeytin ağaçlarının dalından ve yere düşen zeytinlerden toplar.

Zeytin satıldıktan sonra kazanılan ilk zeytin parası ile şeker ve lokum alınır, “ağzımızın tadı bozulmasın” denir, yoksullar sevindirilir, çocuklara harçlık verilir, hayır yapılır.

ZETİNYAĞLI SABUN

Zeytin'in yağı çıkarıldıktan sonra geride kalan prinasından elde edilen zeytinyağı ile sabun yapılır. Dip zeytinlerinden elde edilen zeytinyağının yüksek asitli olması ve toprak kokusu dolayısıyla genellikle sabun yapımında kullanılmaktadır. Sabun yapımında kullanılan yağların kalitesi sabunun rengini ve kalitesini de belirler, ilk sıkım yağlarla yapılan sabun yeşil renkte, olgunlaşmış siyah zeytinden yapılan yağın sabunu beyaz renkte olur. Saç bakımı, temizlik ve cilt bakımında yaygın olarak kullanılan zeytinyağlı sabun, zeytincilik yapılan her evde genellikle kadınlar tarafından yapılmaktadır. Ana malzemeleri kostik, zeytinyağı, su, tuz olan sabun, pişirerek ve pişirmeden sadece karıştırılarak yapılır. Sabun yapımı için zeytinyağı ve su anı ölçekte kullanılır, yani 7 litre zeytinyağı 7 litre su ve kostik ile pişirerek sabun yapımında kostik suyun içinde karıştırılarak tamamen eritilir, zeytinyağı ilave edilerek ateşin üzerinde yaklaşık iki saat pişirilir, sabunu suyun üzerine çıkar suyu altta kalır, sabunun kıvamını ayarlamak için usta kadınlar sabun karışımından bir paça alıp avucuna sürer üzerine tuz serpince "**balık pulu gibi** olursa sabun olmuştur, sıvanırsa helva gibi **keğel** deriz ona, olmamış deriz ilacı azdır" denir tuz ilave edilerek kıvamı ayarlanan sabun delikli sabun kepeci ile tahta kalıplara alınır soğumaya bırakılır, bıçak ile kalıplar halinde kesilir. Sabun yapımında kıvamı tutturmak için tecrübeli kadınlar tarafından yapılan sabunun kıvamı tutmadığı zaman eksik olan malzeme göz kararı ile karışıma ilave edilir.

Genellikle yaz aylarında pişirmeden soğuk yöntemle sabun yapılmaktadır. Aynı yöntemle yapılan soğuk sabunda tahta kaşıkla karışım sürekli karıştırılır, su altta kalır ve sabun üstte toplanır. Aynı şekilde bu sabun, uygun düz bir zemine dökülüp katılaşınca kesilir. Zeytinyağlı sabun yaparken "kılıç çiçeği" adı verilen sarı kantaron otu veya kekik toplanarak güzel koku vermesi hem de etkisini arttırmak için sabuna ilave edilir.



Fotoğraf 17



HAYATIN HER AŞAMASINDA ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI

Hayatın başlangıcı olarak kabul edilen doğum geleneklerinde hamilelikten itibaren geleneksel uygulamada karşımıza zeytin ve zeytinyağı çıkmaktadır.

*Hamile kalan kadın zeytin yedikten sonra elini vücudunda bir yere sürerse çocuğun aynı yerinde zeytin lekesi olur (Keles, Orhaneli, Harmancık).

*Hamile kadının karnı büyüdükçe, derisi çatlamasın diye karnına zeytinyağı sürülür (Gemlik, Mudanya, Orhaneli).

*Doğum sancısı başlayan kadının kolay doğum yapması için bacak arasına zeytinyağı sürülür (Mudanya, Gemlik-Umurbey).

*Bebek doğduktan sonra yıkanır ve bütün vücudu zeytinyağı ile yağlanır (Gemlik-Umurbey).

*Yürüme çağına gelen çocukların ayaklarının altına çabuk yürümesi için zeytinyağı sürülür (Mudanya-Trilye).

Evlenme çağına gelen gençlerin düğün tarihleri zeytin hasat dönemine göre belirlenir, genellikle yaz aylarında düğün yapılır. “Zeytin dalda çok olunca düğün çok olur” denir, zeytinin bol olduğu yıllarda düğünler çok gösterişli yapılır. Genellikle düğün alışverişlerinin yapıldığı Hanlar Bölgesi’nde “zeytinden sonra” ödemek üzere borçlar düzenlenir. Özellikle zeytin üretiminin yaygın olduğu ve ekonominin zeytine dayandığı ilçelerde Eylül ayından sonra düğün yapılmaz.

Halk ekonomisinde, geleneksel alışveriş yöntemlerinde, zeytin ve zeytinyağı kullanılır. Borçlanan kişiler borçlarının ödeme tarihlerini zeytin zamanına göre ayarlar veya borçlarını zeytin ile öder.

“**Takas zeytini**” adı verilen zeytinler ile başka bir ürün karşılığında alışveriş yapılır, özellikle dip zeytini adı verilen yağlık zeytin karşılığında başka bir ürün alınır. Gemlik’in Umurbey Mahallesi’nde takas zeytini karşılığında balık alındığı ve bu zeytine “balık zeytini” adı verildiği kaynak kişiler tarafından belirtilmiştir.

Iznik Göllüce’de geçmiş dönemlerde köylerine gelen karagöz tiyatrosu ve tiyatro topluluklarına bilet parası karşılığında zeytin ve zeytinyağı verildiği kaynak kişiler tarafından belirtilmiştir.

Çocukların zeytini tanımaları ve sevmeleri için zeytin toplayan çocuklara ödül olarak zeytin verilir, zeytinin elle seçildiği yıllarda zeytin seçen çocuklara hediye olarak seçtiği zeytinler sepeti ile hediye edilir. Çocuk zeytin sepetini bakkala götürür, karşılığında para veya istediği yiyeceği alır. “**Çocuk zeytini**” adı verilen zeytinler çocukluk çağında zeytin toplayan, günümüzde otuz yaş üzeri yetişkinlerin hatırasında yer almaktadır.

Kadınlar çeyiz almak ve çerçeye vermek için zeytin tuzlar, “**çeyiz zeytini**” adı verilen bu zeytinleri kadınlar çeyiz alışverişlerinde kullanır.

Zeytinin hiçbir parçasının atılmadığı geleneksel kültür içinde, çocuklar zeytin çekirdeklerini yıkadıktan sonra çekirdekler ile “**beştaş**” adı verilen oyun oynar.

Zeytin çekirdekleri yıkandıktan sonra çekirdekler kurumadan uç kısımlarından ipe dizilerek tespih yapılır. Zeytin üretimi yapan bütün evlerde zeytin çekirdeklerinden yapılan tespih bulunmaktadır.

Zeytin ve zeytinyağı halk hekimliğinde hastalıkları iyileştirmek ve hastalıklardan korunmak amacıyla günümüzde de yaygın olarak kullanılmaktadır. Zeytinyağı sade olarak kullanıldığı gibi çeşitli otlarla karıştırılarak içilir veya hastalığın olduğu bölgeye sürülür.

*Gemlik- Umurbey’de kılıç çiçeği adı verilen sarı kantaron otu çiçeklerini açtığı zaman taze olarak zeytinyağına konur, sarı kantaron otu rengini zeytinyağına verince ağrıların kesilmesi için ağrının olduğu yerlere sürülür.

*Kudret narı olgunlaşınca ezilerek zeytinyağına konur, mide ağrıları ve bağırsak rahatsızlıklarında sabahları aç olarak kaşık ile yenir.

*Düşme ve yaralanmalara karşı zeytin çekirdeği ile birlikte kırılarak yaralanan bölgeye sarılır.

*Özellikle kadınlar kemiklerinin güçlenmesi için vücutlarını zeytinyağı ile yağlayarak güçlenirler.

*Kulak ağrısına ve kulak tıkanıklığına karşı kulağa zeytinyağı damlatılır.

*Hastalıklara karşı korunmak için her sabah bir kaşık zeytinyağı içilir.

*Zeytinyağı kükürt ile karıştırılarak uyuz olan kişinin bütün vücuduna sürülür, bu işlem üç kere tekrarlanır.

*Sönmüş kirecin suyuna zeytinyağı dökülerek merhem yapılır yanıklara sürülür.

*Hayvanların boynuzlarına zeytinyağı sürülür.

*Sabun kazınır, soğan ezilir, patates rendelenir zeytinyağı ile karıştırılarak çıbanın üzerine sürülür.

*“**Su görmedik**” zeytin ezilmeye başladığı zaman üzerine çıkan ve “**zeytin sütü**” adı verilen ilk yağlı su karışımı bir kavanoza konulur, sivilce ve yaralanmalarda sürülür.

*Çocuklar kaşınınca halk hekimi tarafından çocuğun sırtından topuğuna kadar jilette çizilir, üzerine “**zeytin sütü**” pamukla sürülür.

*Zeytinyağının içine göktaş atılır göktaş eriyince yaralara sürülür.

*Zeytin ve zeytinyağı üretimi geleneksel konut mimarisinde de etkili olmuştur, zeytinin işlendiği, zeytin kuyularının bulunduğu, zeytin ve zeytinyağının depolandığı evlerin giriş katı ma-



ğaza veya mahzen olarak adlandırılmıştır. Gemlik ve Mudanya ilçelerinde yaygın olarak karşımıza çıkan geleneksel konutlardan Mudanya İlçe merkezi ve Trilye Mahallesi'nde "Rumlardan kalma" adı verilen evler ile 3. Cumhurbaşkanımız Celal Bayar'ın doğup büyüdüğü yer olan Gemlik Umurbey Mahallesi'nde, 1950'li yıllarda yapılan "Celal Bayar Evleri" örnek olarak gösterilecek geleneksel konutlardır.



Fotoğraf 18

MUTFAKTA ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI

Zeytin dalından koparıldıktan sonra hemen yenilebilen bir meyve olmadığı için, zeytinin ilk hali olan yeşil zeytinden itibaren çeşitli işlemlerden geçirilerek yenilecek duruma getirilir. Bursa'da zeytin hasadının başladığı Ekim ayından itibaren pazar yerlerinde satılmaya başlanan zeytin, satın alınarak yeşil zeytin kırma yapılır, siyah zeytin salamura veya sele zeytini yapılır. Bir yıllık ihtiyaçlarını karşılayacak zeytin genellikle "evde yapılır". Zeytinin işlenmesinde "kalın tuz" adı verilen tuz ve su kullanılarak, basması, çizmesi, kırması, salamurası ve sepetlerde sele zeytini tuzla yapılır. Yeşil, alyanak ve pembe zeytin adı verilen zeytin çeşitleri çizilerek, yeşil zeytin gibi suya atıldıktan sonra acı suyu çıkarılır, bir hafta süresince suyu dökülür, acı suyu çıkınca tuzlu suyu yapılarak salamurası yapılır. Pembe zeytinlerin kısa sürede yenilecek hale gelmesi için "pirelenmeye başlayan suda" haşlandıktan sonra tuzlu suya atılır, salamurası yapılan zeytinler

bu şekilde 15-20 gün içinde yenmeye hazır hale gelir. Pembe zeytin sele zeytini olarak tuzlanırsa “devetüyü” rengini aldığı için devetüyü zeytin olarak adlandırılmaktadır.

Geleneksel zeytin işleme yöntemlerinden olan salamura ya da baskı zeytinler, zeytin yetiştiren bölgelerde evlerin alt katında veya giriş katlarında bulunan “mağaza” “mahzen” adı verilen, zeytin deposu olarak kullanılan “zeytin kuyularında” yapılmaktadır. Mahzende hazırlanan zeytinler “mahzen zeytini” olarak pazara çıkmaktadır.

“Gemlik tipi zeytin” olarak bilinen zeytin geleneksel olarak meşe ağacından yapılan fıçılarda salamurası yapılarak saklanıyordu. Tuzlu suyu eklendikten sonra üzerine güzel koku vermesi amacıyla dağlardan toplanan “eğrelti otu” ve taş konduktan sonra “salamurası”, “baskısı” yapılmış olur. Zeytinin üzerine ne kadar ağır taş konursa salamurada zeytin o kadar az tuz çekmiş olur. Zeytinin tuz oranını ayarlamak için yumurta testi yapılır, yumurta suyun üzerinde kalıyorsa zeytinin salamurası yapılır. İri taneli zeytinin tuzu çekmesi için salamuraya daha fazla tuz ilave edildiği kaynak kişiler tarafından belirtilmiştir. Günümüzde tuz oranına getirilen standart ile 10 - 11 derece tuz oranı ölçü olarak kullanılmaktadır.

Kasım ayından sonra havaların soğuması ile “kar ve soğuk yiyen zeytin” kıvrıkcık olur. Kıvrıkcık zeytin genellikle sele zeytini olarak tuzlanır, zeytinler sepet veya bez torbaya konur, üzerine kalın tuz serpilerek siyah acı suyunu verinceye kadar burada bekletilir.

Zeytinin yağı, geleneksel olarak soğuk sıkım, taş sıkım (taşbaskı), topuk yağı yöntemleri dışında günümüzde endüstriyel makinalarda çıkarılmaktadır. Geleneksel olarak taşla kırılarak torbalara doldurulduktan sonra ayakla yağı çıkarıldığı için “topuk yağı” adını alan yağ çıkartma yöntemi çok uzun ve zahmetli bir yöntem olduğu için günümüzde hatıralardaki yerini almıştır. Taş sıkım ve soğuk sıkım yöntemlerinin makinalarla gerçekleştirilmesi ve çok daha lezzetli olması günümüzde yaygın olarak kullanılan yağ çıkarma yöntemleri olarak sürdürülmektedir. Günümüzde genel olarak yağın kalitesini ve asit oranını tespit etmek için zeytinyağı içilir, boğazda uzun süre yanma hissi veren yağın asit oranı yüksek olduğu için kalitesi düşük kabul edilir. Zeytinyağının lezzetini test etmek için zeytinyağına yumurta kırılarak pişirilir.

Zeytinyağı yeni sıkıldıktan sonra serin bir yerde ağzı açık bırakılarak bir süre havalandırılır. Serin ve güneş almayan bir yerde bekletilen zeytinyağı, uzun süre tadı ve rengi değişmeden ağzı kapalı olarak saklanır. Zeytinyağının içindeki tortunun altına çökmesi ve daha parlak renkli olması için zeytinyağı kabına bir tutam tuz atılır.



Fotoğraf 19

Zeytinyağı Bursa mutfağında sebze yemekleri başta olmak üzere tatlılar ve hamur işlerinde yaygın olarak kullanılmaktadır. Sabah kahvaltılarında ve çay saatlerinde zeytinin her çeşidi, zeytinyağı kekik ve kırmızıbiberle süslenerek “ekmek banılır”. Zeytinsiz sofralar kurulmaz, günün her saatinde kurulan sofralarda zeytin başköşedeki yerini alır. Ramazan ayında zeytin olmadan sofralar kurulmaz, oruçlar zeytinle açılır.

Özellikle zeytin zamanı yeni tuzlanmış lezzetli zeytinler kavanozlara doldurularak eşe dosta hediye olarak verilir. Komşuluk ilişkilerinde, komşusunun tabağı boş verilmaz, tabak zeytin ile doldurulur.

Zeytin üretimi yapılan bölgelerde hayvansal yağların yerine kek, börek, tatlılar, sebze ve ot yemeklerinde “daha sağlıklı, biz buna alıştık” denir, zeytinyağı kullanılır. Yemeklerde kullanılan malzemeye ve pişirme yöntemine göre zeytinyağı çeşitleri de değişir, salatalarda genellikle güzel kokusundan dolayı ilk sıkım yağ, kızartmalarda ve sıcak yenen yemeklerde olgunlaşmış zeytinden yapılan zeytinyağı kullanılır. Baklava gibi ağır hamur tatlılarında ve kızartılarak şerbete atılan tatlıları daha sağlıklı bir hale getirmek için zeytinyağı tercih edilmektedir. Zeytinyağı ile hazırlanmış sebze yemekleri soğuk olarak tüketilmez, ocakta ısıtıldıktan sonra sıcak olarak servisi yapılır.



Fotoğraf 20



Fotoğraf 21

Bursa'da yetişen sebzelerden enginar, kereviz, bakla, fasulye, bezelye, kabak, pırasa, lahana, ıspanak, biber vb sebzelerden zeytinyağlı enginar yemeği, zeytinyağlı enginar dolması, zeytinyağlı kereviz, zeytinyağlı kelem dolması, zeytinyağlı enginarlı baklalı pilav, mücver, ıspanak borani yapılır. Ayrıca doğada kendiliğinden yetişen otlar genellikle zeytinyağı ile pişirilir veya salatası yapılır.

Mevsimine göre pazar yerlerinde bulunabilen otlardan; hardalotu, hindibağ, kuşkonmaz, rezene, yılan otu, şevketibostan, yabancı soğan, sütlü ot, labada, ebegümeci, gelincik, kuzukulağı, yabancı pırasa, yabancı semizotu, ısırgan, balık otu, madımak ve mantar çeşitleri zeytinyağı ile salatası, kavurması, çöreği, böreği, omleti ve başka sebzelerle ve et ile birlikte yemeği yapılmaktadır.

Bursa'nın kıyı ilçelerinde yaşayan Giritli Mübadillerin, zeytin ve zeytinyağını sebze ve ot yemeklerinde yaygın olarak kullanmaları, Bursa mutfağında Akdeniz beslenme alışkanlıklarının etkisini artırmıştır.

Sonuç olarak; tarih boyunca "hiçbir şeyi atılmaz" denilen zeytin ağacının; ağacından yakacak odun, yapraklarından hayvan yiyeceği, meyvesinden sofraya zeytini, yağından yemek ve hastalıklara şifa bulmak için ilaç, kadınlar için güzellik ürünü, çekirdeklerinden tespah, zeytin sıklıktan sonra geride kalan prinasından zeytinyağlı sabun, prınadan arta kalan küspesinden yakacak olarak kullanılan zeytin, hayatın bütün aşamalarında kendisine yer bulmuş, korunması gereken kültür mirasımızdır.

KAYNAKÇA

- ÜNSAL, Artun, Ölmez Ağacın Peşinde Türkiyede Zeytin ve Zeytinyağı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2016, 281 sayfa.
- ÖGEL, Bahattin, Türk Kültürü Tarihine Giriş4 Türklerde Yemek Kültürü(Göktürklerden Osmanlılara)Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000, 456 sayfa.
- OĞUZ, Burhan, Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 1 Giriş Beslenme Teknikleri, Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları, İstanbul 2002,938 sayfa.
- GÖÇÜŞ, Fahrettin, Zeytinyağı, Eflatun Yayınevi, Ankara 2008,267 s.
- DAĞLI, Yücel, Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi, Bursa, Bolu, Trabzon, Erzurum, Azerbaycan, Kafkasya, Kırım, Girit, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2013, 645 sayfa.

