

BATI ANADOLU'DA ESKİ ZEYTİNYAĞI İŞLİKLERİ VE MİMARİ ÖZELLİKLERİ

TRADITIONAL OLIVE MILLS IN EASTERN ANATOLIA AND THEIR ARCHITECTURAL FEATURES

Kunter MANİSA * - Bora YERLİYURT **

Makale Bilgisi

Başvuru: 27 Mart 2018

Hakem Değerlendirmesi: 29 Mart 2018

Kabul: 10 Nisan 2018

DOI Numarası: 10.22520/tubaked.2018.17.003

Article Info

Received: March 27, 2018

Peer Review: March 29, 2018

Accepted: April 10, 2018

DOI Number: 10.22520/tubaked.2018.17.003

Özet

Bu makale; YTÜ Bilimsel Araştırmalar Koordinatörlüğünün desteklediği 2010-03-01-GEP01 numaralı “Ege Bölgesindeki Eski Yağhane ve Zeytinyağı Fabrikalarının Turizme Yönelik Olarak Değerlendirilmesi” isimli Araştırma Projesi çalışması kapsamında hazırlanmıştır. Söz konusu çalışma birçok medeniyete ev sahipliği yapmış Akdeniz havzasına özgü bir bitki türü olan Zeytin ağacı ve meyvesinden sıkılarak çıkarılan zeytinyağının üretildiği -kültürel miras olma özelliği gösteren- üretim yapılarının incelenmesi, araştırılması ve koruma olanaklarının tartışılmasını hedeflemiştir. Bu kapsamda Batı Anadolu’da (Ege) bulunan eski zeytinyağı işliklerinin belgelenecek mimari özelliklerinin ortaya konması ve korunma olasılıklarının tartışılması bu makalenin içeriğini oluşturmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Endüstriyel Arkeoloji, Zeytinyağı işlikleri, Ege Bölgesi, Zeytinyağı üretimi.

* Y.T.Ü. Mimarlık Fakültesi, Mimarlık Bölümü, e-posta: kunterma@yahoo.com.

** Y.T.Ü. Mimarlık Fakültesi, Şehir ve Bölge Planlama Bölümü, e-posta: bora.yerliyurt@gmail.com.

Abstract

This article; is prepared in the context of the research project named “Evaluation of Olive Oil Mills and Factories in Aegean Regions Intended for Tourism” which had supported by the Scientific Researches Coordinatorship of Yildiz Technical University.

The research aimed; to explore “Olive tree” which is mostly indigenous to Mediterranean Basin where many civilizations has been hosted in, to analyze places and structures where olive oil is produced by pressing olive fruit and to discuss conservation opportunities of those production sites in the manner of industrial archeology and heritage.

Within this context; beside evaluating the conservation options, documenting and exposing the architectural features of this heritage which locates on Eastern Anatolia (Aegean Region) are the main scope of this study.

Keywords: Industrial Archeology, Olive Mill, Aegean Region, Olive Production.

1. Giriş

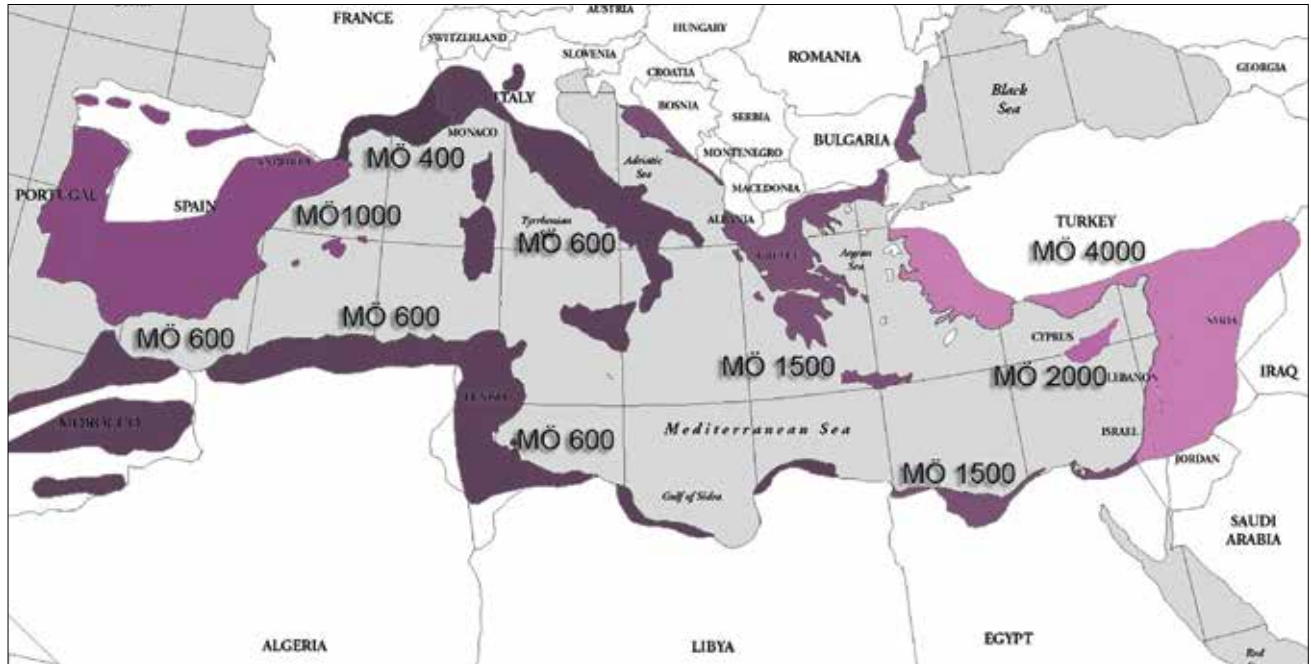
Akdeniz Havzası, Zeytincilik ve Zeytinyağı Üretimi

Tarihten günümüze 'zeytin' Akdeniz medeniyetleri arasında kültürel ve ticari etkileşimin en önemli unsurlarından biri olmuştur. Zeytinin ve yağının tarihte kullanım alanının çeşitliliği, zeytin ağacının dayanıklı ve uzun ömürlü oluşu, mitoloji ve teolojide birçok mite konu oluşu gibi unsurlar, söz konusu ağacı ve meyvesini Akdeniz kültürünün başat kimlik öğelerinden biri yapmıştır.

Günümüzde zeytinyağı Akdeniz ülkelerinde çoğunlukla modern teknolojiler ile üretilmesine karşın, geleneksel yollarla üretilen zeytinyağı da hâlâ makbul ve daha değerlidir. Son çeyrek yüzyılda sürdürülebilir ve ekolojik tarım ile gıda üretimi konularının, yaşanan çevresel felaketler ve toplumsal sağlık konuları ile ilintili önem kazanarak gündeme gelmesi de, geleneksel yolla üretilen zeytinyağının önemini arttırmıştır. Bu bağlamda Akdeniz havzasının dört bir yanına yayılmış eski zeytinyağı işlik ve fabrikalarının özgün işlevi ile korunabilmesi için yeni bir fırsat doğmuştur. Söz konusu yapı stokunun korunması aynı zamanda yüzyıllarca birçok medeniyete anavatan olmuş bölgenin tüm sosyal, kültürel değerlerinin korunması ve sürdürülmesi anlamına gelmektedir. Batı Anadolu da Ortadoğu ile beraber Akdeniz'in en eski medeniyetlerine ev sahipliği yapan bir bölge olması itibarıyla söz konusu yapı stokunun korunması açısından önemli bir coğrafyadır (Şek. 1).

Zeytin gibi Akdeniz havzasının önemli bir kültür bileşeninden yola çıkarak, YTÜ Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü bünyesinde "Ege Bölgesindeki Eski Yağhane ve Zeytinyağı Fabrikalarının Turizme Yönelik Olarak Değerlendirilmesi" isimli bir araştırma projesi ile; bu kültürü oluşturan alt bileşenlerinin ortaya konması, bu bileşenlerin yerel, bölgesel ve hatta uluslararası ölçeklerde farkındalığının sağlanabilmesi ve bu bağlamda günümüz koşullarında bu potansiyelin yerel ve bölgesel kalkınmanın bir unsuru olmasını sağlayacak stratejilerin üretilmesi hedeflenmiştir.

Söz konusu projede 'Zeytin Kültürü' üst başlığı altında; 'Turizm', 'Kültür Mirası' ve 'Endüstriyel Miras' kavramları da irdelenerek harmanlanmış ve bu doğrultuda yukarıda belirtilen hedefler Batı Anadolu coğrafyası özelinde somutlaştırılmaya çalışılmıştır. Daha önce de vurgulandığı üzere Akdeniz havzasında - ve alt bölgesi olarak Ege bölgesinde de - ekonomik, kültürel ve hatta sosyal yaşantıyı şekillendiren önemli unsurlarından biri olan zeytincilik ve zeytinyağı üretiminin mekânsal yansımaları olması nedeniyle eski zeytinyağı fabrika ve işlikleri endüstriyel miras niteliği taşımaktadır. Bu mirasın günümüz dinamikleri doğrultusunda gelişen yeni turizm anlayışına sosyo-mekânsal olarak entegre edilmesi noktasında beliren çeşitli sürdürülebilir, alternatif turizm akımları da bu araştırmaya konu edilerek kavramsal bütünlük sağlanmıştır.



Şekil 1: Zeytin ağacının Akdeniz coğrafyasında kronolojik olarak kültür bitkisine dönüşmesi / The evolution of olive oil tree in Mediterranean basin (chronological order)

Bu makalenin kapsamı ise -araştırma projesinin amaçlarından biri olan- Ege bölgesindeki endüstri mirası olma özelliği gösteren eski zeytinyağı işlik ve fabrikalarının mimari özelliklerini belgelemek ve bu yapıların korunmasına ilişkin olasılıklara ipucu verecek unsurları ortaya koymaktadır. Bu bağlamda söz konusu yapı stokunun karakteristik özellikleri proje kapsamında tutulabilmiş tüm envanterden seçilmiş örnekler üzerinden tanımlanarak sunulmaktadır.

2. Batı Anadolu Zeytin Coğrafyası, Kültürel Miras Olma Özelliği Gösteren Eski Zeytinyağı Fabrika ve İşlik Yapı Stoku

Anadolu'nun Ege bölgesi de, Akdeniz havzasında, zeytin ağacının bulunduğu ve tarih boyunca zeytinyağının üretildiği en önem coğrafyalardan biridir. Kaynaklara göre Finikeliler MÖ 2600-1600 arasında deniz ticareti yoluyla zeytinyağının ve zeytin fidelerinin tüm Akdeniz coğrafyasına yayılmasında önemli rol oynamışlardır (Ünsal, 2000). Yine Foçalıların MÖ 600'de kurdukları ticaret kolonisinde Marsilya'dan getirdikleri yabancı zeytin ağaçlarını Anadolu'daki çeşitli zeytin ağaçları ile aşıladıkları bilinmektedir (Strabon, 1903). Bunlarla birlikte; Ege bölgesinde Urla'da yapılan Klazomenai kazılarında, yeryüzünde bilinen en eski zeytinyağı işliklerinden biri (MÖ 600'e tarihlenmekte) ortaya çıkarılmıştır (Foto. 1-2).

Yakın tarihe bakıldığında ise; Ayvalık zeytincilik ve zeytinyağı üretimi nedeniyle Osmanlı İmparatorluğu içinde önemli bir üretim ve ticaret merkezi olarak ön plana çıkmıştır. 19. yüzyılda Ayvalık'a yıllık 600 ticari geminin uğradığı ve birçok Avrupa ülkesinin bu ticaret ilişkisinden dolayı Ayvalık'ta I. Dünya Savaşı'na kadar konsolosluklarının bulunduğu bilinmektedir (Kabasakal, 1987). Endüstri devrimi ile beraber öncelikle Ayvalık'ta, sonrasında Ege Bölgesi'ndeki diğer yerleşmelerde geleneksel yolla üretim yapan eski yağhaneler buhar makineleri, presler vb. aletlerin kullanılmaya başlamasıyla zeytinyağı fabrikalarına dönüşmüşlerdir. Söz konusu makineler üretim kapasitesini arttırmış olsa da zeytinyağının geleneksel üretim biçimlerinde fazla bir değişime yol açmamışlardır. Bu bağlamda bölgede günümüze kadar ulaşabilmiş ve kültür mirası olma özelliğine sahip birçok zeytinyağı işliği ve fabrikası bulunmaktadır. Söz konusu yapıların mümkünse işlevini, değilse de geçmiş izlerini yansıtacak şekilde korunmaları aslında Akdeniz havzası ve Ege bölgesinin ekonomik, kültürel ve sosyal birikiminin yaşatılarak gelecek nesillere aktarılabilmesine olanak tanıyacaktır.



Fotoğraf 1: Klazomenai (Limantepe) kazı alanı - zeytinyağı işliği müzesi (Aslına uygun rekonstrüksiyon) / Klazomenai (Limantepe) excavation site - olive oil workshop (original reconstruction)



Fotoğraf 2: Klazomenai (Limantepe) kazı alanı - zeytinyağı işliği müzesi (Aslına uygun rekonstrüksiyon) / Klazomenai (Limantepe) excavation site - olive oil workshop (original reconstruction)

Araştırma projesi kapsamında yapılan belgeleme ve envanter çalışmalarında; bölgede bazıları Kültür ve Tabiat Varlıkları Koruma Kurulları tarafından kültür varlığı olarak tescillenmiş 75 adet, tescili bulunmayan 52 adet olmak üzere toplam 127 adet eski zeytinyağı işlik ve fabrikası tespit edilmiştir.

Tespit edilen söz konusu yapı stokunun mevcut durumu özgün hallerine göre farklılıklar göstermektedir. Söz konusu farklılıklar bina veya bina gruplarının yapısal durumu ve içindeki zeytinyağı sıkım işlevini gören ekipmanların durumu ile ilgilidir. Bina stoku içerisinde farklı işlevler ile yüklenerek restore edilmiş üretim ve depolama yapıları (otel, restoran, konut vb.) olduğu gibi, restore edilmemiş ayakta veya kısmen yıkılmış-zarar görmüş atıl yapılar da bulunmaktadır. Binaların içindeki özgün ekipmanlar kimi durumda korunmuşken kimi durumda farklı amaçlar nedeniyle yapıardan sökülmüşlerdir. Bazı örneklerde elektrik enerjisinin kullanılmaya başlamasıyla birlikte donanımların bir kısmının yenilendiği, buhar makinesi ve onunla beraber özgün ekipmanların değiştirildiği

	Tescilli yapı	Tescilsiz yapı	Toplam
Çanakkale	9	8	17
Bursa	2	2	4
Balıkesir	39	2	41
İzmir	16	21	37
Aydın	5	0	5
Muğla	4	19	23
	75	52	127

Çizelge 1: Saha çalışmasında belgelenen eski yağhanelerin konumları ve tescil durumları / *Locations and registration status of former oil stores which were documented in field study*

gözlemlenmiştir. Söz konusu durum yakın zamana kadar üretim işlevinin devam ettiği örnekler için geçerlidir. Bu noktada şunu belirtmek gerekir ki; söz konusu envanter tespit çalışması sonucunda ortaya konan yapı stoku bölgedeki tüm yapıları kapsamamaktadır. Zira tespit edilen yapılar Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kurulları kayıtları, literatür ve haber kayıtlarından faydalanılarak yapılan saha çalışmaları neticesinde belgelenmiştir. Söz konusu yapı stokunun daha fazla olma olasılığı (Çize. 1) yüksek olmakla birlikte tespit dışında kalan yapıların kapasite ve büyüklük olarak 'işlik' ölçeğinde olduğu kuvvetle muhtemeldir. Bu yapıların konum itibarıyla zor ulaşılabilen, düşük nüfuslu alanlarda olmaları nedeniyle yakın çevresine hizmet verdikleri düşünülebilir. Bu da kapasitelerinin düşük ve yapı ölçeğinin küçük olduğu sonucuna işaret etmektedir.

Araştırma projesi bağlamında yapılan araştırmalar (arşiv taraması, saha çalışmaları, literatür taramaları, mülakatlar vb.) değerlendirildiğinde; Zeytinliklerin yoğunluğu, iklimsel veriler, topografya, su kaynaklarının varlığı gibi çevresel kriterler eski yağhane binalarının varlığını doğrudan etkilemektedir. Bu anlamda Ege Bölgesinde özellikle bazı bölgeler eski yağhane bina stoku açısından önem arz etmektedir. Üretim kapasitesi ve yapı yoğunluğu göz önüne alındığında yedi bölgeden söz etmek mümkündür (Şek. 2);

Ayvacık – Küçükkuşu ve Edremit körfezi kuzey kıyı bandı

Ayvalık

Edremit – Burhaniye ve köyleri

Bergama – Dikili ve köyleri (kuzey İzmir, Bakırçay)

Ödemiş – Birgi (Küçük Menderes)

Bafa Gölü ve çevre köyleri

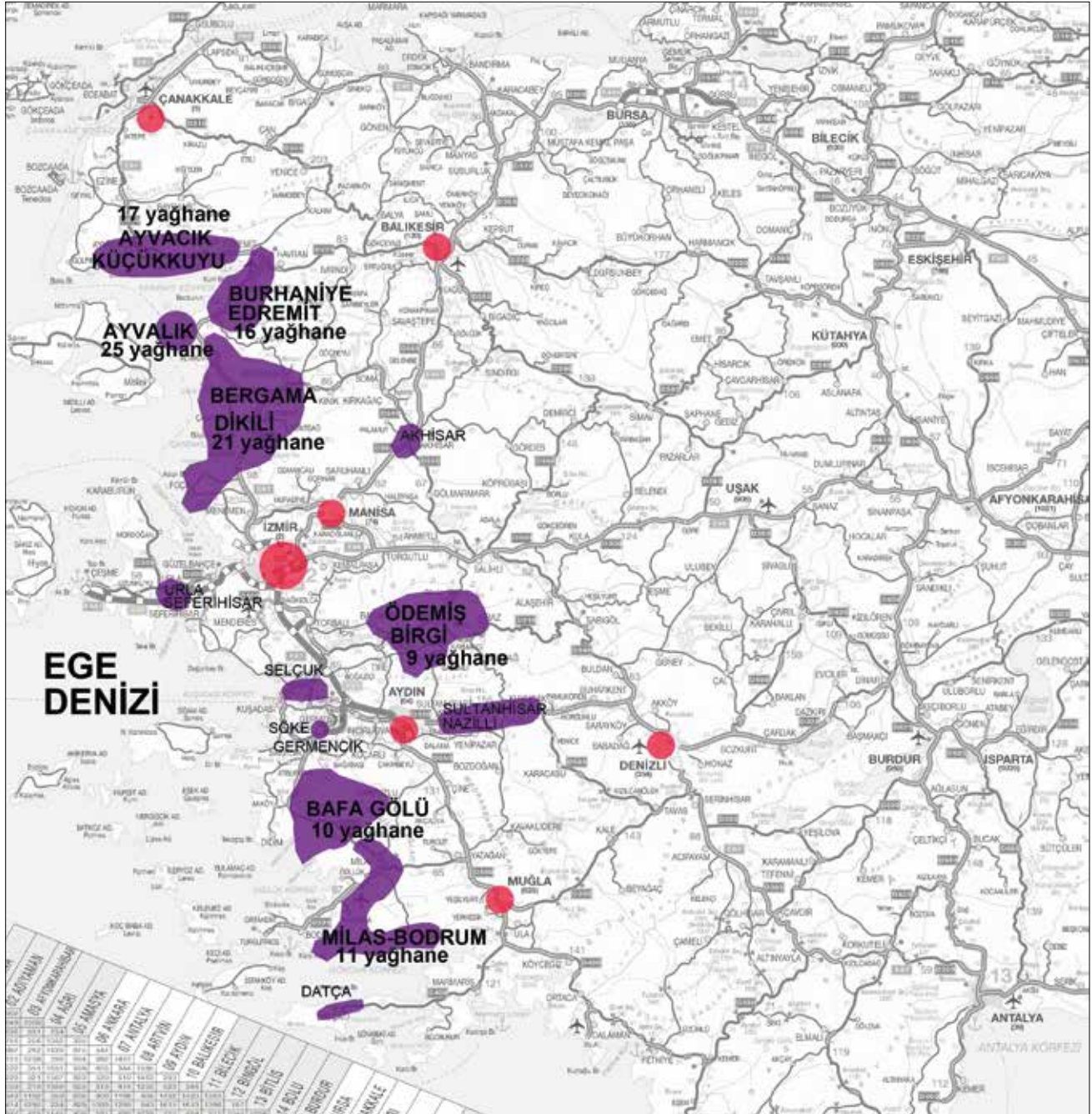
Milas, Bodrum Yarımadası ve Datça

Yapı stokunun Batı Anadolu'da konumlandığı 7 altbölgeye, bu coğrafya toprağını verimli kılan Büyük Menderes, Küçük Menderes, Gediz ve Bakırçay deltaları ev sahipliği yapmaktadır. Ancak söz konusu üretim coğrafyasını belirleyici kılan, zeytin ağacının biyolojik özelliklerinden ziyade verimli deltaların tarih boyunca birçok önemli medeniyete ev sahipliği yapmasıdır. Çünkü zeytin ağacını uzun ömürlü ve Akdeniz havzasının hâkim endemik türü kılan; uygun iklim koşulları ve rakımda tatlı su kaynağına ihtiyaç duymadan tuzlu su ile beslenebilmesi ve yaşayabilmesidir. Söz konusu verimli deltaların zeytin ağacı için uygun bir ortam oluşturmasına doğrudan katkısı olmamakla birlikte, türü ehlileştiren insanların bölgeyi bin yıllardır mesken tutmasında önemli katkısı vardır.

3. Batı Anadolu'daki Zeytinyağı İşlik ve Fabrika Yapı Stokunun Mimari Özellikleri

Ege Bölgesinde bulunan zeytinyağı işlik ve fabrikaları yüzyıllardır değişmeyen bir üretim şeklini barındıran rasyonel üretim yapıları olmaları itibarıyla belli yönleri ile benzer yapılar olmalarına karşın farklılaşan mimari özelliklerinin de var olduğu görülmektedir. Yapıları benzer kılan üretim süreci ve ihtiyaç duyulan mekânlar aşağıda belirtildiği gibidir (Doğan, 2007);

1. Toplama: Zeytin meyvesi el ve uzun sopalar yardımıyla zeytinliklerden toplanır. Toplanan zeytin araçlar vasıtasıyla işliklere ve fabrikalara taşınır. Üretim yapısı çevresinde açık alanda bulunan havuzlara depolanır.
2. Temizleme: Havuzlara depolanan zeytinler toprak ve kirlerinden temizlenir. Söz konusu işlem üretim yapısının bahçesinde yapılabildiği gibi yapının girişinde üzeri örtülü ve binaya bitişik yarı açık bir mekânda da yapılabilmektedir.
3. Yağ çıkarma işlemi: Temizlenen zeytinler taş değirmene dökülüp burada kırılarak zeytinyağı ve zeytin hamuruna dönüştürülür. Burada elde edilen zeytinyağı en değerli ve besin değeri yüksek zeytinyağıdır. Ezilen zeytinlerden ortaya çıkan hamur (küspe) kıl çuvallara doldurulur. Küspe ile dolu kıl çuvallar preslerde (baskı) üst üste dizilerek sıkılır. Bu sıkılma işlemi su dökülerek birkaç kez tekrarlanır. Ortaya çıkan zeytinyağı-su karışımı toplanır. Söz konusu kırma ve sıkma işlemi genellikle tek bir üretim mekânında gerçekleştirilmektedir.
4. Damıtma: Zeytinyağı-su karışımı havuzlarda damıtılarak birbirinden ayrılır ve saf zeytinyağı elde edilir.
5. Atıklar: Saf zeytinyağından arda kalan karasu (atık su), deniz, nehir ve göl gibi bir su kaynağına boşaltılır. Bu atık su kimi durumda yapı çevresindeki bir havuzda biriktirilerek boşaltılırken kimi durumda direkt su kaynağına bırakılır (Doğan, 2007).



Şekil 2: Ege bölgesinde eski yağhane bina stokunun bulunduğu bölgeler / Olive oil mills building stock zones in Aegean Region

Yukarıda bahsi geçen üretim sürecinin gerçekleşmesi için tarih boyunca 4 farklı enerji kaynağı kullanılmıştır. En eski/geleneksel yöntemlerde hayvan gücü veya su gücü (su değirmeni) kullanımı vardır. 19.yy.'ın sonundan itibaren endüstri devrimi ile beraber buhar makineleri kullanılmaya başlanmıştır. 1950'lerden itibaren (Batı Anadolu'da) elektrik enerjisi (elektrik motorları) kullanılarak gerçekleştirilen üretim ise kullanılan en son geleneksel yağ üretim şeklidir.

Tüm bu üretim süreci yapılarında önemli tipolojik benzerlikler yaratırken kullanılan farklı enerji kaynakları ise bazı mekânsal farklılaşmaları da beraberinde getirmektedir. Ege Bölgesinde

hayvan gücü ile enerji elde edilen bir örneğe rastlanmazken, su değirmeni ile enerji elde edilen bir örneğe Bafa Gölü çevresinde rastlanmıştır. Buhar makinesi ve elektrik motoru ile enerji üretilen çok sayıda örnek bulunmaktadır. Tabii bu durum bazı yapıların süreç içinde dönüşmesini de zorunlu kılmıştır. Çoğu zaman buhar makinesinin bulunduğu mekanlar işlevini kaybederek farklı kullanımlara konu olmuştur. Zira elektrik motoru buhar makinesine göre çok daha ufak ve verimli bir makinedir. Bununla beraber buhar makinesi odun, kömür vb. depolanması gereken kaynaklara ihtiyaç duyar ve cüruf adı verilen bir atık üretir ki bunun da depolanarak atılması gerekmektedir.



Şekil 3: Bakırçay havzasında bulunan zeytinyağı üretim merkezleri (Ayvacık, Edremit, Burhaniye, Ayvalık) / Olive oil production centers in Bakırçay basin (Ayvacık, Edremit Burhaniye, Ayvalık)

Üretim süreci ve enerji kaynağı dışında yapı tipolojilerini etkileyen diğer faktörler yapı veya yapı grubunun bulunduğu coğrafi ve sosyal çevrenin özellikleridir. Bu özellikler şu şekilde sınıflanabilir;

1. Bölgenin coğrafi ve demografik yapısı
2. Yapıların konumu ve yerleşim alanı ile ilişkisi
3. Yapıların üretim kapasitesi
4. Yapıların işletme yöntemi

Takip eden bölümde bu özellikler ve yapı tipolojilerini ne şekilde değiştirdikleri, çalışma kapsamında tespit edilen yapı örnekleri üzerinden açıklanacaktır.

Bölgenin coğrafi ve demografik yapısının yapı tipolojisine etkisi;

Eski zeytinyağı fabrikalarının bulunduğu coğrafya yapı tipolojileri açısından önemli belirleyicilerdendir. Yapı stokunun bulunduğu bölgenin coğrafi özellikleri; zeytin alanlarının büyüklüğü / dağılımı, iklim ve insan nüfusunun yoğunluğunu doğrudan etkilemektedir. Bulduğu coğrafyada zeytin alanlarının büyüklüğü doğru orantılı olarak zeytinyağı üretimini ve üretim yapısı ölçeklerini etkilemektedir. Bununla beraber topografya vb. faktörlerin büyük yerleşmelere izin vermediği coğrafyalarda ise bölgedeki eski yağhane sayısı artmakta ancak yapı ölçekleri küçük ve orta ölçekli olarak kalmaktadır. Buna en güzel örneklerden biri Bakırçay

havzasının şekillendirdiği Kuzey Ege Bölgesidir. Bölge içinde önemli zeytinyağı üretim alanı olarak ifade edebileceğimiz üç altbölge bulunmaktadır. Bunlar, Ayvalık, Burhaniye-Edremit ve Ayvacık-Küçükkuşu bölgeleridir. Bu bölgeler Edremit körfezi çevresinde birbirine çok (Şek. 3) yakın konumlanmalarına karşın eski yağhane yapı stoku olarak çok farklı özellikler göstermektedirler.

Ayvalık zeytinyağı üretim kapasitesi ve tarihsel geçmişi ile tüm bu coğrafyalardan ayrılmaktadır. Ayvalık'ın 19. yüzyılda bölgenin Avrupa'ya açılan en önemli ticaret limanlarından biri haline gelmesindeki önemli unsurlardan biri de bu özel ürünün hem yoğun olarak üretildiği hem de pazarlandığı bir coğrafya olmasıdır.

Topografyanın çok eğimli ve kıyı bandının dar olduğu Ayvacık - Küçükkuşu bandında yerleşik nüfus az ve köy yerleşmeleri dağ eteklerinde konumlanmaktadır. Bu nedenle yaklaşık 20 km'lik kıyı bandı boyunca 18 adet küçük ve orta ölçekli eski yağhane bulunmaktadır (Şek 4-7; Foto. 3-6).

Buna karşın Burhaniye-Edremit bölgesi Bakırçay havzasının tam ortasında, düz ve verimli bir topografyada konumlanması nedeniyle nüfus yoğunluğunun daha yüksek olduğu bir altbölgedir. Bağlı olarak genellikle kent merkezlerinde ya da çeperlerinde konumlanmakta olan bölgedeki yaklaşık 20 adet eski yağhane yapısı orta ve büyük ölçeklidir.

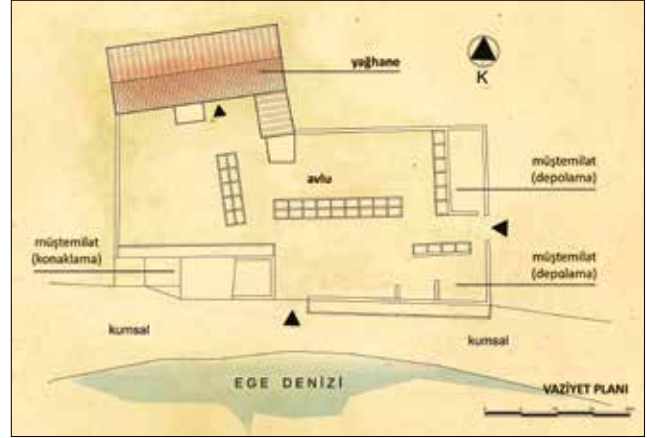
Yapıların bulunduğu coğrafya iklimsel koşulları doğrudan etkiler. Ekim-Kasım aylarında toplanan zeytinler, Kasım-Aralık (Sonbahar-Kış) aylarında sıkımı gerçekleştirildiği için uygun ortam ve koşullarda korunması gerekir. Bu nedenle iklimin kısmen daha sert olduğu karasal bölgelerde (deniz kıyısından içeride ve yüksek rakımlarda) bulunan fabrikalarda zeytin depolamak için kapalı depolama alanları-ambarlar kullanılırken iklimin daha yumuşak geçtiği kıyı alanlarında 'dökek' adı verilen açık alanlarda düzenlenmiş havuzlar kullanılır. Bu durum da yapıların hem vaziyet planları hem de plan şemaları açısından farklılaşmalarına neden olur.

Yapıların konumu ve yerleşim alanı ile ilişkisinin yapı tipolojisine etkisi;

Eski yağhane bina stokunun mimari özelliklerini şekillendiren en önemli unsurlardan bir diğeri yapıların konumu ve yerleşme alanı ile olan ilişkisidir. Yapılan saha çalışmalarında yapıların üç farklı şekilde konumlandıkları tespit edilmiştir; yerleşme içinde, kent çeperlerinde ve kırsal alanda. Bu durum yapıların bina programlarını ve fiziksel özelliklerini doğrudan etkilemektedir. Kırsal alanlarda bulunan üretim tesislerinde sezonluk bir üretim olan zeytinyağı üretimi için sezonluk işçiye ihtiyaç duyulur. Bu durum kırsal alanlarda konumlanan yapıların konaklama, hamamlık vb. ek işlevleri de barındırmasını gerektirir. Arazilerin büyük ve emlak değerlerinin düşük olduğu (Şek. 9; Foto. 8) kırsal alanlarda konumlanan bu tür yapılar genellikle geniş parsellerde konumlanmış, tek katlı üretim yapısı çevresinde birçok müstemilatın (depolar, ambarlar, konaklama birimleri, hamamlıklar vb.) bulunduğu vaziyet planı şemalarına sahiptir.

Buna karşın kent merkezinde bulunan yağhane yapılarında arazinin değerli ve parsellerin nispeten küçük olmalarından dolayı depolama alanları dışında ek işlevlere ihtiyaç duyulmaz. Kimi zaman iki hatta üretim kapasitesi ve çeşitliliğine (sabun vb. ek üretimler) bağlı olarak üç katlı örneklerine (bu örneklere Ayvalık'ta sıkça rastlanmaktadır) (Foto. 9) rastlanan bu yapı tiplerinin depolama alanların bulunmadığı ve zeytin üreticilerinin kendi mahsullerini kendilerinin depoladığı ve sadece zeytinyağı sıkımı için yağhaneye getirdikleri gözlemlenmektedir (Şek. 10-11).

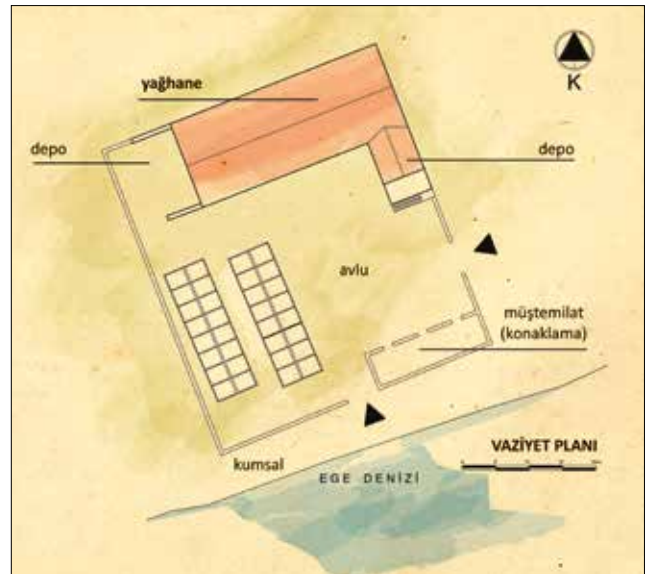
Yapıların konumları çevresel faktörler açısından da önemlidir. Zira buhar makinelerinin ve kazanlarının kullanıldığı (elektrik kullanımı öncesi) dönemlerde ortaya çıkan gaz salınımı yerleşme nüfusu için zehirleyicidir. Bu nedenle kent merkezinde ve kent çeperlerinde konumlanan eski zeytinyağı fabrikalarının 20 metreyi aşkın gabariyi bulan ve üretim yapısının beden duvarından bağımsız konumlanan, ateş tuğlasından üretilmiş bacaları bulunmaktadır. Kırsal alanlarda konumlanan yağhanelerde bu tip bacalara rastlanmaz (Şek. 8; Foto. 7).



Şekil 4: Kayalar Köyü'nde bulunan zeytinyağı fabrikası vaziyet planı şeması ve üretim mekanı görünüşü (Ayvacık) / The site plan of Olive oil factory in Kayalar Village



Fotoğraf 3: Kayalar Köyü'nde bulunan zeytinyağı fabrikası üretim mekânı görünüşü (Ayvacık) / Production space of olive oil mill in Kayalar village

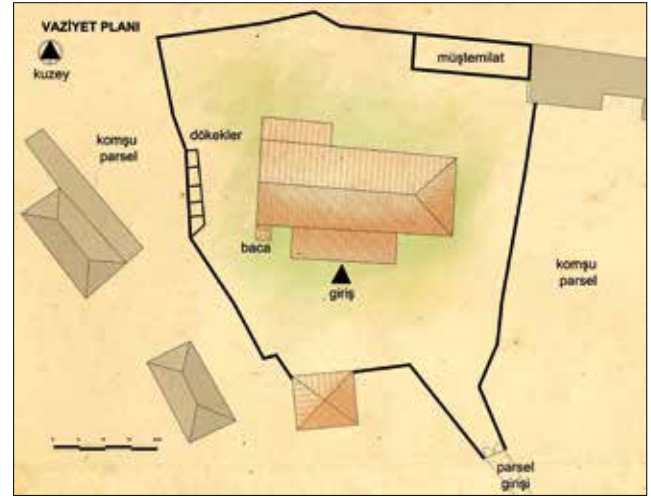


Şekil 5: Nusratlı Köyü'nde bulunan zeytinyağı fabrikası vaziyet planı şeması (Ayvacık) / The site plan of the olive oil factory in Nusratlı village

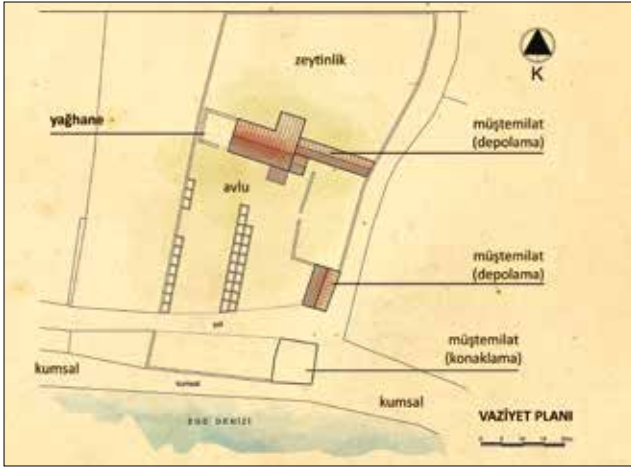
BATI ANADOLU'DA ESKİ ZEYTİNYAĞI İŞLİKLERİ VE MİMARİ ÖZELLİKLERİ



Fotoğraf 4: Nusratlı Köyü'nde bulunan zeytinyağı fabrikası görünüşü (Ayvacık) / The front façade of olive oil mill in Nusratlı village



Şekil 7: Birgi'de bulunan zeytinyağı fabrikası vaziyet planı şeması (Ödemiş, İzmir) / The site plan of Olive oil factory in Birgi



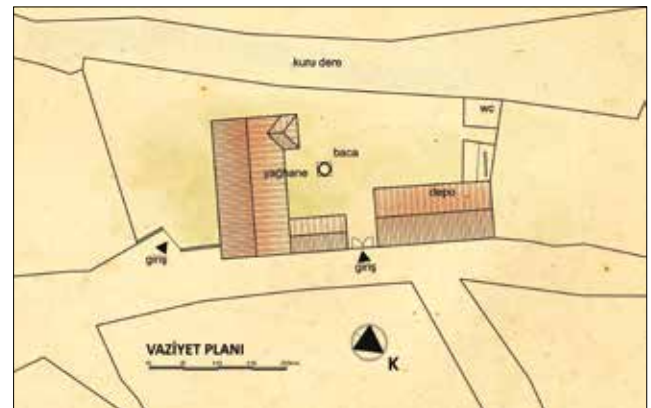
Şekil 6: Ahmetçe Köyü'nde bulunan zeytinyağı fabrikası vaziyet planı şeması (Ayvacık) / The site plan of Olive oil factory in Ahmetçe Village



Fotoğraf 6: Birgi'de bulunan zeytinyağı fabrikası görünüşü (Ödemiş, İzmir) / The front façade of olive oil mill in Birgi



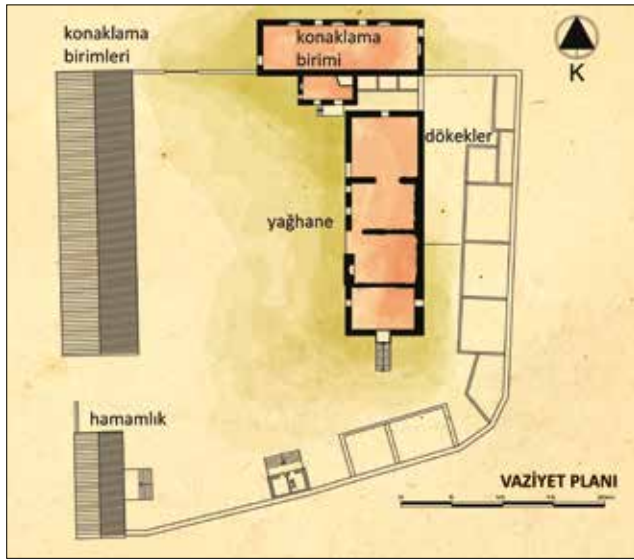
Fotoğraf 5: Ahmetçe Köyü'nde bulunan zeytinyağı fabrikası görünüşü (Ayvacık) / The front façade of olive oil mill in Ahmetçe village



Şekil 8: Sağançlı Köyü'nde bulunan zeytinyağı fabrikası vaziyet planı şeması (Bergama) / The site plan of Olive oil factory in Sağançlı village



Fotoğraf 7: Sağancı Köyü'nde bulunan zeytinyağı fabrikası görünüşü (Bergama) / The front façade of olive oil mill in Sağancı village



Şekil 9: Bafa Gölü kıyısında bulunan zeytinyağı fabrikası vaziyet planı şeması (Muğla) / The site plan of Olive oil factory in Bafa lakeside



Fotoğraf 8: Bafa Gölü kıyısında bulunan zeytinyağı fabrikası görünüşü (Muğla) / The front façade of olive oil mill in Bafa lakeside

Yapıların üretim kapasitesinin yapı tipolojisine etkisi;

Geleneksel yöntemler ile üretim yapan bir yağhane yapısının mimarisini etkileyen bir diğer önemli faktör üretim kapasitesidir. Zeytinyağı sıkımının 7 farklı aşaması olmasına karşın zeytinyağı sıkma işini temel

olarak gerçekleştiren donanımlar; kırma işini yapan taş değirmenler ve sıkma işini yapan preslerdir. Bu nedenle yapıların üretim kapasitelerini ve ölçüklerini belirleyen husus bu iki ekipmanın niteliği ve sayılarıdır. Yapılan saha çalışmalarında ve teknik gezilerde belgelenebilen yapılarda 66 adet eski zeytinyağı işlik ve fabrikasında 1 veya 2 adet sayıda taş değirmen ve 1-4 adet pres olduğu tespit edilmiştir.

Midilli'de bulunan Aghia Paraskevi endüstriyel zeytinyağı üretim müzesinin kayıtlarına göre; bir zeytin değirmeninin bir günde kırabileceği azami zeytin miktarı 6.400 kg. ve bir presin bir seferde sıkabileceği azami zeytin miktarı 640-768 kg. ve süresi 2 saattir. Bir yağhane de mekanik olarak 1 pres başına 1 pompa bulunması gerekmektedir. Buna göre; küçük fabrikalar 1 adet değirmen, 1 adet pres ve 1 adet pompa, orta ölçekli fabrikalar 1 veya 2 adet taş değirmen, 2 adet pres ve 2 adet pompa, büyük değirmenler ise 2 adet değirmen, 3 veya 4 adet pres ve aynı sayıda pompa bulundurulur. Saha çalışmalarında, teknik gezilerde ve literatür araştırmalarından 1 veya 2 değirmenli çoğunlukla 2 presli olmak üzere 1 ila 4 prese sahip örneklerle rastlanmıştır (Çize. 2). Tüm örneklerde değirmen, pres ve pompalar tek mekânda bulunduğu için, bu donanım ve ekipmanların sayıları üretim mekânının boyutlarını da doğrudan etkilemektedir.



Şekil 10: Yeni Şakran'da bulunan zeytinyağı fabrikası vaziyet planı şeması (İzmir) / The site plan of Olive oil factory in Yeni Şakran



Şekil 11: Yeni Şakran'da bulunan zeytinyağı fabrikası yağhane plan şeması (İzmir) / The plan of Olive oil factory in Yeni Şakran

ÜRETİM KAPASİTESİ (YAPI ÖLÇEĞİ)	değirmen sayısı	pres sayısı	pompa sayısı	zeytin kırma kapasitesi (gün/kg.)	zeytinyağı çıkarma kapasitesi (1 seferde-2 saat)
KÜÇÜK	1 adet	1 adet	1 adet	6.400 kg.	640-768 kg.
ORTA	1 adet	2 adet	2 adet	6.400 kg.	1.280-1.536 kg.
ORTA	2 adet	2 adet	2 adet	12.800 kg.	1.280-1.536 kg.
BÜYÜK	2 adet	3 adet	3 adet	12.800 kg.	1.920-2304 kg.
BÜYÜK	2 adet	4 adet	4 adet	12.800 kg.	2.560-3.702 kg.

Çizelge 2: Yağhanelerin ekipman ve donanımlarına bağlı olarak üretim kapasiteleri (Endüstriyel Zeytinyağı Üretim Müzesi (Midilli /Yunanistan) / *Production capacities of olive oil mills depending on number of equipment (Industrial Olive Oil Museum, Mytilene, Greece)*)

Söz konusu donanımların sayısındaki artış, donanımları besleyen buhar makinesi ve buhar kazanının güç ve ebatlarıyla doğrudan ilişkilidir. Dolayısıyla üretim kapasitesindeki artış, buhar makinesi ve buhar kazanı için üretim mekanının bitişiğinde ayrılmış bağımsız ama bağlantılı mekanlara ihtiyaç duyulmasına sebep olur. Bununla beraber değirmen, pres ve pompa sayısı ne olursa olsun güç kaynağı tektir ve tüm donanım ve ekipmanlara miller, dişliler ve kayışlılar vasıtasıyla ürettiği gücü iletmesi gerekir. Donanım-ekipman sayısındaki artış söz konusu düzeneği karmaşıktırılmakta ve ebatlarını büyütmektedir. Ekipman sayısındaki artış genellikle üretim yapısının yükselmesini ve üretim mekânı ile makine dairesi arasında kayış ve mil kollarının geçebileceği boşluklar-pencereler bırakılmasını zorunlu kılar.

Yapıların işletme yönteminin yapı tipolojisine etkisi;

Yağhane yapılarının işletilmesinde üç farklı yöntem kullanılmaktadır. Bunlarda ilki yağhanenin tek bir sahibinin olduğu ve zeytin üreticilerinin zeytinlerini ücreti karşılığında fabrika sahibine saktırdığı işletme yöntemidir. Bu tür yapılarda; zeytin üreticilerinin zeytinlerinin birbirine karışmadan ayrı olarak depolanması ve kayıt altına alınması gerekir. Bu nedenle yapı kompleksinde çok sayıda ve birbirinden bağımsız irili-ufaklı (farklı ölçeklerde) dökük veya ambar bulunması gerekir. Üretilen zeytinyağı yine bağımsız olarak depolanacağı için yine çok sayıda metal veya küp ambarı bulunmalıdır. Bu tür yapılar genellikle kırsal alanda ve küçük yerleşmelerde bulunan orta veya küçük ölçekli fabrikalardır (Şek. 12; Foto. 10).

Fabrikanın zeytin üreticileri tarafından ortak kurulan bir kooperatif tarafından çalıştırılması başka bir işletme şeklidir. Bu durumda fabrikanın işletilmesi için ücretli sezonluk işçiler çalıştırılır. İşçiler için barınma vb. mekanların üretim yapısı çevresinde bulunması gerekir. Bununla beraber yine tek işletmecinin bulunduğu yapılarda olduğu gibi farklı üreticilerin zeytinlerinin ve zeytinyağlarının depolanması için farklı ölçeklerde dökük, ambar ve zeytinyağı depolarına ihtiyaç duyulur.



Fotoğraf 9: Ayvalık'ta bulunan zeytinyağı fabrikası görünüşü (Ayvalık girişi, merkez) / *The front façade of olive oil mill in Ayvalık*

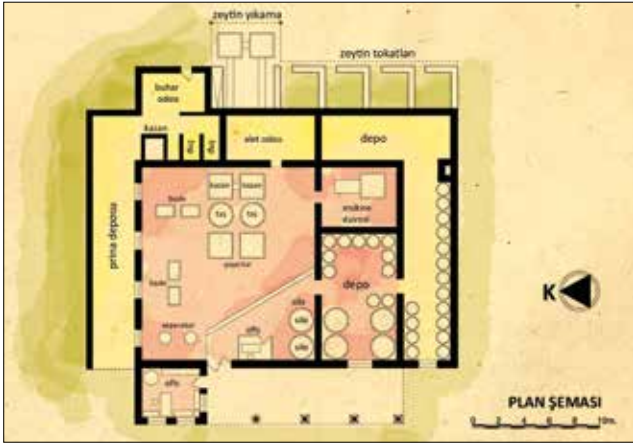


Şekil 12: Bademli Köyü'nde bulunan zeytinyağı işliğinin plan şeması (Ödemiş, İzmir) / *The plan of Olive oil factory in Bademli village*

Üçüncü işletme şekli ise; fabrika sahibinin zeytin üreticilerinden zeytinlerini ücreti karşılığında satın aldığı ve zeytinyağını kendi markası ile sattığı yöntemdir. Bu işletme modeli ile çalışan fabrikalar büyük ölçeklidir ve kimi örneklerde sabunhane vb. farklı üretim yapıları ile beraber bulunmaktadır. Bu tip yapılarda zeytinler farklı üreticilerden gelmesine (Şek. 13; Foto. 11) karşın tek bir marka altında zeytinyağı olarak depolanacağı için büyük ve eş değer depolama alanlarına sahiptirler. Bu tür işletmelerde üretim hacmi büyük olduğu için atık yönetimi önemlidir ve değerlendirilmelidir. Bu nedenle küspelerin kurutulup prinaya ve endüstriyel yakıtla dönüştürüleceği mekanlara ve katı-sıvı diğer atıkların depolanabileceği büyük havuz ve metal silolara ihtiyaç duyulur.



Fotoğraf 10: Bademli Köyü'nde bulunan zeytinyağı işliğinin üretim mekanı görünüşü (Ödemiş, İzmir) / The production space of olive oil mill in Ödemiş



Şekil 13: Ödemiş'te bulunan zeytinyağı fabrikasının plan şeması (İzmir) / The plan of olive oil factory in Ödemiş



Fotoğraf 11: Ödemiş'te bulunan zeytinyağı fabrikasının görünüşü (İzmir) / The front facade of olive oil factory in Ödemiş

4. Sonuç ve Değerlendirmeler

Araştırma Projesi kapsamında yapılan çalışmalar göstermiştir ki; Batı Anadolu (Ege) bölgesi Akdeniz kültürüne mal olmuş zeytin ağacı ve söz konusu ağaçtan üretilen zeytinyağı üretimi için çok önemli bir coğrafyadır. Zeytincilik ve zeytinyağı bölge için salt bir üretim biçimi olmayıp bölge ve bölge insanın ekonomik, kültürel ve sosyal yaşamı için çok önemli bir unsurdur. Zeytincilik ve zeytinyağı üretiminin tarihi

bölgede kurulmuş medeniyetler kadar eskidir. Zeytinyağı kimi zaman insanlara şifa, güzellik vermiş, kimi zaman eşsiz lezzetler sunmuş, kimi zaman kandillerde geceyi aydınlatmış kimi zamanda efsane ve mitlere konu olmuştur (Boynudelik, 2011). Öyle ki zeytin ve zeytinyağının dışında olan bir Akdeniz ve dolayısıyla Ege tarihinden söz edilemez.

Araştırma projesi kapsamında Ege Bölgesi'nde belgelenen 127 adet ancak sayılarının 200 adete yakın olduğu tahmin edilen bu önemli bina stoku günümüzde ekonomik gerekçeler ile yok olma tehlikesiyle karşı karşıyadır. Söz konusu yapı stokunun yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalma nedenleri özetle aşağıdaki gibi ifade edilebilir;

Yapıların içindeki özgün ekipmanların (değirmen, değirmen taşı, pres, pompa, buhar makinesi vb.) sökülmesi; Saha çalışmalarında belgelendiği üzere bazı yapıların ekipmanları hurda olmak üzere ekonomik gerekçeler ile sökülürken, İzmir, Bademli köyündeki örnekte olduğu gibi yapıya ait özgün donanımların teşhir amaçlı olarak taşınmaktadır. (Rahmi Koç Endüstri Müzesi, Yağhane bölümü)

Yanlış restorasyon çalışmaları nedeniyle yapıların özgünlüğünü kaybetmesi; Söz konusu yapı stoku büyük bir çoğunluğu turizm potansiyeli yüksek Ege kıyılarında veya çevresinde konumlanmaktadır. Bu nedenle söz konusu yapı stokunun bir kısmı turistik tesis (otel, restoran) veya ikinci konuta dönüştürülmüştür. Bina içlerine yapılan müdahaleler veya binalara yapılan ekler özellikle tescilli olmayan binalarda (Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kurulu denetimi dışında kalan yapılarda); yapıların geçmişe ait tüm izlerinin yok edildiği (mekân, donanım ve yağ lekesi ve cüruf izleri vb.) yapı kütle ve formunda başkalaşmış veya eski ile yeni ekin ayrımının yapılamadığı uygulamalara neden olmaktadır.

Bu kapsamda söz konusu yapı stokunun belgelenmesi, içindeki donanımlar ile beraber kültür varlığı olarak tescillenmeleri ve korunmaları için yapılacak restorasyon çalışmalarına altlık teşkil edecek mimari özelliklerinin belirlenmesi önemlidir. Ege Bölgesi'nde bulunan eski zeytinyağı işlik ve fabrikaları mimari özelliklerinin korunarak yaşatılabilmesi açısından bazı potansiyeller barındırmaktadır. Bunlardan ilki aslında tehdit olarak görülen yakın çevrelerindeki turizm aktiviteleridir. Zira günümüzde alternatif turizm altında, agro-endüstriyel turizm, gurme turizmi, gastro turizm, oleo-turizm vb. yeni popüler ve sofistike turizm türleri ortaya çıkmıştır. Söz konusu yapı stoku bu tür turizm türleri için üretim-sunum veya üretim sürecinin sergilendiği yapılar olarak kullanılabilir ve çevredeki turizm aktivitelerine (deniz-kum-güneş turizmi, kültür turizmi, doğa turizmi vb.) eklenilebilirler. Böylelikle özgünlükleri bozulmadan korunabilir ve ayakta kalabilirler.

Diğer bir potansiyel ise üretim sürecinin kendisinden ve aslında ilk ortaya çıkışından beri hiç değişmemesinden kaynaklanmaktadır. Zira geleneksel zeytin yağı üretiminde

yöntem hiç değişmemiş, buna karşın değişen enerji kaynağı (hayvan gücü, su gücü, buhar gücü, elektrik enerjisi) veya verim (süre ve miktar) arttırmak için kullanılan ekipmanlar olmuştur. Bu da üretimin halen sürdürüldüğü yapılarda yapı bütünlüğünün kısmen korunması sonucunu doğurmuştur. Bununla beraber günümüzde yaşam kalitesinin yükselmesi, buna karşın dünya nüfusunun hızlı artışı sağlıklı ve ekolojik gıdalara olan ilgi ve talebi arttırmıştır. Bu anlamda geleneksel yöntemler ile üretilen zeytinyağı değerli bir ürün olarak talep görmektedir. Söz konusu durum Batı Anadolu'da ekonomik gerekçeler ile atıl kalan söz konusu yapı stokunun tekrar özgün işlevi ve üretim yöntemi ile işletilebileceği ve dolayısıyla korunabileceği anlamına da gelmektedir. Kısmen özgünlüğünü yitirmiş yapıların korunabilmesi için mimari özelliklerinin tespiti gerçekleştirilecek koruma uygulamalarına kaynak olması açısından son derece önemlidir.

Bununla beraber ülkemiz günümüzde; 1980'lerde turizm yatırımları ile hız kazanan kitle turizminin olumsuz etkileri tüm turizm bölgelerinde yaşanmaktadır. Bu süreçten Ege bölgesi de olumsuz anlamda etkilenmiş, kültür ve tabiat varlıklarının bir kısmı ya yok olmuş ya da tahrip edilmiştir. Bölge sosyo-kültürel anlamda da olumsuz etkilenmiş; yerleşik nüfus yüzyıllardır sürdürdüğü alışkanlık ve yaşam tarzının dışına çıkmış, tüm kıyı bölgeleri sadece deniz-kum-güneş turizmine hizmet eden oteller ve ikinci konutlar ile dolup taşmıştır. Bugün gelinen noktada ise; alternatif turizm başlığı altında yürütülen tüm turizm aktivitelerinin gerek yerel değerlerin korunması gerekse de turizm aktivitesinin sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından en uygun turizm türleri olduğu açıktır.

Bu bağlamda; Ege bölgesinin en önemli sosyo-kültürel miras öğelerinden olan zeytincilik ve zeytinyağı üretiminin, dolayısıyla agro-endüstriyel üretime ev sahipliği yapan yapı stokunun korunması önemlidir. Makale içinde belirtildiği üzere yapı stokunun işlevi ile korunması mümkün olabileceği gibi, bazı durumlarda kullanım dönüşümü çerçevesinde mimari karakteristiğine uygun işlevler ile yüklenerek korunması da miras niteliğinin sürdürülmesine katkı sağlayacaktır. Bu noktada yapı stokunun uğrayacağı kullanım dönüşümünün bölge ölçeğindeki alternatif turizm aktivitesi ile uyumlu olması beklenirken özellikle yapı stokunun mimari ve mekânsal karakteristiğinin, bağlı olarak eskiye ait donanımlar ile birlikte kullanım izlerinin de korunması olmazsa olmaz bir şarttır. Söz konusu araştırma projesi ve dolayısıyla bu makale çalışması, yapı stokunun korunmasına altlık teşkil edebilecek ve kullanım dönüşümü olasılıklarına girdi verebilecek belgeleme ve tespitleri içermektedir.

Kaynakça

ÜNSAL, A., 2000.

Ölmez Ağacın Peşinde - Türkiye'de zeytin ve zeytinyağı, Yapı Kredi Yayınları, ISBN: 975-08-0058-3, İstanbul.

STRABON, GEOGRAPHIKA, 2000.

Antik Anadolu Coğrafyası", Arkeoloji ve Sanat Yayınları, ISBN: 975-7538-20-5, İstanbul.

KABASAKAL, S. A., 1987.

Study on Refunctioning of the 19th Century Industrial Buildings; A Case Study in Ayvalık Center Area ODTÜ, Mimarlık Fakültesi, YL. Tezi, Ankara.

DOĞAN, F., 2007.

Osmanlı'da Zeytinyağı (1800-1920), Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

KABASAKAL, S., A., 1987.

study on Refunctioning of the 19th. Century Industrial Buildings; A case study in Ayvalık Center Area, ODTÜ Mimarlık Fakültesi, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Museum of Industrial Olive Oil Production in Lesvos, 2009. A guide, Piraeus Bank Group Foundation press, ISBN 978-960-244-118-3, Athens.

BOYNUDELİK, Z., İ., 2011.

Boynudelik, M. Zeytinin Renkleri, Sanat Tarihinde Zeytin İmgesi, Umur Yayınları, ISBN 978-605-88005-0-2, İstanbul.

MANİSA, K., YERLİYURT, B., GÜL, H., 2013.

Ege'deki Turizm Bölgelerinde Bulunan Eski Yağhane (Zeytinyağı) Binalarının Tespiti, Sosyal, ekonomik ve kültürel perspektifte Turizm ve Üretime Yönelik olarak Değerlendirilmesi, Y.T.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü, Proje No: 2010-03-01-GEP01, İstanbul.