



Kültürel Mirasın Tarihi ve Korunması

kümTak

DEÜ MİMARLIK FAKÜLTESİ KORUMA DERGİSİ

<https://dergipark.org.tr/tr/pub/kumtak>

İzmir’de Bir Kültür Bitkisinin Serüveni: Zeytinden Zeytinyağına Tarihi Üretim Mekânları*

The Adventure of a Cultivated Plant in Izmir: Historical Production Sites from Olive to Olive Oil

Selin DEMİRBAŞOĞLU ¹ 

Araştırma Makalesi

Başvuru: 24.03.2025; Revizyon: 21.04.2025; Kabul: 22.04.2025; Yayın: 31.10.2025

ÖZ

Akdeniz Havzası’nın bir kültür bitkisi olan zeytin, Antik dönemden günümüze kadar, temel besin, aydınlatma kaynağı ve ticari ürünü olmuştur. Tarih boyunca zeytinden zeytinyağı elde yöntemleri benzer yöntemlerle gerçekleştirilmiştir. Teknolojik gelişmeler, üretim kapasitesini ve üretim hızını doğrudan etkileyerek, birim zamandaki verimi arttırmış, bu doğrultuda yağhane ve fabrikaların mekân organizasyonları da gelişmiştir.

19. yüzyılda İzmir’de gelişen sanayinin etkisiyle zeytinyağı üretiminde modernleşmeye gidilmiş, kent merkezinde ve kentin periferinde, buhar gücünden faydalanılarak üretimin yapıldığı yağhaneler, zeytinyağı fabrikaları ve ikincil ürünü olan sabun üretiminin yapıldığı sabunhaneler inşa edilmiştir. Çalışma kapsamı İzmir ili ile sınırlandırılarak, farklı konum ve ölçeklerdeki, zeytinyağı üretim serüvenine dair zeytinyağı fabrikaları ve yağhaneler irdelenmiştir. Yapılan literatür taramaları ve saha incelemeleri neticesinde belirlenen üç yerleşkenin vaziyet planları ve kat planları şematik olarak hazırlanmış, fotoğraflanarak belgelenmiş ve değerlendirilmelerde bulunulmuştur.

Yerleşkelerin yapım teknikleri, malzemeleri, mevcut işlevleri, üretim, depolama ve işçi konutları, özgün donatılar ve endüstri mirası değerleri koruma bağlamında değerlendirilerek çeşitli öneriler getirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Koruma, Endüstri Mirası, Zeytinyağı Fabrikası, Yağhane, İzmir, Urla, Dikili, Bergama.

* “Birgi Zeytinyağı Fabrikası Yerleşkesi Koruma Projesi” İstanbul Teknik Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Restorasyon Programında 2022 yılında yüksek lisans tezi olarak çalışılmış ve bu makale bahsi geçen yüksek lisans tezinden derlenmiştir.

¹ Koruma Uzmanı Y.Mimar, sdemirbasoglu@gmail.com, ORCID: 0000-0002-9125-0173

ABSTRACT

Olive which is a cultivated plant of the Mediterranean territory; has been a basic source of food and illumination, also commercial product from antiquity to nowadays. Throughout history; methods of obtaining olive oil from olives have been carried out with similar techniques. However; technological developments have directly affected the production capacity, production speed and spatial organisation of oil mills and factories. Also, these improvements have increased the efficiency per unit time in accordance.

In the 19th century, under the influence of the industrial development in Izmir, olive oil production was modernized. Oil mills, olive oil factories and soap mills, where production of secondary product soap was made, were built in the city center and on the periphery of the city. In these facilities production was made by steam power. The scope of the study was limited to Izmir province. Olive oil factories and oil mills in different locations and scales regarding the olive oil production process were examined. As a result of the literature reviews and site surveys, the plans of determined 3 buildings were prepared schematically. Also, they were photographed, documented and evaluated.

Various suggestions were made by evaluating the construction techniques, materials, existing functions of the settlements; production and storage spaces, workers residences, original equipment and industrial heritage values in the context of conservation.

Keywords: Conservation, Industrial Heritage, Olive Oil Factory, Izmir, Urla, Dikili, Bergama.

1.Giriş: Zeytinden Zeytinyağına

Uygarlık tarihi boyunca, Akdeniz Havzası'nın önemli besin kaynaklarından biri olan zeytin ve zeytinyağı, insanlığın temel besin kaynağı, aydınlanma ve süslenme aracı olarak gündelik hayatın, dini ritüellerin, mitolojik metinlerin bir parçası olmuştur. Ticari bir ürün olan zeytin ve zeytinyağı, yaşamı ve mekânları şekillendirmiştir. Zeytin ve zeytin dalı, Akdeniz Havzası'nda yaşayan medeniyetlerin kültüründe barışın, dostluğun, bereketin ve adaletin temsilcisidir.

Kültür kuramcısı Hehn'a göre, insanlık tarihinin yerleşik hayata geçişinde kırılma noktası tahıl ürünleri yerine, ekildiği toprakta köklenerek yetiştirilen ve insanlar tarafından ıslah edilen asma (üzüm), incir ve zeytin ağaçlarının yetiştirilmesidir (Hehn, çev. 1998, s. 94). Hehn, mutluluğun kaynağının kültür alışverişi olduğuna inanır. (Hehn, çev. 1998, s. 18).

Zeytinyağının elde edilmesinde, yaklaşık iki bin yıl boyunca, organik güç kaynağı olarak insan veya hayvan gücünün yanı sıra su gücünden de faydalanılmıştır. Endüstri Devrimi ile 19. yüzyılın ikinci yarısında yaygınlaşan buhar gücünün ardından 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren elektrik motorlarından elde edilen elektrik enerjisi kullanılmış, güç kaynaklarının değişimi üretim tekniklerinde farklılaşmalara neden olmuş ve sonuç ürünün eldesinde verim artışını beraberinde getirmiştir. Ancak üretim tekniklerinin değişikliği, verim artışının zeytinyağının kalitesiyle ilgili yeni tartışmaları gündeme getirmesi de göz ardı edilmemelidir.

Akdeniz coğrafyasının temel üretim aktivitesi haline gelen zeytinden zeytinyağı üretim süreci, antik dönemden günümüze dek, hazırlık, ezme/kırma, presleme, zeytinyağı-karasu ayırıştırma ve depolama aşamalarından meydana gelmiştir (Çizelge 1). Süreç boyunca aynı sıra ve prensip takip edilmiş, üretim teknikleri, kapasitesi ve hızı teknolojik gelişmelere bağlı olarak artmış, dolayısıyla üretim mekânları da zaman içinde evrimleşmiştir.

Çizelge 1. Zeytinyağı üretim aşamaları (Demirbaşoğlu, 2022)

Zeytinden zeytinyağı elde etme süreci	
Hazırlık	- Zeytin hasadı (Ekim-Ocak), - Zeytinlerin yıkanması Çöplerinden arındırılması - Dökeklerde depolanması - Kantarda tartılması
Üretim	- Zeytinlerin ezilmesi/kırılması - Zeytin hamurunun preslenmesi - Zeytinyağı-karasu karışımının ayrıştırılması
Depolama	- Zeytinyağının toprak küplerde/metal tanklarda depolanması

Hazırlık evresinde, yerleşkeye getirilen zeytinler yıkanır, temizlenir, tartılır, numaralandırılır ve avluda depolanır. Yerleşkelerde üstü açık, çeşitli boyut ve biçimlerdeki dökek veya tokat olarak tanımlanan zeytin havuzlarında depolanır. Üretim evresinde, kırma hazır hale gelen zeytinler, dökeklerden alınarak taş değirmene aktarılır. Taş değirmende kırılan zeytinlerden zeytin hamuru (küspe) elde edilir ve zeytin hamuru çuvallara doldurularak ezilmek üzere pres baskılara alınır. Zeytin hamur çuvallarının üst üste dizilerek belirli bir baskı altında karasu ve yağ elde etme aşaması üretimin ikinci aşamasıdır. Zeytin hamurunun ezilmesiyle açığa çıkan karasu-yağ karışımı birleşik kaplar prensibiyle çalışan polimalarda dinlendirilerek ayrıştırılır. Karasu genellikle, yerleşkenin bahçesinde, domuzluk, cehennem çukuru, hırsız çukuru veya çökertme kuyusu olarak adlandırılır ve bu havuzlarda bekletilir, sabun yapımında kullanılır (Çetin, 2017, s. 20 & Lim, 1997, s. 19). Zeytin hamurunun ezilmesiyle açığa çıkan atık prina olarak adlandırılır ve yakıt olarak kullanılır (Boynudelik & Boynudelik, 2007, s. 88). Depolama evresinde, ayrıştırılan yağ, uygun nem, sıcaklık ve ışıktaki toprak küplerde veya metal tanklarda depolanır. Zeytinyağı üretim süreciyle ilişkili bu mekânların yanı sıra, dönemlik işçilerin barınma ihtiyaçlarını karşılayabilecek işçi konutları ve yan ürün sabunların üretildiği genellikle iki katlı dikdörtgen planlı sabunhaneler de yerleşkelerde görülebilmektedir.

2. İzmir’de Zeytinyağı Üretim Mekânları: Yağhaneler ve Fabrikalar

Antik dönemden itibaren Akdeniz coğrafyasının önemli liman kentlerinden biri olan İzmir, sahip olduğu coğrafi ve stratejik konumu doğrultusunda tarımsal ve ticari faaliyetlerde her dönem ön plana çıkmıştır.

İzmir’in zengin tarımsal faaliyetleri, kentin sanayileşme hamlelerinde etkili olmuştur. Kentin önemli ithalat ve ihracat ürünlerinden olan zeytin, susam, pamuk vb. bitkiler, yağ sanayisi için azımsanmayacak bir potansiyele sahiptir. Buna rağmen, yerel üreticiler ve yabancı tüccarlar tarafından fabrikalaşmaya gidilmemiş, bitkilerden bitkisel yağların elde edilmesi, basit el araç gereçleriyle, küçük işletmelerde sürdürülmüştür.

19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren, yabancı sermaye yatırımlarındaki artışla beraber, makineleşme ve bu doğrultuda fabrikalaşma başlamış ve İzmir’in yağ ihracatındaki payı giderek artmıştır (Martal, 1992, ss. 143-144).

Kentin sanayileşme hamlesinde, inşa edilecek yapıların konumu, hammaddeye erişim, gerekli makinelerin temini, üretim, üretim sonucunda açığa çıkan atıkların yapıdan uzaklaştırılması, depolama, altyapı, iş gücü temini ve gerekiyorsa işçilerin konaklama ihtiyaçlarının karşılanması gibi konular

stratejik öneme sahiptir. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren, yabancı tüccarların girişimleri öncelikli olmak üzere, kent merkezinde ve kentin periferinde çeşitli ölçeklerde, zeytinyağı üretimi yapan birçok yağhane, zeytinyağı fabrikası ve zeytinin bir yan ürünü olarak sabunun üretildiği sabunhaneler inşa edilmiştir.

Çalışma kapsamında, geleneksel yöntemlerle zeytinyağı üretimi yapmış yağhane ve fabrika yapılarına yönelik araştırmanın sınırları İzmir ili olarak belirlenmiştir. Literatür taramaları neticesinde tespit edilen 26 adet yağhane ve fabrika, çalışma çerçevesinde ele alınmıştır.

Tespit edilen 26 adet yapıdan ulaşım sorunları nedeniyle 6 adet yapıya gidilememiş, iletişim bilgilerine erişilmesi durumunda ilgili kişilerle telefon görüşmeleri yapılarak yapılar hakkında gerekli veriler sağlanmıştır. Yapılan araştırmalara rağmen 4 adet yapı, belirtilen konumlarda tespit edilememiştir.

Saha çalışmaları neticesinde, 16 adet yağhane ve fabrikalara dair belirli analizler yapılmıştır. Bahsi geçen analizlere, Çizelge 2’de yer verilmiş ve görece farklılaşan 3 yerleşkeye ait kapsamlı değerlendirmeler ise alt başlıklar halinde yerleşke özelinde irdelenmiştir.

Saha çalışmalarında çeşitli sebeplerle, 6 adet yapının iç mekânına girilememiş, cepheden yapılan gözlemler ve yerel halkla sözlü görüşmeler yapılarak bilgi edinilmiştir. 10 adet yapının ise iç mekânı ve cepheleri fotoğraflarla belgelenmiştir.

Bahsi geçen 16 adet yapı değerlendirildiğinde, mekânsal nitelikleri ve üretim kapasiteleri bakımından diğer üretim mekânlarından görece farklılaşarak ön plana çıkan 3 yerleşkenin mevcut vaziyet ve kat planları şematik olarak hazırlanmıştır. 2020 yılında gerçekleştirilen ilk saha ziyaretlerinin ardından, ikinci yerinde gözlem 2025 yılında yapılmış ve bu süreçte 3 yerleşkenin geçirmiş olduğu değişimler değerlendirilmiştir.

Kent merkezi Konak ilçesinde, batı hattında Çeşme, Karaburun ve Urla ilçelerinde, Küçük Menderes ve Gediz Havzası’nda geleneksel yöntemlerle zeytinyağı üretimi yapmış, birçok zeytinyağı işliğinin, yağhanenin, fabrikanın ve yerleşkenin varlığı bilinmektedir (Şekil 1).

Saha çalışmalarının ardından, yerleşke ve yapılara dair belirli analizler yapılmıştır. Strüktürel durumları, çok kötü, kötü, orta, iyi ve çok iyi olmak üzere 5 alt başlığa ayrılmıştır. “Çok kötü” alt başlığı, acil müdahale ve koruma önlemlerinin alınması gereken, mekânsal bütünlüğünü büyük ölçüde kaybederek çevresel etmenlere açık hale gelen veya endüstri mirası değerini kaybetmek üzere olan yapıları, “Kötü” alt başlığı, acil müdahale ve koruma önlemlerinin gerekmediği, ancak yapısal çatlakların bulunduğu yapıları, “Orta” alt başlığı, kılcal çatlakların olduğu yapıları, “İyi” alt başlığı, sıva çatlaklarının bulunduğu yapıları ve “Çok iyi” alt başlığı, onarım görmüş yapıları tanımlamaktadır.

Yapıların korunmuşluk durumları, özgün yapım tekniklerinin, malzemelerinin ve yapı elemanlarının günümüzdeki durumları saha çalışmasında incelenerek, müdahaleler ve ekler değerlendirilmiştir. Yapıların korunmuşluk durumları, iyi, orta ve kötü olmak üzere 3 alt başlığa ayrılmıştır. Özgün malzeme ve yapım tekniklerinin korunduğu veya geri dönüşü bulunan müdahalelere sahip yapıların korunmuşluk durumu “iyi”, yapı elemanlarında çeşitli değişiklikler yapılmış ancak mekân ve cephe kurgusunu muhafaza etmiş yapıların korunmuşluk durumu “orta” ve özgün malzeme ve yapım tekniklerinden farklı yapılan tüm müdahaleler, niteliksiz onarım ve niteliksiz ekler bulunan yapıların korunmuşluk durumu ise “kötü” olarak tanımlanmıştır.

Çizelge 2. İzmir ilinde yerinde incelenen yağhane ve fabrikalar (Demirbaşoğlu, 2022)

	Yağhane Fabrika	İlçe Mahalle	Strüktürel Durumu	Korunmuşluk Durumu	Mevcut İşlev	Özgün Donatı
1	Şahinkoç Zeytinyağı Fabrikası	Bergama Sağancı	Çok İyi	Kötü	Kontinü S. Üretim ve Satış	Yok
2	Köse Zeytinyağı Fabrikası *	Bergama Sağancı	İyi	Orta	Kontinü S. Üretim ve Satış	Yok
3	Sağancı Yağhanesi-1	Bergama Sağancı	Çok İyi	Kötü	Depo	Yok
4	Araser Zeytinyağı Fabrikası	Dikili Bademli	Kötü	İyi	Kullanım dışı	Yok
5	İtimat Zeytinyağı Fabrikası	Dikili Bademli	Çok Kötü	Kötü	Konut Bahçesi	Var
6	Yurdaer Tunay Zeytinyağı Fabrikası *	Dikili Bademli	Orta	İyi	Kullanım dışı	Yok
7	Gülcü Yağhanesi	Ödemiş Birgi	Orta	İyi	Kullanım dışı	Yok
8	Eski Zeytinyağı Fabrikası	Urla Yeni	Çok İyi	Kötü	Kültür Merkezi	Yok
9	Hakkı Urad Zeytinyağı ve Un Fabrikası*	Urla Yenice	İyi	İyi	Depo	Var
10	Özbek Zeytinyağı ve Çırçır Fab.	Urla Özbek	Çok Kötü	Kötü	Harabe	Var
11	Urla Zeytinyağı ve Un Fabrikası	Urla Atatürk	İyi	İyi	Kullanım dışı	Yok
12	Sancar Bey Yağhanesi	Urla Özbek	?	?	Depo	Var
13	Yukarı Şakran Yağhanesi	Aliğa Y.Şakran	Çok İyi	Kötü	Depo	?
14	Atmaca Yağhanesi	Bergama Atmaca	Çok Kötü	Kötü	Harabe	?
15	Bademli Yağhanesi	Ödemiş Bademli	İyi	İyi	Kullanım dışı	?
16	Yanbastı Zeytinyağı Fabrikası	Ödemiş Emmioğlu	Kötü	Orta	Depo	?



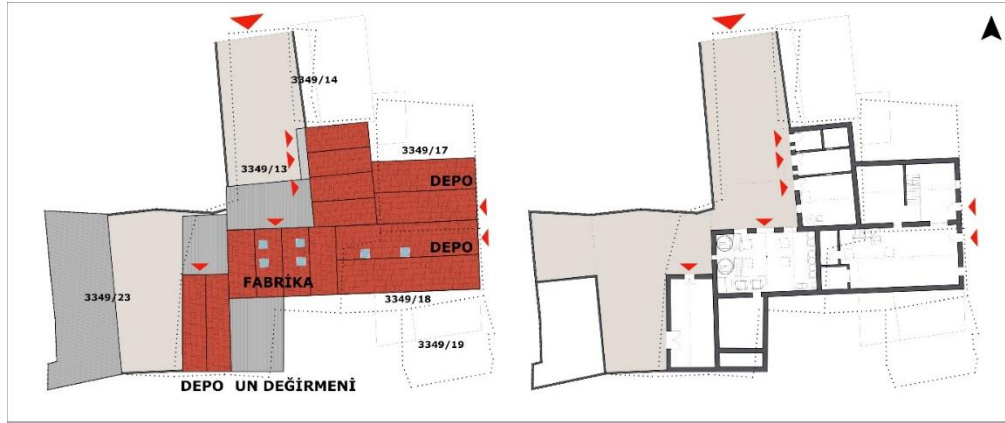
Şekil 1. İzmir ilinde incelenen yağhane ve fabrikalar (Demirbaşoğlu, 2025)

Çalışma kapsamında, özgün işlevlerini sürdürdükleri dönemde geleneksel yöntemler ile zeytinyağı üretiminin yapıldığı, Urla Hakkı Urad Zeytinyağı ve Un Fabrikası Yerleşkesi, Bergama Köse Zeytinyağı Fabrikası Yerleşkesi ve Dikili Yurdaer Tunay Zeytinyağı Fabrikası Yerleşkesi, sahip oldukları mekânsal nitelikler ve üretim kapasiteleri bakımından diğer yerleşkelerden farklılaşarak ön plana çıkmıştır. Bu doğrultuda, yapıların mevcut vaziyet planları ve kat planları şematik olarak hazırlanmıştır.

2.1. Urla Hakkı Urad Zeytinyağı ve Un Fabrikası Yerleşkesi

Urla Hakkı Urad Zeytinyağı ve Un Fabrikası Yerleşkesi, Urla, Yenice Mahallesi'ndeki endüstri mirası yapılarından biridir (Şekil 2, Şekil 3). Yerleşim yerinin merkezindeki yerleşke, 3349 ada 13, 14, 17, 18, 19 ve 23 parsellerde yer almakta olup toplam 1325,12 m² tapu alanına sahiptir. İzmir 1 no'lu KTVKK'nun 22.05.1998 gün ve 7277 sayılı kararı ile tescillenmiş, hatalı ada parsel bilgileri düzeltilerek 2002 yılında karar tekrar çıkartılmıştır. Geleneksel yöntemlerle zeytinyağı üretim süreciyle doğrudan ilişkili üretim, makine dairesi, vezne ve zeytinyağı depo yapıları bulunmaktadır.

Yerleşke ilk kez 2020 yılında incelenmiş, ikinci saha ziyareti ise 2025 yılında gerçekleştirilmiştir. Aradan geçen 5 yıllık zaman diliminde, 3349 ada 13 parselde yer alan üretim mekânları ve özgün donatılar, herhangi bir mekânsal ve fiziksel müdahaleye maruz kalmamıştır, zeytinyağı deposu olduğu tahmin edilen yapının iç mekânına girilememiştir. 17 ve 18 parselde yer alan, zeytinyağı depoları restore edilerek yeniden işlevlendirilmiştir. Restorasyon neticesinde, yapıların iç mekânlarında özgün işleve dair herhangi bir ize rastlanmamıştır. Üretim mekânları günümüzde depo, yerleşke avlusu ise araç yıkama alanı olarak kullanılmaktadır.



Şekil 2. Urla Hakkı Urad Zeytinyağı ve Un Fabrikası Yerleşkesi planları (Demirbaşoğlu, 2025)



Şekil 3. Urla Hakkı Urad Zeytinyağı ve Un Fabrikası Yerleşkesi, 2025

Parsel sınırına bitişik inşa edilen tek katlı dikdörtgen planlı yapıların konumlanması itibarıyla, yerleşke avlulu bir yerleşime sahiptir ve 1928 yılında inşa edilmiştir. Yerinde yapılan gözlemler ve analogik çalışmalar neticesinde, yapıların özgün işlevlerini sürdürmemesine rağmen, plan, cephe kurgusunu, özgün donatılarını koruduğu tespit edilmiş ve olumlu bulunmuştur. Geleneksel yöntemlerle zeytinyağı üretim sürecine ait özgün donatıların varlığı, üretimde güç kaynağının buhar gücü olduğuna işaret etmektedir. Ancak mevcut durumda baca bulunmamaktadır ve konumu tespit edilememiştir.

Zeytinyağı üretim dönemleri dışında, fabrikanın güney cephesine bitişik mekân, un değirmeni olarak kullanılmıştır ve bu ikincil işleve İzmir’de bazı yağhane veya fabrikalarda da rastlanmıştır. Ancak un değirmenine ait herhangi bir ize rastlanmamıştır.

Yerleşke, kagir yapım tekniğiyle, moloz taş ve harman tuğla malzemelerin almalı düzende bir arada kullanılmasıyla dikdörtgen planlı tek katlı yapılardan meydana gelmektedir. Ahşap makaslı kırma çatı ile örtülü ve Marsilya kiremit kaplıdır. Güncel kullanım gereği ilave edilen niteliksiz ve özgün olduğu tahmin edilen nitelikli metal detaylı sundurmalar bulunmaktadır.

Fabrikanın avlu cephesi alınlıklarında daire formlu ışıklıklar ve çatıda yaklaşık kare biçimli çatı pencereleriyle mekânlar aydınlatılmış ve doğal havalandırma sağlanmıştır. Fabrikanın avluya bakan cephelerindeki dikdörtgen pencere ve kapı açıklıklarında harman tuğlası söveler bulunmaktadır.

Yapıların ve avlunun özgün döşeme kaplamaları günümüze ulaşamazken, veznenin özgün olduğu tahmin edilen ahşap rabıta kaplamaları korunmuştur.

Yerleşke özgün işlevini sürdürmemesine rağmen, plan, cephe kurgusu ve özgün donatıları büyük ölçüde korunmuştur. Toplanan zeytinlerin kantarda tartılıp numaralandırılarak kayıt altına alındığı vezne bulunmaktadır. Üretim mekânına bitişik, makine dairesinden borular aracılığıyla ilişkilenen çarklar ve su kazanı, taş değirmenlere ve preslere buhar gücünün iletilmesinde rol oynamıştır. Fabrikada özgün konumlarında 2 adet taş değirmen (Şekil 4a), süper pres ve hidrolik pres olmak üzere 2 adet birbirinden farklı nitelikte pres (Şekil 4b), zeytin hamur tekneleri, çeşitli boyut ve formlarda zeytinyağı ayırıştırma ve depolama tankları bulunmaktadır. Buhar gücünün iletildiği boruların taş değirmen ve preslerle bağlantısı üretim mekânında açıkça görülmektedir.



(a)



(b)

Şekil 4. (a) Taş değirmenler, 2025; (b) Süper pres -sol- ve hidrolik pres -sağ-, 2025

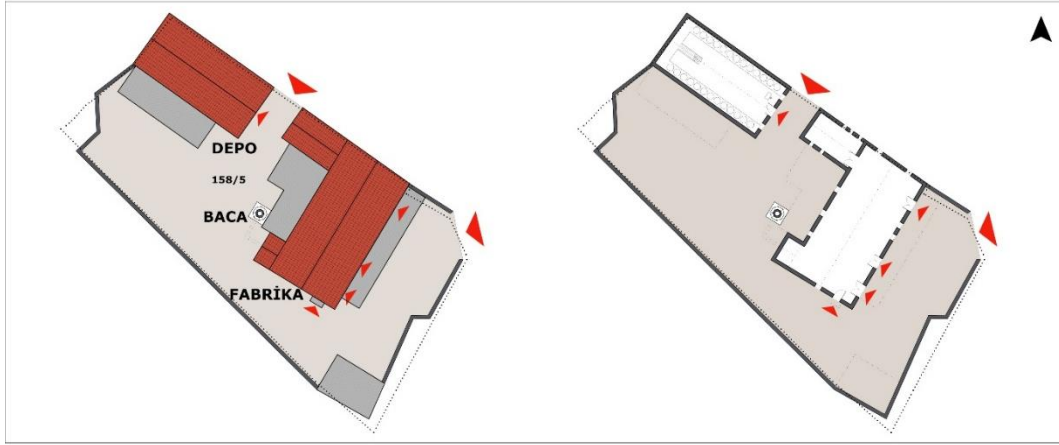
Fabrikadaki “Veraci Firenze” markalı süper pres veya kuru baskı sistemi olarak adlandırılan pres İtalya’da, “Sait İzmit” markalı hidrolik pres ise İzmir’de üretilmiştir. Zeytinyağı üretim sürecinin mekânsal yansıması olarak, buhar kazanının baca ve buhar makinesiyle bağlantılı olduğu, buhar makinesinin üretim mekânıyla ilişkili ayrı bir mekânda bulunduğu ve prina atıklarının, preslerin arkasındaki mekânda depolandığı tahmin edilmektedir ancak yapı üzerinde bahsi geçen mekân ve donatılara herhangi bir ize rastlanmamıştır.

Yapıların strüktürel durumları ve korunmuşluk durumlarının “iyi” olduğu tespit edilmiştir.

2.2. Bergama Köse Zeytinyağı Fabrikası Yerleşkesi

Bergama Köse Zeytinyağı Fabrikası Yerleşkesi Bergama, Sağancı Mahallesiindeki iki zeytinyağı fabrikasından biridir (Şekil 5, Şekil 6). Sağancı Köy yoluna bitişik, 19. yüzyıl sonu veya 20. yüzyıl başında inşa edildiği tahmin edilen ve özgün işlevini günümüze dek sürdüren yapı, toplam 1464,64 m² tapu alanına sahip 158 ada 5 parselde yer almaktadır. İzmir 2 no’lu KTVKK’nun 15.07.2003 gün ve 11785 sayılı kararı ile tescillenmiştir (Hasırcılar & Mete, 2012).

2020 yılında yapılan ilk saha ziyaretinin ardından, ikinci saha ziyareti 2025 yılında gerçekleştirilmiştir. Aradan geçen 5 yıllık zaman diliminde, yerleşkenin mekânsal bütünlüğünü koruduğu, ancak güncel ihtiyaçlar gereği niteliksiz sundurmaların ilave edildiği ve bacanın alt kotunda çimento sıva ile niteliksiz onarımların yapıldığı gözlemlenmiştir.



Şekil 5. Köse Zeytinyağı Fabrikası Yerleşkesi planları (Demirbaşoğlu, 2025)



Şekil 6. Köse Zeytinyağı Fabrikası'na meydandan bakış, 2025

Yerleşkede zeytinyağı üretimi “kontinü (kesintisiz) sistemde” mekanik yöntemlerle devam etmektedir. Geleneksel yöntemlerle karşılaştırıldığında üretim prensibi aynı olmakla beraber, insan eli değmeden yapılan kontinü sisteme geçiş ile işçilik maliyetleri azalmış, verim ve hijyen koşulları artmıştır. Toplanan zeytinler, yaprak ve yabancı maddelerden temizlenir ve yıkanır, temizlenen zeytinler mekanik yöntemlerle kırılarak hamur haline getirilir. Zeytin hamuru yoğurulmak üzere malakasör sistemine alınır. Yoğurularak homojen bir hal alan üründen, santrifüj kuvvetiyle karasu, prina ve yağ elde edilir. Elde edilmek istenen yağın kalitesine bağlı olarak 2 veya 3 fazda karasuyundan ayrıştırılır. Sıkımın ardından elde edilen yağ tanklarda dinlendirilerek tüketime hazır hale getirilir.

Yerleşkede, kontinü sisteme geçiş esnasında kullanıcı tarafından fabrikanın iç mekânında çeşitli müdahalelerde bulunulmuş, özgün donatılar ne yazık ki hurdaya satılmıştır. Yerleşkenin baca, fabrika ve depo yapılarıyla büyük ölçüde korunmuş olması ve modern tekniklerle olsa da özgün işlevini sürdürmesi olumlu bulunmuştur. Özgün işlevini çağdaş yaşama entegre ederek sürdüren endüstri mirasının süreklilik değerinin de önemli bir temsilcisi olduğu düşünülebilir. Parsel sınırına bitişik inşa edilen depo ve fabrikanın konumlanışı itibariyle, yerleşke avlulu bir yerleşime sahiptir.

Yerleşke, kagir yapım tekniğiyle, moloz taş ve harman tuğla malzemelerin bir arada kullanılarak inşa edilmiştir. Dikdörtgen planlı zeytinyağı fabrikası ve zeytinyağı deposu yapılarından meydana gelmektedir. Kagir yapım tekniğiyle, moloz taş ve harman tuğla malzemelerin bir arada kullanılarak inşa edilmiş yaklaşık kare biçimli kaide üzerinde, çokgen en kesitli baca bulunmaktadır. Yapıların cephesi ve bacanın kaidesi kireç badanadır.

Yerleşkeye ait arşiv fotoğrafına bakıldığında, fabrikanın güneyinde ayrık nizamda kagir yapım tekniğiyle, moloz taş kullanılarak inşa edilmiş, dikdörtgen planlı 2 katlı bir yapının daha bulunduğu ancak mevcut durumda yapıya ait herhangi bir ize rastlanmadığı tespit edilmiştir. Deponun güney cephesindeki izlerden, kuzey-güney doğrultusunda, dikdörtgen planlı, tek katlı ve beşik çatılı olduğu tahmin edilen bir yapının varlığına işaret etmektedir.

Fabrika, özgün ahşap makaslı kırma çatı ile örtülü, depo ise özgün ahşap makaslı beşik çatı ile örtülü ve Alaturka kiremit kaplıdır. Güncel kullanım gereği kullanıcı tarafından yapılara bitişik sundurmalar ilave edilmiştir. Çatı alınlıklarında, harman tuğlalarının farklı biçimlerde örülmesiyle çatı ve kat silmeleri oluşturulmuştur. Fabrikanın alınlıklarında dikdörtgen, deponun alınlıklarında ise daire formu ışıklıklar ile mekânlar aydınlatılmış ve doğal havalandırma sağlanmıştır. Fabrika cephelerinde, taş söveli, harman tuğlası basık kemerli dikdörtgen kapı ve pencere açıklıkları, deponun cephelerinde ise taş söveli dikdörtgen kapı ve pencere açıklıkları bulunmaktadır. Fabrika ve avlu, özgün döşeme kaplamaları ne yazık ki günümüze ulaşamazken, deponun şaşırtmalı özgün taş döşemeleri korunmuştur. Depo yapısının iç mekânında ahşap döşemeli ara kat bulunmaktadır.

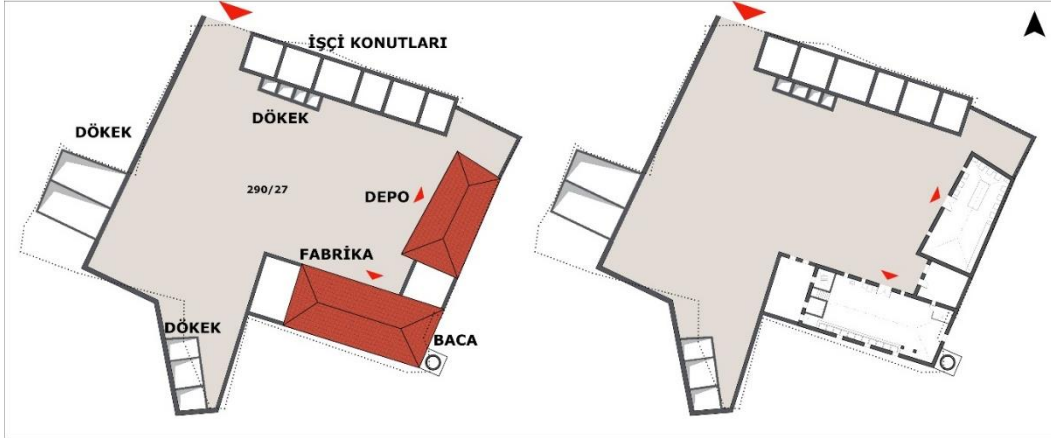
Fabrika yapısındaki kontinü sistem zeytinyağı üretimi nedeniyle, yapı çeşitli kullanıcı müdahalelerine maruz kalmış, yapıya ait özgün donatılar hurdaya satılmıştır. Tüm bunlara rağmen, mekân organizasyonunu büyük ölçüde koruyan yerleşke, geleneksel yöntemlerle zeytinyağı üretim mekânlarına dair ipuçları barındırmaktadır. Zeytinyağı üretim mekânı, kazan dairesi ve prina atık odası bitişik inşa edilmiştir. Üretim sürecinin mekânsal yansıması olarak, buhar kazanı ile ilişki kemerli pencere ve bacanın konumu değerlendirildiğinde, kazanın konumu hakkında bilgi verir. Günümüzde birbirinden ayrı görünen kazan dairesi ile bacanın tonozlu bir baca yoluyla bağlantılı olduğu düşünülmektedir. Depo yapısının iç mekânında özgün kantar ve kagir yapım tekniğiyle belirli aralıklarla inşa edilmiş, harman tuğlası tezgahlar üzerinde zeytinyağı tankları bulunmaktadır.

Yapıların strüktürel durumları, beden duvarlarındaki strüktürel çatlaklar nedeniyle “iyi”, yerleşkedeki yıkılan yapılar ve fabrikanın iç mekânındaki kullanıcı müdahaleleri nedeniyle korunmuşluk durumlarının “orta” olduğu söylenebilir.

2.3. Dikili Yurdaer Tunay Zeytinyağı Fabrikası Yerleşkesi

Dikili Yurdaer Tunay Zeytinyağı Fabrikası Yerleşkesi Dikili, Bademli Mahallesi'ndeki üç zeytinyağı fabrikasından biridir (Şekil 7, Şekil 8). 290 ada 27 parselde bulunan toplamda 2255 m² tapu alanındaki yerleşkede, zeytinyağı fabrikası, işçi konutları, depo ve baca bulunmaktadır. 19. yüzyıl sonu veya 20. yüzyıl başında inşa edildiği tahmin edilmektedir. İzmir 2 no' lu KTVKK' nun 27.02.2019 gün ve 10864 sayılı kararı ile tescillenen Kentsel Sit Sınırları içerisinde kalmaktadır (Url.1).

2020 yılında yapılan ilk saha ziyaretinin ardından, ikinci saha ziyareti 2025 yılında gerçekleştirilmiştir. Bu süreç içerisinde, yerleşkenin mekânsal bütünlüğünü koruduğu ancak duvar ve çatı elamanlarındaki çökmelerin arttığı ve yapıların yıpranma süreçlerinin hızlandığı tespit edilmiştir. Bahsi geçen yerleşke, Urla Hakkı Urad Zeytinyağı ve Un Fabrikası ve Bergama Köse Zeytinyağı Fabrikası Yerleşkeleri'nden farklı olarak, herhangi bir işlevle kullanılmamakta ve atıl durumdadır. Bu doğrultuda, kullanım sürekliliği sağlanmayan yapıların yıpranma süreçlerinin, işlevlendirilmiş diğer yapılara kıyasla daha hızlı ilerlediği görülmüştür.



Şekil 7. Yurdaer Tunay Zeytinyağı Fabrikası Yerleşkesi planları (Demirbaşoğlu, 2025)



Şekil 8. Yurdaer Tunay Zeytinyağı Fabrikası ve depo yapısı (Kutlu Maraş, N. Arşiv, 2025)

Birbirlerine dik ve bitişik nizamdaki, fabrika ve depo yapıları, moloz taş malzeme, işçi konutları ise moloz taş ve harman tuğlası malzemeler bir arada kullanılarak kagir yapım sisteminde, tek katlı, dikdörtgen planlı inşa edilmiştir. Fabrikanın karşısında, ayrı nizam inşa edilen işçi konutlarının duvarları yıkılmış ve çatısı çökmüştür. İşçi konutlarına bitişik dökekler bulunmaktadır. Kagir yapım sisteminde harman tuğlası ile inşa edilmiş baca daire en kesitlidir. Yapıların cepheleri yer yer kireç badanalıdır. İşçi konutlarının varlığı, dönemlik işçilerin civar köylerden geldiğine işaret etmektedir.

Fabrika ve depo yapıları, özgün ahşap makaslı kırma çatı ile örtülü ve Marsilya kiremit kaplıdır. Çatılarda yer yer çökmeler gözlemlenmiştir. Çatı silmeleri harman tuğlasıdır. Fabrikanın kısa beden duvarında dikdörtgen formlu ışıklıklar ile mekân aydınlatılmış ve doğal havalandırma sağlanmıştır. Yapıların pencere ve kapı açıklıkları dikdörtgen formlu ve ahşap hatılıdır. Yerleşke avlusundan ve fabrikadan girişleri bulunan, fabrikaya bitişik inşa edilen mekânın zeytinlerin tartıldığı kantar odası olduğu tahmin edilmektedir. Yerleşkede birbirinden farklı boyut ve konumlarda dökekler bulunmaktadır.

Günümüzde atıl durumdaki yerleşkede ne yazık ki özgün donatılar korunamamış, yapı üzerindeki izlerden yola çıkılmıştır. Fabrikada geleneksel yöntemlerle üretim yapıldığı dönemde, baca ile beşik kemerli açıklığın bağlantılı olduğu, bu konumda bir buhar kazanının bulunduğu ve buhar makinesinin de buhar kazanı ile ilişkili ancak fabrikanın dışında, ayrı bir mekânda bulunduğu tahmin edilmektedir. 2 adet taş değirmen yan yanadır ve taş değirmenlerin arasında 8 basamaklı bir merdiven bulunmaktadır.

Preslerin de taş değirmenlere yakın bir konumda olduğu tahmin edilmektedir. Fabrikanın uzun duvarında karasu ve yağ karışımını birleşik kaplar prensibiyle ayrıştırmasını sağlayan polima havuzlarında preslerden elde edilen yağlar dinlendirilir. Karasu ve yağın birbirinden farklı yoğunlukları sayesinde iki sıvı birbirinden ayrışır ve üstte biriken yağ toplanır (Lim, 1997, s. 18). Fabrika beton döşemesinin, çeşitli kotlardaki beton platformların donatılarla ilişkili ve özgün olduğu tahmin edilmektedir. Fabrikanın iç mekânında ahşap vezne bulunmaktadır.

Depo yapısında belirli aralıklarda yapının beden duvarlarına bitişik beton platformlar ve mekânın ortasında yekpare bir beton platform bulunmaktadır. Zeytinyağı tanklarının bu platformlar üzerinde depolandığı tahmin edilmektedir.

Yerleşke avlusu özgün taş döşemesini muhafaza etmiştir.

Saha çalışması neticesinde, fabrika ve depo yapılarının çatılarındaki kısmi çökmeler dışında strüktürel sorunlara rastlanmamıştır. İşçi Konutları ise büyük ölçüde yıkılmıştır. Yerleşkenin özgün işlevini sürdürmemesi ve özgün donatılarına sahip olmamasına rağmen, fabrika, baca, depo, işçi konutları ve dökeleri ile mekânsal bütünlüğünü muhafaza etmiş olması olumlu bulunmuştur. Bu değerlendirmeler neticesinde, fabrikanın ve deponun strüktürel durumunun “orta” ve korunmuşluk durumlarının “iyi” olduğu söylenebilir.

3.Sonuç

İzmir’in sanayi kollarından biri olan, tarihi zeytinyağı üretim mekânları yerinde incelenmiş, tespitler yapılmış ve çeşitli sonuçlara varılmıştır.

Yerinde yapılan tespitler neticesinde, 16 yerleşke için çeşitli sonuçlara ulaşılmıştır. Parsel sınırlarına bitişik inşa edilen yapıların açık alan elde ederek avlulu bir yerleşimi benimsedikleri, parsel boyutuna bağlı olarak bitişik veya ayrıık nizamda inşa edildikleri tespit edilmiştir. Yapılar, 19. yüzyıl sonu veya 20. yüzyıl başında, kagir yapım sistemiyle moloz taş ve harman tuğlası ile tek katlı, dikdörtgen planlı mekânlar, özgün ahşap makaslı kırma veya beşik çatı ile örtülü ve Marsilya veya Alaturka kiremit kaplıdır. Bacaların kagir yapım sisteminde harman tuğlasıyla inşa edildiği ve yerleşim yerinde bir röper noktası olduğu görülmüştür.

Yerleşkelerin, üretim kapasitesine bağlı olarak mekânsal ihtiyaçlarının farklılaştığı saptanmıştır. Yapıların ve yerleşkelerin mekânsal kurguları irdelendiğinde, geleneksel yöntemlerle zeytinyağı üretiminin gerektirdiği “hazırlık, üretim ve depolama” aşamalarını karşıladıkları tespit edilmiştir. Üretim yapılarında, ahşap vezne, buhar kazanı, buhar makinesi, taş değirmen, pres, pompa, kayış, prina atık odası, zeytinyağı ayrıştırma tankları, polimalar ile; üretim mekânının içerisinde veya ayrı bir yapıda zeytinyağı depolama tanklarının bulunması beklenmektedir. Çalışma kapsamında İzmir ilinde yerinde incelenen fabrikaların enerji kaynağının buhar gücü olduğu saptanmıştır. Çoğu fabrikada özgün donatıların bulunmamasına rağmen, üretim sürecinin mekâna yansması takip edildiğinde söz konusu özgün donatıların konumları ve özgün mekânlar tespit edilebilir durumdadır.

Çalışmaya konu olan fabrikalar, günümüzde geleneksel yöntemlerle özgün işlevlerini sürdürmemektedir. Özgün işlevleriyle paralel olarak kontinü sistemle zeytinyağı üretimi yapan yapıların kültür ve endüstri mirası değerleri ise niteliksiz müdahaleler nedeniyle yok olmaktadır.

Yerleşke ve yapıların birlikte değerlendirildiği bu saha çalışması neticesinde, korunmuşluk ve strüktürel durumların mevcut işlev ile doğrudan bağlantılı olduğu görülmüştür. Ele alınan benzer üretim kapasitelerine sahip, Urla Hakkı Urad Zeytinyağı ve Un Fabrikası Yerleşkesi’nin özgün donatılara sahip olduğu, mekânsal kurgusunun sürdürüldüğü; ancak depolama işleviyle kullanıldığı, Bergama Köse Zeytinyağı Fabrikası Yerleşkesi’nin özgün işlev ve mekânsal kurgunun sürdürüldüğü ancak özgün donatıların korunmadığı ve Dikili Yurdaer Tunay Zeytinyağı Fabrikası Yerleşkesi’nin atıl durumda, özgün donatılarının ve işlevinin korunmadığı tespit edilmiştir.

İzmir'in farklı ilçelerinde benzer üretim kapasitelerine sahip kültür ve endüstri varlıklarının günümüz çağdaş yaşamında yer bulması ve kullanılarak özgün işlevine de uygun biçimde korunması gerekmektedir. Çalışmada bahsi geçen 3 yerleşkenin de, geleneksel yöntemlerle zeytinyağı üretiminin yapıldığı yerleşkelere dönüştürülmesi uygun bulunmamıştır. Kentin bu tip mekânlara ihtiyaç duymaması, yapıların özgün donatılara sahip olmaması ve dönüştürülmeleri halinde kısıtlı sayıda kullanıcıya hizmet edecek olmaları öncelikli nedenler arasındadır.

Endüstri mirası yapıları ve özgün donatıları, ziyaretçilere kendi bağlamında sunulmalıdır. Yerleşkelerin zeytinyağı üretim sürecini ziyaretçilere aktarabilecek ölçüde özgün donatılara sahip olmaması öncelikli neden olmak üzere, kent ve yakın çevresinde, yeniden işlevlendirilen, çağdaş tasarım kararıyla yeni bir yapının tasarlandığı ve deneysel arkeoloji yöntemiyle zeytincilik kültürüne ait çeşitli sergileme mekânlarının varlığı nedeniyle bahsi geçen yerleşkelerin müzelere dönüştürülmesi de önerilmemektedir.

İzmir, Batı Anadolu'da zeytin ve zeytinyağı üretimi ve tüketiminde yüzyıllar boyunca öncü kentlerden biri olmuştur. İnşa edildikleri dönemin yapım tekniği ve malzemesini, ticari, sosyal, ekonomik bilgi birikimini yansıtan, özgün donatıları veya donatılara ait izleri barındıran endüstri mirası yapıları, 2863 sayılı Kültür Ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu ve 660 sayılı İlke Kararı doğrultusunda, bilimsel yöntemler çerçevesinde her yapının kendi koşulları bağlamında korunmalıdır (Url-2, Url-3). Yöre halkının görsel ve işitsel belleklerinde, somut ve soyut tüm değerleriyle yer edinmiş, endüstri mirası yapıları bulundukları konumu ve yakın çevresini kalkındırma ve geliştirme potansiyeline sahiptir. Endüstri mirası yapıları, yerin ruhu, fabrika estetiği, makine estetiği gibi kavramlar eşliğinde bütüncül bir koruma yaklaşımıyla, yapılar, özgün donatılar ve donatılara ait izlerle gelecek nesillere uluslararası koruma ilkeleri doğrultusunda aktarılmalıdır.

ICOMOS tarafından 28 Kasım 2011 tarihinde gerçekleştirilen 17. Genel Kurulu'nda kabul edilen "Dublin İlkeleri", endüstri mirası yapılarının belgelenmesi, korunması, konservasyonu esnasında kılavuz kabul edilmelidir (ICOMOS, 2011).

Kısaltmalar

KTVKK: 2863 sayılı Kültür Ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu

ICOMOS: International Council on Monuments and Sites (Uluslararası Anıtlar ve Sitler Konseyi)

KAYNAKÇA

Hehn, V. (1998). Zeytin Üzüm ve İncir- Kültür Tarihi ve Eskizleri. (N. Aça, Çev.). Ankara, Dost Kitabevi.

Çetin, N. (2017). Torbalı Çengele (Ormanköy) Köyünde Zeytincilik ve Zeytincilikle İlgili Bazı Anlatımlar, Gürsoy Naskali, E. (Ed.), Zeytin Kitabı (ss. 15-35). İstanbul: Kitabevi yayınları.

Boynudelik, M. & Boynudelik, Z. (2007). Zeytin Kitabı Zeytin'den Zeytinyağına, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.

Martal, A. (1992). 19. yüzyılın ikinci yarısında İzmir ve çevresinde sanayi ve ticaret. (Doktora tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyal Bilimler Eğitimi Anabilim Dalı, Tarih Eğitimi Programı, İzmir.

Demirbaşoğlu, S. (2022). Birgi Zeytinyağı Fabrikası Yerleşkesi Koruma Projesi (Yüksek lisans tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Mimarlık Ana Bilim Dalı, Restorasyon Bilim Dalı, İstanbul.

Hasırcılar, A. & Mete, H. S. (Yay. haz.), (2012). İzmir Taşınmaz Kültür Varlıkları Envanteri, Cilt 3, İmaj Basım, İzmir.

Kutlu Maraş, N. arşivi.

Lim, R. (1997). Burhaniye’de Yağcı Zeytinyağı Fabrikası restorasyonu. (Yüksek lisans tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Mimarlık Ana Bilim Dalı, Restorasyon Bilim Dalı, İstanbul.

ICOMOS. (2011). Endüstri Mirası Sitleri, Yapıları, Alanları ve Peyzajların korunması için ICOMOS- TICCIH ortak ilkeleri: DUBLİN İlkeleri, (Z. Ahunbay, Çev.) https://www.icomos.org.tr/Dosyalar/ICOMOSTR_tr0914779001536912340.pdf, erişim tarihi 23.03.2025.

Url.1< <https://keos.izmir-dikili.bel.tr/imardurumu/index.aspx#>>, erişim tarihi 23.03.2025.

Url-2<<https://teftis.ktb.gov.tr/TR-263743/660-nolu-ilke-karari-tasinmaz-kultur-varliklarinin-gruplandirilmesi-bakim-ve-onarimlari.html>>, erişim tarihi 23.03.2025.

Url-3<<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=2863&MevzuatTur=1&MevzuatTertip=5>>, erişim tarihi 19.04.2025.