T.C.

YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

KARABURUN YARIMADASINDA ZEYTİNYAĞI ÜRETİM MEKÂNLARI ÜZERİNE BİR OKUMA

Melahat KAYA KOÇ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Mimarlık Anabilim Dalı

Mimari Tasarım Programı

Danışman

Doç. Dr. Yasemen ÖZER

Ağustos, 2021

T.C.

YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

KARABURUN YARIMADASINDA ZEYTİNYAĞI ÜRETİM MEKÂNLARI ÜZERİNE BİR OKUMA

Melahat KAYA KOÇ tarafından hazırlanan tez çalışması 03.08.2021 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Anabilim Dalı, Mimari Tasarım Programı **YÜKSEK LİSANS TEZİ** olarak kabul edilmiştir.

Doç. Dr. Yasemen ÖZER
Yıldız Teknik Üniversitesi
Danışman

Jüri Üyeleri

Doç. Dr. Yasemen ÖZER, Danışman
Yıldız Teknik Üniversitesi _____

Prof. Dr. Çiğdem POLATOĞLU, Üye
Yıldız Teknik Üniversitesi _____

Doç. Dr. Rıfat Gökhan KOÇYİĞİT, Üye
Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi _____

Danışmanım Doç. Dr. Yasemen ÖZER sorumluluğunda tarafımca hazırlanan Karaburun Yarımadasında Zeytinyağı Üretim Mekânları Üzerine Bir Okuma başlıklı çalışmada veri toplama ve veri kullanımında gerekli yasal izinleri aldığımı, diğer kaynaklardan aldığım bilgileri ana metin ve referanslarda eksiksiz gösterdiğimi, araştırma verilerine ve sonuçlarına ilişkin çarpıtma ve/veya sahtecilik yapmadığımı, çalışmam süresince bilimsel araştırma ve etik ilkelerine uygun davrandığımı beyan ederim. Beyanımın aksinin ispatı halinde her türlü yasal sonucu kabul ederim.

Melahat KAYA KOÇ

İmza

Bana uzakları sevdiren dedeme,

TEŞEKKÜR

Bu çalışmanın ortaya çıkışının, yaşam öyküm esnasında hep kalbimde duyduğum "uzakta olma arzusu"ndan kaynaklandığını söylemek yanlış olmayacaktır. Ege'de yaygın olarak tarımsal üretim ile uğraşılan ve daha ziyade tatil beldelerinin sapağında olarak tariflenen bir ilçede başlayan öyküm, üniversite sınavı sonrasında "az uzak" olan İzmir'de devam etti. Daha sonra dinmeyen "uzak" arzusu, beni bugün yaşadığım İstanbul'a getirdi ve nihayetinde bu arzuma ulaşmıştım. Bunca süredir "uzakta" diye bahsettiğim şey, aslında hep kentin kendisi olmuştu ya da ben öyle sanmıştım. Bunun için kendimi kutladım fakat zaman içerisinde arzu ettiğimin bu olmadığını fark ettim: Hiç hoşlanmadığım bir ihtimal, kentin nasıl bir kaosu içerdiğini görerek arzumun bir şehir efsanesinden ibaret olduğunu ve yenildiğimi kabul etmiştim. Diğer ihtimal ise "uzakta olma" diye tarif ettiğim şeyin aslında doğup-büyüdüğüm yere -kıra- değil, her zaman bulunduğum yere uzak olmasıydı ki bu da hayatım boyunca beni hep uzakta olanı arzulamaya ve bunun için savaşmaya götürecekti.

Hem gerçek bir kente hem de "uzakta olana" -kıra- duyulan arzunun sonucu olarak ortaya çıkan bu çalışma sürecinde, öncelikli olarak kendimi keşfetmemde ve rotamı çizmemde bana yol gösteren danışmanım Doç. Dr. Yasemen Say Özer'e ve katkıları ile çalışmaya başka bir boyut katan Prof. Dr. Çiğdem Polatoğlu ile Doç. Dr. Gökhan Koçyiğit'e içtenlikle teşekkür ederim.

Ayrıca bu çalışmanın ortaya çıkmasındaki katkılarından dolayı; beni her daim motive eden annem Nilgün Kaya ve teyzem Ayşin Yılmaz'a, alan çalışmaları sırasında en az benim kadar yorulan eniştem İbrahim Yılmaz'a, çalışmayı baştan sona okuyarak dil ve içerik konularında yorum yapan kardeşim Alim Kaya ve arkadaşım Nur Sipahioğlu'na, teknik destekleri ve sabrı için de eşim Uğur Koç'a minnettar olduğumu belirtmek isterim.

Melahat KAYA KOÇ

İÇİNDEKİLER

KISALTMA LİSTESİ **vii**

ŞEKİL LİSTESİ **viii**

ÖZET **xii**

ABSTRACT **xiv**

1 GİRİŞ **1**

1.1 Literatür Özeti 1

1.2 Tezin Amacı 5

1.3 Hipotez 6

2 ÜRETME EYLEMİ BAĞLAMINDA MEKÂNIN EVRİMİ **8**

2.1 Yeniden Tanımlanan İki Kavram: Üretme ve Mekân 8

2.2 Lefebvre'de Mekânın Üretimi 10

2.2.1 Lefebvreci Mekân Teorisinin Birinci İçerimi 10

2.2.2 Lefebvreci Mekân Teorisinin İkinci İçerimi 11

2.2.3 Lefebvreci Mekân Teorisinin Üçüncü İçerimi 11

2.2.4 Lefebvreci Mekân Teorisinin Dördüncü İçerimi 14

2.3 Üretim Mekânı 25

2.3.1 Doğa-Mekân 26

2.3.2 Atölye-Mekân 28

2.3.3 Manifaktür Atölye-Mekân 35

2.3.4 Fabrika-Mekân 36

2.3.5 Diferansiyel-Mekân 38

3 EVRİMİN TANIĞI OLARAK ZEYTİNYAĞI ÜRETİM MEKÂNLARI **39**

3.1 Geçmişten Günümüze İki Ürün: Zeytin ve Zeytinyağı 39

3.2 Zeytinyağının Üretimi 46

3.2.1 Zeytinin Üretim Süreci 47

3.2.2 Zeytinyağının Üretim Süreci 50

3.2.3 Artakalanın Değerlendirmesi 59

3.3 Zeytinyağı Üretim Mekânları 60

3.3.1 Doğa-Mekân Olarak Zeytinyağı Üretim Mekânları 61

3.3.2 Atölye-Mekân Olarak Zeytinyağı Üretim Mekânları 62

3.3.3 Fabrika-Mekân Olarak Zeytinyağı Üretim Mekânları 68

3.3.4 Diferansiyel Mekân Olarak Zeytinyağı Üretim Mekânlar 74
4 KARABURUN YARIMADASINDA ZEYTİNYAĞI ÜRETİM MEKÂNLARI 78
4.1 Üzerine Okuma Yapılan Mekân: Karaburun Yarımadası 78
4.2 Okuma Ölçütünün Üretimi 87
4.3 Karaburun Yarımadasında Zeytinyağı Üretim Mekânları Üzerine 89
4.3.1 Tespit ve Haritalama 90
4.3.2 Katalog Çalışması. 91
5 SONUÇ VE ÖNERİLER 109
5.1 Bütüncül Bir Okuma 112
5.2 Hipotez Üzerine 120
5.3 Öneriler 121
KAYNAKÇA 123
TEZDEN ÜRETİLMİŞ YAYINLAR 132

KISALTMA LİSTESİ

ÇM	Çalışma Mekânı Olarak
dp	Standart Duvar Penceresi
FAO	Food Agriculture Organization of the United Nations
GY	Geleneksel Yöntemlerle Üretim Yapan
IOC	International Olive Council
K.su	Karasu Havuzu
MY	Modern Yöntemlerle Üretim Yapan
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu
tp	Tepe Penceresi
YM	Yaşama Mekânı İçerisinde
ZAE	Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü
ZÜM	Zeytinyağı Üretim Mekânı

ŞEKİL LİSTESİ

Şekil 1.1 Çalışmanın strüktürü 7
Şekil 2.1 Mekânsal üçlü.....12
Şekil 2.2 Marksist üretim tarzları ve Lefebvre'nin mekân dönemleri.....15
Şekil 2.3 Mutlak mekâna genel bakış 16
Şekil 2.4 Mutlak mekânın analizi 17
Şekil 2.5 Kutsal mekâna genel bakış.....17
Şekil 2.6 Kutsal mekânın analizi.....18
Şekil 2.7 Tarihsel mekâna genel bakış.....19
Şekil 2.8 Tarihsel mekânın analizi.....20
Şekil 2.9 Soyut mekâna genel bakış 20
Şekil 2.10 Soyut mekânın analizi.....21
Şekil 2.11 Çelişkili mekâna genel bakış.....22
Şekil 2.12 Çelişkili mekânın üç terimli hareketi 23
Şekil 2.13 Çelişkili mekânın analizi.....23
Şekil 2.14 Diferansiyel mekâna genel bakış 24
Şekil 2.15 Diferansiyel mekânın analizi 25
Şekil 2.16 Marksist üretim tarzları ve üretim mekânları.....25
Şekil 2.17 Terra Amata'da çalışma mekânı (URL-3) 26
Şekil 2.18 Destekçi üretim mekânları olarak depolar 27
Şekil 2.19 Konutlarda atölye-mekân 29
Şekil 2.20 Boscoreale'deki Rustica Villası'nın planı, Mau (Vitrivius, 2015).....29
Şekil 2.21 Bazı Antik Dönem atölye örnekleri 30
Şekil 2.22 Efes, Yamaç Ev2'de değirmen kompleksi ve atölyeler (Wefers ve Mangartz, 2011).....32
Şekil 2.23 Feodalite etkisindeki atölye-mekân 33
Şekil 2.24 St. Gall Manastırı'nda üretim mekânları (URL-5) 34
Şekil 2.25 Bazı 16. yüzyıl atölye gravürleri (Amman ve Sachs, 1973).....35
Şekil 2.26 Bazı manifaktür atölye gravürleri (Diderot, 1959) 36
Şekil 3.1 Zeytinin dünyaya yayılışı.....40

Şekil 3.2 Parthenon Tapınağı'nın doğu alınlığı rekonstrüksiyonu, Athena'nın Atina kentine zeytin ağacı hediye etmesi (URL-7).....41
Şekil 3.3 2019 yılında Akdeniz Havzası ülkelerinin zeytin ve zeytinyağı üretim miktarları.....43
Şekil 3.4 Türkiye'nin 20 yıllık zeytin, sofralık ve yağlık zeytin üretim miktarlarının değişimi.....44
Şekil 3.5 Türkiye'nin 2019 yılında bölgelere göre zeytin üretim miktarları.....45
Şekil 3.6 Türkiye'de zeytinciliğin hukuki boyutu 46
Şekil 3.7 Zeytinyağının genel üretim süreci.....47
Şekil 3.8 Zeytinin üretim süreci ve aşamaları 47
Şekil 3.9 Zeytin ağacının yıllık bakımı.....48
Şekil 3.10 Zeytin hasat etme yöntemleri 49
Şekil 3.11 Zeytinyağının üretim süreci ve aşamaları 50
Şekil 3.12 Zeytinin taşınma yöntemleri.....51
Şekil 3.13 Zeytinin temizlenme yöntemleri.....52
Şekil 3.14 Zeytinin ezilme yöntemleri.....54
Şekil 3.15 Zeytin hamurunu sıkma yöntemleri.....56
Şekil 3.16 Zeytinyağını ayrıştırma yöntemleri.....58
Şekil 3.17 Zeytinyağını filtre etme yöntemleri 58
Şekil 3.18 Marksist üretim tarzları ve zeytinyağı üretim mekânları.....61
Şekil 3.19 Domuztepe'de rastlanılan villa rustica (Çamberl vd., 1990) 63
Şekil 3.20 Lyrboton Kome'da rastlanılan pres taşı (Demirel ve Çevik, 2017)...63
Şekil 3.21 Tel Migne-Ekron'da bir zeytinyağı atölyesi rekonstrüksiyonu (Curtis, 2001).....64
Şekil 3.22 Klazomenai'de zeytinyağı üretim atölyesi 65
Şekil 3.23 Kaunos'ta eytinyağı üretim atölyesi (Zeybek, 2016) 66
Şekil 3.24 Börükçü'de zeytinyağı üretim atölyesi (Tırpan ve Söğüt, 2005).....67
Şekil 3.25 Efes'te zeytinyağı üretim atölyesi (Büyükkolancı vd., 2013) 67
Şekil 3.26 Patara'da zeytinyağı üretim atölyesi (İşkan vd., 2014) 68
Şekil 3.27 Altınoluk'ta İbrahim Erdim Zeytinyağı Fabrikası (Kibar, 2008).....69
Şekil 3.28 Bademli'de Araser Zeytinyağı Fabrikası (Kıncı, 2014).....70
Şekil 3.29 Burhaniye'de Hüsnü Tolun Fabrikası (Akın, 2014) 71
Şekil 3.30 Tirilye Zeytinyağı Fabrikası'nın vaziyet planı ve fabrikanın planı (Bilgin, 2015) 72

Şekil 3.31 Germencik'te Öktem Zeytinyağı Fabrikası....73
Şekil 3.32 Bademli'de Angelos Zeytinyağı Üretim Tesisi (URL-10)....74
Şekil 3.33 Zeytincilik kültürüyle ilgili alternatif turizm potansiyelleri (Ruiz, 2011) (Yerliyurt ve Manisa, 2014) 75
Şekil 3.34 Zeytinyağı müzesine dönüştürülmüş fabrika-mekânlar....76
Şekil 3.35 Zeytinyağı müzesi olarak üretilmiş müze-mekânlar....76
Şekil 3.36 Farklı işlevler ile kullanılan zeytinyağı fabrika-mekânları....77
Şekil 4.1 Karaburun ilçesinin konumu....79
Şekil 4.2 Çalışma alanının tanımlanması, Karaburun Yarımadası....80
Şekil 4.3 Karaburun Yarımadasının tarihsel gelişimi....82
Şekil 4.4 Karaburun Yarımadasının yıllara göre nüfus miktarı....83
Şekil 4.5 Karaburun Yarımadasında son 16 yılda toplam zeytin, sofralık ve yağlık zeytin üretim miktarlarının değişimi....85
Şekil 4.6 Karaburun Yarımadasında zeytin yolu parkurları (URL-2)....86
Şekil 4.7 Mekânsal üçlüye dair okuma ölçütleri....87
Şekil 4.8 Mekân dönemlerine dair okuma ölçütleri....89
Şekil 4.9 Karaburun Yarımadasında zeytinyağı üretim mekânları....90
Şekil 4.10 Analizi yapılamamış zeytinyağı üretim mekânları....92
Şekil 4.11 B01 üzerine mekânsal okuma....93
Şekil 4.12 B02 üzerine mekânsal okuma....94
Şekil 4.13 M01 üzerine mekânsal okuma....95
Şekil 4.14 M02 a üzerine mekânsal okuma....96
Şekil 4.15 M03 üzerine mekânsal okuma....97
Şekil 4.16 E01 üzerine mekânsal okuma....98
Şekil 4.17 K01 üzerine mekânsal okuma....99
Şekil 4.18 K02 üzerine mekânsal okuma....100
Şekil 4.19 I01 üzerine mekânsal okuma....101
Şekil 4.20 A01 üzerine mekânsal okuma....102
Şekil 4.21 O01 üzerine mekânsal okuma....103
Şekil 4.22 O02 üzerine mekânsal okuma....104
Şekil 4.23 H01 üzerine mekânsal okuma....105
Şekil 4.24 S01 üzerine mekânsal okuma....106
Şekil 4.25 S02 üzerine mekânsal okuma....107

Şekil 4.26 P01 üzerine mekânsal okuma.....108
Şekil 5.1 Karaburun Yarımadası zeytinyağı üretim mekânları üzerine bütüncül bir okuması.....110

ÖZET

Karaburun Yarımadasında Zeytinyağı Üretim Mekânları Üzerine Bir Okuma

Melahat KAYA KOÇ

Mimarlık Anabilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi

Danışman: Doç. Dr. Yasemen ÖZER

"Üretim" ve "mekân" kavramları canlı yaşamının temel şartı olan beslenme ve barınma ihtiyaçlarına getirilen çözümler olmaları nedeniyle önemini kaybetmeden geçmişten günümüze kadar gelmiştir. Bu durum, bu kavramların bir araya gelmesi ile oluşan ve çalışmanın da mihenk taşlarını oluşturan iki yeni söylemde de mevcuttur: çalışmanın kavramsal çerçevesini oluşturan "mekânın üretimi" ve genel kapsamını oluşturan "üretim mekânı". Bu söylemler arasındaki ilişki ise üretim mekânlarının, değişen ekonomik ve toplumsal değerlerin yansımasının ortaya çıktığı, ilk mekân üretimleri olmasından kaynaklanmıştır. Bu bağlamda genel kapsam kökten gelen bir ürün -zeytinden elde edilen zeytinyağı- ve coğrafya -mitolojide zeytinin yetiştirildiği ilk yer, Karaburun Yarımadası- ile sınırlandırılmıştır.

Bu çalışmanın amacı, Karaburun Yarımadasının zeytinyağı üretim mekânları üzerinden bölgesel kimlik değerlerinin ortaya çıkarılmasıdır. Bunun için literatür çalışmaları, görüşmeler ve yerinde yapılan gözlemler yöntemiyle yarımadadaki aktif, pasif ya da atıl ilgili mekânlar tespit edilmiştir. Ardından çalışma

kapsamında iddia edilen "Karaburun Yarımadasındaki bu mekânların, mekânsal karakterleri bağlamında bir bütünlüğe sahip oldukları" hipotezi test edilmek üzere -bütüncül mekân yaklaşımı nedeniyle- Lefebvreci mekân teorisi üzerinden okuma ölçütleri elde edilmiş ve bu ölçütler ile de ilgili mekânlar sorgulanmıştır.

Çalışma sonucunda, tespiti ve sorgulaması yapılan 16 zeytinyağı üretim mekânından 15'inin fabrika-mekân olduğu görülmüştür. Bu nedenle de tarihin tüm dönemlerine yönelik bütüncül bir okuma yapmak mümkün olmamıştır. Ancak fabrika-mekân üzerine yapılan bütüncül okumada, geleneksel ya da modern yöntemlerle üretim yapma şekline göre faklı donanım ihtiyaçlarına sahip olan bu mekânların -kısmi farklılaşmalarına rağmen- bütüncül özelliklere sahip oldukları fark edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Mekânın üretimi, üretim mekânı, zeytinyağı, zeytinyağı üretim mekânları, Karaburun Yarımadası.

ABSTRACT

A Reading on The Olive Oil Production Spaces in The Karaburun Peninsula

Melahat KAYA KOÇ

Department of Architecture

Master of Science Thesis

Supervisor: Assoc. Prof. Dr. Yasemen ÖZER

The concepts of "production" and "space" have come from the past to the present without losing their importance, as they are solutions to the basic requirement of life. This is also available in the two new discourses that are formed by the combination of these concepts and constitute the cornerstones of the study: "the production of space" and "the production space" which are the conceptual framework and general scope. The relationship between these stems from the fact that production spaces are the first productions of space, in which the reflection of changing economic and social values emerge. In this context, the scope is limited to an ancient product -olive oil- and a geography -the Karaburun Peninsula, where olives were grown firstly in mythology.

The aim of this study is to reveal the regional identity values through the olive oil production spaces in the Karaburun Peninsula. For this, the active, passive or inactive places on the peninsula were determined by the method of literature studies, interviews and on-site observations. Then, in order to test the hypothesis that "These spaces in the Karaburun Peninsula have an integrity in terms of their spatial characteristics", which is claimed within the scope of the study, reading

criterias were obtained -due to the holistic space approach- based on the Lefebvrian theory of space and the relevant spaces were questioned by them.

As a result of the study, it was seen that 15 of the 16 olive oil production spaces identified and questioned were factory-spaces, therefore it was not possible to make a holistic reading for all periods of history. However, in the reading on the factory-spaces, it has been noticed that these spaces, which have different equipment needs according to the way of producing -with traditional or modern methods- have integrative features despite their partial differentiation.

Keywords: Lefebvre, the production of space, production spaces, olive oil production spaces, Karaburun Peninsula.

1
GİRİŞ

"Üretim" ve "mekân" kavramları, temel ihtiyaçlara -beslenme ve barınma- getirilen çözümler olmaları nedeniyle, her dönemde önem arz eden konular arasında yer almış ve zaman içerisinde de anlamları değişmiştir. Bu değişimler, üç önemli ekonomik kırılmadan -tarım, sanayi ve enformasyon- kaynaklı olup matematiksel olandan fenomenolojik olana doğru uzanmış, "mekân" da bu değişimin fiziksel yansıması olarak onun varlığını garanti altına almıştır.

"Üretme" ve "mekân" kavramlarında görülen bu değişimleri, kavramların iç içe geçmesiyle ortaya çıkan yeni söylemlerde de görmek mümkündür. Bu söylemler "mekânın üretimi" ve "üretim mekânı"dır ve sırasıyla çalışmanın kavramsal çerçevesini ve kapsamını oluşturmuştur. Bunlar arasındaki ilişki ise üretim mekânlarının, değişen ekonomik ve toplumsal değerlerin yansımasının ortaya çıktığı, ilk mekân üretimleri olmasına dayanmıştır.

1.1 Literatür Özeti

Çalışmanın kavramsal çerçevesini; mekânı bütüncül olarak ele alması nedeniyle, Lefebvre'nin[1] (2016) "Mekânın Üretimi" kitabında ifade ettiği mekân teorisi oluşturmuştur. Kitapta yer alan geçirgen içerik ve söyleyiş, çalışmanın zorlayıcı yanlarından biri olmuş; bu zorluk, kitap ile eş zamanlı olarak takip edilen Ghulyan'ın (2017) Lefebvreci mekân incelemesi ile çözülmüştür: Çalışma, "(Toplumsal) mekân (toplumsal) bir üründür." hipotezi üzerine kurulmuştur[2]. Bu hipoteze göre; bu zamana kadar Roth (2014), Rasmussen (2016), Clarke ve Pause (1996) vb. yazarların kaleme aldığı şekliyle mekân hacimsel ve algısal yönleriyle incelenmiştir fakat mekânın tam olarak analiz edilebilmesi için, bir de

[1] Henri Lefebvre (1901-1991), Fransız filozof ve sosyologdur. Marksist temelli düşünceler üzerine eğilmiş ve mekânı kapitalizm ile olan ilişkisi bağlamında ele almıştır. Ayrıca Sosyoloji alanında da "mekân" kavramını ilk kez "kent mekânı"ndan ayrı olarak kullanması nedeniyle oldukça önemlidir (Aslanoğlu, 2000).

[2] Bu hipotez; hem Marks'ın toplumsal yaşamda ekonominin yeri üzerine yapmış olduğu çalışmalara mekân boyutu kazandırması hem de fiziksel ve zihinsel yönleriyle ele alınan "mekân" kavramının önemli bir açığını kapatması dolayısıyla oldukça önem taşımaktadır.

-Sennett (2014) gibi- mekânın sakinleri yönüyle incelenmesi gerekmektedir. Bu bağlamda mekân; "mekânsal üçlü" adı verilen algılanan, tasarlanan ve yaşanan şeklindeki unsurlar üzerinden ele alınmalıdır. Ayrıca bu unsurlar üzerindeki değişimi de toplumundaki hakim üretim tarzına paralel olarak "mekân dönemleri" -mutlak ve kutsal, tarihsel, soyut, çelişkili ve diferansiyel mekân- üzerinden okumak mümkündür (Boer, 2015). Çalışma kapsamında; bu iki soyut çıkarım, şematik özetler yardımıyla somutlaştırılmıştır.

Çalışmanın genel kapsamını oluşturan "üretim mekânı" ise Mimarlık alanında literatürde rastlanılmamış bir kavram olarak, çalışma sırasında üretilmiş özgün ve genel bir mekân sınıflandırma girişimini ifade etmektedir. Bu sınıf ile de tarihsel sürecin tüm dönemlerine ait, ekonomik amaç dahilinde, emek harcanarak üretim faaliyetinin gerçekleştirildiği belirli mekânlar toplamı kastedilmektedir[3]. Tarihsel sürecin tamamını ele alması ve üretimdeki çeşitlik göz önünde bulundurulduğunda, üretim mekânı oldukça zengin bir içeriğe sahiptir. Bu içeriğin tamamının incelenmesi, mümkün ve gerekli olmamakla birlikte konuyu kapsayıcı bir bütün çalışmaya rastlanılmaması nedeniyle de oldukça zordur. Bu nedenle; bu bölümde üretim mekânları, mekânın üretiminin bir alt kümesi olarak mekân dönemleri -doğa-mekân, atölye-mekân, fabrika-mekân ve diferansiyel mekân- şeklinde ele alınmış ve her dönem için de farklı kaynaklarda karşılaşılan örnekler ve bu örneklerin genel mekânsal özellikleri ortaya koyulmuştur.

Çalışmanın derinleştirilebilmesi için bu söylem, geçmişten günümüze ekonomik olarak kayda değer bir ürün arayıcılığıyla sınırlandırılmak istenmiştir. Bunun için de "Üretim ve mekân kadar kökten gelen, insanoğlunun başat ihtiyaçlarını karşılamak üzere başta doğa tarafından sunulan ve ardından da insanoğlu tarafından üretilen ürünler var mıdır, varsa bunlar nelerdir?" ve "Bu ürünleri üretmek ya da onları hammadde olarak kullanarak başka ürünler üretmek üzere tanımlanmış özel mekânlar var mıdır?" soruları üzerine yoğunlaşılmıştır. Zeybek'in (2016) Antik Dönemde Batı Anadolu sanayi yapılarına yönelik

[3] Burada, çalışmanın "üretim"i daha çok materyalist ve meta amaçlı yapılan bir faaliyet olarak ele aldığını söylemek gerekir. Sanat, bilim vb.den kaynaklı zanaat faaliyetleri ve bunların mekânsal yansımaları, bilinçli olarak çalışma kapsamının dışında bırakılmıştır.

çalışmasından hareketle, bu nitelikte iki ürün tespit edilmiştir: zeytinden elde edilen zeytinyağı ve üzümden elde edilen şarap.

"Ölümsüz ağaç" olarak adlandırılan delicelerin Doğu Akdeniz Havzasında milattan 50.000 yıl öncesine dayanan tarihi (Blazquez, 1997) ve -Ünsal'ın (2016) "Ölmez Ağacın Peşinde", Boynudelik ve Boynudelik'in (2007) de "Zeytin Kitabı" kitaplarından hareketle- zeytinyağının tarihteki çok yönlü kullanılış biçimi; bu iki ürün arasından zeytinin ve ondan elde edilen zeytinyağının seçilmesini sağlamıştır. Buna paralel olarak; güncel istatistiki veriler[4] incelendiğinde, Türkiye'nin dünya üzerinde zeytinyağı üretiminde beşinci ve sofralık zeytin üretiminde ikinci sırada yer aldığı görülmüştür (IOC, 2020). Seçimin yapılmasındaki diğer etkenler arasında da literatürde, tanımlı zeytinyağı üretim mekânlarına -şarap üretim mekânlarından- daha sık rastlanılması; zeytin ve zeytinyağının üretiminin yapıldığı bölgelere olan kişisel aşinalığım ve zeytin ile halihazırda kurmuş olduğum ilişki yer almıştır[5].

Bu bağlamda "zeytinyağı üretim mekânları"nın ortaya koyulabilmesi için öncelikli olarak Amouretti (1997), Curtis (2001), Mumkaya (2012) ve Gülal'den (2015) faydalanılarak üretim süreci ele alınmış; Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Müzesi ve Köstem Zeytinyağı Müzesi'ne yapılan ziyaretler ile de bu süreç içerisinde kullanılan farklı donanımlar görülmüştür. Bu donanımlar ve çalışma prensipleri de çalışma kapsamında şematik olarak aktarılmıştır[6].

"Zeytinyağı üretim mekânı" araştırmaları ise -"üretim mekânı"nda olduğu gibi- ilgili konuda bütüncül bir kaynak bulunmaması nedeniyle farklı kaynaklardan örnekler derlenerek yapılmış, bunlar da mekân dönemlerine göre ayrılmıştır. Literatürde yoğun olarak ise Antik Dönem atölye-mekânları ve Modern Dönem öncesi fabrika-mekânlara rastlanılmıştır. Yapıları gereği bunlar hakkındaki bilgilere, Arkeoloji ve Mimarlık alanlarındaki çalışmalardan ulaşılmıştır: Arkeoloji alanında Kazı Sonuçları Toplantıları'ndan (URL-1); Mimarlık alanında ise Manisa ve Yerliyurt'un (2018) Batı Anadolu'da eski zeytinyağı işliklerinin tespitine yönelik çalışması ile Lim(1997), Kibar (2008), Akın (2014), Kıncı

[4] 2019/2020 dönemi provizyon verileri.
[5] Bu durum çalışmanın tamamının da motivasyon kaynağını oluşturmuştur.
[6] Sırasıyla Kuşadası'nda 18.09.2019 ve Urla'da 27.10.2019 tarihlerinde gerçekleşmiştir.

(2014), Bilgin (2015), Yıldız (2017), E. Yavuz (2018) ve Pulant'ın (2019) ilgili tez çalışmalarından yararlanılmıştır[7].

Çalışmanın daha da derinleştirilebilmesi için de "zeytinyağı üretim mekânları" yine kökten gelen bir alan ile sınırlandırılma arayışına girilmiştir: Tanrıça Athena'nın zeytini yetiştirdiği ilk yer olan Karaburun Yarımadası. MÖ. 4.000'li yıllara tarihlenen tarihi ile zeytinciliğin, yüzyıllardır önemli bir geçim kaynağı olduğu (Ş. Işık, 2002) yarımadanın "zeytinyağı üretim mekânları" bakımından zengin olduğu öngörülmüştür. Bunu ortaya çıkarabilmek üzere; ilgili çalışmalar taranmış ve mevcut duruma dair de yarımada mahallelerinin muhtarları ile iletişime geçilmiştir[8]: Arkeoloji alanında herhangi ilgili bir çalışmaya rastlanmazken Mimarlık alanında Saip'teki iki zeytinyağı değirmeni üzerine bir makaleye rastlanmıştır (Uğurlu, Şerifaki, ve Turan, 2004). Mahalle muhtarlarıyla yapılan görüşmelerden ise İskele, Merkez, Tepeboz, Salman ve Yayla mahallelerinde tespit edilebilecek herhangi bir zeytinyağı üretim mekânı olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Geriye kalan mahallelerde ise görüşmelerden ve İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin Yarımada Projesi kapsamındaki "Zeytin Yolu" çalışmasından[9] (URL-2) hareketle, yarımadanın doğu kıyısından başlayan bir güzergah boyunca yerinde tespit çalışmaları gerçekleştirilmiştir. Tespit edilen bu mekânlar da içerisinde bulunduğu mahallenin baş harfi ve güzergahtaki karşılaşılma sırasına göre numaralandırılarak -X01 gibi- kodlanmış ve harita üzerinde sunulmuştur[10].

[7] Tespit edilen bu sekiz tez çalışmasında ele alınan mekânlar, Cumhuriyet dönemi yapıları arasında sayılabilecek niteliktedir. Çalışmaların Mimarlık alanı içerisinde konumlanışı ise Restorasyon ve Yeniden İşlevlendirme konuları şeklindedir.

[8] Yarımadadaki mevcut mahalle muhtarları şunlardır: Akın Yılmaz (Balıklıova), Şaban Ok (Mordoğan), Çağlayan Devrim (Eğlenhoca), Mehmet Özduran (Kösedere), Jale Buldanoğlu (İnecik), İsmail Kireşçi (Amberseki), Alev Erakın (Saip), Taner Turamanlar (İskele), Bilgin Ergezgin (Merkez), Hüseyin Tamer (Bozköy), Mihriman Vatanseven (Tepeboz), Mehmet Balıkçı (Hasseki), Hüseyin Yonca (Sarpıncık), Kadriye Gültekin (Parlak), Barış Sevinç (Salman), İsa Arıcı (Yayla) ve Ahmet Akgüloğlu (Küçükbahçe). Telefon görüşmeleri tarihi 10.03.2021'dir.

[9] Yarımada Projesi kapsamında varlık odaklı bir yaklaşım ile yarımadanın tarım, yerleşim yapısı ve kültür, turizm, çevre ve enerji ile yenilik ve girişimcilik konularındaki halihazır durumları ortaya koyulmuş, sürdürülebilir kalkınma amaçlı yeni potansiyeller tartışma konusu edilmiş ve bunun için de etaplı hedefler belirlenmiştir. "Zeytin Yolu" çalışması da bu bağlamda bir tematik rota oluşturma girişimini ifade etmektedir.

[10] Örneğin; ilgili güzergahta beşinci mahalle Xab Mahallesi olsun. Bu mahallede bulunan üç farklı zeytinyağı üretim mekânı -güzergah dikkate alınarak- X01, X02 ve X03 şeklinde kodlanmıştır.

1.2 Tezin Amacı

Bu çalışmanın amacı, Karaburun Yarımadasının zeytinyağı üretim mekânları üzerinden bölgesel kimlik değerlerinin ortaya çıkarılmasıdır. Bu amaca yönelik olarak çalışma iki aşamada gerçekleştirilmiştir. Bunlardan ilki; Karaburun Yarımadası içerisinde yer alan, farklı dönemlerde ve farklı üretim tarzlarına yönelik olarak tahsis edilmiş, işlevsel yönden aktif, pasif ya da atıl olan, mevcut zeytinyağı üretim mekânlarının tespit edilmesidir. Literatür çalışmalarının ardından yerinde yapılan tespitlerle ortaya koyulan bu mekânlardan bir arşiv oluşturulmasının ve bu arşivin devamlılığını sağlamanın, zeytinciliğin bir yaşayış biçimi olarak ele alındığı yarımada için oldukça önemli olduğu düşünülmüştür.

İkincisi ise bu mekânların, Lefebvreci mekân teorisi üzerinden ortaya koyulan okuma ölçütleri ile analiz edilmesi ve analiz verilerinin de bütüncül olarak sorgulanmasıdır. Bu sorgulama, yapısı gereği iki matrisli bir okumayı zorunlu kılmış ve okumalar da şu iki soru etrafında kurgulanmıştır: Tespiti yapılmış olan zeytinyağı üretim mekânları zamansız bir şekilde ele alındığında; algılanan, tasarlanan ve yaşanan mekân bağlamında ortak mekânsal özellikleri var mıdır, varsa nelerdir? İlgili üretim mekânları mekân dönemleri şeklinde ele alındığında, kendi içerilerinde bir sınıflanma var mıdır, varsa nelerdir?"

Bu sorulara verilen cevaplar çalışmanın sonucunu oluşturmanın yanında Karaburun Yarımadası zeytinyağı üretim mekânlarının, bölge lehine yeniden üretiminin -diferansiyel mekân- nasıl mümkün olabileceği üzerine tartışma ortamı açacak bilgi birikimini de sunmuştur. Ayrıca çalışma atıl kalmış olan üretim mekânlarının, Mimarlık alanında Restorasyon ölçeği kadar Mimari Tasarım ölçeğinde de araştırmaya değer olduğunu göstermesi yönüyle de oldukça önemlidir. Bu ölçek; fiziksel yapı başta olmak üzere sosyal, ekonomik ve psikolojik birçok girdiyi kullanması nedeniyle bu tür mekânları incelemek, tasarımlarını tartışmak üzere oldukça geniş bir pencere açmaktadır.

Çalışmanın bir başka önemi ise şundan kaynaklanmaktadır: Bu çalışma, Mimarlık alanında çalışmalara konu edinilen atıl üretim mekânlarının genelinin,

---

Eğer bu beş mahallenin ardından Xyz şeklinde bir başka mahalle daha söz konusu ise buradaki mekânlar da Y01 şeklinde kodlanmaya başlanmıştır.

kent mekânından seçilmesine tepki niteliğindedir. Kent mekânı, gerek arsa fiyatı gerekse kimlik arayışı gibi nedenleri, kent merkezinde atıl kalan -konu gereği- endüstriyel mekânların ranta yönelik olarak yeniden işlevlendirilmesini gerektirmekte, bu da beraberinde mekânın eski kimliği üzerinden kâr elde edilmesini yani mekânın tüketimini getirmektedir. Oysa ki kırsal yerleşmelerde de atıl ve kayda değer birçok üretim mekânı bulunmaktadır. Bunların durumlarının sorunsallaştırılması ya da dönüşümlerinin daha sosyalist bir bakış açısıyla yapılabilmesi oldukça potansiyelli bir konu olarak gözükmektedir.

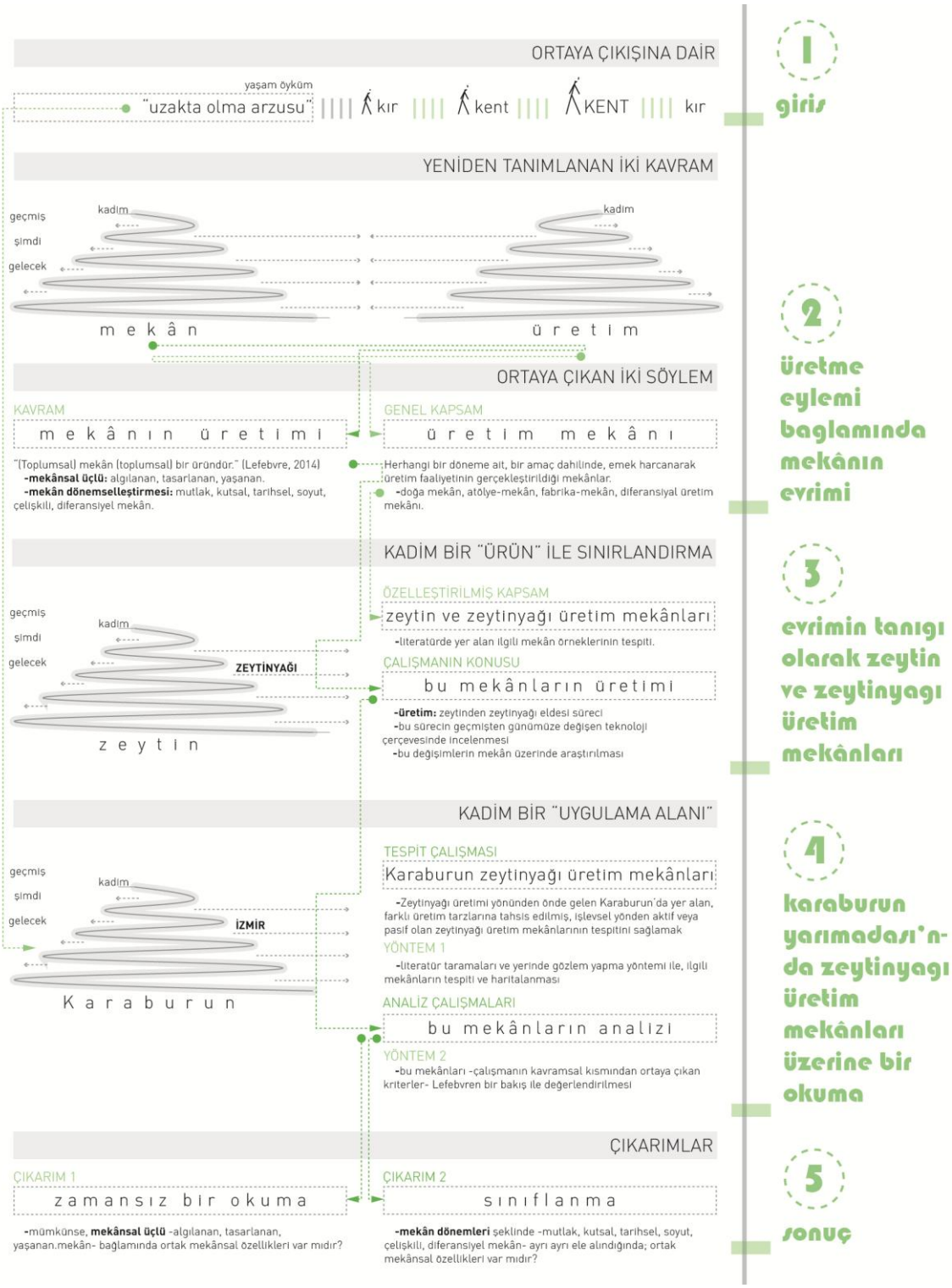
Bu bağlamda; çalışmanın genel olarak, "mekânın üretimi"ni ele alma biçimiyle "mekânın yeniden üretimi" konusu için önemli bir girdi olarak kullanılması ve kırsal bölgelerdeki üretim mekânları üzerine ilgi çekerek Mimari Tasarım ölçeğinde başka çalışmalara öncülük etmesi beklenmektedir.

1.3 Hipotez

Bu çalışmanın hipotezi; Karaburun Yarımadasında yer alan zeytinyağı üretim mekânlarının, Lefebvreci mekân teorisi bağlamında, bir bütünlüğe sahip oldukları üzerinedir. Bu bütünlüğün; belirlenen yarımada sınırları içerisinde, hem mekânsal üçlü şeklinde ele alınan farklı dönemlere ait üretim mekânlarında hem de mekân dönemleri şeklinde ele alınan üretim mekânlarında bulunduğu düşünülmektedir. Mekânsal üçlü ve mekân döneminin kesiştiği noktalarda ise tespiti yapılmış farklı mekânlarda sınıflanma durumunun söz konusu olabileceği öngörülmektedir.

Şekil 1.1'de bu hipotezin test edilebilmesi için gerekli olan kavramsal çerçeve, kapsam ve uygulama alanı çalışmaları ifade edilmiştir: Çalışma gereğince; kavramsal çerçeve ile oluşturulan ölçütler ile, uygulama alanı çalışmaları içinde özelleştirilmiş kapsam sınanmıştır. Bu bağlamda uygulama alanı çalışmaları da tespit ve analiz çalışmalarından oluşan iki aşamalı süreç şeklinde gerçekleştirilmiştir.

Çalışma sonunda Karaburun Yarımadasında yer alan zeytinyağı üretim mekânlarının algısal, tasarımsal ve kavramsal özellikleri ortaya koyulmuş; üretilen okuma ölçütleri özelinde çıkarımlarda bulunulmuştur.



Şekil 1.1 Çalışmanın strüktürü[11]

[11] Bu şema, yazar tarafından oluşturulmuştur.

2
ÜRETME EYLEMİ BAĞLAMINDA MEKÂNIN EVRİMİ

Canlı yaşamının temel şartı olan beslenme ve barınma ihtiyaçları "üretim" ve "mekân" kavramlarının temellerini oluşturmuştur. Bu temeller, geçmişten günümüze önemini kaybetmeden gelmiş fakat zaman içerisinde oluşan bilgi birikimi, teknolojik, sosyolojik ve ekonomik gelişmeler ile birlikte değişim göstermiştir. Aynı durumun, bu iki kavramın bir araya gelmesi ile oluşan iki yeni söylemde de mevcut olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır: "Mekânın üretimi" ve "üretim mekânı". Bu değişimlerin bütünlük içerisinde incelenmesi gelecekte de yaşamın temellerini oluşturacak olan bu konularda sürdürülebilir bir bakış açısı kazanmak üzere önem taşımaktadır.

2.1 Yeniden Tanımlanan İki Kavram: Üretme ve Mekân

"Üretmek" Türk Dil Kurumu Sözlüğü'nde aynı türden canlıları çoğaltmak ve ekonomik bir etkinlik sonucu elde etmek şeklinde tanımlanmış, mecazi olarak oluşturmak, yaratmak anlamında kullanıldığı ifade edilmiştir. Ayrıca halk arasında maya yapmaya da karşılık gelmektedir (Hançerlioğlu, 1992). Aynı eylem İngilizce olarak -produce- ise yapmak ya da yetiştirmek, belirli bir tepkiye ya da sonuca neden olmak, görünür kılmak, bir film, program, müzik kaydı vb.ni yönetmek anlamlarına gelmektedir[12] (Cambridge Learner's Dictionary, 2012).

Bu tanımlamalara göre "üretmek" eylemi baskın bir biçimde matematiksel olarak ele alınmış ve var olmayan bir şeyin var edilmesi ya da var olanın da artması anlamında kullanılmıştır. Türkçe kullanımı ile eylem ilk olarak tarımsal ürüne referans verirken, İngilizcede daha çok endüstri sonucunda ortaya çıkan ürüne gönderme yapmaktadır. Eylemin bir başka anlamı ise yaratıcı bir faaliyetin

[12] "MAKE, to make or grow something, CAUSE, to cause a particular reaction or result, SHOW, to take an object from somewhere so that people can see it, FILM/PLAY, to control how a film, play, programme, or musical recording is made." (Cambridge Learner's Dictionary, 2012).

gerçekleştirilmesini ve yaratma edimini kastetmesidir[13]. Bu durumun, tarih boyunca bireylerin üretim anlayışlarının değişmesine neden olan üç büyük devrimden kaynaklandığı düşünülmektedir: Tarım Devrimi, Sanayi Devrimi ve Enformasyon Devrimi.

Smith (2017) insanlar ve doğa arasındaki en temel maddi ilişkinin üretim olduğunu iddia etmiştir. Genel olarak üretimde, bireyin belirli ihtiyaçlarla dünyaya geldiği ve bu ihtiyaçların doğadan temin edilebileceği varsayılmıştır. Doğadan temin edilecek olan bu geçim araçları yeterli olmadığında ise bireyin kendi yararına, emek ile bunları üretmesi gerekmiştir ve böylece doğanın formu değişmeye başlamıştır. Bu form değiştirme işlemi, pratik üretim araçları başta olmak üzere mekâna kadar uzanmış ve onu da etkilemiştir.

"Mekân" kavramıyla ilgili olarak ise günümüzde hala üzerinde uzlaşılmış bir tanım bulunmamakta ve bu kavramın kullanımı başka kavramlarla karıştırılmaktadır. Örneğin Türk Dil Kurumu Sözlüğünde "mekân" yer, bulunan yer; ev, yurt ve uzay olarak ifade edilmiştir (Hançerlioğlu, 1992). Kavram İngilizce olarak ele alındığında -space- da aynı karışıklık sürmektedir: Sırasıyla; kullanılabilecek boş bir alan, dünyanın dışındaki alan, uzay[14] (Cambridge Learner's Dictionary, 2012).

Mekân ile birlikte anılan bu kavramları anlamanın en temel yolunun, bunları hiçlikten varlığa doğru sıralamak olduğu düşünülmektedir: Hacim -volume-, boşluğa belirli sınırlamalar getirilerek hiç olandan çıkarılan parçaya verilen addır ve hacmin üç boyutu bulunmaktadır. Mekân -space- bu üç boyuta devingen bir kullanıcının katılımı ve bu katılıma hacim-kullanıcı deneyiminin eşlik etmesi ile ortaya çıkmıştır. Buna paralel olarak MÖ. 6. yüzyılda Lao Tzu "Bir yapının gerçeği, döşeme ve duvarlarında değil, içindeki boşluklardadır." diyerek mekâna ait anlık yaşantı deneyimine vurgu yapmıştır (Kuban, 1992). Yer -place- ise

[13] "Üretmek" ve "yaratmak" tam olarak aynı şeyi ifade etmemektedir: Yaratılan yani yapıt biriciktir ve yerine başka bir şey koyulamaz olandır; oysa ki üretilen yani ürün tekrarlanabilir, yeri doldurulabilir olandır. Dolayısıyla yapıt bireye bir kullanım değeri sunarken üründe amaç değişim değerine sahip olmaktır, kullanım değeri sonradan gelmektedir (Marks, 2015).

[14] "Space": an empty area that is available to be used, the area outside in the Earth. Ayrıca kelimenin "in the space of six weeks/three hours" şeklinde de bir anlamı mevcut olup bu anlam zamansal bir ifade olması nedeniyle ele alınmamıştır (Cambridge Learner's Dictionary, 2012).

mekânın belirli bir konum, bağlam ve sosyal çevre kazanarak aitlik ve kimlik niteliklerinin artırılması sonucunda ortaya çıkmış, daha tanımlı bir kavramdır.

Felsefe tarihi açısından ele alınacak olursa; Antik Dönem pratikleri, mekânın matematik ve geometri üzerinden boşluk ve doluluk şeklinde -"hacim"e paralel olarak- tanımlandığını kanıtlar niteliktedir. Kartezyen akıl bağlamında; Descartes res cogitans ve res extensa[15] ayrımından mekânı res extensa altında incelemiş, beden ve mekânın birbirinden ayrı olduğunu belirtmiştir. Kant (1993) ise bu yaklaşımı ampirik ve eksik olduğu yönüyle eleştirmiştir; ona göre "mekân" zaman ile birlikte; hem akla hem de hissedilebilir verilere dayalı değildir; aksine önsel bir oluşum olup zihinseldir. Tüm bu gelişmeleri ise Heidegger'in (2004) ortaya attığı "dasein" kavramı bir adım daha ileriye götürmüştür: Mekânı tanımlamadan önce onu anlamak gerekmektedir. Özne ile mekânı ayırma eğiliminde olan yaklaşımların aksine mekân, etkileşimlerin ve deneyimin yeri olarak birey ile ayrılmaz bir bütündür.

"Üretme" ve "mekân" kavramları ayrı ayrı incelendiğinde, kavramların zaman içerisinde birçok kez farklı şekillerde tanımlandığı görülmüştür. Buna paralel olarak, bu kavramların bir araya getirilmesi ile oluşmuş olan yeni söylemler de zaman içerisinde farklı şekillerde ön plana çıkmışlardır. Bu söylemler çalışmanın kavramsal çerçevesini oluşturan "mekânın üretimi" ve genel kapsamını oluşturan "üretim mekânı"dır.

2.2 Lefebvre'de Mekânın Üretimi

Mekânın üretimi, mekânın kendisi gibi birçok düşünür ve mimar tarafından üzerine kafa yorulan bir meseledir. Bu mesele yukarıda tanımı yapılan mekânın nasıl ve nelerin etkisiyle ortaya çıktığını sorgulamaktadır. Lefebvre'ye (2016) göre mekânın üretimi doğrudan "(Toplumsal) mekân (toplumsal) bir üründür." hipotezine dayanmaktadır.

2.2.1 Lefebvreci Mekân Teorisinin Birinci İçerimi

Mekânın üretimi ile birlikte doğa-mekân geri döndürülemez şekilde kaybolmaktadır. Bu durum, insanoğlunun doğa üzerindeki hâkimiyet kurma

[15] Sırasıyla, düşünen şey -özne- ve yayılımı olan şey -nesne-.

sürecinin bir sonucu olarak ortaya çıkmaktadır. İçerimin ironik tarafı ise insan eliyle üretilmiş olan yeni mekânın doğa metaforları kullanarak yine ona öykünmesidir. Bu tutum, yaşanan yeni gelişmelerin doğa üzerinden temellenmesine rağmen doğadan kopuk olmasına ve sözde doğaya zarar vermek istemeyenlerin de onu tahrip etmesi şeklinde devamlılığını sürdürmektedir. Ayrıca bu durum, artakalan doğa-mekânın sembolik değer kazanmasına da neden olmaktadır.

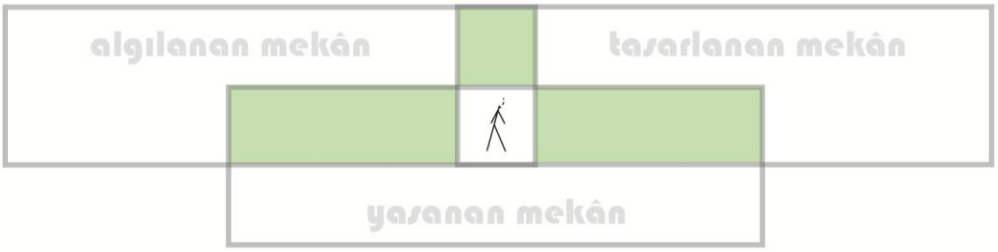
2.2.2 Lefebvreci Mekân Teorisinin İkinci İçerimi

İkinci içerim, aynı zamanda ilk içerimin de nedenini oluşturmaktadır: Her toplum ve bu topluma özgü farklılıkları içeren üretim tarzı, doğa-mekânı ham madde olarak kullanarak kendi mekânını üretmektedir. Kapitalizme kadar geçen dönemlerde mekân; aile, cinsiyet ve yaş gibi biyolojik ve fizyolojik ilişkilerin bilgisi, sosyal ve ekonomik üretim ilişkileriyle doğrudan temas halinde olmuştur. Kapitalizm ile birlikteyse; biyolojik ve fizyolojik ilişkiler, iş gücü ve toplumsal ilişkiler kendi içlerinde dolaylı ve daha karmaşık ilişkiler içerisine girmişlerdir: Doğrudanlık yerini dayatmaya bırakmış; bireylerin algılayıp sonra da kendi kurallarına göre yaşadıkları mekân kaybolmuş, zamandan kopuk ve ideolojilerin etrafında temellenen yapay bir yaşanan mekân ortaya çıkmıştır.

2.2.3 Lefebvreci Mekân Teorisinin Üçüncü İçerimi

Lefebvre (2016) üçüncü içerim ile ilgili olarak şunu belirtmiştir: "Eğer mekân bir ürünse, bilgi bu üretimi yeniden-üretecek, onu sergileyecektir. İlgi ve 'nesne', mekân içindeki şeylerin yerini bizzat mekânın üretimine kaydırır." İlkdoğan (2019) bu duruma şu sözleriyle açıklık getirmiştir: "Lefebvre, üretimle yalnızca 'şeylerin' ekonomik üretiminden söz etmemektedir. Bu bir 'Aura (oeuvres)' üretimidir, yani bilginin, kurumların kısacası toplumu oluşturan soyut somut her şeyin üretimidir." Dolayısıyla mekânın üretimini yalnızca içerisindeki objelerin üretimi şeklinde düşünmek doğru bir yaklaşım değildir, bu üretimi mekânın kendinin de dâhil edildiği daha geniş bir perspektiften ele almak gerekmektedir. Elde edilen bütüncül ürün-mekân bireyin ve onun mekânla olan deneyiminin merkezde yer aldığı üç momentli bir diyalektik oluşumdur. Bu oluşum; Hegel'in tez, antitez ve sentez'den oluşan üçlü diyalektiğinin, Marks'ın materyalist

anlayışına göre yeniden ele alınmasıyla ortaya atılan üç momentten oluşmuş ve buna "mekânsal üçlü" denilmiştir. Bunlar algılanan, yaşanan ve tasarlanan mekândır (Şekil 2.1).



Şekil 2.1 Mekânsal üçlü[16]

Mekânsal karşılıkları sırasıyla mekânsal pratik, temsil mekânı ve mekân temsili olan bu üçlünün diyalektik ilişkisi; örtüşmeler, sürtüşmeler, yer değiştirmeler vb. hareketleri içermektedir. Lefebvre (2016) bu yapıda sözü edilen her bir momentin birbirleriyle olan ilişkileri içerisinde anlamlandığını ve içkin özellikler kazandığı belirtmiştir. Merrifield'e (2006) göre bu momentleri birbirinden kesin çizgilerle ayırmak mümkün değildir, aksine birbirlerine bilinçdışı bağlantılar ile bulaşmışlardır[17].

2.2.3.1 Algılanan Mekân

Somut gerçeklikler olarak algılanabilen, fiziksel mekândır. Elden'e (2007) göre mekânın algılanması, Materyalizm'den temellenmiştir. Harvey'e (2013) göre ise bu mekân fiziksel ve duyusal deneyim mekânı olarak ifade edilmiştir.

Üreten ve yeniden üreterek devamlılığını sağlayan her toplum kendine özgü fiziksel mekânını üretmiştir. Bu mekânın analizi, şehir planlaması ve mimarlığı içerisine alan kentsel gerçeklik ile gündelik hayatın gerçeklikleri üzerine düşünmeyi gerektirmektedir: Kentsel gerçeklik konutlar, çalışma alanları, boş zaman alanları vb. fiziksel mekânları ve bunlar arasındaki yol ve ağları

[16] Bu şema, Lefebvre'nin (2016) mekân teorisine dayanarak ve Ghulyan'dan (2017) esinlenilerek yazar tarafından oluşturulmuştur. Bu momentleri literatürde ayrıca -sırasıyla- habitus, intellectus ve intuitus şeklinde de görmek mümkür.

[17] Ayrıca bu momentlerin Ching'in (2019) önerdiği mimari düzenler ile kurduğu ilişki çarpıcı bulunmuştur: Lefebvre'de algılanan mekân Ching'te algısal düzene, tasarlanan mekân fiziksel düzene ve yaşanan mekân da kavramsal düzene gönderme yapmaktadır.

kapsamaktadır. Gündelik gerçeklik ise bu yapılı çevrenin içerisinde üretim ve yeniden üretimin sıradan, her gün tekrarlanan durumudur[18] (Lefebvre, 2016).

Bu mekânda her ne kadar somut bir gerçeklik söz konusu olsa da algılamanın duyusal oluşu bireyin mekân ile kurduğu ilişkide -mekân deneyiminde- farklılıkların ortaya çıkmasına yol açmıştır. Rasmussen'in (2016) Yaşanan Mimari'si, Zumthor'un (2006) Thinking Architecture'ı ve Pallasmaa'nın (2011) Tenin Gözleri tartıştıkları mekân meseleleri açısından, doğrudan algılanan mekânın konusuna girmektedir.

2.2.3.2 Tasarlanan Mekân

Soyut olarak tasarlanan, zihinsel mekândır. Elden'e (2007) göre mekânın tasarlanması, İdealizm'den temellenmiştir. Harvey'e (2013) göre bu mekân ancak kavranılabilen ve temsilin söz konusu olduğu mekândır. Hegel'de ise teze karşılık gelen algılanan mekânın tamamlayıcısı, antitez olarak tasarlanan mekândır. Lefebvre'ye (2016) göre ise bu mekân; planlamacıların ve teknokratların mekânı olması nedeniyle, mekânsal üçlü içerisinde bilimsele en yakın olan momenttir. Bu moment, doğrudan hâkim üretim tarzından ve onun toplumundan tahsis edildiğinden ideoloji tarihinin bir parçası olarak önemli bilgi ve kodları içermektedir. Bu kodlar da kendilerine has mekânların üretilmesini sağlamakta, dolaylı olarak pratiği değiştirmekte ve sonuçta algılanan ve yaşanan mekânı toplum içerisinde egemen olan tasarlanan mekân ile özdeşleştirerek birleştirmekte ya da ayrıştırmaktadır. Bu durum, tasarlanan mekânın stratejik olma özelliğini ön plana çıkarmış ve mekânın iktidarın lehine kullanımına olanak sağlamıştır[19].

Tasarlanan mekânın analiz edilebilmesi için öncelikle toplumdaki hâkim ideolojinin çözümlenmesi gerekmektedir. Bu çözümleme bireyde farkındalık

[18] Lefebvre (2016) bunu, modern dönemde Paris banliyölerinden birinde yaşayan bir işçinin hayatı ile örneklemiştir. İşçinin kentsel gerçekliğini yaşama alanının bulunduğu kır ile çalışma alanının bulunduğu kent merkezi arasındaki mekânsal farklılık oluşturmuştur. Gündelik hayatı da buna paralel olarak; sabah kırda başlamış, metro ile ulaştığı kentte çalışma şeklinde devam etmiş ve daha sonra yine yaşama alanına dönmesi ile sonlanmıştır. Bu eylemler silsilesini işçi her gün tekrarlamaktadır.

[19] Örneğin söylenen söz ile eylem, Antik Yunan'da -Perikles'in de ifade ettiği gibi- birbirini tutarken (Thukydides, 1972) modern dönemde -Kafka'nın hikayelerindekine benzer şekilde- birbirinden kopmuştur.

yaratarak teknokratın öngördüğü birleştirme ve ayrıştırma uygulamalarını anlamlandırmasına olanak tanıyacaktır (Ghulyan, 2017). Bu uygulamaları ise Clark ve Pause'nin (1996) Precedents in Architecture'da önerdiği salt form yapıcı analizlerde görmek mümkündür.

2.2.3.3 Yaşanan Mekân

Hem somut hem de soyut gerçeklikleri ve bunlar arasındaki ilişkileri kapsayan yaşanan, toplumsal mekândır. Elden'e (2007) göre yaşanan mekân hem Materyalizm hem de İdealizm'den temellenmiştir. Buna paralel olarak Hegel'in sentez'i şeklinde ele alınabilecek olan bu mekân, hem algılananı hem de tasarlananı içermiştir. Harvey'e (2013) göre bu mekân duyular, imgelem ve gündelik hayatı birleştiren anlamlardan oluşmuştur. Lefebvre (2016) ise bu mekânı öznelerin, değişken imgelerin, sembollerin, argo dilin ve "ora"nın sakinlerinin mekânı olarak tanımlanmıştır. Böylece gündelik hayat, yaşanan mekânın içerisinde öznel haliyle var olmuştur[20].

Bu mekânı analiz edebilmek için; mevcut toplumsal hayatı ve ilişkileri, zaman içerisindeki değişimi -geçmişi, bugünü ve geleceği- incelemek gerekmektedir. Bu durum zaman olgusu etrafında şekillenen bu yeni mekânın, tarih ile kültürden beslendiğini ve de onları beslediğini göstermiştir[21] (Lefebvre, 2016) (Ghulyan, 2017). Roth (2014) da bu savı destekler biçimde; mekânın sadece fizyolojik bir barınaktan ibaret olmadığını, insanoğlunun ürettiği kültürel değerlerin bir kayıt tutucusu olduğunu belirtmiştir. Bu bağlamda Sennett'in (2014) Ten ve Taş'ı önemli bir kaynak olarak ele alınabilir. Ayrıca yaşanan mekân; devrimci girişimler için önemli bir potansiyel olan şenlikler, protestolar gibi hayatın yasa dışı tarafını da içermektedir (Soja, 1999).

2.2.4 Lefebvreci Mekân Teorisinin Dördüncü İçerimi

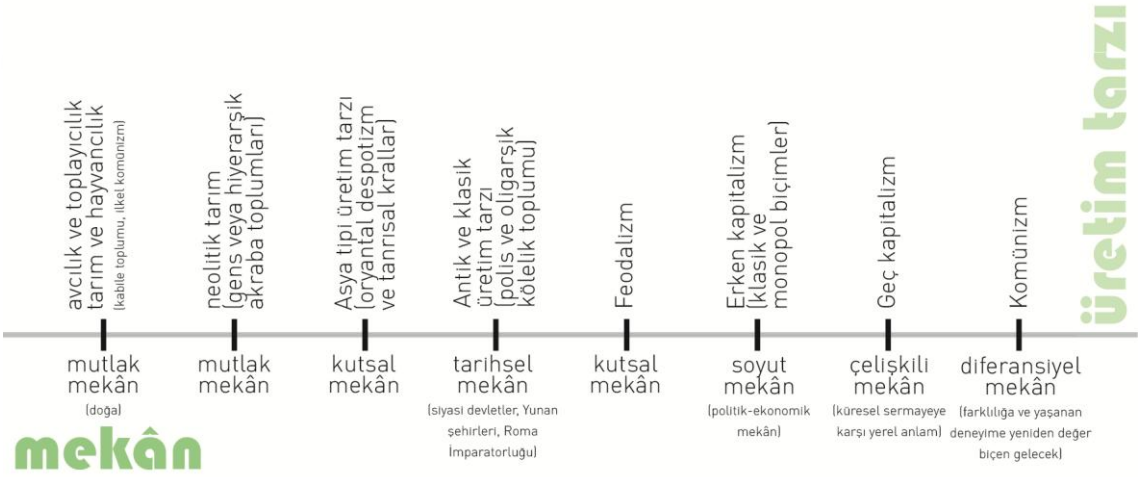
Her üretim tarzı, kendi içerisinde denge durumunu sağlamak üzere birbiri ardına devam eden üretim ve tüketim faaliyetlerini ve bunlara tahsis edilmiş olan

[20] Gün içerisinde kullanılan gündelik nesneler, giyinme, inşa etme biçimleri vb. yaşanan mekânları beslemekte; mekânı kullananların sembollerini ve dilini oluşturmaktadır.

[21] Bu bağlantılar arasında tutarlı ilişkiler aramak, tüm detayların bilinmemesi nedeniyle, her zaman doğru olmayabilir. Bu nedenle de bu mekân, mekânın üretimi açısından üretici değildir (Lefebvre, 2016).

mekânsal-toplumsal gerçekliği içeren bir sistem yaratmıştır. Bu denge durumuna yeni bir bilinmeyenin -devrimin- girmesi; doğrudan matematiksel dengeyi, dolaylı olarak da mekân ve toplumdaki dengeyi bozmuştur. Bunun sonucunda gündelik hayat ve toplumsal ilişkiler yeniden biçimlenmiş, mekân da bu amaca uygun olacak şekilde yeniden inşa edilmiş ya da dönüştürülmüştür. Tersten bakıldığında ise devrimin şartlarından biri de mekândaki bu değişimdir.

Daha çok ekonomik faaliyet ve tarih üzerine odaklanan bu içerim ışığında; Lefebvre (2016), mekânı dönemlere ayırmıştır (Şekil 2.2).Boer'e (2015) göre ise bu ayrım, Marksist teorideki üretim tarzları ile birebir örtüşmektedir.



Şekil 2.2 Marksist üretim tarzları ve Lefebvre'nin mekân dönemleri[22]

Üretim tarzı ile mekânın üretimi arasında olduğu varsayılan bu ilişkiye göre Lefebvre (2016) gerileme-ilerleme yöntemini kullanarak beş farklı mekân dönemi tanımlamıştır: Mutlak mekân ve onun bir parçası olan kutsal mekân, tarihsel mekân, soyut mekân, çelişkili mekân ve diferansiyel mekân[23]. Tarihte bu mekânların ortaya çıkışını doğrusal bir ilerleme şeklinde göstermek ve net tarihlerle birbirinden ayırmak mümkün değildir. Üretim tarzlarında meydana gelen değişimlerin bir süreci içermesi nedeniyle; her yeni üretim tarzına geçiş

[22] Bu şema, Boer (2015)'in ilgili şemasının biçimsel olarak revize edilmesi şeklinde yazar tarafından oluşturulmuştur.

[23] Gerileme-ilerleme yöntemi; şimdiki zaman-mekânın çelişkilerinden yola çıkılarak geçmişte bu çelişkilerin kökeninin araştırılması ve daha sonra da artık anlamlandırmış olan şimdiki zaman ile gelecekteki zaman-mekân potansiyel durumları üzerine tahminlerde bulunulması şeklinde gerçekleşmektedir (Ghulyan, 2017).

döneminde, yeni ve eski mekânların birbirleri içine geçtiği avrosentrik bir ilerleme söz konusu olmuştur (Shields, 1999).

2.2.4.1 Mutlak ve Kutsal Mekân

Tarih öncesi dönemlerde avcı-toplayıcı ve göçebe olarak yaşayan homo erectus gruplarının sığınak olarak doğanın sunmuş olduğu oyukları kullandıkları bilinmektedir. Neolitik Devrim ile birlikte ise modern insan için yerleşim ve tipik evlerin inşası söz konusu olmuştur. Bu durum, bireylerin sadece fiziksel yaşamlarını sürdürmek için değil, aralarında iş bölümü ve uzlaşmanın görüldüğü bir topluluk olma durumunu da beraberinde getirmiştir (Roth, 2014). Böylece toplum tarihinin başlangıcı olan mutlak mekân ortaya çıkmıştır[24] (Şekil 2.3).



Şekil 2.3 Mutlak mekâna genel bakış[25]

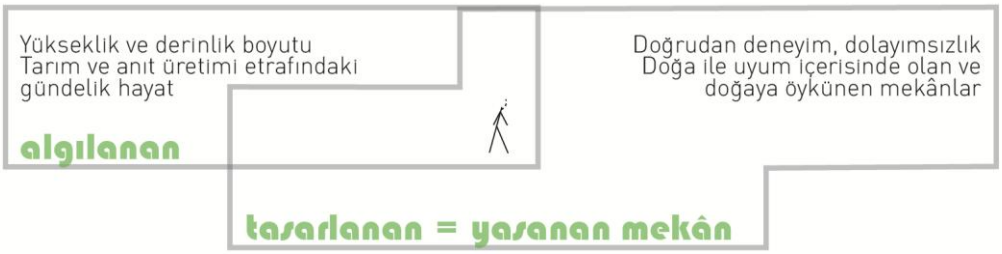
Şekil 2.4'te görüldüğü üzere; mutlak mekânın algılanan unsuru, doğanın ritimlerine eşlik eden kentsel gerçeklik ve gündelik hayatı ön plana çıkarmıştır: Bu ilk mekânlar; doğada hâlihazırda sunmuş olan malzemelerden üretilen anıt-mekânlar olup genellikle ölülerin anılması, doğanın takibi ve tarımsal ürünlerin depo edilmesi gibi amaçlarla kullanılmıştır[26] (Roth, 2014). Bu yönleriyle kentsel gerçeklik yaşayanlar için doruklar ve yükseltiler, ölüler içinse uçurumlar ve çukurlar olarak tanımlanmıştır. Gündelik hayat ise bu kentsel gerçekliklerin üretimi şeklinde ve bunların etrafında şekillenmiştir (Lefebvre, 2016).

[24] Boer (2015) Şekil 2.2'de mutlak mekânın avcı-toplayıcılık ile başladığını iddia etse de Lefebvre'de "mekân" kavramı doğrudan "toplumsal mekan" ile alakalıdır. Mekânın sadece doğanın bir parçası olma durumunda, mekân toplumsal ilişkilerin bilgisini kapsamamaktadır fakat kültür ile doğanın ve birey ile de başka bireylerin etkileşmesi, ortak değerlerin oluşmaya başlaması durumunda karmaşık ilişkiler meydana gelmiştir. Bu ilişkiler mutlak mekânı meydana getirmiştir.

[25] Bu şema, Roth'tan (2014) yararlanılarak yazar tarafından oluşturulmuştur.

[26] Batıda taştan yapılmış menhirler, dolmenler, Stonehenge, toplu mezarlar ve doğuda çamurdan yapılmış zigguratlar, piramitler vb.dir.

Mutlak mekân, henüz bireyin doğa üzerinde ciddi bir hâkimiyetinin olmaması sebebiyle doğa temelli toplumsal ilişkilerin bilgisini içermiştir. Bu sebeple, tasarlanan ve yaşanan unsurlar birbirini doğrudan beslemiştir. Bu durum, bireyin doğaya hayranlık duyması ve doğanın ritmine göre mekân üretmesini sağlamış; toplum normları olduğu gibi yaşanmış, tasarlanan mekân için de özellikle -güneş ve yıldızlar gibi- gökyüzü referansları ile mağara ve dağ gibi doğa taklitlerine sıkça rastlanılmıştır (Mumford, 2013) (Roth, 2014) (Smith, 2017).



Şekil 2.4 Mutlak mekânın analizi[27]

Doğu toplumlarında Asya tipi ve Batı toplumlarında da feodal üretim tarzının mekânı olan kutsal mekân (Boer, 2015), Lefebvre (2016) tarafından mutlak mekânın bir uzantısı olarak ele alınmıştır. Geç Ortaçağ'a kadar görülmeye devam eden bu mekân, doğa-mekânda bulunan zihinsel boşluğun ruhban sınıfı tarafından fark edilmesi üzerine ritüellerle kutsanması ve sembolizm aracılığıyla dinsel-siyasal otoritelere tahsis edilmesiyle oluşmuştur (Şekil 2.5).



Şekil 2.5 Kutsal mekâna genel bakış[28]

Şekil 2.6'da görüldüğü üzere; bu mekânın algılanan unsuru, kutsal ve lanetli olarak ayrılan kentsel gerçeklikler etrafında geçmiştir: Dini, siyasi ve ekonomik

[27] Bu şema, Lefebvre (2016), Roth (2014) ve Sennett'ten (2014) yararlanılarak yazar tarafından oluşturulmuştur.
[28] Bu şema, Roth'tan (2014) yararlanılarak yazar tarafından oluşturulmuştur.

güçlerin sahibi olan iktidar merkezde yer alan kutsanmış mekânlarda; periferi ise korunmaya ihtiyaç duyan ve merkeze bağlı olan kırsalda konumlanmıştır. (Lefebvre, 2016). Gündelik hayat ise tapınaklar, feodal beyin şatosu ve manastırlar ya da kiliseler etrafında geçmiştir (Roth, 2014).

Kutsal mekânın; tasarlanan ve yaşanan mekân unsurları ise mutlak mekândakinden daha farklı bir ilişki içerisinde bulunmuştur: Bu iki unsur arasında var olan doğrudanlık, kutsal mekânda -ruhban sınıfının mekân üzerinde hakimiyet kurma çabasından dolayı- yerini dolayıma bırakmıştır. Bu çabanın özdeşleşme ve taklit etme gibi doğa referanslarıyla gerçekleştirilmesi ise kutsal mekânın, mutlak mekânın bir uzantısı olarak ele alınmasını sağlamıştır. Fakat sonuçta yeni üretilen mekânların kurmaca bir gerçeklik kazanmış ve bu mekânlar evrenin özetini çağrıştıran kare, çember, küre, üçgen, haç şekilli planlara sahip mekânsal formlarda kendini göstermiştir (Lefebvre, 2016).

Yaşanan mekânda ise algılanan mekânda yer alan, kent ve kır çatışmasından kaynaklı olarak sınıf farklılıkları ortaya çıkmıştır. Ayrıca ruhban sınıfı tarafından kurgulanan imgelem ve düşünceler de bu dönemde dini kodların oluşmasına ve bunların da gündelik hayata sinmesine neden olmuştur (Sennett, 2014).



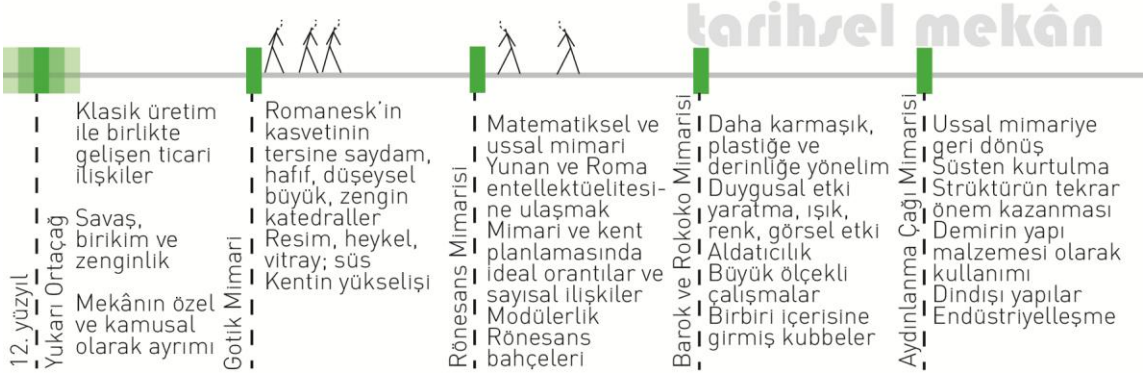
Şekil 2.6 Kutsal mekânın analizi[29]

2.2.4.2 Tarihsel Mekân

Roma İmparatorluğu'nun Cermen barbarları tarafından istila edilmesi üzerine 12. yüzyıldan sonra Avrupa'da kutsal mekân yok edilmiş ve yerini laik bir mekân anlayışı almıştır: Bu mekân ticari ilişkiler; bilgi, teknik, para, sanat birikimi ve hatta savaşın kendisi tarafından üretilmiştir. Bu süreci ise toplumun adet ve

[29] Bu şema, Lefebvre (2016), Roth (2014) ve Sennett'ten (2014) yararlanılarak yazar tarafından oluşturulmuştur.

geleneksel zulümlerinin yerini hukuk ve mantığa dayalı ilişkilerin alması tetiklemiştir (Şekil 2.7) (Lefebvre, 2016).



Şekil 2.7 Tarihsel mekâna genel bakış[30]

Şekil 2.8'de görüldüğü üzere; tarihsel mekânın algılanan unsuru, tanımlanmış ulaşım ağlarına sahip ve merkezini pazarların oluşturduğu yeni kentlerdir. Bu yeni kentlerde mekân kamusal ve özel mekânlar olarak ayrılmıştır: Kamusal mekânlarda büyüklük, karmaşıklık, zenginlik ve süs ön plana çıkmış[31], kentsel ve mimari ölçekte "görünürlük" önem kazanmıştır. Özel mekânlar ise rahip ve krallara ek olarak burjuva sınıfına tahsis edilmiştir (Roth, 2014).

Bu mekânın tasarlanan unsurunu, burjuva sınıfının elindeki ekonomik gücün mekâna yansıması oluşturmuştur: Karmaşık ve kırık çizgilerle birlikte şiddeti tetikleyen bir dikeysellik ön plana çıkmıştır. Ayrıca Antik Dönemde olduğu gibi matematik üzerinden güzel olan elde edilmeye çalışılmış, süsler ile bu güzellik daha da zenginleştirilmiştir (Roth, 2014).

Yaşanan unsurda ise Ortaçağ bireyinin, faydacı ve saldırgan bir iktisadi bireye dönüştüğü görülmüştür. Bu dönüşümde gündelik olmayan faaliyetler olarak pazarlar, panayırlar ve fuarlar -ticaret- etkili olmuştur. Fiziksel mekânlara getirilen bu sıra dışılık zamana da yansımıştır: Tefeciler çoğalmış, nesnelere ya da hizmetlere biçilen fiyat saate göre hesaplanmıştır (Sennett, 2014). Ayrıca bu dönemde savaşlar sonucunda elde edilen zenginlikler birikerek ya da harcanarak modern dönemin ortaya çıkmasına neden olmuştur (Lefebvre, 2016).

[30] Bu şema, Roth'tan (2014) yararlanılarak yazar tarafından oluşturulmuştur.
[31] Kutsal mekânda, kilise yer altı ile olan ilişkilerin seremonileştirildiği mekân iken tarihsel mekân ile birlikte yeraltının tersine çevrilmesi ve kendini büyük katedraller ve heykeller olarak sunması söz konusu olmuştur (Sennett, 2014).



Şekil 2.8 Tarihsel mekânın analizi[32]

2.2.4.3 Soyut Mekân

Sanayi Devriminin ve Fransız İhtilali'nin etkisi ile Avrupa'da 19. yüzyıldan sonra; mekân kapitalist ekonomi üzerinden temellenmeye başlamış, 20. yüzyılda da tamamıyla sermayenin sahibi olan devletin eline gelmiştir. Bu durumun ortaya çıkmasında kentleşmekte olan mekân ve zamanın yerini devletleşen mekân ve zamanın alması etkili olmuş, mekân araçsal ve siyasi nitelik kazanmıştır (Şekil 2.9) (Lefebvre, 2016).



Şekil 2.9 Soyut mekâna genel bakış[33]

Şekil 2.10'de görüldüğü üzere; soyut mekânın algılanan unsuru -Modernizm'in etkisiyle- salt işlevsellik üzerine kurulmuştur. Bu anlayış, daha önceki bütüncül mekânın -meskenin- aksine aktiviteye göre ayrılmış parça mekânlardan oluşmuştur. Örneğin; işçi sınıfının yaşama mekânları banliyöler, çalışma ve eğlence mekânları kent merkezidir, bu dolu mekânlardan artakalan sokaklar ise salt ulaşım amaçlı boşluklardır. Gündelik gerçeklik ise kent ve kır arasındaki mekânsal farklılık ve ulaşım etrafında şekillenmiştir (Roth, 2014).

[32] Bu şema, Lefebvre (2016), Roth (2014) ve Sennett'ten (2014) yararlanılarak yazar tarafından oluşturulmuştur..
[33] Bu şema, Roth'tan (2014) yararlanılarak yazar tarafından oluşturulmuştur.

Soyut mekânın tasarlanan unsuru; diğer unsurlara görece daha baskın olup indirgemenin ve manipülasyonun mekânıdır. Sermaye sahibinin elinde tuttuğu tasarlanan mekân, işçinin mekânının homojenleştirilmesi ideolojisi ile oluşturulmuştur. Bu da geometri, görsellik ve fallikten yararlanılarak mekânın topyekûn bir şekilde kapital bir anlayışla yeniden üretimi ile mümkün olmuş[34] ve bu durum "zaman"a da yansımıştır. Sonuçta ise stratejinin ürünü olan bilimsel mekân-zaman ortaya çıkmıştır (Lefebvre, 2016).

Bu bilimselliğin yaşanan mekâna yansıması ise devlet kontrolünde sorunsuz bir toplumsal ilişkiler bütünü kurmak olmuştur. Modernizmle birlikte ortaya çıkan uluslararası mimarlık anlayışı, bağlamsal imge ve sembolleri göz ardı ettiğinden bu durum daha da pekişmiş ve beden mekân-zamandan soyutlanmıştır. Tocqueville'nin (1994) Bireycilik Çağı olarak nitelendirdiği bu dönemde, beden ayrıca diğer bedenlerden de koparılmaya çalışılmıştır.



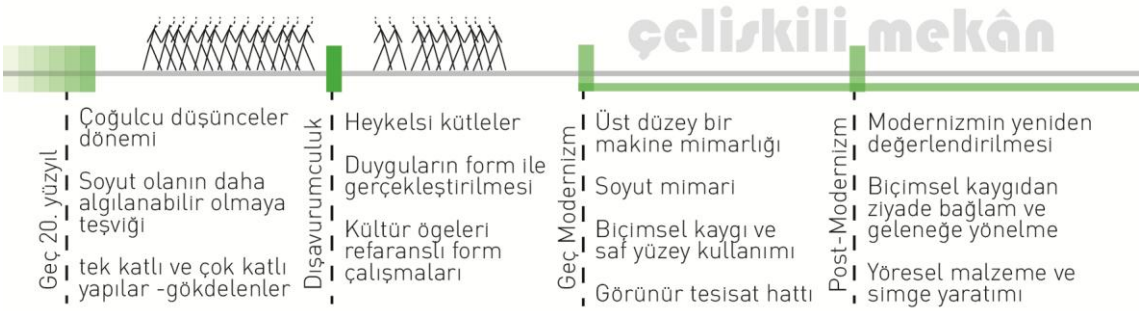
Şekil 2.10 Soyut mekânın analizi[35]

2.2.4.4 Çelişkili Mekân

1960-1970'lerden sonra mekânın üretimi, ileri kapitalist anlayışla birlikte farklı bir boyut kazanmış ve bu boyut bugün içerisinde yaşadığımız mekânları oluşturmuştur. İşçi sınıfı ile sermaye arasında süren çatışma, toplumsal ilişkilerin çelişkilerini hem arttırmış hem de derinleştirmiştir; bu da mekânda tutarsız durumların ortaya çıkmasına neden olmuştur (Şekil 2.11).

[34] Lefebvre bu durumdan "mekânın içinde şeylerin üretiminin yerine mekânın üretimine geçiş" olarak bahsetmektedir. Bütün mekân, homojen parçalara ayrılmış, üç boyut iki boyutlu çizimler üzerinden okunmuştur. Buna paralel olarak da homojen parçalara atfedilen benzer görsellik, mekân deneyiminde başat özellik haline getirilmiştir. Öteki taraftan fallik ise homojen parçalar üzerinde yükseklik boyutu ile farklılaşan, bütünü elinde tutan otoriteyi oluşturmuştur (Lefebvre, 2016). Haussmann'ın Paris'i, Bauhaus mimarlık anlayışı ve Le Corbusier'in mimariye yaklaşımı bu mekânın en önemli örnekleri arasında sayılabilir.

[35] Bu şema, Lefebvre (2016), Roth (2014) ve Sennett'ten (2014) yararlanılarak yazar tarafından oluşturulmuştur.



Şekil 2.11 Çelişkili mekâna genel bakış[36]

Bu mekânın algılanan unsuru, bilginin ürettiği mekânın bir yansıması niteliği taşımaktadır: Soyut mekân, teknolojinin etkisiyle yerini erişilebilir ve küresel mekâna bırakmış, mekân hareket üzerinden ve farklı ölçeklerde tanımlanmıştır[37]: Mikro ölçekte; mekân formları çeşitlenmiş, kullanım pratiği esnekleşmiş ve yeni işlevler için yeni mekânlar önerilmiştir. Orta ölçekte, büyüyen kentler için eski merkezlerinden uzak yeni kentler kurulmuştur. Makro ölçekte ise karayollarına alternatif olarak otobanlar, ekspres yollar ve havayolları yaygınlaşmış; geçiş mekânı kendini göstermiştir. Coğrafyadaki bu genişleme ve bunun sonucu olan hız deneyimi ile birlikte, mekânda algısallığı azalmıştır (Sennett, 2014). Gündelik gerçeklik de bunlara paralel olarak küreselleşmiştir[38] (Lefebvre, 2016).

Mekânın tasarlanan unsurunda ise mekânın parsellere ayrılması, satışlardan elde edilecek kârı arttırmak üzere başvurulan bir yöntem olmuş; teknoloji ile de bu parçaların bilgisi toplanarak küresel olan mekâna hâkim olunmuştur. Mekânın çelişik durumuna örnek olabilecek bu durum, mekânın nicelik ve niteliği arasında da mevcuttur: Nicelik üzerine kurulu olan soyut mekân, nitelikten yoksun tüketim mekânı olarak ortaya çıkmıştır fakat yaşanan mekânda bireyin nitelik talebi devam etmiş, bu durum mekânın sahte nitelikler üzerinden tanımlanmasına neden olmuştur. Kapital üretimin, arka planda, kendi varlığını güvenceye aldığı bir tür strateji olan bu durumdan Lefebvre (2016) "tüketim

[36] Bu şema, Roth'tan (2014) yararlanılarak yazar tarafından oluşturulmuştur.
[37] Bunlar mikro, orta ve makro ölçeklerdir ve sırasıyla "mimarlık, yaşama alanı, komşuluk", "şehir, kentleşme, şehir-köy ilişkisi" ve "planlama, bölge, ülke, dünya"yı kastetmektedir.
[38] Örneğin bireyler bulundukları yerden ulus-aşırı firmaların çalışanları haline gelmiş ve bu durum ancak yönetimin idari parçalara ve uzmanlık birimlerine ayrılması ile sağlanabilmiştir. Bu durum mekânın çelişik durumuna örnek olarak gösterilebilecek niteliktedir (Lefebvre, 2016).

mekânından mekânı tüketmeye" şeklinde bahsetmiş ve çelişkili mekânın üç terimli bir devinim önerdiğini vurgulamıştır (Şekil 2.12).



Şekil 2.12 Çelişkili mekânın üç terimli hareketi[39]

Yaşanan mekân üzerinde önemli bir yere sahip olan bu devinim "üretken bir tüketim"i zorunlu kılmıştır. Örneğin işçilere verilen boş vakit, toplumun kamusal alanlarından kısılarak yapılan ücretli yollar, modası geçecek veya kullanım ömrü dolacak şekilde üretilen objeler, medya vb. bireyin yararına gibi gözükse de devinimin bir parçasıdır. Bir başka çıkarım da doğa-mekânın yok edilirken plaj, safari vb. gibi taklitlerinin haz mekânları olarak önem kazanması ve imgenin gerçeğin yerini almasıdır (Şekil 2.13) (Ghulyan, 2017).



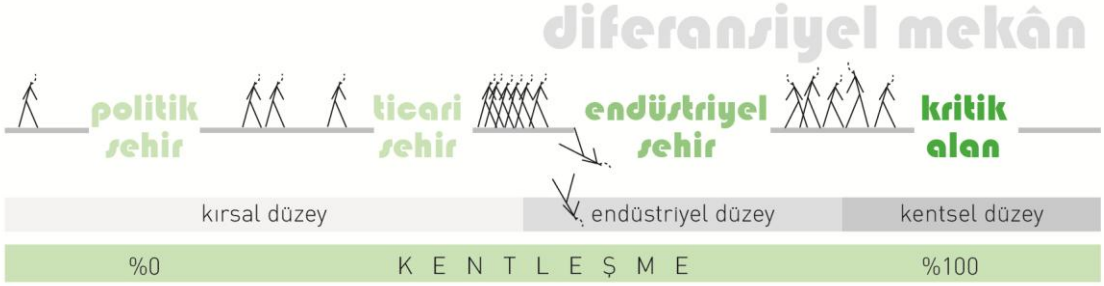
Şekil 2.13 Çelişkili mekânın analizi[40]

2.2.4.5 Diferansiyel Mekân

Diferansiyel mekân, Lefebvre'nin (2017) kentsel devrim olarak nitelendirdiği ve "toplumun bir bütün halinde kentleşmesi" hipotezinin sonucunda ortaya çıkacağını düşündüğü kent toplumunun mekânıdır. Bu toplum yapısı ve mekânı mümkün-imkansız olduğundan burada sonuçtan ziyade bir virtüellik inşa etmek üzerine odaklanılmıştır. Bu virtüellik ile bu mekânı imkansız kılan problemlerin ortaya koyulması ve bunlara çözüm üretilmesi amaçlanmıştır. Dolayısıyla diferansiyel mekâna dair yorum yapmak için hem geriye -kırsal ve endüstriyel

[39] Bu şema, Lefebvre'nin (2016) mekân teorisine dayanarak ve Ghulyan'dan (2017) esinlenilerek yazar tarafından oluşturulmuştur.
[40] Bu şema, Lefebvre (2016), Roth (2014) ve Sennett'ten (2014) yararlanılarak yazar tarafından oluşturulmuştur.

düzeye- hem de ileriye -ütopyaya- doğru uzanan tarihselliğe hakim olmak gerekmektedir (Şekil 2.14) (Lefebvre, 2016).



Şekil 2.14 Diferansiyel mekâna genel bakış[41]

Şekil 2.15'te görüldüğü üzere[42], diferansiyel mekânın algılanan unsurunun neye benzeyeceği muammadır fakat algısal uyarılardan arındırılmış günümüz mekân tasarımlarının aksine düşünce ile bütünleşen, insan odaklı mekânların tasarlanacağı öngörülmüştür. Lefebvre'ye (2017) göre Antik Dönemden bu yana çatışan merkez ile periferi bu yeni mekânda birleşecek ve her yer kent olacaktır.

Bu mekânın tasarlanan unsuru, öncelikli olarak Şehircilik alanının bir yanılsama -hem bir maske hem de bir araç- olduğunu iddia etmiştir: Bu yanılsama, devletin siyasi görüşünden temellenen bir ideolojiye dayanarak -mevcut dönem tamamlanmadan fark edilemeyecek- kör alanlar oluşturmuştur. Bu nedenle öncelikli olarak bunlar daraltılmalı, bugünün meta mekânı kırsal düzey ile birlikte yeniden düşünülmeli, mekânın homojenleşmesi ve parçalanmasının yerini de çok renkliliği ve birleşmesi almalıdır.

Ayrıca, Şehircilik yaşanan mekânda "güdümlü tüketime dayalı bürokratik bir toplum" dayatmasında bulunmuştur. Lefebvre (2017), bunun için sözleşme hukukunun yerini geleneğin alması, toplumdan çıkan mit, ideoloji ve ütopyaların toplum yararına kullanılması, mekân-zaman birliğinin sağlanması, bireyin üretim sürecinde özdenetiminin bulunması ve toplumu ilgilendiren kararlara katkı sunarak topyekun hareket edebilmesi gerektiğini belirtmiştir (Şekil 2.15).

[41] Bu şema, Lefebvre'den (2017) yararlanılarak yazar tarafından oluşturulmuştur.
[42]Mutlak mekândan çelişkili mekâna kadar tüm mekân dönemleri tamamlandığından analizi yapılabilmiş; çelişkili mekân da buna dahil edilmiştir. Fakat diferansiyel mekânın kritik alanda durması, kesinlik taşıyan bir mekânsal analizinin yapılmasını imkansız kılmaktadır ancak Lefebvre'nin (2017) tespit etmiş olduğu problemler, bunlara getirdiği çözümler ve tahminler üzerinden yorumlarda bulunulabilir.

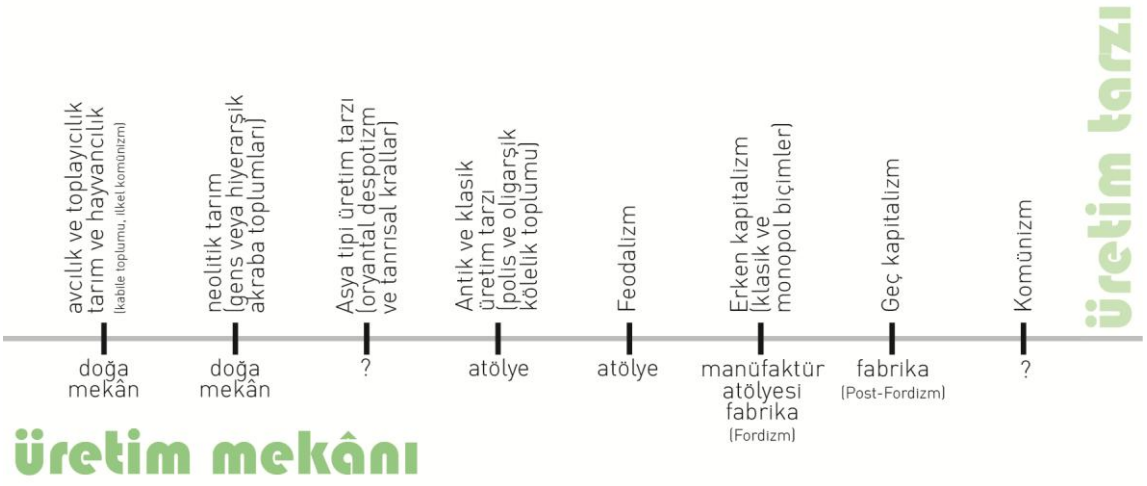


Şekil 2.15 Diferansiyel mekânın analizi[43]

2.3 Üretim Mekânı

"Üretim" ve "mekân" kavramlarından ikinci söylem olarak ortaya çıkan "üretim mekânı", bu çalışmanın genel kapsamını oluşturmaktadır. Bu kavram belirli bir grup mekâna işaret etmekte ve bu grup ile de herhangi bir döneme ait, bir ekonomik amaç dahilinde, emek harcanarak üretim faaliyetinin gerçekleştirildiği mekânlar bütünü kastedilmektedir.

Şekil 2.2'de yer alan, Boer (2015) tarafından önerilen Marks'ın üretim tarzları ile Lefebvre'nin mekân dönemleri arasındaki ilişkinin, bir benzerinin de Marks'ın üretim tarzları ve üretim mekânı arasında bulunduğu söylenebilir: Üretim mekânı, değişen üretim tarzının mekânsal yansımasının ortaya çıktığı ilk mekânlardandır çünkü bu mekânlar üretim tarzının etkisinde değişen değil, içerisinde değiştiği mekânlardır (Şekil 2.16).



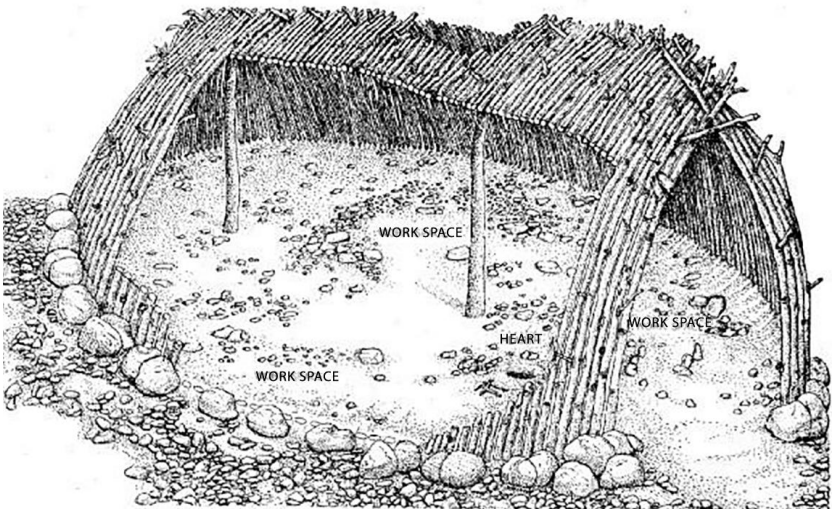
Şekil 2.16 Marksist üretim tarzları ve üretim mekânları[44]

[43] Bu şema, Lefebvre'den (2017) yararlanılarak yazar tarafından oluşturulmuştur.
[44] Bu şema, Marks (2015) ve Tezgel (2010)'dan yararlanılarak yazar tarafından oluşturulmuştur.

"Her üretim tarzının kendine farklı bir üretim mekânı tahsis ettiği" şeklindeki bu yeni önermede; ekonomik ve sosyal gelişmeler ile birlikte teknoloji itici bir güç olarak önemli bir rol oynamıştır. Teknoloji; üretimin artması ve kolaylaşmasına yönelik hem bir araç hem de bir amaç olarak tekniği değiştirmiş, bu da beraberinde üretim sistemi, üretim organizasyonu, çalışma hayatı, üretim ilişkileri ve emeğin değişimini beraberinde getirmiştir (Tezgel, 2010). Bu değişimler de mekânın algılanan, tasarlanan ve yaşanan unsurlarını etkileyerek üretim mekânının karakterini değiştirmiştir. Bunları dört farklı üretim mekânı dönemi şeklinde görmek mümkündür: Doğa-mekân, atölye-mekân, fabrika-mekân ve diferansiyel üretim mekânı[45].

2.3.1 Doğa-Mekân

Avcı-toplayıcı homo erectusların Nice civarına kurdukları, "Terra Amata" adı verilen kulübelerin; en eski barınma ürünleri olmalarının yanında her biri ocak etrafında mekânsallaşmıştır. Bunlardan birinde, ocağın etrafında bulunan taş bir tabure ile kaya tabakaları ve tek bir çakıl taşına ait parçalara rastlanılmış ve bu durum, ocağın etrafının "çalışma mekânı" olarak tanımlandığını göstermiştir (Şekil 2.17) (Roth, 2014). Bu tanımlama karşısında, tarihteki en eski üretim mekânı olarak bu kulübeyi saymak yanlış olmayacaktır.



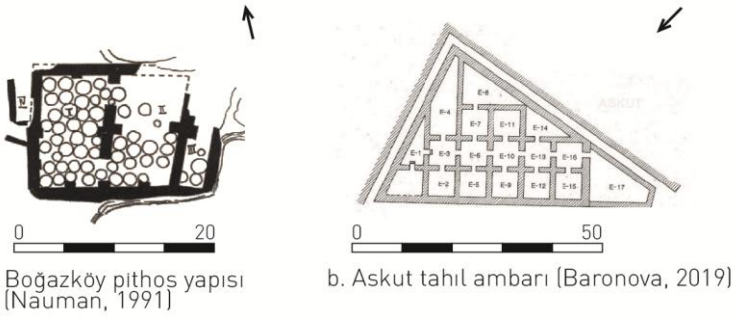
Şekil 2.17 Terra Amata'da çalışma mekânı (URL-3)

[45] 2.2.4. Lefebvreci Mekân Teorisinin Dördüncü İçerimi başlığı altında bahsedildiği gibi; bu üretim mekânı dönemlerini net tarihlerle ayırmak mümkün değildir.

Homo erectustan homo sapiens sapiense kadar geçen süreçte, evrilen modern insan, doğanın sunmuş olduklarından yararlanarak -taşı yontarak kap kacak, silah, kesici ve delici aletler, dolmenler; mamut kemikleri ve postlardan da barınaklar gibi- basit üretimler yapmıştır. Bu sırada üretimin malzemesi de mekânı da doğanın kendisi olmuştur.

MÖ. 10.000 yıllarında Neolitik devrim ile birlikte ilk ciddi tarımsal üretim ortaya çıkmıştır. Birincil üretim[46] olarak nitelenen bu üretimler mutlak olan doğanın kendisinde gerçekleşmiş, sermaye ve iş gücü toprak ile uyum sağlamıştır. İş gücü bu üretimi başta eliyle yaparken bireyin doğa üzerinde tahakkümünün artmasıyla birlikte taş, ahşap, kemik, cam, bakır, tunç ve demir gibi malzemelerden üretilen yeni aletler ile gerçekleştirmiştir (Childe, 2010).

MÖ. 4.000 yıllarında verimli tarım alanlarına yakın yerlerde kentlerin kurulmasının ardından; üretimden elde edilenlerin ve bunların tohumlarının, hasat zamanı dışında ve hasadın gerçekleştirilemeyeceği zamanlar için taze şekilde saklanması bir gereklilik haline gelmiştir. Bunun için tohumlar çukurlara gömülmüş ve tüketimden artakalan ürünler de karanlık depolarda saklanmıştır. Yine doğanın kendinden temellenen bu depolar, tek başlarına salt destekçi üretim mekânları (Şekil 2.18) ya da -zigguratlar gibi- başka bir işleve hizmet etmesine rağmen içerisinde depo bölümünü bulunduran mekânlar olabilir (Baronova, 2019) (Roth, 2014).



a. Boğazköy pithos yapısı (Nauman, 1991)
b. Askut tahıl ambarı (Baronova, 2019)

Şekil 2.18 Destekçi üretim mekânları olarak depolar

[46] Üretim, birçok kaynakta birincil ve ikincil olarak ayrılmıştır. Bu sıralama; tarihte vakıf olunan ilk üretim deneyimi ile ilgili olmayıp üretimde kullanılan ham maddenin, nereden temin edildiği ile ilgilidir. Eğer ham madde; doğadan temin ediliyorsa birincil üretim, halihazırda üretilmiş ve başka bir şeye dönüşmek üzere üretime girecekse ikincil üretim kastedilmektedir.

Bu durum; zaman içerisinde toprağa bağlılığın artmasını, toplumsal ilişkilerin gelişmesini, mülkiyet, iktidar ve zenginlik gibi kavramların ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu gelişmeleri, Antik Yunan ve Roma'da üretimin kölelik üzerine kurulu bir organizasyona dönüşmesinde görmek mümkündür (Malay, 1982).

2.3.2 Atölye-Mekân

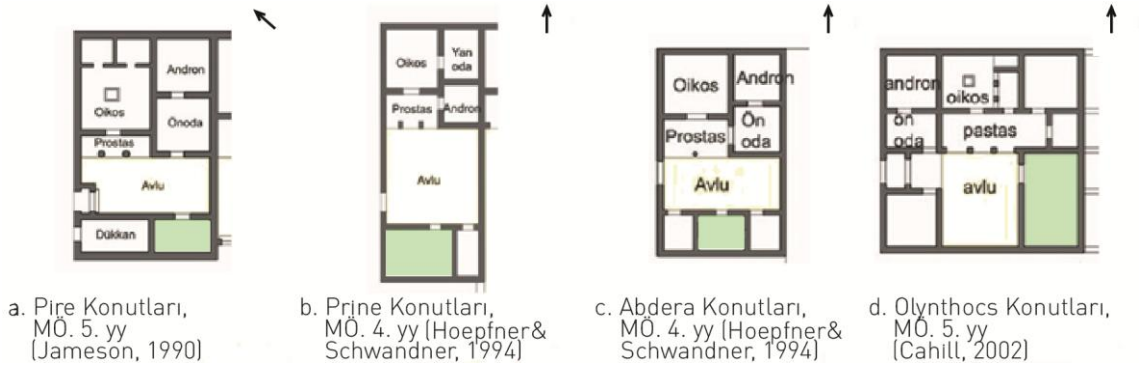
Kölelikle birlikte tarımdan elde edilen artı ürün artmış ve depolamanın yanı sıra tarım dışı bir etkinlik -ikincil üretim- de gelişmeye başlamıştır: zanaat. Sennett'e (2009) göre zanaat; eşyaları alet kullanarak yarar sağlamak amacıyla, üzerine uzmanlaşılmış şekilde, güzelce yapabilme becerisi hakkındadır. Bunun için zanaatkar; ellerini, zihnini ve çocukluğundan başlayan bilişsel farkındalığını ortaya koyarak bir ürün çıkarmaya çalışır. Antik Dönemde ise zanaatkarlık, Sennett'in bahsettiğinin aksine değersiz görülmüş ve bu alandaki üretimler yine köleler tarafından gerçekleştirilmiştir (Aristotle, 1933) (Walter, 1929).

Genel olarak zanaat hareketleri, üretim sürecinin tamamına hakim usta ve ona bağlı kalfa ile çıraklar tarafından atölye-mekânlarda gerçekleştirilmiştir. Şekil 2.16'da da görüldüğü üzere; bu mekân, uzunca bir dönem hakim üretim mekânı olmuştur fakat bundan mekânın karakterine ait niteliklerin hiç değişmeden devam ettiği anlamı çıkarılmamalıdır. Üretim tarzına ve teknik gelişmelere paralel olarak atölye-mekânların kentlerdeki yerleşim prensipleri ve organizasyonları değişiklik göstermiştir. Bu bağlamdaki en önemli kırılmayı ise ilk olarak yaşama mekânı içerisinde belirginleşen atölye-mekânın, meskenden ayrılarak ayrı bir çalışma mekânı tanımlaması oluşturmuştur.

2.3.2.1 Yaşama Mekânı İçerisinde Atölye-Mekân

Düzenli zanaat hareketlerini, ilk olarak Yunan konutlarında yer alan atölye/işlik adı verilen üretim mekânlarında görmek mümkündür: Antik Dönemde; Yunan konut mimarisinin, uzun süreli bir gelenekler silsilesinin sonucu olarak ortaya çıktığı (Abbasoğlu, 1999) ve bu geleneklerin de Anadolu'da kullanılmakta olan megaron tipi konutlardan temellendiği düşünülmektedir. Plan şemaları süreç içerisinde gelişim gösteren bu konutlardan bazılarında depolar, işlikler ve dükkanların bulunduğu tespit edilmiştir. Bunlar arasından tek katlı konutlarda

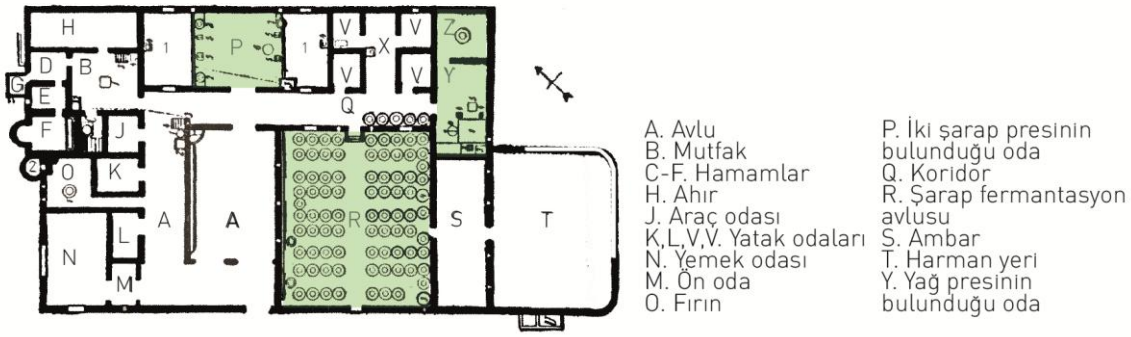
üretim mekânları; tüm gün ışık alabilmesi amacıyla avlunun güneyinde, bazılarında da doğu ya da batısında yer almıştır (Şekil 2.19) (Gönül, 2008).



a. Pire Konutları, MÖ. 5. yy (Jameson, 1990)
b. Prine Konutları, MÖ. 4. yy (Hoepfner& Schwandner, 1994)
c. Abdera Konutları, MÖ. 4. yy (Hoepfner& Schwandner, 1994)
d. Olynthocs Konutları, MÖ. 5. yy (Cahill, 2002)

Şekil 2.19 Konutlarda atölye-mekân[47]

Vitrivius (2015) da Yunan konutlarına paralel olarak; Roma'daki ideal kent konutlarında atölyelerin -güneş ışığı yerine sabit gün ışığı alması için- kuzeye yönelimli olarak konumlandığını belirtmiştir. Kırda bulunan çiftlik evlerinde ise Şekil 2.20'de olduğu gibi; yağ çıkarma odasının mutfağın yanında ve ışığı güneyden alacak şekilde, şarap odasının da yağ çıkarma odasının yanında fakat ışığı kuzeyden alacak şekilde konumlanmasını bir gereklilik olarak göstermiştir.



Şekil 2.20 Boscoreale'deki Rustica Villası'nın planı, Mau (Vitrivius, 2015)

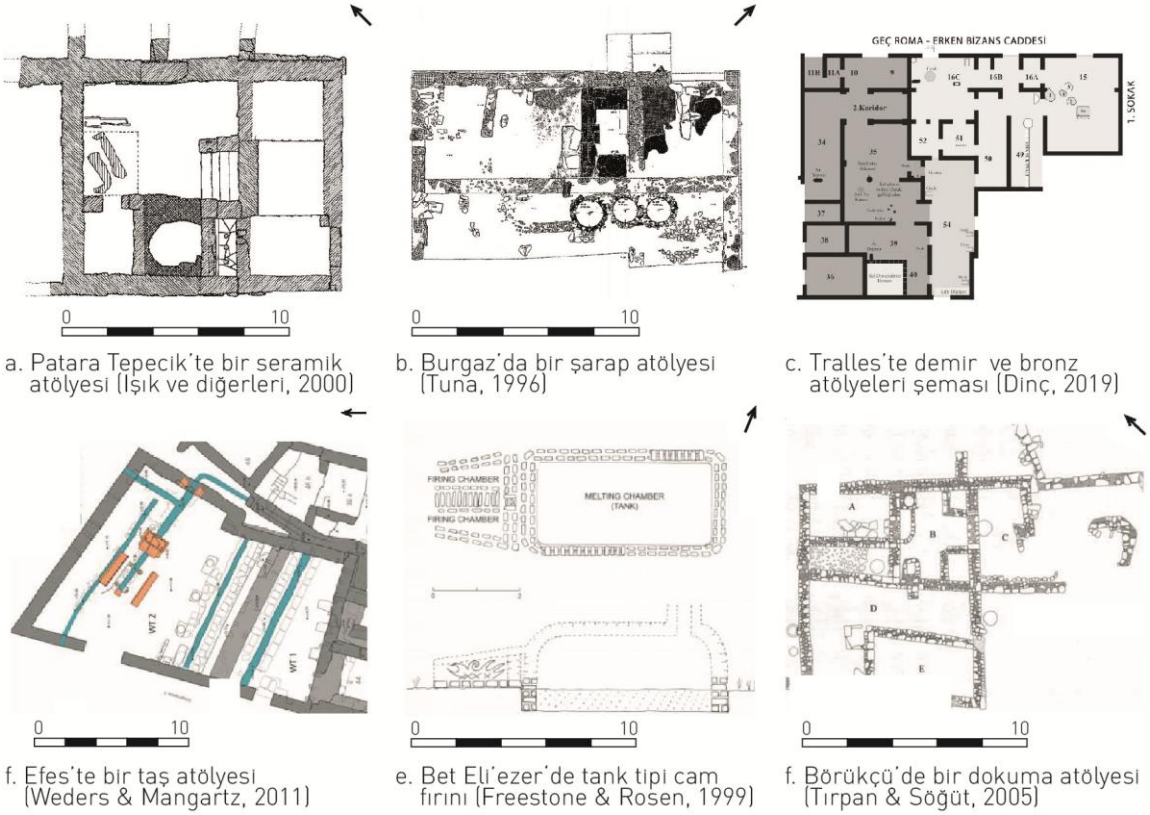
Daha çok ev halkının ihtiyaçlarına yönelik, basit el aletleriyle yapılan ya da küçük çaplı ev ekonomisine katkısı olan bu üretimlerde; çalışma ve yaşama mekânlarının bir arada bulunduğu ve buna paralel olarak da çalışma zamanının mutlak sınırlarla ayrılmadığı görülmüştür. Bu durum iş gücü ile ürünün de bir bütün olmasını sağlamıştır (Tezgel, 2010).

[47] Plan şemalarına Gönül'den (2008) yararlanılarak ulaşılmış ve çalışma kapsamında yazar tarafından bir araya getirilmiştir.

2.3.2.2 Çalışma Mekânı Olarak Atölye-Mekân

Artan nüfusun talepleri ve farklı coğrafyalarla kurulan ticaret ilişkilerinin sonucunda, yaşama mekânı içerisindeki atölyeler yetersiz kalmış ve basit ev tipi üretimin yerini daha karmaşık bir üretim sistemi alarak sanayileşme ivme kazanmıştır. Bu durumda, daha geniş ve tanımlı hacimlere ihtiyaç duyulmuştur. Bu yeni mekânlar ise üretimin ham madde ihtiyaçlarına, üretimde kullanılan enerjinin türüne, elde edilen ürünün alıcısına ve dönemin hakim ekonomik gücüne göre kent içinde ya da dışında farklı alanlarda konumlanmıştır.

Antik Dönem atölye-mekânları ile ilgili olarak Zeybek (2016); uygun iklimi, zengin hammadde çeşitliliği ve stratejik konumu dolayısıyla ticaret yapmaya oldukça elverişli olan Batı Anadolu'nun oldukça önemli bir kaynak olduğunu vurgulamıştır. Bu bölgede yer alan atölyeler, sanayi türlerine göre yedi başlık altında toplamıştır: Seramik, zeytinyağı, şarap, metal, taş işleme, cam ve dokuma atölyeleri (Şekil 2.21).



Şekil 2.21 Bazı Antik Dönem atölye örnekleri

Sırasıyla incelemek gerekirse[48]; seramik atölyeleri, kile şekil verilen kapalı mekân ile fırınlamanın yapıldığı açık mekândan oluşmuştur. Bunun yanında bazı atölyelerde kil depolama ve dinlendirme havuzları, çöp çukurları ve kuyular tespit edilmiştir. Bu üretim mekânlarına hem kent içinde hem de kent dışında rastlanılmış olup kent içinde kalanlarda üretimin yanında satışın da yapıldığı anlaşılmıştır (Şekil 2.21a) (İren, 2003).

Şarap atölyeleri, -ana kaya üzerine oyulmuş olduklarından- donanımları sabittir, bu da mekânsal organizasyonu belirlemiştir. Bunlar şarap presleri/ezme havuzları, akıtma kanalları ve biriktirme havuzlarıdır (Diler, 1994). Bazı atölyelerde ayrıca pithos, amphora ve öğütme taşlarının bulunduğu depolara rastlanılmıştır (Tuna, 1996). Şaraphaneler, -üzüm mayalandığı için- özellikle serin, kuzey yönlü ve kötü koku yayan mekânlardan uzak olarak konumlandırılmıştır (Cato, 1998). Çoğunluğu bağlara yakın olan bu atölyeler, kent içinde veya liman bölgelerinde de yer almıştır (Şekil 2.21b) (Zeybek, 2016).

Metal atölyelerinde metalin eritilmesini sağlayan fırınlar, ocaklar ve cüruf depoları mekânsal organizasyonda belirleyici olmuş, MÖ. 4. yüzyıldan sonraki atölyelerde de bunlara bekleme tankları, çökeltme havuzları, çalışma yerleri, kurutma zeminleri ve cevheri yıkama amaçlı su sarnıçları eklenmiştir (Kısıklı, 2006). Bu atölyeler, genellikle ocağı yakacak hammadde kaynağına yakın ve cevherden metalin eldesi sırasında oluşabilecek zehirli gazlar nedeniyle de kent merkezinden uzak yerlerde, kuzey rüzgarına açık olacak şekilde konumlanmıştır (Şekil 2.21c) (Betancourt, 2006).

Taş atölyeleri, ocaklarından çıkarılan taşlara kaba şekillerinin verildiği üretim mekânlarıdır, asıl detaylandırma taşın kullanılacağı yerde gerçekleştirilmiştir. Atölyelerde torna ve tezgahlar belirleyici olmuş, bunun yanında murç, yassı kalem, taşçı tarağı, külünk, testere, katrak, matkap, rende ve eğelere de rastlanılmıştır. Atölyeler hammaddeye -taş ocaklarına- yakın, kent merkezinden uzakta konumlanmıştır (Şekil 2.21d) (Bingöl, 2012).

[48] Çalışmanın asıl konusunun zeytinyağı üretim mekânları üzerine olması ve bu konunun ileriki bölümlerde detaylıca işlenecek olması nedeniyle burada ilgili bilgilere yer verilmemiştir.

Cam atölyeleri, camı eritme ve bekletme bölümlerinden oluşmuştur (Hasaki, 2002). Ayrıca atölyelerde eritme potaları, kalıplar, cam cürufu, cam köpükleri, frite; üfleme çubuğu, kepçe, makas, noble, kerpeten, genişletme çubuğu gibi aletlere (Dal, 2009) ve parlatma için çarklar, çubuklar, delicilere rastlanmıştır. Atölyelerin konumlanmasında ise-fırınlarda yakacak olarak kullanılan hammaddeye yakınlık en önemli kriter olmuştur (Şekil 2.21e) (Zeybek, 2016).

Dokuma atölyelerinin ise Antik Dönem destanlarından ve konut kazılarından anlaşıldığı üzere daha çok yaşama mekânı içerisinde, avlunun bir köşesinde ve iyi ışık alacak şekilde konumlandığı görülmüş; nadiren de Şekil 2.21f'deki gibi ayrı bir çalışma mekânında yapıldığı tespit edilmiştir. Bu mekânlarda dokuma tezgahları belirleyici olmuş, bunun yanında ağırlık taşı, ağırşak, iğ, iğne, tarak, tokmak ve mekiklere de rastlanmıştır (Fazlıoğlu, 2001).

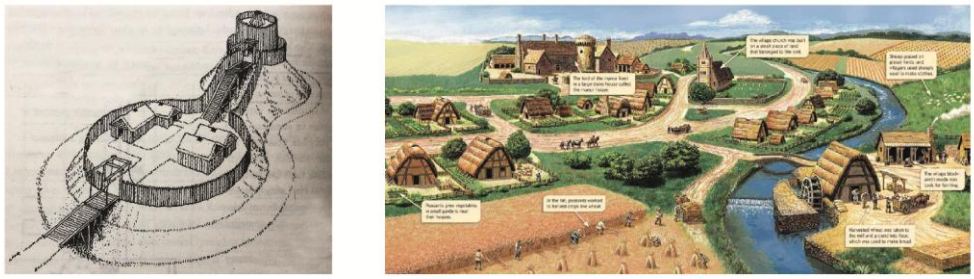
Bu üretim mekânı örneklerinden görüldüğü üzere Antik Yunanlılar ve Roma kültüründe yaşayanlar kesintisiz bir üretim ağı oluşturmaya çalışmış, bu da basit makinelerin icadıyla kolaylaştırılmıştır. Ortaçağda ise bu icatlara su çarkları ve değirmenlerin katılması ile birlikte, hem üretim sürecinde insan gücünün yerini su gücü almış hem de üretim mekânında sistematik değişikliler yaşanmıştır (Stock, 1978). Efes'te antik yapı kalıntıları içerisinde bu sistem ile çalışan ve 6-7. yüzyıla tarihlenen, yaklaşık 25 m'lik yükseklik farkı ile sekiz su çarkını ve de sekiz makineyi çalıştırdığı Bizans Dönemi atölyelerinin varlığı tespit edilmiştir[49] (Şekil 2.22).



Şekil 2.22 Efes, Yamaç Ev2'de değirmen kompleksi ve atölyeler (Wefers ve Mangartz, 2011)

[49] Bunlardan WT2, Şekil 2.21f'deki taş işleme atölyesidir. Ayrıca su değirmenlerine alternatif olarak yel değirmenleri ve gelgit değirmenleri de kullanılmıştır (Ülgen, 2019).

Roma İmparatorluğu sonrasında Avrupa'da merkeziyetçi bir otorite kurulamamış ve üretimde bir duraklama yaşanmıştır: Kentte krallıklar ve kırda da kendi şato-kalelerini kuran feodal beyleri bağımsızlıklarını ilan etmiştir. Bu siyasi duruma kölelik düzenindeki bozulmaların da eklenmesiyle derebey ve serfin birbirine bağlılığı üzerine kurulu yeni bir üretim organizasyonu ortaya çıkmıştır (Channing, 1836). Böylece kendi kendine yeterlilik ilkesi üzerine kurulu olan, derebeyin sınırladığı alan içerisinde, toprağa dayalı ve yerel ölçekli bir ekonomi gelişmiş (Nikitin, 1995); ticaret amaçlı meta üretimi söz konusu olmamıştır. Bu sebeple asıl üretim mekânı olarak doğa-mekân tekrar yükselmiş; zanaat, kale duvarları içerisinde ve basit mekânlarda yerel tüketimi karşılamak üzere gerçekleştirilmiştir. Roth (2014) bu mekânların genellikle ahşaptan yapıldığını belirtmiştir (Şekil 2.23).

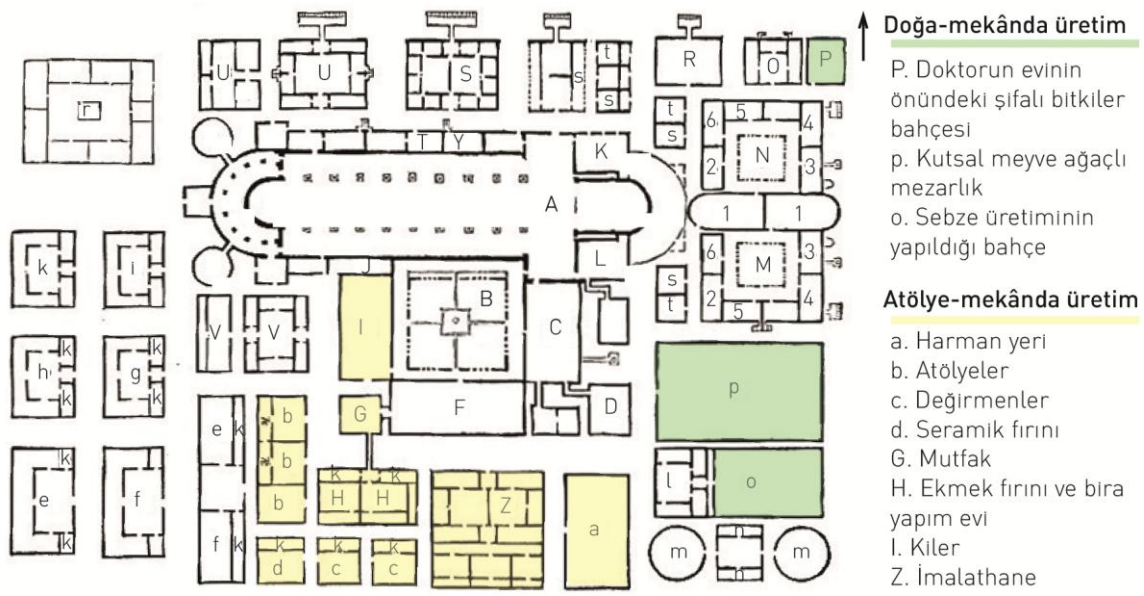


a. Derebeyi şatosu ve kale duvarları içerisinde kalan avlu (Roth, 2014)

b. Ortaçağ'da kentsel gerçekliğin tasviri (URL-4)

Şekil 2.23 Feodalite etkisindeki atölye-mekân

Ortaçağ'da feodal sistemin dayattığı bu mekânsallaşmanın yanında; Hıristiyan cemaatin yükselmesi ve dini canlanmanın yaşanmasına bağlı olarak Tanrı'ya hizmet etmek isteyenlerin toplandığı mekânlar -manastırlar- inşa edilmiştir. Sennett (2014), bu manastırların hem yerleşimden uzak konumları hem de Hıristiyan çalışkanlığının bir sonucu olarak üretim mekânları açısından oldukça zengin olduklarını belirtmiştir. İsviçre'de yer alan St. Gall Manastırı için çizilen ideal manastır planında açıkça görülmektedir: Tarımsal üretimin yapıldığı doğa-mekânların kilisenin kuzeydoğusunda ve zanaatın yapıldığı atölye-mekânların da kilisenin güneyinde yer alması öngörülmüştür (Şekil 2.24).

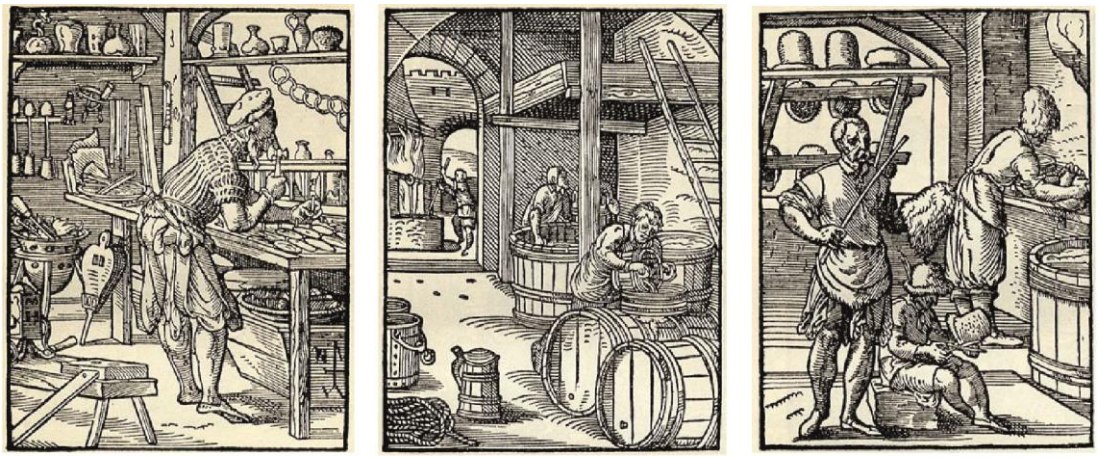


Şekil 2.24 St. Gall Manastırı'nda üretim mekânları (URL-5)

11. yüzyıldan sonra Haçlı Seferleri, kırsal alanlarda askeri ürünlere yönelik zanaatlar belirginleşmesini sağlarken doğu ile batı arasındaki ticaretin de artmasına neden olmuştur. Böylece tüccar ve zanaatkarlar, kavşak konumundaki yeni kentlere göç ederek meta üretimini tekrar canlandırmışlardır (Talas, 1963).

Ekonominin bu şekilde canlanmasını sağlayan bir diğer durum ise 13. yüzyıldan sonra kentlerde ortaya çıkan lonca örgütlenmeleri olmuştur (Richardson ve Mcbride, 2007). Sennett (2014), Livre des Metiers'dan[50] Paris'teki loncaların gıda, kuyumculuk ve güzel sanatlar, metal işleri, dokumacılık ve giyim, kürkçülük ve inşaattan oluşan yedi grup etrafında örgütlendiğini aktarmıştır[51]. Bu zanaatların atölyelerde icra edildiği bilinse de mekânsal karakterlerine dair literatürde bir bilgiye rastlanılamamıştır. Ancak 16. yüzyıl Almanya'sına ait elde edilebilen ahşap gravürlerden atölyelere dair genel bir okuma yapmak mümkündür (Şekil 2.25) (Amman ve Sachs, 1973): Daha önceki dönemlere göre mekânların geçirgenliği artmıştır. Bazı atölyelerin önündeki açık ya da yarı açık mekân da üretim mekânına tahsis edilmiştir. İç mekân başta zanaatkarın ve sonra da kalfa ile çırakların geniş bir tezgah etrafında üretim yapabilmesi üzerine kurgulanmıştır.

[50] 1268'de derlenmiş Meslekler Kitabı.
[51] Londra'da ise bu dönemde 100'den fazla zanaat çeşidi icra edilmiştir (URL-6).



Şekil 2.25 Bazı 16. yüzyıl atölye gravürleri[52] (Amman ve Sachs, 1973)

Ayrıca Rönesans Dönemi içerisinde "zanaat" kavramının anlamında kayda değer bir değişim olmuştur: Şair, ressam, filozof vb. meslek grupları ile inşaat, metal ustası vb. meslek gruplarını bir tutan anlayışın yerini bunları "sanat" ve "zanaat" şeklinde ayıran bir anlayış almıştır (Vasari, 2007). Buna paralel olarak da atölye-mekân, bugünün üretim mekânı tanımına doğru önemli bir yol katetmiştir.

2.3.3 Manifaktür Atölye-Mekân

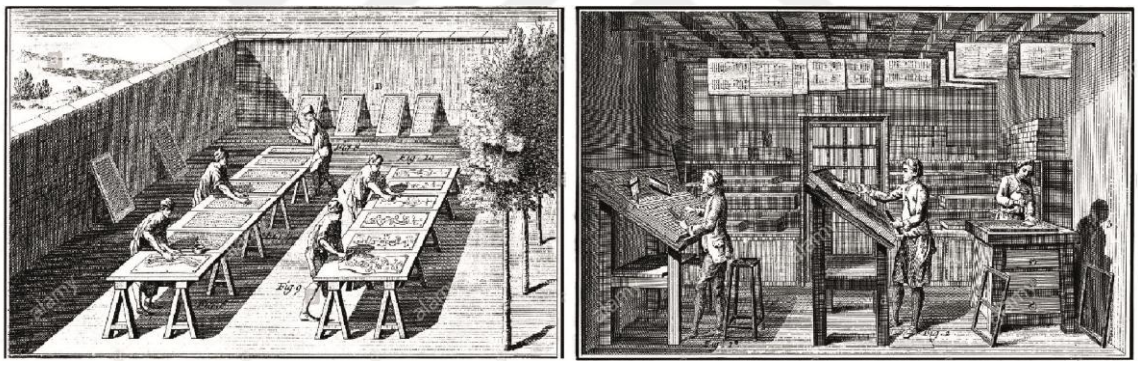
16. yüzyılın ortaları ile 18. yüzyılın son çeyreği -makineli üretim sistemi- arasında kalan dönemde, üretim organizasyonu üzerinde erken kapitalizmin etkileri görülmüş; bu da manifaktür üretimi ortaya çıkarmıştır[53]. Bir köprü görevi gören bu üretim, Marks'a (2015) göre loncalar şeklinde örgütlenen zanaatkar üretimden zanaatkarların büyük bir atölyede ve tek bir sermaye sahibinin denetimine girmeleri yönüyle farklılaşmıştır. Üretim ise hala alet kullanılarak yapılmaya devam edilmiş; zanaatkarlar iş birliği ve iş bölümü içerisinde, üretimin belirli bölümlerinde, birbirinin aynı olan metaları üretmek üzere çalıştırılmıştır. Bu durum -atölye-mekândaki üretim sürecinin tamamına hakim usta anlayışının aksine- parça işçilerin ortaya çıkmasına ve bu işçilerin de hem üretim sürecinin bütününe hem de son ürüne yabancılaşmasına neden olmuştur (Esin, 1982). Smith'e (2001) göre ise bu durum üretimde ciddi bir verim artışını

[52] Sırasıyla cam, bira ve şapka atölyeleri.

[53] Makifaktür, Latince'de "el ile yapılmış" anlamına gelirken İngilizce'de "makine kullanarak büyük sayıda ve miktarda mal üretim süreci" olarak ifade edilmiştir. Bu anlam çatışmasının nedenini, zanaat ve fabrika sistemlerinin etkisinin dile yansıması şeklinde açıklamak yanlış olmayacaktır (Tezgel, 2013).

beraberinde getirmiştir. Çünkü bu üretim organizasyonunda; işçi -belirli bir parça üzerine uzmanlaştığından- zamandan tasarruf ederek daha çok üretim yapmıştır. Bu durum daha sonraki süreçte üretimde çalışan işçi sayısının da azalmasına ve makinelerin icadına yol açmıştır.

Manüfaktür atölye mekânların mekânsal karakterleri ile ilgili olarak ise literatürde bir detaya rastlanılamamış fakat 18. yüzyıl atölye ve çalışanlarının tasvir edildiği, bir dizi gravürden okuma yapmak mümkün olmuştur (Diderot, 1959) Şekil 2.26'da bazıları sunulan bu gravür resimlerden şu çıkarımlarda bulunulabilir: Öncelikli olarak mekânların hacimlerinde büyüme olmuş ve buna da paralel olarak çalışan sayıları artmıştır. Çalışanlar arasında daha önce olduğu gibi bir hiyerarşileşme söz konusu değildir, herkesin hacim içerisinde mutlak bir yeri vardır ve üretim ürünün bir bireyden diğerine aktarılması şeklinde gerçekleşmektedir. Üretimin aksamadan devam edebilmesi için herkesin aynı anda yerinde olması ve kendi işini yapması gerekmektedir.



Şekil 2.26 Bazı manifaktür atölye gravürleri[54] (Diderot, 1959)

2.3.4 Fabrika-Mekân

18. yüzyıl sonlarında Batı toplumlarında ortaya çıkan ekonomik[55], teknolojik[56] ve sosyal değişimler[57] Sanayi Devrimi sürecine girilmesini sağlamış ve bu süreç ile

[54] Sırasıyla deri yaldızlama ve baskı ve atölyeleri.

[55] Ekonomik nedenler şunlardır: İlgili dönemde Batı toplumunda nüfus artışı oldukça yükselmiş olmakla birlikte kırdan kente ciddi bir göç olmuştur. Bu durum kent nüfusunun oldukça artmasına ve dolaylı olarak da ucuz iş gücünün ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bunun yanında tarımda, makine kullanımına bağlı olarak, toprak mülkiyetinin büyük ölçek kazanması ve toprağı işleme tarzının da değimesi söz konusu olmuştur. Bu duruma; Haçlı Seferleri'yle gelişen ticaret ve Coğrafi Keşifler sonrası kurulan Yeni Dünya kolonileşmenin eklenmesi de Avrupa'nın sermaye birikiminin artmasında etkili olmuştur (Tezgel, 2010).

[56] Teknolojik nedenler şunlardır: Başta tekstil olmak üzere ayakkabıcılık, terzilik, çiftçilik vb. sektörlerde özellikle 1790'lardan sonra önemli icatları görmek mümkündür. Metalürji alanında

de üretim bağlamında büyük oranda ilerleme kaydedilmiştir. Bu değişiklikleri üretimin asıl yapıldığı mekânda da izlemek mümkün olmuştur: Atölye-mekân yerini, üretimin kapasitesi ve verimliliği açısından daha iyi organize edilmiş fabrika-mekâna bırakmıştır.

Bu dönemde başta tekstil olmak üzere birçok alanda üretim süreci yeni icat edilen makineler ile rasyonalleştirimeye çalışılmış ve enerjinin sağlanması amacıyla da doğal güçlerden -insan, hayvan ve su gücü- yararlanma çözümlerinin yerini yapay bir güç olan öncelikli olarak buhar enerjisi ardından da benzin ve elektrik enerjileri almıştır. Başta yaygın olarak maden çıkarma -demir ve kömür- amacıyla kullanılan bu yeni enerji biçimi, uzun vadede birçok üretim sürecine dahil edilmiştir (Thurston, 1878). Bu durum da beraberinde insan emeğine duyulan zorunluluğun azalmaya başlamasına neden olmuştur (Weber, 1961) (Tezgel, 2010).

İlk modern fabrikaları İngiltere'de görmek mümkündür. Asıl amacı "tüketime yönelik mal üretimi" olan bu fabrika sistemleri “belirli bir üretim sisteminin, spesifik bir organizasyonudur”. Bu bağlamda işçiler ve işçilerin kullandığı malzemeler mekânsal birlik içerisinde fabrika-mekânda toplanmış, iş işveren veya onun yöneticileri tarafından gözetim altında tutulmuş ve işi yapma aşamasında mekânize olmuş üretim araçlarından ve enerji kaynaklarından yararlanılarak emeğin iş bölümü ile takım çalışması içerisinde ele alınması söz konusu olmuştur (Mantoux, 1961) (Tezgel, 2010).

Bu süreç içerisinde emek ise doğrudan makinenin bir uzantısı olarak görülmüş, bu uzantı da yarattığı ürüne tamamen yabancılaşmıştır (Esin, 1982). Bunun sonucu olarak da fabrika sisteminin emek üzerine farklı şekillerde ve yoğun olarak etki ettiğini söylemek mümkündür.

Fabrika-mekânlar ortaya çıkışlarının ardından sosyal faaliyetleri de içerisinde barındıran ve modern insanın nasıl olunacağına dair işçileri eğiten kurumlar da

---

enerji sağlamak üzere buhar makinesinin icadı ise Sanayi Devrimi için oldukça önemlidir. Bu icat demirin ve çeliğin kullanımını yaygınlaştırdığı gibi ulaşım alanında da açık denizlerde yol alabilen gemilerin ve demiryolunun ortaya çıkmasında etkili olmuştur. Bu durum da yine dolaylı olarak sermaye birikimini artırmıştır (Tezgel, 2010).

[57] Sosyal nedenler şunlardır: Avrupa'da bireyselcilik ilk olarak feodalite ile ortaya çıkmıştır. İlgili dönemde ise söz konusu olan dini anlayış -çok çalışmayı ve az tüketip tasarruf etmeyi öğütleyen "Protestan Ahlakı"- ve üretimi rasyonelleştirme çabaları devrimi beraberinde getirmiştir (Tezgel, 2010).

olmuşlardır. Örneğin Cumhuriyet Dönemi fabrikalarının birçoğu da böyledir, fabrikaların içinde büyük akşam yemeği salonları, sinemalar vb. bulunmuştur. Zaman içerisinde ise bu özelliğini kaybeden mekânların yerini günümüzün tekdüze ve yalnızca kâr eldesi üzerine kurulan -çoğu zaman da nitelikten yoksun- fabrika-mekânları almıştır.

2.3.5 Diferansiyel Üretim Mekânı

Diferansiyel mekân olarak üretim mekânları, "diferansiyel mekân"ın tanımından kaynaklı olarak kent toplumuna ait olan mümkün-imkansız mekânlardır. Çalışmanın bu kısmında, bu virtüellik durumu bir kenarı bırakılarak diferansiyel olacağı öngörülerek yeniden üretilen üretim mekânlarına odaklanılmıştır.

Ahunbay (2014) geleneksel mekânlar ile ilgili olarak yaptığı araştırmalarda, bu mekânların bir kısmının yeni toplumsal düzenin fiziki ve sosyal ihtiyaçlarına göre yeniden üretilerek daha önceki faaliyetini sürdürdüğü ya da yeni bir faaliyete adapte edildiği ve bir kısmının da bu ihtiyaçlara cevap verememesi nedeniyle eski, gereksiz ya da yetersiz kalarak atıl bırakıldığını belirtmiştir. Ayrıca kent belleğinin parçaları olan bu mekânların bir kısmı da başka hacimler inşa edilmek üzere yıkılmıştır. Bunların en önemli örneklerinden biri de zamanında birçok işçinin istihdamının sağlandığı endüstriyel arkeolojinin ürünleridir. Köksal (2012) bu ürünleri korumanın dört farklı şekilde olabileceğini belirtmiştir; bunlar ilgili mekânı olduğu gibi, eski işlevine yakın bir işlev vererek, müze işlevi vererek ve yeni işlev vererek korumadır.

3
EVRİMİN TANIĞI OLARAK ZEYTİNYAĞI ÜRETİM MEKÂNLARI

Başta doğa tarafından sunulan ve ardından insanoğlu tarafından üretilen zeytin, "üretim" ve "mekân" kavramları kadar kadim bir üründür. Bu ürün; Akdeniz Havzası üzerinde kendi üretimi açısından yaklaşık 6.000 ve ham maddesi olduğu zeytinyağı üretimi açısından da yaklaşık 4.000 yıllık bir geçmişe sahiptir. Bu geçmiş; günümüzde hala var olan, alışkanlıklardan süregelen bir kültürün oluşmasını sağlamış ve çalışmanın asıl konusu olan "mekânın üretimi" ve "üretim mekânı" meselelerindeki değişim-dönüşümlere tanıklık ve vakıflık etmiştir.

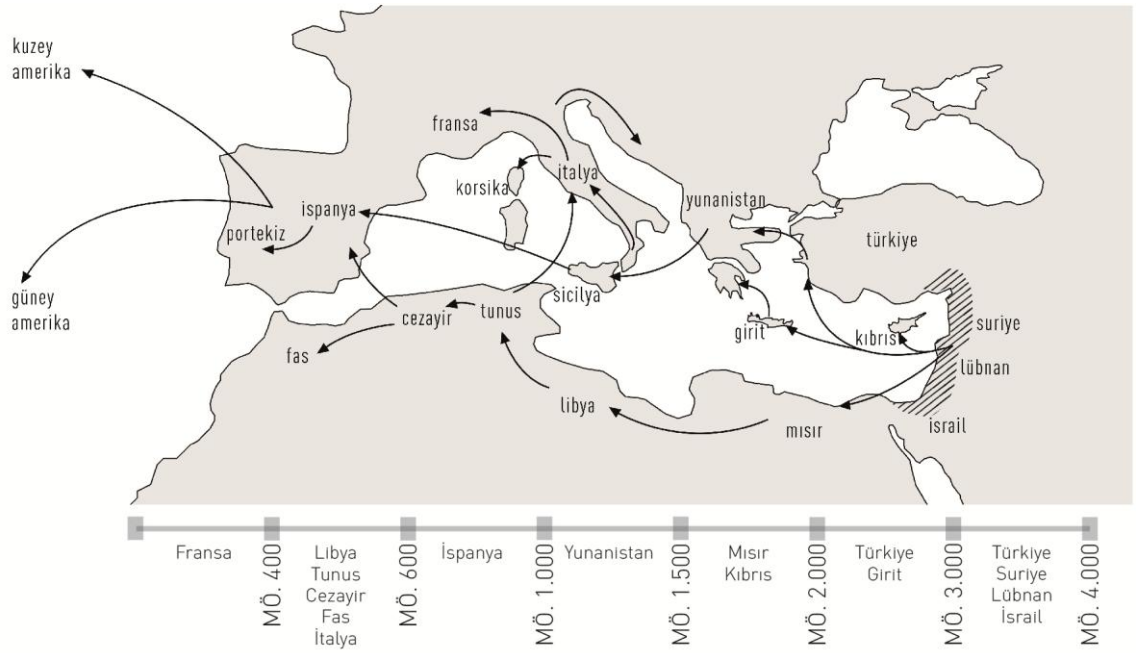
3.1 Geçmişten Günümüze İki Ürün: Zeytin ve Zeytinyağı

Latincesi olea olan zeytin; oleaceae -zeytingiller- ailesi, iki çenekliler sınıfı ve kapalı tohumlular grubunda yer alan birleşik taç yapraklara sahip bir cinsi ifade etmektedir (Mamıkoğlu, 2017). Olea cinsinden dünyada yaklaşık 30 farklı tür bulunmakta ve çalışma kapsamında bunlar arasından "olea europea" ele alınmaktadır. Bu tür, olea europea olester -yabani zeytin ya da delice- ve bunun aşılanması ile oluşan daha verimli, meyvesi daha az acı olan olea europea sativadan -ehli zeytin- oluşan iki alt türü içermektedir (Ünsal, 2016).

Deliceler üzerine yapılan araştırmalar, bu türün örneklerinin karanlık dönemlere tarihlenebilecek kadar eski ağaçlar olduğunu göstermiş fakat ortaya çıkışlarıyla ilgili net bir tarihe ulaşılamamıştır: Boynudelik'in (2007) yaklaşık 50.000 yıldan beri var olduğunu belirttiği zeytin ağacından, Ünsal (2016) uzmanların henüz 37.000 yıl önceye kadar uzanabildiğini iletmiştir. Dünya Zeytin Ansiklopedisi'nde ise zeytinin doğuşu için Akdeniz Havzası bağlam olarak gösterilirken 12.000 yıl öncesinde var olduğu ifade edilmiştir (Blazquez, 1997). Bu dönemde yabani zeytin Doğu Akdeniz Havzasının doğal bitki örtüsünü oluşturmuş, -büyük olasılıkla da- MÖ. 4.000'lerde Güneydoğu Anadolu, Doğu Akdeniz ve Güney Ön Asya'da Samiler tarafından ehlileştirilmiştir. Böylece bugün bildiğimiz, uzun

yıllar yaşayabilen ve yılın her mevsimi yeşil kalan zeytin ağacı ortaya çıkmıştır (Mamıkoğlu, 2017). Bu ağacın meyvelerinden zeytinyağının üretimi ise yağ presleri ve vazo süslemelerinden anlaşıldığı üzere MÖ. 2.000-1.000'lere denk gelmektedir (Ünsal, 2016).

Zeytinin dünyaya yayılması hakkında da bir görüş birliği bulunmamakta fakat bunların geneli, deniz ticaretinin gelişmesiyle birlikte zeytinin verimli hilal denilen bölgeden Akdeniz'in batısına doğru bir yayılım izlediğini vurgulamaktadır (Şekil 3.1). Bazı araştırmalar ise zeytinden önce yağının yayılmaya başladığını iddia etmektedir (Boynudelik ve Boynudelik, 2007).



Şekil 3.1 Zeytinin dünyaya yayılışı[58]

Georges Duhamel'in[59] "Zeytin ağacının vazgeçtiği yerde Akdeniz biter..." sözüne paralel olacak şekilde; 2019 yılı güncel verilerine göre dünyada, Akdeniz Havzası başta olmak üzere, toplam 10.578.246 ha zeytinlik arazisi mevcuttur. Bu arazilerin; yaklaşık %48,2'si Avrupa, %32,2'si Afrika, %17,4'ü Asya, %1,9'u Amerika ve %0,3'ü de Okyanusya kıtalarında yer almaktadır. En çok zeytinlik

[58] Bu harita, Boynudelik'un (2017) paylaştığı ve Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Müzesi'nde sergilenen iki ayrı harita çalışmasına dayanarak yazar tarafından oluşturulmuştur.
[59] Fransız yazar (1884 - 1966).

arazisine sahip 10 ülke ise sırasıyla İspanya, Tunus, İtalya, Fas, Yunanistan, Türkiye, Suriye, Cezayir, Portekiz ve Mısır'dır[60] (FAO, 2020).

Zeytin; ağacı, meyvesi, yağı ve bunlardan üretilen diğer ürünler ile geçmişten günümüze başta gıda olmak üzere birçok alanda -mitoloji, teoloji, sanat, simgesellik, sağlık, ekonomi ve hukuk vb.- önem teşkil eden bir ürün olmuştur. Örneğin, zeytin ağacının net bir ortaya çıkış hikâyesinin olmaması mitolojide birçok efsaneye konu olmasına neden olmuştur. Eski Yunan'da Athena ile Poseidon'un Atina'nın koruyuculuğu üzerine yarışı (Şekil 3.2), Perslerin polisi işgalinde öldü sanılan zeytin ağaçlarının canlanması, Herakles'in deliceleri -İlkçağın ütopya ülkesi- Hyperbore'den dünyaya getirmesi, Aristaeus'un bir melekten bu deliceleri ehlileştirmeyi öğrenmesi ve insanoğluna bunu öğretmesi, Apollon ve Artemis'in bir zeytin ağacı altında dünyaya gelmesi bunlardan bazılarıdır (Boynudelik ve Boynudelik, 2007).



Şekil 3.2 Parthenon Tapınağı'nın doğu alınlığı rekonstrüksiyonu, Athena'nın Atina kentine zeytin ağacı hediye etmesi (URL-7)

Teoloji ile ilgili olarak hem pagan hem de semavi dinlerde zeytin ve zeytinyağından farklı şekillerde yararlanılmıştır. Bunlar arasında en çok öne çıkanlar -zeytinyağının kutsallığına inanıldığından- arınma amaçlı mesih yağı olarak kullanılması, -tedavi edici olduğundan- ölenlerin içleri yağ dolu lahitlere gömülmesi, birçok duada üzüm, nar, hurma, incir vb. meyvelerle birlikte bereket getiren bir meyve olarak anılması ve tapınakları aydınlatan kandilleri yakma amaçlı kullanılması söz konusu olmuştur (Ünsal, 2016).

[60] Akdeniz Havzası dışında zeytin Amerika Kıtası'nda özellikle Kaliforniya, Şili, Arjantin'de; Asya Kıtası'nda özellikle Japonya, Çin'de; Avustralya ve Afrika Kıtası'nda da kıtaların güneyindeki bazı mikroklimalarda üretilmektedir (Ünsal, 2016)

Zeytin, Edebiyat ve Görsel Sanatlar alanlarında da oldukça önemli bir yere sahiptir: Örneğin; Edebiyat alanında Nazım Hikmet'in Yaşamaya Dair şiiri ile Mehmet Başaran'ın Yüreğinin Sesi Zeytin Ülkesi romanı (Dervişoğlu, 2017) en bilinen eserlerdendir. Görsel sanatlarda ise dünya örnekleri arasında Van Gogh'un zeytin ağaçları ve Giovanni Battista Tiepolo'nun S. Paulo Kilisesi tavanındaki zeytin dalı taşıyan melek tasviri kayda değer bir yere sahiptir61 (Boynudelik ve Boynudelik, 2007).

Mitoloji, Teoloji ve Sanat alanlarında görüldüğü üzere; zeytin ağacı, yoğun bir simgesellik değerine sahiptir. Bu durum; öncelikli olarak ağacın kendisinin önemli bir figür[62] olmasından ardından da zeytin ağacının zafer ve barış ağacı, bilgelik ağacı, umut ağacı, ışık/nur ağacı, bereket ağacı, sağlık ağacı ve denge ağacı şeklinde ele alınmasından kaynaklanmıştır (Aça, 2017).

Zeytin ve zeytinyağı besin değeri yüksek besleyiciler olmaları nedeniyle biyolojik olarak da birçok farklı şekilde kullanılmıştır[63]. Sağlık alanında, zeytinyağı hem gıda hem de merhem olarak tüketilmiştir: Aydıner (2012), zeytinyağının vücuttaki dengesizliklerin çoğunun çözümünde kullanılabileceğini belirtmiş; ilgili araştırmalar da sindirim sistemi, kalp, hipertansiyon, diyabet, enfeksiyon hastalıkları, deri-saç sağlığı, kanser, yaşlanma, Alzheimer ve Parkinson gibi hastalıklara iyi geldiği kanıtlamıştır. Buna paralel olarak da günümüzde Akdeniz Diyeti sıkça başvurulan bir beslenme alışkanlığına dönüşmüştür.

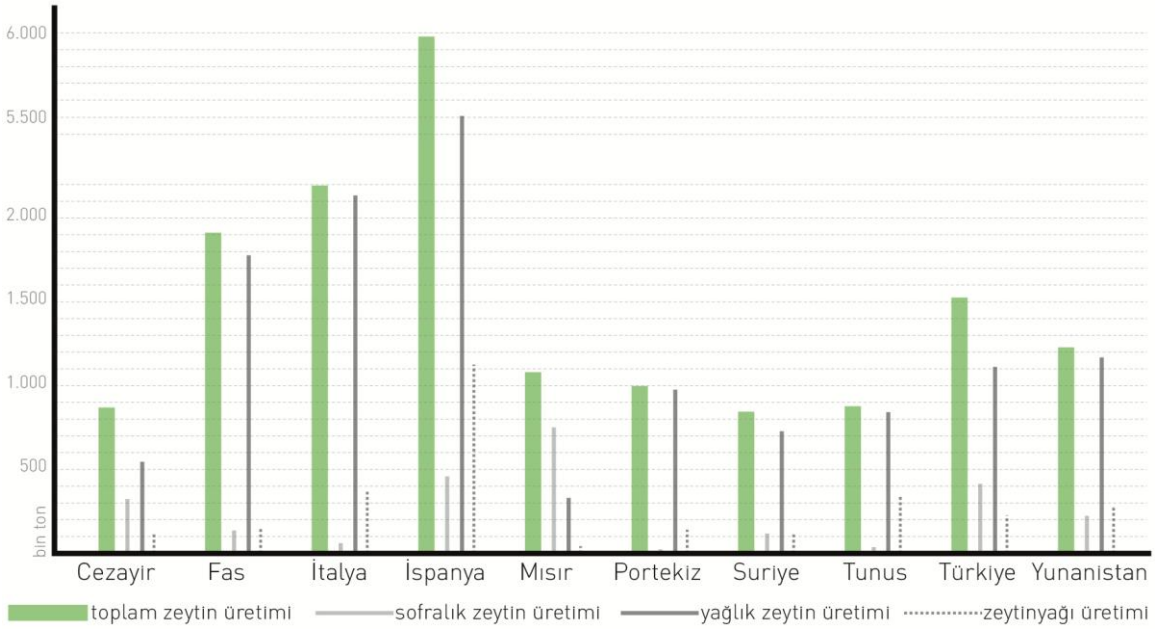
Tüm bu sosyolojik ve biyolojik okumalara ek olarak, zeytin ve zeytinyağının ekonomi ile olan ilişkisinin ve bu ilişkiyi kurallarla belirleyen hukukun da incelenmesi oldukça önemlidir. Ekonomi alanında ele alındığında, 2019 yılında toplam dünya zeytin üretim miktarı 19.464.495 tondur. Bunların yaklaşık %54,2'si Avrupa, %25,1'i Afrika, %15,9'u Asya, %4,4'ü Amerika ve %0,4'ü de

[61] Ayrıca Türkiye'de geçtiğimiz günlerde zeytinliklerin imara açılmasını kolaylaştıran yasaların kabul edilmesiyle birlikte birçok sanatçı da bu konuya dikkat çekmek üzere eserlerinde zeytini işlemiştir. M. Şağban Bektaş'ın 2018'deki Kadına ve Zeytine Dokunma, 2020'deki Al Ağaçlar Zeytin Ağacının Gözünden Yaşam ve Ölüm Sergileri buna örnek olarak gösterilebilir.

[62] Geleneksel dünya görüşüne göre toplum doğa ile akrabadır ve bu akrabalık toplum ile doğa arasındaki maddi ve manevi bir çerçevenin çizilmesini, dolayısıyla bazı ritüel ve sembollerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu bağlamda, "ağaç" da doğanın zenginliklerinin topluma aktarımını yapan bir araç olarak ele alınmıştır (Barnard, 2014).

[63] Zeytinyağının oluşumunda fazlaca tekli doymamış yağ asitleri ve oleik asit bulunması, onu diğer yağlardan ayırmaktadır (Bayram ve Özçelik, 2012).

Okyanusya Kıtası'nda üretilmiştir. Üretimin en yoğun olduğu ilk 10 ülke ise sırasıyla İspanya, İtalya, Fas, Türkiye, Yunanistan, Mısır, Portekiz, Tunus, Cezayir ve Suriye'dir (Şekil 3.3) (FAO, 2020).



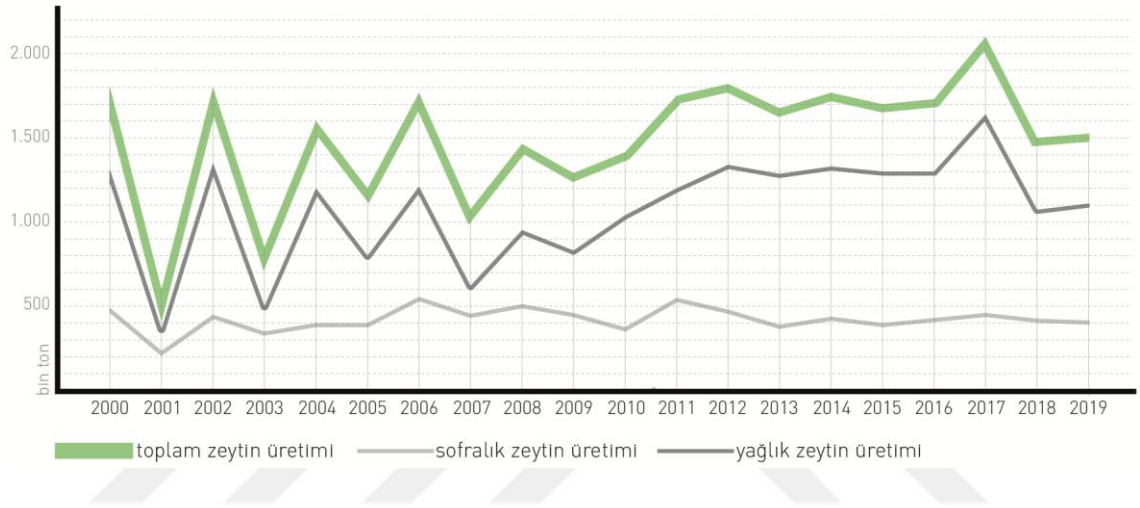
Şekil 3.3 2019 yılında Akdeniz Havzası ülkelerinin zeytin ve zeytinyağı üretim miktarları[64]

2019 yılı istatistiki verileri göz önüne alındığında; Türkiye'nin zeytinlik arazisi, zeytin üretim-tüketimi ve hatta ihracatında dünya üzerinde önemli bir yere sahip olduğu görülmüştür: Dünya ülkeleri içerisinde; Türkiye, toplam zeytinlik arazisinin %8,3'ü -879.177 hektar- ile altıncı ve toplam zeytin üretiminin %7,8'i -1.525.000 ton- ile dördüncü (FAO, 2020); toplam sofralık zeytin üretiminin %13,5ü -414.000 ton- ile üçüncü ve tüketiminin %11,2'i -340.000 ton- ile ikinci; toplam zeytinyağı üretiminin %7,0'si -225.000 ton- ile beşinci ve tüketiminin de %5,4'ü -3.324.000- ile dördüncü sıradadır[65]. Bu bağlamda Türkiye hem sofralık zeytin hem de zeytinyağı üretiminde kendi kendine yetebilmiş ve tüketiminden artakalan payı da ihraç etmiştir. Diğer ihracat yapan ülkeler arasında ise sofralık zeytinde dördüncü ve zeytinyağında beşinci sırada yer almıştır (IOC, 2020).

Türkiye'nin son 20 yıllık geçmişinde ise yıllık ortalama zeytin üretim miktarı yaklaşık olarak 1.521.598 ton olarak tespit edilmiş ve bu süreç içerisinde, zeytin

[64] Bu grafik, FAO (2020) verilerine dayanarak yazar tarafından oluşturulmuştur.
[65] Türkiye'de üretilen sofralık zeytinin yağlık zeytine oranı yaklaşık 1/3'tür (TÜİK-3, 2020)

üretiminin en çok yapıldığı yıl 2017 ve en az yapıldığı yıl da 2001 olup üretimin kendisi istikrarsız bir şekilde devam etmiştir (Şekil 3.4). Bunun arkasında birçok faktör olsa da aralarından en önemlisinin hasat esnasında hırpalanan zeytin ağacının bir yıl az ve bir yıl çok mahsul vermesi olduğu düşünülmektedir. Özellikle 2004 yılı öncesindeki yıllık üretim miktarlarının; yok yıllarında var yılındaki üretimin yarısından azına kadar düştüğü[66], daha sonraki dönemlerde ise var ve yok yılları arasındaki bu farkın azaldığı görülmüştür (TÜİK-2, 2020). Bu durum, Türkiye'de zeytin hasadı konusunda bilinçlenildiğinin de kanıtıdır.



Şekil 3.4 Türkiye'nin 20 yıllık zeytin, sofralık ve yağlık zeytin üretim miktarlarının değişimi[67]

Bölgesel olarak ele alındığında, zeytin Akdeniz ikliminin hâkim olduğu kıyı bandında üretilmektedir. 2019 yılı verilerine göre; Türkiye'deki toplam zeytinlik arazisinin en yoğun bulunduğu bölge sırasıyla Ege, Marmara, Akdeniz, Güneydoğu Anadolu, İç Anadolu ve Karadeniz bölgeleridir (TÜİK-1, 2020). Zeytin üretiminde ise Ege Bölgesi yine başta gelmiş ve onu Akdeniz, Marmara, Güneydoğu Anadolu, İç Anadolu ve Karadeniz Bölgesi izlemiştir (Şekil 3.5). Bu üretimler sofralık ve yağlık cinsinden değerlendirildiğinde ise Ege, Akdeniz, Marmara, Güneydoğu Anadolu bölgelerinde yağlık zeytinin, İç Anadolu

[66] Bu çıkarım 1988 yılına kadar doğru kabul edilebilir.
[67] Bu grafik, TÜİK-2 ve TÜİK-3 (2020) verilerine dayanarak yazar tarafından oluşturulmuştur.

Bölgesi'nde sofralık zeytinin daha çok ve Karadeniz Bölgesi'nde de sadece sofralık zeytinin üretildiği görülmüştür[68] (TÜİK-3, 2020).



Şekil 3.5 Türkiye'nin 2019 yılında bölgelere göre zeytin üretim miktarları[69]

Hukuk alanında ise; Antik Dönemden bu yana birçok uygarlık yasalar yoluyla zeytin ağacını korumuş ve yetiştirilmesini teşvik etmiştir[70]. Türkiye'de de cumhuriyetin ilanı sonrasında tarım politikaları zeytinciliğin gelişmesinde önemli roller oynamış fakat atılan bazı adımlar da zeytinciliğin aleyhine gelişmiştir. Bu bağlamda yakın geçmişteki en önemli olay, 2017'de gündeme getirilen "Üretim Reform Paketi Yasa Tasarısı" ve "Sanayinin Geliştirilmesi ve Üretimin Desteklenmesi Amacıyla Bazı Kanun ve Kanun Hükmünde Kararnamelerde Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun Tasarısı"dır. Bu tasarılar ile "zeytinlik" tanımında değişiklik yapılması planlanmış ve bu değişikliğin de başta olumlu gözükmesine rağmen, birçok zeytinlik alanının ilgili kapsamdan düşürülmesine ve böylece de uzun vadede zeytinliklerin imara açılarak yok olmasına yardımcı olabileceği ortaya çıkmıştır (Kaya, 2018). TBMM'de önerilen -yedinci benzer teşebbüs olan- bu tasarı; başta bilirkişi ve sanatçılar, ardından da doğasever halk tarafından "Zeytinime Dokunma" sloganıyla protesto edilmiş ve ilgili değişiklikler yasa tasarısından çıkarılarak kabul edilmiştir[71] (Şekil 3.6).

[68] Bölgeler arasındaki coğrafi ve iklimsel verilerden kaynaklı olarak bu zeytinler de birbirinin aynı olmayıp farklı et ve taş oranlarına sahiptir (Özilbey, 2011).
[69] Bu grafik, TÜİK-3 (2020) verilerine dayanarak yazar tarafından oluşturulmuştur.
[Ö] Örneğin Romalılar imparatorluğun Afrika topraklarında zeytinlik kuranları askerlik görevinden ve on yıllık vergiden, deliceleri aşılayanları da beş yıllık vergiden muaf etmişler; göçebe ve köylülere de zeytin ağacı yetiştirme koşuluyla toprak dağıtmışlardır (Ünsal, 2016).
[71] Önerilen değişikliklerden en önemlileri şunlardır: Zeytinlik arazisi kabulünün koşulu, öncesinde dekar başına en az 9 zeytin ağacı iken bu sayı 15'e çıkarılacak (Türkiye'de zeytinlikler miras yoluyla küçük parçalara bölündüğü için, çoğunluğu bu kategoride). Zeytinliklerin



Şekil 3.6 Türkiye'de zeytinciliğin hukuki boyutu[72]

"Zeytin" ve "zeytinyağı" ürünleri; geçmişten günümüze incelendiğinde, Akdeniz kültürünün ve gündelik hayatının ayrılmaz bir parçası oldukları görülmüştür. Türkiye de Akdeniz Havzasında yer alan, zeytin yetiştirmeye uygun iklim ve coğrafyası ile bu önemli kültürel değeri taşıyan ülkeler arasında yer almaktadır. Buna paralel olarak da ülke, başta Akdeniz ikliminin hakim olduğu kıyı kesimleri, "zeytinyağının üretimi" sürecine ve "zeytinyağı üretim mekânları"na yataklık etmiştir.

3.2 Zeytinyağının Üretimi

Zeytinyağının üretimi, "zeytinyağı üretim mekânları"nın üretim nedeni olması dolayısıyla, öncelikli olarak araştırılması gereken bir meseledir. Bu mesele, çalışmanın asıl kapsamı olan bu mekânların nasıl bir üretim sürecini

korunması, imara açılması ya da içerisine sanayi kuruluşlarının kurulması her ilde kurulacak olan dokuz kişilik bir heyetin inisiyatifine bırakılacak; zeytinliklerde hayvan otlatan kişilere eskiden uygulan üç aylık hapis cezasının yerine 5.000 lira para cezası verilecektir (Kaya, 2018).

[72] Bu kronolojik gelişim tablosu, (Tunalıoğlu, 2009) başta olmak üzere (Kocabaş, 2018) ve (Kaya, 2018)'dan yararlanılarak yazar tarafından oluşturulmuştur.

kapsayacağını sorgulamakta ve bu sürecin de mekânın üretimine olan katkısının önemini vurgulamaktadır.

Geçmişten Günümüze İki Ürün: Zeytin ve Zeytinyağı başlığı altında farklı kullanım biçimleri ifade edilen ve bu nedenle de halk arasında "altın sıvı" olarak nitelendirilen zeytinyağının üretimi; uzun, zorlu ve doğal bir süreç sonucunda gerçekleşmektedir. Bu süreç, başta zeytinyağının ham maddesi olan zeytinin üretimini gerektirmekte ve sonrasında zeytinden zeytinyağı üretimi söz konusu olmaktadır. Ayrıca bu üretim sürecine dâhil olmuş ve artakalan olarak ayrılmış olan bazı ürünlerin de değerlendirilerek farklı amaçlar için kullanıldığı bilinmektedir (Şekil 3.7).



Şekil 3.7 Zeytinyağının genel üretim süreci[73]

3.2.1 Zeytinin Üretim Süreci

Zeytinin üretimi; zeytin ağacının öncelikli olarak elverişli coğrafi ve iklimsel verilerin bulunduğu bir bağlamda yetiştirilmesi, daha sonra ise iyi bir bakım ile zamanında hasat edilmesi şeklinde gerçekleşmektedir (Şekil 3.8). Hasat etme zamanı, özellikle zeytinin cinsine ve hangi amaçla -sofralık ya da yağlık- kullanılacağına göre değişiklik göstermektedir.



Şekil 3.8 Zeytinin üretim süreci ve aşamaları[74]

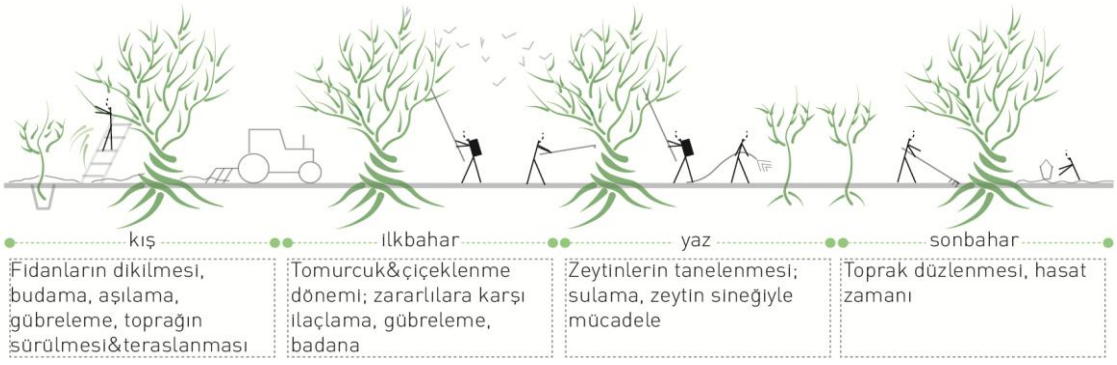
[73] Bu şema, yazar tarafından oluşturulmuştur.

3.2.1.1 Zeytin Ağacının Yetişmesinde Elverişli Koşullar

Zeytin ağacı, yıllık sıcaklık ortalamasının 15-20°C olduğu yerlerde iyi yetişmekte ve -sulanmak koşulu ile- en yüksek 40°C, en az da -7°C sıcaklığa dayanabilmektedir. Yıllık yağış beklentisi 700 ile 800 mm arasındadır. Rüzgâr ise çiçeklenme zamanında döllenmeyi kolaylaştırırken olumlu ve sıcak zamanlarda da topraktaki nemi çektiğinden olumsuz etkide bulunmaktadır. Zeytin ağaçları deniz seviyesinden 800 m'ye kadar olan alçak yerlerde ve ışığı sevmesi nedeniyle yükseltilerin güney yamaçlarında daha iyi yetişmektedir. Toprak bakımından seçici değildir, en iyi verimi tınlı, killi-tınlı, hafif kireçli ve çakıllı toprakta vermektedir (ZAE, 2016). Ayrıca bu ağaçlar toprağın kirecini kusarak toprağı verimsizleştirmesi nedeniyle genellikle incir, portakal vb. farklı cins meyve ağaçları ile birlikte dikilmektedir.

3.2.1.2 Zeytin Ağacının Bakımı

Publius[75] tarafından bir kere toprağa tutundu mu çok da bakım istemeyen ağaçlar olarak görülen zeytin ağaçları, elverişli bir iklimde yüzlerce yıl yaşamını sürdürebilmekte ve iyi bir bakımla da meyve verimi artırılabilmektedir. Bunun için yılın belirli dönemlerinde zeytin ağacının bakımının yapılması gerekmektedir (Şekil 3.9) (Boynudelik ve Boynudelik, 2007).



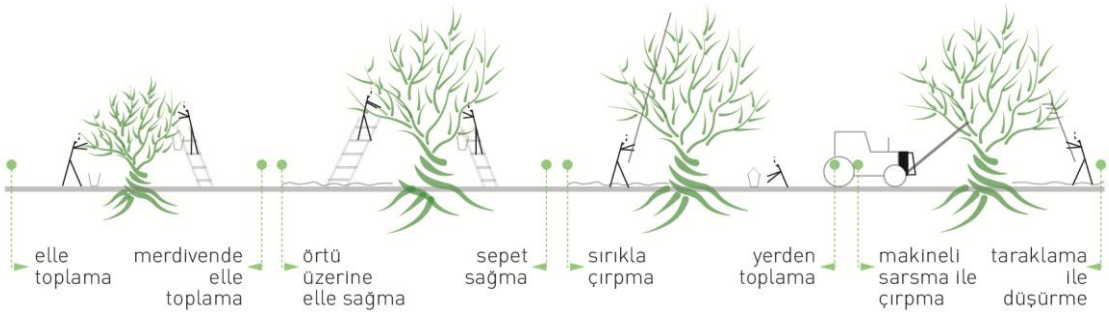
Şekil 3.9 Zeytin ağacının yıllık bakımı[76]

[74] Bu şema, yazar tarafından oluşturulmuştur.
[75] Publius Vergilius Maro (MÖ. 70 - MÖ. 19), Augustus döneminde yaşamış Romalı bir şairdir. Zeytincilikle ilgili düşüncelerine Georgica isimli şiirinde yer vermiştir.
[76] Bu şema, yazar tarafından oluşturulmuştur.

3.2.1.3 Zeytin Hasadı

Zeytin ağacının olgunlaşan meyvesinin toplanması şeklinde gerçekleşen hasat, zeytinin üretim süreci içerisindeki en zahmetli aşamadır. Bu aşama, zeytin sofralık ise ekimde (yeşil zeytin), yağlık ise kasımda (siyah zeytin) -ağaçlar rüzgâr, yağış ve fırtınaya maruz kalmadan- gerçekleşmektedir. Hasadın zamanında yapılması verimli ve asit oranı düşük zeytinyağı elde edilmesi açısından oldukça önemlidir[77] (Ünsal, 2016).

Günümüz zeytin toplama yöntemleri, Antik Dönemden beri kullanılagelen yöntemlerden temellenmiş ve bu konuda ciddi bir gelişme söz konusu olmamıştır. Ünsal (2016) bu yöntemlerin; zeytinlikteki ağaçların sayısı, büyüklüğü, eğimi ve dikim aralıkları ile birlikte zeytinliğin toprak durumu, üreticinin ekonomisi ve hasat edilecek ürünün önemine göre değişiklik gösterebileceğini belirtmiştir. Bu yöntemleri ağaç üzerinden hasat, makineli sarsma hasat ve yerden toplama şeklinde gruplandırmak mümkündür[78] (Şekil 3.10). Türkiye'de en çok sırıkla çırparak zeytinleri örtü üzerine düşürme ve geniş aralıklı, düz zeminli yeni zeytinliklerde de makineli sarsma yöntemleri kullanılmaktadır[79].



Şekil 3.10 Zeytin hasat etme yöntemleri[80]

[77] Bu durum; zeytinin cinsi, bağlam ve mikroklimaya göre de değişmektedir.
[78] Bunlar arasından ağaç üzerinden hasat en sağlıklı yöntemdir fakat bu yöntem, hem üretim sürecinin hem de ürünün maliyetinin yüksek olmasına neden olduğundan tercih edilmemekte; yerine daha hızlı ve zahmetsiz olan elle sağma ve taraklama yöntemleri tercih edilmektedir.
[79] Bu işlemler; küçük üretici aileler tarafından kendi başlarına ya da imece usulü komşular ile toplanarak -her gün birinin zeytinini toplamaya gitme şeklinde- gerçekleştirilir. Büyük üreticiler ise -Ege Bölgesinde "tayfa" adı verilen- mevsimlik işçilere zeytin toplatırlar: Bir kâhya denetiminde çalışan bu işçilerden; sırıkçılar genellikle erkek, elleyiciler ya da tayfa da genellikle kadın ve çocuklardan oluşmaktadır (Ünsal, 2016).
[80] Bu şema, yazar tarafından oluşturulmuştur.

3.2.2 Zeytinyağının Üretim Süreci

Zeytinyağının üretimi; öncelikli olarak hasadı tamamlanan zeytinlerin güvenli bir şekilde zeytinyağı üretiminin gerçekleşeceği mekâna getirilmesini gerektirmektedir. Daha sonra ise kaliteli bir yağ elde edilebilmesi için zeytinlerin yabancı maddelerden temizlenmeli ve en kısa zamanda asıl zeytinyağı üretim sürecine geçilmelidir. Ayrıca bu süreç sonunda elde edilen zeytinyağının kullanılmak üzere saklanması da üretimin kendisi kadar önemlidir (Şekil 3.11).



Şekil 3.11 Zeytinyağının üretim süreci ve aşamaları[81]

Zeytin taneleri yaklaşık olarak %25 oranında yağ içermektedir. Bu yağın ilkel yöntemlerle oldukça düşük bir oranı elde edilebilirken günümüzde bu oran yaklaşık olarak %95'e kadar çıkarılmıştır. Üretim teknolojisindeki bu gelişme, verimde olduğu gibi üretimin de daha hızlı, kısa ve zahmetsiz bir hale indirgenmesini ve bunun da daha az sayıda, kalifiye olmayan iş gücü ile yapılabilir olmasını sağlamıştır (Boynudelik ve Boynudelik, 2007). Fakat zaman içerisinde zeytinyağının üretimi doğal ve mekanik yöntemlerle, temelde aynı kalmış bir dizi aşama şeklinde gerçekleşmiş ve buna paralel olarak da birçok basit-karmaşık alet keşfedilmiş, donanım kurulmuş, üretim teknikleri geliştirilmiştir. Bu gelişmeler arasından; 1920'li yıllarda süt ürünleri için kullanılan santrifüj teknolojisinin, zeytinyağının üretiminde de kullanılması kayda değer bir dönüm olmuş böylece geleneksel üretim yöntemlerinin yerini modern üretim yöntemleri almıştır.

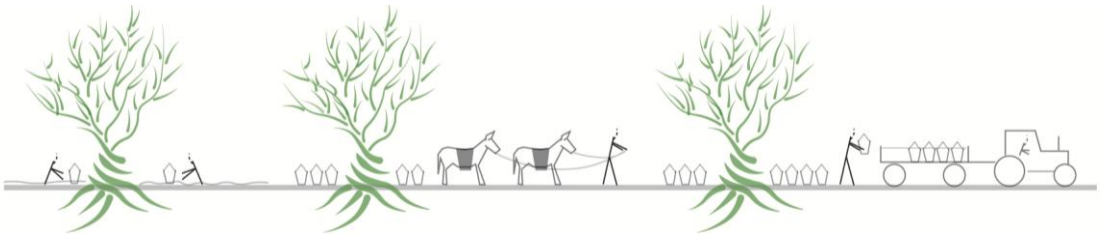
Bu iki yöntem arasındaki en önemli fark ise üretim süreci aşamalarından kaynaklanmaktadır: Geleneksel yöntemlerle zeytinyağının üretimi süreci üç

[81] Bu şema, Boynudelik & Boynudelik (2007) ve Ünsal'dan (2020) yararlanılarak yazar tarafından oluşturulmuştur.

aşamalı -zeytinin ezilerek öğütülmesi, elde edilen zeytin hamurunun sıkılması ve hamurdan süzülen yağ, su ve posa karışımından zeytinyağının ayrıştırılması- olarak; teknolojik gelişmeler sonucunda ortaya çıkan modern yöntemlerle zeytinyağının üretimi süreci ise iki aşamalı -zeytinin ezilerek öğütülmesi ve merkezkaç kuvvetinden yararlanılarak zeytinyağının bu hamurdan ayrıştırılması- olarak gerçekleşmiştir. Dolayısıyla geleneksel yöntemler, zeytin hamurunun sıkılmaya hazırlanması nedeniyle kesintili bir üretim sürecini beraberinde getirirken modern yöntemlerde sıkma aşamasının terk edilmesine bağlı olarak üretim süreci süreklilik kazanmıştır[82] (Ünsal, 2016).

3.2.2.1 Zeytinin Taşınması

Zeytinyağı üretimi için bir ön aşama niteliği taşıyan zeytinin taşınması, zeytinin hasat edildiği zeytinlikten zeytinyağı üretim mekânına getirilmesi sürecini kapsamaktadır. Bu süreç, Anadolu'da uzun yıllar boyunca zeytinlerin -hayvan derisinden tulumlar içerisinde- deve, eşek ve at arabaları ile taşınması yoluyla gerçekleştirilmiştir. Günümüzde yaygın olarak traktör kullanılsa da traktörün giremediği, çok dağlık olan yörelerde hala hayvan ile taşıma yöntemine başvurulmaktadır (Şekil 3.12). Bir başka yöntem ise zeytinlerin deniz yolu ile sandallarda taşınarak deniz kenarında bulunan zeytinyağı üretim mekânlarına ulaştırılmasıdır[83] (Ünsal, 2016)



Şekil 3.12 Zeytinin taşınma yöntemleri[84]

[82] Böylece bekleyen zeytin yığınları daha kısa bir süre içerisinde eritilmiş, dolaylı olarak da günlük üretim kapasitesi artmış ve bozulmadan kaynaklı yağ kalitesi sorunlarının önüne geçilmiştir. Fakat öteki taraftan ise -geleneksel yöntemlere kıyasla- çok daha fazla yağın elde edilmesi söz konusu oluğundan yağın asidik oranında artma gözlenmiştir.

[83] Ayrıca yapılan araştırmalar; zeytinlerin, taşınması sırasında kullanılan farklı yükseklikte ve genişlikteki kasalar içerisindeki durumunun yağ kalitesini etkilediğini ve en iyi kaliteye de yüksekliği az olan yığınların sahip olduğunu göstermiştir. Bu bağlamda kaliteyi etkileyen bir başka faktör de zeytinleri toplanma ve yağ elde etme işlemleri arasındaki bekleme süresidir. Bu sürenin artması zeytinin nem kaybetmesine ve bozulmasına, dolaylı olarak da elde edilen yağın kalitesizleşmesine neden olmaktadır (Şimşek ve Yalçın, 2008).

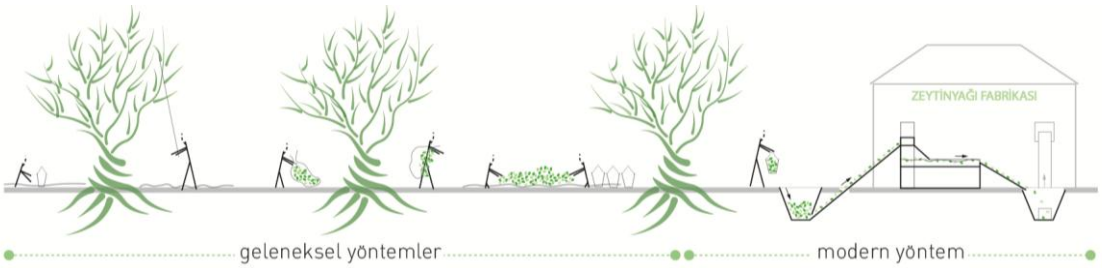
[84] Bu şema, yazar tarafından oluşturulmuştur.

3.2.2.2 Zeytinin Temizlenmesi

Zeytinyağı üretimi için ikinci ön aşama niteliğinde taşıyan zeytinin temizlenmesi süreci, genel üretim süreci içerisinde oldukça önemlidir (Başoğlu, 2009). Zeytinyağı üretim mekânına ulaşan zeytinlerin ağırlığının yaklaşık olarak %5-15'ini; çoğunluğu yaprak olmak üzere dal, ot, toz, toprak, çamur ve taş gibi yabancı maddeler oluşturmaktadır. Dolayısıyla zeytinin temizlenmeden -olduğu gibi- sıkılmasıyla elde edilen yağ, temizlenmiş olana oranla daha kalitesiz ve duyusal özellikleri bakımından da daha adidir[85] (Ünsal, 2016).

Geleneksel yöntemlerle zeytinyağı üretiminde, zeytinler eğer el ile tek tek toplanıyorsa sepetlerde genellikle ciddi bir yabancı madde bulunmaz fakat hasat taraklama ve silkme gibi yöntemlerle yapılıyor, örtü üzerine düşürülen zeytinler ile de yığınlar oluşturuluyorsa; zeytinler henüz üretim mekânına taşınmadan yığın içerisinden yabancı maddelerin ayıklanması söz konusu olmaktadır.

Modern yöntemlerle zeytinyağı üretiminde ise -sürecin tamamı el değmeden gerçekleştiğinden- geleneksel yöntemlere kıyasla daha hijyeniktir: Hasat edilerek üretim mekânına getirilen zeytinler, içerisinde bulunan yabancı maddeler ayıklanmadan "huni" denilen bir çukura dökülmektedir. Zeytinler; bu huniden, bir bant üzerinde, yaprak emici aspiratörlere taşınmakta ve böylece istenmeyen yabancı maddelerden arındırılmaktadır. Daha sonra ise zeytinler, içerisinde suyun sirküle olduğu bir yıkama havuzuna alınarak temizlenmekte ve asıl üretim aşamalarına hazır hale gelmektedir. Bu etkinlik genellikle üretim mekânının hemen yanındaki açık alanda gerçekleşmektedir (Şekil 3.13).



Şekil 3.13 Zeytinin temizlenme yöntemleri[86]

[85] Antik dönemde zeytinlerin genellikle yaprakları ile birlikte üretime sokulduğu bilinmektedir; yapraklar elde edilen yağın kalitesini düşürmemelerine rağmen yağın rengini yeşile ve tadını da acıya dönüştürmektedir (Ünsal, 2016).

[86] Bu şema, yazar tarafından oluşturulmuştur.

3.2.2.3 Zeytinin Ezilmesi

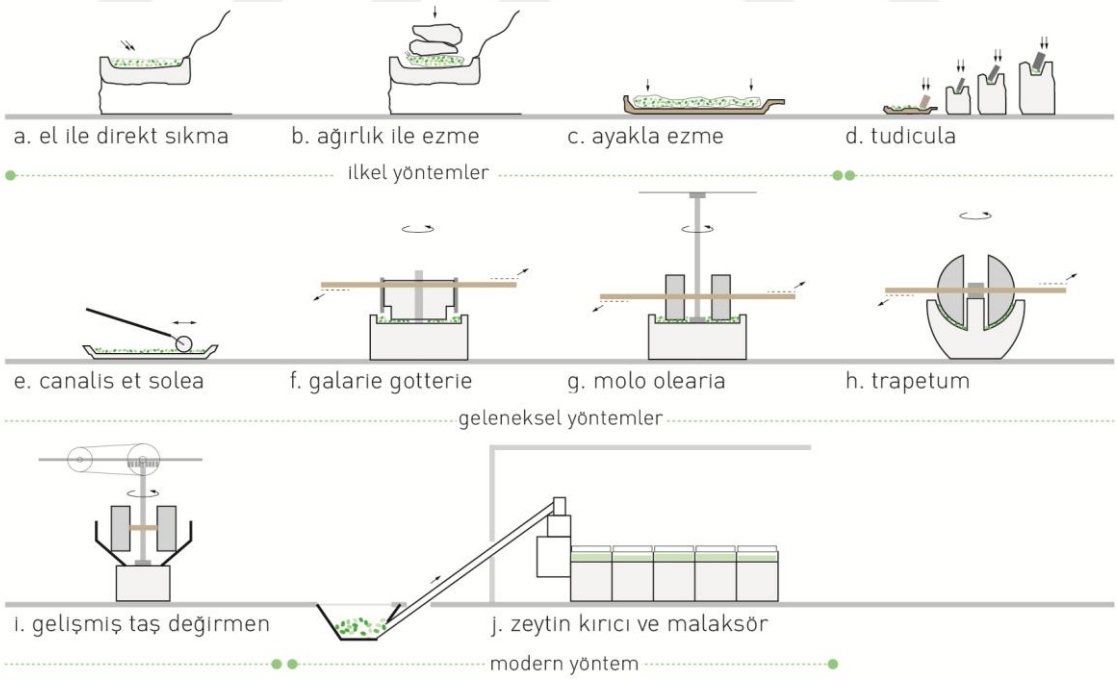
Zeytinyağı üretimi için hem geleneksel hem de modern yöntemlerde ilk temel aşama olan zeytinin ezilmesi süreci -Şekil 3.14'te gösterilen yöntemlerle- zeytinlerin kabuklarının patlatılarak etlerinin sıkılması ve çekirdeklerinin de kırılması şeklinde gerçekleşmektedir. Bu sürecin sonunda zeytinden zeytin hamuru elde edilmektedir (Ünsal, 2016).

Araştırmalara göre zeytinyağı üretimi için kullanılan en ilkel yöntemlerde ezme ve sıkma aşamaları birbiri içerisine geçmiştir: Zeytinyağı, tarihte ilk olarak ezme aşaması olmaksızın su dolu bir kâsede el ile sıkılmış ve elde edilen yağ öz kütlesi sayesinde suyun üzerinde birikmiştir (Amouretti, 1997). Samiler bunu yapabilmek için -MÖ. 13 ile 10. yüzyıllar arasında tarihlenen- sert bir taban üzerine oturtulmuş açık, yuvarlak, koni şeklindeki haznelerden (Gülal, 2015) ve Giritliler de 1 m'den daha küçük çaplara sahip ve 0.25-0.30 m derinliğindeki doğal yalaklar ve sert kaya oyuklarından faydalanmışlardır. Bunları, zeytinlerin çuvallanarak ezme havuzlarında; ağır taşlar altına koyulması (Diler, 1993) ve takunyalı kadınlar tarafından ezilmesi takip etmiştir (Mumkaya, 2012).

Antik Dönemde, zeytinleri ezmek için kullanılan yapay oluşumlar ve birçok tekniğin kalıntılarına da rastlanmıştır. Geleneksel yöntemler kapsamına giren bu alet ve donanımlar, büyük olasılıkla ilk mekanize zirai araçlardır (Amouretti, 1997). Bunlardan bazıları şunlardır: Tudicula; en ilkel yapay oluşumlardan biri olup -doğal kaya oyuklarının taklidi olan- havan ve dibeklerde, zeytinleri ezmeye yarayan, metal ya da ahşap tokaçlara verilen isimdir (Lim, 1997). Canalis et solea, silindir bir ezici ve bu ezicinin içerisinde ileri geri hareket ettiği bir ezme havuzundan oluşmuştur (Mumkaya, 2012). Değirmen taşının ortaya çıkmasıyla birlikte ise bu hareketin yerini süreklilik sağlayan merkez etrafında dönme hareketi almıştır (Curtis, 2001): İlk değirmen olan galarie gotteriede, birbiri üzerine koyulmuş bir ana taş ile mil etrafında dönme hareketi yapan ezme taşı söz konusudur (Gülal, 2015). Yunanlılar tarafından yaygın olarak kullanılan ve MÖ. 350'lere tarihlenen mola oleriada ise aynı sistemde ezme taşının yerini çok sayılı ve havuza dik konumlu silindir değirmen taşları almıştır (Ünsal, 2016). MÖ. 2. yüzyılda Romalılar tarafından kullanılan trapetum ise zeytinin

çekirdeğini kırmadan sadece etini ezerek hamur haline getirmek amacıyla biçimsel olarak özelleşmiştir. Bahsi geçen bu değirmenlerde ezme işlemi, değirmen taşlarına bağlı bulunan kalasın hayvan ya da insan gücü kullanılarak itilmesiyle sağlanmıştır[87] (Forbes ve Foxhall, 1978). Ayrıca mola oleria; çalışma prensibi aynı olacak şekilde farklı değirmen taşları, malzemeler ve enerji kaynaklarıyla -su, buhar, benzin, elektrik enerjisi- geliştirilerek uzunca bir süre kullanılmış böylece üretim de kolaylaşmıştır (Ünsal, 2016).

Modern yöntemlerle zeytinin ezilmesi ise daha öncesinde temizlenerek üretime hazır edilen zeytinlerin; ikinci bir huniye dökülmesi ve "zeytin kırıcı" adı verilen makinede metal çekiçler yardımıyla çekirdeklerinin kırılması şeklinde gerçekleşmektedir. Kırılan zeytinler "malaksör" adı verilen bölümde yoğrularak hamur haline getirilmektedir. Bu yoğurma işlemi yavaş ve sürekli olarak gerçekleştirildiğinden hamur homojenleşmekte ve bu sırada da yağ zerrecikleri birbirleriyle birleşerek büyümeleri sağlanmaktadır. Ayrıca zeytin hamuruna sıcak su verilerek de yağ zerreciklerinin birleşmeleri kolaylaştırılmaktadır (Şekil 3.14) (Boynudelik ve Boynudelik, 2007).



Şekil 3.14 Zeytinin ezilme yöntemleri[88]

[87] Trapetumda yalnızca insan gücünden yararlanılmıştır (Forbes & Foxhall, 1978).
[88] Bu şema, yazar tarafından ölçeksiz olarak oluşturulmuştur.

3.2.2.4 Zeytin Hamurunun Sıkılması

Zeytinyağı üretimi için geleneksel yöntemlerde ikinci temel aşama olan zeytin hamurunun sıkılması süreci -Şekil 3.15'te gösterilen yöntemlerle- hamur halindeki zeytinin -yağ ve su karışımı elde etmek üzere- sıkılması şeklinde gerçekleşmiştir. Bu sıkma işlemi, hamura uygulanan basıncın büyüklüğüne göre farklı sayılarda tekrarlanmış ve yağın hamurdan ayrılmasını kolaylaştırmak için de işlem sırasında hamura sıcak su uygulanmıştır.

En ilkel hamurdan yağ karışımı elde etme yöntemi, zeytin hamurunun bir kese içerisine alınıp üzerine dökülen sıcak su yardımıyla elde yoğrulmasıdır. Bu yöntemi, zeytin hamuruna daha kolay hâkim olmak üzere hamurun bez torbalara sıkıştırılması ve bunların üzerine taş ağırlık koyulması ya da kadınlar tarafından çiğnenmesi takip etmiştir[89] (Amouretti, 1997).

Bilinen ilk geleneksel sıkma yöntemi, Mısırlılar tarafından kullanılan ve çevirme ile sıkma prensibine dayanan falaka yöntemidir. Kendinden sonra ortaya çıkan basit makinelere öncülük eden bu yöntemde, içi hamur dolu çuvallar bir ahşap mekanizmaya sabitlenip uçlarındaki sırıklar birbirlerine ters şekilde çevrilmiştir (Ünsal, 2016). İbraniler ise hamur dolu torbaları üst üste dizmiş ve bir ucu sabitlenmiş bir kalasın diğer ucuna ağırlık bindirerek -baskı kollu pres- bunları sıkıştırmaya çalışmıştır. Bu da kaldıraç temelli basit makineler ile sağlanmış ve zaman içerisinde farklı basit makineler yardımıyla hareketli uca daha fazla kuvvet uygulanmıştır. Bu makineler baskı kollu ve makaralı pres, baskı kollu ve taş ağırlıklı makara presi ile baskı kollu ve vidalı preslerdir (Mumkaya, 2012).

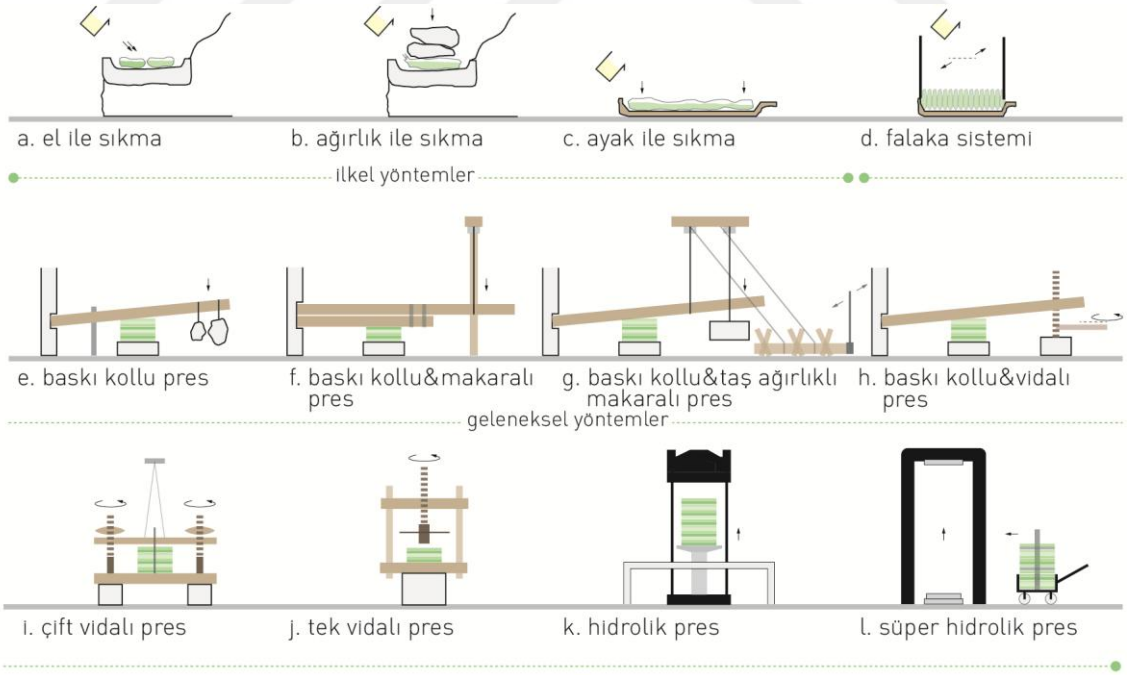
Bu kaldıraç sistemlerinden farklı olarak Ortaçağdan itibaren yaygın olarak vida presleri kullanılmıştır. Baskılama işlemini doğrudan yapmaya olanak tanıması nedeniyle kayda değer bir gelişme olan bu presler çift vidalı -mahsere- ve tek vidalı -cırcır mengene- olmak üzere ikiye ayrılmış ve çalışmaları da vida kolunun çevrilmesi ile sağlanmıştır (Boynudelik ve Boynudelik, 2007).

17. yüzyıldan sonra üretimde su gücünün kullanılmaya başlaması ile birden fazla presin aynı anda çalışması mümkün olmuş böylece o zamana kadar aynı preste

[89] Günümüzde ulaşımın zor olduğu dağ köylerinde bu yöntem hem zeytinyağı hem de şıra üretmek üzere hala kullanılmaktadır (Boynudelik & Boynudelik, 2007).

soğuk ve sıcak baskı şeklinde gerçekleşen kesintili süreç sona ermiş, yerini üretimin basamaklandığı kesintisiz süreç almıştır (Gülal, 2015).

Anadolu'da zeytinyağı teknolojisindeki önemli gelişmelerden biri de 19. yüzyılda buhar gücünün enerji kaynağı olarak preslerde kullanılması olmuş, onu da benzin ve elektriğin kullanımı takip etmiştir. Bu kaynaklar ile çalışan sistemlerde -hidrolik ve süper hidrolik pres- daha önceki sistemlere oranla hamura daha yüksek basınç uygulanmıştır: Pascal'ın su cendereleri prensibine göre çalışan ve 20. yüzyıl ortalarında yaygın olarak kullanılan hidrolik pres, üç baskıdan oluşmuştur. Fakat üretimde kesintinin bulunması, buna bağlı olarak fazla işçiye ihtiyaç duyulması ve zeytin torbaları içerisinde kalan tam olarak ezilmemiş zeytinlerin yüksek basınç karşısında tehlike oluşturması gibi dezavantajları söz konusudur (Boynudelik ve Boynudelik, 2007). Hidrolik süper pres ise hidrolik preste bulunan bu dezavantajların ele alınarak daha ileri bir teknoloji ile revize edilmesi sonucunda, hamur torbalarının yerini disklerin aldığı ve bunların da bir mile yerleştiği, tek kuru baskı şeklinde ve daha az işçi denetiminde çalışabilen bir sistem olarak ortaya çıkmıştır (Şekil 3.15) (Ünsal, 2016).



Şekil 3.15 Zeytin hamurunu sıkma yöntemleri[90]

[90] Bu şema, yazar tarafından ölçeksiz olarak oluşturulmuştur.

3.2.2.5 Zeytinyağının Ayrıştırılması

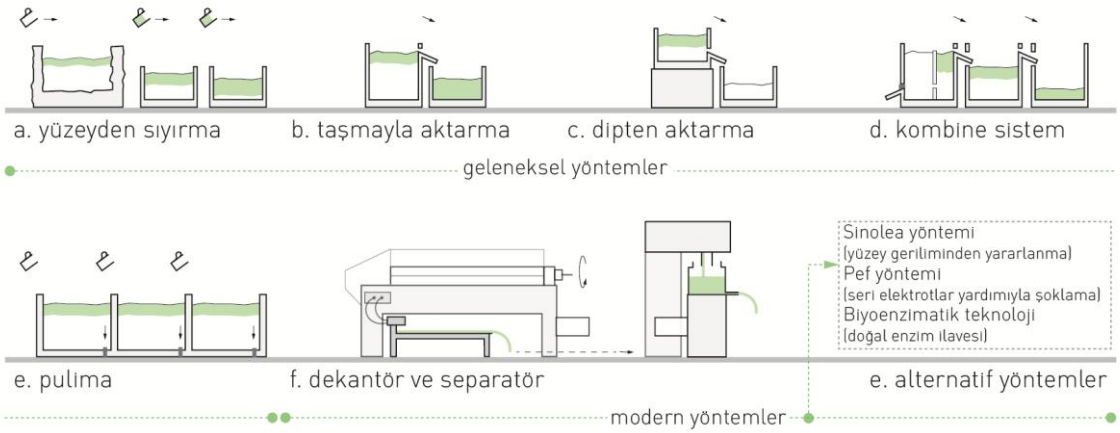
Zeytinyağı üretimi için geleneksel üretiminin üçüncü ve modern üretimin de ikinci aşaması olan zeytinyağının ayrıştırılması süreci -Şekil 3.16'da gösterilen yöntemlerle- zeytin hamurunun sıkılmasıyla biriken yağ, su ve posa karışımından saf yağın elde edilmesi şeklinde gerçekleşmektedir.

Zeytinyağının üretim aşamaları içerisinde en çok el becerisi gerektiren bu aşama; sıkma işlemi aşamasında hamur dolu torbalar üzerine dökülen sıcak su ve yağ-su karışımına dahil olan katı parçacıklardan kaynaklanmaktadır. Zeytinyağını bu maddelerden ayrıştırmanın bir yolu olarak da özgül ağırlık farkları dikkate alınmıştır; dinlenen karışımda zeytinyağı yüzeye çıkarken katı maddeler de kabın dibine çökmüştür. Buna istinaden zeytinyağının ayrıştırılması için dört farklı geleneksel yöntem söz konusudur: Zeytinyağının yüzeyden sıyrılması, zeytinyağının taşırılarak aktarılması, su ve tortuların dipten aktarılarak geriye zeytinyağının bırakılması ve hem zeytinyağının taşırılmasını hem de istenmeyenlerin dipten aktarılmasını bir arada bulunduran kombine sistem yöntemleri (Frankel, 1999). Bu yöntemler arasından kombine sistem, Antik Dönemde kullanılan en gelişmiş ve en hızlı zeytinyağı ayrıştırma yöntemi olup üç kap yardımıyla kesintisiz bir üretim yapılmıştır (Ünsal, 2016).

Sonraki dönemlerde ise zeytinyağı üretim kapasitesini artırmak için daha büyük ve fazla sayıda pulima adı verilen havuzcuklar yapılmış; her baskıdan elde edilen karışım ayrılarak bunlara aktarılmıştır. Karışım bir saat dinlendikten sonra da zeytinyağı, yağcı ustası tarafından hassas bir biçimde yüzeyinden sıyrılmıştır. Geriye kalan karasu ve tortu ise karasu havuzuna ya da toprak yoluyla su kaynaklarına aktarılmıştır (Boynudelik ve Boynudelik, 2007).

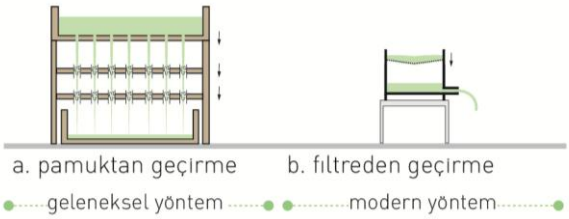
Modern yöntemlerle zeytinyağının ayrıştırılması ise malaksörde yeteri kadar yoğrulan hamurun bir boru yardımıyla "dekantör" -yatay santrifüj- bölümüne getirilmesiyle başlamaktadır. Burada iç içe geçmiş birçok diskin yüksek devirde dönmesi yoluyla, hamurda bulunan iki fazlı maddeler -prina ve yağ şırası- birbirinden ayrılmakta, ardından da şıra, "separatör" -dikey santrifüj- bölümüne alınarak yine aynı yolla yağın karasudan ayrılması işlemi gerçekleştirilmektedir (Ünsal, 2016). Buna alternatif olarak günümüzde kullanılan başka modern

zeytinyağı üretim yöntemleri arasında da sinolea, pef ve biyoenzimatik teknoloji yardımıyla üretim yöntemleri sayılabilir[91] (Şekil 3.16) (Gülal, 2015).



Şekil 3.16 Zeytinyağını ayrıştırma yöntemleri[92]

Zeytinyağının, bu ayrıştırma sürecinin yanında bir de -duruma göre- filtre edilmesi süreci söz konusu olabilir. Bu süreçte zeytinyağı içerisindeki tortulardan ayrılarak bulanıklığı giderilmekte ve berraklığı arttırılmaktadır. Bu işlem, geleneksel yöntemlerde yağın dikdörtgen biçimli bir tavlaya yerleştirilen iki katlı pamuktan sızdırılması ve modern yöntemlerde de yağın filtre tankına alınarak özel bir toprak alaşım ya da filtre kâğıdından geçirilmesi ile sağlanmıştır (Şekil 3.17) (Boynudelik ve Boynudelik, 2007).



Şekil 3.17 Zeytinyağını filtre etme yöntemleri[93]

3.2.2.6 Zeytinyağının Saklanması

Zeytinyağının dayanıklılığı ve kullanım süresi, saklanma şekline göre değişiklik göstermekte; hava, ısı, nem ve ışık ile buluşmamış zeytinyağı uzun zaman sağlıklı bir şekilde kullanılabilmektedir. Antik Dönemde zeytinyağının

[91] Bu yöntemler yaygın olarak kullanılmamaları nedeniyle çalışma kapsamında ele alınmamıştır.
[92] Bu şema, yazar tarafından ölçeksiz olarak oluşturulmuştur.
[93] Bu şema, yazar tarafından ölçeksiz olarak oluşturulmuştur.

saklanması için ilk olarak taşlara oyulmuş sarnıçlar, daha sonra da -bir kısımları toprağa gömülü olan- küpler ve amforalar kullanılmıştır[94]. Sonraki dönemlerde ise zeytinyağı sırasıyla madeni güğümler, kara saç fıçılar, içi laklı tenekeler ve plastik bidonlarda saklanmıştır. Günümüzde de yüksek miktardaki zeytinyağını saklamanın en sağlıklı yolu, hava teması olmayan krom tankların kullanılmasıdır (Efe, Soykan, Cürebal, ve Sönmez, 2013).

3.2.3 Artakalanların Değerlendirilmesi

Zeytinyağının üretimi sürecinde, -ayrıştırma aşamasında- zeytinden yağ dışında pirina ve karasuyu da elde edilmektedir. Artakalan bu malzemelerin geçmişten günümüze birçok kullanım biçimi olduğu, yapılan araştırmalarda görülmüş ve günümüzde de sürdürülebilirlik kapsamında bu kullanımların genişletilmesi ve geliştirilmesi söz konusu olmuştur.

Zeytin hamurundan artakalan pirina, özellikle geleneksel yöntemler sonucunda elde edildiyse içerisinde hala %4-12 arasında yağ bulundurmaktadır. Bu yağ zeytin hamuru ile aynı şekilde pirinanın sıkılması veya "modern endüstriyel yöntem" adı verilen pirinaya kimyasal çözücülerin eklenmesi ile iki farklı şekilde elde edilebilmektedir. Bu işlemler sonucunda ortaya çıkan kalitesiz yağ, kimyasal rafinajdan geçirilerek yemeklik olarak piyasaya sürülmekte ve ondan artakalan rafinaj artıkları da sabun sanayisinde ham madde olarak kullanılmaktadır. Bu artıkların bir diğer kullanımı ise enerji değerinin yüksek olması nedeniyle fabrika ve evlerde yakıt olarak kullanılmasıdır (Ünsal, 2016): Özellikle geleneksel yöntemler ile zeytinyağı üretiminde sıcak su ve enerji kaynağı olarak su buharının elde edilmesinde pirina yakıt olarak kullanılmıştır. Ayrıca pirinanın gübre, büyükbaş hayvan yemi, yol yapımında katkı malzemesi, özellikle şeker fabrikalarında köpük giderici vb. gibi kullanımları da bulunmaktadır (Öcal, 2005). Son zamanlarda da pirinanın biyomalzeme olarak kullanımı üzerine çalışmalar bulunmaktadır, Project Pomace da bunlardan biridir (URL-8).

Zeytinyağının üretimi sürecinden artakalan bir diğer malzeme ise karasudur. Geçmişte karasu havuzlarında bekletilen bu su, akarsulara verilerek denize

[94] Amforalar, deniz taşımacılığına da uygun olmaları sebebiyle, Antik Dönemde zeytinyağı ticareti için oldukça önem taşımışlardır. Her bölgeye ait farklı bir amfora formunun bulunması, aynı zamanda o bölgenin ve onun yağının da simgelemesini sağlamıştır.

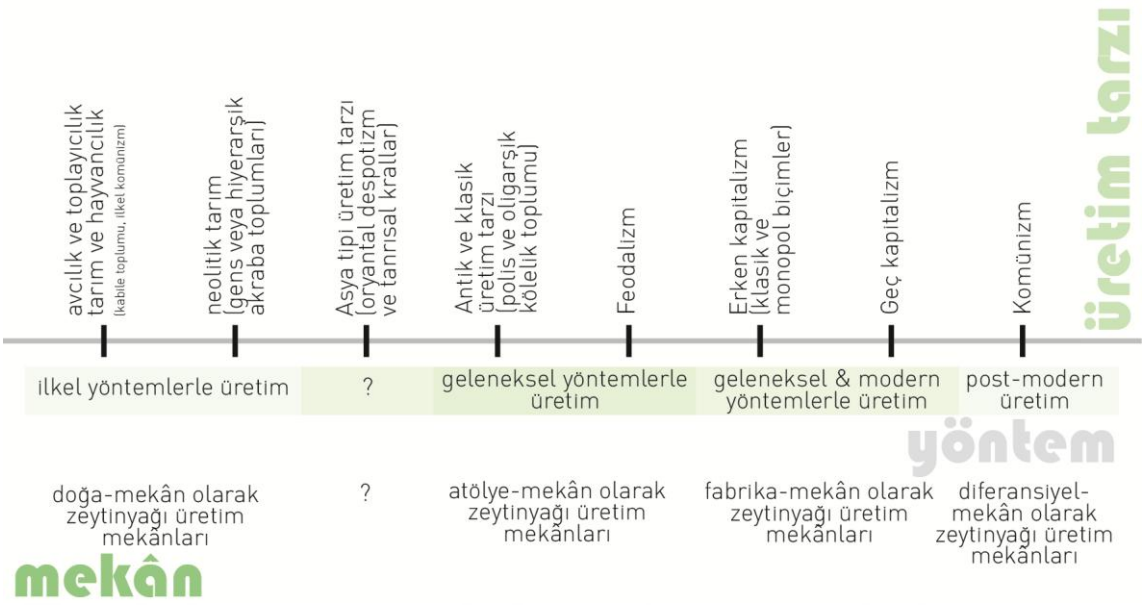
dökülmüş olup günümüzde bu suyun içerisindeki organik kirleticilerin çevresel sorunlara yol açtığı fark edilmiş ve arıtılmadan su kaynaklarına verilmesi kontrol altına alınmıştır. Bu prosedüre uymayan üretim mekânlarına ise cezai işlemler uygulanarak kapatılması sağlanmıştır. Antik Dönemde Cato ve Columella -içerisinde tuz bulunmaması nedeniyle- bu suyun birçok kullanım alanı olabileceğini belirtmiştir. Bunlar arasında yağ küplerinin temizlenmesi; deri eşyalar ve tekerlek aksların parlatılması; bakır kapların renklerinin canlandırılması, tahta eşyaların korunması ve zayıf zeytinyağı ağaçlarının dibine dökülerek güçlendirilmesi yer almıştır (Boynudelik ve Boynudelik, 2007). Buna paralel olarak da günümüzde bu suyun tarım ve diğer alanlara kazandırılması üzerine çalışmalar sürdürülmektedir (Kapellakis, Tsagarakis, ve Crowther, 2008).

3.3 Zeytinyağı Üretim Mekânları

"Üretim mekânı"nın bir ürün ile sınırlandırılması yoluyla ortaya çıkan "zeytinyağı üretim mekânı" söylemi, bu çalışmanın temel kapsamını oluşturmaktadır. Bu söylem, zeytinden zeytinyağının çıkarıldığı özelleşmiş bir grup mekâna işaret etmekte ve bu grup ile de -literatürde ve halk arasında- genellikle yağ işliği, mengene, tasirhane, yağhane, zeytinyağı fabrikası vb. ilgili tüm ilkel-gelişmiş ikincil üretim mekânlarını içeren bir bütünsellik kastedilmektedir.

Bu mekânları diğer ikincil üretim mekânlarından ayıran en önemli özellikleri, zeytinin yıllık hasat edilen bir ürün olması nedeniyle, mevsimsel olarak kullanılmaları ve zeytinyağı üretiminin binlerce yıllık tarihine paralel olarak Antik Dönemden günümüze kadar birçok farklı şekilde üretilmiş ve faaliyet göstermiş olmalarıdır.

Şekil 2.16'de yer alan Marksist üretim tarzları ile üretim mekânları arasında bulunan ilişkinin bir benzerinin de, üretim tarzları ve -üretim teknolojisinin dolayısıyla üretim yöntemlerinin etkisiyle- zeytinyağı üretim mekânları arasında bulunduğu söylenebilir: Zeytinyağı üretim yöntemleri ve teçhizatlarındaki değişimler, zeytinyağı üretim mekânlarının mekânsal karakterine yansımalar şeklinde görülmüştür (Şekil 3.18).



Şekil 3.18 Marksist üretim tarzları ve zeytinyağı üretim mekânları

Zeytinyağı üretim mekânları ile ilgili olarak Şekil 3.18'de görüldüğü üzere dört farklı dönem tanımlanmıştır: Doğa-mekân, atölye-mekân, fabrika-mekân ve diferansiyel mekân olarak zeytinyağı üretim mekânları. Dönemselleşme açısından "üretim mekânı" ile paralel gibi gözüken zeytinyağı üretim mekânları; geleneksel mekân anlayışındaki ciddi değişimin, diğer ikincil üretim mekânlarına göre oldukça geç gerçekleşmesi ile bu anlayıştan ayrılmış fakat gelişen üretim teknolojisinin etkisiyle -diğerlerinde olduğu gibi- geleneksel zeytinyağı üretim mekânları terk edilmiş ve yerine modern mekânlar üretilmiştir. Bir diğer fark ise bu mekân örnekleri arasında manifaktür dönem örneklerine rastlanılmamasıdır.

3.3.1 Doğa-Mekân Olarak Zeytinyağı Üretim Mekânları

Zeytinyağı üretim mekânlarının en ilkel kalıntıları; Mısır'da, Amarna ve Deir el-Medina yerleşimlerinde, Erken Hanedanlık Dönemine ait olduğu düşünülen zeytinyağı ve şarap üretiminde kullanılmış çukurlardır. Kalkolitik Dönemde, MÖ. 4000'den sonra Yakın Doğuda da birçok benzer kalıntı tespit edilmiştir. Bu kalıntılar Teleilat el-Ghassul, Lachish, Pella, Tell Shuna North, Tell Abu Hamid, Shoam, Tel Megiddo ve Golan Tepelerinde hem zeytini ezmek hem de sıkmak için kullanılan çukurlar ile Shabbe ve Golon Tepelerinde zeytinleri ezmek için kullanılan kayadan yontulmuş havanlardır (Curtis, 2001).

Ayrıca Bronz Dönemde, bazı saray komplekslerinde zeytinyağının küpler içinde depolandığı odalar bulunmuştur. Bu odalar üretimin gerçekleştiği mekânlar olmasa da destekçi üretim mekânları olarak önem teşkil etmiştir. Malia'da bulunan, içerisinde 2x6 şeklinde sıralanan zeytinyağı küplerinin bulunduğu depo buna örnek verilebilir (Curtis, 2001).

3.3.2 Atölye-Mekân Olarak Zeytinyağı Üretim Mekânları

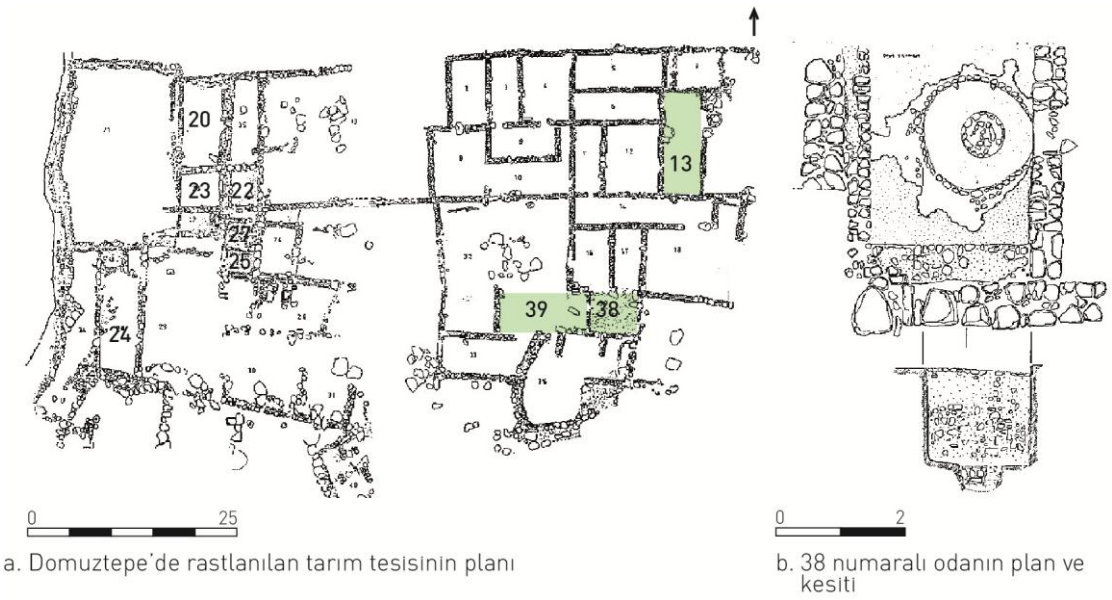
Atölye-mekân olarak zeytinyağı üretim mekânları; zeytinden zeytinyağı üretiminin geleneksel yöntemlerle ve sistematik olarak gerçekleştiği özelleşmiş üretim mekânlarıdır. Bu mekânlarda zeytinden zeytinyağının elde edilmesi için, her bir aşamaya hizmet eden yerinde, farklı donanımlar kurulmuştur.

Zeytinyağının üretimi sürecinde uzunca bir süre geleneksel üretim yöntemlerinin kullanılması atölye-mekânın da bu üretimde hâkim üretim mekânı olmasına yol açmıştır. Bu mekânları ve gelişimlerini -2.3.2 Atölye-Mekân başlığına paralel olarak- yaşama mekânı içerisinde ve çalışma mekânı olarak zeytinyağı atölye-mekânları şeklinde iki grupta incelemek mümkündür.

3.3.2.1 Yaşama Mekânı İçerisinde Zeytinyağı Atölye-Mekânı

İlk düzenli zanaat hareketlerinin görüldüğü yaşama mekânları, zeytinyağı üretimi için de kayda değer bir öneme sahiptir. Vitrivius (2015) tarafından örnek gösterilen Boscoreale'deki villa rustica, bu mekâna örnek verilebilir (Şekil 2.20): Bütünsel mekânın kuzeydoğu cephesinde yer alan yağ çıkarma odası, özellikle mutfağın yanında ve ışığı güneyden alacak şekilde konumlanmıştır.

Bir başka villa rustica örneğine ise Anadolu'da Kilikya Bölgesi Domuztepe mevkiindeki kazılarda rastlanılmıştır. Kazılan AE binasında, 13 numaralı odanın doğu duvarının yanında büyük bir pres taşı ve batı duvarında çift çukurlu işlenmiş bir taş blok (Çambel ve Işın, 1986); 20, 22-25 ve 27 numaralı odalarda küp parçaları; 28 ve 31 numaraları odalarda ezgi taşları, değirmen altlığı, konik öğütme taşları; 26 numaralı odada büyük bir yalak ve mekanik bir kaldıraç ile çalıştığı düşünülen bir ezgi taşı (Çambel, Işın, ve Sadler, 1988), 38 numaralı odada bir pres taşı ile ezgi taşları ve 39 numaralı odada da ana kayaya oyulmuş bir kuyu ve kuyudan yağ sıyırmaya yaradığı düşünülen iki basamak tespit edilmiştir (Şekil 3.19) (Çambel, Aksoy, Freed, Işın, ve Rossiter, 1990).



Şekil 3.19 Domuztepe'de rastlanılan villa rustica (Çamberl vd., 1990)

Bir başka örnek ise çoğunlukla Roma ve Bizans Dönemine ait kalıntıların bulunduğu Lyrboton Kome'daki yerleşimde; antik yolun kenarında bir konutta görülmüştür. Konut beş ince uzun dikdörtgen işlik mekânı ve bir sarnıç ile beraber çalışmış; konutun yanındaki ilk bölmede, insitu[95] durumda -ana kayaya oturtulmuş- kiriş yuvası, pres teknesi, yağ toplama teknesi ve ağırlık tespit edilmiş ve üretim için baskı kollu ve vidalı presin kullanıldığı düşünülmüştür[96] (Şekil 3.20) (Demirel ve Çevik, 2017).

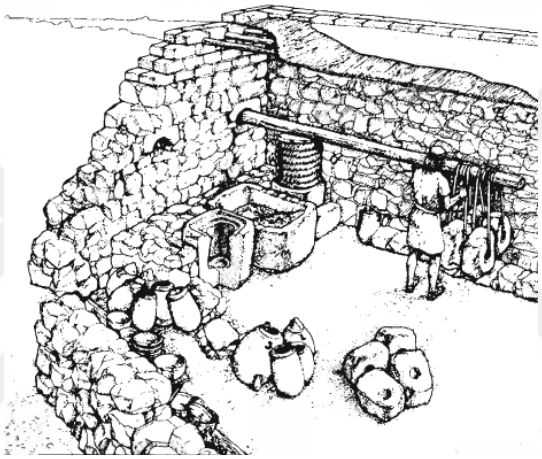


Şekil 3.20 Lyrboton Kome'da rastlanılan pres taşı (Demirel ve Çevik, 2017)

[95] Latincede ilgili kalıntının ilk yerinde ya da özgün konumunda bulunduğunu ifade etmektedir.
[96] Ayrıca "yaşama mekânı içerisinde zeytinyağı üretim mekânı" konusuna örnek olabilecek başka kalıntılara Patara, Perge, Phrygia Hierapolisi, Laodikeia, Milet, Tlos, Pedasa ve Kyme antik kentleri, Milas Belentepe ile Dede Harabeleri kazılarında da rastlanılmıştır (URL-1).

3.3.2.2 Çalışma Mekânı Olarak Zeytinyağı Atölye-Mekânı

Yaşama alanı içerisindeki zeytinyağı üretiminin yetersiz kaldığı, üretimin kâr amacı güdülerek yapıldığı, yaşama alanından bağımsız olan çalışma mekânları; zeytinden zeytinyağı üretimi için de oldukça köklü bir geçmişe sahiptir. Bu mekânların en ilkel olanları, zeytinin anavatanı olan İsrail'de yoğunlaşmıştır: Bronz Döneminde, Tel Migne-Ekron'da 105'den fazla üretim yapan atölyenin olduğu bilinmektedir. Bunlar ortak üç ana kısımdan oluşmuştur: antre, depo ve sıkım mekânı[97]. Bu mekânlardan sıkım mekânının en belirgin olarak anlaşıldığı örnek ise 1. Bina, 15. Odada bulunmuştur (Şekil 3.21) (Curtis, 2001).



Şekil 3.21 Tel Migne-Ekron'da bir zeytinyağı atölyesi rekonstrüksiyonu (Curtis, 2001)

Bronz Döneminde, Batı Minos Uygarlığında da zeytinyağı üretimi yapılmış fakat donatıların ahşap ya da sıradan taştan olması, zeytinyağının gıdadan ziyade lüks -parfüm vb.- amaçlı kullanılması gibi nedenler dolayısıyla herhangi bir kalıntıya rastlanılmamıştır. Batı uygarlıklarında zeytinyağının gıda olarak kullanımı ise Helenistik Dönemde Yunanlılar ile başlamıştır (Blitzer, 1993).

Romalı yazar Columella MS. 1. yüzyılda yazdığı On Agriculture'da bir zeytinyağı işliğinin mekânsal organizasyonunu şu şekilde tanımlamıştır: Preslerin bulunduğu oda ve yağ depoları rüzgârdan korunaklı ve gün ışığı alan noktalarda tasarlanmalıdır. Zeytinyağının elde edildiği oda dumandan uzak tutulmalı ve karasu ve yağ karışımının dinlendirme havuzları da karanlıkta konumlanmalıdır.

[97] Bu üretim mekânları mevsimsel olarak faal olmaları nedeniyle; zeytinyağı üretiminin yapılmadığı dönemlerde özellikle antrede tekstil üretimi gerçekleştirilmiştir (Curtis, 2001).

İyi bir yağ ustası yağı lamba ışığında yüzeyden sıyırabilmektedir. Ayrıca bu mekânlarda yakacak odun, merdiven, küçük sepet, ip, baskı torbası, yağ küpü için kapak, sünger, güğüm, zeytinleri üzerine yaymak için hasır vb. araç gereçlerin bulunması da oldukça önemlidir (Boynudelik ve Boynudelik, 2007).

Anadolu'da yapılan kazılar sonucunda bu tanıma paralel olarak birçok zeytinyağı üretim mekânı tespit edilmiştir. Bu üretim mekânlarının da genel olarak farklı üretim yapan atölyelerle aynı çevrede; liman bölgelerinde ve yol üzerlerinde yoğunlaştığı görülmüştür.

İzmir Urla'da, İskele mevkiinde yapılan kazılar sonucunda ortaya çıkarılan Klazomenai Zeytinyağı İşliği, Anadolu'nun şimdilik en erken tarihli zeytinyağı üretim mekânıdır. Ana kayaya oyularak yapılmış olan İyon işliğinin iki kullanım evresi tespit edilmiştir; ilk evresi MÖ. 600 ile MÖ. 546'daki Pers işgaline ve ikinci evresi de bundan yaklaşık 20 yıl sonrasına tarihlenmiştir. İşlik her iki evrede de zeytinyağı üretim mekânı olarak kullanılmış, özellikle ikinci evrede içerisinde dönemine göre ileri üretim teknolojileri kullanılmıştır: Baskı kollu ve ağırlıklı pres ve bileşik kaplar. İki kuyusu bulunan işliğin ayrıca batısında yine ana kayaya oyulmuş bodrum katlı bir depo-mekân söz konusudur. Bu depo mekân, deniz kenarında bulunan ve zengin bir ticaret kenti olan Klazomenai'nin bu işlikten elde edilen yağı ticaret amaçlı olarak kullandığını da kanıtlar niteliktedir (Şekil 3.22) (İplikçi ve Bakır, 2018).



a. Klazomenai işliğinin yerinde rekonstrüksiyonu b. İşliğin içi (Köstem Zeytinyağı Müzesi)

Şekil 3.22 Klazomenai'de zeytinyağı üretim atölyesi[98]

[98] Bu fotoğraflar, yazar tarafından yerinde çekilmiştir (17.11.2019).

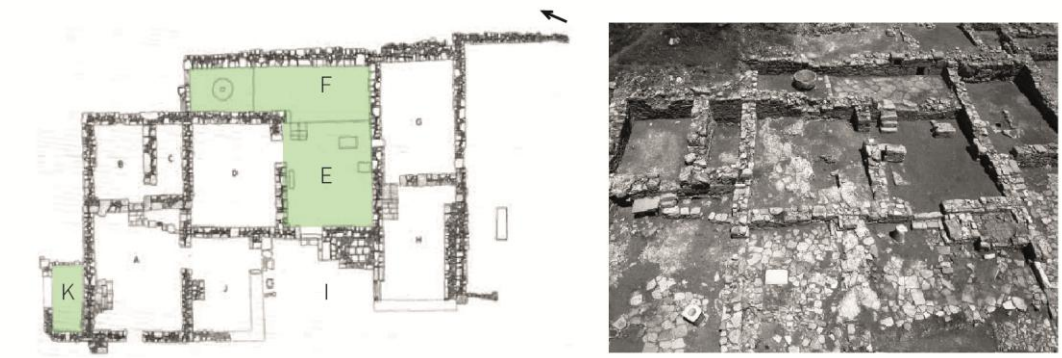
1998 yılı Kaunos Apollon Kutsal alanı kazılarında, alanı kuzeyden sınırlayan beş odalı ziyafet binası üzerine de çalışılmıştır. Bu binada üç andron tespit edilmiş ve bunlardan birinin de MS. 6. yüzyılda zeytinyağı üretim mekânı olduğu anlaşılmıştır. Bu sonuca varılmasında ise hacmin içerisinde rastlanılan üzerine yağ küplerin konulduğu düşünülen platform, dinlendirme havuzu, yağ toplama haznesi ve atölyenin güney duvarındaki pres kirişine ait olabilecek niş etkili olmuştur (C. Işık, 1999). 2001 yılında hacimde eksik olan ahşap donanımlar yeniden yapılmış ve bir dönem yerinde sergilenmiştir (Şekil 3.23) (C. Işık, 2002).



a. Kaunos zeytinyağı işliği b. İşlik presinin rekonstrüksiyonu

Şekil 3.23 Kaunos'ta eytinyağı üretim atölyesi (Zeybek, 2016)

2003 yılında Börükçü doğu yamacında yapılan çalışmalar, bu bölgede -dokuma atölyeleriyle birlikte- milli bir zeytinyağı işliğine (Tırpan ve Söğüt, 2004), 2004 yılında da bu işliğin 30 m kuzeybatısında -en son kullanımı MS. 4. yüzyıl olan- başka bir üretim kompleksine rastlanılmıştır (Şekil 3.24): Çekirdeğini bir zeytinyağı işliğinin oluşturduğu, -fırın, demirci işliği vb.- farklı işlevleri içerisinde barındıran 11 odalı bu komplekste E ve F odaları, Klasik Dönem zeytinyağı üretim mekânlarıdır. Zeytinin F'nin kuzeyinden içeriye alındığı, burada insan gücüyle çalışan bir değirmen ile ezildiği ve ardından da sıkılmak üzere kotu daha düşük olan E odasına aktarıldığı düşünülmektedir. E odasında -bir ya da ikisi vidalı pres olan- üç farklı sıkma noktası tespit edilmiş, sıkılan yağlar da güneybatıdaki büyük kapıdan doğrudan I'ya -avluya ve sonra da sokağa- çıkarılmıştır. Ayrıca K'nın da zeytin posasının biriktiği oda olduğu anlaşılmıştır (Tırpan ve Söğüt, 2005).



a. Börükçü'de rastlanılan kompleks atölye yapısının planı (Tırpan & Söğüt, 2005)

b. Atölye yapısının havadan foroğrafı (Büyüközer, 2012)

Şekil 3.24 Börükçü'de zeytinyağı üretim atölyesi (Tırpan ve Söğüt, 2005)

2010 yılında IV. Efes'te St. Jean Kilisesi'nin güneydoğusunda -Efes Piskoposluk Merkezi ve Sarayı'nı bulmak üzere- yapılan kazılarda, beş farklı evresi bulunan bir Bizans Dönemi sarnıcına rastlanılmıştır. AN adı verilen bu sarnıç üzerindeki yapılaşmanın, 1304'ten 1450'lere kadar kullanılan ve farklı üretim mekânlarından oluşan bir kompleks olduğu tespit edilmiştir. APE1, APE5, APE9 odaları ile bunların ortak mekânı olan APE12 odası, zeytinyağı üretimi yapmak amacıyla kullanılmıştır. Bunun ortaya çıkmasında APE12 odasının kuzeydoğusunda bulunan insitu ezme düzeneği ve pithos kalıntıları etkili olmuştur (Şekil 3.25) (Büyükkolancı vd., 2013).



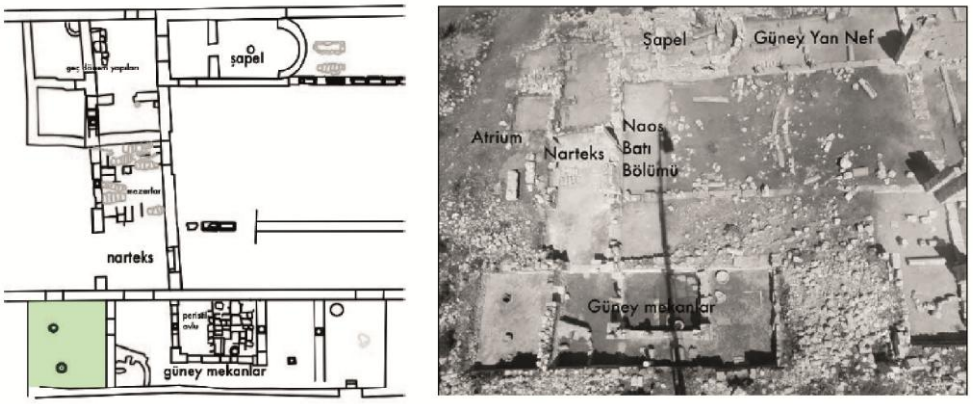
a. AN sarnıcının planı

b. AN sarnıcının havadan fotoğrafı

Şekil 3.25 Efes'te zeytinyağı üretim atölyesi (Büyükkolancı vd., 2013)

2014'te Patara Kent Bazilikası kazılarında, kent bazilikasının güney duvarı boyunca devam eden ve kilisenin inşasından sonra yapıldığı düşünülen ek mekânlar tespit edilmiştir. Bunlardan biri de Şekil 3.26'da görülen sütunlu avlunun batısındaki, atrium ile bağlantılı ve MS. 4-7. yüzyıla tarihlenebilecek

olan son mekândır. Bu mekânda bir taş kasnak, kuyu ve zeytinyağı presine rastlanılmıştır[99] (İşkan vd., 2014).



a. Patara'daki kent bazilikasının planı b. Bazilikanın havadan fotoğrafı

Şekil 3.26 Patara'da zeytinyağı üretim atölyesi (İşkan vd., 2014)

Ortaçağ ve Yeniçağ'da zeytinyağı üretim mekânları ile ilgili olarak ise literatürde Anadolu'ya ait herhangi bir veriye rastlanmamıştır. Ancak Manisa ve Yerliyurt (2018) Bafa Gölü civarında su gücüyle çalışan bir örnekten bahsetmiştir.

3.3.3 Fabrika-Mekân Olarak Zeytinyağı Üretim Mekânları

Fabrika-mekân olarak zeytinyağı üretim mekânları, yakın geçmişte kullanılmış ve halihazırda da kullanılıyor olan mekânlar olduklarından üzerine en çok veri toplanabilen mekânlardır. Bu mekânların üretimi -insan, hayvan ve su enerjisinin yerine- buhar enerjisinin üretim sürecinde enerji kaynağı olarak kullanıldığı 19. yüzyıl sonu, 20. yüzyıl başlarına rastlamış ve yeni donanımların bir gerekliliği olarak da atölyeler terk edilmiş, yeni fabrika-mekânlar kurulmuştur. Fakat bu mekânlarda zeytinyağı geleneksel yöntemlerle üretilmeye devam edilmiştir.

Zaman içerisinde buhar enerjisinin yerini benzin ve elektrik enerjisinin alması fabrika-mekânda farklı mekânsal karakterlerin ortaya çıkmasına neden olmuştur. 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren kullanılan kontinü sistem ise donanım bağlamında köklü bir değişikliği gerektirmiş, bu da ya modern fabrikaların kurulması amacıyla eski fabrikaların terk edilmesini ya da eski fabrikaların boşaltılarak içine yeni donanımların kurulmasını beraberinde getirmiştir. Bu

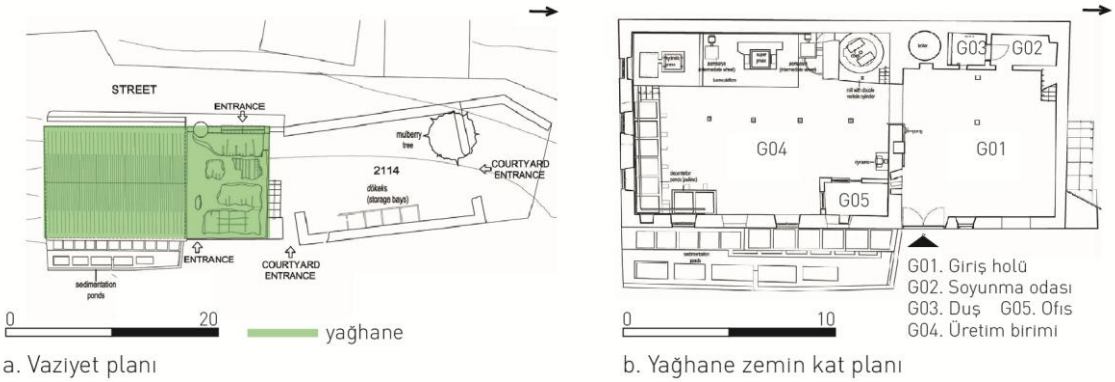
[99] Ayrıca "çalışma mekânı içerisinde zeytinyağı üretim mekânı" konusuna örnek olabilecek benzer dönemli başka kalıntılara Arykanda, Pergamon, Smintheion, Phrygia Hierapolis, Myra ve Tripolis antik kent kazılarında da rastlanılmıştır (URL-1).

nedenle bu mekânları geleneksel yöntemlerle ve modern yöntemlerle üretim yapan zeytinyağı fabrika-mekânları şeklinde incelemek mümkündür.

3.3.3.1 Geleneksel Yöntemlerle Üretim Yapan Zeytinyağı Fabrika-Mekânları

Anadolu'da, Osmanlı Devleti'nin son dönemlerinde ve Türkiye Cumhuriyeti'nin de ilk dönemlerinde inşa edilen bu erken endüstriyel dönem mekânları; estetik ve bağlamsal değeri yüksek, kent belleğinde yer etmiş önemli mekânlardır[100]. Bu konuda yapılmış çalışmalar incelendiğinde, genellikle bu mekânların Ege ve Güney Marmara Bölgesi'nde yoğunlaştığı, mekânsal organizasyonlarının da sadece yağhane ya da kompleks olarak yağhane şeklinde olduğu görülmüştür.

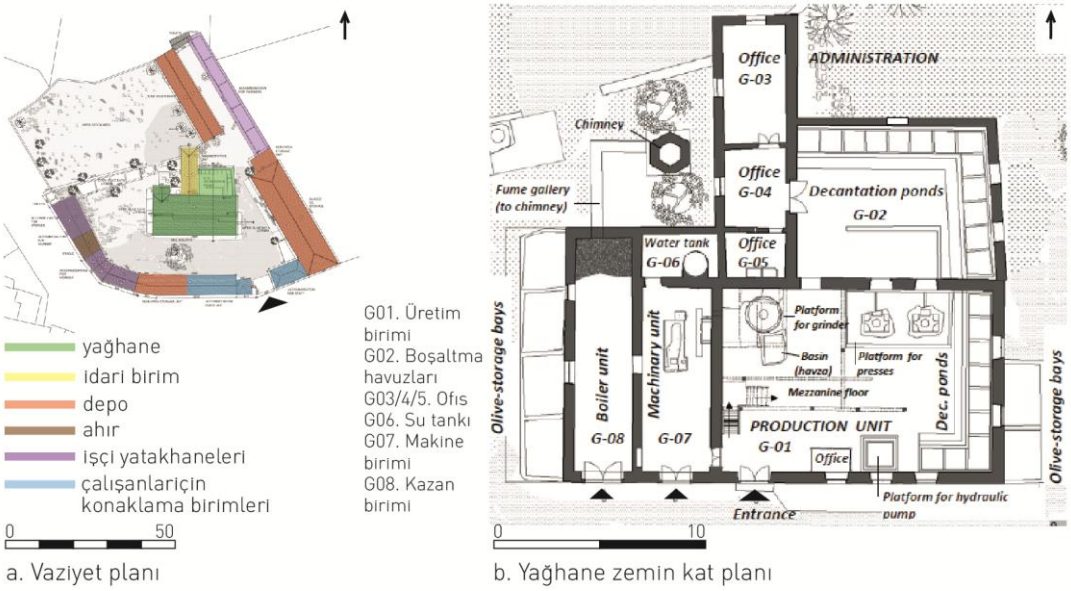
Balıkesir'e bağlı Edremit'in Altınoluk Mahallesi'nde yer alan, en erken 1927'de çalıştırıldığı bilinen İbrahim Erdim Zeytinyağı Fabrikası bu mekânlardan biridir. 2005'te belediye tarafından el konulan tescilli fabrika; mahallenin kuzeyinde, yerleşimin azaldığı ve bugün üstü kapalı bir dere kenarında konumlanmıştır. Mekânsal organizasyonu oldukça basit olan fabrikanın kuzeyinde dökeklerin bulunduğu avlu ve güneyinde yağhane yer almıştır. Yağhane ise kuzeyde tek ve güneyde iki katlı iki kütlenin birleşimi ile oluşmuştur. Tek katlı hacim -G01- zeminde giriş holü ve üst katta açık depo, iki katlı hacim da zeminde -G04- üretim birimi ve üst katta -102- kapalı depo olarak kullanılmıştır. Zeytin bu mekânda kuzeyden güneye olacak şekilde işlenmiştir (Şekil 3.27) (Kibar, 2008).



Şekil 3.27 Altınoluk'ta İbrahim Erdim Zeytinyağı Fabrikası (Kibar, 2008)

[100] Bu mekânların ayakta kalanlarının bulunup ortaya çıkarılması ve de tescillenmesi hem yakın geçmişin öğrenilmesi hem de bu mekânların bilinçsizce renove ve restore edilmesi ya da tahrip edilmemesi adına oldukça önemlidir.

Başka bir fabrika-mekân örneği İzmir'e bağlı Dikili ilçesi Bademli Mahallesi'nde yer alan, 1920'lere kadar işletildiği bilinen ve üretim kapasitesinin oldukça fazla olması nedeniyle çevredeki birçok işçiyi istihdam eden Araser Zeytinyağı Fabrikasıdır[101]. Fabrika yerleşimin batısında, merkeze çok yakın bir konumda fakat mahallenin giriş/çıkışına doğru güneyde konumlanmış bir komplekstir. Bu kompleks; yağhane, iki kapalı yağ deposu, bir yarı açık ve üç açık zeytin depolama birimi -dökekler-, işçi yatakhaneleri, personeller için tek ve çift katlı konaklama birimleri, kuyu ve açık alanlardan oluşmuştur. Kompleksin ortasında yer alan yağhane ise farklı dört kütlenin birleşimidir. Bu kütleler; üretim sürecine buhar enerjisi sağlayan donanımları kapsayan üretim mekânı, dinlendirme havuzlarından oluşan mekân, idari birimler ve bacanın kendisidir. Zeytin bu üretim mekânında batıdan doğuya olacak şekilde işlenmiştir (Şekil (Şekil 3.28) (Kıncı, 2014).

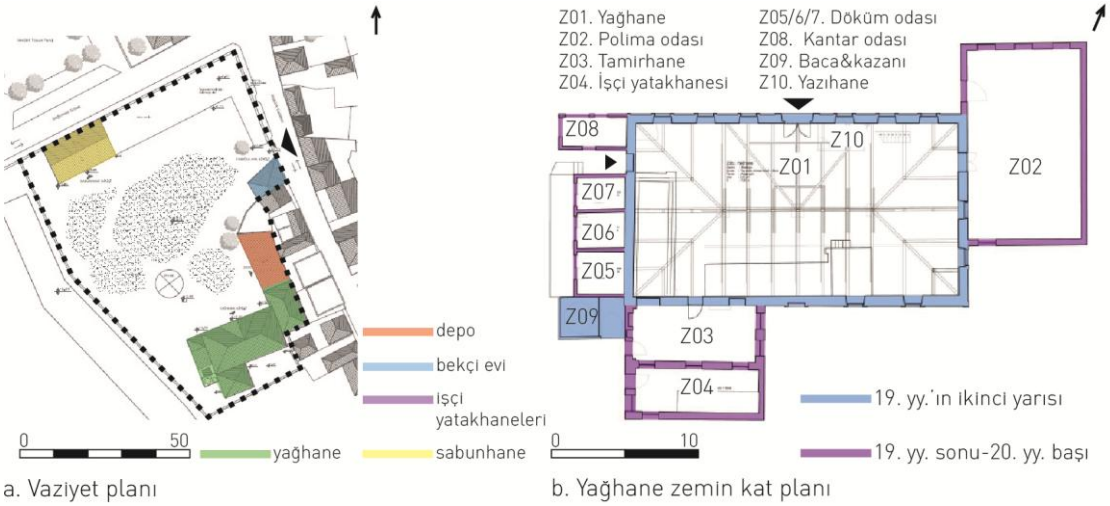


Şekil 3.28 Bademli'de Araser Zeytinyağı Fabrikası (Kıncı, 2014)

Balıkesir'e bağlı Burhaniye ilçesinde yer alan, 1918'ten 2002'ye kadar içerisinde üretime devam edilen ardından da depo olarak kullanılan, tescilli Hüsnü Tolun Zeytinyağı Fabrikası; ilçenin yerleşim yoğunluğunun azaldığı güneydoğu kısmında kurulmuş bir komplekstir. Bu kompleks yağhane, sabunhane, depo alanları, bekçi evi ve işçi yatakhanelerinden oluşmuştur. Kompleksin güneyinde

[101] 1999'da üretim mekânın sahini Nadir Araser, fabrika içerisindeki teçhizatları İstanbul Rahmi Koç Sanayi Müzesi'ne bağışlamıştır.

yer alan bacalı yağhane, tek katlı ve kâgir bir yapı olup 19. yüzyıl sonunda yapıya birçok ekleme yapılmış ve çok kütleli bir hal almıştır. Bunlar Z02, Z03, Z04, Z05, Z06, Z07 ve Z08; sırasıyla polima odası, tamirhane, işçi yatakhanesi, döküm odaları ve kantar odasıdır. Zeytin bu üretim mekânında güneybatıdan kuzeydoğuya olacak şekilde işlenmiştir[102] (Şekil 3.29) (Akın, 2014).

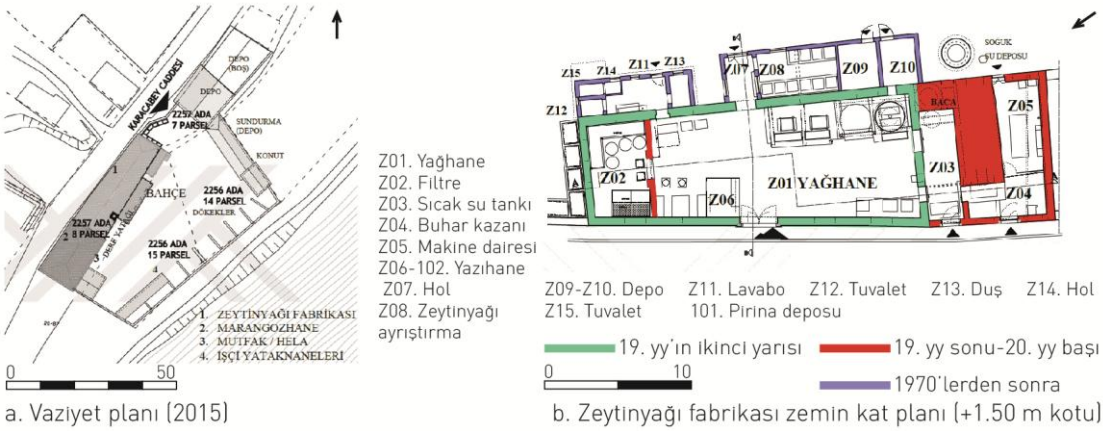


Şekil 3.29 Burhaniye'de Hüsnü Tolun Fabrikası (Akın, 2014)

Bir başka örnek ise Bursa'nın Mudanya ilçesine bağlı Zeytinbağı Mahallesi'nde -eski adıyla Tirilye'de- yerleşmenin güneydoğusunda, konut yoğunluğunun azaldığı Karacabey Caddesi üzerinde yer almıştır. Bu tescilli fabrikanın; 19. yüzyılın ikinci yarısında inşa edildiği ve konumlandırılmasında da hâkim rüzgârın fabrika bacasından çıkan dumanı yerleşimin diğer yönüne yönlendirmesi, temiz su temini ve karasuyun da akıtılması için fabrikanın bir kenarının dere tarafından sınırlandırıldığı düşünülmüştür. Fabrika mekânsal organizasyonu bağlamında kompleks olarak ele alınabilecek niteliktedir ve bu kompleks yağhane, yanında bulunan ve farklı zamanlarda un değirmeni, sabunhane, beziryağı fabrikası, işçiler için konaklama birimi ve nihayetinde de marangozhane ve konut olarak kullanılan mekân, işçi yatakhaneleri, ıslak hacimler, ayrıştırma havuzları ve depolardan oluşmuştur. Yapı adası içerisinde kuzeybatıda yer alan yağhane, üç farklı dönem kütlesinin birleşimi ile oluşmuştur. Zeytin bu üretim mekânında güneybatıdan kuzeydoğuya olacak

[102] Mevcut Google Maps görüntüleri incelendiğinde ise yapı kompleksinin (39°29'54.6"N 26°59'02.7"E) bahçesine dört apartmandan oluşan havuzlu bir site oturtulduğu görülmüştür (Erişim tarihi: 03.04.2021).

şekilde buhar ve elektrik enerjileri kullanılarak işlenmiştir (Şekil 3.30) (Bilgin, 2015).



Şekil 3.30 Tirilye Zeytinyağı Fabrikası'nın vaziyet planı ve fabrikanın planı (Bilgin, 2015)

Geleneksel yöntemlerle üretim yapan bu fabrika-mekân örneklerini, Anadolu bağlamında olabildiğince zenginleştirmek mümkündür. Burhaniye'deki yağhane, sabunhane, yatakhane, mutfak ve depolardan oluşan Yağcı Zeytinyağı Fabrikası (Lim, 1997); Ayvalık'taki kıyı bandında yer alan, yağhane, sabunhane ve ek mekânlardan oluşan Ertem Zeytinyağı Fabrikası (Yıldız, 2017) ve Ayvacık İlçesine bağlı Ahmetçe Mahallesi'ndeki, Edremit Körfezi'ne kıyısı bulunan Hasan Özçakır Zeytinyağı Fabrikası (Pulant, 2019) da yukarıdakiler benzer çalışmalar şeklinde ele alınmıştır. Ayrıca konu ile ilgili olarak Manisa ve Yerliyurt'un (2018) Batı Anadolu'daki eski zeytinyağı işlikleri-fabrikaları ve bunların mimari özellikleri üzerine yaptığı etraflı araştırma da oldukça önem taşımaktadır. Bu araştırma kapsamında 75'i tescilli ve 52'si tescilsiz olmak üzere 127 adet işliğe ulaşılmış ve bunlar üzerinden şu çıkarımlarda bulunulmuştur: Batı Anadolu'da zeytinyağı üretim kapasitesi ve yapı yoğunluğu bağlamında; tarih boyunca verimli deltaları üzerinde birçok medeniyeti barındırmış, yedi alt bölge tespit edilmiştir. Bunlar Ayvacık-Küçükkuyu ve Edremit körfezi kuzey bandı, Ayvalık, Edremit-Burhaniye ve köyleri, Bergama-Dikili ve köyleri (kuzey İzmir, Bakırçay), Bafa Gölü ve çevre köyleri, Ödemiş-Birgi(Küçük Menderes), Milas-Bodrum Yarımadası ve Datça'dır. Bu alt bölgelerde yer alan üretim mekânları üretim sürecinin aynı olmasından kaynaklı olarak benzer mekansal özellikler göstermiş ve bulundukları bölgenin coğrafyası ile demografik yapısı, kullanılan enerji türü,

konum-yerleşim alanı ilişkisi, üretim kapasitesi, işletme yönetimi nedeniyle de farklılaşmışlardır.

3.3.3.2 Modern Yöntemlerle Üretim Yapan Zeytinyağı Fabrika-Mekânları

20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren kullanılan kontinü sistem, teçhizat bağlamında köklü bir değişikliğe neden olmuş ve bunun bir sonucu olarak da geleneksel yöntemlerle zeytinyağı üretimi için gerekli olan mekânsal ihtiyaçlar ortadan kalkmış yerine yeni mekânsal ihtiyaçlar ortaya çıkmıştır. Literatür araştırmalarında üzerine herhangi bir mimari çalışmanın bulunmadığı bu üretim mekânları, geleneksel mekânlarla -gözlemler yoluyla- karşılaştırıldığında, oldukça basit bir şekilde ve estetik kaygıdan uzak olarak tanımlandıkları görülmüştür. Bunlardan ilki zeytinin üretim mekânına ulaştırıldığı ve ön zeytinyağı üretim aşamalarının gerçekleştiği -genellikle- açık olan mekân ve ikincisi de bu açık mekânın hemen arkasında zeytinden zeytinyağının elde edildiği kapalı mekândır (Şekil 3.31).



a. Ön zeytinyağı üretim aşamaları, açık mekân

b. Asıl zeytinyağı üretim aşamaları, kapalı mekân

Şekil 3.31 Germencik'te Öktem Zeytinyağı Fabrikası[103]

Öteki taraftan ise modern yöntemlerle üretim yapan zeytinyağı fabrikaları arasında amacın salt ekonomik kar olmadığı durumlar da vardır. Bunu Han Tümertekin'in İzmir, Bademli'de tasarladığı Angelos Organik Zeytinyağı Değirmeni'nde görmek mümkündür. 2017 Mies van der Rohe Ödülü için

[103] Bu fotoğraflar, yazar tarafından yerinde çekilmiştir (17.11.2019).

Türkiye'deki ön seçim listesinde yer almış olan proje üretim mekânı, misafirhane ve dükkandan oluşmaktadır (Şekil 3.32) (URL-9).



Şekil 3.32 Bademli'de Angelos Zeytinyağı Üretim Tesisi (URL-9)

3.3.4 Diferansiyel Mekân Olarak Zeytinyağı Üretim Mekânları

Diferansiyel mekân olarak zeytinyağı üretim mekânları; bağlamında diferansiyel olacağı öngörülerek yeniden üretilen zeytinyağı üretip mekânları ele alınmış olup Anadolu'da kısıtlı sayıda örneklere rastlanıldığı görülmüştür.

Arkeoloji alanında; üzerine çalışılmış zeytinyağı üretim mekânları ya da mekân kalıntıları, üzerinden geçen yüzyıllar sonucunda, geçmişi öğrenmek üzere yol gösterici olarak kullanılmakta ve antik kentlerde sergilenmektedir.

Mimarlık alanındaki yaklaşım ise Arkeoloji'den çok da farklı değildir. Örneğin çalışma kapsamında incelenen -çoğunluğu Restorasyon ölçeğinden temellenen- zeytinyağı üretim mekânı üzerine yedi tezden altı tanesi atıl bulunan ilgili zeytinyağı üretim mekânını müzeye dönüştürmeyi ve bir tanesi de tadım atölyesine dönüştürmeyi önermiştir[104]. Mevcut durum da buna paraleldir: Bu mekânların Akdeniz kıyı bölgelerinde yoğunlaşmasına da paralel olarak gelecek planları genellikle agro-endüstriyel turizm, gurme turizmi, gastro turizm, oleo-turizm gibi popüler turizm türleri üzerinden yapılmış ve mekânların odak merkezi olarak yeniden kullanımı amaçlanmıştır (Şekil 3.33). Bu yaklaşım, kültürel mirasın fiziksel varlığının korunmasını sağlarken mekânı sergi objesine dönüştürmesi sebebiyle oldukça da tehlikelidir. Bu noktada dönüşümün

[104] Bu çalışmalar Lim (1997), Kibar (2008), Akın (2014), Kıncı (2014), Bilgin (2015), Yıldız (2017) ve Pulant'a (2019) aittir.

arkasındaki nihai amacın kâr elde etmekten ziyade kültürel değerlerin sürekliliğini sağlamak olduğu unutulmamalıdır[105].

potansiyel turizm kategorileri	zeytinyagı turizmi ile baglantısı
Endüstriyel turizm	Zeytinyağı üretimi hakkında bilgi edinmek üzere gerçekleştirilen zeytinyağı fabrikaları ziyaretleri
Çiftlik turizmi	Zeytin bahçelerine ziyaretler ve mevsiminde uygulamalı zeytin hasadı deneyimi
Kırsal turizm	Zeytinyağı üretilen bölgelere ziyaretler; kırsal çevredeki kültürel veya doğal miras
Mutfak turizmi	Zeytinyağının organoleptik özellikleri hakkında keşif amaçlı konuşmalar, zeytinyağı tadımları, ana bileşeni zeytinyağı olan tipik yemekler ve yemek deneyimleri
Etnografık turizm	Yüzyıllar boyunca topluluklar tarafından kullanılan gelenekleri, yaşam tarzlarını ve aletleri sergileyen zeytincilik ve zeytinyağı müzelerine ziyaretler
Arkeolojik turizm	100 yıldan eski zeytinyağı üretim tesislerinin izlerini taşıyan arkeolojik alanlar
Kültür turizmi	Zeytinyağının çeşitli sanatsal ifade biçimleri üzerindeki etkisini gösteren kalıcı veya geçici kültürel-sanatsal sergi ziyaretleri
Ekoturizm	Doğal zeytin peyzajı olan, açık havada ve zeytin çiftliklerinde faaliyetlerin yürütülen turizm faaliyetleri
Kent turizmi	Zeytincilik mirasıyla bağlantılı kültürel turizm kaynaklarına sahip kasabalara/şehirlere turizm

Şekil 3.33 Zeytincilik kültürüyle ilgili alternatif turizm potansiyelleri[106] (Ruiz, 2011) (Yerliyurt ve Manisa, 2014)

Turizm eksenli olarak atıl fabrika-mekânlara zeytinyağı müzesi, sergi alanı, kültür merkezi, üretim deneyim mekânları, açık ve kapalı faaliyet alanları, kafe, restoran vb. fonksiyonların yüklendiği örnekler arasından en bilinenler Midilli'deki Agia Parakevi Zeytinyağı Üretim Endüstri Müzesi ve Vrana Zeytinyağı Müzesi, Küçükkuyu'daki Adatepe Zeytinyağı Müzesi'dir (Şekil 3.34). Bunlar arasından Adatepe'deki müze, aslen zeytinyağı üretim kompleksi içerisindeki sabunhane binasıdır. Buna paralel olarak sabunhane binalarının da farklı işlevler ile kullanılması söz konusu olmuştur. Örneğin Fransa Marsilya yakınlarındaki Marius Fabre Sabun Fabrikası hem müze hem de üretim merkezi, Lübnan Sayda'daki Sayda Sabun Fabrikası müze, Amerika Minneapolis'teki National Purity Soap Company'nin eski fabrika binası ise sanat galerisi, atölye, film gösterimi vb. fonksiyonlarla kullanılmaktadır (Akın, 2014).

[105] Ekonomik kazanç kaygısının kültürel mirası korumanın önüne geçmesi sonucunda, mekânın tüketimi söz konusu olmaktadır.
[106] Yazar tarafından kısaltılarak ve Türkçe'ye çevrilerek aktarılmuştur.



a. Agia Paraskevi Zeytinyağı Üretim Endüstri Müzesi (URL-11)

b. Adatepe Zeytinyağı Müzesi (URL-12)

Şekil 3.34 Zeytinyağı müzesine dönüştürülmüş fabrika-mekânlar

Farklı fonksiyonlarla kullanılan bu zeytinyağı üretim mekânlarının yanında bir de zeytincilik kültürünün gelecek nesillere aktarılabilmesi amacıyla ülkemizde Kuşadası'nda Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Müzesi ve Urla'da Köstem Zeytinyağı Müzesi kurulmuş, zeytinyağı üretimi için gerekli teçhizatlar sergilenilirken farklı dönemlere ait üretim mekânları da taklit edilmeye çalışılmıştır (Şekil 3.35).



a. Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Müzesi'nin orta bahçesi ve içerisinden fotoğraflar

b. Köstem Zeytinyağı Müzesi'nin giriş cephesi ve içerisinden fotoğraflar

Şekil 3.35 Zeytinyağı müzesi olarak üretilmiş müze-mekânlar[107]

[107] Bu fotoğraflar, sırasıyla 18.09.2019 ve 27.10.2019 tarihlerinde yazar tarafından çekilmiştir.

Bunlara ek olarak, zeytinyağı üretim mekânlarının asıl işlevinden oldukça farklı, başka işlevler ile kullanıldığı durumlar da söz konudur: Ayvalık'taki Emin Kantarcı Zeytinyağı Fabrikası'nın Piu-Roma Cafe'ye, Emin Süner Zeytinyağı ve Sabun Fabrikası'nın Sızma Han Butik Otel'e ve bir başka zeytinyağı-sabun fabrikasının da Bacacan Otel'e dönüştürülmesi buna örnek verilebilir (Şekil 3.36) (Yıldız, 2017).



a. Piu-Roma Cafe b. Sızma Han Butik Otel c. Bacacan Otel

Şekil 3.36 Farklı işlevler ile kullanılan zeytinyağı fabrika-mekânları (URL-12)

Ayrıca bu mekânların kullanımına yönelik bir başka potansiyel ise mekânların daha önce olduğu şekliyle üretime açılmasının sağlanmasıdır. Günümüzde birçok insan, yaşam kalitesini yükseltmek üzere geleneksel yöntemlerle üretilen daha sağlıklı ürünleri tercih etmeye başlamıştır, zeytinyağı da Akdeniz insanları için bunların başında gelen gıdalardan biri olması yönüyle oldukça önemlidir. Bu bağlamda içerisinde geleneksel yöntemlerle üretimin yapıldığı fabrika-mekânların enerji sistemlerinde yenilemeler yapılarak yeniden kullanımı söz konusu olabilir.

4
KARABURUN YARIMADASINDA ZEYTİNYAĞI ÜRETİM MEKÂNLARI

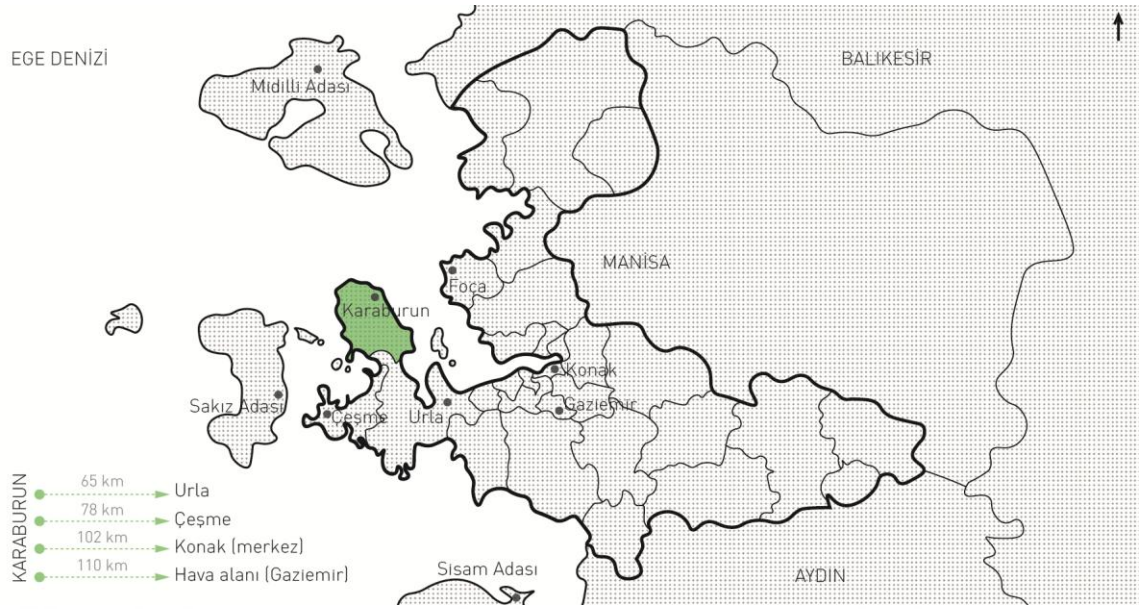
6.000 yıllık bir geçmişe sahip olan Karaburun Yarımadası, hem "üretim" ve "mekân" kavramları hem de "zeytin" ve "zeytinyağı" ürünleri kadar kadim olan bir coğrafi oluşumdur. İzmir'in kuzeybatısında yer alan, güneyi ile karaya bağlı ve üç tarafı Ege Denizi ile çevrili olan -Antik Dönem adıyla- Mimas, Ovidius'a[108] göre Tanrıça Athena'nın zeytini yetiştirdiği ilk yerdir. O zamandan günümüze süregelen zeytin ve zeytinyağı üretim faaliyetleri, yarımadanın önemli geçim kaynaklarının başında gelmiştir. Ayrıca yarımada; Batı Anadolu kıyısı içerisinde, engebeli topoğrafik yapısı nedeniyle, bakir kalabilmiş ender kırsal alanlardan biri olması yönüyle de oldukça önemlidir[109].

Çalışma alanının seçiminde etkili olan bu açılımlar; aynı zamanda 3. Evrimin Tanığı Olarak Zeytinyağı Üretim Mekânları başlığı altında örnekler verilerek işlenen zeytinyağı üretim mekânlarının da bu bölümde, belirli coğrafi sınırlar içerisinde detaylıca ele alınmasına olanak sağlamıştır. Bunları, yerinde tespiti ve "okuma ölçütünün belirlenmesi" yoluyla da analizi yapılmış "Karaburun Yarımadası zeytinyağı üretim mekânları"nda görmek mümkündür.

4.1 Üzerine Okuma Yapılan Mekân: Karaburun Yarımadası

Karaburun; güneyde Çeşme ve Urla, batıda Sakız Adası, kuzeyde Midilli Adası ve doğuda Foça ile komşu olan İzmir'e bağlı bir ilçedir. Kent merkezinin 102 km kuzeybatısında yer alan ilçe; coğrafi konumu dolayısıyla Foça ile birlikte İzmir Körfezi'nin girişini tutmaktadır (Şekil 4.1).

[108] Publius Ovidius Naso (MÖ. 43 - MS. 17), Romalı bir şairdir.
[109] Ayrıca; bu durum Mimarlık alanındaki üretim mekânına dair çalışmaların genelinin kar marjının yüksek olduğu, kent merkezi içerisinden seçilmesine de bir tepki niteliğindedir.



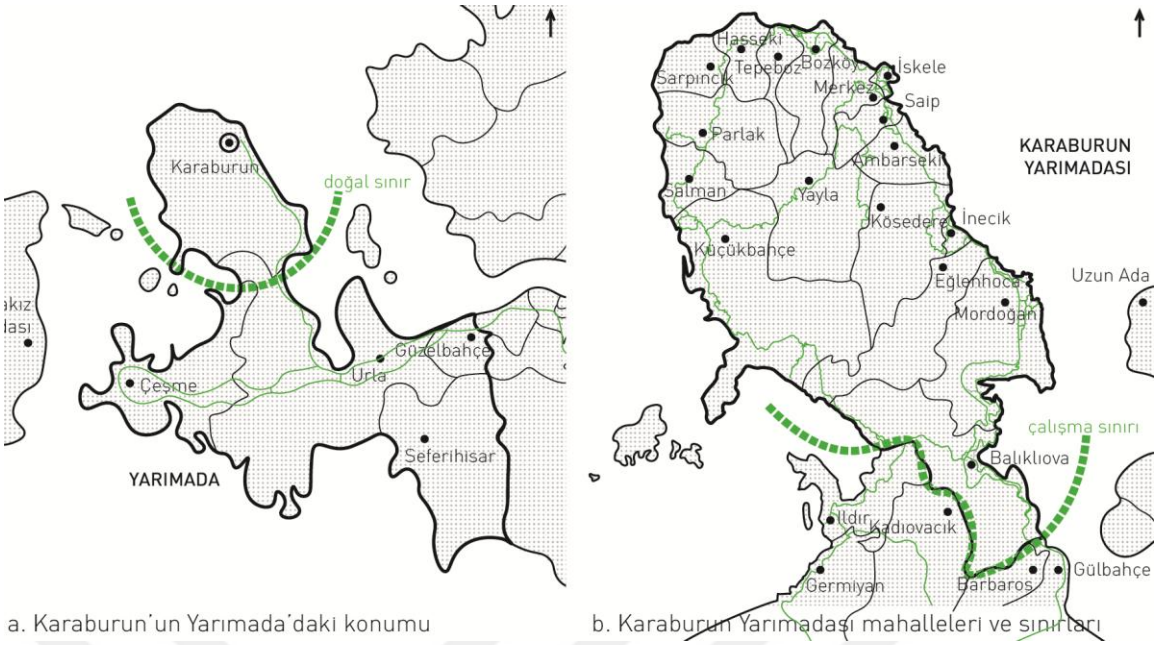
Şekil 4.1 Karaburun ilçesinin konumu[110]

Yarımada ise İzmir'de, deniz kıyısında yer alan, 171.000 ha'lık alanıyla Karaburun, Çeşme, Seferihisar, Urla ve Güzelbahçe ilçelerinin tamamını kapsayan bir coğrafi söylemdir. Bu söylem, denize doğru çıkma yapmış olmaları ve böylece daha da özelleşmeleri nedeniyle Çeşme, Karaburun ve Urla ölçeğinde de kullanılmaktadır (URL-13). Buna istinaden, çalışma alanı olarak seçilen Karaburun Yarımadası bir idari yapılanmayı değil, coğrafi oluşumu ifade etmektedir.

Bu oluşumun doğal sınırını yarımadanın daraldığı Gerence Körfezi ile Balıklıova arasında görmek mümkündür. İdari olarak ele alındığında ise Karaburun ilçesinin tamamını içine alan bu sınırın, Urla'ya bağlı Balıklıova Mahallesi'nin de kayda değer bir kısmını kapsadığı görülmüş, çalışmanın genelinde kolaylık sağlanması amacıyla da Balıklıova'nın tamamı, yarımada kapsamına dahil edilmiştir[111] (Şekil 4.2).

[110] Bu haritalar, yazar tarafından İzmir Kent Rehberi'nden (URL-14) yararlanılarak oluşturulmuştur.

[111] Karaburun Yarımadasının çalışma alanı olarak ele alındığı diğer çalışmalar da incelenmiş ve Balıklıova'nın da çalışma sınırları içerisinde ele alındığı fark edilmiştir. Bu haliyle yarımada 16'sı Karaburun'a ve 1'i de Urla'ya bağlı 17 mahalleden oluşmaktadır.



Şekil 4.2 Çalışma alanının tanımlanması, Karaburun Yarımadası[112]

Bu haliyle 468 km^2 yüz ölçümüne sahip olan Karaburun Yarımadasına (URL-15) karayoluyla ulaşım, kent merkezinden Urla-Çeşme sahil yolu veya İzmir-Çeşme otoyolu ile sağlanabilir. Her iki alternatifte de Gülbahçe Kavşağı'ndan Balıklıova'ya doğru yönelmek gerekmektedir. Yarımada içerisindeki ulaşım ise temelde sahile paralel olan virajlı, eski yol -303- üzerinden sağlanmaktadır. Ayrıca Karaburun ilçe merkezine kadar uzanan, İzmir-Çeşme otobanı ile bağlantılı alternatif bir yol daha bulunmakta ve bu da yarımadanın doğu kıyılarının daha kolay ulaşılabilir olmasını sağlamaktadır. Doğu kıyılarından başlamak koşuluyla yarımada sırasıyla Balıklıova, Mordoğan, Eğlenhoca, Kösedere, İnecik, Amberseki, Saip, İskele, Merkez, Bozköy, Tepeboz, Hasseki, Sarpıncık, Parlak, Salman ve Küçükbahçe mahalleleri şeklinde deneyimlenebilir.

Karaburun Yarımadası topoğrafya bakımından oldukça engebeli bir karaktere sahiptir (Sintaç, 2000). En önemli yükseltisini yarımadanın ortasında uzanan, yüksekliği 1.218 m olan Bozdağ oluşturmakta ve dağlar denize dik olarak uzanmaktadır. Bu durum yarımadanın girintili çıkıntılı, kayalık ve dik bir kıyıya sahip olmasına neden olmuş; dolaylı olarak da yarımadada tarım, ulaşım, turizm vb. zorlaşmıştır. Böylece yarımada komşuları -Çeşme ve Urla- gibi kentleşmemiş aksine kırsal karakterini korumuştur (A. E.Yavuz, 2012).

[112] Bu haritalar, yazar tarafından İzmir Kent Rehberi'nden yararlanarak oluşturulmuştur.

Yarımadanın hakim iklimi, tipik Akdeniz iklimidir; buna bağlı olarak bitki örtüsü makiliklerden oluşmakta ve bunların başında deliceler gelmektedir (A. E. Yavuz, 2012). Yarımadada 15'i endemik, 4'ü de nadir türler arasında yer alan 384 bitki türü bulunmaktadır (Nurlu, Erden, Öztürk, Güvensan, ve Türk, 2008). Bu zengin floraya ek olarak, yarımada faunası da oldukça geniştir; özellikle nesli tükenmekte olan Akdeniz fokları, su samuru, karakulak, yırtıcı kuşlar ve deniz kuşları bakımından bölge önemli bir biyosfer rezerv alanıdır (Sarıçam, 2007).

Morfolojik ve iklimsel özellikleri ortaya koyulan Karaburun Yarımadası, oldukça köklü bir geçmişe sahiptir. Bu geçmişi Mitoloji, Arkeoloji ve Tarih alanlarında da görmek mümkündür. Mitoloji alanındaki efsanelerden en bilinenleri Yunan devi olan Rüzgarlı Mimas'ın hikayesidir (A. E. Yavuz, 2012). Bu hikayenin yarımadanın mevcut durumuyla kurduğu bağ da oldukça ilginçtir. Rüzgarlı Mimas'ın Zeus tarafından üzerine demir dökülerek sonsuza dek gömüldüğü Bozdağ çevresinde, bugün birçok maden ocağı ve rüzgar tribünü bulunmaktadır

Arkeolojik olarak ele alındığında; yarımadanın tarihlenebilmiş en eski dönemi, Çakmaktepe mevkii kalıntılardan hareketle, MÖ. 4.000'li yıllardır (Koşay ve Gültekin, 1949). Yarımadada yapılan sınırlı sayıdaki yüzey çalışmalarında, yer yer Helenistik ve Roma Dönemlerine ait kalıntılara da rastlanılmıştır. Fakat bölgenin topoğrafik yapısı, dar bir kıyı şeridine sahip olması, buna bağlı olarak tarım alanının az olması, üç tarafı denizlerle çevrili olduğundan bolca rüzgar alması, doğal limanın az olması ve ticaretin de yalnızca deniz yoluyla yapılabiliyor olması gibi nedenler bölgede büyük yerleşimlerin bulunma olasılığını düşürmüştür (Pınarcık, 2015).

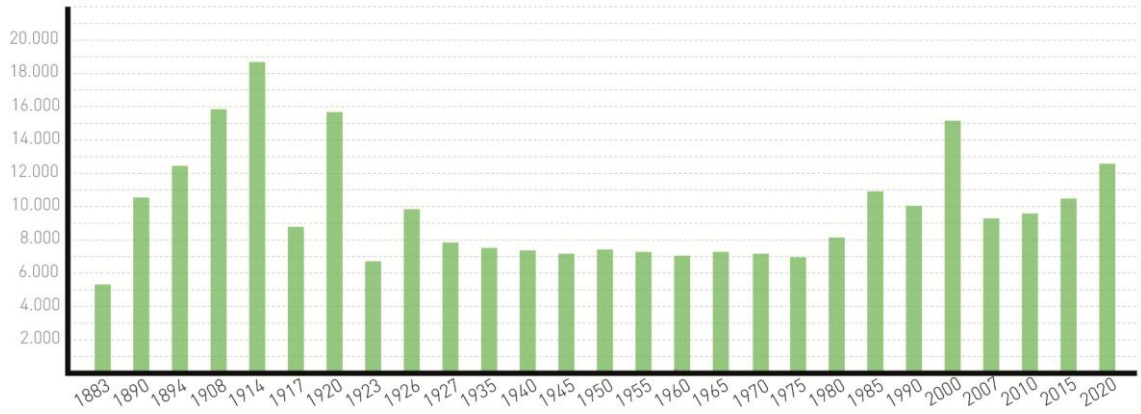
Karaburun Yarımadası tarihsel olarak ele alındığında ise tarih öncesi dönemlerden günümüze, farklı medeniyetlere -Erythrai, Persler, Aydınoğulları, Osmanlı Devleti ve Türkiye Cumhuriyeti- ev sahipliği yaptığı ve bu durumun da mekâna dair önemli kimlik değerleri oluşturduğu görülmüştür (Şekil 4.3).



Şekil 4.3 Karaburun Yarımadasının tarihsel gelişimi

Bu birikimlere paralel olarak yarımadanın nüfus miktarında; 1912-1913 Balkan Savaşları, 1922 İzmir'in Yunan işgalinden kurtuluşu ve 2000 yıllarından hemen sonra önemli kırılmalar yaşanmıştır (Şekil 4.4). Bunlardan ilk ikisi -yarımada nüfusu içerisinde toplam nüfusun yarısını oluşturan- Rumların yarımadadan Yunan topraklarına göç etmesi nedeni iken[113] (Ş. Işık, 2000) üçüncüsünün ise adrese dayalı nüfus kayıt sistemine geçilmesinden dolayı olduğu düşünülmüştür: Özellikle 1975'ten sonra, yarımadada turizm amaçlı konutlar yoğunlaşmış ve buna bağlı olarak da bölgedeki yazlıkçı ve günlük turist sayısı mevsimsel olarak artış göstermiştir. Bu durumun gerçekleşmesinde 1967'de Çeşme Ayrımı ile Mordoğan ve 1970'lerde de Mordoğan ile Yeniliman arasına asfalt karayolu yapılması etkili olmuştur (Ş. Işık, 2000).

[113] Yarımada nüfus miktarında, ikinci kırılmanın yaşanmasına ayrıca Kurtuluş Savaşı'nda verilen kayıplar da neden olmuştur.



Şekil 4.4 Karaburun Yarımadasının yıllara göre nüfus miktarı[114]

Karaburun Yarımadası ekonomik etkinlikler açısından ele alındığında; -engebeli yapısına rağmen- başta tarımsal üretim olmak üzere hayvancılık, balıkçılık, madencilik, zanaat ve turizm önemli geçim kaynaklarını oluşturmuştur (A. E. Yavuz, 2012). Çalışmanın kapsamı ile olan ilişkisi bağlamında yarımadada; Antik Dönemden beri süregelen tarımsal etkinlikler, üzüm ve zeytin üretmeye yönelik gerçekleşmiş ve elde edilen ürünlerden de şarap ve yağ üretilmiştir (Ş. Işık, 2000). Antik Dönemde hem Strabon[115] hem de Plinius; yarımadayı içine alan Erythrai'nin Klazomenai, Smyrna ve Khios ile birlikte en iyi şarapların üretildiği kentlerden biri ve Batı Anadolu'nun genelinin de zeytinlikler açısından oldukça zengin olduğunu belirtmiştir (Malay, 1982).

Bu tarımsal etkinliklerin bir yansıması olarak; 16. yüzyılda Bozköy, Küçükbahçe, Salman ve Boynak'ta toplam 45, Kösederesi'nde 25 değirmen bulunduğu ve bunlar arasından her ikisinin de 21'inin zeytinyağı değirmeni olduğu anlaşılmıştır[116] (Ş. Işık, 2000). Ayrıca 17. yüzyılda yarımadaya gelen Evliya Çelebi de seyahatnamesinde yarımadayı şöyle tariflemiştir: "...Sığla sancağına bağlı yüz elli akçelik ulu bir kazadır. Ve İzmir mollasının arpalığıdır. Bir camisi, bir hamamı ve yedi dükkanı vardır. Cennet misali zeytinlik köyleri vardır... Verimli zeytinlikleri ve bağları vardır. Ve bu kazada yetişen lezzetli zeytinlerin yeryüzünde bir eşi yoktur..." (Temizkan ve Akan, 2013). Goffman (1990) ise bu tarımsal etkinliklerin ikincil ürünlerinin yarımadada ticari etkinlikleri

[114] Bu grafik, Ş. Işık (2000), (URL-16) ve (URL-17) kaynaklarından yararlanılarak yazar tarafından oluşturulmuştur.
[115] Strabon (MÖ. 64 -MS. 24) Yunan tarihçi, coğrafyacı ve filozoftur.
[116] Geriye kalanlar ise yel değirmeni ve su değirmenidir (Ş. Işık, 2000).

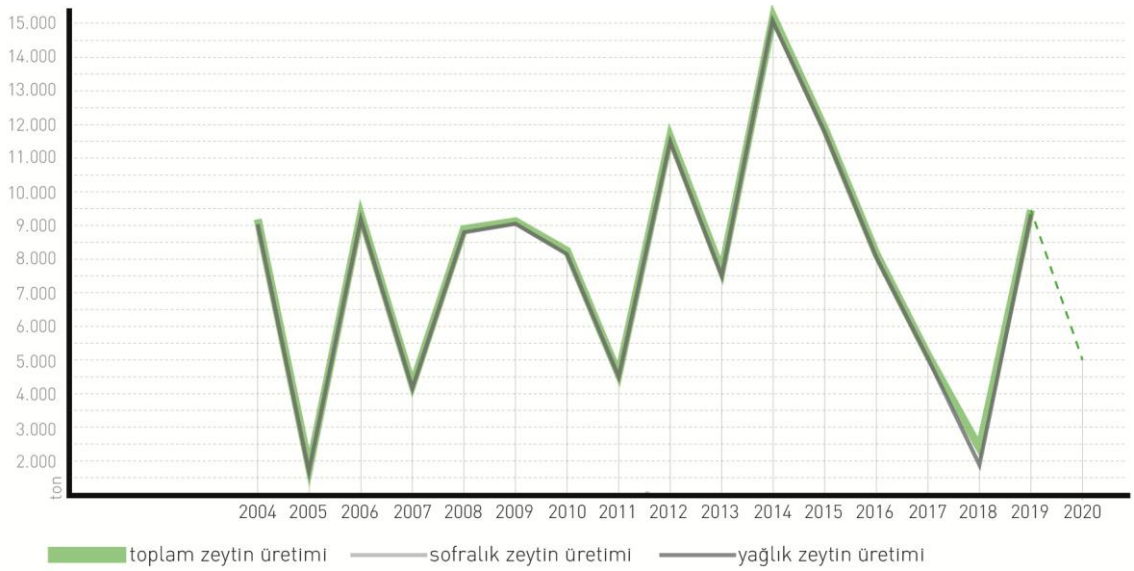
oluşturduğunu belirtmiştir: Çevre yerleşmelerde elde edilen şarap ve zeytinyağı ürünleri, yarımadanın batısında Karareis, Denizgiren, Eğriliman ve doğusunda da Saip, Kösederesi, Mordoğan iskeleleri üzerinden Sakız, Yunan adaları ve diğer ülkelere taşınmış böylece ticaret yapılmıştır.

Yarımadanın tarımsal üretim anlamında en verimli olduğu dönem 19. yüzyıl sonu 20. yüzyıl başı, -nüfusun yarısını oluşturan- Rumların bölgeden ayrılmadan önceki dönemidir. Bu durumun gerçekleşmesinde topoğrafyanın Rumlar tarafından teraslanarak verimli kullanımı ve iklime uygun olarak yapılan bağ ve zeytin üretimi etkili olmuştur. 1923-1940 arasında ise Balkan Ülkeleri'nden gelen göçmenlerin iskan ettirildiği yarımadada nüfus, bölgenin karakteristik özelliklerinin bir sonucu olan bağcılığa dayalı tarıma uyum sağlayamamış ve bağları bozarak yerine daha iyi bildikleri tütün tarımına başlamışlardır (Ş. Işık, 2000). 1980'lerden sonra yarımadada tarımsal faaliyetler artmıştır: Sulu tarımın yapılabilir olmasıyla birlikte enginar, portakal, mandalina yetiştirilmeye başlanmış ayrıca kesme çiçek -nergis, sümbül- ile bağ ve zeytinliklerin canlandırılması söz konusu olmuştur. 2000'li yılların başında zeytinlik arazileri yarımadanın önemli bir kısmını tutmuş, bazı köylerde zeytin depolama ve işleme mekânları üretilmiştir (Sintaç, 2000).

2019 güncel verilerine göre yarımadada 37.585 dekar tarım alanı bulunmakta; bu alanın %86'sını -32.534 dekarını- zeytinlik arazileri oluşturmaktadır (TÜİK-3). 2004'ten 2019'a kadarki son 16 yıllık süreç incelendiğinde, Karaburun Yarımadasında yer alan zeytinlik arazilerinin %22,3 oranında (TÜİK-1, 2020) ve toplam zeytin ağacı sayısının da %50 oranında arttığı görülmüştür. 2004 yılında bu ağaçların %92.8'i ve 2019 yılında da %83.6'sının meyve verdiği tespit edilmiştir (TÜİK-2, 2020). Bu durum; yarımadada zeytinlik arazi miktarının artarken, birim alana düşen zeytin ağacı sayısının da yaklaşık iki katından fazlaya çıktığını ve bu ağaçların bir kısmının da meyve veremeyecek kadar genç olması sebebiyle henüz verimsiz olduğunun göstergesidir.

Ayrıca bu süreç içerisinde, yarımadada yıllık ortalama zeytin üretim miktarı yaklaşık 7.934 ton olup üretim istikrarlı değildir: Yıllık üretim miktarlarının genellikle yok yıllarında var yılındaki üretimin yarısından azına kadar düştüğü görülmüştür (TÜİK-2, 2020). Bu durumun gerçekleşmesinde bölgede zeytin

üretiminin, susuz tarım şeklinde ve -yarımadanın engebeli yapısı nedeniyle- ilkel yollarla sürdürülmesinden kaynaklandığı düşünülmektedir. Bir başka etken olarak ise bölgede miras yoluyla küçülmüş olan zeytinliklerin bakılmaması ve hasat edilmemesi gösterilebilir. Ayrıca Şekil 4.5'ten anlaşıldığı üzere yarımadada daha çok yağlık zeytin üretimi söz konusu olmuştur: 2019 yılında sofralık zeytin üretimi, toplam zeytin üretiminin %0,11'idir[117] (TÜİK-3, 2020).



Şekil 4.5 Karaburun Yarımadasında son 16 yılda toplam zeytin, sofralık ve yağlık zeytin üretim miktarlarının değişimi[118]

Yarımadada gerçekleştirilen bu köklü zeytincilik faaliyetleri[119] nedeniyle yarımada birçok araştırmacı tarafından agro ve ekoturizm gibi alternatif turizm modellerine uygun olarak ele alınmıştır. Bu çalışmalarda; bazı zeytinliklerde çiftliklerin kurulması; bu çiftliklerde de turistlere hasat, yetiştiricilik, zeytinyağı üretimi vb.nin deneyimletilmesi, tadım atölyelerinin düzenlenmesi ve ilgili konular hakkında uygulamalı-teorik eğitimlerin verilmesi önerilmiştir (Metin vd., 2017). Bu temayı aynı zamanda gastronomi turizmi açısından da ele almak

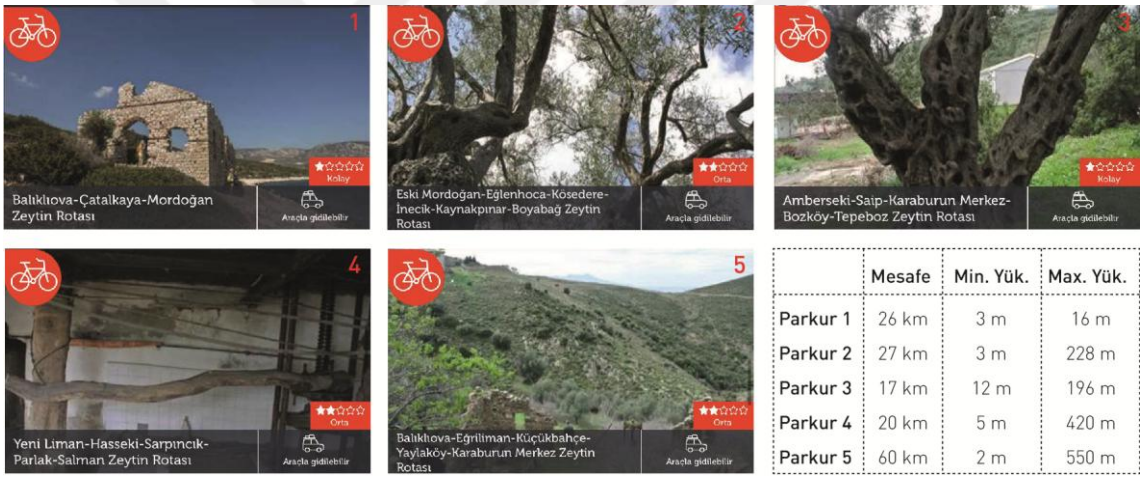
[117] Yarımadada yetiştirilen sofralık zeytin oldukça özel bir zeytindir. Hurma zeytini adı verilen bu zeytin; herhangi bir fiziksel ya da kimyasal işlem görmeksizin, yoğun rüzgarın ve denizden gelen nemin etkisiyle ağacın dalında kendiliğinden yenilebilir hale gelmektedir (Ünsal, 2016).

[118] Bu grafik, TÜİK-2 ve TÜİK-3 (2020) verilerine dayanarak yazar tarafından oluşturulmuştur.

[119] Bu durumu yarımada bulunan silik yer adları üzerinden de okumak mümkündür: İmamzeytinliği ve Sihtinlisazak (Küçükbahçe), Palatırlıdere (Bozköy), Delicedeermentepesi (Mordoğan), Delicelitepe (Parlak), Zeytindeermeni (Eğlenhoca), Delceboğazı (Kösedere), Aşlamacık (Ambarseki, Saip) ve Fabrikaönübatığı (Mordoğan). Bu adlar, bölge tarihinde zeytinin önemini ve zeytinyağı üretim mekânlarının da bir "landmark" olarak kullanımını ortaya koymaktadır (Köse, 2014).

mümkündür. Konuyla ilgili bir çalışmada, yarımadadaki mevcut üretim alanları ve satış yerleri tespit edilmiş, potansiyel yeni alanlar ortaya koyularak tematik bir rota tayin edilmiştir. Bu durumun ise yarımadanın kimlik değerlerini yükselteceği ve imajında olumlu etki yaratacağı öngörülmüştür[120] (Erşen, 2017).

Tematik rota oluşturma konusunda yarımadada yapılan en önemli çalışma ise İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin Yarımada Projesi kapsamında "Zeytin Yolu" adı altında yapılmıştır[121]. Bu bağlamda İzmir'in belirli bölgelerinde anıt zeytin ağaçları, zeytinyağı üretim mekânları, seyir terasları, zeytinyağı üretim sürecinde kullanılan donatılar "Zeytin Yolu" adını verdikleri yedi etap -Karaburun, Çeşme-Urla, Urla, Seferihisar, Güzelbahçe-Seferihisar, Menderes ve Selçuk- üzerinden turistik bir şekilde ortaya koyulmuştur. Karaburun Yarımadası da bu bağlamda ilk etap olarak ele alınmış ve beş parkur tanımı yapılmıştır (Şekil 4.6) (URL-2).



	Mesafe	Min. Yük.	Max. Yük.
Parkur 1	26 km	3 m	16 m
Parkur 2	27 km	3 m	228 m
Parkur 3	17 km	12 m	196 m
Parkur 4	20 km	5 m	420 m
Parkur 5	60 km	2 m	550 m

Şekil 4.6 Karaburun Yarımadasında zeytin yolu parkurları (URL-2)

[120] Bölgenin agro ve eko turizm için değerlendirilmesi sadece zeytin üzerinden gerçekleşmemiş, çalışmalarda yaygın keçi yetiştiriciliği, bağcılık, baharat, ot üretimi vb. de söz konusu edilmiştir (Erşen, 2017) (Metin & diğerleri, 2017). Ayrıca bölgenin nesli tükenmekte olan hayvanları da barındırması başka bir çekici etki yaratmaktadır (Sarıçam, 2007). Kamp alanları, yerel mutfak festivalleri, flora keşif rotaları, kaya tırmanışları, tarihi yapıların restore edilerek rekreasyon alanı olarak tahsisi, kısa süreli etkinlikler vb. öneriler de mevcuttur. Tüm bunların ise Karaburun Yarımadası için kentleşmeye yönelik bir tehdit oluşturmaksızın yapılması oldukça önemlidir (Genç & Levi, 2016).

[121] Bu proje kapsamında varlık odaklı bir yaklaşım ile yarımadanın tarım, yerleşim yapısı ve kültür, turizm, çevre ve enerji ile yenilik ve girişimcilik konularındaki halihazır durumları ortaya koyulmuş, sürdürülebilir kalkınma amaçlı yeni potansiyeller tartışma konusu edilmiş ve bunun için de etaplı hedefler belirlenmiştir. Bu çalışmalar da "İzmir Yarımada Sürdürülebilir Kalkınma Stratejisi" ile raporlanmıştır.

4.2 Okuma Ölçütünün Üretimi

Çalışma kapsamında; Karaburun Yarımadasında tespiti yapılmış zeytinyağı üretim mekânlarını analiz etmek üzere ortaya koyulan okuma ölçütleri çalışmanın kavramsal kısmını oluşturan 2. Üretme Eylemi Bağlamında Mekânın Evrimi ve kapsamını oluşturan 3. Evrimin Tanığı Olarak Zeytinyağı Üretim Mekânları başlıkları içerisinden üretilmiştir. Bu üretim iki matrisli bir okuma şeklinde organize edilmiş ve bu matrisler de şu iki soru etrafında kurgulanmıştır: Tespiti yapılmış olan zeytinyağı üretim mekânları zamansız bir şekilde ele alındığında; ortak mekânsal özellikleri var mıdır, varsa nelerdir? İlgili üretim mekânları mekân dönemleri şeklinde, ele alındığında, kendi içerilerinde bir sınıflanma var mıdır, varsa nelerdir?

Bu bağlamda ilk soruyu cevaplamak üzere 2.2.3. Lefebvreci Mekân Teorisinin Üçüncü İçerimi başlığı altında incelenen "mekansal üçlü" mekânın analiz edilerek anlaşılması için kullanılmıştır. Bu üçlünün her bir unsuru, kendi içerisinde alt başlıklar şeklinde gruplanmış ve bu başlıklar da üretim mekânını okumak üzere ortaya atılan ölçütlerden oluşmuştur. Tespiti yapılmış üretim mekânları -örneğin X01- bu ölçütler bağlamında sorgulanmıştır (Şekil 4.7).

	algılanan	tasarlanan	yasanan
X01 Karaburun Yarımadasında tespit edilen zeytinyağı üretim mekânlarından biri	**YER:** mahalle/köy, merkeze uzaklığı, ürüne uzaklığı **DENEYİM:** ulaşım durumu, suyla ilişkisi, ZÜM-ZÜM ilişkisi	**BOYUT:** taban alanı, hacim, kat sayısı, kot farkı **AÇIK ALAN:** açık alan kullanımı, tanımlı bahçe **DONATI:** zeytinin ezilmesi, hamurun sıkılması, yağın ayrışması **ENERJİ:** enerji tipi, baca durumu **ANALİZLER:** strüktür, doğal ışık, zeytinin dolaşımı, ekleme çıkarma, kütle oluşumu, kütlesel oran	**DEĞİŞİM:** geçmiş durumu, mevcut durumu, gelecek durumu

Şekil 4.7 Mekânsal üçlüye dair okuma ölçütleri

Algılanan mekân, "yer" ve "deneyim" alt başlıkları altında incelenmiştir. "Yer" alt başlığı altında yapılan sorgulamalar şunlardır: X01 hangi mahalle/köyde bulunmaktadır? Mahalle/köy camii merkez kabul edilirse, X01'in merkeze olan

uzaklığı nedir?[122] X01'in ürüne yani yoğun zeytinlik alanlarına uzaklığı, haritalardan anlaşıldığı üzere nedir? "Deneyim" alt başlığı altında yapılan sorgulamalar ise şunlardır: X01'e ulaşım, kara-denizyollarından hangisiyle sağlanmaktadır ve bu yolun niteliği -birincil, ikincil, üçüncül, patika vb.- nedir? X01'in yakın çevresinde su ile ilişkilendirildiği -deniz, dere, kuyu vb.- bir durum var mıdır, varsa nelerdir ve ne kadar uzaklıkta yer almaktadır? X01'in yakın çevresinde başka bir zeytinyağı üretim mekânı var mıdır; varsa ne kadar uzaklıkta yer almaktadır?

Tasarlanan mekân, "boyut, açık alan, donatı, enerji" ve "analizler" alt başlıkları altında incelenmiştir. "Boyut" alt başlığı altında yapılan sorgulamalar şunlardır: X01'in taban alanı kaç m^2dir? X01'in hacmi kaç m^3tür? X01'in kat sayısı nedir? X01'de kot farkı var mıdır, varsa kullanım nasıldır? "Açık alan" alt başlığı altında yapılan sorgulamalar şunlardır: X01'in açık alan kullanımı söz konusu mudur, bahçesi var mıdır ve tanımlı mıdır? "Donatı" alt başlığı altında yapılan sorgulamalar şunlardır: X01'in zeytinin ezilmesi aşaması için ilgili kaç adet donatısı bulunmaktadır? X01'in zeytin hamurunun sıkılması aşaması için ilgili kaç adet donatısı bulunmaktadır? X01'in yağın ayrıştırılması aşaması için ilgili kaç adet donatısı bulunmaktadır? "Enerji" alt başlığı altında yapılan sorgulamalar şunlardır: X01'in tespiti yapıldığı haliyle üretimde kullandığı enerji tipi -insan gücü, hayvan gücü, su gücü, su buharı, benzin, elektrik- nedir? X01'in bacası var mıdır, var ise içerideki ateşin kullanım amacı nedir? Son olarak "analizler" alt başlığı altında yapılan sorgulamalar şunlardır: X01'in duvar-döşeme ve çatı strüktürü nedir? X01 doğal ışık alıyor mudur, alıyorsa duvar penceresi (dp) ya da tepe penceresi (tp) mi kullanılmıştır, bunların miktarı ve ölçüleri nelerdir? X01'de zeytinin dolaşımı, -3.2.2. Zeytinyağının Üretim Süreci başlığı altındaki aşamalara paralel olarak- plan üzerinde şematik olarak nasıldır? X01'de kütle, plan üzerinde, ekleme ya da çıkarmalar ile şematik olarak nasıl tanımlanmıştır? X01'de kütle, giriş cephesi üzerinde şematik olarak nasıl tanımlanmıştır? X01'de plan ve cephe üzerinde herhangi bir basit kütlesel oran var mıdır, varsa nelerdir?

[122] Mahalle/köy camisinin yoğun yerleşim alanından uzak konumlandığı durumlarda muhtarlık merkez olarak kabul edilmiştir. Örneğin, Sarpıncık'ta tespit edilen S01 ve S02 için çalışma bu şekilde yürütülmüştür.

Yaşanan mekân, "değişim" alt başlığı altında incelenmiştir: "Değişim" alt başlığı altında yapılan sorgulamalar şunlardır: X01'in geçmişteki durumuna dair ulaşılanlar nelerdir? X01'in mevcut durumuna dair ulaşılanlar -aktif, pasif, atıl, restorasyon aşaması- nelerdir? X01'in gelecek durumuna dair ulaşılanlar, var ise yeniden işlevlendirme planları nelerdir?

İkinci soruyu cevaplamak üzere ise 2.2.4. Lefebvreci Mekân Teorisinin Dördüncü İçerimi başlığı altında genel hatlarıyla incelenen "mekân dönemleri", 2.3. Üretim Mekânı başlığı altında bu genel hatların üretim ile sınırlandırılmasıyla oluşan "üretim mekânı dönemleri" ve son olarak da 3.3. Zeytinyağı Üretim Mekânı başlığı altında aktarılan zeytinyağı üretimi ile özelleşmiş "zeytinyağı üretim mekânı dönemleri"nin bilgisi kullanılmıştır. Bu bilgiler ışığında X01'in doğa-mekân, -yaşama mekânı içerisinde (YM) ya da çalışma mekânı olarak (ÇM)-atölye-mekân, -geleneksel (GY) ya da modern (MY) yöntemle üretim yapan-fabrika-mekân ve diferansiyel-mekân olarak zeytinyağı üretim mekânlarından hangisine tabii olabileceğine karar verilmiştir. Bunun için öncelikli olarak bulunabiliyor ise ilgili mekânın birinci görgü tanıklarına -sahip ya da mirasçıları-, bulunamıyor ise de mahalle muhtarı ya da mahalle sakinlerine, mekân hakkındaki bilgi durumları sorulmuştur. Bu bağlamda çalışmanın başında her bir mekân dönemine dair veri elde ederek zamansız bir okuma yapılması planlanmıştır fakat bu durumun tersi ile de karşılaşmak mümkündür (Şekil 4.8).



Şekil 4.8 Mekân dönemlerine dair okuma ölçütleri

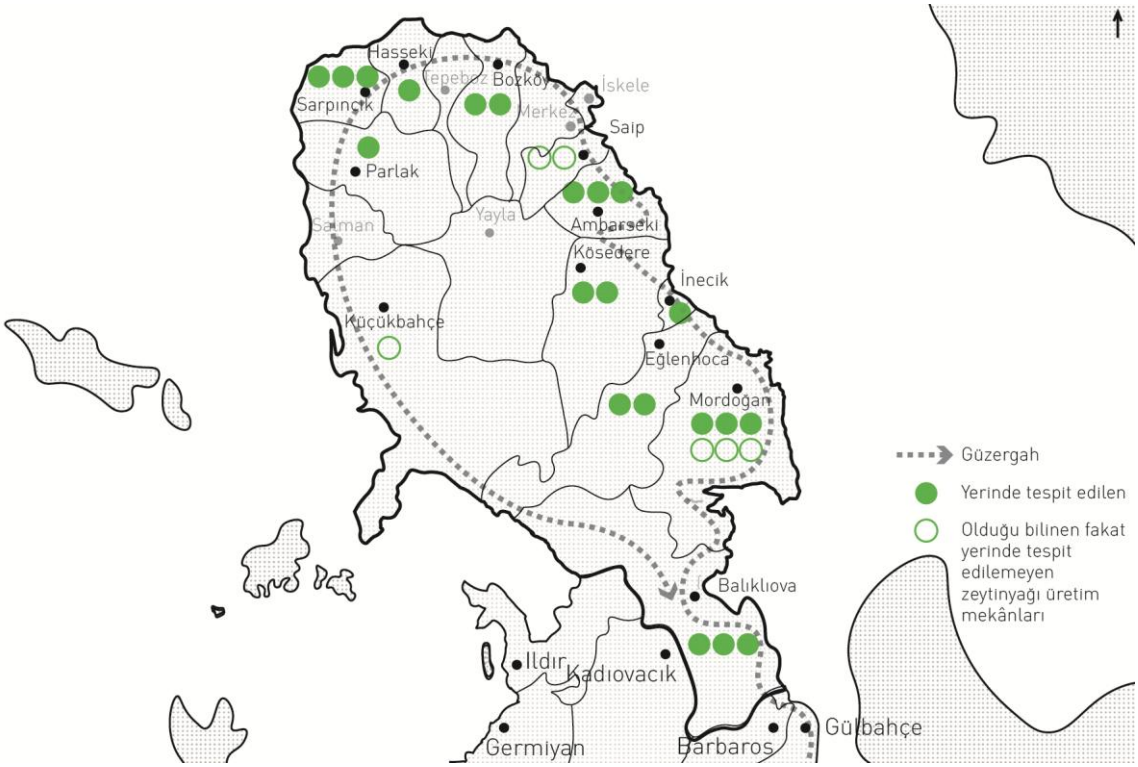
4.3 Karaburun Yarımadasında Zeytinyağı Üretim Mekânları Üzerine

Çalışmanın alan çalışmasını oluşturan Karaburun Yarımadasında zeytinyağı üretim mekânları, hem coğrafi hem de ürün bağlamında özelleşmiş olduğundan oldukça tanımlı bir grup mekâna işaret etmektedir. Bu mekânlar üzerine

öncelikli olarak "tespit ve haritalama" ardından da bunları "kataloglama" çalışması yürütülmüştür.

4.3.1 Tespit ve Haritalama

Karaburun Yarımadasında -literatür çalışmaları, mahalle muhtarları ile yapılan görüşmeler ve yerinde yapılan gözlemler sonucunda- birçok zeytinyağı üretim mekânı bulunduğu tespit edilmiş ve bu tespitler de Şekil 4.9'da haritalanmıştır.



Şekil 4.9 Karaburun Yarımadasında zeytinyağı üretim mekânları

Şekil 4.9'da görüldüğü üzere Karaburun Yarımadasında, güzergah boyunca sırasıyla tespit edilen zeytinyağı üretim mekânları şunlardır:

- Balıklıova Mahallesi'nde iki mekân -B01, B02- tespit edilmiştir. Bunlardan B01 atıl ve B02 marangoz atölyesi olarak yeniden işlevlendirilmiştir. Ayrıca B02'ye yaklaşık 150 uzaklıkta bulunan bir başka zeytinyağı üretim mekânının -B03- da tamamen yıkılarak yerine ticari bir birim yapıldığı, Muhtar Akın Yılmaz'dan öğrenilmiştir.
- Mordoğan Mahallesi'nde üç mekân -M01, M02, M03- tespit edilmiştir. Bunlardan M01 atıl, M02 aktif ve M03 de pasiftir.

- Eğlenhoca Mahallesi'nde iki mekân -E01, E02- tespit edilmiştir. Bunlardan E01 pasif iken E02 aktiftir.
- Kösedere Mahallesi'nde iki mekân -K01, K02- tespit edilmiştir. Bunlardan K01 atıl ve K02 de pasiftir.
- İnecik Mahallesi, Kaynarpınar'da bir mekân -IO1- tespit edilmiş olup onun da yalnızca bacası ayakta kalabilmiş geri kalanı yıkılmıştır.
- Amberseki Mahallesi'nde üç mekân -A01, A02, A03- tespit edilmiştir. Bunlardan A01 restorasyon aşamasında, A02 tiyatro atölyesi olarak yeniden işlevlendirilmiş ve A03 de aktiftir.
- Saip Mahallesi'nde iki mekân olduğu bilinmektedir (Uğurlu vd., 2004) fakat Muhtar Alev Erakın'dan alınan bilgi dahilinde mevcut restorasyon çalışmaları nedeniyle yerinde tespitleri yapılamamıştır.
- Bozköy Mahallesi'nde iki mekân -O01, O02- tespit edilmiştir. Bunlardan ikisi de atıldır.
- Hasseki Mahallesi'nde bir mekân -H01- tespit edilmiştir. İlgili mekân depo olarak yeniden işlevlendirilmiştir.
- Sarpıncık Mahallesi'nde üç mekân -S01, S02, S03- tespit edilmiştir. Bunlardan S01 pasif, S02 atıl ve S03 de yarı yıkılmış durumdadır.
- Parlak Mahallesi'nde bir mekân -P01- tespit edilmiş olup o da aktiftir.
- Küçükbahçe Mahallesi'nde yerinde tespit yapılamamıştır fakat Muhtar Ahmet Akgüloğlu tarafından bir mekân olduğu belirtilmiştir.

Toplamda 24 zeytinyağı üretim mekânı tespit edilmiş ve bunların 21'inin de tespiti yerinde sağlanmıştır. Bilinmesine rağmen yerinde tespiti yapılamayan mekânların ortaya çıkmasında ise yarımadanın topoğrafik yapısı nedeniyle her yere ulaşılamaması ve ilgili mekânların restorasyon aşamasında olması neden olmuştur.

4.3.2 Katalog Çalışması

Katalog çalışması ile, yerinde tespiti yapılmış olan zeytinyağı üretim mekânlarının tamamının analiz edilmesi çabası içerisinde olunmuştur. Çalışma kapsamında analiz edilen bu mekânlar sırasıyla Balıklıova Mahallesi'nde B01, B02; Mordoğan Mahallesi'nde M01, M02, M03; Eğlenhoca Mahallesi'nde E01;

Kösedere Mahallesi'nde K01, K02; İnecik Mahallesi'nde IO1; Amberseki Mahallesi'nde A01, Bozköy Mahallesi'nde O01, O02; Hasseki Mahallesi'nde H01; Sarpıncık Mahallesi'nde S01, S02 ve Parlak Mahallesi'nde P01'dir.

Yerinde tespiti yapılan 21 zeytinyağı üretim mekânından 16'sı analiz edilmiştir. Tespiti yapılmasına rağmen bazı mekânların analiz edilememesi ise mekânların tamamen yıkılmış olması -B03-, hacimsel olarak tahmin edilemeyecek kadar az kalıntıya sahip olması ile topoğrafik yapı, çevre bakımsızlığı -S03-, alan araştırması sonrasında yapılan görüşmelerden elde edilen bilgiler -A02- ve özel mülk olması nedeniyle fotoğraflanmasına rağmen yakın çevresine erişilememesinden -E02 ve A03- kaynaklanmıştır (Şekil 4.10).



a. E02'nin yoldan görünümü b. A03'ün yoldan görünümü C. S03'ün yoldan görünümü

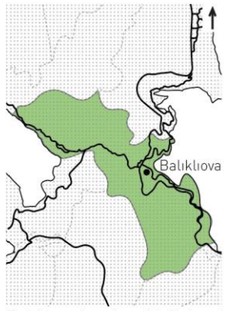
Şekil 4.10 Analizi yapılamamış zeytinyağı üretim mekânları

Analizi yapılan zeytinyağı üretim mekânları Şekil 4.11'den Şekil 4.26'ya kadar sırasıyla gösterilmiştir.

B01, Balıklıova'nın girişinde, merkez camiden 1120 m uzaklıkta, eski ve yeni yoğun yerleşim alanları, **kentsel gelişme alanı** içerisinde yer almaktadır. Ulaşım ikincil anayol üzerinden sağlanmaktadır.

Kendi dönemine göre ele alındığında, B01'in mahalle/köy merkezi yerine **ürüne daha yakın** olarak konumlanmıştır.

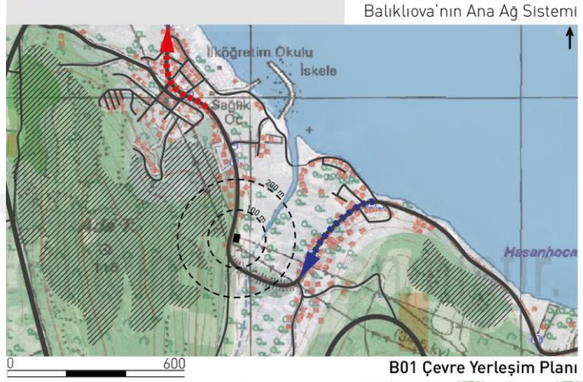
Ayrıca B01'in **denize ve dereye olan uzaklığı** da konumlanmasında etkili olmuştur.



Balıklıova'nın Ana Ağ Sistemi



Yarımada'da Balıklıova



B01 Çevre Yerleşim Planı

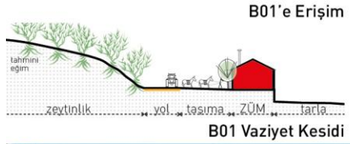


"Yakın çevrede ... var."
(10 m) KUYU var.
(10 m) SU DEPOSU var.
(100 m) DERE var.

38.418216°K
26.586558°D

B01'in **iki girişi** bulunmaktadır. Bu girişlerden biri zeytinin üretim için içeriye alınması diğeri de zeytinyağının müşteriye sevkiyatının yapılması amacıyla kullanılmıştır.

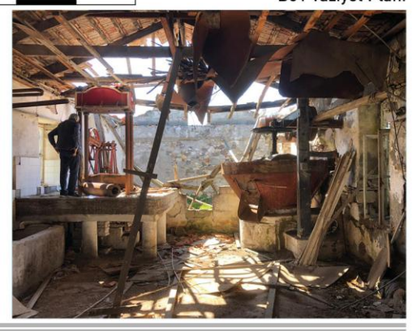
B01'e Erişim



B01 Vaziyet Kesidi

B01 Vaziyet Planı

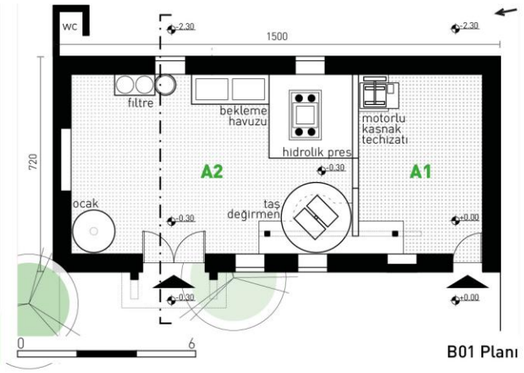




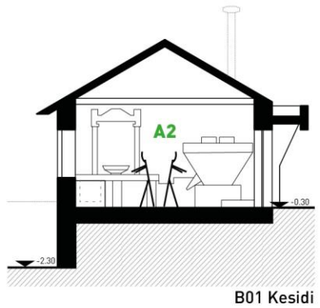
1 algılanan mekân

KABA BOYUTU	TABAN ALANI
720 cm x1500 cm	108 m²
KAT SAYISI	KOT FARKI
1	Var: Zeytinin yüksek kottan alınması, karasuyun alt kota boşaltılması
AKS BİLGİSİ	
Kuzeydoğu-güneybatı	
GİRİŞ CEPHESİ	ÜRETİM KAPASİTESİ
Kuzeybatı Uzun cephe	1 taş değirmen 1 hidrolik pres 2 polima havuzu
ENERİ TİPİ	BACA DURUMU
Elektrik (mevcut) Hayvan gücü (eski)	Var: Su kaynatma amaçlı ocak

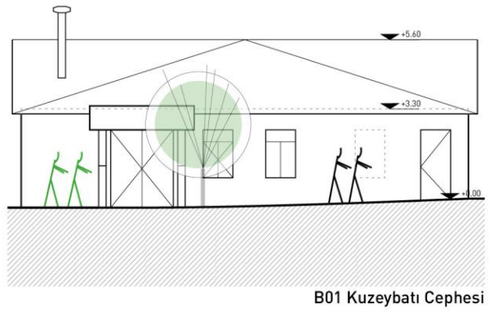
Geleneksel yöntem ile üretim yapan fabrika-mekân



B01 Planı



B01 Kesidi

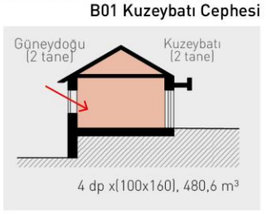


B01 Kuzeybatı Cephesi


Taş yığma

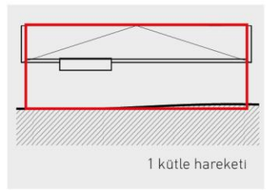
Ahşap strüktür çatı

B01'e Strüktürel Bakış



4 dp x(100x160), 480,6 m³

B01'de Doğal Işık Kullanımı

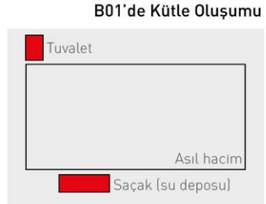

1 kütle hareketi

B01'de Kütle Oluşumu

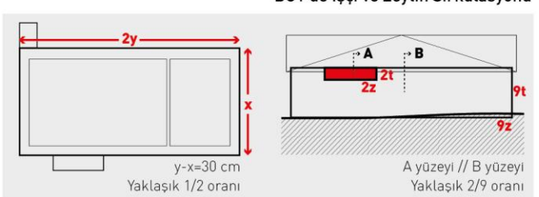


1. Zeytinin ZEM'e taşınması
2. Zeytinin ezilmesi
3. Hamurunun sıkılması
4. Zeytinyağının ayrıştırılması
5. Karasuyun gönderilmesi
6. Yağın filtre edilmesi
7. Zeytinyağının saklanması
8. Müşteriye yağın teslimi

B01'de İşçi ve Zeytin Sirkülasyonu



B01'e Eklemeler



B01'de Geometrik Kodlar

2 tasarlanan mekân

B01'in mirasçılarından Mustafa Altınay'dan alıntılar (20.05.2021)

"... babamların ilk yağhaneyi kurmaları 50-60 yılları arasıdır... fabrika ilk önce dediğim gibi eski köydeydi...Bu tarafa taşınması ise **70'ler** falan. Tabi o zaman **üretim atla döndürülerek** yapılıyor (A1'de) Daha sonra kardeşim Selçuk ... **motorlar** koydu yağhaneye ...makinalarla dönmeye başladı değirmen... **96-97 gibi kapandı.**"

"..Köşede bir **ocak** var. O ocağın üzerinde bir kazan vardı büyükçe. Ocak **her zaman yanardı.** Zeytin toplama şeyi zaten kışa denk gelir ya orası da sıcacık tabii **kahve gibi sosyal de bir alan** olurdu. Gelen geçen de bir ısınır, oradan bir ekmek alır gelir, közde pişirirler, hep beraber salçadır -zaten zeytinyağı sıcacık yeni çıkıyor- yerlerdi."

"....köşede **kuyu** vardır, oradan da, yani sıcak su için o da. **Pres yaparken sıcak su lazım**. Su yoktu köyde çeşmelerden falan su alınırdı... O sebeple orada bir kuyu kazıldı..."

....**Çalışanlar ücret almazlardı.** Sıkılan yağın yüzde onu mesela ... yağhaneye kalırdı. Çalışanlara o yüzde onun içinden pay verilir. Bu arada taşları döndüren at da, kişi yerine geçer... sabahtan akşama kadar dönüyor..."

Geçmiş: ZÜM olarak aktif kullanımı

"... bir bakıma böyle kalmasının nedeni de **miras.** Annemize babamıza ait mallar. Şimdi orası kimin? Sen bir şey kurarsın hayalini gerçekleştirirsin, paylaşırken orası öbürüne düşer. Daha bölmedik yanı..."

Mevcut: Yarısı yıkılmış çatısı ile atıl, ZÜM

"... Bana kalsa benim düşüncem şöyle: Orayı r**estore etmek dokuyu bozmadan**. Sadece sembolik olarak günde 1 saat orada üretim yapacaksın. Orada zeytinyağı, hurma satacaksın. Organik zeytinyağı üreten kişilerden zeytinyağı alıp, aslında köyden alsan bile yeter. Orada böyle iyi ambalyajlayıp **satış ofisi gibi** ama yanında bu da böyle üretildi gösterilecek. Gelen kişi de yağın nasıl üretildiğini görecek orada..."

Gelecek: Aktif kullanım önerileri

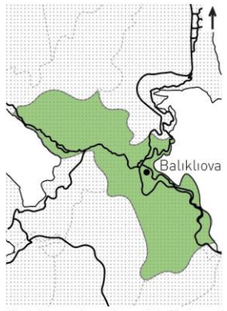
3 yaşanan mekân

Şekil 4.11 B01 üzerine mekânsal okuma

B02, Balıklıova'nın **merkezinde**, camiden 130 m uzaklıkta, özellikle eski yerleşimin yoğun olduğu **yerleşik konut alanı** içerisinde yer almaktadır. Ulaşım ikincil anayol üzerinden sağlanmaktadır.

Konumu dolayısıyla **hem ürüne hem de merkeze yakın** olan B02'nin, aktif olduğu dönemde; B01'e oranla daha çok mahalle/köy halkına hizmet ettiği düşünülmektedir. Ayrıca 170 m ilerisinde aynı dönemli -mevcutta yıkılmış- **bir başka ZÜM** de bulunmaktadır.

B02'nin **denize ve dereye olan uzaklığı** da konumlanmasında etkili olmuştur.



Balıklıova'nın Ana Ağ Sistemi



Yarımada'da Balıklıova

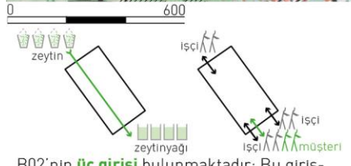


B02 Çevre Yerleşim Planı

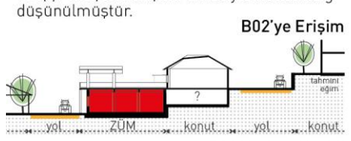


"Yakın çevrede ... var."
(100 m) DENİZ var.
(200 m) ZÜM var.
(200 m) DERE var.

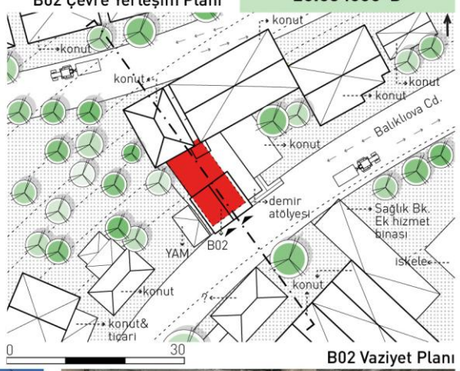
38.429008°K
26.584056°D



B02'nin **üç girişi** bulunmaktadır: Bu girişlerin zeytinin üretim için içeriye alınması, z.yağının müşteriye sevkiyatının yapılması ve işçi-müşteri erişimi amacıyla kullanıldığı düşünülmüştür.

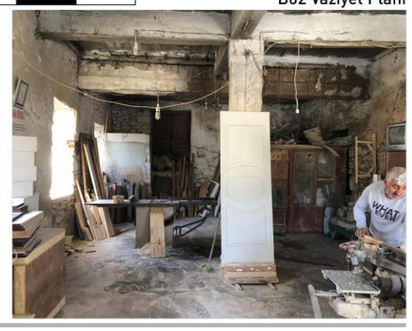


B02 Vaziyet Kesidi



B02 Vaziyet Planı

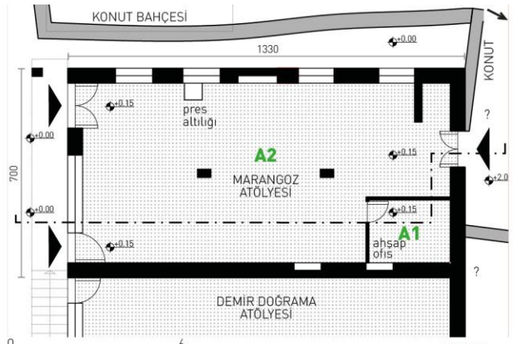




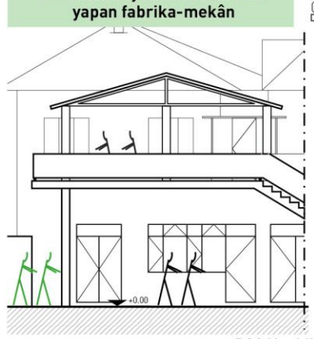
1 algılanan mekân

KABA BOYUTU	TABAN ALANI
700 cm x1330 cm	93,1 m²
KAT SAYISI	KOT FARKI
1	Var: (Muhtemel senaryo) Zeytinin yüksek kottan alınması, yağın alt kottan sevki
AKS BİLGİSİ	
Kuzeybatı-güneydoğu	
GİRİŞ CEPHESİ	ÜRETİM KAPASİTESİ
Güneydoğu Kısa cephe	1 taş değirmen 1 pres altlığı ? polima havuzu
ENERJİ TİPİ	BACA DURUMU
Hayvan gücü	Bilinmiyor (mevcutta yok)

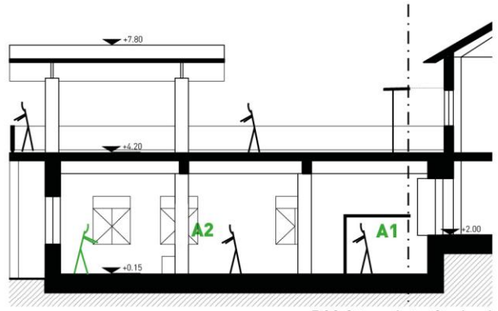
Geleneksel yöntem ile üretim yapan fabrika-mekân



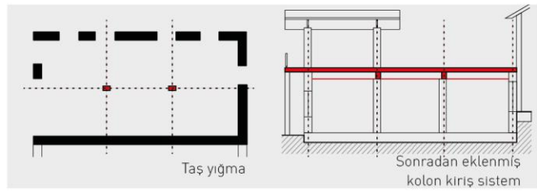
B02 Planı



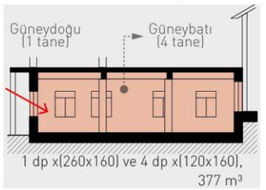
B02 Kesidi



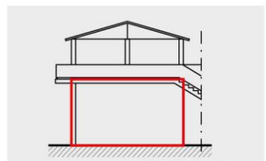
B02 Güneydoğu Cephesi



B02'ye Strüktürel Bakış



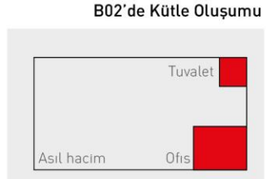
B02'de Doğal Işık Kullanımı



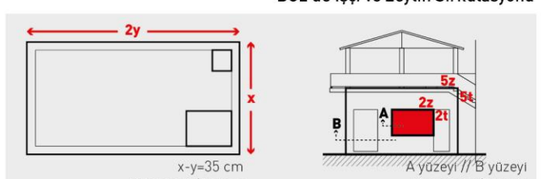
B02'de Kütle Oluşumu



B02'de İşçi ve Zeytin Sirkülasyonu



B02'de Çıkarmalar



B02'de Geometrik Kodlar

2 tasarlanan mekân

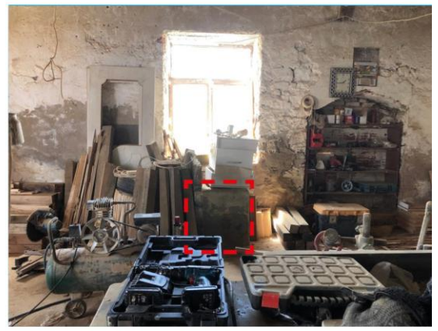
B02'nin mirasçılarından Serpil Fartal'dan alıntılar (20.05.2021)

"... **45 sene önce açılmıştır, bir 30 senedir de kapalı. At dönüyordu** zeytini ezmek için içerde. Tabi fabrikalar çıkınca bunlar olmadı artık.."

Geçmiş: ZÜM olarak aktif kullanımı

B02 deneyimi üzerine çıkarımlar

B02 mekânının zeytinyağı üretim mekânına yönelik iz taşıyan ve kendini ifade eden fiziksel bir karakteristiği mevcutta görülmemiştir. Yalnızca mekân içerisinde **pres altlığı** olduğu düşünülen bir sabit taşa rastlanılmıştır.



Mekânın eski duvarları üzerinde duran döşeme betonarmedir ve bu yapılaşma sonradan m**ekâna eklenen kolon ve kiriş sistemleri** ile sağlanmıştır. Dolayısıyla öncesinde yapının çatısının nasıl olduğuna dair herhangi bir iz kalmamıştır. Ayrıca mekânın kuzey bitişiğinde bu yeni yapılmış döşeme yoluyla erişimin sağlandığı bir konut yapısı mevcuttur. Bu yapılaşmanın da sonradan yapıldığı **mevcutta kullanılmayan** ve kot farkı bulunan **kuzey kapısının** var oluşundan anlaşılmıştır.

Bir başka önemli özellik ise mekânın **bir başka üretim mekânı ile yanyana** olan durumudur. Bu durumun geçmişten bugüne olduğu gibi aktarıldığı düşünülmektedir.

Mevcut: Yeniden işlevlendirilmiş, kiralık marangoz atölyesi

Atölye olarak **-mevcutta olduğu gibi- kullanımına devam edileceği** düşünülmektedir.

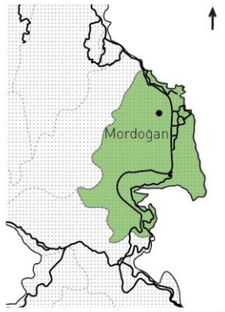
Gelecek: Bilinmiyor

3 yaşanan mekân

Şekil 4.12 B02 üzerine mekânsal okuma

M01, Mordoğan yerleşim alanlarına varmadan, eski merkez camisinden kuş uçuşu 7020 m ve yeni yerleşimin yoğunlaştığı İskele mevkii camisinden de 7040 m uzaklıkta olup **çevresinde herhangi bir yerleşim söz konusu değildir.** Ulaşım temelde **denizyoluyla** sağlanmaktadır. Ayrıca üçüncül anayola da patikalar ile bağlıdır. Fakat bu karayolunun M01'in aktif kullanımından yıllar sonra yapıldığı düşünülmektedir.

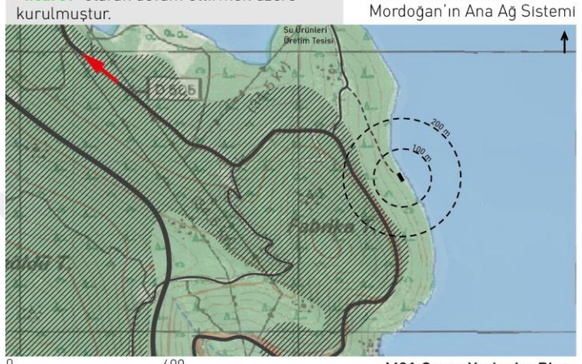
Mekân **ürüne oldukça yakın** olup batısında yer alan yoğun zeytinliklerdeki mahsülden, aktif olduğu dönemde, zeytinyağı üretmek ve bunu da **ciddi bir ekonomik bir faaliyet -ticaret-** olarak devam ettirmek üzere kurulmuştur.



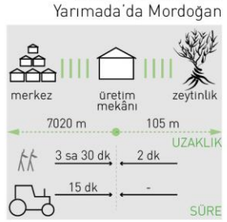
Mordoğan'ın Ana Ağ Sistemi



Yarımada'da Mordoğan

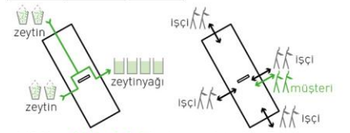


M01 Çevre Yerleşim Planı



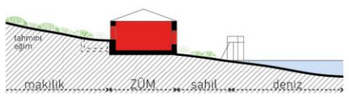
"Yakın çevrede ... var."
(10 m) DENİZ var.
(10 m) KARASU HAVUZU var.
(100 m) KUYU var.

38.454806°K
26.602722°D

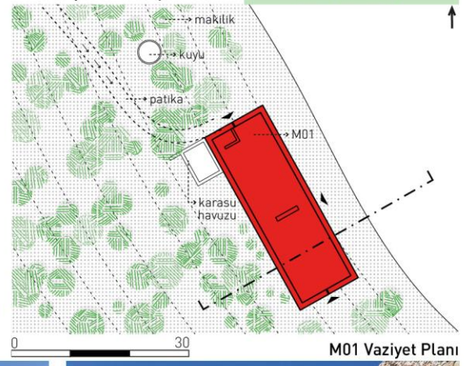


M01'in **dört girişi** bulunmaktadır: Bu girişlerin ayrı ayrı zeytinin ve buğdayın üretim için içeriye alınması, z.yağı ve unun tüccara sevkiyatının yapılması ve işçi-müşteri erişimi amacıyla kullanıldığı düşünülmüştür.

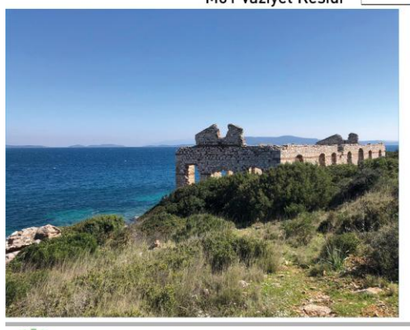
M01'e Erişim



M01 Vaziyet Kesidi



M01 Vaziyet Planı

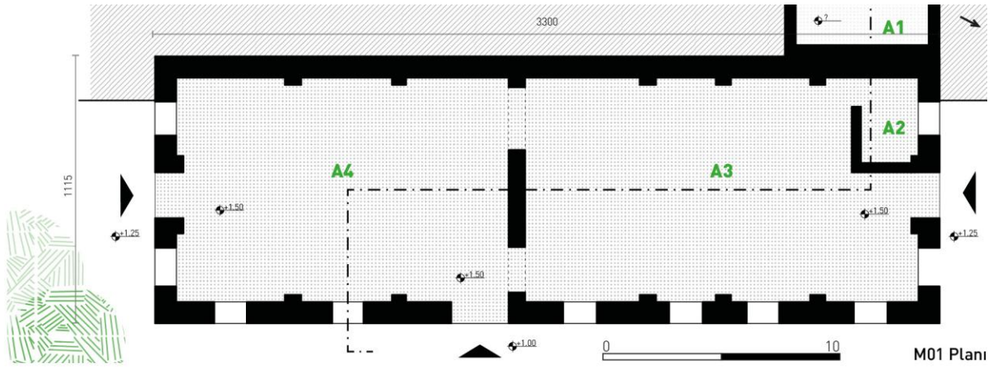




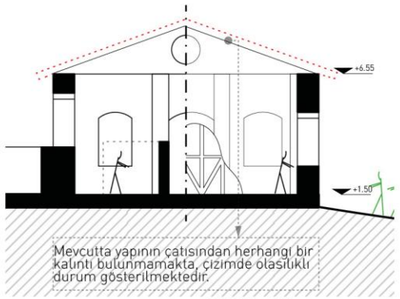
1 algılanan mekân

KABA BOYUTU	TABAN ALANI
1115 cm x 3300 cm	368 m²
KAT SAYISI	**KOT FARKI**
(Muhtemel s.) 1,5 kat	Var: (Muhtemel senaryo) Zeytinin yüksek kottan alınması, yağın alt kottan sevki
AKS BİLGİSİ	
Kuzeybatı-güneydoğu	
GİRİŞ CEPHESİ	**ÜRETİM KAPASİTESİ**
Kuzeybatı-güneydoğu Kısa cephe	Bilinmiyor
ENERİ TİPİ	**BACA DURUMU**
(Muhtemel senaryo) insan & hayvan gücü	Bilinmiyor

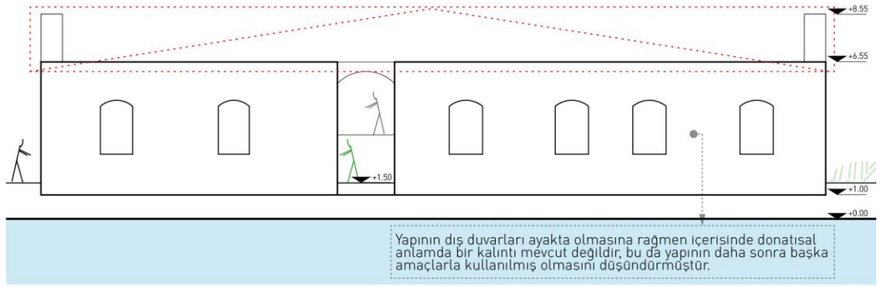
Çalışma mekânı olarak atölye-mekân



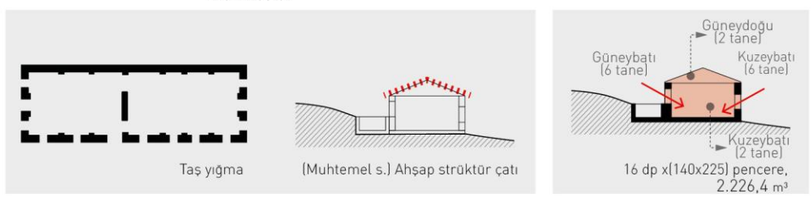
M01 Planı



M01 Kesidi



M01 Kuzeydoğu Cephesi

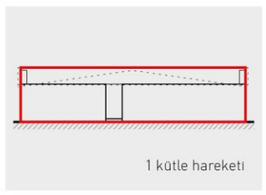

Taş yığma

(Muhtemel s.) Ahşap strüktür çatı

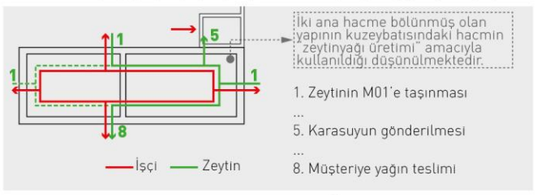
M01'e Strüktürel Bakış

16 dp x(140x225) pencere, 2.226,4 m³

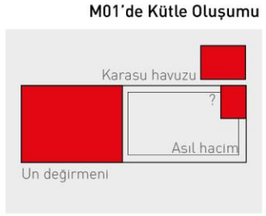
M01'de Doğal Işık Kullanımı


1 kütle hareketi

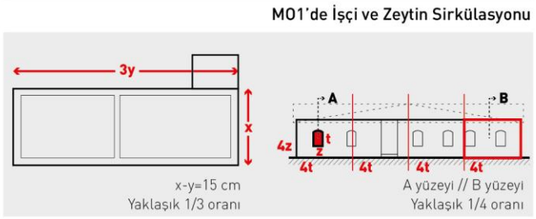
M01'de Kütle Oluşumu



M01'de İşçi ve Zeytin Sirkülasyonu



M01'de Eklemeler & Çıkarmalar



M01'de Geometrik Kodlar

2 tasarlanan mekân

B02 deneyimi üzerine çıkarımlar

M01'ine ne zaman kurulduğu belli olmayıp **Bizans Dönemi'ne kadar tarihlenebileceği** düşünülmektedir. Yapının duvarları oldukça kalındır ve ancak **dört duvarı kalabilmiştir.** Çatısının ahşap olması dolayısıyla nem ve kötü hava koşullarından etkilenerek çürüdüğü düşünülmektedir.

M01'in **zeytinyağı işliği ile un değirmeninin bir arada** bulunduğu tahmin edilen bir yapı olduğu öngörülmüştür. Yapı **1970'lere kadar köylüler tarafından mağaza olarak kullanılmıştır** (URL-2).

Geçmiş: ZÜM olarak aktif kullanımı

Atölyeye **ulaşım** engebeli yapı ve makilikler sebebiyle oldukça **zor olmuştur.**

Mevcutta içerisinde zeytinyağı üretim mekânı olduğuna dair bir iz -donatı vb.- bulunmamakta fakat zeytinyağı üretiminin un üretimine görece daha teferruatlı olması sebebiyle **A3'ün ZÜM ve A4'ün de un üretimi için kullanıldığı** düşünülmüştür.

Mevcut: Çatısı yıkılmış, atıl ZÜM

Mevcut atıl şekliyle **çürümeye bırakıldığı** düşünülmektedir.

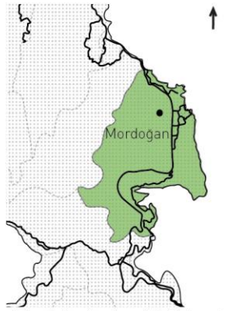
Gelecek: Bilinmiyor

3 yaşanan mekân

Şekil 4.13 M01 üzerine mekânsal okuma

M02, eski merkez camisinden kuş uçuşu 2014 m ve yeni yerleşimin yoğunlaştığı İskele mevkii camisinden de 1660 m uzaklıkta olup **yoğun yerleşim alanı içerisinde değildir.** Ulaşım birincil anayola bağlı üçüncül nitelikli yol ile sağlanmaktadır.

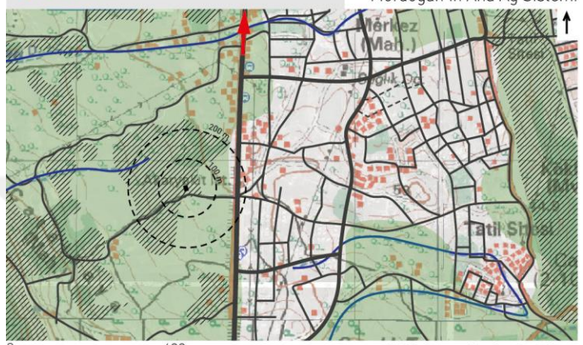
Mekân **ürüne oldukça yakın** olup kişiye bağlı zeytinliklerden elde edilen üründen **-ticari kaygı ile- sofralık zeytin ve zeytinyağı üretmek** üzere kurulmuştur.



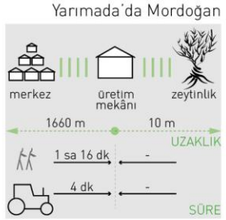
Mordoğan'ın Ana Ağ Sistemi



Yarımada'da Mordoğan

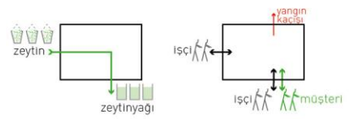


M02 Çevre Yerleşim Planı



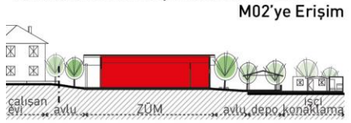
"Yakın çevrede ... var."
(10 m) ARTEZYEN KUYU var.
(200 m) SU YOLU var.

38.503288°K
26.614258°D

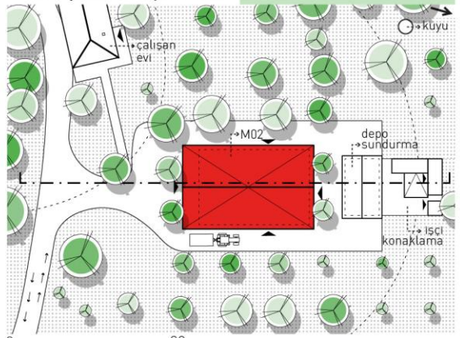


M02'nin **iki girişi** bulunmaktadır: Bu girişlerden biri zeytinin üretim için içeriye alınması, diğeri de sofralık zeytinin ve zeytinyağının sevk edilmesi amacıyla kullanılmaktadır.

M02'ye Erişim



M02 Vaziyet Kesidi



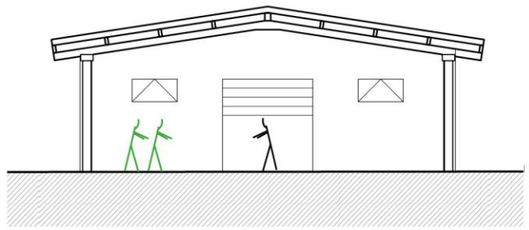
M02 Vaziyet Planı

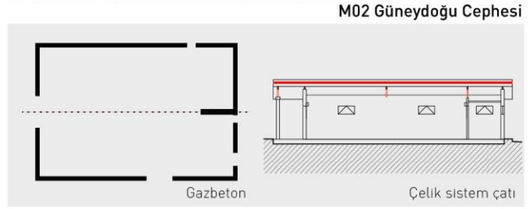




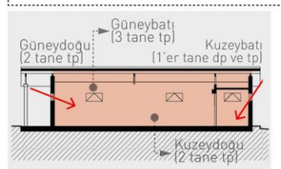
1 algılanan mekân

KABA BOYUTU	TABAN ALANI	ENERJİ TİPİ
1250 cm x 1850 cm	231,3 m²	Elektrik
KAT SAYISI	**KOT FARKI**	**BACA DURUMU**
1	Yok	Yok
AKS BİLGİSİ	**GİRİŞ CEPHESİ**	**ÜRETİM KAPASİTESİ**
Kuzeybatı-güneydoğu	Güneydoğu Kısa cephe	1 huni 2 malaksör 1 dekantör


M02 Güneydoğu Cephesi

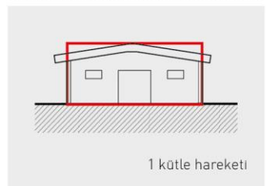


M02'ye Strüktürel Bakış

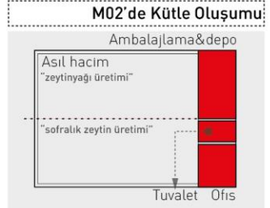


6tp x(75x150)&1dp x(130x150), 1098,4 m

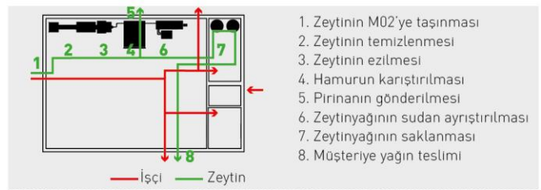
M02'de Doğal Işık Kullanımı



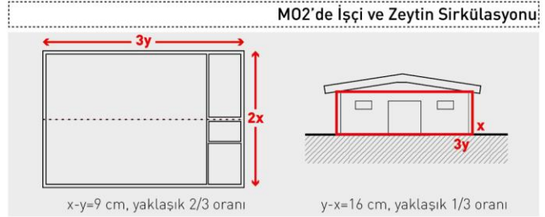
M02'de Kütle Oluşumu



M02'de Çıkarmalar



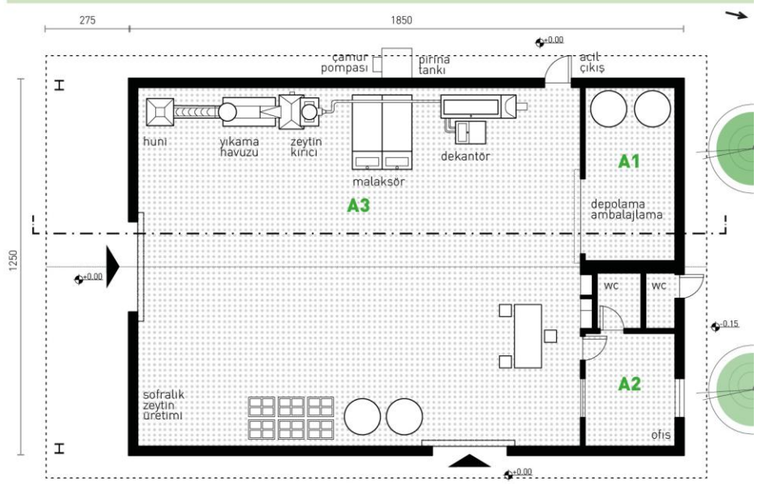
M02'de İşçi ve Zeytin Sirkülasyonu



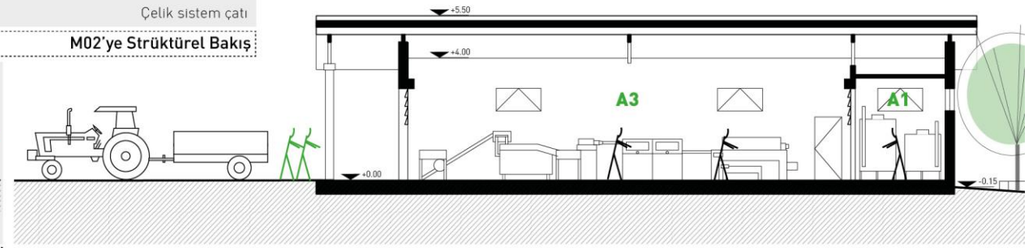
M02'de Geometrik Kodlar

2 tasarlanan mekân

Modern yöntem ile üretim yapan fabrika-mekân



M02 Planı



M02 Kesidi

M02'nin sabit çalışanı Recep Dalkılıç'tan alıntılar (20.05.2021)

"...**2010'da** kuruldu burası. Ben de **11 yıldır** burada yaşıyorum.. Burası planlanarak yapıldı. Bu içinde bulunduğumuz arazi 33 dönüm. Arazinin içinde olması çok önemli çünkü **bir taraftan toplanırken bir taraftan sıkılıyor.** Yakın başka arazilerimiz de var çevrede ama burası en büyük olan. Tabi bu da bir avantaj, **nakliye yok**..."

Geçmiş: Neden burada kuruldu?

"....**sofralık zeytin** sonradan tutmadı biz de eş dost için yapıyoruz yalnızca..."
"İşçiler iş zamanı gelir, 12 kişilik konaklama yerimiz mevcut arkada, onun önünde de alet edavatımızı koyduğumuz bir sundurma var, kasalar vs. orada durur.

Mevcut: Üretime devam eden ZÜM

Aynı şekilde devam edeceği düşünülmektedir.

Gelecek: Üretime devam eden ZÜM

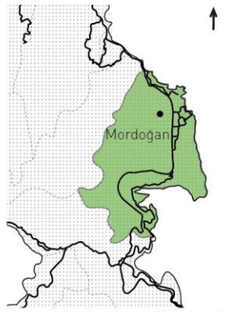
3 yaşanan mekân

Şekil 4.14 M02 a üzerine mekânsal okuma

M03; Eski Mordoğan Köyü **merkezinde**, camiden 70 m ve iskele mevkii camisinden de 2280 m kuş uçuşu uzaklıkta **yoğun konut alanı** içerisinde yer almaktadır. Ulaşım üçüncül nitelikli yol üzerinden sağlanmaktadır.

Konumu dolayısıyla merkeze olduğu kadar **ürüne de yakın** olan M03'nin, aktif olduğu dönemde; daha çok mahalle/köy halkına hizmet ettiği düşünülmektedir.

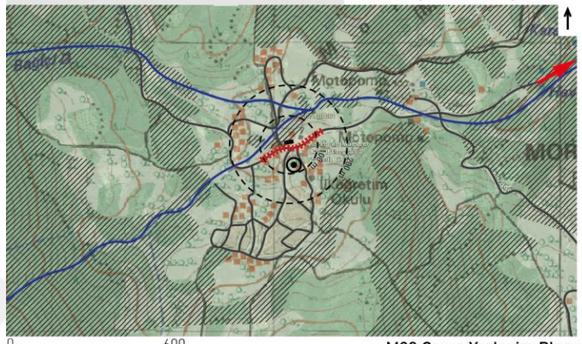
B02'nin **dereye olan uzaklığı** da konumlanmasında etkili olmuştur.



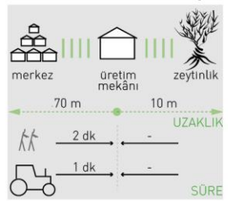
Mordoğan'ın Ana Ağ Sistemi



Yarımada'da Mordoğan



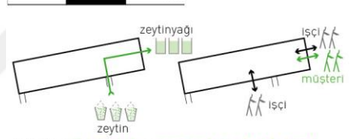
M03 Çevre Yerleşim Planı



"Yakın çevrede ... var."

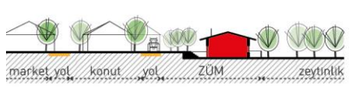
(100 m) DERE var.

38.518782°K
26.598311°D

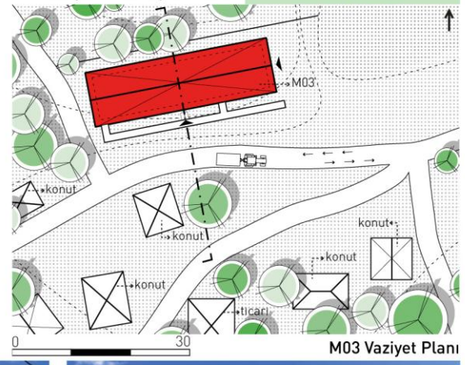


M03'ün **iki girişi** ve **zeytin için de bir özel girişi** bulunmaktadır: Bu girişlerden birinin işçiler için ya da ZÜM'e ek bir başka fonksiyon için, diğerinin de zeytinyağı sevki için kullanılıdığı düşünülmektedir.

M02'ye Erişim



M03 Vaziyet Kesidi



M03 Vaziyet Planı

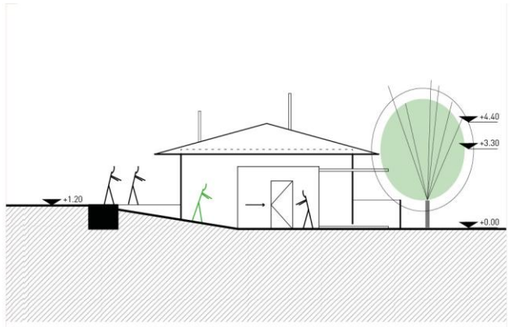




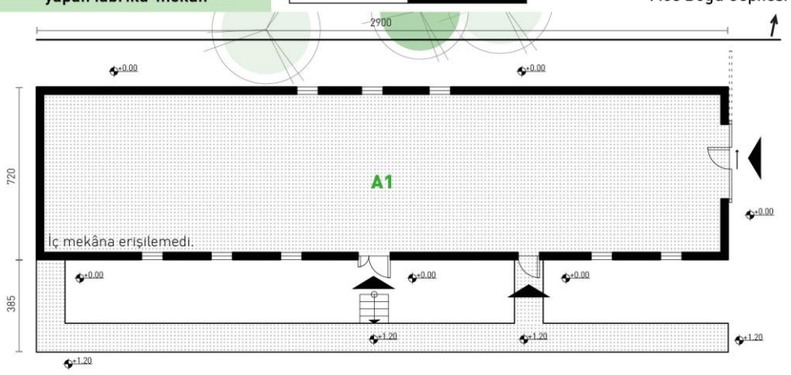
1 algılanan mekân

KABA BOYUTU	TABAN ALANI
720 cm x 2900 cm	208,8 m²
KAT SAYISI	**KOT FARKI**
1	Var: (Muhtemel senaryo) Zeytinin yüksek kottan alınması, yağın alt kottan sevki
AKS BİLGİSİ	
Batı-doğu	
GİRİŞ CEPHESİ	**ÜRETİM KAPASİTESİ**
Güney Uzun cephe	Bilinmiyor
ENERİ TİPİ	**BACA DURUMU**
(Muhtemel senaryo) elektrik gücü	2 tane var: (Muhtemel senaryo) Biri su kaynatma amaçlı ocak, diğeri bilinmiyor.

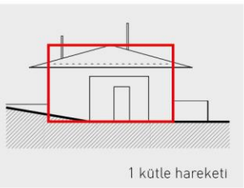
Geleneksel yöntemle üretim yapan fabrika-mekân



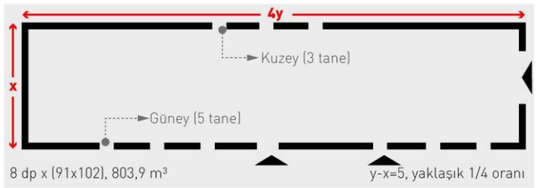
M03 Doğu Cephesi



M03 Planı


1 kütle hareketi

M03'de Kütle Oluşumu



M03'de Doğal Işık Kullanımı

M03'de Geometrik Kodlar

2 tasarlanan mekân

Mordoğan Muhtarı Şaban Ok'tan alıntılar (20.05.2021)

"...Burası önce Eski Mordoğan Köyü'nündü, sonra tabi belediyeye bağlandı. Hatırladığım kadarıyla da **1999 ile 2004 yılları arasında** her sezon çalıştırıldırıldı, ardından da kapandı. İçerisinde alet edavatı duruyor diye biliyorum...."

"Bura ince uzun biraz ama **sadece zeytinyağı sıkılıyordu.** Bunun pirinası var, osu var busu var... Yalnız atların döndüğü gibi değil içerdeki **sistem elektrikli** olması lazım. Bir de bahçenin öbür ucunda **dere** var tabi, o da karasuyu boşaltmak için önemli...."

"...Yapı hala belediyenin elinde..."

M02 deneyimi üzerine çıkarımlar

Geçmiş: ZÜM olarak aktif kullanımı

Herhangi bir hasarı olmayan M03'e **ulaşım oldukça kolaydır** çünkü ilgili mekân köy merkezinde ve anayol üzerinde yer almaktadır. **Diğer ZÜM'lere göre daha uzun** olması bir bölümünün zeytinyağı üretimi içerisinde özelleşmiş bir işlev için kullanılabileceğini düşündürmüştür.

Mevcut: Pasif ZÜM

Mevcut şekliyle kalacağı düşünülmektedir.

Gelecek: Bilinmiyor

3 yaşanan mekân

Şekil 4.15 M03 üzerine mekânsal okuma

E01, tepe eteğinde kurulu olan Eğlenhoca'nın mevcut **yoğun konut alanının sonladığı** bölgede ve merkez camiden 250 m uzaklıkta yer almaktadır. Ulaşım ikincil yol üzerinden sağlanmaktadır.

E01 tepeden köye getirilen **ürünün yolu üzerinde** olup 100 m ilerisinde de -kendinden oldukça sonra açıldığı düşünülen- **bir başka zeytinyağı üretim mekânı** ile komşudur.

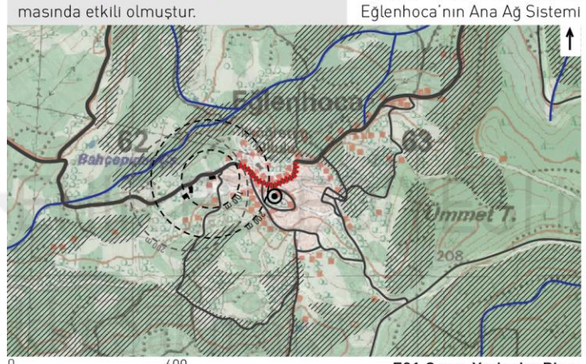
E01'in **dereye olan uzaklığı** da konumlanmasında etkili olmuştur.



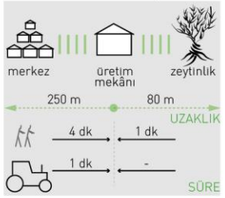
Eğlenhoca'nın Ana Ağ Sistemi



Yarımada'da Eğlenhoca



E01 Çevre Yerleşim Planı

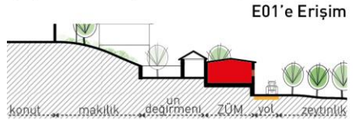


"Yakın çevrede ... var."
(10 m) UN DEĞİRMENİ var.
(100 m) ZÜM var.
(200 m) DERE var.

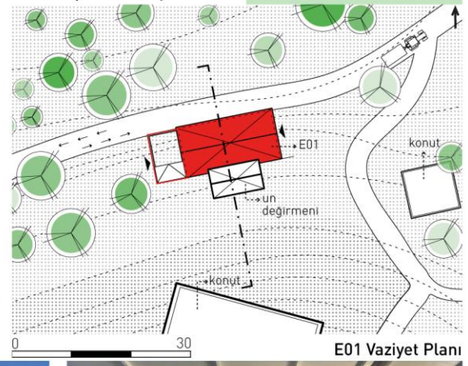
38.543195°K
26.566827°D

E01'in **iki girişi** bulunmaktadır: Bu girişlerden biri zeytinin üretim için içeriye alınması diğeri de zeytinyağının müşteriye sevkiyatının yapılması amacıyla kullanılmıştır.

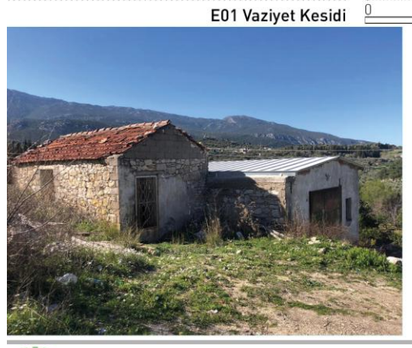
E01'e Erişim



E01 Vaziyet Kesidi



E01 Vaziyet Planı





1 algılanan mekân

KABA BOYUTU	TABAN ALANI
830 cm x 2100 cm	174,3 m²
KAT SAYISI	**KOT FARKI**
1	Var: (Muhtemel senaryo) Zeytinin yüksek kottan alınması, yağın alt kottan sevki
AKS BİLGİSİ	
Doğu-batı	
GİRİŞ CEPHESİ	**ÜRETİM KAPASİTESİ**
Doğu(mevcutta aktif) Kısa cephe	1 taş değirmen 1 hidrolik pres 2 bekleme havuzu
ENERİ TİPİ	**BACA DURUMU**
(Muhtemel senaryo) elektrik gücü	Yok

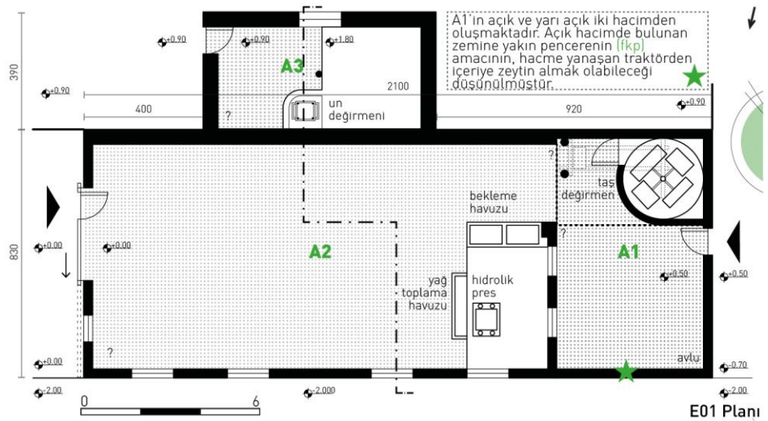
Geleneksel yöntemle üretim yapan fabrika-mekân

A1, A2 ve A3'e erişilememiştir. Elde edilen çıkarımlara aşağıdaki belgeler üzerinden sağlanmıştır.

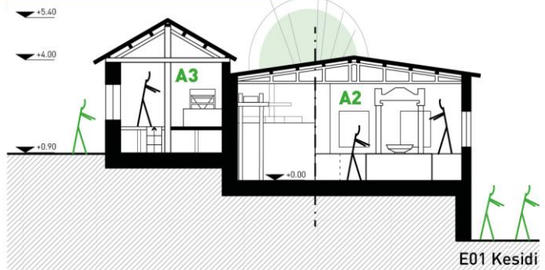
A2 ve A3 hacimleri mevcutta kapısında bulunan boşluklar dolayısıyla kısıtlı bir şekilde fotoğraflanmıştır. Bu sebeple iç hacimlerin kuzey yönü görülememiştir.

A1 hacmi doğrudan fotoğraflanamamış fakat A2'den göründüğü kadarıyla dolaylı yoldan ve tahminler üzerinden çizilmiştir.

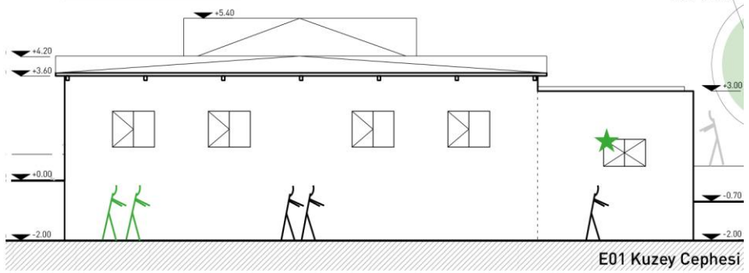
İki hacim arasında kot farkı olduğu -topoğrafyaya bakılarak- öngörülmüştür.

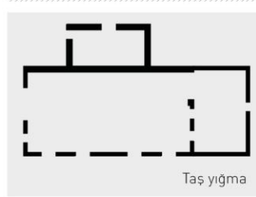


E01 Planı



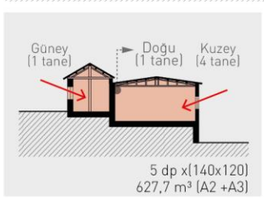
E01 Kesidi


E01 Kuzey Cephesi

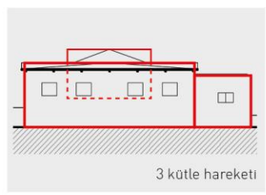

Taş yığma


Ahşap ve çelik sistem çatı

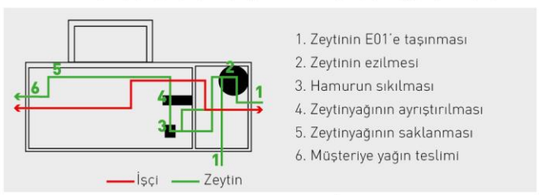
E01'e Strüktürel Bakış



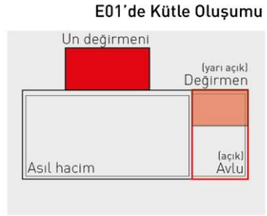
E01'de Doğal Işık Kullanımı


3 kütle hareketi

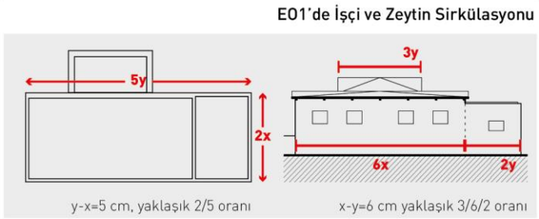
E01'de Kütle Oluşumu



E01'de İşçi ve Zeytin Sirkülasyonu



E01'e Eklemeler



E01'de Geometrik Kodlar

2 tasarlanan mekân

Karaburun Yarımadasına mal olmuş bir fabrika olması yönüyle oldukça önemli olan Baylan Zeytinyağı Fabrikası, başka mahalle/köylerde yapılan konuşmalarda da daimi olarak referans gösterilmiştir. Mekânın ayrıca bir başka özelliği de yarımadanın diğer ilgili mekânlarından farklı olarak un üretim birimine sahip olmasıdır.



Geçmiş: ZÜM olarak aktif kullanımı

Fabrika, içerisindeki dışarısındaki donanımlar ile olduğu gibi bırakılmıştır.

Mevcut: Pasif ZÜM

Mevcut atıl şekliyle **çürümeye bırakıldığı** düşünülmektedir.

Gelecek: Bilinmiyor

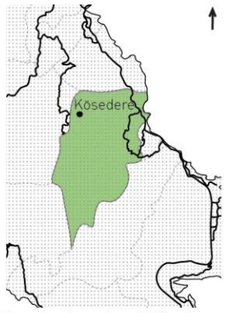
3 yaşanan mekân

Şekil 4.16 E01 üzerine mekânsal okuma

K01, Kösedere Köyü mevcut **yoğun konut alanının sonladığı** bölgede ve merkez camiden 315 m uzaklıkta konumlanmıştır.

Bu yönüyle K01 bahçelerden köye getirilen **ürünün yolu üzerinde** olup 50 m ilerisinde de **bir başka zeytinyağı üretim mekânı** bulunmaktadır. Bu durum bölgede zeytin ve zeytinyağı üretimindeki fazlalığı gösterir niteliktedir.

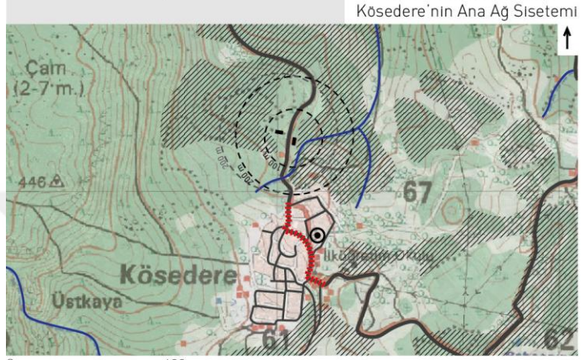
K01'in **dereye olan uzaklığı** da konumlanmasında etkili olmuştur.



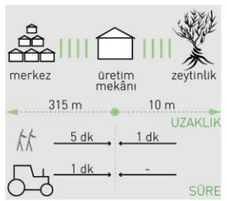
Kösedere'nin Ana Ağ Sisetemi



Yarımada'da Kösedere

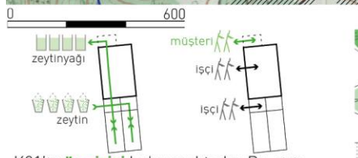


K01 Çevre Yerleşim Planı



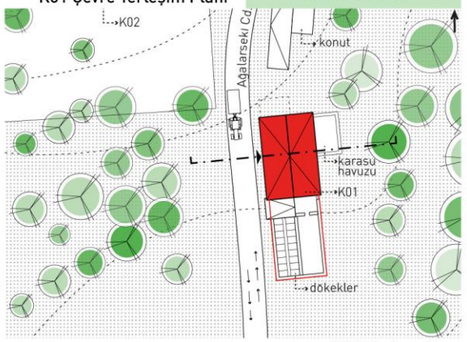
"Yakın çevrede ... var."
(10 m) KARASU HAVUZU var.
(50 m) ZÜM var.
(100 m) DERE var.

38.550475°K
26.552730°D

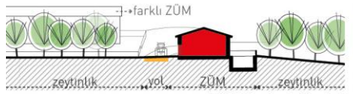


K01'in **üç girişi** bulunmaktadır: Bu girişlerden biri zeytinin depolandığı, biri üretim mekânının kendisi ve diğeri de zeytinyağının sevkinin yapılacağı geçici depo-mekâna yöneliktir.

K01'e Erişim



K01 Vaziyet Planı



K01 Vaziyet Kesidi

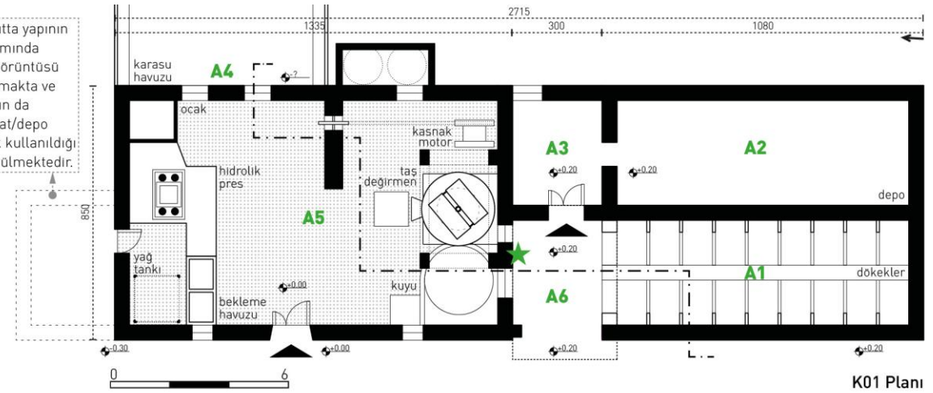




KABA BOYUTU	TABAN ALANI
850 cm x 2715 cm	230,8 m²
KAT SAYISI	**KOT FARKI**
1	Var: Zeytinin yüksek kottan alınması, yağın alt kottan sevki
AKS BİLGİSİ	**ÜRETİM KAPASİTESİ**
Kuzey-güney	1 taş değirmen 1 hidrolik pres 2 bekleme havuzu
GİRİŞ CEPHESİ	**BACA DURUMU**
Batı Uzun cephe	Var: Su kaynatma amaçlı ocak (mevcutta çatının yıkılması nedeniyle yok)
ENERJİ TİPİ	
Elektrik gücü Buhar gücü	

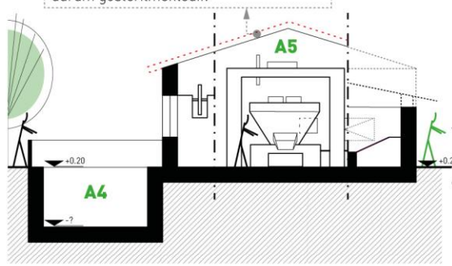
Geleneksel yöntemle üretim yapan fabrika-mekân

Mevcutta yapının bu kısmında duvar örüntüsü bulunmakta ve buranın da sevkiyat/depo olarak kullanıldığı düşünülmektedir.



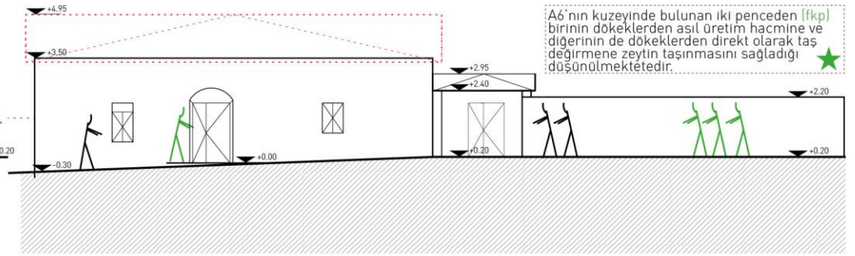
K01 Planı

Mevcutta yapının çatısından herhangi bir kalıntı bulunmamakta, çizimde olasılıklı durum gösterilmektedir.

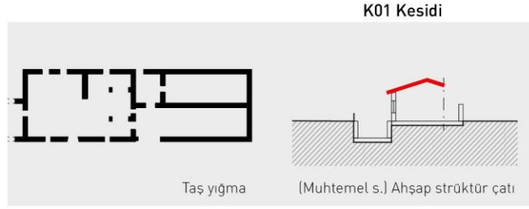


K01 Kesidi

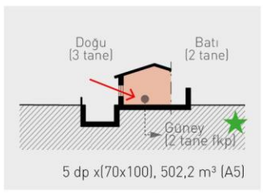
A6'nın kuzeyinde bulunan iki penceden (fkp) birinin dökeklerden asıl üretim hacmine ve diğerinin de dökeklerden direkt olarak taş değirmene zeytin taşınmasını sağladığı düşünülmektedir.



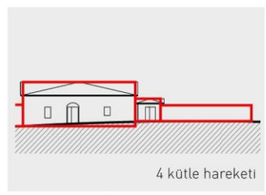
K01 Batı Cephesi



K01'e Strüktürel Bakış



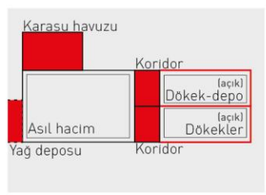
K01'de Doğal Işık Kullanımı



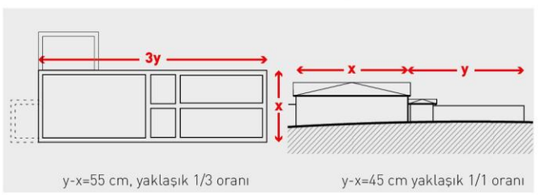
K01'de Kütle Oluşumu



K01'de İşçi ve Zeytin Sirkülasyonu



K01'e Eklemeler



K01'de Geometrik Kodlar

Kösedere Mahalle muhtarı Mehmet Özduran'dan alıntılar (21.05.2021)

"...Köyümüzde bir sürü değirmen vardı da şimdi yoklar tabi. O bahsettiğiniz **çul sistemdi.** Yaklaşık **70-80 yıl** olmuştur kurulalı. **20 yıl kadar önce** de kapandı..."

"...**Aksam elektrikti** ama **pres buharla** yapılıyordu. Ocakta da pirina yakılırdı. Zeytin vermeye **gelen de bir girer ısınırdı...**"

Geçmiş: ZÜM olarak aktif kullanımı

K01 deneyimi üzerine çıkarımlar

K01 içerisine erişilebilir durumda, **çatısı yıkılmış** olmasına rağmen **donatıları yerli yerinde** ve **atıl durumdadır.** Yalnızca mekânın kuzey duvarına bitişik olduğu düşünülen depo-sevkiyat mekânı yıkılmış durumdadır.

Mevcut: Çatısı yıkılmış ZÜM

"...**Çok ortaklı** bu fabrikalar. Kurulurken 3-4 kişi kursa şimdi **30 kişi olmuştur ortakçıları.** Ne nasıl yapılabilir bilmiyorum..."

Gelecek: Bilinmiyor

1 algılanan mekân

2 tasarlanan mekân

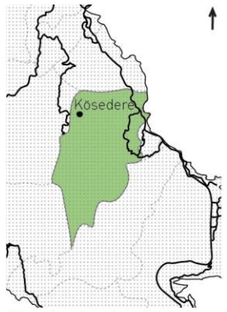
3 yasanan mekân

Şekil 4.17 K01 üzerine mekânsal okuma

K01, Kösedere Köyü mevcut **yoğun konut alanının sonladığı** bölgede ve merkez camiden 365 m uzaklıkta konumlanmıştır.

Bu yönüyle K02 bahçelerden köye getirilen **ürünün yolu üzerinde** olup 50 m ilerisinde de **bir başka zeytinyağı üretim mekânı** da bulunmaktadır. Bu durum bölgede zeytin ve zeytinyağı üretimindeki fazlalılığı gösterir niteliktedir.

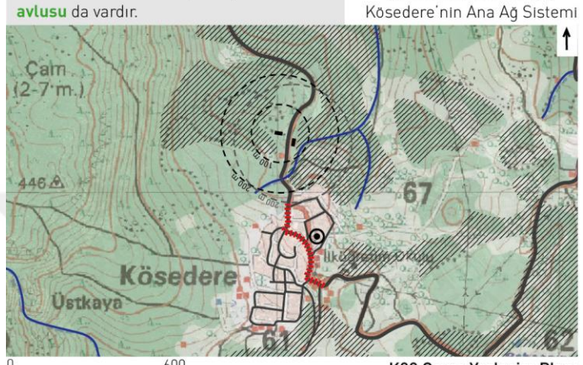
K02'nin **dereye olan uzaklığı** da konumlanmasında etkili olmuştur. Ayrıca **tanımlı avlusu** da vardır.



Kösedere'nin Ana Ağ Sistemi



Yarımada'da Eğlenhoca



K02 Çevre Yerleşim Planı

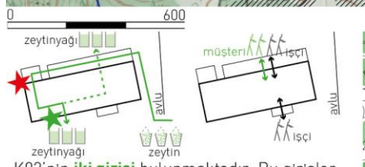


"Yakın çevrede ... var."

(50 m) ZÜM var.

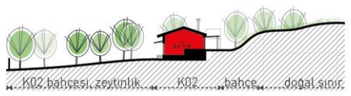
(100 m) DERE var.

38.550888°K
26.552201°D

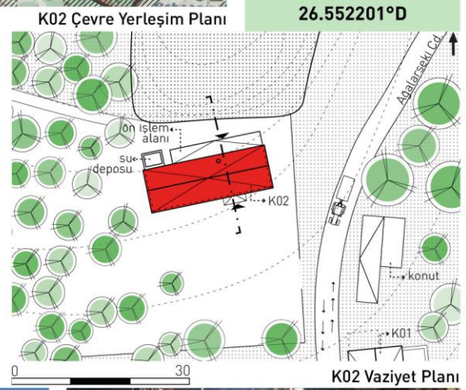


K02'nin **iki girişi** bulunmaktadır: Bu girişlerden her ikisinin de işçinin üretim mekânına erişimi için kullanıldığı düşünülmektedir. Kuzey yönlü girişin ayrıca müşteriye zeytinyağı seykiyatı için kullanımı söz konusu olabilir.

K02'e Erişim

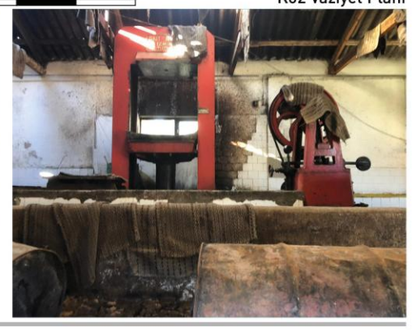


K02 Vaziyet Kesidi



K02 Vaziyet Planı





KABA BOYUTU	TABAN ALANI
700 cm x 2020 cm	141,4 m²
KAT SAYISI	**KOT FARKI**
1	Var: Zeytinin yüksek kottan alınması, yağın alt kottan sevki
AKS BİLGİSİ	
Doğu-batı	
GİRİŞ CEPHESİ	**ÜRETİM KAPASİTESİ**
Güney Uzun cephe	1 taş değirmen 1 hidrolik pres ? bekleme havuzu
ENERİ TİPİ	**BACA DURUMU**
Elektrik gücü	Var: Su kaynatma amaçlı ocak

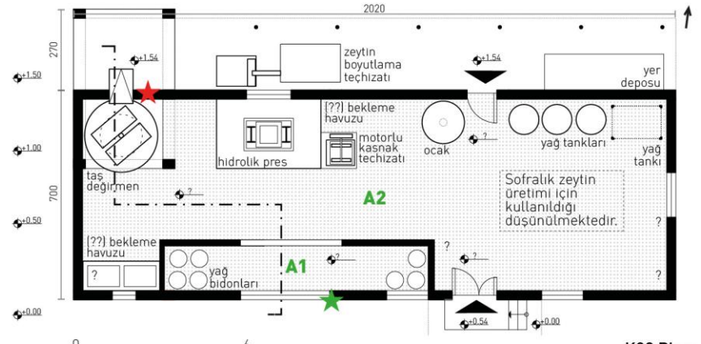
Geleneksel yöntem ile üretim yapan fabrika-mekân

Hem A1 hem de A2'ye doğrudan erişilememiş ancak mevcut pencere boşlukları dolayısıyla fotoğraflanmış ve bunun üzerine çizime dökülmüşlerdir. (Örneğin bekleme havuzlarının tam yeri saptanamamıştır.)

Bu sebeple A2 iç hacminin doğu yönü net görülememiştir. Burada -iki karşılıklı kapının farklı kotlardan giriş sağlaması nedeniyle- kot farkı olduğu düşünülmektedir.

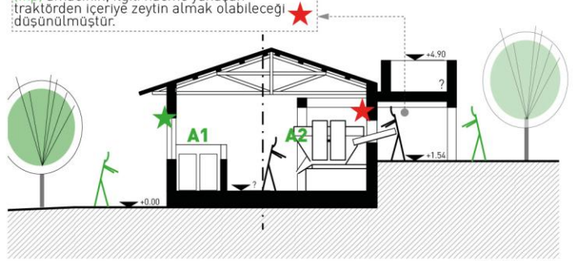
A1 iç hacmı ise A2'den yarımboylu duvarlar ile ayrılmış olup iki hacim arasında yine kot farkı olduğu düşünülmektedir.

Aşağıdaki kesitte, bu durumların doğruluğu tartışılabilir olduğundan kot farkı yokmuş gibi çizilmiştir.



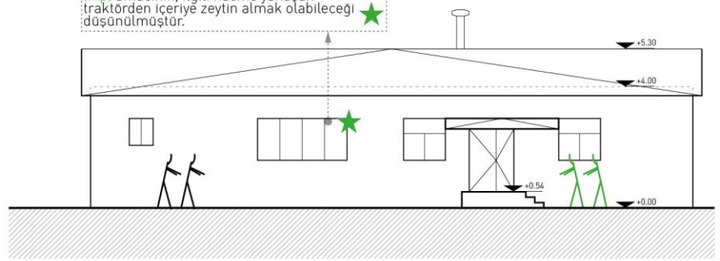
K02 Planı

İç hacim kotunun daha yukarıda olması muhtemeldir. Hatta A1'in büyük penceresinin (fkp) amacının, ilgili hacme yanaşan traktörden içeriye zeytin almak olabileceği düşünülmüştür.

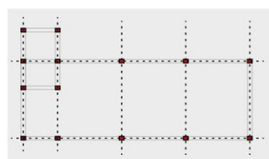


K02 Kesidi

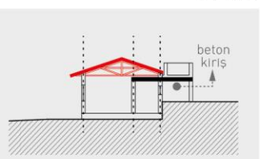
İç hacim kotunun daha yukarıda olması muhtemeldir. Hatta A1'in büyük penceresinin (fkp) amacının, ilgili hacme yanaşan traktörden içeriye zeytin almak olabileceği düşünülmüştür.



K02 Güney Cephesi

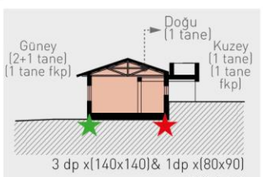


Beton kolon ahşap kiriş sistemi

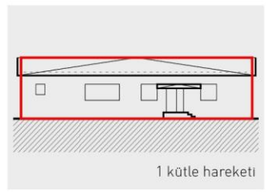


Ahşap strüktür çatı

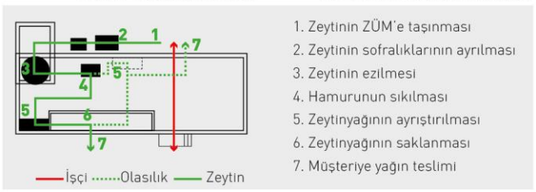
K02'ye Strüktürel Bakış



K02'de Doğal Işık Kullanımı

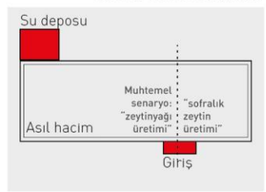


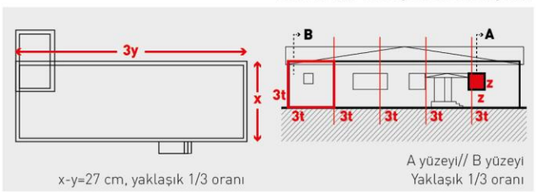
1 kütle hareketi



K02'de Kütle Oluşumu

K02'de İşçi ve Zeytin Sirkülasyonu





x-y=27 cm, yaklaşık 1/3 oranı

A yüzeyi// B yüzeyi Yaklaşık 1/3 oranı

K02'ye Eklemeler

K02'de Geometrik Kodlar

Kösedere Mahalle muhtarı Mehmet Özduran'dan alıntılar (21.05.2021)

"...**çul sistemdi.** Yaklaşık **25-30 yıl** olmuştur kurulalı. Herhalde **5 yıl kadar önce** de kapanmıştır. Yağhanenin atık suyu temiz suya karışıyor diye belediye ceza kesmişti..."

"...**Aksam elektrikti** ama **pres buharla** yapılıyordu. Ocakta da pirina yakılırdı. Zeytin vermeye **gelen de bir girer ısınırdı...**"

Geçmiş: ZÜM olarak aktif kullanımı

K02 deneyimi üzerine çıkarımlar

K02 içerisine doğrudan erişilebilir durumda değildir. Yapısal anlamda oldukça iyi durumda olan mekânın donatılarının da -pencere boşluklarından görülebildiği kadarıyla- yerli yerinde olduğu tespit edilmiştir. Fakat **mekân mevcutta pasif durumdadır.**

Mevcut: Çatısı yıkılmış ZÜM

"...**Çok ortaklı** bu fabrikalar. Kurulurken 3-4 kişi kursa şimdi **30 kişi olmuştur ortakçıları.** Ne nasıl yapılabilir bilmiyorum..."

Gelecek: Bilinmiyor

1 algılanan mekân

2 tasarlanan mekân

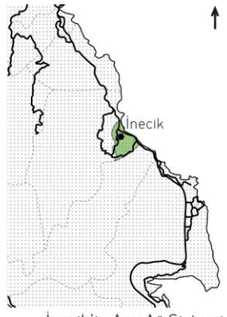
3 yaşanan mekân

Şekil 4.18 K02 üzerine mekânsal okuma

I01, İnecik Mahallesi'nde kıyıda yer alan Kaynarpınar Yerleşmesi'nde **yoğun konut alanını içerisinde** ve yerleşme camisinden 15 m uzaklıkta konumlanmıştır.

Sadece yaklaşık **15 m yüksekliğindeki bacası** kalmış olan I01'in kendi dönemine göre ele alındığında; **hem ürüne** hem de üründen elde edilen ikincil ürünün ticaretinin yapılabilmesi için ciddi **bir ulaşım aracı olan denize yakın** olarak konumlanmıştır. Mevcutta ise I01'e tek yönlü dar bir yol ile de ulaşılabilmektedir.

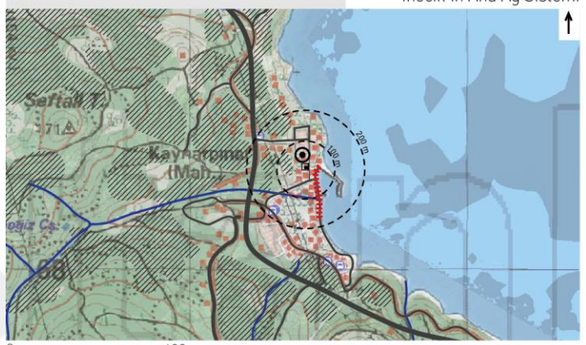
I01 ayrıca arazisi içerisinde **üretim mekânının sahibinin evini** de bulundurmuştur (Mevcuttaki ev in yerinde bulunan bu ev yıkılmış ve aynı sınırlar içerisinde yenisi yapılmış).



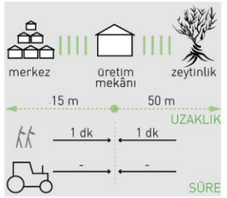
İnecik'in Ana Ağ Sistemi



Yarımada'da İnecik

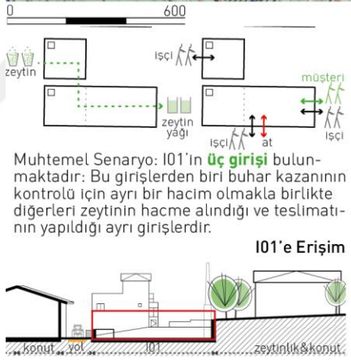


I01 Çevre Yerleşim Planı



"Yakın çevrede ... var."
(10 m) KUYU var.
(100 m) DERE var.
(100 m) DENİZ var.

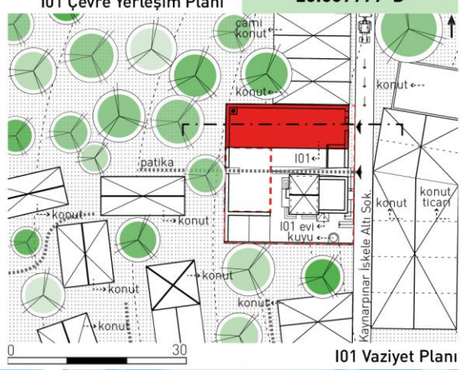
38.561277°K
26.567999°D



Muhtemel Senaryo: I01'in **üç girişi** bulunmaktadır: Bu girişlerden biri buhar kazanının kontrolü için ayrı bir hacim olmakla birlikte diğerleri zeytinin hacme alındığı ve teslimatının yapıldığı ayrı girişlerdir.

I01'e Erişim

I02 Vaziyet Kesidi



I01 Vaziyet Planı

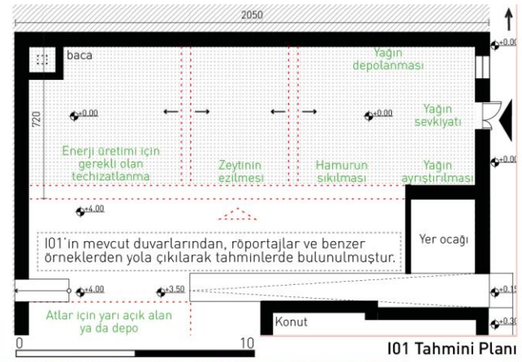




1 algılanan mekân

KABA BOYUTU	TABAN ALANI
720 cm x 2050 cm	147,6 m²
KAT SAYISI	**KOT FARKI**
(Muhtemel s.) 1,5 kat	Var: (Muhtemel senaryo) Zeytinin yüksek kottan alınması, yağın alt kottan sevki
AKS BİLGİSİ	
Doğu-batı	
GİRİŞ CEPHESİ	**ÜRETİM KAPASİTESİ**
(Muhtemel senaryo) Doğu Kısa cephe	Bilinmiyor
ENERİ TİPİ	**BACA DURUMU**
Su buharı enerjisi	Var: Üretime enerji sağlama amaclı

Geleneksel yöntem ile üretim yapan fabrika-mekân



I01 Tahmini Planı



2 tasarlanan mekân

Yağhane sahibinin damadı Mehmet Seyrek'ten alıntılar (21.05.2021)

"...Kayınvalide hala sağ, 30 doğumlu, çocukken kullanılıyormuş. Onun anlattığına göre; dedesi, **1900'lü yıllarda** hacıya giderken gelişmiş bir yağ fabrikası görmüş **Suriyede.** Sonra geldiğinde **kendisi de** yaptırmak **istemiş.** İzmir'de bir levanten usta bulmuş bu işi yapan yelkenliyle getirmiş, yaptırmış..."

Köylü Muhsin Ateş'ten alıntılar (21.05.2021)

"...65 falan herhalde, ben çok küçüktüm o zaman çalışıyordu. Bu **önde bir kapısı** vardı, oradan giriliyordu. Kösedere'de, Eğlenhoca'da **yeni yağhaneler kurulunca** burada **iş bitti.** Yani yaklaşık **70'lerde** falandır. .."

"...Yalnız burada durum şöyle. Burası **üç köyün iskelesi** bu üç köyde yetişen zeytin, üzüm, incir buraya gelir; **buradan İzmir'e teknelerle nakledilirmiş.** Tabii o zaman yol falan yokmuş. Kaynarpınar ismi de sonradan koyuldu, aslında İskele diye geçer burası..."

"...İçeride -çok iyi hatırlamıyorum ama- **yukarıdan atıyorlardı zeytini**, bir hazne ne vardı, onun içine düşüyordu, aşağıda da **atlar var dönüyor**lar haznenin etrafında..."

"... Heybe gibi çullara doldururlar hamuru, cendereye atarlar. İki tane kol var yukarıdan aşağıya inen, **yukarıdan elle sıkarlar** onu, bir platform çulların üzerine oturur..."

"...Çullardan akan yağ, **aşağıda yağlık ve haram** kısımlarında toplanır..."

Geçmiş: ZÜM olarak aktif kullanımı

M02 deneyimi üzerine çıkarımlar

İlgili mekânın mevcutta **istinat duvarları, bacası ve bazı duvar kalıntıları** vardır. Bu bağlamda kabaca mekân okunmuştur. **Zemin kotu** ise mevcut kottan **oldukça aşağıda** olması nedeniyle erişilememiştir.

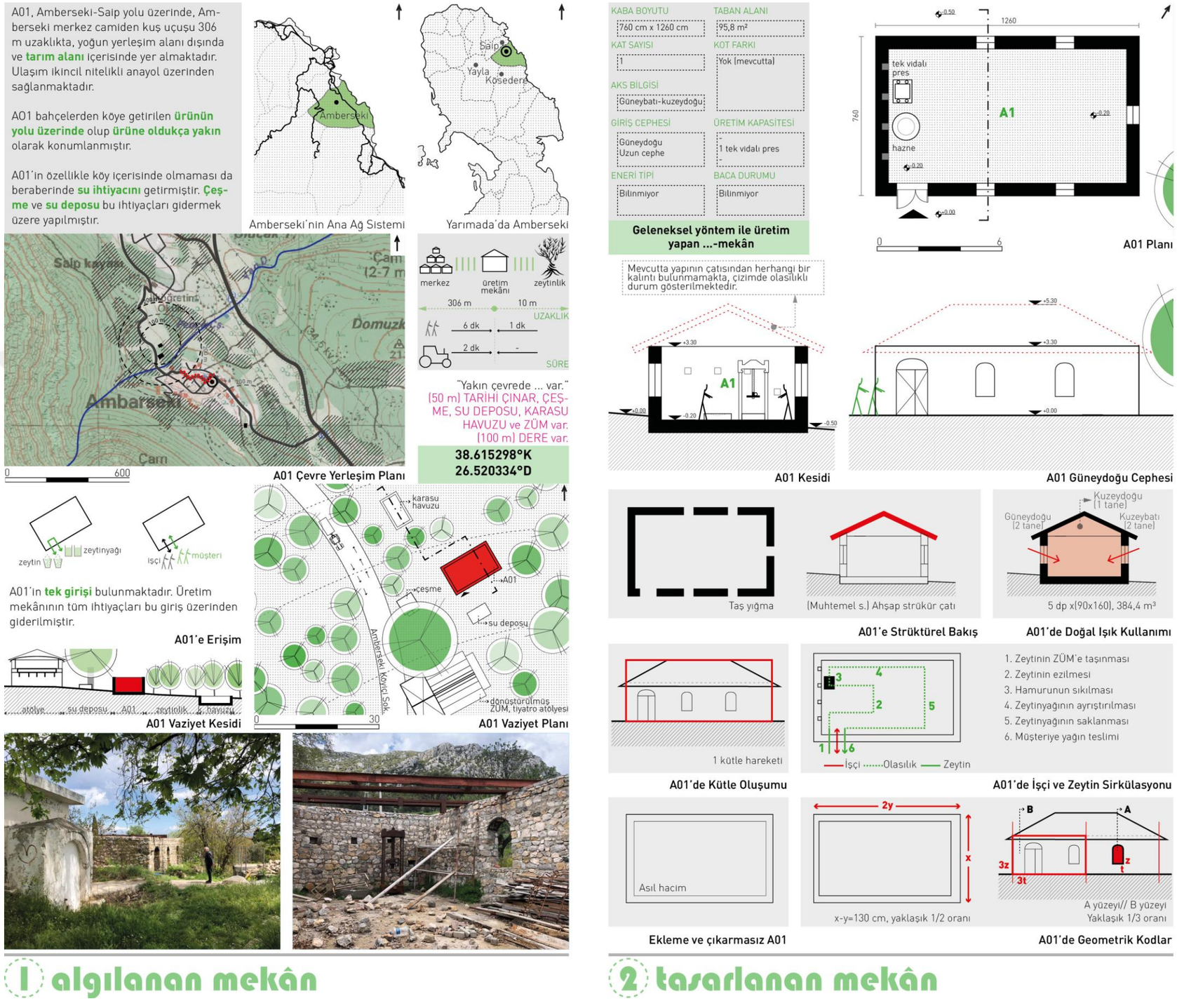
Mevcut: Yıkılmış ZÜM

Mevcut şekliyle kalacağı düşünülmektedir.

Gelecek: Bilinmiyor

3 yaşanan mekân

Şekil 4.19 I01 üzerine mekânsal okuma



Amberseki Mahalle muhtarı İsmail Kireşçi'dan alıntılar (28.05.2021)

"... **Ne zaman kuruldu bilemiyorum;** ben 63 yaşındayım, çocukken ama açıklardı. Bu bahsettiğinizden ziyade ama şimdi çınarın diğer tarafındaki yapı da yağhane idi. Onda üretimi görmüş idim. O da nerden baksanız **50 sene vardır kapanalı**... Atlar taşları döndürürdü, işçiler de presi... Ama sizin bahsettiğiniz **daha eski olsa gerek...**"

Geçmiş: ZÜM olarak aktif kullanımı

Amberseki Mahallesi sakinlerinden alıntılar (21.05.2021)

"... Saip'e doğru yol üstünde **iki tane** var, aralarında **bir çınar** var. Birini aldılar restore ettiler bile, **tiyatro okulu** gibi kullanılıyor... Geçenlerde diğerini de almış aynı kişi, onu da **restore ettirecekmiş...**"

A01 deneyimi üzerine çıkarımlar

A01'in **çatısı** tamamen **yıkılmış** olup yalnızca dört duvarı kalmıştır. İçerisinde bulunan hazne ve presin de yerlerinin değiştirilmiş olması söz konusu olabilir. Halihazırda **çalışmalara girişildiği** kurulan iskeleler ve çatıya getirilen profillerden anlaşılmaktadır.

Öteki taraftan yağhane olduğu anlaşılan diğer yapının o anda boş olması buranın atölye olarak dönem dönem kullanıldığını, sürekli kullanımın gerçekleşmediğini düşündürmüştür.



Mevcut: Restorasyon aşamasında ZÜM

Halihazırdaki yağhaneden dönüşen tiyatro okuluna ek bir atölye olacağı düşünülmektedir.

Gelecek: Tiyatro atölyesi

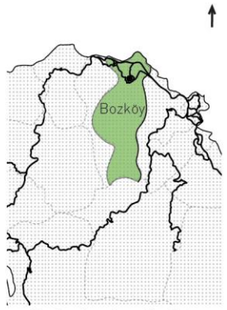
3 yaşanan mekân

Şekil 4.20 A01 üzerine mekânsal okuma

O01, Bozköy merkez camiden 35 m uzaklıkta, çaprazında ve **yoğun yerleşim alanı içerisinde** yer almaktadır. Ulaşım üçüncül nitelikli yol üzerinden sağlanmaktadır.

O01 mahalle merkezinde konumlanmasına rağmen mahalledeki yerleşimin oldukça yoğun ve dar olmasından kaynaklı olarak **ürünün kendisine de oldukça yakındır.**

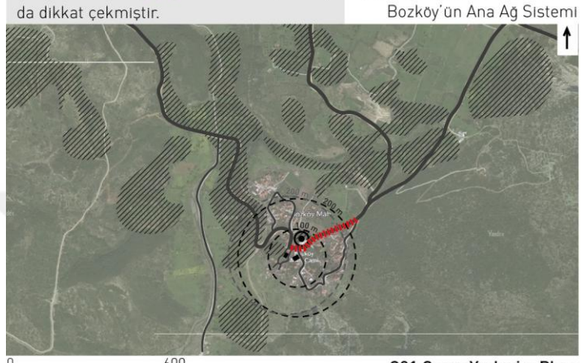
Konumlanmasında ayrıca **su ihtiyacını** gidermek üzere **köy çeşmesine** olan yakınlığı da dikkat çekmiştir.



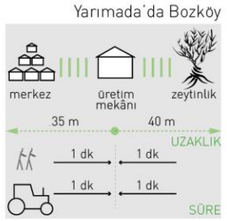
Bozköy'ün Ana Ağ Sistemi



Yarımada'da Bozköy

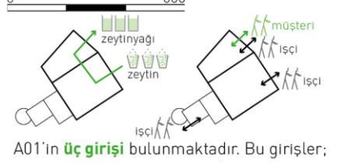


O01 Çevre Yerleşim Planı



"Yakın çevrede ... var."
(10 m) KUYU var.
(50 m) ÇEŞME var.
(50 m) ZÜM var.

38.656651°K
26.468452°D

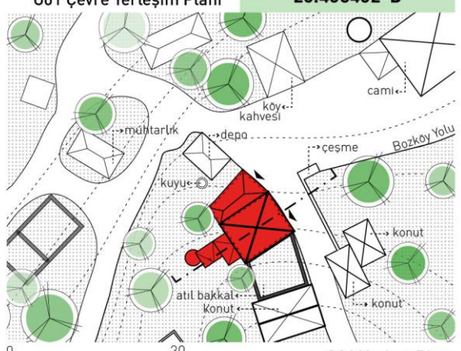


A01'in **üç girişi** bulunmaktadır. Bu girişler; zeytinin üretim için içeriye alınması, zeytinyağının müşteriye sevkiyatının yapılması ve depo-mekâna erişmek için kullanılmıştır.

O01'e Erişim

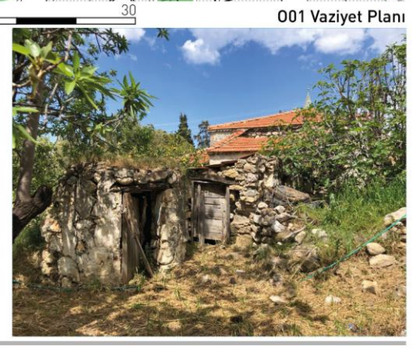


O01 Vaziyet Kesidi



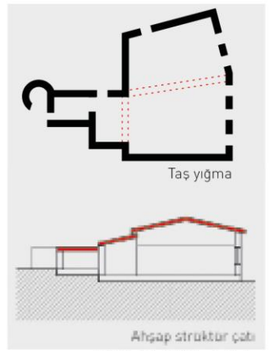
O01 Vaziyet Planı



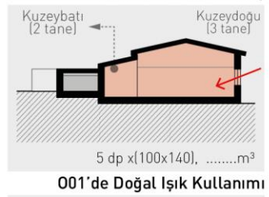




Geleneksel yöntem ile üretim yapan fabrika-mekân



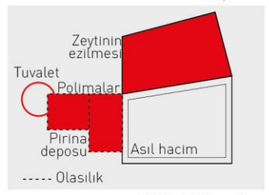
O01'e Strüktürel Bakış



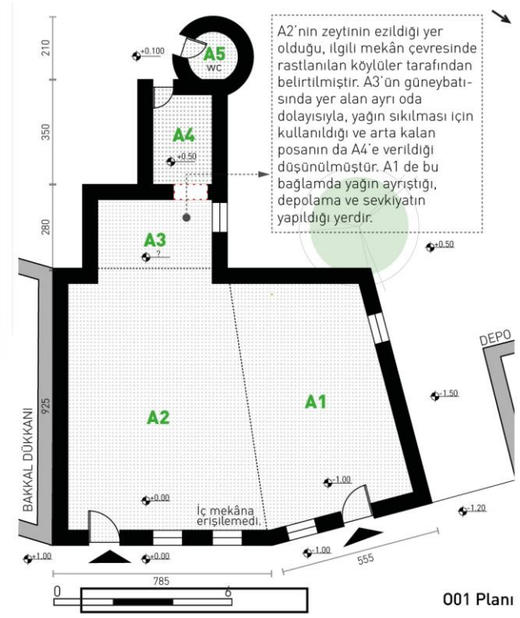
O01'de Doğal Işık Kullanımı



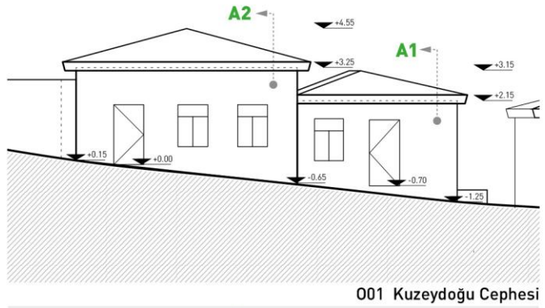
O01'de Kütle Oluşumu



O01'e Eklemeler



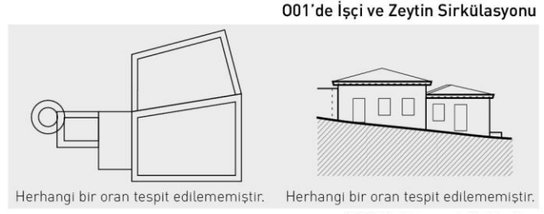
O01 Planı



O01 Kuzeydoğu Cephesi



O01'de İşçi ve Zeytin Sirkülasyonu



O01'de Geometrik Kodlar

Bozköy Mahalle muhtarı Hüseyin Tamer Baba'dan alıntılar (21.05.2021)

"...**Yaklaşık 80 sene evvel** falan kurulmuştur... **1970'lere** kadar da çalıştı diye biliyorum..."

"...Yukarı hacimde **at dönerdi,** alt hacimdeyse pres vardı. İnsan gücüyle çalışıyordu pres..."

"İçerdeki **alet edavat ya satıldı ya da kaldırıldı** diye biliyorum..."

Geçmiş: ZÜM olarak aktif kullanımı

O01 deneyimi üzerine çıkarımlar

O01 mekânının zeytinyağı üretim mekânına yönelik iz taşıyan ve kendini ifade eden bir fiziksel karakteristiği, mevcutta sadece mekânın dışarıdan deneyimlenmesi sebebiyle, tespit edilememiştir. Sadece A1'in kuzeybatısında **yıkama havuzu** olduğu düşünülen bir yükselti mevcuttur. Yükselti ayrıca O01 Planı ve Kuzeydoğu Cephesinde de gösterilmiştir.



Mekân mevcutta **hala merkezde** bulunma özelliğiyle oldukça önemli bir yerde konumlanmıştır. Fakat buna rağmen atıl durumda olup içeriye erişilememesi için de pencere ve kapılarına ahşap parçalar çakılmıştır. Yapısal anlamda **A1 ve A2 iyi durumda olması rağmen A3 ve A4'ün çatısı yarı yıkılmış** durumdadır.

Mevcut: Atıl ZÜM

Mevcut şekliyle kalacağı düşünülmektedir.

Gelecek: Bilinmiyor

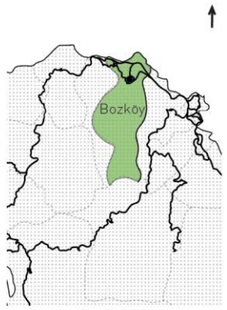
1 algılanan mekân **2 tasarlanan mekân** **3 yaşanan mekân**

Şekil 4.21 O01 üzerine mekânsal okuma

O02, Bozköy merkez camiden kuş uçusu 70 m uzaklıkta ve yoğun yerleşim alanından **tarımsal üretim mekânlarına doğru** yol üzerinde yer almaktadır. Ulaşım üçüncül nitelikli yol üzerinden sağlanmaktadır.

O01 ile arasında 30 m uzaklık bulunan O02'nin, **O01'e göre çok daha erken** kullanıldığı bilinmektedir.

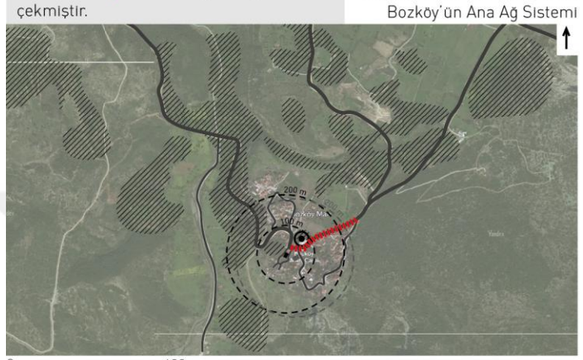
Konumlanmasında ayrıca **su ihtiyacını** gidermek üzere **köy çeşmesine** (muhtemelen de **su yoluna** olan yakınlığı dikkat çekmiştir.



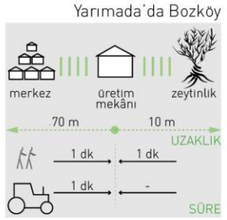
Bozköy'ün Ana Ağ Sistemi



Yarımada'da Bozköy

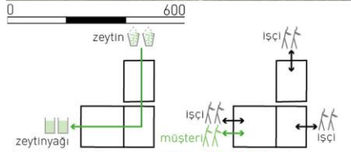


O02 Çevre Yerleşim Planı



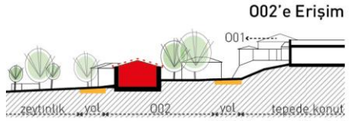
"Yakın çevrede ... var."
(10 m) KUYU var.
(50 m) ÇEŞME var.
(50 m) ZÜM var.

38.656566°K
26.468085°D



Muhtemel Senaryo: I01'in **üç girişi** bulunmaktadır: Bu girişlerin ayrı ayrı zeytinin alınması, zeytinyağının sevki ve atın A1'e erişimi için kullanıldığı düşünülmektedir.

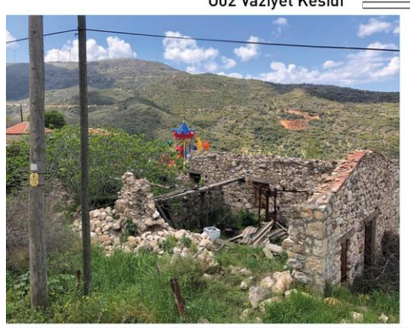
O02'e Erişim



O02 Vaziyet Kesidi



O02 Vaziyet Planı

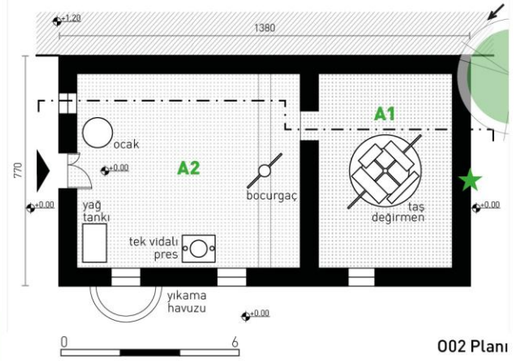




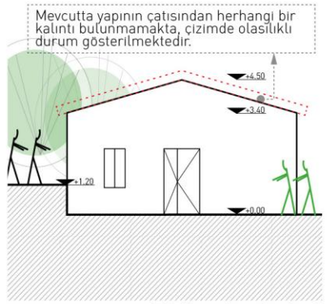
1 algılanan mekân

KABA BOYUTU	TABAN ALANI
770 cm x 1380 cm	106,3 m²
KAT SAYISI	**KOT FARKI**
[Muhtemel s.] 1,5 kat	Var: [Muhtemel senaryo] Zeytinin yüksek kottan alınması, yağın alt kottan sevki
AKS BİLGİSİ	
Kuzeydoğu-güneybatı	
GİRİŞ CEPHESİ	**ÜRETİM KAPASİTESİ**
Kuzeydoğu [mevcutta] Kısa cephe	-1 taş değirmen -1 bocurgaç & 1 tek vidalı pres
ENERİ TİPİ	**BACA DURUMU**
İnsan ve hayvan gücü	Var: Su kaynatma ocağı (mevcutta yok)

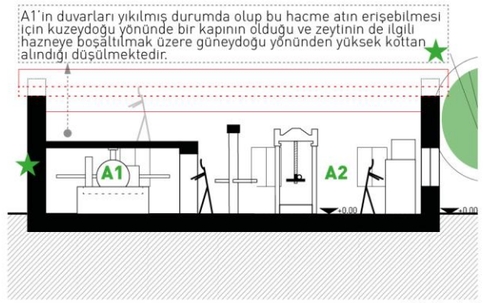
Geleneksel yöntem ile üretim yapan fabrika-mekân



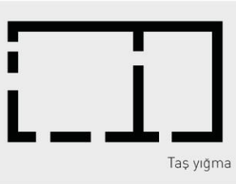
O02 Planı

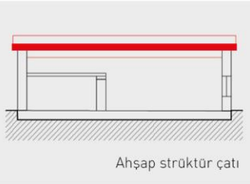


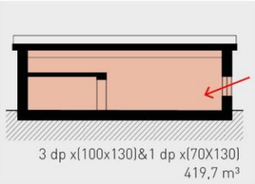
O02 Kuzeybatı Cephesi



O02 Kesidi

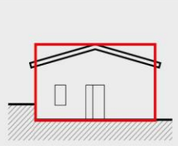

Taş yığma

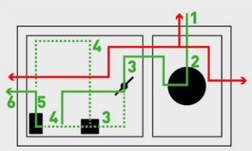

Ahşap strüktür çatı


3 dp x(100x130)&1 dp x(70X130)
419,7 m³

O02'ye Strüktürel Bakış

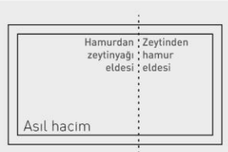
O02'de Doğal Işık Kullanımı


1 kütle hareketi

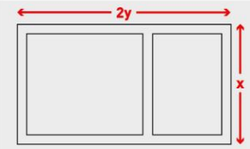


1. Zeytinin ZÜM'e taşınması
2. Zeytinin ezilmesi
3. Hamurunun sıkılması
4. Zeytinyağının ayrıştırılması
5. Zeytinyağının saklanması
6. Müşteriye yağın teslimi

O02'de İşçi ve Zeytin Sirkülasyonu



Ekleme ve çıkarmasız O02



x-y=80 cm, yaklaşık 1/2 oranı


Herhangi bir oran tespit edilememiştir.

O02'de Geometrik Kodlar

2 tasarlanan mekân

Bozköy Mahalle muhtarı Hüseyin Tamer Baba'dan alıntılar (21.05.2021)

"...**Yaklaşık 120 sene evvel** falan kurulmuştur... **1970'lere** kadar da çalıştı diye biliyorum..."

"...Arka tarafta **at dönerdi, muhtarlığın hemen arkasındaki** kapının arkasında da pres vardı. **İnsan gücüyle** çalışıyordu pres... Arka tarafta iki bölme vardır; biri atların dinlemesi ve yemlenmesi için, diğeri de atların taşları döndürdüğü yer. Buranın bir de **yarım katı** vardı. Ambar gibi kullanılırdı ora, gelen zeytinlerin hepsi oraya sırayla gelir sonra yukardan tam haznenin üstüne zeytinler dökülürdü. Hazneye inen zeytinler de sırasıyla ezilir, sıkılırdı..."

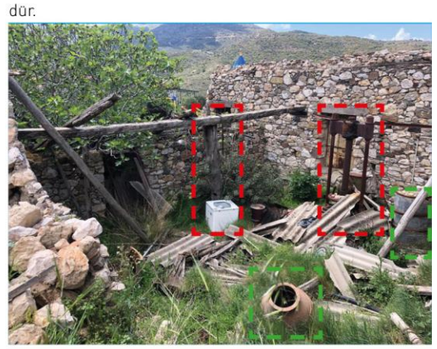
"...Atlar için ayrı kapı yoktu, o şimdiki kapıdan girerler arkaya götürülürlerdi..."

Geçmiş: ZÜM olarak aktif kullanımı

O02 deneyimi üzerine çıkarımlar

O02 mekânı **çatısı tamamen yıkılmış** ve **atıl** durumdadır. Ayrıca muhtarın yarım kat olarak bahsettiği yarım kat ile birlikte yapının **güneydoğu ve güneybatı duvarları da yıkılmıştır**. Fakat güneydoğu duvarı kot farkına istinat duvarı oluşturacak kadar mevcuttur.

Mekânın bu yarı yıkılmış durumuna rağmen **donatılar** olduğu gibi **kalmıştır**. Ahşap donatılarda ise hasarlanma mevcuttur. Bu mekânı özel kılan önemli bir özellik de presleme için **bocurgacın** kullanımıdır. Ayrıca zaman içerisindeki değişimi de bocurgaca ek olarak aynı mekânda **tek vidalı presin** bulunmasından ve **yağ küpü** ile de **yağ bidonlarının** beraber bulunmasından anlamak mümkündür.



Mevcut: Yarı yıkılmış, atıl ZÜM

"... Burası şimdi bizim, dedemden kaldı. Zaman içinde imkanlar olursa **restore ettirebiliriz** diye düşünüyorum; tabi, mirasçılar, hep beraber karar verilmesi lazım. Belki üretime aynı şekilde devam edilir. **Butik bir yağhane** yapılması sağlanabilir..."

Gelecek: Butik yağhane planı

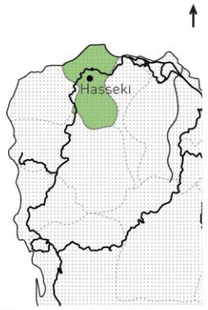
3 yaşanan mekân

Şekil 4.22 O02 üzerine mekânsal okuma

H01, Hasseki merkez camiden kuş uçusu 70 m uzaklıkta ve **yoğun yerleşim alanı içerisinde** yer almaktadır. Ulaşım üçüncül nitelikli yol üzerinden sağlanmaktadır.

H01, **hem mahalle/köy merkezine hem de ürüne oldukça yakın** olarak konumlanmıştır.

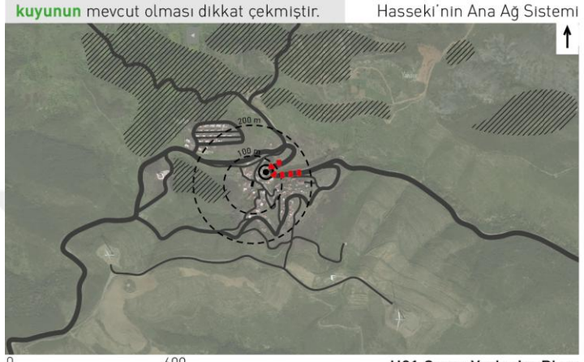
Hasseki sakinlerinin kullanımına açık olarak doğusunda bir **çeşme** bulunmaktadır. Ayrıca batısında da kendisine ait bir **kuyunun** mevcut olması dikkat çekmiştir.



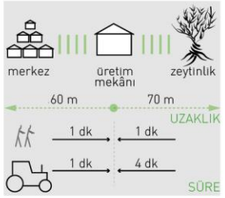
Hasseki'nin Ana Ağ Sistemi



Yarımada'da Hasseki



H01 Çevre Yerleşim Planı



"Yakın çevrede ... var."

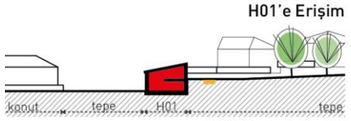
(10 m) KUYU var.

(10 m) ÇEŞME var.

38.664095°K
26.415239°D

Muhtemel Senaryo: H01'in **iki girişi** bulunmaktadır: Bu girişlerin biri zeytinin üretim için içeriye alınması, diğeri de yağının müşteriye sevkiyatının yapılması için kullanılmıştır.

H01'e Erişim



H01 Vaziyet Kesidi

H01 Vaziyet Planı



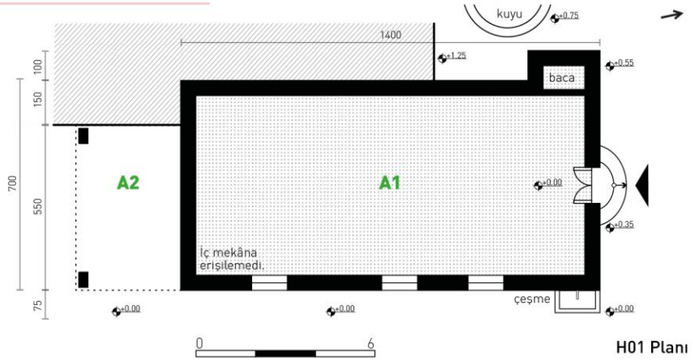


1 algılanan mekân

KABA BOYUTU	TABAN ALANI
700 cm x 1400 cm	98 m²
KAT SAYISI	**KOT FARKI**
[Muhtemel s.] 1,5 kat	Var: [Muhtemel senaryo] Zeytinin yüksek kottan alınması, yağın alt kottan sevki
AKS BİLGİSİ	
Güney-kuzey	
GİRİŞ CEPHESİ	**ÜRETİM KAPASİTESİ**
Kuzey Kısa cephe	- -
ENERİ TİPİ	**BACA DURUMU**
İnsan gücü	Var: Su kaynatma amaçlı ocak

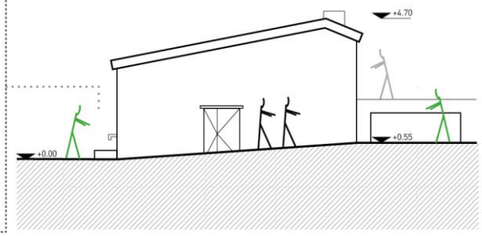
Geleneksel yöntem ile üretim yapan fabrika-mekân

İç mekâna ulaşım sağlanamamış olup genel itibariyle terkedilmiş çok da kullanılmayan bir köy olduğu fark edilmiştir. Gözlem sırasında köyde hiç kimse ile karşılaşılmaması, bu düşüncenin ortaya çıkmasına neden olmuştur.

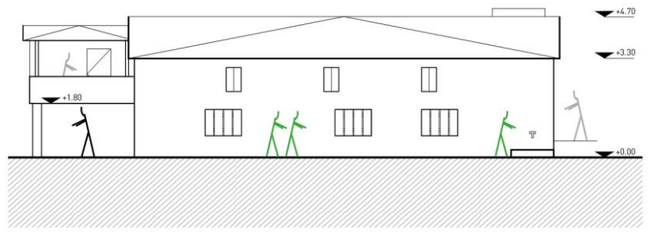


H01 Planı

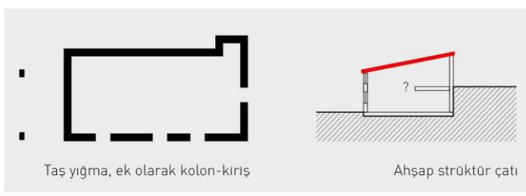
Köy çeşmesinin burada yer alması, hem mekânın bir "landmark" olmasına neden olmuş hem de bu mekânların suyla olan ilişkisini bir kere daha göstermiştir.



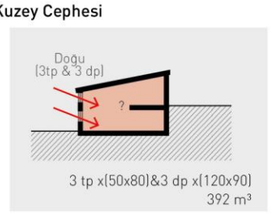
H01 Kuzey Cephesi



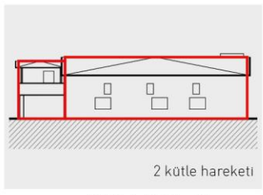
H01 Doğu Cephesi



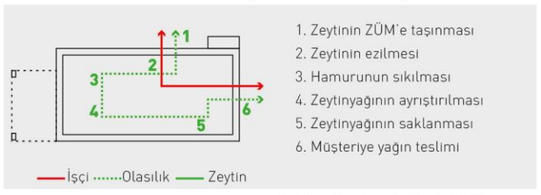
H01'e Strüktürel Bakış



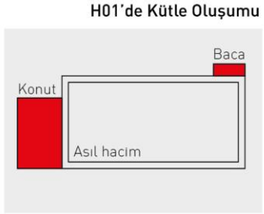
H01'de Doğal Işık Kullanımı



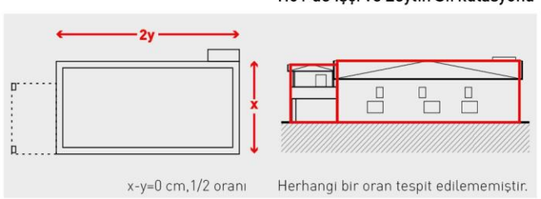
H01'de Kütle Oluşumu



H01'de İşçi ve Zeytin Sirkülasyonu



H01'e Eklemeler



H01'de Geometrik Kodlar

2 tasarlanan mekân

Hasseki Mahalle muhtarı Mehmet Balıkçı'dan alıntılar (22.05.2021)

Köyün en yaşlılarından 91 yaşında biri ile konuşur ve ondan şunları aktarır:

"Orası dedemizin kendini bildiğinden beri var imiş, **yaşı 200'e yakın** bile olabilir. Rumlar zamanından da kalmış olması muhtemel; onlar göçünce -bir Kocaman Yusuf vardır, buraların ağası- tüm malın mülkün sahibi olmuş. Dolayısıyla bildiği kadarıyla ilk sahibi Kocaman Yusuf'muş. **1981'e kadar da yağhane** olarak çalışmış. İçerisi dar olduğundan hayvan sokulamıyormuş, sadece **insan gücüyle** çalıştırılıyormuş değirmen, pres. Sonra el değiştirmiş ve **90'lı yıllardan 2001'e ahır** olarak ve **2001'den bu yana da depo** olarak kullanılmış..."

"...içerisinde yağhaneye dair birşey yok diye biliyorum..."

Geçmiş: ZÜM olarak aktif kullanımı

H01 deneyimi üzerine çıkarımlar

K02 içerisine erişilememiştir. Yapısal anlamda oldukça iyi durumda olan mekân **depo** olarak kullanılmaktadır.

Mevcut: Yeniden işlevlendirilmiş, depo

Mevcut şekliyle kalacağı düşünülmektedir.

Gelecek: Bilinmiyor

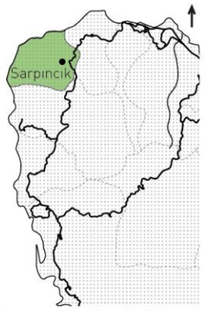
3 yasanan mekân

Şekil 4.23 H01 üzerine mekânsal okuma

S01, Sarpıncık mahalle muhtarlığından kuş uçusu 120 m uzaklıkta, **köye giren anayol üzerinde** ve **yoğun yerleşim alanı dışında** yer almaktadır. Ulaşım birincil yol üzerinden sağlanmaktadır.

S01, hem **mahalle/köy merkezine** hem de **ürüne** yaklaşık olarak **aynı mesafede** konumlanmıştır.

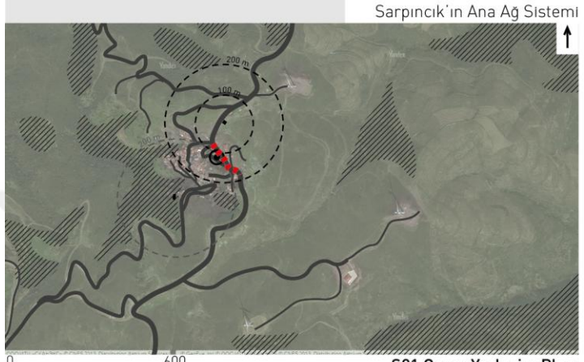
Mekânın kendine ait **kuyusu** bulunmaktadır.



Sarpıncık'ın Ana Ağ Sistemi



Yarımada'da Sarpıncık



S01 Çevre Yerleşim Planı



"Yakın çevrede ... var."

(10 m) KUYU var.

38.655250°K
26.402917°D

S01'in **iki girişi** bulunmaktadır: Bu girişlerden biri zeytinin alınması ve diğeri de zeytinyağının sevkiyatı için kullanılmıştır.

S01'e Erişim



S01 Vaziyet Kesidi

S01 Vaziyet Planı

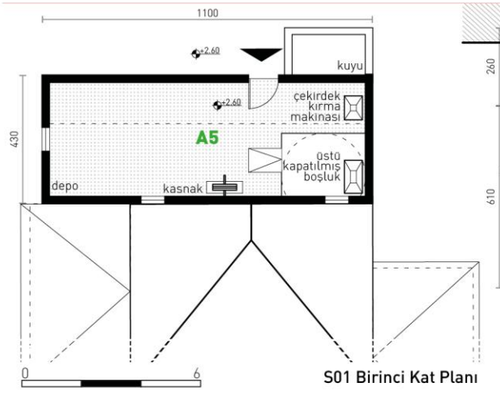




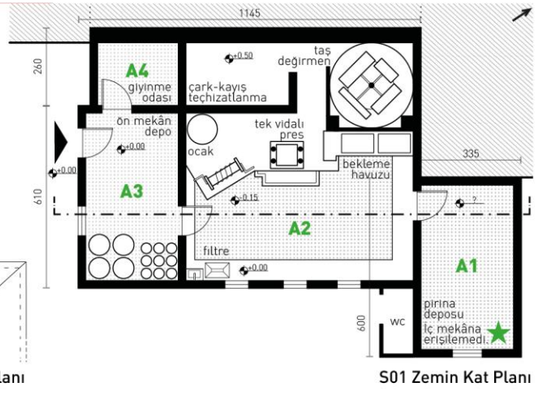
1 algılanan mekân

KABA BOYUTU	1145 cm x 870 cm 335 cm x 600 cm
TABAN ALANI	117 m²
KAT SAYISI	2 kat
KOT FARKI	Var: Zeytinin yüksek kottan alınması, yağın alt kottan sevki
AKS BİLGİSİ	Kuzeydoğu-güneybatı
ÜRETİM KAPASİTESİ	-1 taş değirmen -1 tek vidalı pres -2 bekleme havuzu
GİRİŞ CEPHESİ	Güneybatı Kısa cephe
BACA DURUMU	Var: Su kaynatma ocağı (mevcutta yok)
ENERİ TİPİ	İnsan gücü

Geleneksel yöntem ile üretim yapan fabrika-mekân

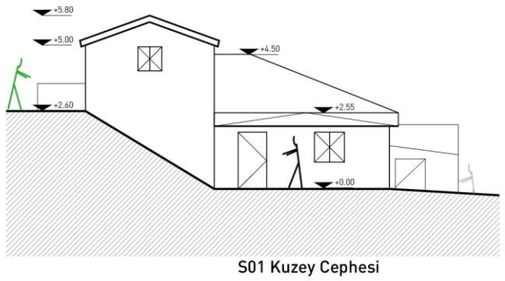


S01 Birinci Kat Planı

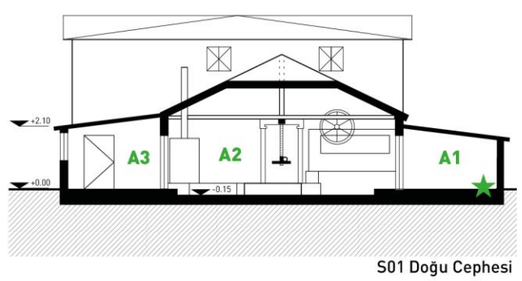


S01 Zemin Kat Planı

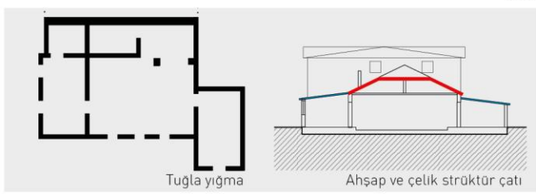
A1'in pirina deposu olduğu, mekânın sahibi tarafından belirtilmiş fakat deneyimlenmemiştir. Mekânın mevcutta çizilen kot durumunun gerçeği yansıtmaması söz konusu olabilir, daha düşük bir kotta olması muhtemel gözükmektedir. ★



S01 Kuzey Cephesi

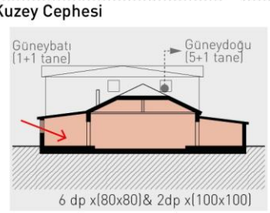


S01 Doğu Cephesi


Tuğla yığma

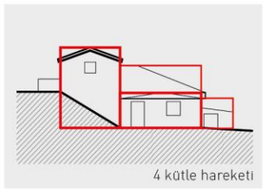
Ahşap ve çelik strüktür çatı

S01'e Strüktürel Bakış

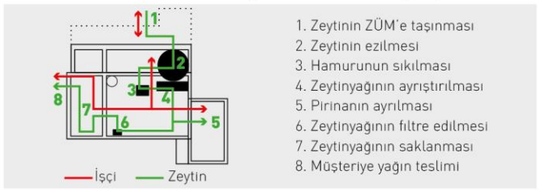


6 dp x(80x80)& 2dp x(100x100)

S01'de Doğal Işık Kullanımı

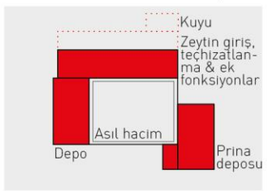

4 kütle hareketi

S01'de Kütle Oluşumu

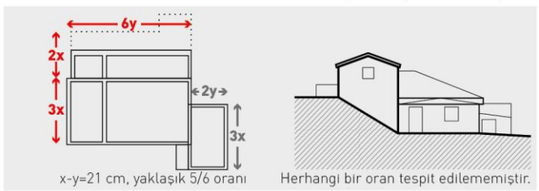


1. Zeytinin ZÜM'e taşınması
2. Zeytinin ezilmesi
3. Hamurunun sıkılması
4. Zeytinyağının ayrıştırılması
5. Pirinanın ayrılması
6. Zeytinyağının filtre edilmesi
7. Zeytinyağının saklanması
8. Müşteriye yağın teslimi

S01'de İşçi ve Zeytin Sirkülasyonu



S01'e Eklemeler



Herhangi bir oran tespit edilememiştir.

S01'de Geometrik Kodlar

2 tasarlanan mekân

S01'in sahibi Murat Taşkıran'dan alıntılar (22.05.2021)

"... Biz kendimiz yaptırdık burayı **80 senesinde.** Sonra bir **10 sene çalıştırdık.** O zamandır içinde herşeyiyle kapalı. Bugün çalıştırsan çalışır ama çünkü **burgulu** bu, **el gücüyle** çeviriyorsun taşları öyle çalıştırıyorsun, presi de öyle..."

"...Ama çalışacak insan yok, köylerde kimse kalmadı, eskiden burda çift vardiye çalışılıyordu, gece gündüz. Toplam 5 kişi, köylü geliyordu..."

Geçmiş: ZÜM olarak aktif kullanımı

S01 deneyimi üzerine çıkarımlar

Eğimli bir arazi üzerinde konumlanan S02 içerisine, sahibi aracılığıyla doğrudan erişilmiş olup **tüm donatıları** olduğu gibi **yerindedir.** Mekân diğerlerinden farklı olarak **iki katlı** olup mevcutta üst katı zaman zaman yaşama alanı olarak da kullanılmaktadır.

Mevcut: Atıl ZÜM

Mevcut şekliyle kalacağı düşünülmektedir.

Gelecek: Bilinmiyor

3 yaşanan mekân

Şekil 4.24 S01 üzerine mekânsal okuma

S02, Sarpıncık mahalle muhtarlığından kuş uçusu 215 m, camiden de 35 m uzaklıkta ve **yoğun yerleşim alanı çeperinde** yer almaktadır. Ulaşım birincil yola bağlı patika üzerinden sağlanmaktadır.

S02, mahalle/köy merkezinden ziyade **ürüne yakın** olarak, oldukça eğimli bir arazi üzerinde ve tepede konumlanmıştır.

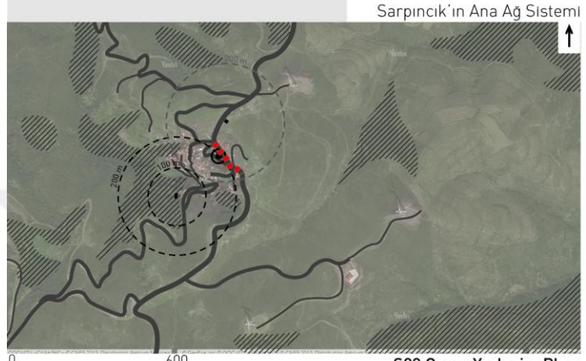
Mekânın kendine ait **kuyusu** bulunmaktadır.



Sarpıncık'ın Ana Ağ Sistemi



Yarımada'da Sarpıncık



S02 Çevre Yerleşim Planı

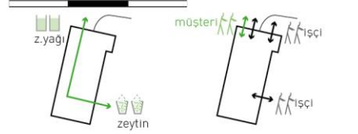


"Yakın çevrede ... var."

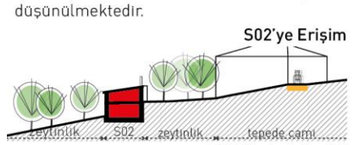
(10 m) KUYU var.

(10 m) TARİHİ ÇINAR var.

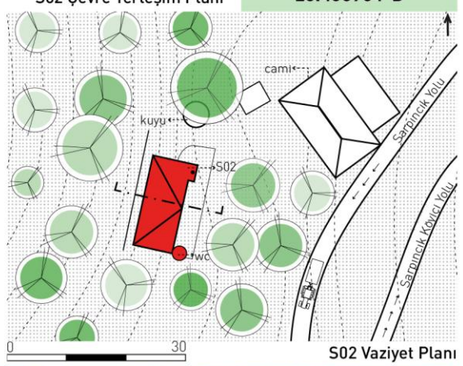
38.652856°K
26.400904°D



S02'nin **üç girişi** bulunmaktadır: Bu girişlerin ayrı ayrı zeytinin alınması, zeytinyağının sevki ve atın A1'e erişimi için kullanıldığı düşünülmektedir.



S02 Vaziyet Kesidi



S02 Vaziyet Planı

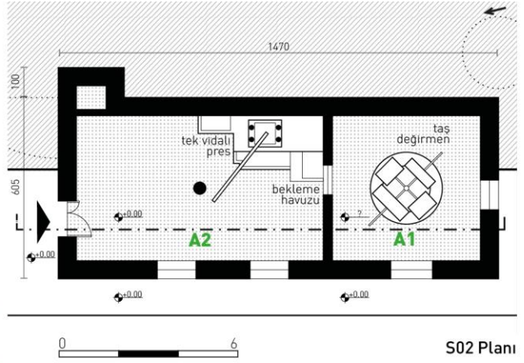




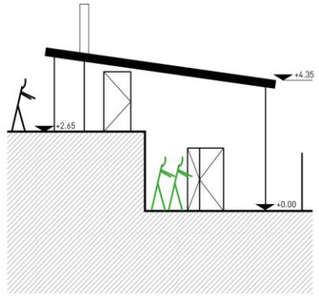
1 algılanan mekân

KABA BOYUTU	TABAN ALANI
605 cm x 1470 cm	88,9 m²
KAT SAYISI	KOT FARKI
1,5 kat	Var: (Muhtemel senaryo) Zeytinin yüksek kottan alınması, yağın alt kottan sevki
AKS BİLGİSİ	
Kuzeydoğu-güneybatı	
GİRİŞ CEPHESİ	ÜRETİM KAPASİTESİ
Kuzeydoğu Kısa cephe	- 1 taş değirmen - 1 tek vidalı pres - 1 bekleme havuzu
ENERİ TİPİ	BACA DURUMU
Muhtemel senaryo: İnsan gücü	Var: Su kaynatma amaçlı ocak

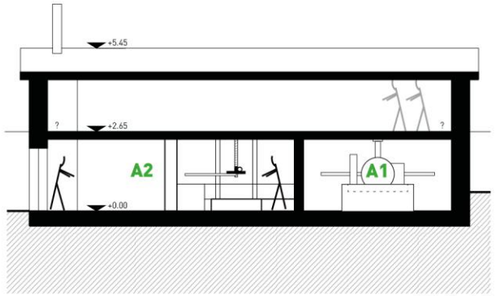
Geleneksel yöntem ile üretim yapan fabrika-mekân



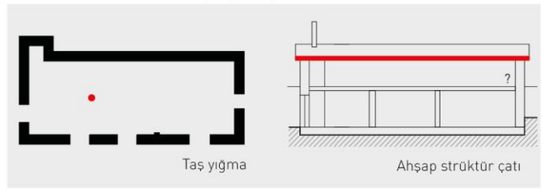
S02 Planı



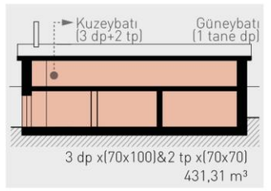
S02 Kuzeydoğu Cephesi



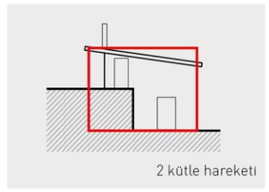
S02 Kesidi



S02'ye Strüktürel Bakış



S02'de Doğal Işık Kullanımı



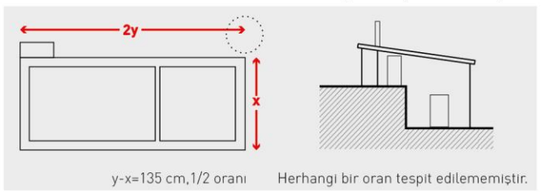
S02'de Kütle Oluşumu



S02'de İşçi ve Zeytin Sirkülasyonu



Ekleme ve çıkarmasız S02



S02'de Geometrik Kodlar

2 tasarlanan mekân

Sarpıncık Mahalle muhtarı Hüseyin Yonca'dan alıntılar (22.05.2021)

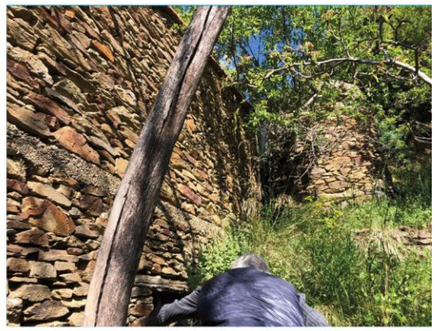
"... Ben çocuktum o yağhane vardı, ama ne zaman kuruldu bilemiyorum. **Kapanması yaklaşık 40 sene** olmuştur ama..."

"...Siz de farketmişsinizdir, **köyün tepesinde** kalıyor yağhane, ürüne yakın, yol üstü..."

Geçmiş: ZÜM olarak aktif kullanımı

S02 deneyimi üzerine çıkarımlar

Oldukça eğimli ve yüksek bir noktada konumlanan S02 içerisine doğrudan erişilememiş fakat mevcut pencere boşlukları aracılığıyla zemin katı açıkça görülebilmiştir. Yapısal anlamda oldukça iyi durumda olan mekânın **üstteki yarım katı** ise ahşap olması dolayısıyla kısmen **dağılmıştır.** Mekânın uzun zamandır kullanılmıyor olması nedeniyle çevresi bitkiler tarafından çevrelenmiş olup özellikle güneydoğu ve güneybatı duvarlarını görmek mümkün olmamıştır. Ayrıca ilgili arazinin eğimli yapısı da bunu zorlaştırmıştır.



Mevcut donatılardan yapıda değirmenin **at ya da insan gücü** ile ve presin de insan gücü ile çalıştığı sonucuna varılmıştır. Özellikle tek vidalı presin ahşap çevirme kolunun olduğu gibi kalması insan gücü ile üretimin yapıldığının da göstergesidir.

Mevcut: Atıl ZÜM

Mevcut şekliyle kalacağı düşünülmektedir.

Gelecek: Bilinmiyor

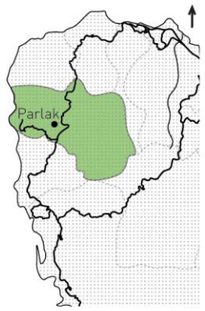
3 yaşanan mekân

Şekil 4.25 S02 üzerine mekânsal okuma

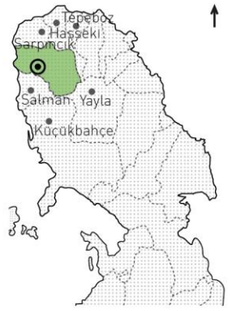
P01, Parlak Mahallesi camisinden kuş uçusu 215 m ve mahallenin iki yoğun yerleşim alanı içerisinden kuzeybatıya yakın olarak konumlanmıştır. **Yoğun yerleşim alanı** ile P01'i birincil anayol ayrılmış ve P01'in etrafı da arazi ve zeytinlikler ile çevrelenmiştir.

Mahalle/köy merkezinden ziyade **ürüne yakın** ve **modern donatı ve yapı yapma dili** kullanılarak yapılmış ve araziye yerleşmiştir.

Konumlanmasında ayrıca **kolay ticaret yapılabilecek bir noktada** yer almasının, kriter olduğu düşünülmüştür.



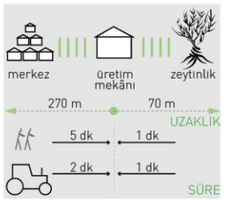
Parlak'ın Ana Ağ Sistemi



Yarımada'da Parlak

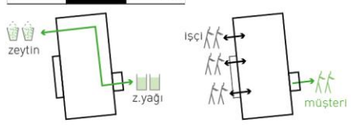


P01 Çevre Yerleşim Planı



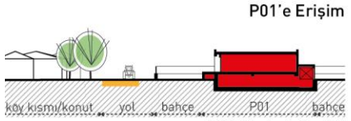
"Yakın çevrede ... var."

38.612008°K
26.396241°D

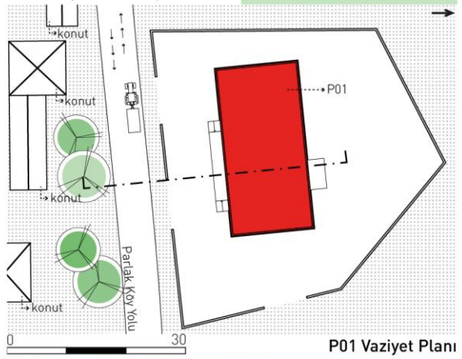


P01'in **üç girişi** bulunmaktadır: Bu girişler ayrı ayrı zeytinin alınması, personel girişi ve yönetim girişi olarak kullanulmaktadır.

P01'e Erişim



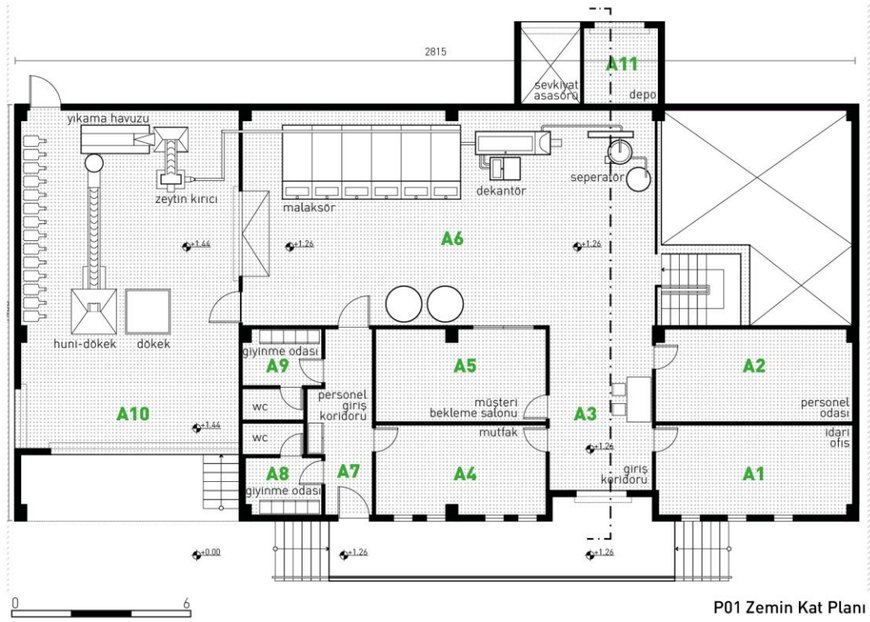
P01 Vaziyet Kesidi



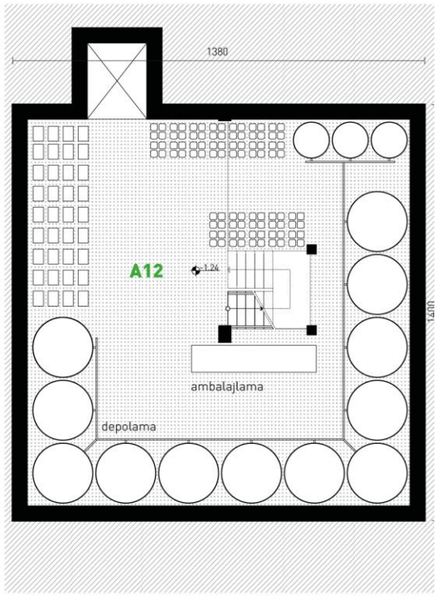
P01 Vaziyet Planı



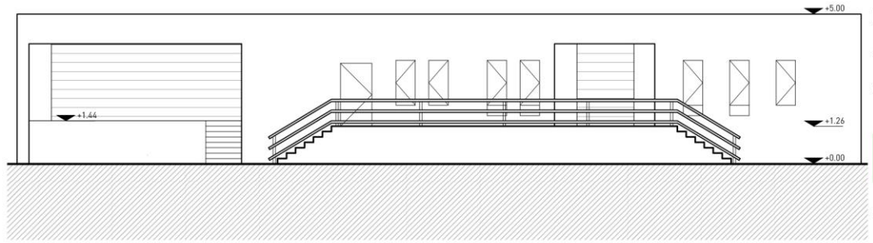




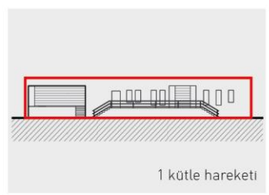
P01 Zemin Kat Planı



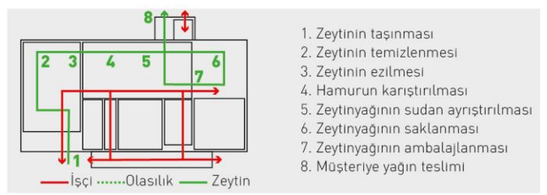
P01 Bodrum Kat Planı



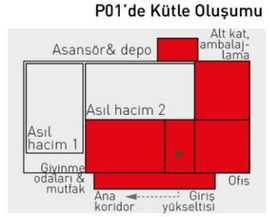
P01 Güney Cephesi



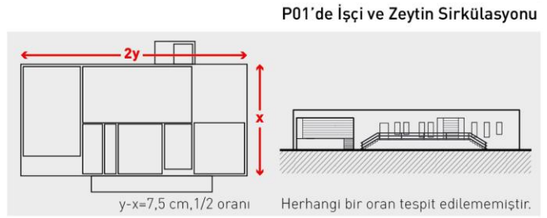
P01'de Kütle Oluşumu



P01'de İşçi ve Zeytin Sirkülasyonu



Ekleme ve çıkarmasız P01



P01'de Geometrik Kodlar

P01'in çalışanı Sezen Ufuk'tan alıntılar (22.05.2021)

"... Burası Kayserili bir yatırımcıya ait. İkinci sezonumuzdu işte bu geçen sezon, daha yeniyiz..."

Geçmiş: ZÜM olarak aktif kullanımı

S01 deneyimi üzerine çıkarımlar

Oliva Malia markasıyla piyasaya zeytinyağı süren zeytinyağı fabrikası oldukça yeni olup, işlevlerine göre mekânların bölümlendiği görülmüştür. Yerden yükseltilmiş zemin katın altında bir de yarım planlı bir bodrum kat yer almaktadır.

Oliva Malia markası kendi zeytinyağı üretim yolculuklarını şu başlıklar altında sunmuşlardır: Zeytin türü, bahçe ve bakım, hasat, üretim ve sıkım teknikleri, depolama, ambalaj ve geri bildirim (URL-X).

Mevcut: ZÜM olarak aktif kullanımına devam

Mevcut şekliyle üretime devam edeceği düşünülmektedir.

Gelecek: Bilinmiyor

1 algılanan mekân

2 tasarlanan mekân

3 yasanan mekân

Şekil 4.26 P01 üzerine mekânsal okuma

5
SONUÇ VE ÖNERİLER

Karaburun Yarımadasında Zeytinyağı Üretim Mekânları Üzerine Bir Okuma başlıklı bu çalışma "üretim" ve "mekân" kavramları üzerine kurulmuş olup çalışmanın kavramsal çerçevesini "Lefebvre'de mekânın üretimi" ve genel kapsamını da "üretim mekânı" oluşturmuştur. Bu kapsam zeytinyağı ve Karaburun Yarımadası ile sınırlandırılarak da çalışma alanı ortaya koyulmuştur.

Çalışmanın amacı, Karaburun Yarımadası'nın zeytinyağı üretim mekânları üzerinden bölgesel kimlik değerlerinin ortaya çıkarılmasıdır. Bunun için öncelikli olarak Karaburun Yarımadasında yer alan mevcut zeytinyağı üretim mekânları tespit edilmiş ve haritalanmış, ardından da bu mekânlar -Lefebvreci mekân teorisi üzerinden çalışma kapsamında ortaya koyulan okuma ölçütleri ile - analiz edilmiştir. Son olarak ise bu analiz verileri bütüncül olarak sorgulanmıştır.

Bu sorgula sonucunda da şu iki soruya cevap aranmıştır: Tespiti yapılmış olan zeytinyağı üretim mekânları zamansız bir şekilde ele alındığında; algılanan, tasarlanan ve yaşanan mekân bağlamında ortak mekânsal özellikleri var mıdır, varsa nelerdir? İlgili üretim mekânları mekân dönemleri şeklinde ele alındığında, kendi içerilerinde bir sınıflanma var mıdır, varsa nelerdir?

Bu sorulara verilecek olan cevabın ise bu mekânların, Lefebvreci mekân teorisi bağlamında, bir bütünlüğe sahip oldukları üzerine olacağı öngörülmüştür. Bu bütünlüğün, belirlenen yarımada sınırları içerisinde hem mekânsal üçlü şeklinde ele alınan farklı dönemlere ait üretim mekânlarında hem de mekân dönemleri şeklinde ele alınan üretim mekânlarında bulunduğu düşünülmüştür.

Bu hipotezi test etmek üzere bu bölümde, ilgili mekân analizleri bir araya getirilmiş ve üzerlerine bütüncül bir okuma yapılmaya çalışılmıştır (Şekil 5.1). Ardından hipotezin durumu tartışılmış ve çalışma esnasında karşılaşılan eksiklikler ile bunların nasıl çözülebileceği üzerine önerilerde bulunulmuştur.

KARABURUN YARIMADASI'NDA ZEYTİNYAĞI ÜRETİM MEKÂNLARI

	1 ALGILANAN MEKÂN						2 TASARLANAN MEKÂN								
	YER			DENEYİM			BOYUT				AÇIK ALAN		DONATI		
Mekân Kodu	Mahalle / Köy	Merkeze Uzaklığı	Ürüne Uzaklığı	Ulaşım Durumu	Suyla İlişkisi	ZÜM-ZÜM İlişkisi	Taban Alanı	Hacim	Kat Sayısı	Kot Farkı	Açık Alan Kullanımı	Tanımlı Bahçesi	Zeytinin Ezilmesi	Hamurun Sıkılması	Yağın Ayrışması
B01	Balıklıova M.	1120 m	30 m	İkincil yol	Kuyu Su deposu Dere	Yok	108 m²	480,6 m³	1	Var	Var	Yok	1 taş değirmen	1 hidrolik pres	2 bekleme havuzu
B02	Balıklıova M.	130 m	160 m	İkincil yol	Deniz Dere	Var	93,1 m²	377 m³	1,5 (Muhtemel s.)	Var	Var	Yok	1 taş değirmen	1 pres	Bilinmiyor
M01	Mordoğan M.	7020 m	105 m	Denizyolu Patika	Deniz K.su havuzu Kuyu	Yok	368 m²	2.226,4 m³	1,5 (Muhtemel s.)	Var	Var	Yok	Bilinmiyor	Bilinmiyor	Bilinmiyor
M02	Mordoğan M.	1660 m	10 m	Üçüncül yol	Art. kuyu Su yolu	Yok	231,3 m²	1098,7 m³	1	Yok	Var	Var	1 zeytin kırıcı	Bu faz üretimde yok	1 dekantör
M03	Mordoğan M.	70 m	10 m	Üçüncül yol	Dere	Yok	208,8 m²	803,9 m³	1	Var	Var	Var	Bilinmiyor	Bilinmiyor	Bilinmiyor
E01	Eğlenhoca M.	250 m	80 m	İkincil yol	Dere	Var	204,7 m²	627,7 m³	1	Var	Var	Var	1 taş değirmen	1 hidrolik pres	2 bekleme havuzu
K01	Kösedere M.	315 m	10 m	İkincil yol	K.su havuzu Dere	Var	230,8 m²	502,2 m³	1	Var	Var	Kısmen	1 taş değirmen	1 hidrolik pres	2 bekleme havuzu
K02	Kösedere M.	365 m	10 m	İkincil yol	Dere	Var	141,4 m²	581,2 m³	1	Var	Var	Var	1 taş değirmen	1 hidrolik pres	Bilinmiyor
I01	İnecik M.	15 m	50 m	Tek yönlü dar yol Denizyolu	Kuyu Dere Deniz	Yok	147,6 m²	Bilinmiyor	1,5 (Muhtemel s.)	Var	Var	Var	Bilinmiyor	Bilinmiyor	Bilinmiyor
A01	Amberseki M.	306 m	10 m	İkincil yol	Çeşme Su deposu K.su havuzu Dere	Yok	95,8 m²	384,4 m³	1	Yok	Var	Yok	Bilinmiyor	1 tek vidalı pres	Bilinmiyor
O01	Bozköy M.	35 m	40 m	Üçüncül yol	Kuyu Çeşme	Var	eklenecek	eklenecek	1	Var	Var	Yok	1 taş değirmen	Bilinmiyor	Bilinmiyor
O02	Bozköy M.	70 m	10 m	Üçüncül yol	Kuyu Çeşme	Var	106,3 m²	419,9 m³	1,5 (Muhtemel s.)	Var	Var	Yok	1 taş değirmen	1 bocurgaç & 1 tek vidalı pres	Bilinmiyor
H01	Hasseki M.	60 m	70 m	Üçüncül yol	Kuyu Çeşme	Yok	98 m²	392 m³	1,5 (Muhtemel s.)	Var	Var	Yok	Bilinmiyor	Bilinmiyor	Bilinmiyor
S01	Sarpıncık M.	120 m	190 m	Birincil yol	Kuyu	Yok	117 m²	eklenecek	2	Var	Var	Yok	1 taş değirmen	1 tek vidalı pres	2 bekleme havuzu
S02	Sarpıncık M.	215 m	10 m	Patika	Kuyu	Yok	88,9 m²	481,2 m³	1,5 (Muhtemel s.)	Var	Var	Kısmen	1 taş değirmen	1 tek vidalı pres	2 bekleme havuzu
P01	Parlak M.	270 m	70 m	Birincil yol	-	Yok	394 m²	1842,7 m³	2	Yok	Var	Var	1 zeytin kırıcı	Bu faz üretimde yok	1 dekantör 1 seperatör

Şekil 5.1 Karaburun Yarımadasında zeytinyağı üretim mekânları üzerine bütüncül bir okuma

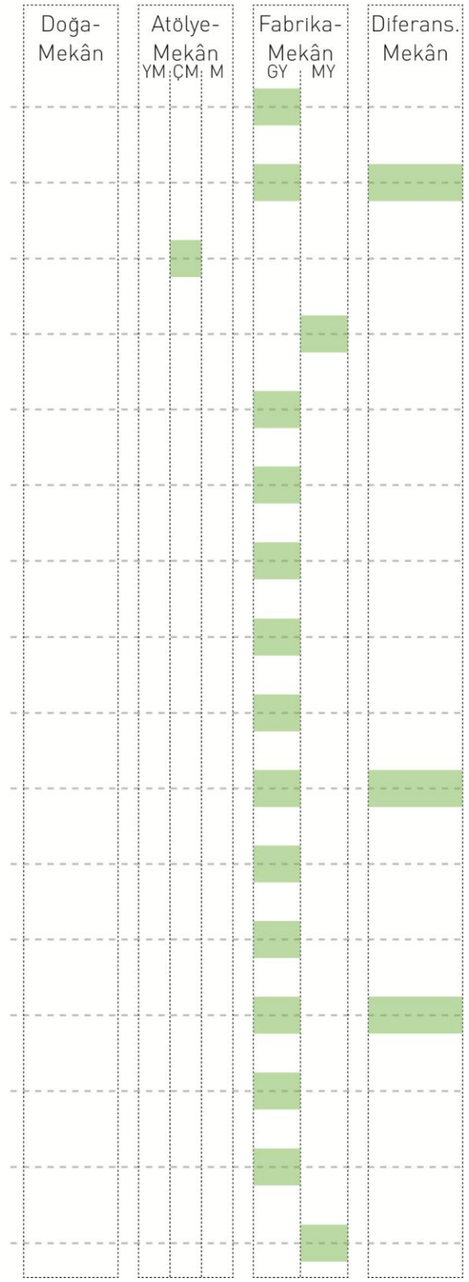
KARABURUN YARIMADASI'NDA ZEYTINYAGI ÜRETIM MEKÂNLARI

← 2 TASARLANAN MEKÂN

3 YASANAN MEKÂN

Mekân Kodu	ENERJİ: Enerji Tipi	Baca Durumu	Strüktür	ANALİZLER: Doğal Işık	Zeytinin Dolaşımı	Ekleme Çıkarma	Kütle Oluşumu	Kütlesel Oran: Plan	Kütlesel Oran: Cephe	DEĞİŞİM: Geçmiş Durumu	Mevcut Durumu	Gelecek Durumu
B01	Elektrik	Var	Taş yığma Ahşap s. çatı	4 dp x (100x160)	Uzun cepheye paralel	2 parça ekleme	1 kütle hareketi	1/2	2/9	Aktif (1970-95)	Atıl	Satış ofisi planı
B02	Hayvan	Bilinmiyor	Taş yığma Kolon-kiriş (Güçlendirme)	1 dp x (260x160) 4 dp x(120x160)	Uzun cepheye paralel	2 parça çıkarma	1 kütle hareketi	1/2	2/5	Aktif (1975-90)	İşlevlendirilmiş, marangoz atölyesi	Bilinmiyor
M01	İnsan & hayvan	Bilinmiyor	Taş yığma Ahşap s. çatı	16 dp x (140x225	Uzun cepheye paralel	1 p. ekleme 2 p. çıkarma	1 kütle hareketi	1/3	1/4	Aktif (?-?) Depo (?-1970)	Atıl	Bilinmiyor
M02	Elektrik	Yok	Gazbeton Çelik s. çatı	6 tp x (75x150) 1 dp x (130x150)	Uzun cepheye paralel	3 parça çıkarma	1 kütle hareketi	2/3	1/3	Aktif (2010-...)	Aktif	Devam edeceği düşünülmekte
M03	Elektrik (Muhtemel s.)	Var	Bilinmiyor	8 dp x (91x102)	Uzun cepheye paralel	Bilinmiyor	1 kütle hareketi	1/4	-	Aktif (1999-2004)	Pasif	Bilinmiyor
E01	Elektrik (Muhtemel s.)	Yok	Taş yığma Ahşap & çelik s. çatı	5 dp x (140x120)	Uzun cepheye paralel	3 parça ekleme	3 kütle hareketi	2/5	-	Aktif (?-?)	Pasif	Bilinmiyor
K01	Elektrik Buhar	Var	Taş yığma Ahşap s. çatı	5 dp x (70x100)	Uzun cepheye paralel	6 parça ekleme	3 kütle hareketi	1/3	-	Aktif (1950-2000)	Atıl	Bilinmiyor
K02	Elektrik	Var	Beton kolon s. Ahşap s. çatı	3 dp x (140x140) 1 dp x (80x90)	Kısa cepheye paralel	2 parça ekleme	1 kütle hareketi	1/3	1/3	Aktif (1990-2015)	Pasif	Bilinmiyor
I01	Su buharı	Var	Bilinmiyor	Bilinmiyor	Bilinmiyor	Bilinmiyor	Bilinmiyor	-	-	Aktif (1930-70)	Yıkılmış	Bilinmiyor
A01	Bilinmiyor	Bilinmiyor	Taş yığma Ahşap s. çatı	5 dp x (90x160)	Kısa cepheye paralel	Yok	1 kütle hareketi	1/2	1/3	Aktif (?-1970)	Restorasyon	Tiyatro atölyesi
O01	İnsan & hayvan	Yok	Taş yığma Ahşap s. çatı	eklenecek	İki kısa dış cepheye paralel	4 parça ekleme	2 kütle hareketi	-	-	Aktif (1940-1970)	Atıl	Bilinmiyor
O02	İnsan & hayvan	Var	Taş yığma Ahşap s. çatı	3 dp x (100x130) 1 dp x (70x130)	Uzun cepheye paralel	Yok	1 kütle hareketi	1/2	-	Aktif (1900-1970)	Atıl	Butik yağhane planı
H01	İnsan	Var	Taş yığma Ahşap s. çatı	3 dp x (120x90) 3 dp x (50x80)	Bilinmiyor	2 parça ekleme	1 kütle hareketi	1/2	-	Aktif (?-1981) Ahır (1990-2001) Depo (2001-...)	İşlevlendirilmiş, depo	Bilinmiyor
S01	İnsan	Var	Tuğla yığma Ahşap s. çatı	eklenecek	Uzun cepheye paralel	4 parça ekleme	5 kütle hareketi	1/2	-	Aktif (1980-1990)	Pasif	Bilinmiyor
S02	İnsan	Var	Taş yığma Ahşap s. çatı	eklenecek	Uzun cepheye paralel	2 parça ekleme	1 kütle hareketi	1/2	-	Aktif (?-1980)	Atıl	Bilinmiyor
P01	Elektrik	Yok	Beton kolon-kiriş s.	eklenecek	Uzun cepheye paralel	6 parça ekleme	2 kütle hareketi	1/2	-	Aktif (2019-...)	Aktif	Devam edeceği düşünülmekte

MEKÂN DÖNEMSELLEŞTİRMESİ



Şekil 5.1 Karaburun Yarımadasında zeytinyağı üretim mekânları üzerine bütüncül bir okuma (devamı)

5.1 Bütüncül Bir Okuma

Karaburun Yarımadası zeytinyağı üretim mekânları Şekil 5.1'de görüldüğü üzere mekânsal üçlü ve mekân dönemleri şeklinde bütüncül olarak ele alınmıştır. Bu bağlamda, öncelikle zeytinyağı üretim mekânları zamansız bir şekilde ele alınarak algılanan, tasarlanan ve yaşanan mekân bağlamında ortak mekânsal özellikleri ortaya koyulmuştur.

İlgili zeytinyağı üretim mekânları, algılanan mekân kapsamında incelenmiştir. "Yer" alt başlığı altında şu sonuçlara ulaşılmıştır: 16 zeytinyağı üretim mekânı, toplamda 10 farklı mahalle/köyde yer almış, bunlardan bazılarında ilgili üretim mekânı yoğunluğunun daha fazla olduğu görülmüştür. Mordoğan'da üç ve Balıklıova, Kösedere, Bozköy, Sarpıncık'ta iki mekân tespit edilirken Eğlenhoca, İnecik, Amberseki, Hasseki, Parlak'ta birer mekâna rastlanmıştır. Bu durumun ortaya çıkmasında; mahallelerin yüz ölçümleri ve bu yüz ölçümü içerisindeki zeytinlik arazisi, ağaç sayısı vb. miktarının etkili olduğu düşünülmüştür.

Bir başka çıkarım ise ilgili mekânların yoğunluklu olarak Karaburun Yarımadasının doğu kıyılarında yoğunlaşmış olmasıdır. Bunun ortaya çıkmasında Karaburun ilçe merkezinin yarımadanın kuzeydoğu ucunda yer alması ve İzmir'e olan ulaşımın yarımadanın doğusunda daha kolay olması etkili olmuştur.

Zeytinyağı üretim mekânlarının mahalle/köy merkezlerine olan kuş uçuşu uzaklıkları oldukça değişkendir. Bunlar arasından merkeze en yakın -15 m uzaklıkta- I01 ve en uzak -7.020 m uzaklıkta- da M01'dir. Bu mekânları gruplamak gerekirse; beş tanesinin -M03, I01, O01, O02 ve H01- 0-100 m arasında, sekiz tanesinin -B02, E01, K01, K02, A01, S01, S02 ve P01- 100-500 m arasında ve üç tanesinin de -B01, M01, M02- 500 m'den daha uzakta konumlandığı görülmüştür. Genel olarak 0-100 m arasında konumlanan mekânların mahalle/köy çevre sakinlerine hizmet ederken 100-500 m arasında konumlananların diğer mahalle/köylere de hitap ettiği anlaşılmıştır. Ayrıca bu mekânların, merkezde olanlara göre ticari potansiyelinin daha yüksek olduğu ve hatta bu durumun merkezden 500 m'den daha uzakta konumlanan mekânlarda asıl amaç olduğu dikkat çekmiştir. Bu mekânlar -diğerlerine nazaran- daha büyük taban alanlarına ve üretim kapasitelerine sahip olmuşlardır. Ayrıca bu

mekânlar; zeytinin, üretim mekânına taşınması aşamasını kolaylaştırmak üzere, ürünün yoğun olduğu yerlere ve yol üstlerine yerleşmişlerdir.

Haritalardan anlaşıldığı üzere, zeytinyağı üretim mekânlarının tamamının yakın çevresinde yoğun zeytinlik alanlarına rastlanmıştır: Bu mekânlardan 13 tanesinin bu alanlara uzaklığı 0-100 m arasında iken üç tanesinin -B02, M01, S01- 100-200 m arasında olduğu görülmüştür. Bu durumun ortaya çıkmasında ise B02 ve S01'in yoğun yerleşim alanlarında, merkeze yakın şekilde konumlanmış olması etkili olmuştur. M01 ise deniz seviyesinde bulunması nedeniyle yakın çevresinde ağaç yetişmemiş makilik bulunmuştur.

"Deneyim" alt başlığı altında şu sonuçlara ulaşılmıştır: 16 zeytinyağı üretim mekânının tamamına karayolu üzerinden ulaşılmış olup bunlardan iki tanesi -S01 ve P01- birincil, altı tanesi -B01, B02, E01, K01, K02 ve A01- ikincil ve beş tanesi -M02, M03, O01, O02 ve H01- üçüncül nitelikli yol üzerinde yer almıştır. Geriye kalan M01 ve S02'ye patika ve I01'e de tek yönlü, dar bir yol üzerinden ulaşılmıştır fakat özellikle M01 ve I01'in denize yakın şekilde konumlanması, denizyoluyla ulaşımı ön plana çıkarmıştır.

Zeytinyağı üretim mekânlarının P01 hariç tamamının su ile yakın ilişki içerisinde olduğu görülmüştür. Özellikle İzmir Kent Rehberi (URL-13) aracılığıyla edinilmiş olan haritalarda; başta deniz ve daha sonra da -üstü açık ya da kapalı- dere yataklarının, üretim mekânlarının 200 m'lik yakın çevresinde yer aldığı görülmüştür. Bunlar B01, B02, M01, M02, M03, E01, K01, K02, I01 ve A01'dir. Geriye kalan altı mekânın ise ilgili haritaları mevcut olmadığından yakın çevrede yer alan dere verilerine ulaşılamamış fakat bunların da su yataklarına yakın yerlerde kurulduğu düşünülmüştür. Ayrıca üretim mekânlarının genellikle kendilerine ait kuyuları bulunmuş ya da mahalle/köy çeşmelerine yakın yerleşmişlerdir. B01 ve A01'de de su deposu tespit edilmiştir. Bu su ilişkilerinin nedenin ise zeytin hamurunun sıkımı için gerekli olan suyun temini ve zeytinyağının ayrışması sırasında artakalan karasuyun da akar herhangi bir suya verilmesi olmuştur. Ayrıca karasuyun doğaya zararlı bir içeriğe sahip olması nedeniyle M01, K01 ve A01'de de karasu havuzları tespit edilmiştir.

Kayda değer bir başka tespit ise farklı dönemlerde kurulmuş olmalarına rağmen zeytinyağı üretim mekânlarının aynı mahalle/köylerde birbirlerine yakın -200 m içerisinde- konumlanmalarıdır. 16 zeytinyağı üretim mekânından yedi tanesinde bunu görmek mümkündür: B02, mevcutta yıkılıp yerine başka bir ticari birim yapılan mekân -B03- ile, E01 yan parselindeki kontinü sistem üretim mekânı -E02- ile, K01 çaprazındaki K02 ile, O01 çaprazındaki O02 ile ve S02'de mevcutta büyük bir kısmı yıkılmış olan üretim mekânı -S03- ile yakındır. Bu durumun oluşmasında ilgili bölgelerin bilişsel bir biçimde yarımada sakinlerinin zihinlerinde ilgili amaca yönelik olarak kalması ve yıllarca bu şekliyle bilinmesinin etkili olduğu düşünülmüştür. Örneğin Eğlenhoca'da yer alan E01 ile yanındaki E02'nin zamansal olarak birbirleri ile aynı dönemde aktif olmalarının imkanı yoktur; dolayısıyla yeni fabrika, E01'in yanına bile isteye kurulmuştur. Aynı şekilde K01 ve K02, O01 ve O02 ile S02 ve S03 de farklı zamanlarda kurulmalarına rağmen yeni olanın, eski olanın hafızalardaki yerini kendi lehine kullanma dürtüsüyle yapıldığı düşünülmüştür, fakat bu durumun tek başına bir zeytinyağı üretim mekânının yer seçimi için yeterli ve tek nedeni olduğu düşünülmemelidir.

Algılanan mekân alt başlıkları dışında ise kişisel deneyimimden yola çıkarak ilgili mekânların, özellikle dikkat edilmediği sürece, kendilerini konutlardan ayıran çok fazla özellikleri olmadığı görülmüştür. Ancak büyüklükleri dolayısıyla ya da mevcutta aktif olan mekânlar -ilgili yönlendirmeler aracılığıyla- fark edilebilir durumdadır. Duyusal açıdan ise birçoğu atıl durumda olmasına rağmen mekânın içerisine sinen pirina kokusu kendini ele vermektedir. Ayrıca bu kokunun da mekânın merkeze mesafeli yer seçiminde etkili olabileceği düşünülmüştür.

İlgili zeytinyağı üretim mekânları, tasarlanan mekân kapsamında incelenmiştir. "Boyut" alt başlığı altında şu sonuçlara ulaşılmıştır: 16 zeytinyağı üretim mekânından taban alanları bakımından; dört tanesi -B02, O02, H01 ve S02- 100 m^2'nin altında, beş tanesi -B01, K02, I01, O02 ve S01- 100-200 m^2'nin arasında ve geriye kalan yedi tanesi de -M01, M02, M03, E01, K01, A01 ve P01- 200 m^2'nin üstünde yer kaplamıştır. Bu mekânlardan bazıları yalnızca zeytinyağı üretiminin yapıldığı mekândan ibaret -B01, B02, A01, O02, H01 ve S02- iken bazıları da yan fonksiyon ve hizmet alanları ile zenginleştirilmiştir. Sadece

üretim mekânının boyutları dikkate alındığında ise taban alanının yaklaşık 100 m^2 civarında olduğu görülmüştür.

İlgili üretim mekânlarının altı tanesi -B01, B02, A01, O02, H01 ve S02- 500 m^3'ün altında, dört tanesi -M03, E01, K01 ve K02- 500-1000 m^3 arasında ve üç tanesi de -M01, M02 ve P01- 1000 m^3'ün üstünde hacim kaplamıştır.

Zeytinyağı üretim mekânlarının sekiz tanesinin -B01, M02, M03, E01, K01, K02, A01 ve O01- tek katlı, altı tanesinin -B02, M01, I01, O02, H02 ve S02- bir buçuk katlı -zemin üstü yarım kat/mezanin- ve iki tanesinin de -S01 ve P01- iki katlı olduğu tespit edilmiştir. Bir buçuk katlı olanlarda genellikle zeytinin yukarı kottan alınarak alt kottaki hazneye yukarıdan boşaltılması söz konusu olmuştur. İki katlılardan S01'de de zeytin aynı şekilde üretime girerken P01'de kat farkı, üst katta üretilen zeytinyağının yerçekimi ile alt kata inmesi ve burada depolanıp ambalajlanması amacıyla kullanılmıştır.

İlgili yapılarda genel olarak kot farkının ortaya çıkma nedeni eğimli arazi ve buna bağlı olarak da kat sayısı olmuştur. Kat sayısının tek olduğu mekânlarda ise yine -bir buçuk ve iki katlı mekânlara benzer şekilde- genellikle zeytinin mekân içerisinde alındığı kotun daha yukarıda olduğu ve mekân içerisindeki donanımların da buna paralel olarak yerleşmesi dikkat çekmiştir. Diğerlerine nazaran daha yenice yapılmış olan, modern fabrikalarda -M02 ve P01- araziden kaynaklı ve mimari anlamda kullanılmış bir kot farkının olmadığı görülmüştür.

"Açık alan" alt başlığı altında şu sonuçlara ulaşılmıştır: Açık alan kullanımı, analizi yapılmış 16 zeytinyağı üretim mekânının tamamında mevcuttur. Bu kullanım nakliyenin yapıldığı aracın zeytini getirmesi ve zeytinyağını teslim alması amacıyla mekâna yanaşması, zeytinlerin üretim için sıraya alınması, üretim mekânından bağımsız olarak erişilen tuvalet vb. işlevleri içermiştir. Tanımlanmış bahçe kullanımı ise altı üretim mekânında mevcuttur: M02, E01, KO1, K02, I01 ve P01. Fakat buna rağmen yalnızca daha yenice olan M02, K02 ve P02'ye ait bahçeler tüm açık alan kullanımlarını karşılamaktadır, diğerlerinde ise kısıtlı bahçe tanımı yapılmış ve ilgili mekânların önleri de kullanılmaya devam edilmiştir. M03 ve S02'de ise mekân uzunlamasına eğime oturmuş olup

alt kottaki uzun kenar tel örgü ile sınırlandırıldığından kısmi bir bahçe tanımı söz konusudur.

"Donatı" alt başlığı altında şu sonuçlara ulaşılmıştır: 16 zeytinyağı üretim mekânından yalnızca iki tanesinde -M02 ve P01- üretimin iki aşamalı olarak gerçekleştiği, diğerlerinde ise üç aşamalı olduğu görülmüştür.

16 zeytinyağı üretim mekânından dokuz tanesinin -B01, M02, E01, K01, K02, O01, S01, S02 ve P01- mevcutta donanımlarıyla birlikte bulunduğu tespit edilmiştir. Geriye kalanlardaki durum ise yeniden işlevlendirilmesi, içerisine erişilememesi ve yıkık ya da restore ediliyor olması gibi nedenlerle ancak yapılan görüşmeler aracılığıyla ve tahminde bulunularak belirlenmiştir: Zeytinin ezilmesi aşaması için dokuz üretim mekânında -B01, B02, E01, K01, K02, O01, O02, S01 ve S02- birer taş değirmen ve iki üretim mekânında -M02 ve P01- da birer zeytin kırıcı bulunmuştur. Hamurun sıkılması aşaması için dört üretim mekânında -B01, E01, K01 ve K02- birer hidrolik prese ve dört üretim mekânında da -A01, O02, S01 ve S02- birer tek vidalı prese rastlanmıştır. Ayrıca O02'de tek vidalı prese ek olarak, daha erken dönemli olduğu düşünülen başka bir tek vidalı pres -bocurgaç- sistemi de mevcuttur. İki üretim mekânında ise -M02 ve P01- bu faz söz konusu olmayıp onun yerine hamurun yoğrulması için sırasıyla iki ve altı malaksör haznesi mevcuttur. Son olarak yağın ayrıştırılması aşaması için beş üretim mekânında -B01, E01, K01,S01 ve S02- iki hazneli bekleme havuzu, bir tanesinde -M02- dekantör ve bir tanesinde de -P01- dekantör ile seperatör tespit edilmiştir..

Bu bağlamda üretim kapasitesi anlamında değerlendirmek gerekirse, öncelikle her bir ilgili donatının büyüklük, üretim kapasitesi vb. özelliklerinin aynı olmadığı ve bunun için ayrı bir araştırma yapmanın gerekli olduğu belirtilmelidir. Fakat mevcut sayısal değerlerden anlaşıldığı üzere, yarımadada bulunan ve özellikle geleneksel yöntemlerle üretim yapan mekânların kapasiteleri birbirine yakındır. Öteki taraftan ise modern yöntemlerle üretim yapan mekânlardan P01 hem donanım hem de hacim olarak M02'den daha fazla üretim kapasitesine sahiptir.

"Enerji" alt başlığı altında bakıldığında şu sonuçlara ulaşılmıştır: Bazı üretim mekânlarında zaman içerisinde farklı enerji tiplerinin kullanıldığı fark edilmiştir. Örneğin B01'de öncelikli olarak değirmen hayvan gücünden yararlanılarak döndürülürken daha sonra ve mevcutta da görüldüğü üzere elektrik gücü kullanılmıştır. Mevcut durumlar ele alındığında ise 16 zeytinyağı üretim mekânından yedi tanesi -B01, M02, M03, E01, K01, K02 ve P01- elektrik, üç tanesi -M01, O01 ve O02- insan ve hayvan, üç tanesi insan ve bir tanesi de -IO1- su buharı gücünden yararlanılarak çalışmıştır.

Buna paralel olarak da sadece I01'de enerji üretmek amacıyla kullanılan büyük bir baca mevcuttur. I01'e ek olarak sekiz üretim mekânında -B01, M03, K01, K02, O02, H01, S01 ve S02- daha baca olduğu ortaya çıkmıştır ancak bu bacaların ise zeytin hamurunun sıkımı sırasında üzerine dökülmesi gereken suyu ısıtmak amacıyla kullanılan ocaklar için olduğu görülmüştür.

"Analizler" alt başlığı altında şu sonuçlara ulaşılmıştır: İlgili mekânların strüktürel anlamda, ağırlıklı olarak yığma yapılar olduğu görülmüştür: Bunlardan 10 tanesi -B01, B02, M01, E01, K01, A01, O01, O02, H01 ve S02- taş yığma, bir tanesi -M02- gazbeton, bir tanesi de -S01- tuğla yığma yapı ve iki tanesi -K02 ve P01- beton kolon sistemli yapıdır. B02 ayrıca beton kolon-kiriş sistemi ile güçlendirilmiş ve çatısı kaldırılarak yerine beton döşeme inşa edilmiştir. Çatı strüktürleri ile ilgili olarak ise ağırlıklı olarak ahşap strüktür ön plana çıkmıştır. Bunlardan 11 tanesi -B01, MO1, E01'in ilgili üretim hacmi, K01, K02, A01, O01, O02, H01, S01 ve S02'in de tamamı- ahşap strüktür çatı ile örtülü iken M02 ve E01'de un üretiminin yapıldığı hacim çelik strüktür çatı ve P01 de beton çatı ile örtülmüştür. Ayrıca biçimsel olarak ele alındıklarında ise çatıların geneli beşik çatı olup yalnızca A01 ve O01'in kırma çatıya, P01'in de düz çatıya sahip olduğu tespit edilmiştir.

Doğal ışık açısından bakıldığında; zeytinyağı üretim mekânlarındaki pencere açıklıklarının, yağın ışığı sevmemesi daha dikkatli bir biçimde yerleştirmesi beklenmiştir fakat elde edilen genel sonuç bunun daha çok yenice yapılmış olan -M02 ve P01- mekânlarda dikkate alındığını göstermiştir. M02'de üretim alanları ve depo tepe pencereleriyle aydınlatılmış; P01'de ise üretim alanına hiç pencere

koyulmamış, depo için de bodrum kat seçilmiştir. Diğer üretim mekânlarında ise pencereler, standart konut pencereleri ile aynı şekilde kullanılmıştır.

Zeytinin, üretim mekânları içerisindeki dolaşımı genel olarak mekânların uzun kenarına paralel olacak şekilde ve tek yönlü olarak gerçekleşmiştir. K02, A01 ve O01'de iç mekâna erişim sağlıklı bir şekilde sağlanamamış olmakla birlikte bu mekânlara ait veriler, iç mekândaki zeytin sirkülasyonun kısa kenara paralel olabileceğini düşündürmüştür. I01 ve H01 için ise herhangi bir yorum yapılamamıştır. Bu konu ile ilgili başka bir önemli çıkarım ise zeytinin plan düzleminde olduğu kadar kesit düzleminde de sirkülasyonunun bulunmasıdır: Özellikle kot farkının kat farkı olarak ortaya çıktığı yapılarda bu durum üst kattan alt kata zeytinin doğrudan hareketi ile kot farkının sınırlı olduğu durumlarda ise zeytinin diyagonal hareketi ile gerçekleşmiştir.

Ekleme ve çıkarma ile ilgili olarak ise plan boyutunda; zeytinyağı üretim mekânlarında üretimin yapıldığı asıl hacme birçok yan fonksiyon ve hizmet amaçlı hacmin eklendiği ya da çıkarıldığı görülmüştür. Bunlar -yan fonksiyon olarak- un değirmeni, -hizmet amaçlı olarak da- tuvalet, su deposu, ofis, karasu havuzu, dökek, yağ deposu, prina deposu vb.'dir.

Kütle oluşumu açısından, zeytinyağı üretim mekânlarının giriş cephelerine bakıldığında genel olarak bir kütle hareketinin mevcut olduğu görülmüştür. Bundan farklı olarak O01 ve P01'de iki kütle hareketi, E01 ve K01'de üç kütle hareketi, S01'de ise beş kütle hareketi söz konusudur. Bu kütlelerin ise üretimin farklı aşamaları için özelleştiği ya da E01'de olduğu gibi yan bir fonksiyona hizmet ettiği görülmüştür. O01'de ise ilgili mekân yıkık olduğu için tespitte bulunulamamıştır.

Zeytinyağı üretim mekânlarının kütlesel olarak plan üzerinden basit oranlar kullanılarak biçimlendirildiği fark edilmiştir. Bu oranlar ağırlıklı olarak uzun kenar kısa kenarın iki katı olacak şekildedir. B01, B02, A01, O02, H01, S01, S02 ve P01'de bulunan bu oranın diğer üretim mekânlarında da asıl üretim hacminin kurgulanmasında kullanılması dikkat çekmiştir. Cephe açısından incelendiğinde ise düzenli herhangi bir oranlama sistemine rastlanılmamıştır.

İlgili zeytinyağı üretim mekânları, yaşanan mekân kapsamında incelenmiştir. "Değişim" alt başlığı altında şu sonuçlara ulaşılmıştır: En eski zeytinyağı üretim mekânının -1900 yıllarında- O02 olduğu, onu ise -1930'lar- I01, -1940'lar- O01, -1950'ler- KO1, -1970'ler- B01, -1975'ler- B02, -1980'ler- S01, -1990'lar- K02, -1990 sonları- M03, -2010'da- M02 ve -2019'da- P01'in takip ettiği görülmüştür. Kurulma tarihi hakkında fikir beyan edilmeyen M01'in de aktif zeytinyağı üretimi döneminden sonra 1970'lere kadar depo olarak kullanıldığı bilinmekte ve bu durum, onun da en az O02 kadar olmakla birlikte oldukça eski olabileceği düşündürmüştür. Aynı şekilde geçmişte yeniden işlevlendirilerek ahır ve depo olarak da kullanılan H01'in de Rumların mübadele döneminden kaldığı düşünülmektedir.

16 zeytinyağı üretim mekânının mevcut durumları ile ilgili olarak ise altı tanesinin -B01, M01, K01, O01, O02 ve S02- kısmen yıkık ve atıl olduğu, dört tanesinin -M03, E01, K02 ve S01- yapısal olarak iyi durumda olmasına rağmen çalışmadığı ve pasif olduğu, iki tanesinin -B02, H01 sırasıyla- marangoz atölyesi, depo olarak yeniden işlevlendirildiği, iki tanesinin -M02, P01- aktif çalışıyor olduğu, bir tanesinin -I01- yıkılmış olduğu ve bir tanesinin de -A01- restorasyon aşamasında olduğu tespit edilmiştir.

Bu mekânların gelecek durumları ile ilgili olarak; üretim mekânlarının mirasçıları ile yapılan görüşmelerde BO1 ve O02'nin sırasıyla satış ofisi ve butik yağhaneye dönüştürülebileceği ifade edilmiştir. A01 ise halihazırda tiyatro atölyesine dönüştürülmek üzere olup M02 ve P01'in de aktif kullanımına devam edeceği, diğer mekânların da mirasçılarının fazlalığı nedeniyle yok olmaya terk edileceği düşünülmüştür.

Çalışma kapsamında ortaya koyulan bir başka mesele de zeytinyağı üretim mekânlarının mekân dönemleri şeklinde ele alınmasının mümkün olup olmadığıdır. Bu doğrultuda, ilgili zeytinyağı üretim mekânları incelenmiş ve şu sonuçlara ulaşılmıştır:

16 zeytinyağı üretim mekânından hiçbiri doğa-mekân olarak zeytinyağı üretim mekânı dönemine içerisinde yer almamaktadır.

16 zeytinyağı üretim mekânından bir tanesinin -M01- atölye-mekân olarak zeytinyağı üretim mekânı dönemi içerisinde yer alabileceği düşünülmüştür. Bu mekân yaşama mekânından ayrı olarak sadece çalışma amaçlı kullanılmıştır.

16 zeytinyağı üretim mekânından 15 tanesi fabrika-mekân olarak zeytinyağı üretim mekânı dönemi içerisinde yer almaktadır. Bunlardan 13 tanesi geleneksel üretim yapan ve iki tanesi de modern üretim yapan fabrika mekânlardır.

16 zeytinyağı üretim mekânından hiçbiri diferansiyel üretim mekânı bağlamında halihazırda değerlendirilmemiştir. Fakat çalışma kapsamında ele alınan zeytinyağı üretim mekânlarından iki tanesi -B02 ve H01- halihazırda yeniden işlevlendirilmiş ve bir tanesi de -A01- yeniden işlevlendirilmek üzeredir.

5.2 Hipotez Üzerine

Çalışmanın hipotezine istinaden; Karaburun Yarımadasında yer alan zeytinyağı üretim mekânları zamansız bir şekilde ele alındığında, mekânsal üçlü bağlamında ortak mekânsal özelliklerinin bulunduğu görülmüştür. Bu durumun oluşmasında bağlamsal verilerin ve yaşanmışlıktan kaynaklı olan bilinçsiz bilme durumunun etkili olduğu düşünülmüştür. Fakat bu çıkarımı genelleştirmek -çalışma kapsamında tüm mekân dönemlerine ait zeytinyağı üretim mekânı örneklerine rastlanılmaması nedeniyle- mümkün değildir. Bu sebeple bu çıkarımın yalnızca eldeki tespit ve analiz çalışmalarından hareketle yapıldığı unutulmamalıdır.

Zaman ve mekân dönemleri dikkate alındığında ise bu mekânların genelinin fabrika-mekân olarak dönemselleştirilmesi, zamana bağlı bir okuma yapılamamasına neden olmuştur. Tespit edilen fabrika mekân örnekleri arasında hem geleneksel yöntemle hem de modern yöntemle üretim yapan örneklerin bulunması ise dönemsel çeşitlenme açısından farklılıkların ortaya çıkmasına katkı sağlamıştır. Bu bağlamda M02 ile P01'in ve diğer mekânların kendi içlerinde daha çok benzer mekânsal üçlü özelliklerine sahip oldukları tespit edilmiştir.

Bu fabrika-mekân sınıfları birbirleriyle karşılaştırıldıklarında ise yoğun olarak farklı mekânsal özellikleri dikkat çekmiştir. Bunlar arasında en belirgin olan

okuma ölçütleri; merkeze uzaklık, ulaşım durumu, suyla ilişkisi, taban alanı, hacim, tanımlı bahçesi, donanım, baca durumu, strüktür, doğal ışık ve mevcuttaki -aktif, pasif ya da atıl- durumudur. Öteki taraftan bu sınıflar arasında benzer olan okuma ölçütleri de bulunmaktadır, bunlar da asıl üretim hacminin taban alanı, plan düzlemindeki kütlesel oran, açık alan kullanımı, enerji türü, zeytinin dolaşımı ve kütle oluşumudur.

5.3 Öneriler

Çalışma sırasında karşılaşılan zorluklar, ileride başka araştırmalara konu olabilmesi yönü ile en az çalışmanın sonucu kadar önem taşımaktadır.

Bu çalışma kapsamında karşılaşılan zorluklardan ilki, "üretim mekânı"na dair geçmişten günümüze yapılmış bir çalışmaya rastlanılmamış olmasıdır. Bununla birlikte rastlanılan parça çalışmalar da Antik Dönem ve kapitalizm sonrası, 19-20. yy örnekleridir. Bu iki zaman dilimi arasındaki dönemlerde üretim mekânlarının nasıl olduğuna dair net verilere ulaşılamamıştır. Bu sebeple literatürde bu noktada bir boşluk bulunduğu ve bu bağlamda ilgili tespit çalışmalarının yapılmasının önemli olduğu düşünülmüştür. Örneğin Osmanlı Dönemi'ne ait üretim mekânları kent içerisinde nerede konumlanmıştır ya da mekânsal özellikleri bakımından nasıldır, bilinmemektedir.

Bir başka zorluk ise mekânın yaşanan boyutuna daha baskın şekilde yer verilmek istenmesine rağmen bunun kısıtlı olarak gerçekleştirilmesidir. Mimarlık alanında en az algı ve tasarım kadar değerli olan sosyal bilimler, içerisinde birçok örtüşme ve sürtüşmeyi barındırır; bu da yaşanan mekân içerisinde gündelik hayatın anlamlanmasına katkı sağlar. Bu sebeple bu araştırmalar derinlemesine ve incelikli olarak ilgili mekânların kullanıcıları ile görüşmeler yapılarak gerçekleştirilmelidir. Bunun için kullanıcılar ile görüşme çabası içerisine girilse de mevcut Covid-19 salgını sebebiyle alınan önlemler ve yarımada sakinlerinin genelinin riskli grupta -65 yaş üstü- yer alması, bu çalışmaların yeteri kadar derinlemesine yapılamamasına neden olmuştur. Fakat bu konunun da başlı başına bir araştırma konusu olabileceği ve açık uçlu sorular ile ilgili mekânlar üzerine farklı çıkarımların keşfedilebileceği düşünülmektedir. Ayrıca bu durumun, benzer bölgeler üzerinde karşılaştırmalı yapılan çalışmalar için de

oldukça önemli olabileceği öngörülmüştür. Örneğin Osmanlı Devleti coğrafyasında uzunca bir müddet kalmış olan Midilli ile Karaburun arasında zeytinyağı üretim mekânları üzerine yaşanan mekân boyutuyla bir fark olduğu kesindir, çünkü halihazırda Midilli bu mekânları ile birçok kişi tarafından bilinirken Karaburun bilinmemektedir. Bu farkın anlaşılması aynı zamanda ilgili konular hakkında gelecek vizyonu geliştirmek üzere de önemli görülmektedir.

Çalışmanın kazandırdıkları arasında ise yöntemsel olarak, Lefebvreci mekân teorisinden temellenen ve somut bir dizi okuma ölçütünün ortaya koyulması kayda değer bir adım olarak görülmektedir. Bu bağlamda farklı mekân sınıfları için, ilgili ölçütler yeni eklemeler ve çıkarmalar ile yeniden üretilerek bütüncül ya da parçalı mekân okumaları yapılabilir. Bu durum aynı zamanda bu okuma ölçütlerinin geliştirilmesi bakımından da oldukça önemlidir.

İçerik olarak ise çalışmayı, Karaburun Yarımadası özelinde gündelik hayata sinmiş bir ekonomik faaliyet olan zeytinciliğin mekânsal yansımalarının -zeytinyağı üretim mekânlarını- arşivlenerek bir kütüphane haline getirilmesi bakımından bir kazanım olarak ele alınabilir. Bu kazanımın devam ettirilmesi ve başka bağlamlar için başka üretim faaliyetleri üzerinden ele alınması, ilgili bağlamın kimlik değerlerinin ortaya çıkarılması adına olumlu bir adım olacaktır.

KAYNAKÇA

Abbasoğlu, H. (1999). Anadolu'da Antik Çag'da Konut. Tarihten Günümüze Anadolu'da Konut ve Yerleşme içinde. İstanbul: Tepe Mimarlık Kültürü Merkezi.

Açа, M. (2017). Zeytin Ağacı Simgesi. E. G. Naskali (Der.). *Zeytin Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Ahunbay, Z. (2014). Tarihi Çevre Koruma ve Restorasyon (7. bs.). İstanbul: Yem Yayın.

Akın, D. (2014). Burhaniye Hüsnü Tolun zeytinyağı fabrikası koruma projesi. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi, İstanbul.

Amman, J. ve Sachs, H. (1973). *The Book of Trades.* New York:Dover Publication.

Amouretti, M. C. (1997). Evrim ve Tarihçe, Zeytinyağı Üretimi: Teknolojinin Orijinal Tarihi. *Dünya Zeytin Ansiklopedisi* içinde. Madrid: Uluslararası Zeytinyağı Konseyi.

Aristotle. (1933). *Metaphysics.* (H. Tredennick, Çev.). Cambridge: Harvard University Press.

Aslanoğlu, R. A. (2000). *Kent, Kimlik ve Küreselleşme* (2. bs.). Bursa: Ezgi Kitabevi.

Aydıner, M. (2012). *Şifalı Bitkiler Ansiklopedisi.* Ankara: Metropol Yayınları.

Barnard, A. (2014). *Simgesel Düşüncenin Doğuşu.* (M. Doğan, Çev.). İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi Yayınları.

Baronova, M. (2019). *Grain Storage in Ancient Egypt (2600-1650 BC): Typology and socio-economic implications.* (Thesis). Charles University, Prague.

Başoğlu, M. İ. (2009). *Antik Çağda Kilikya Bölgesinde Zeytinyağı Üretimi.* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Çukurova Üniversitesi, Adana.

Bayburtluoğlu, C. (1975). *Erythrai, Coğrafya-Kaynaklar-Kalıntılar.* Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

Baykara, T. (1999). *Osmanlılar'da Medeniyet Kavramı ve Ondokuzuncu Yüzyıla Dair Araştırmalar.* İzmir: Akademi Kitabevi.

Bayram, B., ve Özçelik, B. (2012). Zeytinyağının Biyoaktif Bilesenleri ve Sağlık Üzerine Yararları. *Akademik Gıda, 10*(1).

Betancourt, P. P. (2006). The Chrysokamino Metallurgy Workshop and It's Terrirory. *Hesperia, Supplement 36*.

Bilgin, E. A. (2015). 19. yy endüstri yapılarının kültürel miras olarak değerlendirilmesi: Tirilye'de zeytinyağı fabrikası restorasyon projesi. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Uludağ Üniversitesi, Bursa.

Bingöl, O. (2012). *Bu Koca Taşları Nasıl İşlediler, Nasıl Kaldırdılar.* Ankara: Bilgin Kültür Sanat Yayınları.

Blazquez, J. M. (1997). Evrim ve Tarihçe. *Dünya Zeytin Ansiklopedisi* (1. bs.) içinde. Madrid: Uluslararası Zeytinyağı Konseyi.

Blitzer, H. (1993). Olive Cultivation and Oil Production in Minoan Crete. *La production du vin et l' huile en Mediterranée: Actes du Symposium International.* Aix-en-Provence et Toulon.

Boer, R. (2015). *Marxist Criticism of the Hebrew Bible* (2. bs.). London: Bloomsburg Publishing.

Boynudelik, M., & Boynudelik, Z. İ. (2007). *Zeytin Kitabı* (1. bs.). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Cahill, N. (2002). *Household and city organization at Olynthus.* London: Yale University Press.

Cambridge Learner's Dictionary (4. bs.). (2012). Cambridge: Cambridge University Press.

Cato, M. (1998). *On Agriculture.* (W. D. Hooper, Çev.). Loeb Classical Library.

Channing, W. E. (1836). *Slavery.* New York: J. Munroe and Company.

Childe, V. G. (2010). *Kendini Yaratan İnsan: İnsanın Çağlar Boyu Gelişimi.* (F. K. Ofluoğlu, Çev.). İstanbul: Varlık Yayınları.

Ching, F. D. (2019). *Mimarlık: Biçim, Mekân & Düzen.* (G. Aydın, Çev.). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

Clark, P. H., & Pause, M. (1996). *Precedents in Architecture* (2 bs.). New York: John Wiley & Sons, Inc.

Curtis, R. (2001). Ancient Food Technology. *Technology and Change in History* (Cilt. 5) içinde. Leiden, Boston, Köln: Brill.

Çambel, H. ve Işın, M. A. (1986). Karatepe-Aslantaş ve Domuztepe 1985 Yılı Çalışmaları. *VIII. Kazı Sonuçları Toplantısı,* 1. Ankara.

Çambel, H., Işın, M. A., ve Sadler, S. (1988). Karatepe-Aslantaş ve Domuztepe 1986 ve 1987 Yılları Çalışmaları. *X. Kazı Sonuçları Toplantısı,* 1. Ankara.

Çambel, H., Aksoy, A., Freed, J., Işın, M. A. ve Rossiter, J. (1990). Karatepe-Aslantaş ve Domuztepe 1989 ve 1990 Dönem Çalışmaları. *XII. Kazı Sonuçları Toplantısı,* 1. Ankara.

Dal, Y. (2009). *Roma Dönemi'nde Anadolu'da Cam.* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın.

Demirel, M. ve Çevik, N. (2017). Lyrboton Kome Kazısı İlk Sezon -2016- Çalışmaları. *39. Kazı Sonuçları Toplantısı,* 2. Bursa: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Dervişoğlu, E. (2017). Zeytinin İzinde, Cumhuriyetten Günümüze Türk Edebiyatına Bir Bakış. E. G. Naskali (Der.). *Zeytin Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Diderot, D. (1959). *A Diderot Pictorial Encyclopedia of Trades and Industry: Manufacturing and the Technical Arts in Plates Selected from "L'Encyclopédie.* New York: Dover Publication.

Diler, A. (1993). Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytinyağı ve Şarap İşlikleri. *11. Araştırma Sonuçları Toplantısı.* Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Diler, A. (1994). Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytin ve Üzüm Presleri. *12. Araştırma Sonuçları Toplantısı.* Ankara: Kültür Bakanlığı Milli Kütüphane Basımevi.

Dinç, E. Y. (2019). *Tralles Aşağı Kent Metal Üretim Atölyeleri.* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.

Efe, R., Soykan, A., Cürebal, İ. ve Sönmez, S. (2013). *Edremit Yöresi Yağhaneleri: Geçmişten Günümüze Zeytin, Zeytinyağı ve Sabun Sanayii.* İstanbul: Komili.

Elden, S. (2007). There is a Politics of Space Because Space is Political: Henri Lefebvre and the Production of Space. *Radical Philosophy Review, 10*(2).

Erşen, G. (2017). *İzmir Karaburun Yarımadası Gastronomi Turizmi Ürününr Yönelik Rotaların Coğrafi Bilgi Sistemleri ile Belirlenmesi.* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.

Esin, P. (1982). *İş Bölümü, Yabancılaşma ve Sosyal Politika.* Ankara: Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Yayınları.

Fazlıoğlu, İ. (2001). *Eskiçağda Dokuma* (2. bs.). İstanbul: Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.

Food Agriculture Organization of the United Nations. (2020, 22 Aralık). FAOSTAT Crops Data. Erişim adresi: http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC

Forbes, H. ve Foxhall, L. (1978). The Queen of All Trees. *Expedition, 21*(1).

Frankel, R. (1999). *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries.* Sheffield: Sheffield Academic Press.

Genç, U. D. ve Levi, E. A. (2016). Turizm Karaburun için Tehtid mi Şans mı? *Mimarlık* (392).

Ghulyan, H. (2017). Lefebvre'nin Mekân Kuramının Yapısal ve Kavramsal Çerçevesine Dair Bir Okuma. *Çağdaş Yerel Yöntemler, 26*(3).

Goffman, D. (1990). *Izmir and Levantine World, 1550-1650.* Seattle: University of Washington Press.

Gönül, H. (2008). *Batı Anadolu'daki Antik Yunan Konutu Araştırmalarında Başlıca Konu ve Sorunlar.* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi, İstanbul.

Gülal, T. (2015). *Zeytinyağı Üretim Tekniklerinin Tarihsel Gelişimi ve Birbirleriyle Karşılaştırılması.* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). *Uludağ Üniversitesi,* Bursa.

Hançerlioğlu, O. (1992). *Türk Dili Sözlüğü.* İstanbul: Remzi Kitabevi.

Harvey, D. (2013). Mekân-Zamanın Diyalektiği. B. Ollman, & T. Smith. *Yeni Yüzyılda Diyalektik* içinde. (Ş. Alpagut, Çev.). İstanbul: Yordam Kitap.

Hasaki, E. (2002). *Ceramic Kilns in Ancient Greece: Technology and Organization of Ceramic Workshops.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Universty Of Cincinnati, Athens.

Heidegger, M. (2004). *Varlık ve Zaman.* (A. Yardımlı, Çev.) İstanbul: İdea Yayınevi.

Hoepfner, W., & Schwandner, E. L. (1994). *Haus und Stadt im klassischen Griechenland* (1. bs.). München: Deutscher Kunstverlag.

International Olive Council. (2020, 1 Ağustos). Economic Affairs & Promotion Unit, World Olive Oil and Table Olive Figures. Erişim adresi: https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#figures

Işık, C. (1999). Kaunos Araştırmaları 1998. *21. Kazı Sonuçları Toplantısı*, 2. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.

Işık, F., Uygun, G., & Varkıvanç, B. (2000). Patara 1999. *22. Kazı Sonuçları Toplantısı,* 2. Ankara: Kültür Bakanlığı Milli Kütüphane Basımevi.

Işık, Ş. (2000). *Karaburun Yarımadası'nın Tarihsel Coğrafyası.* İzmir: Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları.

Işık, C. (2002). Kaunos Araştırmaları 2001. *24. Kazı Sonuçları Toplantısı,* 1. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.

İlkdoğan, H. (2019). Diyalektiğin Tarihsel Serüveni ve Mekânın Üretimi'ndeki Yeri. *Journal of International Social Research, 12*(62).

İplikçi, A. E., & Bakır, G. (2018). Klazomenai Zeytinyağı İşliği. *Zeytinin Akdeniz'deki Yolculuğu, Konferans Bildirileri* (2. bs.). İzmir: İzmir Büyükşehir Belediyesi.

İren, K. (2003). *Vazo Resimlerinin Işığında Eski Yunan Çömlekçiliği.* İstanbul: Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.

Jameson, M. H. (1990). Domestic Space in the Greek City-State. In S. Kent, *Domestic Architecture and the Use of Space: An Interdisciplinary Cross-Cultural Sudy* (1. bs.). Cambridge: Cambridge University Press.

Kant, I. (1993). *Arı Usun Eleştirisi.* (A. Yardımlı, Çev.) İstanbul: İdea Yayınları.

Kapellakis, I. E., Tsagarakis, K. P. ve Crowther, J. C. (2008). Olive oil history, production and by-product management. *Reviews in Environmental Science and Bio/Technology,* 7(1).

Yavuz, A. E. (Der.). (2012). *Karaburun (Mimas).* İzmir: Karaburun Belediyesi Kültür Yayınları.

Kaya, A. Y. (2018). II. Bs. için Önsöz. *Zeytinin Akdeniz'deki Yolculuğu Konferans Bildirileri, 2. bs.* İzmir: İzmir Büyükşehir Belediyesi.

Kıncı, D. (2014). *Restoration of a historic olive oil mill in Dikili.* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, İzmir.

Kısıklı, S. (2006). *MÖ 2. Binde Orta Anadolu Madenciliği ve Orta Anadolu Ticaretinde Madenin Konumu.* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın.

Kibar, A. (2008). *Restoration of a historic olive oil mill in Altinoluk.* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, İzmir.

Kocabaş, Ö. Y. (2018). Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği Tarihi. *Zeytinin Akdeniz'deki Yolculuğu Konferans Bildirileri, 2. bs.* İzmir: İzmir Büyükşehir Belediyesi.

Koşay, H., ve Gültekin, H. (1949). Karaburun (İzmir) Çakmak Civa Madeninde Öntarih Buluntuları. *Türk Tarih, Arkeologya ve Etnografya Dergisi, V*.

Köksal, G. (2012). Endüstri Mirasını Koruma ve Yeniden Kullanım Yaklaşımı. *Güney Mimarlık Dergisi*(8).

Köse, S. (2014). *İzmir-Karaburun Yöresi Mikrotoponimleri ve Dil İncelemesi.* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Ege Üniversitesi, İzmir.

Kuban, D. (1992). *Mimarlık Kavramları.* İstanbul: Yem Yayınları.

Kütükoğlu, M. S. (2010). *XVI. Asırda Çeşme Kazasının Sosyal ve İktisadi Yapısı.* Ankara: Türk Tarih Kurumu.

Lefebvre, H. (2016). *Mekânın Üretimi* (4. bs.). (I. Ergüden, Çev.). İstanbul: Sel Yayıncılık.

Lefebvre, H. (2017). *Kentsel Devrim* (5. bs.). (S. Sezer, Çev.). İstanbul: Sel Yayıncılık.

Lim, R. (1997). *Burhaniye'de Yağcı Zeytinyağı Fabrikası restorasyonu.* (Yayımlanmamış yüksek lisan tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi, İstanbul.

Malay, H. (1982). Batı Anadolu'nun Antik Çağdaki Ekonomik Durumu. *Sanat Tarihi Dergisi, 2*(2).

Mamıkoğlu, N. G. (2017). *Türkiye'nin Ağaçları ve Çalıları* (7. bs.). İstanbul: Kırmızı Kedi.

Manisa, K. & Yerliyurt, B. (2018). Batı Anadolu'da Eski Zeytinyağı İşlikleri ve Mimari Özellikleri. *TÜBA-KED Türkiye Bilimler Akademisi Kültür Envanteri Dergisi,* (17).

Mantoux, P. (1961). *The Industrial Revolution in the Eighteenth Century*. New York: Harper and Row.

Marks, K. (2015). *Kapital* (Cilt. 1). (M. Selik, Çev.) İstanbul: Yordam Kitap.

Merrifield, A. (2006). *Henri Lefebvre: A Critical Introduction.* New York: Routledge.

Metin, T. C., Erşen, G., Çabuk, S. N., Yüncü, H. R., Sarıçam, S. ve Çabuk, A. (2017). İzmir Karaburun Bölgesinin Agroturizm Fırsatları Açısından Değerlendirilmesi. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 7(2).

Mumford, L. (2013). *Tarih Boyunca Kent: Kökenleri, Geçirdiği Dönüşümler ve Geleceği.* (G. Koca, & T. Tosun, Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Mumkaya, G. (2012). *Antik Çağda Batı Anadolu'da Zeytin ve Zeytincilik.* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Selçuk Üniversitesi, Konya.

Naumann, R. (1991). *Eski Anadolu Mimarlığı.* (B. Madra, Çev.). Ankara: Türk Tarih Kurumu.

Nikitin, P. (1995). *Ekonomi Politik.* Ankara: Sol Yayınları.

Nurlu, E., Erden, U., Ozturk, M., Guvensan, A. ve Turk, T. (2008). Landscape, demographic developments, biodiversity, and sustainable land use strategy: a case study on Karaburun peninsula İzmir, Turkey. *In Use of Landscape Sciences for the Assessment of Environmental Security* içinde. Netherlands: Springer.

Öcal, A. (2005). *Zeytinyağı Atık suyu ve Prinanın Bitki Yetiştirilmesinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması.* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Çukurova Üniversitesi, Adana.

Özilbey, N. (2011). *Zeytin Çeşitlerimiz.* İzmir: Sidas Medya.

Pallasmaa, J. (2011). *Tenin Gözleri.* İstanbul: YEM Yayın.

Pınarcık, P. (2015). Batı Anadolu Tarihi Açısından Karaburun Yarımadası'nın Önemi. C. Atilla, & E. Okan (Der.). *Prof. Dr. Ömer Özyiğit'e Armağan* içinde. İstanbul: Ege Yayınları.

Pulant, T. (2019). *Ayvacık/Ahmetçe'de tarihi zeytinyağı fabrikası restorasyon projesi.* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Maltepe Üniversitesi, İstanbul.

Rasmussen, S. E. (2016). *Yaşanan Mimari* (7. bs.). İstanbul: Remzi Kitabevi.

Richardson, G., & Mcbride, M. (2007). *Religion, Longevity and Cooperation: The Case of Craft Guild.* Journal of Economic Behavior & Organization, 71(2).

Roth, L. M. (2014). *Mimarlığın Öyküsü.* (E. Akça, Çev.). İstanbul: Kabalcı Yayıncılık.

Ruiz, I. (2011). Olive oil as a tourist resource: Conceptual boundaries. *Olivae, 115*.

Sarıçam, S. Y. (2007). *İzmir İl Bütününde Biyosfer Rezerv Alanları ve Saptanması Üzerine Araştırmalar "Karaburun Yarımadası Örneği"*. (Yayımlanmamış doktora tezi). Ege Üniversitesi, İzmir.

Sennett, R. (2014). *Ten ve Taş Batı Uygarlığında Beden ve Şehir* (5. bs.). (T. Birkan, Çev.). İstanbul: Metis Yayınları.

Sennett, R. (2009). *Zanaatkar.* (M, Pekdemir, Çev.). Ayrıntı Yayınları: İstanbul.

Shields, R. (1999). *Lefebvre, Love and Struggle: Spatial Dialectic.* London: Routledge.

Sintaç, B. (2000). *Karaburun Yarımadasının Kırsal ve Köysel Çevre İncelemesi.* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.

Smith, A. (2001). *Ulusların Zenginliği.* (A. Yunus, & M. Bakırcı, Çev.). İstanbul: Alan Yayıncılık.

Smith, N. (2017). *Eşitsiz Gelişim Doğa, Sermaye ve Mekanın Üretimi* (1. bs.). (E. Soğancılar, Çev.). İstanbul: Sel Yayıncılık.

Soja, E. (1999). Thirdspace: Expanding the Scope of the Geographical Imagination. D. Massey, J. Allen, & P. Sarre (Der.). *Human Geography Today* içinde. Cambridge: Polity Press.

Stock, B. (1978). Science, Tecnology and Economy Progress in the Early Middle Ages. *Science in the Middle Ages, 1*(51).

Şimşek, E. ve Yalçın, İ. (2008). Değişik Taşıma Şekilleri ve Bekleme Sürelerinin Zeytin Üzerine Etkileri. *ADÜ Ziraat Fakültesi Dergisi,* 1.

Talas, C. (1963). *Toplumsal Politika.* Ankara: İmge Kitabevi.

Temizkan, A. ve Akan, M. (2013). Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nin İzmir Kısmının Transkripsiyonlu, Sadeleştirilmiş ve Orijinal Metni. M. Ekici, & T. Gökçe (Der.). *Kent ve Seyyah: Evliya Çelebi'nin Gözüyle İzmir ve Çevresi* (Cilt. 1) içinde. İzmir: Ege Üniversitesi Basımevi.

Tezgel, O. (2013). Manüfaktürün Ortaya Çıkışı ve Fabrika Üretimine Geçişte Manüfaktürün Rolü: Emek Süreci Bağlamında Bir Değerlendirme. *Çalışma İlişkileri Dergisi*, 4(1).

Tezgel, O. (2010). *Çağdaş Fabrika Sisteminin Doğuşu ve Günümüze Kadar Geçirdiği Evreler.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Ankara Üniversitesi, Ankara.

Thukydides. (1972). *Peloponnessos'lularla Atinalı'ların Savaşı.* (H. Demircioğlu, Çev.). Ankara: Ankara Üniversitesi.

Thurston, R. H. (1878). A History of the Growth of the Steam-Engine. New York: D. Appleton and Co.

Tırpan, A. A. ve Söğüt, B. (2004). Lagina ve Börükçü 2003 Yılı Çalışmaları. *26. Kazı Sonuçları Toplantısı,* 1. Konya: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.

Tırpan, A. A. & Söğüt, B. (2005). Lagina ve Börükçü 2004 Yılı Çalışmaları. *27. Kazı Sonuçları Toplantısı,* 2. Antalya: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.

Tocqueville, A. d. (1994). *Amerikada Demokrasi.* (İ. Sezai, & F. Dilber, Çev.). İstanbul: Yetkin Yayınları.

Tuna, N. (1996). Burgaz Arkeolojik Kazıları, 1995. *18. Kazı Sonuçları Toplantısı, 2*. Ankara: Kültür Bakanlığı Milli Kütüphane Basımevi.

Tunalıoğlu, R. (2010). Türkiye Zeytinciliğinde Tarihsel ve Ekonomik Gelişmeler. *Zeytin Bilimi, 1*(1).

Türkiye İstatistik Kurumu-1. (2021, 6 Şubat). Bölgesel İstatistikler. Erişim adresi: https://biruni.tuik.gov.tr/bolgeselistatistik/degiskenlerUzerindenSorgula.do

Türkiye İstatistik Kurumu-2. (2021, 6 Şubat). İstatistik Veri Portalı, Tarım. Erişim adresi: https://data.tuik.gov.tr/Kategori/GetKategori?p=Tarim-111

Türkiye İstatistik Kurumu-3. (2021, 6 Şubat). Merkezi Dağıtım Sistemi, Bitkisel Üretim İstatistikleri. Erişim adresi: https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=92&locale=tr, bitkisel üretim istatistikleri

Uğurlu, E., Şerifaki, K. ve Turan, M. H. (2004). Karaburun Saip'te Tarihsel Zeytinyağı Değirmenleri. *Arredamento* (12).

URL-1. (2020, 1 Ağustos). T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü, Kazı Sonuçları Toplantıları. Erişim adresi: https://kvmgm.ktb.gov.tr/TR-44760/kazi-sonuclari-toplantilari.html

URL-2. (2021, 5 Eylül). İzmir Büyükşehir Belediyesi, Yarımada, İzmir Gezi Rotaları, Zeytinyolu. Erişim adresi: http://rota.yarimadaizmir.com/tr

URL-3. (2021, 14 Ocak). Alchetron. Erişim adresi: https://alchetron.com/Terra-Amata-(archaeological-site)

URL-4. (2021, 14 Ocak). Life on Manor, Depiction of feudal life on a medieval manor. Erişim adresi: https://sites.google.com/site/pbmsworldhistory/7th-grade-curriculum/medieval-europe-unit-planner/development-of-feudalism-in-western-europe/life-on-a-manor?overridemobile=true

URL-5. (2021, 8 Ocak). 1902 Encylopedia, Abbey, Benedictine Abbeys: Monastery of St. Gall. Erşim adresi: https://www.1902encyclopedia.com/A/ABB/abbey-05.html

URL-6. (2021, 14 Ocak). Medievel Life and Time, Medieval London Guilds. Erişim adresi: http://www.medieval-life-and-times.info/medieval-england/medieval-london-guilds.htm

URL-7. (2021, 10 Şubat). World Arkeoloji, Parthenon Tapınağı. Erişim adresi: https://worldarkeoloji.blogspot.com/2016/03/parthenon-tapnag.html

URL-8. (2021, 27 Şubat). Pomace. Erişim adresi: https://pomace.nl/

URL-9. (2021, 4 Mart). Üretim Tesisimiz, Angelos. Erişim adresi: https://angelos.com.tr/tr/hakkimizda/uretim-tesisimiz

URL-10. (2021, 8 Mart). Piraeus Bank Group Cultural Foundation, Museum Network, The Museum of Industrial Olive-Oil Production of Lesvos. Erişim adresi: https://www.piop.gr/en/diktuo-mouseiwn/Mouseio-Biomixanikis-Eleourgias/to-mouseio.aspx#group-0-1

URL-11. (2021, 4 Mart). Adatepe Zeytinyağı Müzesi. Erişim adresi: https://www.adatepe.com/StaticPages/adatepe-zeytinyagi-muzesi/145/

URL-12. (2021, 9 Mart). Instagram'dan anonim fotoğraflar.

URL-13. (2021, 5 Mayıs). Yarımada İzmir, Yarımada. Erişim adresi: https://www.yarimadaizmir.com/tr/Sayfa/47/30/yarimada#sub-page-content

URL-14. (2021, 8 Nisan). İzmir Kent Rehberi. Erişim adresi: https://kentrehberi.izmir.bel.tr/izmirkentrehberi

URL-15. (2021, 1 Nisan). Atlas Big, İzmir Karaburun'un Mahalleleri. Erişim adresi: https://www.atlasbig.com/tr/izmir-karaburunun-mahalleleri

URL-16. (2021, 10 Mayıs). Nufusune, Balıklıova Mahallesi Nüfusu, Urla İzmir. Erişim adresi: https://www.nufusune.com/194839-izmir-urla-balikliova-mahallesi-nufusu

URL-17. (2021, 10 Mayıs). Nufusune, Karaburun Nüfusu, İzmir. Erişim adresi: https://www.nufusune.com/karaburun-ilce-nufusu-izmir

Ülgen, P. (2019). Orta Çağ'ın Fabrikaları Olan Değirmenlerin Doğu–Batı Ekseninde Değerlendirilmesi. *ANTAKİYAT/Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi,* 2(1).

Ülker, N. (1990). Mondros Mütakeresi Döneminde Aydın Vilayeti'nin Nüfusuna Dair Bir Belge. *Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih İncelemeleri Dergisi, 5*(1).

Ünsal, A. (2016). *Ölmez Ağacın Peşinde* (10. bs.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Vasari, G. (2007). *The lives of the most excellent painters, sculptors, and architects.* New York: Modern Library.

Vitrivius. (2015). *Mimarlık Üzerine On Kitap* (6. bs.). (S. Güven, Çev.). Ankara: Şevket Vanlı Mimarlık Vakfı Yayınları.

Walter, M. (1929). Daedalus and Thespis: The Contributions of the Ancient Dramatic Poets to Our Knowledge of the Arts and Crafts of Greece. *Architecture and Topography* (1. bs.) içinde. New York.

Weber, M. (1961). General Economic History. London: Collier Macmillian.

Wefers, S. ve Mangartz, F. (2011). Ephesos Bizans Dönemi atölyeleri. F. Daim ve S. Ladstatter, Bizans Döneminde Ephesos içinde. İstanbul: Ege Yayınları.

Yavuz, E. (2018). *Ayvalık bölgesinde yeniden işlevlendirilmiş yağhane ve zeytinyağ fabrikalarının incelenmesi.* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, İstanbul.

Yerliyurt, B. ve Manisa, K. (2014). Re-Use of Traditional Olive Mills in the Context of Alternative Tourism for Sustainable Social and Ecologic Environment; Industrial Heritage at Ayvacı Coastal Area. *Alam Cipta,* 7(2).

Yıldız, G. (2017). *A study for the conservation of Ertem Olive-Oil Factory in Ayvalik.* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Ankara.

Zeybek, T. (2016). *Antik Çağda Anadolu'da Sanayi Yapıları.* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.

Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. (2016). *Türkiye Zeytincilik Sektör Raporu.* İzmir: T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı.

Zumthor, P. (2006). *Thinking Architecture.* Basel: Birkhauser.

TEZDEN ÜRETİLMİŞ YAYINLAR

Konferans Bildirileri

1. Kaya, M. ve Özer Y. S. (2020). Mekânın Yeniden Üretimi, Urla Zeytinyağı İşlikleri. *II. Mimarlık ve Şehircilik Sempozyumu içinde* (108-109 ss.). İstanbul: Yıldız Teknik Üniversitesi Mimarlık Fakültesi.