

KUZEY KIBRIS'TA ZEYTİNYAĞI DEĞİRMENLERİ

**YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

ARZU EVREN

**MİMARLIK ANABİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS TEZİ**

LEFKOŞA, 2017

Tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada orijinal olmayan her türlü kaynağa eksiksiz atıf yapıldığını bildiririm.

Ad, Soyad:

İmza:

Tarih:

TEŞEKKÜR

Tezin oluşmasında bilgisi, sabrı ve anlayışı ile her türlü desteği sağlayan tez danışmanı Hocam Sn. Prof. Dr. Nuran KARA PİLEHVARİAN başta olmak üzere, eğitim hayatım süresince bana inanan her sıkıntıma sabır gösteren, maddi manevi bütün imkânları bana sağlayan babam Adnan EVREN, annem Ayşe EVREN, babaannem Meryem EVREN ve eşim Serkan İPEKÇİ'ye, araştırmalarımda bana kaynak önerileri sunan Dr. Nurbanu TOSUN SOYEL'e, İzmir Klazomenai Değirmen Müzesi'nde bana yardımcı olan Dr. Levent KÖSTEM'e, İzmir Oleatrium Değirmen Müzesi'nde bana yardımcı olan Sn. Kemal Bey'e ve yabancı kaynak çevirilerimde bana destek olan Sn. Sevgi KARA'ya teşekkürlerimi sunuyorum.

ÖZET

Zeytin insanlığın var olduğu zamanlardan beri hep ölümsüzlüğü, gençlik ve güzelliğı simgelemiştir. Eski Yunan mitolojisinde ve birçok semavi dinde zeytin büyük önem taşımaktadır. Zeytin sadece besin olarak değil kandiller için yakıt, güzellik için iksir, çeşitli hastalıklar için ilaç olur hale gelmiş hatta birçok ülkede vergilerin zeytinyağı olarak toplanması medeniyetler açısından önemini ortaya koymaktadır.

Tarihsel süreç içerisinde Akdeniz havzasındaki medeniyetlerde bu kadar önemi olan, çok çaba sarf etmeden yetişen zeytin ağaçlarının verimini arttırmak için birçok teknik geliştirilmiştir. Öncelikle yabani zeytin ağaçları ehlileştirilmiş böylece daha iyi verim elde edilmeye başlamış, daha sonra ise toplanan meyveler için sıkım yöntemleri geliştirilmiş, ürün arttıkça insan gücünün yetmemeye başladığını görülüp hayvan gücüyle bu işlemi yapmaya başlayıp, bunu sırasıyla buhar gücüyle çalışan aletler daha sonrada yakıtla ve ardından elektrikle çalıştırılan aletler izlemiştir.

Kıbrıs Adası eski çağlardan beri medeniyetin sürdüğü, birçok korsan ve ticaret gemilerinin durağı olmuştur. Adada yabani zeytin ağaçları olmasına rağmen ehlileştirilmiş fidanlar bu gemilerle getirilmiştir. Ada insanı için gelir kaynaklarının en başında gelen zeytin Akdeniz'in iklimine çok iyi uyum sağlayan bir ağaç olarak yetiştirilmesi yaygınlaşmış, bununla beraber yağ çıkarma metotları geliştirilmiş ve her köye bir yağ değirmeni kurulmuştur. Kimi değirmenler günümüze kadar gelememiş olup kimisi de geliştirilerek daha iyi verim elde edilmiş bu da insanların işlerini kolaylaştırmıştır.

Kuzey Kıbrıs'taki yağ değirmenlerinin birçoğunun akıbeti bilinmiyor olup küçük köylerde kalan yağ değirmenleri sanayinin gelişmesiyle kaderlerine terk edilmişlerdir. Bu çalışmanın amacı, Kuzey Kıbrıs'taki kalan yağ değirmenlerinin envanterlerini hazırlamak, mevcut durumlarını belirterek kurtarılabilecek değirmenlere sahip çıkılabilmesini sağlamaktır.

Anahtar Kelimeler: Kuzey Kıbrıs; değirmen; değirmen rölöveleri; zeytin; yağ değirmenleri

ABSTRACT

Olive tree, is always a symbol of immortality, youth and beauty since the first days of human kind. Olive has a different important meaning in old Greek mythology and many sema religions faith. It is not become only as a nourishment but also fuel for candles, potion for beauty and medicine for many illness.

There are many myths and verses on olives and a tree that is speaked out so much about its name has unquestionable big place in the world. Many techniques have been developed to increase the yield of olive trees that are so important in the Meditternian basin civilizations on the historical process that they grow without much effort.

Firstly, wild olive trees have been tamed and thus better yields have been achieved. Then, methods of pressing for the collected fruits have been developed. As the product has increased, it has been observed that the human power become insufficient and this process begins to work with animal power, and these instruments working woth respectively steam power, tools with fuel and lastly electronic. The Island of Cyprus has been cradle of many pirates and commercial ships since ancient times. Even though there are wild olive trees in the island, tamed saplings have been brought with these ships.

The olive, which is the first source of income for the people of the island has been caltivated as a tree that adopts very well to the climate of the Meditternian, regarding with the development of methods of the degreasing and oil mill has been established in each villages. Some of the mills did not come up to date and some of them were improved and better yields have made it easier for people to do their jobs.

The fate of a large number of oil mills in Northern Cyprus is unknown and the oil mills in small villages have been abandoned to fate by the development of the industry. The aim of this study is to prepare the inventories of the remaining oil mills in North Cyprus and to specify their current situation so that the remaining mills can be recovered.

Keywords: Northern Cyprus; mill; surveys of mill; olive; oil mills

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	II
ÖZET	III
ABSTRACT	IV
İÇİNDEKİLER	V
ŞEKİLLER LİSTESİ	VII
KISALTMALAR LİSTESİ	IX

BÖLÜM 1: GİRİŞ

1.1 Amaç ve Kapsam	1
1.2 Yöntem.....	2

BÖLÜM 2: TARİHSEL SÜREÇTE ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI

2.1 Zeytinin Eski Yunan Mitolojisinde ve Semavi Dinlerdeki Yeri.....	4
2.2 Zeytinin Önemi	5
2.3 Zeytine İlişkin İlk Bulgular	6
2.4 Zeytinin Yetiştirilmesi	7
2.5 Tarihsel Süreçte Zeytinyağı Elde Edilme Teknikleri	8
2.5.1 Antik Yunan Dönemi	8
2.5.2 Antik Roma Dönemi	9
2.5.3 Bizans Dönemi	21
2.5.4 Osmanlı Dönemi	22
2.5.5 Sanayileşme Devri (Buhar, Dizel, Elektrikli Makineler)	22
2.6 Tarihsel Süreçte Zeytinyağı Çıkarmada Kullanılan Aletler ve Tanımları	25

BÖLÜM 3: KUZAY KIBRIS'TAKİ ZEYTİNYAĞI DEĞİRMENLERİ

3.1 Kuzey Kıbrıs'ta Zeytin	33
3.2 Bölgelere Ayrılarak İncelenmesi	36
3.2.1 Karpaz bölgesi	36
3.2.2 Girne bölgesi.....	36

3.2.3 Lefke bölgesi	36
3.3 Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Yağ Değirmenleri Envanterler Listesi.....	36
3.3.1 Yağ Değirmenlerinin Harita Üzerinde Dağılımı	36
3.3.2 Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ndeki Yağ Değirmenleri Listesi.....	39
3.3.3 Yağ Değirmenleri Envanterleri.....	40
 BÖLÜM 4: ZEYTİNYAĞI MÜZE ÖRNEKLERİ	
4.1 Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Sergi Alanı (Davutlar, Kuşadası/İzmir)	86
4.2 Museo Dell'olivo (Cenova/İtalya).....	89
4.3 Midilli Zeytinyağı Müzesi (Aya Paraskevi/Midilli Adası)	90
4.4 Le Muse De L'olivier (Nylons/Marsilya)	91
4.5 Lübnan Zeytinyağı ve Sabun Müzesi (Lübnan)	92
 BÖLÜM 5: KKTC'DEKİ ZEYTİNYAĞI DEĞİRMENLERİNİN DEĞERLENDİRİLME ÖNERİ PROJELERİ	
5.1 Çayırova Köyiçi Yağ Değirmeni için Öneri Restoran Projesi	93
5.2 Dipkarpaz Yağ Değirmeni için Öneri Köy Eğitim Merkezi Projesi	95
5.3 Büyükkonuk Kemeraltı Yağ Değirmeni için Öneri Müze ve Zeytinyağı İmalathane- nesi Projesi.....	96
5.4 Esentepe Yağ Değirmeni için Öneri Değirmen Ürünleri Sergi ve Satış Projesi	98
 BÖLÜM 6: SONUÇ- DEĞERLENDİRME	100
 KAYNAKÇA.....	104

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 2.2.1: Yağ kandilleri.....	4
Şekil 2.3.1: İnsanlık tarihinde önemli yeri olan ‘zeytin dalı’ çizimi.....	4
Şekil 2.5.1.1: Çift sarmallı bocurgat sistem	7
Şekil 2.5.1.2: İnsan veya hayvan gücü ile dönebilen ezme taşı ve teknesi	8
Şekil 2.5.1.3: Klazomenai kazı alanı.....	8
Şekil 2.5.1.4: Klazomenai zeytinyağı işliğı müzesi ve kazı alanından bir görü- nüş.....	9
Şekil 2.5.1.5: 3 gözlü yağ ayırıştırma kuyuları	12
Şekil 2.5.1.6: Bir mil etrafında dönen zeytin ezme teknesi.....	13
Şekil 2.5.1.7: Bocurgat sistem kullanılarak baskı aletinin sıkıştırılması sayesinde yağ çıkarılmasının şeması.....	13
Şekil 2.5.1.8: Klazomenai zeytinyağı işliğinin aslına sadık kalınarak yapılmış olan model maketi	14
Şekil 2.5.1.9: Klazomenai zeytinyağı işliğı ilk etap restitüsyon çizimi	14
Şekil 2.5.1.10: Klazomenai amphorası örneğı ve amphoraların omuzlarında veya boyunlarında görülen markalar.....	16
Şekil 2.5.2.1: Bir savaştan dönen Julius Caesar başındaki zeytin dalı tacı ile birlikte	18
Şekil 2.5.2.2: Bir Sonsuz vida örneğı.....	18
Şekil 2.5.2.3: Dik ve konik değirmen taşı ‘trapetum’ ve kesiti.....	19
Şekil 2.5.3.1: Çift sonsuz vidalı sistem	19
Şekil 2.5.5.1: Buhar kazanı	21
Şekil 2.5.5.2: Zeytin hamurundaki yağın baskılama yöntemi ile alındığı tipik bir işletmeye ait teknolojik akış şeması	22
Şekil 2.6.1: Yağ preslerinin en ilkel şekli	23
Şekil 2.6.2: Ortadaki sonsuz vidalı pres, sağda insan veya hayvan gücüyle çevri- len tekli zeytin ezme taşı	23
Şekil 2.6.3: Sonsuz vidalı pres (baskı)	24
Şekil 2.6.4: Zembil (zeytin hamuru torbaları).....	24
Şekil 2.6.5: Pres burgusu.....	25

Şekil 2.6.6: Yağ ve karasuyun toplandığı taştan oyulmuş yalak.....	25
Şekil 2.6.7: En ilkel ezme tablası	26
Şekil 2.6.8: Preste sıkma yapılmayı sağlayan tek kollu bocurgat sistem	26
Şekil 2.6.9: İlk üretilen metal preslerden (baskı aleti).	27
Şekil 2.6.10: Rankin-Damas’la ilgili 1920 tarihli bir belge	27
Şekil 2.6.11: Zembiller (Keten veya hasır hamur torbaları).....	28
Şekil 2.6.12: İlk buharlı preslerin buhar dağıtım merkezi.....	28
Şekil 2.6.13: Ezme taşları ve zeytinlerin döküldüğü hazne	28
Şekil 2.6.14: Seperatör (yağ ayrıştırıcı)	29
Şekil 2.6.15: Buhar kazanı	29
Şekil 2.6.16: Torbaların konulduğu kaplar ve buharla çalışan pres.	29
Şekil 2.6.17: Yağların doldurulduğu varil.....	30
Şekil 2.6.18: Buhar gücüyle dönen makara sistemleri	30
Şekil 2.6.19: Buhar kazanı.	31
Şekil 2.6.20: Zeytin yumuşatma teknesi	31
Şekil 2.6.21: Taşları döndüren dişli sistemi	31
Şekil 2.6.22: Zeytin yumuşatma teknesi	32
Şekil 3.1.1: Knossos Sarayları’nda bulunan zeytinyağı küpleri.....	34
Şekil 3.1.2: Knossos Sarayları.....	34
Şekil 4.1.1: Oleatrium zeytin ve zeytinyağı tarihi sergi alanı.	86
Şekil 4.1.2: Ion Dönemi işlik modeli	87
Şekil 4.1.3: Erken sanayi dönemi buhar kazanı.	88
Şekil 4.1.4: Elektrikli dönem zeytin yumuşatma tekneleri	88
Şekil 4.1.5: Zeytin presleri (baskı aletleri) toplu sunum	89
Şekil 4.2.1: Museo dell'Olivo sergi alanında zeytin ezme taşı, sonsuz vidalı pres ve çark sisteminin bütün halinde bir görünüşü	89
Şekil 4.2.2: Zemine bağlı vidalı pres.....	90
Şekil 4.2.3: Sonsuz vidalı presin kullanımının canlandırılması.....	90
Şekil 4.3.1: Presler.	91
Şekil 4.3.2: Güç üreten makinalar, kayış kasnak sistem	91
Şekil 4.4.1: 1. Zeytin yumuşatma teknesi. 2. Pres (baskı aleti).	92
Şekil 4.4.2: Van Gogh-Zeytin Ağaçları	92

Şekil 5.1.1: Çayırova Köyiçi Yağ Değirmeni planları	94
Şekil 5.1.2: Çayırova Köyiçi Yağ Değirmeni görünüşleri	94
Şekil 5.2.1: Dipkarpaz Yağ Değirmeni planları	95
Şekil 5.2.2: Dipkarpaz Yağ Değirmeni görünüşleri	96
Şekil 5.3.1: Büyükkonuk Kemeraltı Yağ Değirmeni kesit şeması.....	97
Şekil 5.3.2: Büyükkonuk Kemeraltı Yağ Değirmeni plan şeması.	98
Şekil 5.4.1: Esentepe Zeytinyağı değirmeni çizimi.....	99
Şekil 5.4.2: Esentepe Zeytinyağı değirmeninin içinden bir görünüş	99
Şekil 6.1: Zeytinyağı değirmenlerinin kayıt grafiği.	101
Şekil 6.2: Zeytinyağı değirmenlerinin bölge olarak grafikte gösterilmesi	102
Şekil 6.3: Yapım malzemesine göre zeytinyağı değirmenlerinin sınıflandırıl- ması.....	103

KISALTMALAR LİSTESİ

DSİ:	Devlet Su İşleri
HASDER:	Halk Sanatları Derneği
hz:	Hazreti
KKTC:	Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti
M.Ö.:	Milattan Önce
M.S.:	Milattan Sonra
s.a.v.:	Sallallahu Aleyhi Ve Sellem
syf:	sayfa
t.y.:	tarih yok
USAID:	United States Agency for International Development (Amerika Birleşik Devletleri Uluslararası Kalkınma Ajansı)
y.y.:	yüzyıl

BÖLÜM 1

GİRİŞ

1.1. Amaç ve Kapsam:

Dünya üzerinde 38 ülkede zeytinyağı üretimi yapılmaktadır. Kuzey yarım kürede yapılan üretimin % 95'i Akdeniz havzasındadır. Kıbrıs zeytin üretimi açısından dünyanın 17. sırasında yer almakta olup sadece K.K.T.C.'nin 2012 yıllık üretimi yaklaşık 20.000 tonu bulmaktadır (KKTC Sanayi Odası, 2012). Verimli toprakları ve sıcak iklimi sayesinde zeytin ve zeytin yetiştiriciliği için ideal bir ada haline gelmiştir. Zeytinin adadaki varlığı tam tarihi bilinmemekle birlikte Aplıç'ta (Lefke) M.Ö. 13 yılında, Salamis'te M.Ö. 60-50 yıllarına, Tsellarga Mezarlığı'nda da M.S. 40 yıllarına ait zeytin çekirdekleri bulunmuştur.

Zeytin asırlarca çeşitli egemenlikler altına giren Kıbrıs Adası içinde yaşayan yerli halkın tarımdaki en büyük geliri haline gelmiştir. Fakat o yıllarda adayı ele geçiren Venedikliler halktan yüksek vergiler almaya başlamışlar, bu yüzden halk bölgede bulunan diğer ehlileştirilmemiş (yabani) zeytin ağaçlarını aşılamaktan kaçınmıştır. Bu olumsuzluğu gidermek için Venedik yönetimi 1507 ve 1516'da yeni tutumlar takınmak zorunda kalmış ve vergi indirimine gidilmiştir. Vergiyi onda beşten, beşte bire indirmeleri halk için teşvik edici bir güç olmuş ve yabani zeytinler aşılarmaya, bakımları yapılmaya başlanmıştır. Bu çalışma o dönemde zeytin üretiminin artmasına sebep olmuştur. Bugün Kuzey Kıbrıs'ta bulunan zeytin ağaçlarının çoğu o uygulamanın ürünleri olarak sayılmaktadır. Böylece zeytin dünyada gördüğü değeri Kıbrıs'ta da görmeye başlamış, çıkarılan zeytinyağları alışverişte takas için para yerine dahi kullanılmıştır. Aşılarmış ve verim alınan ağaçların çoğalmasıyla halk ürettikleri zeytin ürününü işlemek için genelde kıyıya yakın olan, zeytin ağacının bol olduğu bölgelere değirmenler kurulmaya başlamış daha sonra verim ve zeytin ağaçları çoğaldıkça her köye bir değirmen hatta bazı köylere birden fazla değirmen yapılmıştır. Bu çalışmadaki amaç o günden bize miras bırakılan tarihi değeri olan zeytinyağı değirmenlerinin yerlerini belirlemek, yok olmalarını engellemek, gelecek nesillere aktarabilmeyi sağlamaktır.

1.2. Yöntem:

Yağ değirmenleri kimi zaman kişiler kimi zaman köy kooperatifleri tarafından kurulmuştur. Günümüze geldikçe zeytinin Kıbrıs'ta en parlak dönemini yaşadığı dönemden bugüne kalan değirmenler önemini yitirmiş, çoğu yıkılmış, geriye kalan kısmı teknolojik sistemlere yenilmiş ve terkedilmiştir. Parmakla sayılabilecek bir kısmı restorasyon geçirerek korunmuştur. Bu çalışmadaki amaç, Kuzey Kıbrıs'ta günümüze gelebilen ve tespitleri yapılabilmüş zeytinyağı değirmenlerinin envanterlerini hazırlayarak Kıbrıs mimarlık tarihi ve kültür mirasındaki yerini göstermektir.

Öncelikle yağ değirmenlerinin harita üzerinde yerleri belirlenmiştir. Envanteri hazırlanan bu değirmenlerin % 62'sinin herhangi bir yerde kaydı bulunamamıştır. Zeytinin yoğunlukta olduğu genellikle sahil şeridine yakın bölgeler gezilerek, görsel ve mimari tespitleri yapılmış ve envanter fişleri hazırlanmıştır.

- | | |
|--|---|
| 1. Lefke Hacımulla yağ değirmeni | 17. Büyükkonuk Kemeraltı yağ değirmeni |
| 2. Yeşilırmak yağ değirmeni | 18. Büyükkonuk Rum yağ değirmeni |
| 3. Şirinevler yağ değirmeni | 19. Büyükkonuk Yukarı yağ değirmeni |
| 4. Kozan yağ değirmeni | 20. Büyükkonuk Mustafa Mulla yağ değirmeni |
| 5. Karşıyaka yağ değirmeni | 21. Büyükkonuk Türk Kooperatifi yağ değirmeni |
| 6. Çamlıbel yağ değirmeni | 22. Zeytinlik Zeyko yağ değirmeni |
| 7. Ağırdağ yağ değirmeni | 23. Dipkarpaz yağ değirmeni |
| 8. Mehmetçik yağ değirmeni | 24. Bellapais yağ değirmeni |
| 9. Sipahi yağ değirmeni | 25. Arapköy yağ değirmeni |
| 10. Ziyamet yağ değirmeni | 26. Bellapais Kooperatif yağ değirmeni |
| 11. Kumyalı yağ değirmeni | 27. Çatalköy yağ değirmeni |
| 12. Ergazi yağ değirmeni | 28. Esentepe yağ değirmeni |
| 13. Çayırova köyiçi yağ değirmeni | 29. Ozanköy yağ değirmeni |
| 14. Çayırova diner yağ değirmeni | |
| 15. Büyükkonuk Rum Kooperatifi yağ değirmeni | |
| 16. Büyükkonuk Halil yağ değirmeni | |

- Yerlerinde incelenip fotoğraflanmıştır,
- Listeye uygun olan yapıların rölöveleri çıkarılmış yapısal ve tarihsel özelliklerine ilişkin analizler yapılmıştır,
- Elde edilen veriler yakın coğrafya örnekleri ile karşılaştırılma yapılarak mimari yeri belirlenmiştir,
- Geleceğe aktarılması için planlarda işlev örnekleri verilmiştir.

BÖLÜM 2

TARİHSEL SÜREÇTE ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI

2.1 Zeytinin Eski Yunan Mitolojisinde ve Semavi Dinlerdeki Yeri:

Eski Yunan mitolojisinde zeytin ağacının Tanrıça Athena ve denizler Tanrısı Poseidon arasında çıkan bir tartışma sonrası yaratıldığı söylenir. Anlaşmazlık yaşayan Tanrıça Athena ve Tanrı Poseidon Tanrı Zeus'a giderler. Zeus, iki tanrıya da insanlığa bir hediye yaratmasını ve takdirin insanlara bırakılacağını söyler. İnsanlığa en yararlı hediye haklı bulunacaktır. Önce Denizler Tanrısı Poseidon başlayarak mızrağını sarp kayalıklara dokundurur ve birden güçlü bir kaynak suyu ortaya çıkar fakat su tuzlu içilecek gibi değildir. Bilgelik Tanrıçası Athena ise engebeli yamaçta yere dokunur bir anda bir fidan filizlenir. Büyür soğuk, kuraklık ve çetin şartlara dayanır hiç ölmez. İnsanlar Athena'nın zeytin ağacının çok değerli olduğunu fark eder ve Athena yarattığı bu hediye ile Poseidon'u mağlup eder. Bu yüzdendir ki Yunan mitolojisinde zeytin ağacı, Athena'nın insanlığa hediyesi olarak bilinir (Tatlı A., Zeytin bahçelerinde zirai mücadele, 2009, Ankara).

İlk insanlar olarak üç semavi dinin kutsal kitabında kabul edilen Hz. Havva ve Hz. Adem bir efsaneye göre Cennet'ten kovulup dünyaya gönderildikten sonra Hz. Adem 930 yaşına geldiğinde öleceğini hisseder ve Tanrı'dan kendisini ve kendisinden sonra gelecek olan neslini bağışlamasını diler. Oğlu Şit'i Cennet bahçesine gönderir ve Cennet'in bekçiliğini yapan melek Şit'in babasının duasını ilemesiyle Cennet'teki Bilgi Ağacı aldığı üç tohumu ona verir. Babası öldükten sonra bu üç tohumu ağızına koyarak gömmelerini söyler. Bir zaman sonra Hz. Adem ölür ve Tabor Dağı yakınındaki Hebron Vadisi'ne gömülür. Hz. Adem'in ağızında yeşeren Akdeniz ikliminin simgesi üç ağaç filiz verir. Bunlar zeytin, servi ve sedir ağaçlarıdır. O yüzdendir ki bu üç ağaç her türlü engebeli zeminde yetişebilmektedir. (Tatlı A., Zeytin bahçelerinde zirai mücadele, 2009, Ankara)

Bir diğer efsane ise Hz. Nuh'un Tufan Efsanesi'nde de görülen yeniden doğuşun içerisinde zeytinin büyük öneminin olmasıdır. Büyük Tufan'da Hz. Nuh'un gemisi dışında bütün

yeryüzü ve canlılar sular altında kalıp yok olurlar. Tufan durduğunda Hz. Nuh yeryüzünde her şeyin normale döndüğünü anlamak için gemideki güvercinlerden birini pencereden dışarı salar, o güvercin kısa bir süre sonra ağzında yeni koparılmış bir zeytin dalıyla geri döner. İşte o zaman yeryüzünde suların çekildiği ve yeni bir yaşam kurabilmek için karaya çıkabileceklerini anlar. O günden sonra ağzında zeytin dalı tutan güvercin, ümidin ve barışın; bütün dünyanın ve canlıların yok olmasına karşın teknedekilerden başka hayatta kalmayı başarabilen zeytin ağacı ise ölümsüzlüğün simgesi olur.

Kutsal kitaplarda adı geçen, Cennet'te olduğuna inanılan iki ağaç vardır: Zeytin ve incir ağacı. Zeytin 'hayat (ölmez) ağacı', incir ise 'gerçek ağacı'dır.

Kur'an'ın bazı ayetlerinde ve Peygamberimizin (sav) bazı hadislerinde zeytin ağacına ve zeytinyağına verilen önem açıkça belirtilmiştir.

“Allah yeryüzü ve gökyüzünün nuru olandır. Sanki minber üzerine konmuş bir kandildir. Billur bir kandil içinde yıldız gibi parlamaktadır. O kandilin yağı mübarek bir ağaçtan çıkar. O mübarek ağaç, öyle bir zeytin ağacıdır ki; ne doğuda nede batıda bulunur. O kandilin yanına ateş dokunmasa bile kendi kendine yanıp nur saçar. Çünkü O, nurların üstünde bir nurdur. Allah insanları o nur ile doğru yola iletir.”
(Nur Suresi: 24/35).

Ömer bin Hattâb dedi ki: Hz. Muhammed (s.a.v.) şöyle buyurmuştur: “Zeytinyağını yiyiniz ve sürününüz. Çünkü o, mübarek (bereketli) bir ağacın ürünüdür.” (Tirmizi, c.2. h. no: 1851)

2.2 Zeytinin Önemi:

Zeytinyağı Eski Yunan mitolojisinde ve birçok semavi inanışların dinsel törenlerinde, lambalarda, dini mekanlardaki görkemli ayinlerde çokça kullanılmıştır. Zeytinyağı insanlığın tarımını yaptığı ilk ürünlerdendir. Zeytinyağının her dönem güç ve gençlik kaynağı olduğuna inanılırdı. Eski Mısır, Yunan ve Roma'da birçok bitki ve çiçeğin zeytinyağı ile karışımından elde edilen çeşitli ilaç ve kozmetikler kullanılırdı. Zeytin ve zeytinyağını Orta ve Güney Amerika'ya daha sonra da Kaliforniya'ya ulaşması 15. yüzyılda İspanyol papazlar sayesinde gerçekleşti.



Şekil 2.2.1: Yağ kandilleri, Oleatrium Zeytinyağı Müzesi, Davutlar-İzmir (A. Evren arşivi)

1970'lere dek Akdeniz'de yaşamayanlar için zeytinyağı uzun zaman kendine özgü geleneksel yemeklerde kullanılan veya marketlerde otantik yiyecek raflarında kaybolup giden bir ürün anlamına gelmekteydi.

2.3 Zeytine İlişkin İlk Bulgular:

Zeytinin var olmasına ilişkin çeşitli kaynaklarda farklı düşünceler vardır. Bunlardan birincisi:

Zeytin ağacına ilişkin mevcut en eski veri Ege Denizi'ndeki Santorini Adası'nda yapılan arkeolojik çalışmalarda ortaya çıkarılan 39.000 yıllık zeytin yaprağı fosilleridir. Kuzey Afrika'daki Sahra bölgesinde gerçekleştirilen arkeolojik araştırmalarda ise M.Ö. 12.000'e ait zeytin ağacı bulgularına rastlandı. İlk zeytin hasadının ne zaman ve hangi uygarlık tarafından yapıldığıysa bilinmemektedir. Tarih, zeytinyağı üretimine ilişkin en belirgin izlerin Akdeniz'in tam ortasındaki Girit Medeniyeti'ne, M.Ö. 4500 yıllarına dek uzandığını göstermektedir.



Şekil 2.3.1: İnsanlık tarihinde önemli yeri olan 'zeytin dalı' çizimi. (wikipedia.com)

Zeytinyağı kültürünün Akdeniz'deki diğer kavimlere yayılmasında en önemli rolü Giritliler oynamıştır; hem de yaklaşık 3000 yıl boyunca. Güçlü ticaret filolarına sahip olan Giritliler 'in gerçekleştirdiği zeytinyağı ticaretinin günümüzdeki en canlı tanıkları, Knossos ve Faistos saraylarının yıkıntıları arasında bulunan 2 metrelik zeytinyağı küpleridir. "Pithoi" denilen bu dev küplerle beraber bulunan tabletlerde ise o günkü zeytinyağı ticaretinin nerelere yapıldığını ve zeytinyağının nerelerde üretildiğine dair bilgiler yer almaktadır.

Aslında zeytinyağı kültüründe Anadolu, coğrafya olarak hep vardır; ama ön planda görünen Ege'nin karşı yakasıdır. Bunun sebebi, Homeros'un Batı Medeniyeti'ndeki tartışmasız ağırlığından ötürü zeytinyağı kültürünün merkezine sürekli olarak Antik Yunan'ın yerleştirilmesidir. Helen Medeniyeti'nin sadece Ege'nin karşı kıyısını değil Anadolu coğrafyasını da kapsadığı unutulur. Milet'in, Efes'in, Foça'nın, Klazomenai'nin (Urla), Erythrai'nin, Assos'un Anadolu'da olduğu ihmal edilir. (wikipedia.com)

2.si:

Zeytinin anavatanı Anadolu'dur. Ege adalarından Yunanistan, İtalya, Fransa ve İspanya'ya kadar uzanmış ve buradan da Kuzey Afrika'ya geçmiştir. Yine Güney Anadolu yoluyla Suriye, Mısır ve Fas'a kadar uzanarak bütün Akdeniz kıyılarını sarmıştır. Üçüncü bir kol olarak da Afganistan ve Pakistan'a kadar uzanmıştır.

(Türkiye'nin Zeytinyağı Varlığı Ve Zeytin Fidanı Üreticilerine Bir Örnek Olarak Seyitoba Köyü (Saruhanlı, Manisa), Boyraz Z., Güner B., Çiftçi M. D., 2010 Manisa)

2.4 Zeytinin Yetiştirilmesi:

Yaklaşık 8000 yıl öncesinden bu yana zeytin ve zeytinyağı dünyaya güzellik, sağlık ve lezzet pınarı olarak hizmet veriyor. Zeytin ağır büyüyen fakat oldukça uzun yaşayan bir ağaçtır. Gövdesi çürümeye karşı çok dayanıklı, üstelik de ömrünü tamamladığında köklerinden yeni bir ağaç filizleniyor. Ona yakıştırılan "Ölmez ağacı" ismi belki de bu yüzden. Bir yıl bol, bir yıl az ürün verir zeytin ağaçları. En fazla yağ içeren meyvelerden biridir. Ağırlığının yaklaşık yüzde 20-30 kadarı yağdır. Nisan-mayıs ayları arasında yeşilimsi-beyaz renkli çiçekler açan, kışın yapraklarını dökmeyen bir meyvedir. Gövdeleri çok dallı bir ağaç olan zeytinin

meyvesi önceleri yeşil, daha sonra mor ve siyah renge dönüşürler. Olgunlaşan zeytinlerin hasatı eylül sonundan şubata kadar devam eder. Elde edilecek yağın kalitesi zeytinin nasıl toplandığıyla çok yakından ilgilidir. En kaliteli zeytinyağı dalından elle toplanmış yaralanmamış zeytinden elde edilir. Zeytin, ayrıca yere dökülerek elle veya emici makinalar ile de toplanır. Zeytinin, hasat edildikten sonra kısa bir zaman sonra işlenmesi gerekir. Yağı çıkarılacak zeytinler önce makinalarla yaprak ayırma ve yıkama işleminden geçer. Bundan sonra zeytin preslerde ezilerek bitkinin dokularından yağın çıkarılması sağlanır, 1 kilo zeytinyağı üretmek için yaklaşık 10 kilo zeytin kullanılır. Diğer türlerde 1 kilo zeytinyağı 7-8 kilo zeytin yeterlidir.

Zeytin, su, yağ, selüloz, kükürt, fosfor, protein, kalsiyum, demir, bakır, manganez A, klor, C ve E vitaminlerinden oluşur. Zeytinin 100 gramında ortalama 226 kalori ve 30 miligram E vitamini bulunur. Zeytin ağacı 500 ile 2000 yıla kadar yaşayabilir. Toprak yapısı olarak da kil ve kireç yönünden zengin ve su geçirebilen topraklarda daha verimli olur. Engebeli, sarp ve ılık rüzgârlı yerlerde yetişebilirler.

(Boyraz Z., Güner B., Çiftçi M. D., Türkiye'nin Zeytinyağı Varlığı Ve Zeytin Fidanı Üreticilerine Bir Örnek Olarak Seyitoba Köyü (Saruhanlı, Manisa), 2010 Manisa)

2.5 Tarihsel Süreçte Zeytinyağı Elde Edilme Teknikleri:

Zeytinin varoluşundan itibaren insanlık birçok yağ çıkarma teknikleri geliştirmiş, zeytinden alınabilecek en fazla verimi almaya çalışmışlardır. Zeytinyağı elde edilme tekniklerini dönemlere ayırarak inceleyecek olursak, sırasıyla;

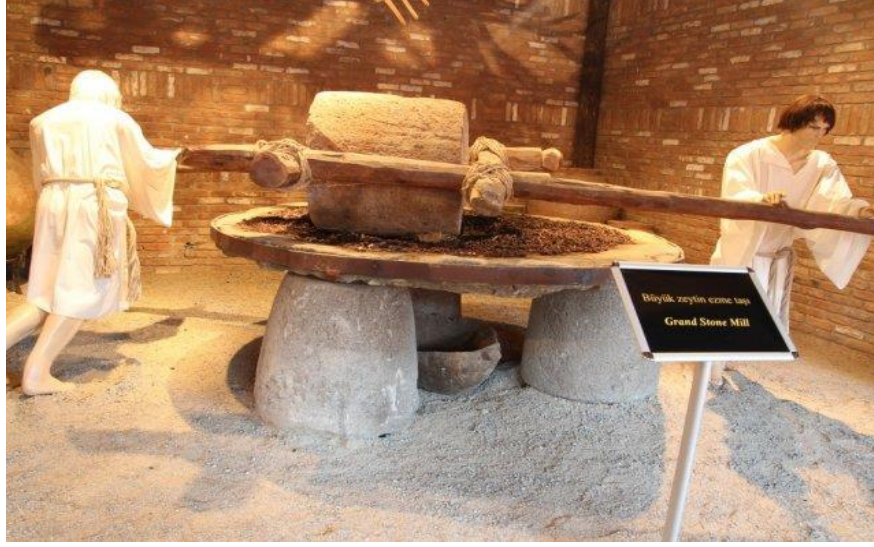
2.5.1. Antik Yunan Dönemi:

M.Ö. 900-300 yıllarında Batı Anadolu'da ekonomi ve kültür alanlarında önemli gelişmeler göstermiş olan İon'lar 12 şehirden oluşan bir birlik kurmuşlardır. Bu birliğin en önemli ve gelişmiş şehirlerinden biri de 'Klazomenai', bugün ki Urla'dır. Yapılan arkeolojik bulgu ve çalışmalar sonucunda M.Ö. 6. YY 'da kurulduğu varsayılan zeytinyağı işleme tekniğine ait, dönemine göre en gelişmiş, birçok kaynağa göre dünyadaki ilk örneklerinden biri olan 'Klazomenai işliğı' günümüzde yapılan çeşitli restorasyonlarla yeniden hayata geçirilmiştir.

Sistem: Vakti geldiğinde toplanan zeytinler öncelikle yapraklarından ayrılır, taştan oyulmuş yuvarlak teknelere doldurulur. İçerisinde bulunan ezme taşların çevirmek suretiyle zeytinler hamur hale getirilir. Zeytin hamurları zembil torbalarına doldurularak o zamanın preslerine aktarılır. Baskı tablası üzerine yerleştirilen torbalar, çift sarmallı bocurgat (Şekil 2.5.1.1) desteği ile baskı uygulanarak sıkılır. Sıkılan zeytinlerden elde edilen yağ, bir kanalla zemine oyulmuş taş çukurlara aktarılır. Elde edilen yağ acı suyundan arınır, dinlendirilir ve daha sonra amforalara doldurularak mahzende muhafaza edilir.



Şekil 2.5.1.1: Çift sarmallı bocurgat sistem (Evren A. arşiv).
Bu sistemle zembilin üzerindeki taşı yukarı kaldırıp indirerek zeytinin ezilmesi sağlanıyor.



Şekil 2.5.1.2: İnsan veya hayvan gücü ile dönebilen ezme taşı ve teknesi. (Evren A. arşiv)

Klazomenai Antik Kenti (Liman Tepe)



Şekil 2.5.1.3: Klazomenai kazı alanı, Urla. (Evren A., 9.12.2012 arşiv)

Klazomenai (On iki İon kentinden biri), Urla-Çeşme yarımadasının kuzeyinde ve İzmir Körfezi'nin merkezinde bulunmaktadır.

Tarihçi Herodot İonia'yı “Panionia'da toplanan İon'lar, kentlerini bizim yeryüzünde bildiğimiz en güzel gökyüzü ve en güzel iklimde kurmuşlardır. Ne daha kuzeydeki bölgeler ne de daha güneyde kalanlar İonia ile bir tutulabilir, hatta ne doğusu ne de batısı; kimisi soğuk ve ıslak, kimisi sıcak ve kurak olur. Dile gelince, hepsi aynı ağız kullanmazlar; dört değişik konuşmaları vardır. Güneyden başlayarak ilk kentleri Miletos'tur; hemen sonra

Myus ve Priene gelir, Karia'da kurulmuş bu kentler, aynı bölge dilini konuşurlar. Lydia'da Ephesos, Kolophon, Lebedos, Teos, Klazomenai, Phokaia vardır. Bunların dili daha önce sayılan kentlerin diline hiç uymaz, hepsi de ortak bir bölge dili konuşurlar. Bunlardan başka üç İon kenti daha vardır ki, ikisi Samos ve Khios adalarındadır, üçüncüsü Erythrai anakaradadır. Bunlardan Khios ve Erythrai aynı bölge dilini konuşurlar, Samosluların ise kendilerine özgü ayrı bir dilleri vardır. Böylece birbirinden ayrı dört bölge çıkmış olur ortaya” diyerek tanımlamaktadır.

Özetle Lydia bölgesinde kurulu Lebedos, Ephesos, Teos, Kolophon, Phokaia ve Klazomenai yerleşimlerinde diğer İonlardan farklı, kendi aralarında ortak bir dil konuşulduğunu, bu sayede adı geçen yerleşimlerin dil yönünden ayrı bir bölge meydana getirdiklerini bildirmektedir. Herodot'un ortak dile dayanarak vurguladığı bu özellik kendisini maddi kültür ürünlerinde de zaman zaman belli etmektedir.

İnceleme merkezi olarak seçilen Klazomenai'nin, yerleşim alanının arkeolojik yapısına dayanmaktadır. Arkeolojik kazıların gösterdiği üzere yerleşim anakarada M.Ö. 4. yüzyıl sonrasına tarihlendirilebilmektedir. Sonuç itibariyle, Hellenistik ve Eski Roma döneminin geniş ve derin temelli büyük yapıları bozulmadan korunmuş, daha önceki zamanlara ait kültür katmanlarına günümüzde tarla yüzeyinin hemen altında ulaşılabilir. (Şekil 2.5.1.4)



Şekil 2.5.1.4: Klazomenai zeytinyağı işliğı müzesi ve kazı alanından bir görünüş.
Klazomenai- Urla (Evren A., arşiv)

Mısır, Doğu Akdeniz ve Karadeniz'de yapılan arkeolojik kazılarda bulunan malzeme, İonların kolonizasyon girişiminde Klazomenai'nin etkili bir rol aldığını göstermektedir. Günümüzde yerleşimin adıyla bilinen Terrakotta lahitlere, yine yerleşimin adı ile bilinen siyah figürlü yerel seramikler incelendiğinde, Klazomenai'nin seramik üretiminde o dönemin en önemli merkezlerinden biri olduğu kabul görmektedir. Yine İonia'nın Kuzey kentleri bölgeye özgü yaban keçisi figürlü seramikleri için de düşünülmektedir. Bu özellikler, Batı Anadolu'nun arkaik dönemdeki bu seramikler başta gelmek üzere o bölgenin kültürünün araştırılmasında, Herodot'un yazılarında da anlaşıldığı üzere, kendi içinde kapalı bir bütün oluşturan İonia'nın kuzeyinin kültürünün kavranması, Klazomenai'nin küçük fakat önemli bir yerleşim olduğunu göstermektedir. Bulunan nekropol bölgelerindeki kalıntılarda, başka bölgelere ait kalıntıların yerli ürünlerle birlikte gün yüzüne çıkmış olması, bilgilerin yetersiz geldiği alanların aydınlanmasında önemli ipuçları oluşturmaktadır.

Kentin yaşadığı, tarihsel olaylar maddi kültür ürünleri üzerindeki etkisini ve Klazomenai'de edinilen verilerden yola çıkılarak Kuzey İonia'nın arkaik ve geometrik dönemlerinde özgün kültürün sınırlarını görebilmek, Ege Üniversitesi için sürdürülen kazıların başta gelen amacıdır.

Klazomenai Kentinin konumu:

Kentin kalıntıları Urla ilçesine bağlı İskele Mahallesi'nde, sahilin paralelindeki tarlalarda ve kıyıyla bağlantılı Karantina Adasında bulunmaktadır. Yerleşimin merkezindeki ve haritada B, C, D ile gösterilen kazı alanları isimlendirilmesinde, kazı yapılan tarla sahiplerinin isimleri kullanılmıştır. F harfi ile belirtilen tepe için J.M.Cook'un önerisiyle Akropolis adı konulmuştur. Tarla sahibine göre adlandırılan Akpınar Nekropolis'i, Oikonomos'un Monastirakia Nekropolis'i olarak adlandırdığı ve Devlet Su İşleri tarafından açılan bir drenaj kanalı çalışmasında ortaya çıkan DSİ Nekropolis'i dışındaki alanlar için (Yıldıztepe, Kalabak gibi) bugünkü bölge isimleri kullanılmıştır.

Antik çağda yarımada da yer aldığı tahmin edilen kent, günümüzde doğud ve batı körfezlerin dolmasıyla kaybolmuştur. Roma ve Hellenistik döneminde kentin bulunduğu ada, 18.-19. yüzyıllarda İzmir'e uğrayan gemilerin karantina amaçlı bekletildiği zamandan kalan adıyla

Karantina Adası ismiyle bilinmektedir. Önceleri Yolluca Ada ve H. İoannis adlarıyla bilinen adada bugün Urla Devlet Hastanesi bulunmaktadır.

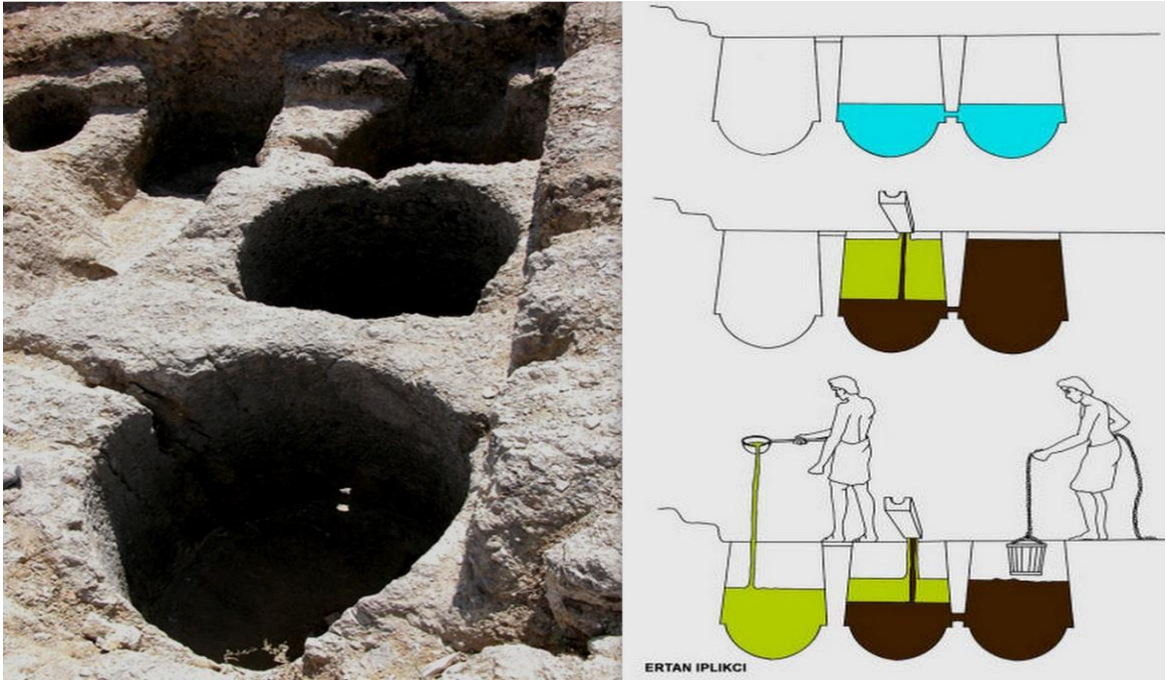
Klazomenai yerleşim alanının (khora) doğuda Smyrna sınırlarına kadar uzandığı düşünülmektedir. Balçova yakınlarında Agamemnon Kaplıcaları'nın bulunduğu bölgeye yer aldığı tahmin edilen Apollon tapınağı yerleşim alanı içinde olduğu kabul edilmektedir. Yerleşim alanının doğusundaki Güzelbahçe'nin günümüze dek Kilizman olarak isimlendirilmiş olması da alanının buraya kadar uzandığını göstermektedir. Batıda Erythrai ile sınırının şimdiki adıyla içmeler eski adıyla Hypokremnos yakınlarında olduğu, Gülbahçe Köyü için Klazomenai'nin sınırını batısını oluşturduğu, güneyde de yerleşim alanı arazisinin Sığacık Körfezi'ne kadar devam ettiği anlaşılmaktadır. Makedonya'lı Aleksandros'un Klazomenai arazisindeki bir noktada yapılacak bir kanal sayesinde yarımada'yı adaya çevirme planlarından bahsedilmektedir. Bu plan için ise en uygun yerin İçmeler'in güneyindeki vadidir. Bahsedilen alanda Aleksandros şerefine Aleksandria oyunlarının yapıldığı, tarihi kaynaklarda aktarılmaktadır. Sığacık Körfezi yakınlarında, arkeolojik bulgularına göre Arkaik dönemlerde iskân gördüğü düşünülen Yaren Tepe'nin Klazomenai alanı içerisinde kaldığı ve Klazomenai'nin M.Ö. 5. yüzyıl tarihinde Daphnous bölgede bulunduğu sanılmaktadır. İzmir Körfezinde bulunan sekiz adanın Klazomenaililer tarafından tarım yapıldığını Strabon aktarmaktadır. Bugün 6 ada bilinmekte olup, bunlardan Drymoussa (Kösten Adası, Uzun Ada, Makronisi), Pele (Kiliseli, Hekim Adası, İatronisi) ve Marathousa (Aprenisi, Çiçek Adaları) önemli olanadalardı. Bu adalarda henüz arkeolojik araştırmalar yapılamamıştır. İzmir Körfezi'nin kuzeyinde, Klazomenaililerin koloni kurduğu Leukai yerleşim alanında Üç Tepeler'in Kilazmanı adıyla anılması da antik çağlardan günümüze dek gelebilmiş bir miras kabul edilmektedir.

Tarihteki en eski zeytinyağı fabrikası Klazomenai

M.Ö. 6. y.y.'da yapıldığı düşünülen bu zeytinyağı işliğinde karşılaşılan yenilikler, doğu Akdeniz kıyılarından batı Akdeniz kıyılarına yayılan yabani zeytin ağaçlarının islah edililerek zeytinlerinden daha çok yağ elde edilmesinin İonia'nın teknolojik ve mekanizma açısından çek gelişmiş olduğunu göstermiştir. Bu teknolojik gelişmeler şu şekilde sıralanabilir:

- 1) Üç kuyulu düzlemde yağ ayrıştırılma bölümü (polima) (Şekil 2.5.1.5)
- 2) Zeytin ezme taşının kayalardan yontulmuş ve ağır silindirlerden oluşan bir mil yardımı ile etrafında dönülebilmek için yağ sıkımının kolaylaşması (Şekil 2.5.1.6)
- 3) Büyük kapasiteli üretimi sağlamak için büyük pres ve bunun zorunlu bir sonucu olarak baskı sırasında bocurgat kullanılması. (Şekil 2.5.1.7)

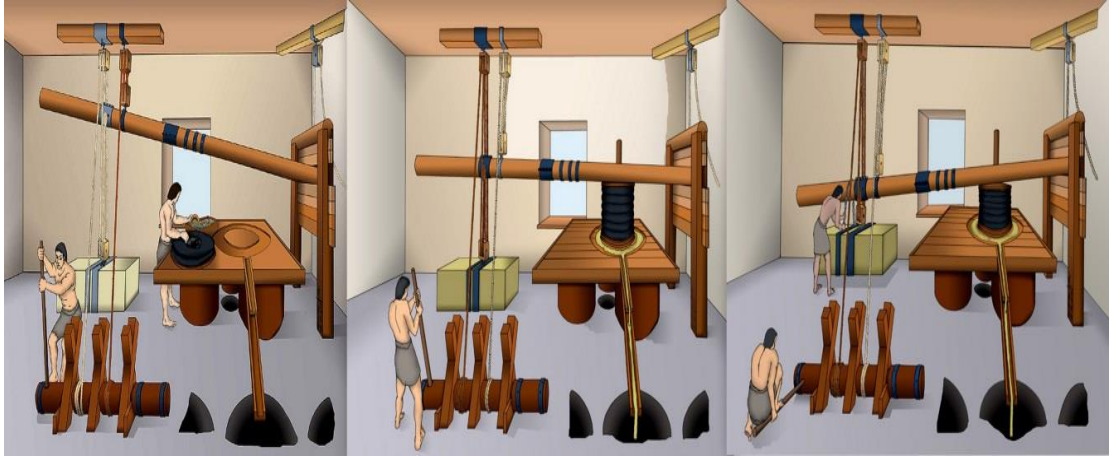
Zeytinyağı teknolojisinin tarihsel süreci içinde MÖ. 6. yüzyılda Klazomenai işliğinde ilk defa uygulanmaya başlanan bu buluşlar, yapılan işin doğasının rasyonel bir şekilde gözlemlenmesi ve bu gözlem sonuçlarının hidrolik ve mekanik alanlarında elde edilmiş olan bilgilerle bütünleştirilmesinden sonra ulaşılan teknolojik yeniliklerdir ve günümüzde pek çok ışıkta hala kullanılmakta olan teknolojinin temelini oluşturmaktadırlar.
(www.didimli.com, 13.11.2012)



Şekil 2.5.1.5: 3 gözlü yağ ayrıştırma kuyuları, Klazomenai - Urla (çizim: Ertan İplikçi)
(klazomeniaka.com)



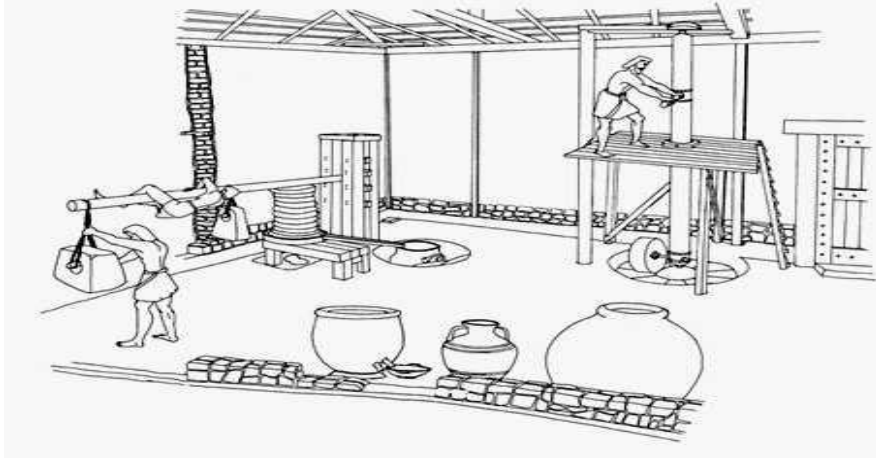
Şekil 2.5.1.6: Bir mil etrafında dönen zeytin ezme teknesi Klazomenai – Urla (Evren A., arşiv)



Şekil 2.5.1.7: Bocurgat sistem kullanılarak baskı aletinin sıkıştırılması sayesinde yağ çıkarılmasının şeması. Klazomenai - Urla (çizim: Ertan İplikçi)



Şekil 2.5.1.8: Klazomenai zeytinyağı işliğinin aslına sadık kalınarak yapılmış olan model maketi, Klazomenai – Urla (Evren A. , arşiv)



Şekil 2.5.1.9: Klazomenai zeytinyağı işliği ilk etap restitüsyon çizimi. (Çizim Ertan İplikçi)

Klazomenai zeytinyağı işliğinin her iki evresinde de kullanıldığı sanılan zeytin kırma değirmeninin yapısı da zeytinyağı teknolojisinin eski çağdaki gelişimi içinde bir yeniliktir. Bir mil etrafında dönen silindir şekilli taşlardan oluşan zeytin kırma değirmenleri İsrail ve Kıbrıs'ta çok geç tarihlerde ortaya çıkmıştır. Klazomenai örneği ise bu tür değirmenlerin İyonya'da MÖ. 6. yüzyılda kullanılmakta olduğunu kanıtlamaktadır.

Alt yapısının anakayaya oyulduğu Klazomenai işliğinin çatısı için iki seçenek vardır. MÖ. 6. yüzyıl yerleşmesindeki diğer yapılara ve buluntulara bakıldığında, o tarihlerde çatı örtüsü olarak kiremitin henüz kullanılmadığı anlaşılmaktadır. Bu durumda yaygın olan çatı örtüsünün düz, toprak dam olması gerekmektedir. Ancak, MÖ. 6. yüzyılın ilk yıllarına

tarihlenen, ev şeklindeki bir pişmiş toprak lahitin sazdan yapılmış kırma çatıyı taklit eden kapağına göre o yıllarda yapılarda düz toprak damların yanı sıra saz örtülü kırma çatılar da kullanılmaktaydı. İşliğin restorasyon tasarımlarını hazırlayan Ertan İplikçi, her iki çatı tipi için birer restorasyon önerisi hazırlamıştır.

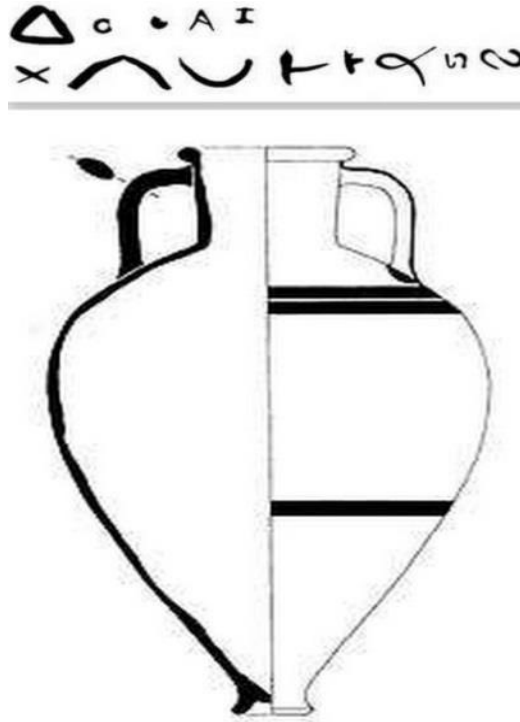
Depolar: İşliğe kuzeyden bitişen 5 no.lu mekan her iki evrede de depo olarak kullanılmıştır. İlk evrede yağın pithos adı verilen büyük küplerde saklandığı, anakayadan oluşan taban içine kazılmış çukura yerleştirilmiş ve yerli yerinde korunarak günümüze kadar gelmiş bir örnekten dolayı kesinlik kazanmıştır. İkinci evrede pithos'un ve çevresindeki taş döşemenin üzeri örtülmüş ve üzeri kil ile sıvanarak yeni bir döşeme yaratılmıştır.

Bu ikinci evre döşemesi üzerinde, depolama işinde pithos kullanıldığına işaret edebilecek bir veri ele geçmemiştir. MÖ. 4. yüzyılda bu bölgede inşa edilen anıtsal yapının avlusundaki büyük kuyunun açılması sırasında deponun büyük bir bölümü yok olmuştur. İşliğin batısında ana kaya oyulmuş, 4 x 7,5 metre boyutlarında ve 1,8 metre derinliğinde, güneydeki kayaya oyulmuş merdivenlerle içine inilen 17. no.lu mekan da depo olarak kullanılmış olmalıdır. Dibine kadar kazılan küçük bir bölümde, burada pithos türü depolama kaplarının kullanıldığına işaret edecek veriler ele geçmemiştir. Bu mekânda hem depo hem de taşıma kabı olarak kullanılan amphoraların istiflendiği düşünülebilir.

Klazomenai ve zeytinyağı ticareti

Klazomenai'de Hamdi Balaban Tarlasında açığa çıkarılan ve geliştirilmiş 2. evresi MÖ. 6. yüzyıl ikinci yarısına tarihlenen zeytinyağı işliğinden başka, yine aynı döneme tarihlenen iki işlik daha belirlenmiştir. İleride yapılacak araştırmalar ile bu sayı artacak gibi görünmektedir. Bu üç işlik, Klazomenai'nin MÖ. 6. yüzyılın ikinci yarısında zeytinyağı üretiminde büyük bir atılım yaptığını göstermektedir. İşliğin küçük kapasiteli 1. evresinde üretim kentin ve yakın çevresinin gereksinimi karşılamaya yönelik iken, 2. evrede dış satış önem kazanmış gibi görülmektedir. Klazomenaililer sıvı ürünler için kendilerine özgü depo kabı olan kuşak bezemeli amphoralar üretmişler ve bunları şarap ile zeytinyağının depolanmasında ve taşınmasında kullanmışlardır. Klazomenai'de kazı sonucu açığa çıkan amphoraların bir çoğunun boyun veya omuzlarında zeytinyağı üretimini yapan kişiyi /

firmayı ya da ihracatı yapan kişiyi /firmayı tanıtan harfler, semboller bulunmaktadır (Şekil 2.5.1.10). Marka denebilecek bu tür işaretler MÖ. 5. ve 4. yüzyıllarda gelişmiş, üretimin yapıldığı merkez, üreticinin ve hangi yönetici döneminde yapıldığını belirleyen isimler ve resim şeklindeki armalar içermeye başlamıştır.



Şekil 2.5.1.10: Klazomenai amphorası örneği ve amphoraların omuzlarında veya boyunlarında görülen markalar. (klazomeniaka.com, 26.03.2014)

Bu tür ambalaj kaplarının M.Ö. 6. yüzyılın ikinci yarısında hem Klazomenai'de hem de deniz aşırı ülkelerde çok sayıda ele geçmesi, dış ticarete yönelik bu atılımın bir kanıtıdır.

Klazomenai, diğer İon kentleri ile birlikte Mısır'da Nil deltasında Naukratis adlı bir ticaret merkezinin (emporion) kuruluşuna, ayrıca Miletos ile birlikte Karadeniz'in tüm sahillerine yayılan İon kolonilerinin kuruluşlarına katılmıştır. Klazomenai işliklerindeki sürekli üretime yönelik teknolojik yenileştirme girişimlerine ve Klazomenaililerin ilişki içinde oldukları merkezlerde bol sayıda ele geçen Klazomenai'ye özgü depo amphoralarına bakıldığında, Klazomenai'nin MÖ. 6. yüzyılın 2. yarısında zeytinyağı üretiminde ve dış satışında o günkü

dünya içinde önemli bir konuma ulaştığı anlaşılmaktadır. (klazomeniaka.com, erişim tarihi: 13.11.2013)

2.5.2 Antik Roma Dönemi:

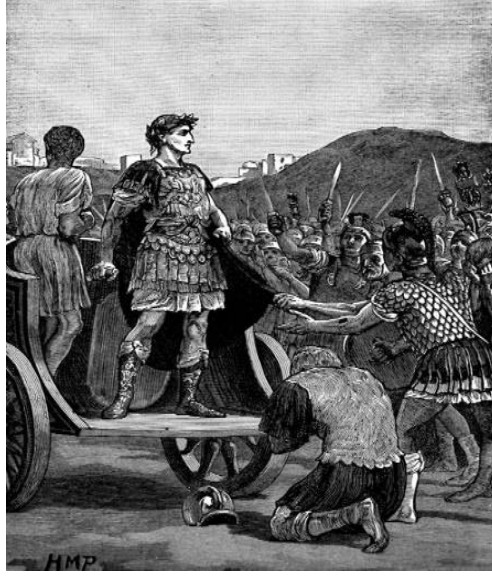
Romalılar için zeytin ve zeytinyağının önemi hiç küçümsenmeyecek kadar büyüktür. Savaştan galip dönen, imparator veya komutanın, Coliseum’da rakibini yenen Gladyatörün başına zeytin dalından taç konulurdu (Şekil 2.5.2.1). Aydınlatmada, temizlikte, güzellikte, ilaç olarak ve beslenmede her zaman zeytinyağı kullanılmıştır. Romalıların egemenlikleri altındaki pek çok ülkeden vergi olarak zeytinyağı almasından ne kadar değerli olduğunu da anlıyoruz.

Romalılar tarafından icat edilen ‘**Sonsuz Vida**’ (Şekil 2.5.2.2) ile zeytin sıkma yönteminde yeni bir dönem başlatmıştır. Sonsuz Vidalı ahşap mengenenin kullanımı ile zeytinden, daha az güç harcayarak daha verimli yağ çıkarımı sağlanmıştır.

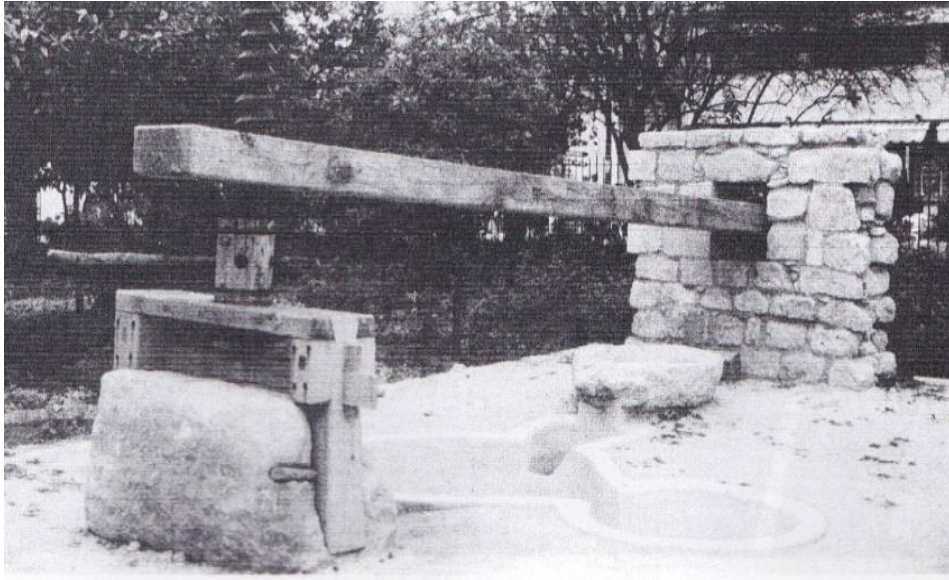
Yine Romalılar tarafından icat edilen ve bu dönemde çokça kullanılan dik ve konik biçimli değirmen taşı, ‘Trapetum’ dur. (Şekil 2.5.2.3)

Zeytin yağının bu dönemde sınıflandırılması:

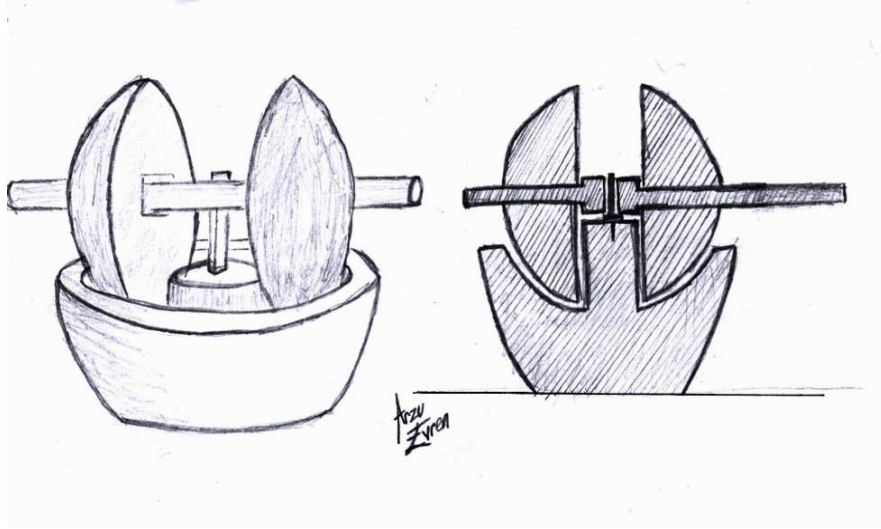
- İlk Baskı/En değerli: Olei-floş (Yağın çiçeği)
- İkinci Baskı: Oleum-sequens
- Dip Yağı: Caducum/Dip zeytininden elde edilen değersiz yağ. Sabun yapımında kullanılırdı.
- Cibarium-Bozuk zeytinlerden elde edilen atık yağ. Kandil yakıtı olarak kullanılmıştır.



Şekil 2.5.2.1: Bir savaştan dönen Julius Caesar, başındaki zeytin dalı tacı ile birlikte.
(karenswhimsy.com)



Şekil 2.5.2.2: Bir Sonsuz Vida örneği
(Olive Oil Pressing in Cyprus,
Hadjisavvas 1992, s.53)



Şekil 2.5.2.3: Dik ve konik değirmen taşı ‘trapetum’ ve kesiti (Çizim: Arzu Evren)

2.5.3 Bizans Dönemi:

Batı Roma imparatorluğunun parçalanmasıyla birlikte İstanbul’un fethine kadar olan 1000 yıllık sürede varlığını sürdürmüştür. Roma döneminde insan gücü ile döndürülen değirmen taşı bu dönemde hayvan gücü kullanılarak döndürülmeye başlanmıştır.

Tek sonsuz vidalı ahşap preslerin yanısıra, çift sonsuz vidalı sistemler geliştirilmiştir. ‘Masara’ adı verilen (Şekil 2.5.3.1) ve çift sonsuz vida ile sıkım yapan ahşap presler, harcanan gücü azaltmış ve verimi arttırmıştır.



Şekil 2.5.3.1: Çift Sonsuz vidalı sistem-Oleatrium, İzmir. (Evren A arşiv, 09.06.2013)

2.5.4 Osmanlı Dönemi:

17. y.y. başlarında ticari olarak kullanımı gerçekleşen buhar gücünün işe çevrilmesi ve demir aktarım (transmission) milleri ve kasnakları vasıtası ile gücün de devredilerek kullanılması düzeneğin varlığından önce, aynı işlevin dişli ahşap mekanizmayla gerçekleştirilen en gelişmiş örneğidir.

2.5.5 Sanayileşme Devri (Buhar, dizel, elektrikli makineler):

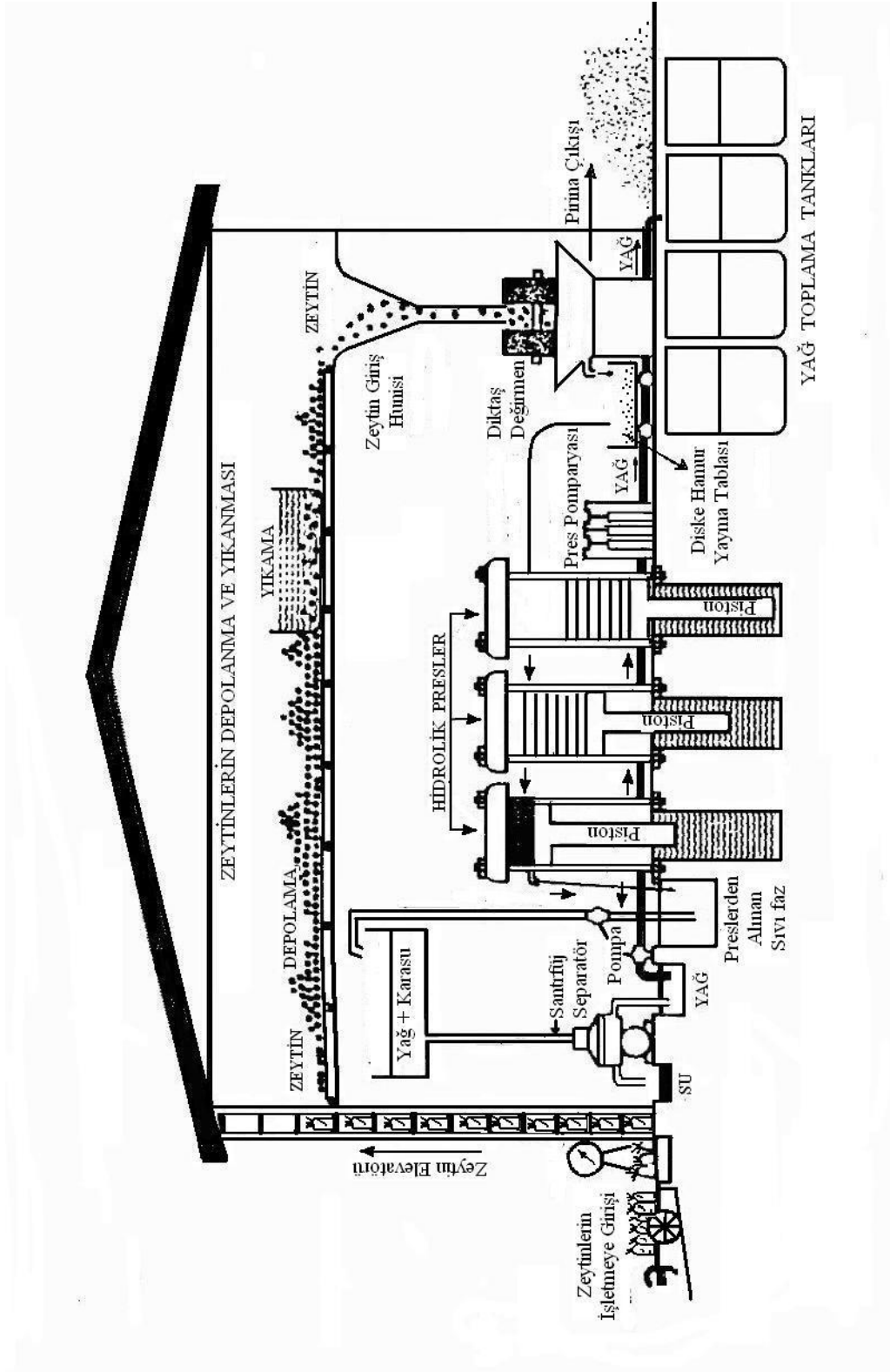
17. y.y.'in başlarından 19.y.y.'in sonlarına kadar gelişimini tamamlayan buharlı mekanizmanın çalışma sistemi: Isı enerjisini alan su buharlaşarak genişler ve bir ısı odasına alınır, odacık soğutulduğunda sıvı hale geçen buhar vakum yaratır. Böylece mekanizmaların ileriye veya geriye hareket etmesi sağlanır, bu da enerjiye dönüşerek istenen işin yapılmasını sağlar (Şekil 2.5.5.1). Elde edilen çevirme gücü ile kayışlar yardımıyla diğer makine ve gereçlerini döndüren kasnaklara aktarılır. Aynı güç ile 'alttan çevirmeli taş baskılı değirmen' devreye girerek zeytinin ezilerek hamur hale gelmesini sağlar. Zeytin hamuru özel torbalara (zembillere) doldurularak preslere yerleştirilir ve zeytin hamurunun sıkım işlemi gerçekleştirilir. Elde edilen yağ, preslerin arka bölümüne yerleştirilmiş özel haznelere bağlı boruların içinden geçerek, 'yağ polimi' denen özel toplama kazanlarına aktarılır. Son olarak yağlar dinlendikten sonra kalitesine göre ayrılıp şişelenir.

Günümüzde kullandığımız dizel jeneratör olarak tanımlayabileceğimiz, dizel sistem ile buhar makinelerinden sağladığımız gücün aynısını sağlayarak mekanizmanın dönmesi böylelikle iş gücünün oluşması sağlanmıştır.



Şekil 2.5.5.1: Buhar kazanı. (zeytinportali.com)

Günümüz enerjisi olan Elektriğin değirmenlerde kullanılması 19. yy'in sonlarında başlayarak hala kullanılmaya devam edilen sistemdir. Yine geçmişteki sistemlere sadık kalınarak dizel sistemi kullanan küçük değirmenler olsa da genelde sanayileşmiş alttan döndürmeli veya üstten döndürmeli taş baskı sistemi fabrikalaşmış yağhanelerde işlevini sürdürmektedir (Şekil 2.5.5.2).



Şekil 2.5.5.2: Zeytin hamurundaki yağın baskılama yöntemi ile alındığı tipik bir işletmeye ait teknolojik akış şeması. (Kiritakis 1998)

2.6 Tarihsel Süreçte Zeytinyağı Çıkarmada Kullanılan Aletler ve Tanımları:



Şekil 2.6.1: Yağ preslerinin en ilkel şekli.

Büyük kol aşağıya indirilir, uçtaki tabla şeklindeki tokmak yukarı kalkar, torbalar tabana yerleştirilir, kol serbest kalınca uçtaki tokmak torbalara baskı yapar. Kolun daha yukarı kalkması ve uçtaki tablanın torbalara daha çok baskı yapması için önde duran duba gibi ağırlıklar kullanılırdı.



Şekil 2.6.2: Ortadaki sonsuz vidalı pres, sağda insan veya hayvan gücüyle çevrilen tekli zeytin ezme taşı



Şekil 2.6.3: Sonsuz vidalı pres (baskı).

Mengene, çevirme kolunun ucundaki halat kolun kolayca çevrilmesi için hayvan veya insan gücüyle çekilirdi. Yerdeki ağaç vidalar Romalıların icadı olan sonsuz vidalar.



Şekil 2.6.4: Zembil (zeytin hamuru torbaları)

Zeytin hamurunun içine konulduğu torbalar. Kıldan, ketenden, hasırdan (son yıllarda sentetik iplerden) yapılırdı.



Şekil 2.6.5: Pres burgusu

Mengene burgusu, deliğinden büyük yuvarlak bir kalas geçirilir ve döndürme gücü elde edilirdi.



Şekil 2.6.6: Yağ ve karasuyun toplandığı taşan oyulmuş yalak.

Yalaklar mermer, taş veya granit olurdu.



Şekil 2.6.7: En ilkel ezme tablası.

Torbalar (zembiller) ortaya konur üzerine yapılan baskı ile sızan yağ ve karasu yanlardaki oluklardan, kanallardan aşağıdaki yalağa dökülürdü.

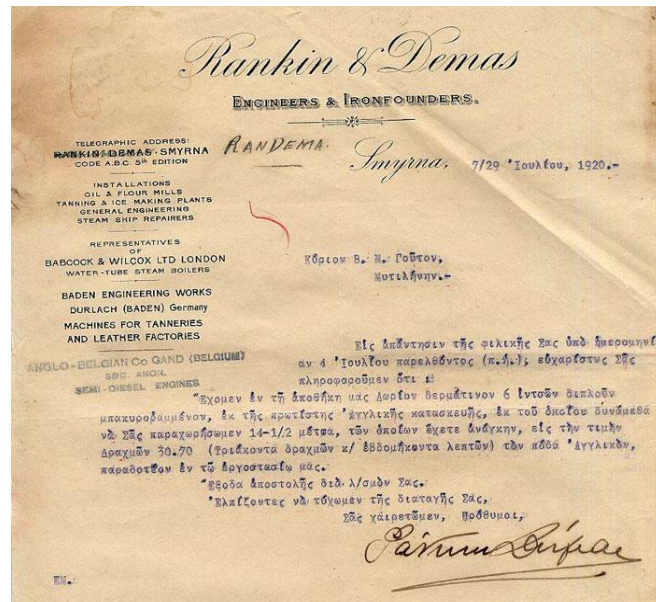


Şekil 2.6.8: Preste baskı yapılmayı sağlayan tek kollu bocurgat sistem

Mengenenin sağındaki bocurgat ya insan gücüyle, ya da hayvan gücüyle çevrilirdi. Bocurgat döndürüldükçe presin kolu ucundaki halat bocurgata sarılır ve presin torbayı iyice sıkıştırması sağlanırdı.



Şekil 2.6.9: İlk üretilen metal preslerden (baskı aleti). İzmirli Rankin & Demas şirketinin imalatı (Edremit Yöresi Yağhaneleri, Efe R., Soykan A., Cürebal İ., Sönmez S., 2013 Edremit)



Şekil 2.6.10: Rankin-Damas'la ilgili 1920 tarihli bir belgeden, fabrikası İzmir'de olan şirketin İngiltere, Yunanistan ve Belçika'da temsilcilikleri olduğu anlaşılıyor. (Edremit Yöresi Yağhaneleri, Efe R., Soykan A., Cürebal İ., Sönmez S. ,2013 Edremit)



Şekil 2.6.11: Zembiller (Keten veya hasır hamur torbaları)



Şekil 2.6.12: İlk buharlı preslerin buhar dağıtım merkezi.
İzmirli Rankin & Demas şirketinin imalatı (1920) (Edremit
Yöresi Yağhaneleri, Efe R., Soykan A., Cürebal İ., Sönmez
S., 2013 Edremit)



Şekil 2.6.13: Ezme taşları ve zeytinlerin döküldüğü hazne.

Hamur ya ön taraftaki yalağa doğrudan ya da bir boru marifetiyle soldaki hazneye boşaltılırdı.



Şekil 2.6.14: Seperatör (yağ ayırıştırıcı)



Şekil 2.6.15: Buhar kazanı.

Zamanında ezme ve pres işinde devrim yaratmış.



Şekil 2.6.16: Torbaların konulduğu kaplar ve buharla çalışan pres.

Torbalar yuvarlak olur ve ortasındaki delikler marifetiyle bir direkten geçirilir, sağı sola kayması önlenir, her yedi çuvaldan sonra arada yuvarlak bir metal tepsi bulunurdu. Buhar gücü torbaları aşağıdan yukarıya hareket ettirir ve presin tavanında sıkıştırırdı. Torbanın içindeki hamurdan yağlar ve karasu aşağıya dökülürdü.



Şekil 2.6.17: Yağların doldurulduğu varil.

Yağlar bu varillere doldurulur, kantarın kaldırma kancalarına takılır, mekanik olarak yukarı kaldırılır ve tartılırdı. Bu kantarlar çok hassastı.



Şekil 2.6.18: Buhar gücüyle dönen makara sistemleri



Şekil 2.6.19: Buhar kazanı

Açık kapaktan içeri hazneye odun, kömür veya pirina atılarak su kaynatılır ve buhar elde edilirdi.



Şekil 2.6.20: Zeytin yumuşatma teknesi

Zeytin çift taşlı değirmenlerde daha kolay ezilir ve zamandan kazanılır.



Şekil 2.6.21: Taşları döndüren dişli sistemi.

Kayışlar ve kasnaklarla buhar gücüne bağlı.



şekil 2.6.22: Zeytin yumuşatma teknesi (Adatepe Zeytinyağı Müzesi - zeytinportali.com, Edremit Yöresi Yağhaneleri, Efe R., Soykan A., Cürebal İ., Sönmez S., 2013 Edremit)

BÖLÜM 3

KUZEY KIBRIS'TAKİ ZEYTİNYAĞI DEĞİRMENLERİ:

3.1 Kuzey Kıbrıs'ta Zeytin

Zeytinin ortaya çıkışı hakkında iki ayrı görüş vardır. Bunlar:

İlk bölümde de bahsedildiği gibi bir görüşe göre zeytin ağacı Nuh Tufanı efsanesinde adı geçen ağaçtır. Efsanede adı geçen yerde, Cudi Dağı'nda yani Doğu Anadolu'da– Mezopotamya'da görülmüştür. Oradan Kıbrıs'a, Kıbrıs'tan da deniz yolu ile önce Avrupa'ya oradan da bütün dünyaya yayılmıştır. Afrika Kıtası'nda görülmesi M.S. 12.000 yıllarındadır. Bu sebeple botanikçiler Kıbrıs'ı zeytinin ikinci anayurdu sayarlar. Kıbrıs'ın çeşitli yerlerinde Miladi yıllardan kalma zeytin ağaçları olduğu söylentileri vardır. Bugün güneyde kalan Angilisides Köyü'nde yaşları 3.000 olarak kabul edilen 15-20 kadar zeytin ağacı vardır ve koruma altına alınmışlardır. Kuzeyde de oldukça yaşlı zeytin ağaçları olduğu tespit edilmiş, özellikle Ozanköy, Doğanköy, Zeytinlik, Büyükkonuk ve Yedikonuk köylerinde yaşlı zeytin ağaçları saptanmıştır.

Bir diğer görüşe göre ise ilk zeytin Yunanistan'da görülmüştür. Önce Anadolu sonra İtalya, oradan da tüm dünyaya yayılmıştır. Girit'te M.Ö. 3.500 yıllarında zeytinin bilindiği tarımının yapıldığını gösteren bulgulara rastlanmıştır. Mikenler Döneminde zeytin ve zeytin ürünleri ticaretin ana eşyası ve zenginliğin simgesi olmuştur. Bir dönem için zeytinyağı ticarette takas aracı olarak kullanılmıştır. Son yıllarda Knossos Sarayları'nda yapılan kazılarda çok büyük ve çok sayıda küpler bulunmuştur (Şekil 41-42). Bu küpler zeytin ve zeytinyağı muhafazasında kullanılmaktaydı. Çeşitli tarihi kayıtlara göre Mikenler Dönemi'nde Babil'e, İran'a, Bavlonya'ya ve daha birçok ülkelere zeytin ve zeytinyağı ihracatı yapılmıştır. Herodot tarihinde bu konuda ayrıntılı bilgi vardır. Herodot'a göre o dönemlerde bu ülkelerde zeytin henüz bilinmiyordu. Halbuki aynı dönemde Yunanistan'da düzenli ekilmiş zeytin tarlaları vardı. Kıbrıs'ta orta doğu ülkelerine yayılmadan önce zeytinin bilindiği ve tarımının yapıldığı kabul edilmektedir. Bu görüş yapılan kazılarda elde

edilen bulgularla da desteklenmektedir. Kıbrıs'ın çeşitli yerlerinde yapılan kazılarda bu konuda kanıtlara rastlanmıştır.



Şekil 3.1.1: Knossos Sarayları'nda bulunan zeytinyağı küpleri. (Minoan Palace of Knossos, Inscription on the European Heritage Label Programme, Hellenic Ministry of Culture)



Şekil 3.1.2: Knossos Sarayları (Minoan Palace of Knossos, Inscription on the European Heritage Label programme, Hellenic Ministry of Culture)

Aplıç'ta (Lefke) M.Ö. 13 yılında, Salamis'te M.Ö. 60-50 yıllarına, Tsellarga Mezarlığı'nda da M.S. 40 yıllarına ait zeytin çekirdekleri bulunmuştur.

Zeytinin Kıbrıs'taki tarihi varlığını Strabon da destekler. (M.Ö. 63-M.S. 25) Strabon'dan öğrendiğimize göre Kıbrıs zeytinyağı bakımından çok zengindi. (Strabon Geographica, XIV). Zeytin çeşitleri de fazlaydı. İyi bir sözlük olan Hsikiyon (M.S. 50) kitabından öğrendiğimize göre tuzlu suda korunan zeytinlere 'golimbades' adı verilirdi, başka dillerde 'bumbia' adı da verilen bu sofraya zeytinleri her ülkede aranırdı.

Zeytin, tarih boyunca Kıbrıs'ta hep yetişti veya hep yetiştirildi. Ortaçağ ve Venedik dönemlerinde zeytin ağaçları yerli ve bereketli idiler. Tüm Kıbrıs sathına yayılmışlardı. Harnup ve zeytin o dönemlerde adanın iki ana ağacı idi.

Her iki ağaç türü de bereketli idiler. Bunlardan bol bol ürün alınıyordu. Venedik döneminde yağ üretimi 350 kantara kadar ulaşıyordu. 1540 yılında yağ üretimi 850 kantar olarak tespit edilmişti. Ancak şunu hemen belirtmek gerekir ki Kıbrıs'ın her tarafında zeytin ağacı yoktu. Olanların hepsi de ehlileştirilmiş değildi. Hatırı sayılır bir kısmı yabani idi. Onlardan ürün alabilmek için onları aşılama ve bakımlarını yapmak gerekiyordu.

Bazı bölgelerde çok sayıda yabani zeytinin mevcudiyetine rağmen bazı bölgelerde hiç zeytin ağacı yoktu. Halkı teşvik edip zeytinciliğe yöneltmek için çeşitli yollar aranırdı. Ancak vergi indirimi yapılmadı. Bu sebeple köylüler yüksek vergiden kaçınmak için yabani zeytinleri aşılamağa kaçındılar. Bu, zeytin ürününün yerli ihtiyacı karşılayamaz duruma düşmesine sebep oldu.

Bu olumsuzluğu gidermek için Venedik İdaresi 1507 ve 1516'da yeni tutumlar takınmak zorunda kaldı. Birinci yaptığı vergi indirimi idi. Vergiyi on yüzden, beşte bire indirildi. Bu halk için teşvik edici bir güç oldu ve yabani zeytinleri aşılamağa, ağaçların bakımlarını da yapmaya başladı. Bu çalışma zeytin üretiminin büyük çapta yükselmesine sebep oldu. Bugün Kuzey Kıbrıs'ta bulunan zeytin ağaçlarının çoğu kısmı o uygulamanın verdiği ürünlerdir. (Yorgancıoğlu, O. M. (1999). *Kıbrıs'ta zeytincilik, zeytin ve zeytinyağı*. Gazimağusa: [y.y.])

Dünya üzerinde 38 ülkede zeytinyağı üretimi yapılmaktadır. Kuzey yarım kürede yapılan üretimin % 95'i Akdeniz havzasındadır.

1. İspanya 6.222.100 ton üretim
2. İtalya 3.512.660 ton üretim
3. Yunanistan 2.444.230 ton üretim
4. Türkiye 1.464.248 ton üretim
17. Kıbrıs'ta yaklaşık 20.000 tonluk yıllık üretim yapılmaktadır.
(KKTC Sanayi Odası 2012)

(Kıralan, M. (2010). *Türk zeytinyağlarının zeytin çeşitlerine göre aroma profillerinin belirlenmesi* (yayınlanmamış doktora tezi). Ankara Üniversitesi, Ankara, Türkiye.)

(Ülke zeytinliğini işleyen dinamik bir işletme. (t.y.). KKTC Sanayi Odası web sitesi. Erişim tarihi: 31.03.2014, kktcsanayiodasi.net)

3.2 Bölgelere Ayrılarak Yağ Değirmenlerinin İncelenmesi

Tez çalışması kapsamında Kuzey Kıbrıs'ta zeytin ağaçlarının yoğun olduğu, özellikle Karpaz, Girne ve Lefke bölgelerinde birçok yağ değirmeni ve kalıntılarına rastlanmıştır. Bölgelerine ayrılan yağ değirmenlerinin analizleri yapılmış ve envanterleri hazırlanmıştır.

3.2.1 Karpaz bölgesi

- a. Mehmetçik yağ değirmeni
- b. Sipahi yağ değirmeni
- c. Ziyamet yağ değirmeni
- d. Kumyalı yağ değirmeni
- e. Ergazi yağ değirmeni
- f. Çayırova köyiçi yağ değirmeni
- g. Çayırova Diner yağ değirmeni
- h. Büyükkonuk Rum Kooperatifi yağ değirmeni
- i. Büyükkonuk Halil yağ değirmeni
- j. Büyükkonuk Kemeraltı yağ değirmeni
- k. Büyükkonuk Rum yağ değirmeni

- l. Büyükkonuk Yukarı yağ değirmeni
- m. Büyükkonuk Mustafa Mulla yağ değirmeni
- n. Büyükkonuk Türk Kooperatifi yağ değirmeni
- o. Dipkarpaz yağ değirmeni

3.2.2 Girne bölgesi

- a. Şirinevler yağ değirmeni
- b. Kozan yağ değirmeni
- c. Karşıyaka yağ değirmeni
- d. Çamlıbel yağ değirmeni
- e. Ağırdağ yağ değirmeni
- f. Zeytinlik Zeyko yağ değirmeni
- g. Bellapais yağ değirmeni
- h. Bellapais Kooperatif yağ değirmeni
- i. Arapköy yağ değirmeni
- j. Çatalköy yağ değirmeni
- k. Esentepe yağ değirmeni
- l. Ozanköy yağ değirmeni

3.2.3 Lefke bölgesi

- a. Lefke Hacımulla yağ değirmeni
- b. Yeşilırmak yağ değirmeni

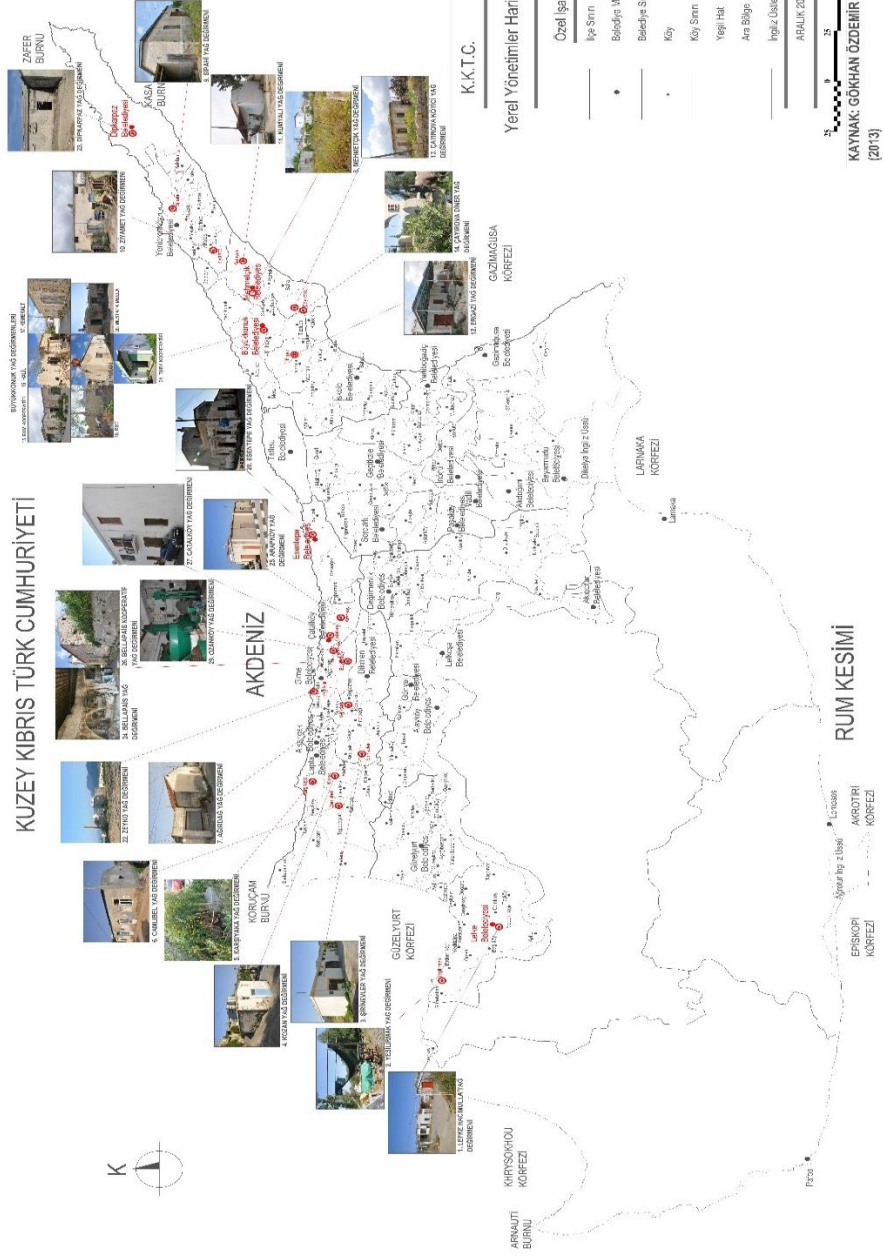
3.3 Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Yağ Değirmenleri Envanterler Listesi

3.3.1 Yağ değirmenlerinin harita üzerinde dağılımı:

Hazırlanan yağ değirmenleri envanterleri Kuzey Kıbrıs yerel yönetimler haritası üzerinde işaretlenmiş, görselleri eklenerek harita üzerindeki dağılımı yapılmıştır.

KUZAY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİNİN HARİTA ÜZERİNDE DAĞILIMI

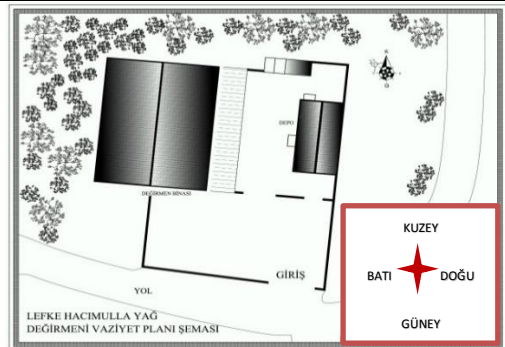
KUZAY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ



3.3.2 Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ndeki yağ değirmenleri listesi

SIRA	KONUM	MEVCUT YAPISAL DURUM	İŞLEV	DONANIM DURUMU
1	LEFKE	Yeri değiştirilmiş	Yağ Değirmeni	Mevcut
2	YEŞİLIRMAK	Yıkılmış	Boş	Kısmen Mevcut
3	ŞİRİNEVLER	Korunmuş	Yağ Değirmeni	Mevcut
4	KOZAN	Atıl durumda	Boş	Girilemedi
5	KARŞIYAKA	Yıkılmış	Boş	Mevcut
6	ÇAMLIBEL	Tadilat görmüş	Konut	Mevcut değil
7	AĞIRDAĞ	Atıl durumda	Boş	Mevcut
8	MEHMETÇİK	Yıkılmış	Boş	Kısmen Mevcut
9	SİPAHİ	Atıl durumda	Boş	Mevcut
10	ZİYAMET	Atıl durumda	Boş	Mevcut
11	KUMYALI	Korunmuş	Yağ Değirmeni	Mevcut
12	ERGAZİ	Korunmuş	Yağ Değirmeni	Mevcut
13	ÇAYIROVA	Atıl durumda	Boş	Mevcut
14	ÇAYIROVA	Yeri değiştirilmiş	Boş	Mevcut
15	BÜYÜKKONUK 1	Atıl durumda	Boş	Mevcut
16	BÜYÜKKONUK 2	Atıl durumda	Boş	Mevcut
17	BÜYÜKKONUK 3	Atıl durumda	Boş	Mevcut
18	BÜYÜKKONUK 4	Atıl durumda	Boş	Mevcut
19	BÜYÜKKONUK 5	Atıl durumda	Boş	Mevcut değil
20	BÜYÜKKONUK 6	Restorasyon görmüş	Müze	Mevcut
21	BÜYÜKKONUK 7	Korunmuş	Yağ Değirmeni	Mevcut
22	ZEYTİNLİK	Atıl durumda	Boş	Mevcut
23	DİPKARPAZ	Restorasyon görmüş	Müze	Mevcut
24	BELLAPAIŞ 1	Restorasyon görmüş	Müze	Mevcut
25	ARAPKÖY	Atıl durumda	Boş	Mevcut
26	BELLAPAIŞ 2	Atıl durumda	Boş	Girilemedi
27	ÇATALKÖY	Restorasyon görmüş	Eğitim merkezi	Girilemedi
28	ESENTEPE	Atıl durumda	Boş	Mevcut
29	OZANKÖY	Korunmuş	Yağ Değirmeni	Mevcut

3.3.3 Zeytinyağı değirmenleri envanterleri

KUZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ LEFKE HACIMULLA YAĞ DEĞİRMENİ		01
İLÇE	LEFKE	
BELEDİYE	LEFKE	
KÖY	LEFKE	
İŞLEV	YAĞ DEĞİRMENİ	
TARİHÇESİ: Yapının üzerinde bulunan yıla göre 1935 yılında yapılmıştır.		
KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı özgün halinde korunmuştur. Kullanılan yağ çıkarmaya yarayan aletlerine ihtiyaca göre ekler yapılmıştır.		
		
MİMARİ AÇIKLAMASI: Değirmende 1 ana makine odası, hemen yanında 1 depo, onunda yanında 1 ofis ve 1 yardımcı odası bulunmaktadır. Binanın içerisine girilememiştir. Yapı dikdörtgen formda olup 1 büyük değirmene bağlı odalar ile 1 küçük ambar olacak vaziyette 2 kütle halindedir. Duvarlar 50 cm yığma taş sistem ile yapılmış olup, değirmen odası %5'lik, ambar binası ise %10'luk eğimle kırma çatı olarak inşa edilmiştir. Güney (Ön) cephe: Değirmenin ön cephesinde makine odasına (ana giriş), depo odasına ve ambara açılan 3 kapısı, ofis odasına bakan 1 penceresi bulunmaktadır. Değirmen odaları ile ambar arasında kalan iç avluya geçiş buradan sağlanmaktadır. Kuzey (Arka) cephe: Arka cephe de kapatılmıştır. Tek giriş ön cepheden sağlanmaktadır.		
		

Doğu (Sağ) cephe: Değirmen odasının bulunduğu cephede 3 adet yaklaşık 60cm/120 cm'lik tepe pencereleri vardır. Yine bu cephede zeytinin pirına (zeytin çekirdeği, yaprak vs.) atıklarının çıkışının sağlandığı birde baca bulunmaktadır.

YAPIM TEKNİĞİ: Dikdörtgen formda yapılan değirmen yapısı, yığma taş sistemle inşa edilmiştir, iç ve dış duvarlarda 50 cm'lik taş ile örülmüştür. Kıрма çatı olarak inşa edilen yapı 10 cm'lik saçaklarla çevrilmiştir. Değirmenin makine odasına açılan girişin üzeri %5'lik öne doğru eğimli yaklaşık 2m / 4 m'lik saçakla kapatılmıştır. Aynı avluda bulunan ambar binası da duvarları 50 cm'lik yığma taş sistemle, çatısı %10'luk bir eğimle üzeri kiremit 10'ar cm'lik saçak bırakılarak kıрма çatı olarak yapılmıştır.



YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Yapının değirmen odasına girilememiş olup bölgeden aldığımız bilgiye göre yağ çıkarmakta yarayan aletler mevcut yıllar içerisinde ihtiyaca göre ekler yapılmış olup hala işlevini sürdürmektedir.

KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar ve şematik planlar (5.4.2013)

Lefke Yağ Değirmeni konumu, Lefke İlçesi /KKTC (<https://www.google.com/earth/>)

KUZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ YEŞİLIRMAK YAĞ DEĞİRMENİ		02
İLÇE	LEFKE	
BELEDİYE	LEFKE	
KÖY	YEŞİLIRMAK	
İŞLEV	YIKILMIŞ (BOŞ)	
TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayanlardan öğrendiğimiz bilgiye göre 1940 yıllarında yapılmıştır.		
KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı özgün halinde korunamamıştır. 10 yıl önce çıkan bir yangında değirmen yapısı yok olmuştur.		
MİMARİ AÇIKLAMASI: 10 yıl önce çıkan yangında değirmen binası tamamen yanmış geriye sadece yağ çıkarmakta kullanılan birkaç alet kalmıştır.		  
YAPIM TEKNİĞİ: Yok.		
YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Yapı yandıktan sonra dışarı atılan aletler yok olmaya terkedilmiştir. Değirmen yapısından geriye kayış kasnak sisteminin destek boruları ve güç üreten aletlerin birkaç parçası kalmıştır.		
KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar (5.4.2013) Yeşilirmak Yağ Değirmeni konumu, Lefke İlçesi /KKTC (https://www.google.com/earth/)		

KUZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ ŞİRİNEVLER YAĞ DEĞİRMENİ		03
İLÇE	GİRNE	
BELEDİYE	DİKMEN	
KÖY	ŞİRİNEVLER	
İŞLEV	KORUNMUŞ (YAĞ DEĞİRMENİ)	
TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayanlardan öğrendiğimiz bilgiye göre 1950 yıllarında yapılmıştır.		
KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı özgün olarak korunmuş, arka cephede bulunan deponun kot farkı ve yapım tekniği nedeni ile sonradan eklendiğini düşünüyoruz. Kapı ve pencereler orijinal ve yerlerinde muhafaza edilmişlerdir.		
MİMARİ AÇIKLAMASI: Değirmen 1 ana makine odası, arka alanda 1 depo, ana girişin solunda ofis odası ve mutfak, sağında ise motor odası bulunmaktadır. Binaın durumu oldukça iyi olup düzenli olarak bakımı yapılmaktadır. Yapı dikdörtgen formda, duvarlar 25 cm tuğla ile betonarme ve düz çatı olarak inşa edilmiştir. Doğu (Ön) cephe: Değirmenin ön cephesinde makine odasına (ana giriş), ofise ve motor odasına açılan 3 giriş kapısı bulunmaktadır. Makine ve motor odasından açılan dikdörtgen formlu 5 adet tepe penceresi bulunmaktadır. Batı (Arka) cephe: Arka cephede depo odasında 2 pencere kot farkından dolayı yüksekliği depodan fazla olan makine odasında 4 adet dikdörtgen formlu tepe penceresi vardır. Güney (Sol) cephe: deponun şu anda açıkta olan girişi bu cephededir. YAPIM TEKNİĞİ: Dikdörtgen formda yapılan değirmen, betonarme karkas sistemle inşa edilmiştir. İç ve dış duvarlar 25 cm'lik tuğla ile yapılmıştır. Makine odasının olduğu devam eden bütün yapıda 3 m aralıklarla kirişler atılmıştır. Düz çatı olarak inşa edilen yapı 5 cm'lik saçaklarla çevrilmiştir. Arkada bulunan depo ise makine odasının bulunduğu kottan 1.50 cm daha aşağıda olup düz çatı olarak yapılmıştır. YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Değirmende bulunan yağ çıkarma aletleri orijinal olup yerlerinde muhafaza edilmişlerdir. Aletlerin bakımları düzenli olarak yapılıyor olup hala çalışır durumdadır.		
KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar ve şematik planlar (5.4.2013) Şirinevler Yağ Değirmeni konumu, Girne İlçesi /KKTC (https://www.google.com/earth/)		

**KUZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ
KOZAN KÖY YAĞ DEĞİRMENİ**

04

İLÇE	GİRNE
BELEDİYE	LAPTA
KÖY	KOZAN
İŞLEV	ATIL DURUMDA (BOŞ)



TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayanlardan aldığımız bilgiye göre 1930'lu yıllarda yapıldığı düşünülüyor.

KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı özgün olarak korunmuş ve iyi durumdadır. Kapı ve pencereler orijinal ve yerlerinde muhafaza edilmişlerdir. Ön cephede bulunan tepe pencerelerinin biri çıkarılmış boşta kalmış, diğeri ise tuğla ile kapatılmıştır.

MİMARİ AÇIKLAMASI: Değirmenin makine odası ve yardımcı bir odası bulunmaktadır. Beşgen formda olan yapı 50 cm'lik yığma taş sistemle, çatı örtüsü ise makine odasında 2 yöne eğimli kırma çatı olarak yapılmıştır. Derme çatma yapılan yardımcı oda ise düz çatıdır. Odayı çevreleyen 10 cm'lik saçaklar bırakılmıştır. Değirmen eğimli bir zeminde kurulduğu için sol cepheden arka cepheye doğru kot farkı artmakta ve arka cephe kapanmış durumdadır.

Güney (Ön) cephe: Girişin bulunduğu cephede 1 giriş kapısı kapının iki yanında konumlandırılmış dikdörtgen formu 2 tepe penceresi, yardımcı odanın yine bu cepheye bakan 1 kapısı bulunmaktadır.

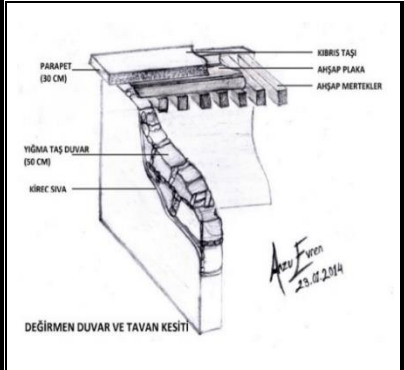
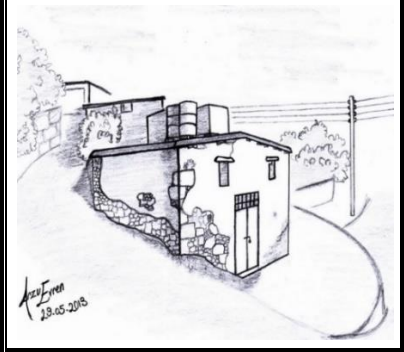
Kuzey (Arka) cephe: Değirmenin arka cephesi eğim ile yükselen yol nedeni ile kapanmıştır.

Doğu (Sağ) cephe: Bu cephede yine makine odasına açılan 1'i büyük diğeri küçük iki kapı bulunmaktadır. Yardımcı odanın bulundu cepheidir.

Batı (Sol) cephe: girişin sol cephesinden arka cephe yönüne doğru eğimi artarak devam eden yol nedeni ile bu cephede kapı veya pencere konumlandırılmamıştır.

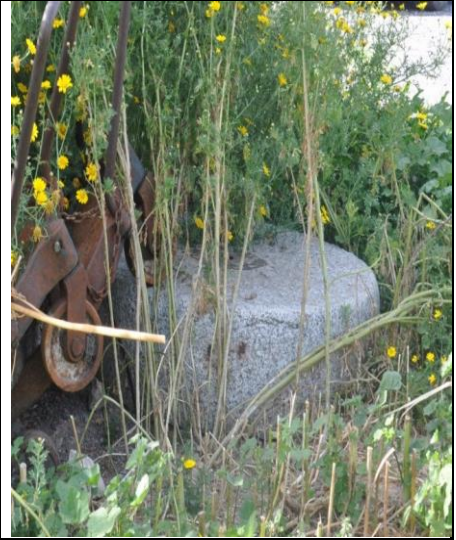
YAPIM TEKNİĞİ: Beşgen formda olan yapı 50 cm'lik yığma taş sistemle, çatı örtüsü ise makine odasında 2 yöne eğimli kırma çatı olarak yapılmıştır. Odayı çevreleyen 10 cm'lik saçaklar bırakılmıştır. Derme çatma yapılan yardımcı oda ise düz çatıdır. Yapının içine girilememiştir.

YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Yapının içine girilemediği için gözlenememiştir. Fakat yakındaki yaşayanlardan aldığımız bilgiye göre yağ çıkarmak için kullanılan aletler orijinal olup 2-3 sene öncesine kadar çalıştırılmış fakat şimdilerde hasat azlığı sebebi ile kapalı tutulmaktadır.

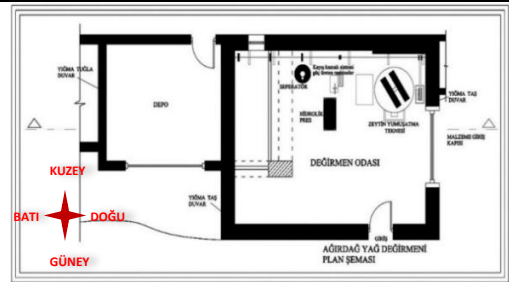
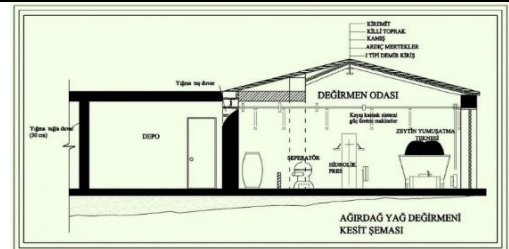


KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar ve şematik planlar (5.4.2013)

Kozanköy Yağ Değirmeni konumu, Girne İlçesi /KKTC (<https://www.google.com/earth/>)

ZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ KARŞIYAKA YAĞ DEĞİRMENİ		05
İLÇE	GİRNE	
BELEDİYE	LAPTA	
KÖY	KARŞIYAKA	
İŞLEV	YIKILMIŞ (BOŞ)	
TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayanlardan öğrendiğimiz bilgiye göre 1940 yıllarında yapılmıştır.		
KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı özgün halinde korunamamıştır. Yaklaşık 10 yıl önce var olan değirmen yıkılmış yerine yenisi yapılmıştır.		
MİMARİ AÇIKLAMASI: 10 yıl önce yıkılan değirmen binasının yerine yeni sistemde bir zeytin yağı değirmeni yapılmıştır. Eski değirmen yapısından kalan yağ çıkarmakta kullanılan aletler yeni binanın çevresinde sergilenmektedir. YAPIM TEKNİĞİ: Yok. YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Değirmen yapısı yıkıldıktan sonra yağ çıkarmakta kullanılan aletlerden sadece seperatör, tek ezme taşı ve teknesi, çıkarılan yağın tartılmasını sağlayan kantar kalmıştır. Aletler yeni yapılan zeytin yağı değirmeninin bahçesinde, gelen müşterilere sergilenmektedir. Fakat sergi amaçlı dahi olsa yeterli ilgi gösterilememiş bazı aletler pas tutmuş bazıları ise büyüyen otların içerisinde kalmıştır.		
		
KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar (6.4.2013) Karşıyaka Yağ Değirmeni konumu, Girne İlçesi /KKTC (https://www.google.com/earth/)		

KUZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ ÇAMLİBEL YAĞ DEĞİRMENİ		06
İLÇE	GİRNE	
BELEDİYE	LAPTA	
KÖY	ÇAMLİBEL	
İŞLEV	TADİLAT GÖRMÜŞ (KONUT)	
TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayanlardan öğrendiğimiz bilgiye göre 1940-50 yıllarında yapılmıştır.		
KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı özgün halinde korunamamıştır. Yıllar içerisinde kullanılmayan değirmen yakın zamanda tadilat görmüş yağ çıkarmakta kullanılan aletler atılmış ve konut olarak kullanılmaya başlanmıştır.		
MİMARİ AÇIKLAMASI: Değirmen 1 makine odası ve 1 yardımcı odadan oluşmaktadır. Duvarlar 50 cm'lik yığma taş sistemle, çatısı yaklaşık %10'luk bir eğimle Kıbrıs taşı üstüne çinko saç kapatılarak iki yöne kırma olarak yapılmıştır. Güney (Ön) cephe: Değirmenin ön cephesinde değirmen odasına açılan bir kapı ve pencere, yardımcı odaya açılan 1 kapısı bulunmaktadır. Duvarlar tadilat sebebi ile sıvanmış eskiyen kapı ve pencereler değiştirilmiş durumdadır. Doğu (Sağ) cephe: Bu cephede değirmen odasına bakan 1 kapı ve 2 penceresi bulunmaktadır.		
YAPIM TEKNİĞİ: Dikdörtgen formda yapılan değirmen yapısı, yığma taş sistemle inşa edilmiştir. İç ve dış duvarlar 50 cm'lik taş örülmüştür. Kırma çatı olarak inşa edilen yapı 10 cm'lik saçaklarla çevrilmiştir.		
YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Yapının içine girilemedi fakat yakın çevreden aldığımız bilgiye göre binanın tadilatı yapılırken bakımsız kalan yağ çıkarmakta kullanılan aletler çıkarılıp atılmıştır.		
KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar (6.4.2013) Çamlıbel Yağ Değirmeni konumu, Girne İlçesi /KKTC(https://www.google.com/earth/)		

KUZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ		07
İLÇE	GİRNE	
BELEDİYE	DİKMEN	
KÖY	AĞIRDAĞ	
İŞLEV	ATIL DURUMDA(BOŞ)	
TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayanlardan aldığımız bilgiye göre 1940-50 yıllarında yapılmıştır.		
KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapının özgün formu korunamamış. Değirmeni işleten sahibinin ölmesinden sonra kullanılmamış, kapılar zarar görmüş ve yağ çıkarmakta kullanılan aletler bakımsız bırakılmış kullanılmaz halde kalmışlardır.		
MİMARİ AÇIKLAMASI: Değirmen kare formda olup bir değirmen odası ve 1 depo bulunmaktadır. Değirmen kurulduktan sonra ihtiyaç artması sebebi ile depo odası eklenmiştir. Değirmen odasının duvarları 50 cm'lik yığma taş sistemde, çatı ise yaklaşık %10'luk bir eğimle malzeme olarak ise I tipi demir destek kirişi, ardıc mertekler, kamyş, killi toprak ve kiremit kullanılmış kırma olarak yapılmıştır. Sonradan eklenen depo 30 cm'lik yığma tuğla ile, çatısı ise betonarme düz çatı olarak yapılmıştır. CEPHE AÇIKLAMASI: Güney (Ön) cephe: Değirmen odası ve deponun ön cepheye bakan birer kapısı bulunmaktadır. Bu cephede çatıyı destekleyen I tipi demir kiriş görünmekte ve bizim çatı hakkında bilgi sahibi olmamızı sağlamaktadır. Kuzey (Arka) cephe: Depo odasından arka cepheye açılan 1 kapı ve değirmen odasından atık suyu tahliye etmek için küçük bir pencere bulunmaktadır. Doğu (Sağ) cephe: Değirmene gelen ürünün girişi bu cephedeki malzeme girişinden sağlanmaktadır. YAPIM TEKNİKİĞİ: Değirmen odasının duvarları 50 cm'lik yığma taş sistemle yapılmıştır. Değirmenin çatısı kırma olup sırasıyla olmak üzere I tipi orta demir destek kirişi, ardıc mertekler üzeri kamyş döşenerek üzerine killi toprak serilmiş ve kiremitle kapatılmıştır. Çatı sağ ve sol yöne kırma olarak, yaklaşık %10'luk eğimle yapılmıştır. 10'ar cm'lik saçak bırakılmıştır.		
		
		
		
		

Değirmen ihtiyacına göre daha sonradan eklenen depo 30 cm'lik yığma tuğla duvar olarak sol cepheye değirmene bitişik betonarme düz çatı olarak inşa edilmiştir.

YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Değirmende bulunan aletler yerlerinde muhafaza edilmiş olup, yıllar içerisinde hem dış etkenlerden hem bakımsızlıktan çalışmaz durumda kalmıştır.



KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar ve şematik planlar (5.4.2013)

Ağırdağ Yağ Değirmeni konumu, Girne İlçesi /KKTC (<https://www.google.com/earth/>)

KUZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ MEHMETÇİK YAĞ DEĞİRMENİ		08
İLÇE	İSKELE	
BELEDİYE	MEHMETÇİK	
KÖY	MEHMETÇİK	
İŞLEV	YIKILMIŞ (BOŞ)	
TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayanlardan aldığımız bilgiye göre 1940 yıllarında yapılmıştır.		
KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapının özgün formu korunamamıştır. Değirmenin yanında bulunan oda hala mevcut fakat değirmen odası yıkılmış ondan geriye sadece yağ çıkarmakta kullanılan aletlerden bazıları kalmıştır.		
MİMARİ AÇIKLAMASI: Değirmen odası bakımsızlıktan yıkılmış yanındaki oda hala durmaktadır. Değirmenin yıkılmasından sonra yanındaki oda tadilat görmüş ve konut olarak kullanılmaya devam etmiştir. Fakat şimdilerde o oda da terkedilmiştir. Değirmenden geriye kalan aletlerde dışarıda atıl halde kalmıştır.		
YAPIM TEKNİĞİ: Yok.		
YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Değirmenden geriye kalan aletler elle çevrilen baskı aleti ve tekli ezme taşıdır. Baskı aleti değirmene bağlı odanın duvarında hala monteli şekilde bulunmaktadır.		
KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar (11.4.2013) Mehmetcik Yağ Değirmeni konumu, İskele İlçesi /KKTC (https://www.google.com/earth/)		

**KUZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ
SİPAHİ YAĞ DEĞİRMENİ**

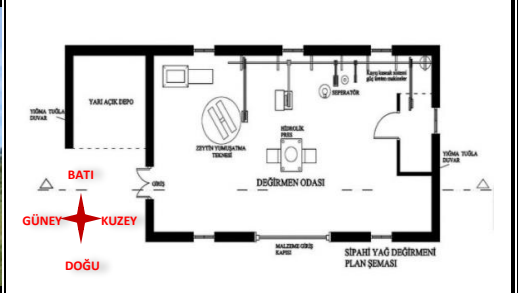
09

İLÇE	İSKELE
BELEDİYE	ERENKÖY
KÖY	SİPAHİ
İŞLEV	ATIL DURUMDA (BOŞ)



TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Değirmenin hemen karşısında bulunan muhtarlıktan aldığımız bilgiye göre değirmen 1950 yıllarında yapılmıştır.

KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı özgün formundadır. Yıllar içerisinde bakımsız bırakılmıştır. İçerisindeki aletler uzun süredir çalıştırılmamıştır.



MİMARİ AÇIKLAMASI: Değirmen duvarları 30 cm'lik yığma tuğla sistemle, dikdörtgen formunda yapılmıştır. Değirmenin şu an mevcutta 1 ana değirmen odası ve 1 yarı açık deposu bulunmaktadır. Değirmen odasının çatısı kırma olarak eğimi ön ve arka cephelere verilmiştir. Çatıda sırası ile çatı makası, yatayda ahşap mertekler ve onunda üzeri oluklu çinko saçlarla kapatılmıştır.

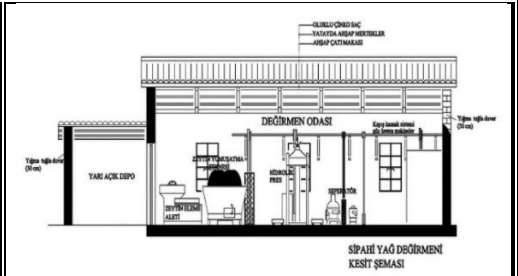
CEPHE AÇIKLAMASI:

Doğu (Ön) cephe: Girişin bulunduğu cephede değirmen odasının 1 ana malzeme giriş kapısı ve 2 penceresi bulunmaktadır. Yarı açık deponun girişi de bu yöne bakmaktadır.

Kuzey (Sağ) cephe: Değirmenin sağ cephesinde değirmen odasına açılan 1 pencere vardır, fakat kullanılmadığı zaman içerisinde değirmen odasını dış etkenlerden korumak için tuğla ile örülerek kapatılmıştır.

Güney (Sol) cephe: Değirmen odasına açılan 2. giriş bu cephede bulunmaktadır.

Batı (Arka) cephe: Arka cephede yine değirmen odasına açılan 3 adet penceresi bulunmaktadır.



YAPIM TEKNİKİNİĞİ: Duvarları 30cm kalınlığında yığma tuğla sistemle yapılmıştır. Yapı dikdörtgen formunda kırma çatılıdır. Çatı sırasıyla ahşap çatı makası, yatayda ahşap mertekler ve onunda üzeri oluklu çinko sacarla kapatılmıştır. 10'ar cm'lik saçaklar bırakılmıştır.

Yarı açık deponun ise yıllar içerisinde ihtiyaca göre eklendiğini öğreniyoruz. Bu deponun üzeri ise mertekler üzeri oluklu çinko sacarla döşenmiştir.

YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Çevreden aldığımız bilgiye göre değirmendeki yağ çıkarmakta kullanılan aletler orijinal olup yerlerinde muhafaza edilmişlerdir. Uzun yıllardır kullanılmadığı için paslanmış kötü durumdadır.

İçerisinde bulunan aletler planda görüldüğü gibi olup zeytin yumuşatma teknesi ve taşı, hidrolik pres (baskı aleti), seperatör, kayış kasnak sisteminin ve güç üreten makinelerin sağlam kalan parçaları bulunmaktadır.



KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar ve şematik planlar (11.4.2013)

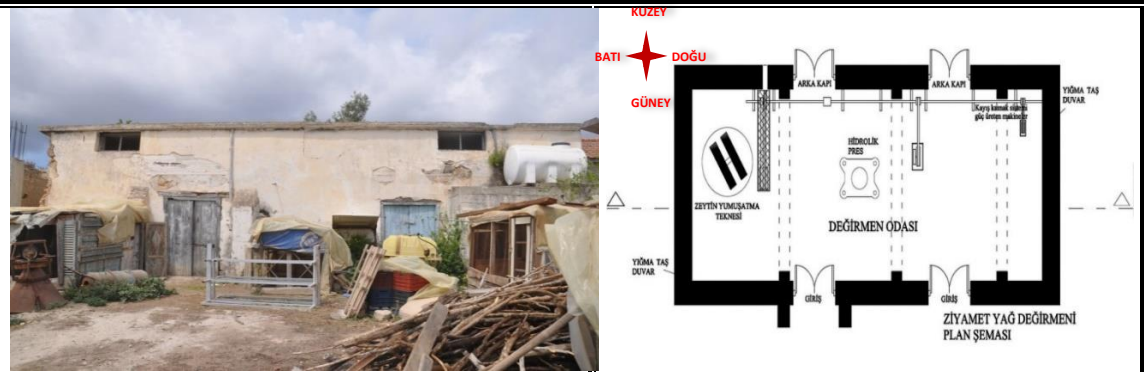
Sipahi Yağ Değirmeni konumu, İskele İlçesi /KKTC (<https://www.google.com/earth/>)

KUZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ ZİYAMET YAĞ DEĞİRMENİ	10
---	-----------

İLÇE	İSKELE	
BELEDİYE	ERENKÖY	
KÖY	ZİYAMET	
İŞLEV	ATIL DURUMDA (BOŞ)	

TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayanlardan aldığımız bilgiye göre 1950 yıllarında yapılmıştır.

KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı özgün formunda korunamamıştır. Yıllar içerisinde bakımsız bırakılmıştır. İçerisindeki aletler çalışmaz haldedir. Şimdilerde ambar olarak kullanılmaktadır.



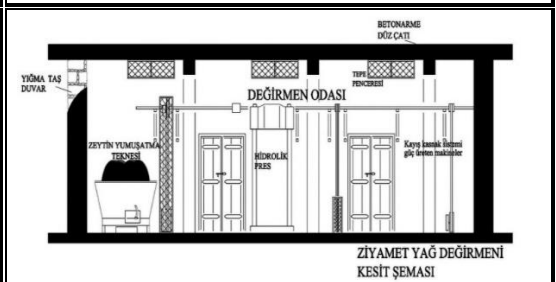
MİMARİ AÇIKLAMASI: Değirmen duvarları 50 cm'lik yığma taş sistemle, dikdörtgen formunda yapılmıştır. Değirmenin şu an mevcutta sadece değirmen odası bulunmaktadır. Değirmen odasının çatısı düz olarak yapılmıştır 15er cm'lik saçaklar bırakılmıştır.

CEPHE AÇIKLAMASI:

Güney (Ön) cephe: Girişin bulunduğu cephede değirmen odasının 2 giriş kapısı ve dikdörtgen formda 2 tepe penceresi bulunmaktadır.

Kuzey (Arka) cephe: Arka cephede değirmen odasına açılan 2 kapı ve dikdörtgen formlu 3 tepe penceresi bulunmaktadır.

YAPIM TEKNİKİĞİ: Duvarları 50cm kalınlığında yığma taş sistemle yapılmıştır. Yapı dikdörtgen formundadır. Çatı Kıbrıs taşından 15'er cm'lik saçaklar bırakılarak, düz yapılmıştır. Değirmen içerisindeki kolon ve kirişlerin değirmenin işletildiği yıllarda çatıyı desteklemek amaçlı daha sonradan eklendiğini gözlemliyoruz.



YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER:

Çevreden aldığımız bilgiye göre değirmendeki yağ çıkarmakta kullanılan aletler orijinal olup yerlerinde muhafaza edilmişlerdir. Uzun yıllardır kullanılmadığı için paslanmış kötü durumdadır.

İçerisinde bulunan aletler planda görüldüğü gibi olup zeytin yumuşatma teknesi ve taşı, hidrolik pres (baskı aleti), kayış kasnak sisteminin ve güç üreten makinelerin sağlam kalan bazı parçaları bulunmaktadır.

Değirmen çalıştırılmamaya başladıktan sonra ambar olarak kullanılmaya başlamıştır.



KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar ve şematik planlar (11.4.2013)

Ziyamet Yağ Değirmeni konumu, İskele İlçesi /KKTC (<https://www.google.com/earth/>)

**KUZAY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ
KUMYALI YAĞ DEĞİRMENİ**

11

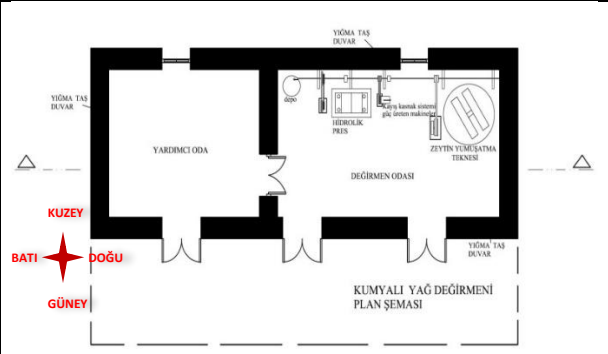
İLÇE	İSKELE
BELEDİYE	MEHMETÇİK
KÖY	KUMYALI
İŞLEV	KORUNMUŞ (YAĞ DEĞİRMENİ)



TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayanlardan aldığımız bilgiye göre 1950 yıllarında yapılmıştır. Düzenli olarak bakımı yapılmış hala işler durumdadır.

KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapının özgün formu korunmuş ve iyi durumdadır. Zaman içinde kapı ve pencereler değiştirilmiş ve makine odasında bulunan pencere tuğla ile örülmüştür.

MİMARİ AÇIKLAMASI: Değirmen dikdörtgen formda olup değirmenin 1 makine odası ve 1 yardımcı odası bulunmaktadır. Yan yana olan odaların hem dışarıya hem de birbirlerine bağlanan kapıları vardır. Duvarlar 50 cm'lik yığma taş sistemle yapılmış olup çatıya öne doğru yaklaşık %10'luk bir eğim verilmiştir. İhtiyaca göre girişin önündeki 4m'lik avlunun üzerine yapının ön cephesi boyunca 4 demir ayak üzerine çinko saclardan saçak yapılmıştır.



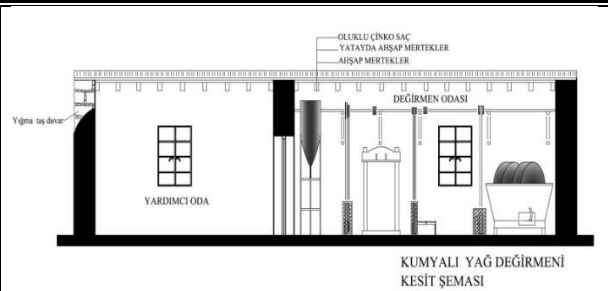
CEPHE AÇIKLAMASI:

Güney (Ön) cephe: Değirmenin 2 odasına açılan 3 giriş kapısı bulunmaktadır. Daha sonra ihtiyaca göre eklenen bir de çinko saclardan eklenen saçak da bulunmaktadır. Yapının tek bir yöne doğru eğimi verilen çatısından 10 cm'lik saçakları vardır.

Kuzey (Arka) cephe: Makine odasından arka cepheye açılan pencere daha sonra tuğlalar ile kapatılmıştır. Diğer yardımcı odada arka cepheye açılan 1 pencere bulunmaktadır.

Doğu (Sağ) cephe: Değirmene gelen tek yol bu yöndedir. Müşterilerin yüklerini indirmesi için geniş bir alan bırakılmıştır.

Batı (Sol) cephe: Bu cephede kapı veya pencere bulunmamaktadır.

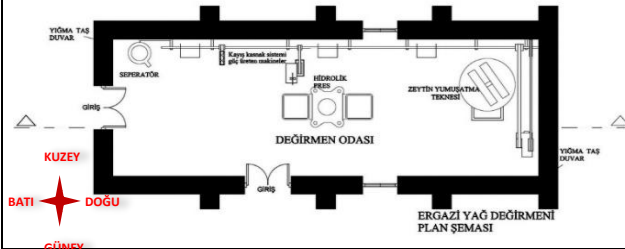
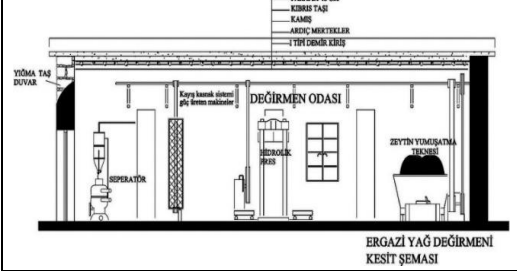


YAPIM TEKNİKİNİĞİ: Duvarlar 50 cm kalınlığında yığma taş sistemle yapılmıştır. Ön cepheye bakan 3 kapı arka cepheye bakan 2 penceresi bulunmaktadır. İç mekânda odaları birbirine bağlayan bir kapı vardır. Değirmenin tavanı ahşap mertekler üzeri yatay mertek döşenmiş daha sonra çinko saclar ile kapatılmıştır. Çatı giriş yönünde yaklaşık %10'luk eğimle yapılmıştır. Eğimin verildiği ön cepheden 10 cm'lik saçak payı bırakılmıştır. Yapının düzenli olarak bakımının yapıldığını ve hasat zamanlarında hala işler durumda olduğunu görüyoruz.

YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Yağ çıkarmakta kullanılan aletler orijinal yerlerinde olup elektrik enerjisiyle çalışmaktadır.



KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar ve şematik planlar (11.4.2013)
Kumyalı Yağ Değirmeni konumu, İskele İlçesi /KKTC (<https://www.google.com/earth/>)

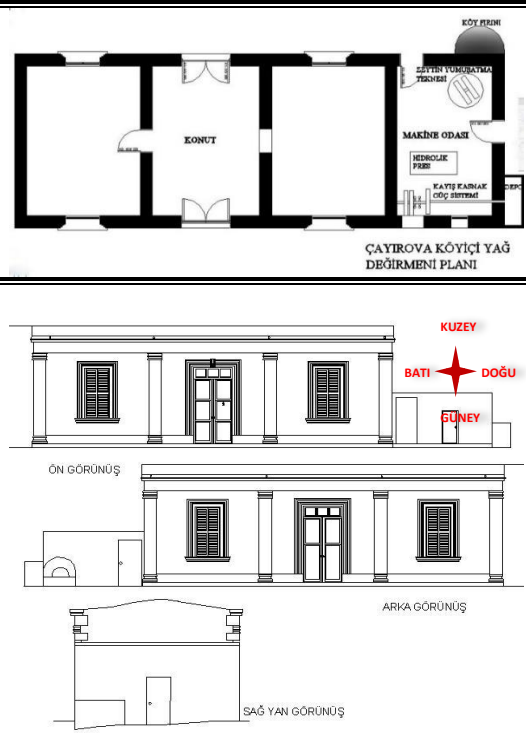
KUZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ ERGAZİ YAĞ DEĞİRMENİ		12
İLÇE	İSKELE	
BELEDİYE	İSKELE	
KÖY	ERGAZİ	
İŞLEV	KORUNMUŞ (YAĞ DEĞİRMENİ)	
TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayan yaşlılardan aldığımız bilgiye göre 1950’li yıllarda yapıldığı düşünülüyor.		
KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı özgün olarak korunmuştur. Hasat zamanlarında hala çalıştırılmaktadır. Yağ çıkarmakta kullanılan aletler orijinal olup yerlerinde muhafaza edilmişlerdir.		
 ERGAZİ YAĞ DEĞİRMENİ PLAN ŞEMASI		 ERGAZİ YAĞ DEĞİRMENİ KESİT ŞEMASI
MİMARİ AÇIKLAMASI: Değirmen dikdörtgen formunda olup tek bir oda olarak yapılmıştır. Duvarlar 50 cm’lik yığma taş sistemle yapılmış. Değirmenin çatısına ön cephesi yönünde yaklaşık %5’lik bir eğim verilmiştir. İhtiyaca göre girişin önündeki 4m’lik avlunun üzerine yapının ön cephedeki girişi ve pencere üzerini kapatacak şekilde 5 demir ayak üzerine çinko saclardan saçak yapılmıştır. Değirmenin dikmeleri dışarıya doğru çıkıntılı, çatı örtüsünün I tipi demir kirişleri desteleyecek şekilde yapılmıştır. Güney (Ön) cephe: Bu cephede değirmenin ana giriş kapısı ve bir penceresi bulunmaktadır. Ön cephede giriş kapısını ve pencereyi kapatacak şekilde 5 demir profil ayak üzerine 4 metrelik bir saçak yapılmıştır. Kuzey (Arka) cephe: Değirmende bulunan dikmeler dışa doğru çıkık olup çatıyı tutan I tipi demir kirişleri desteklemektedir. Bu cephede açık olarak görünmektedir. Yine ön cephedeki pencere hizasında 1’de pencere bulunmaktadır. Batı (Sol) cephe: Değirmenin diğer giriş kapısı da bu cephede bulunmaktadır.		
		
		

YAPIM TEKNİKİĞİ: Yapının duvarları 50 cm'lik yığma taş sistemle yapılmış ve dikdörtgen formdadır. Değirmenin çatısına ön cephesi yönünde yaklaşık %5'lik bir eğim verilmiş, yapıyı çevreleyen 10'ar cm'lik saçaklar bırakılmıştır. Çatıda sırasıyla **I** tipi demir kiriş, ardıc mertekler, kamış ve üzeri Kıbrıs taşı ile döşenmiştir. Değirmenin **I** tipi demir kirişleri destekleyen dikmeleri 3 metre aralıklarla dışarıdan bırakılmıştır.

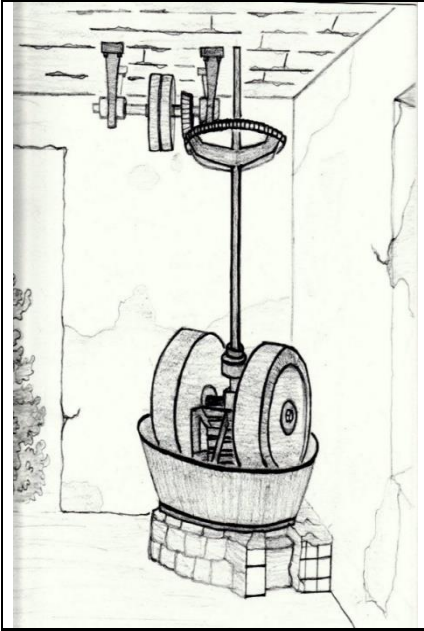


YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Yağ çıkarmada kullanılan aletler orijinal olup yerlerinde muhafaza edilmişlerdir. Değirmende bulunan aletler hala işler durumdadır. Hidrolik pres (baskı makinesi), zeytin yumuşatma teknesi ve ezme taşları, seperatör, kayış kasnak sistemi ve güç üreten makineleri bulunmaktadır. Bu aletlerin düzenli bakımları yapılıyor olup hasat zamanlarında çalıştırılmaya devam edilmektedir.

KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar ve şematik planlar (11.4.2013)
Ergazi Yağ Değirmeni konumu, İskele İlçesi /KKTC (<https://www.google.com/earth/>)

KUZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ ÇAYIROVA KÖYÜÇİ YAĞ DEĞİRMENİ		13
İLÇE	İSKELE	
BELEDİYE	MEHMETÇİK	
KÖY	ÇAYIROVA	
İŞLEV	ATIL DURUMDA (BOŞ)	
TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayan yaşlılardan aldığımız bilgiye göre 1940'lı yıllarda yapıldığı düşünülüyor.		
KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı özgün olarak korunmuş, arka cephede bulunan deponun kot farkı ve yapım tekniği nedeni ile sonradan eklendiğini düşünüyoruz. Kapı ve pencereler orijinal ve yerlerinde muhafaza edilmişlerdir.		
MİMARİ AÇIKLAMASI: Değirmenin bitişiğinde 3 odalı bir konut bulunmaktadır. Bölgede bulunan değirmenlerden farklı olarak buharlı sistemle çalıştırıldığını değirmenin girişinin sol tarafında bulunan toprak fırından anlıyoruz. Duvarlar 50 cm'lik yığma taş sistemle yapılmış. Konutun bulunduğu çatıya %10'luk bir eğimle iki yöne kırma yapılmıştır. Değirmenin bulunduğu oda ise konuttan farklı bir kotta yaklaşık 2buçuk metre yüksekliğinde, düz çatı olarak yapılmıştır.		
Güney (Ön) cephe: Konutun giriş kapısı bu cephededir. Konutun odalarına açılan 2 pencere ve değirmene de açılan 2 pencere bulunmaktadır.		
Kuzey (Arka) cephe: Bu cephede de ön cephedeki gibi konuta açılan 1 kapı 2 pencere bulunmaktadır. Değirmenin giriş kapısı da bu cephede yer alır. Girişin hemen solunda değirmenin çalışmasını sağlayan fırın bulunmaktadır. Sadece yıkıntıları kalmıştır.		
Doğu (Sağ) cephe: Bu cephede değirmenin diğer kapısı bulunmaktadır. Kapının solunda sıcak havanın biriktiği depo ile kayış kasnak sistemi çalıştırılmaktadır.		
Batı (Sol) cephe: Değirmenin sağına doğru devam eden bitişik evler bulunmaktadır.		
YAPIM TEKNİKİĞİ: Yapının duvarları 50 cm'lik yığma taş sistemle yapılmıştır. Dikdörtgen formda olan yapının çatısına değirmenle 3 odalı konut arasında 2 m'ye yakın kot farkı verilmiştir. Konutun çatısına yaklaşık %10'luk bir eğim verilerek iki yöne kırma bir çatı, değirmenin ise çatısı düz olarak yapılmıştır. Konutun ön ve arka cephesine 10'ar cm'lik saçaklar bırakılmıştır.		
		
		

YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Yağ çıkarmada kullanılan aletler orijinal olup yerlerinde muhafaza edilmişlerdir. 8 m2’lik bir alana sığdırılan aletler baskı (pres) makinesi, zeytin yumuşatma teknesi ile ezme taşları, kayış kasnak sistemi ve güç üreten makinelerdir. Kullanılmadığı yıllar içinde çok bakımsız kalan aletlerin bazı parçaları eksilmiştir. Adatepe zeytinyağı müzesindeki buharla çalışan değirmen aletleriyle aynı özellikleri taşımaktadır. Bu yüzden Çayırova köyiçi yağ değirmeninin buharlı sistemle çalışan bir değirmen olduğunu düşünmekteyiz.



KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar ve şematik planlar (11.4.2013)
Çayırova Köyiçi Yağ Değirmeni konumu, İskele İlçesi /KKTC (<https://www.google.com/earth/>)

KUZAY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ ÇAYIROVA DİNER YAĞ DEĞİRMENİ		14
İLÇE	İSKELE	
BELEDİYE	MEHMETÇİK	
KÖY	ÇAYIROVA	
İŞLEV	YERİ DEĞİŞTİRİLMİŞ (BOŞ)	
TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Değirmenin sahibinin oğlundan aldığımız bilgiye göre 1910 yılında kurulmuştur.		
KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı özgün halinde korunamamıştır, değirmen tamamen yıkılmış fakat içerisindeki yağ çıkarmada kullanılan aletler taşınarak Çayırova köyünün girişindeki şimdiki yerine taşınmıştır.		
MİMARİ AÇIKLAMASI: Değirmen 10 yıl öncesine kadar Kilitkaya köyünde bulunuyorken, bakımsızlıktan yıkılmıştır. İçerisindeki yağ çıkarmak için kullanılan aletler taşınarak şimdiki yerinde sergilenmektedir. YAPIM TEKNİĞİ: Yok. YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Değirmenden geriye kalan yağ çıkarmada kullanılan aletler hayvan gücü ile döndürülen zeytin ezme teknesi, taşı ve yine elle döndürülen zeytin baskı aletidir. Bu aletlere ek olarak yıllar sonra yenilenen ve aynı zamanda taşınan elektrik enerjisi ile çalışan ezme taşları ve teknesi, seperatör, hidrolik pres ve kayış kasnak sistemidir. Yeniden kuruldukları yerde hala işler durumda olup hasat zamanı çalıştırılmaktadır.		
  		
KAYNAK: Hüseyin Diner - Diner sanayi ve ticaret ltd. çayırova/ YENİ İSKELE, Evren A. Fotoğraflar, (11.4.2013) Çayırova Diner Yağ Değirmeni konumu, İskele İlçesi /KKTC (https://www.google.com/earth/)		

KUZAY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ BÜYÜKKONUK RUM KOOPERATİFİ YAĞ DEĞİRMENİ

15

İLÇE	İSKELE
BELEDİYE	BÜYÜKKONUK
KÖY	BÜYÜKKONUK
İŞLEV	ATIL DURUMDA (BOŞ)

TARİHÇESİ: Değirmenin giriş duvarında bulunan ambleme göre 23 Haziran 1906 yılında yapıldığını öğreniyoruz. Yapıldığı yıllarda Rum ve Türklerin ortak yaşadığı köyde Rum kooperatifin yaptırdığı ve işlettiği bir değirmen olduğunu bilgisine de varıyoruz.

KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı özgün formundadır. Yıllar içerisinde bakımsızlık nedeni ile girişteki ofis odası ile malzeme girişinin yapıldığını düşündüğümüz depo odasının tavanı çökmüş, bazı kapı ve pencereler yerlerinden çıkmıştır.

MİMARİ AÇIKLAMASI: Duvarları 50 cm'lik kerpiç ve taş yığma sistemle, L formunda yapılmıştır. Değirmenin şu an mevcutta 1 giriş odası ve birde makine odası bulunmaktadır. Girişin hemen sağında geniş bir kapıyla girilen bölümün daha önce depo olduğunu duvar izlerinden ve tavan birleşme yerlerindeki mertek boşluklarından da anlıyoruz. Bu değirmen de Büyükkonuk'taki diğer eski değirmenlerin bazıları gibi çevresindeki yapılarla bitişik ve girişin değirmen odasının pencereleri başka bir evin iç bahçesine bakmaktadır. Araştırmalarımıza ve tarihine göre bölgedeki en eski 4 değirmenden 1 tanesi budur.

Batı (Ön) cephe: Girişin bulunduğu cephede yardımcı odaya açılan 1 pencere ve 1 kapı hemen köşesinde değirmen odasına açılan 1 kapı ve gelen yükün buradan alındığı şu an sadece ön duvarı ve kemeri kalan deponun geniş 1 kapısı ve 1 penceresi bu cepheye bakmaktadır. Makine odasının orta bölümünün tavan yüksekliği diğerlerinden farklıdır ön cepheye bakan dikdörtgen formda bir tepe penceresi bulunmaktadır.

Güney (Sağ) cephe: Değirmenin sağ cephesinde makine odasından eskiden deponun bulunduğu yere bakan 1 pencere, deponun duvar sınırının bittiği yerden sonra 1'i geniş 2 adet aşağı doğru sürme kapılar ve makine odasının orta bölümünde yükselen tavana yakın konumlandırılan kare formlu bir tepe penceresi bulunmaktadır.

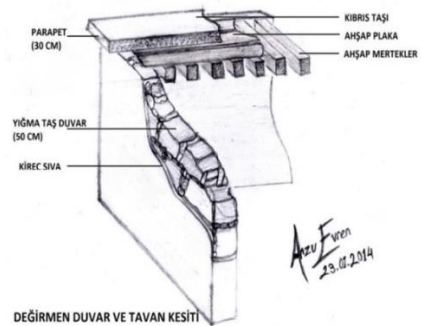
Kuzey (Sol) cephe: Bitişindeki yapının giriş yönünde değirmenin yardımcı odasına bakan bir pencere vardır.

Devamında gelen bir evin iç bahçesine bakan, makine odasından açılan 1'i tepe penceresi 3 adet dikdörtgen formlu pencere bulunmaktadır.

Doğu (Arka) cephe: Arka cephe bitişindeki binalarla devam etmektedir.

YAPIM TEKNİKİ: Duvarları 50cm kalınlığında kerpiç, yığma taş sistemle yapılmıştır. Yapı L formunda düz çatılıdır. Tavan sırasıyla mertekler, ahşap plakalar, toprak ve üzerine Kıbrıs taşı döşenmiştir. 10'ar cm'lik Kıbrıs taşından parapetler yapılmıştır. Girişteki süslemelere önem verilen değirmen o dönemin önemli yapılarındandır. Girişteki yardımcı odanın bakımsızlıktan çatısı çökmüş ve içerisinde ağaçlar büyümeye başlamış durumdadır. Makine odasının çatısı dışardan bakıldığında sağlam durmaktadır. Fakat ahşap merteklerde yer yer çürümeler oluşmuştur. Yapıya bakıldığında yardımcı odalar kerpiç taşıyıcı sistemi taş ile yapılmış, makine odası ise duvarları ve taşıyıcı sistemi 50 cm'lik taş yapılmıştır.

YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Değirmendeki aletler orijinal olup yerlerinde muhafaza edilmişlerdir. Uzun yıllardır kullanılmadığı için paslanmış kötü durumdadır.



KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar ve şematik planlar (9.4.2013)

Büyükkonuk Rum Kooperatifi Yağ Değirmeni konumu, İskele İlçesi /KKTC
(<https://www.google.com/earth/>)

KUZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ
BÜYÜKKONUK HALİL YAĞ DEĞİRMENİ

16

İLÇE	İSKELE
BELEDİYE	BÜYÜKKONUK
KÖY	BÜYÜKKONUK
İŞLEV	ATIL DURUMDA (BOŞ)

TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayanlardan aldığımız bilgiye göre 1910 yıllarında yapılmıştır.

KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı özgün formundadır fakat korunamamış, zaman içinde odaların duvarları zarar görmüş baştaki değirmen taşının bulunduğu oda ve bir sonraki değirmenci odasının tavanları çökmüştür.

MİMARİ AÇIKLAMASI: Değirmenin 4 odası vardır. 1 odasında insan gücü ile dönderilen zeytin ezme taşı, 2. odasında ise yine insan gücü ile kullanılan bir baskı (pres) makinesi ve bir şömine bulunmaktadır. Diğer 2 odasında- son odası yıkılmış olsa da- çalıştırıldığı zamanlarda değirmencinin yaşadığını tahmin ediyoruz. Bu 4 odanın birbirine bağlantılı olması bu düşüncemizi güçlendiriliyor. Ezme taşının bulunduğu oda duvarlarının sadece kerpiçten yapılmış olması ve çatısının büyük ardıc kalaslarla, üzeri kamışlarla örtülüp kerpiçle tekrardan kapatılmış olması, bitişindeki odaların yığma taştan yapılmış, çatısının ardıc dallar üzeri hasır, onun üzerinin de betonla kapatılması bu odaların farklı zamanlarda yapıldığını gösteriyor. İhtiyacın artması üzerine eklenen 3 oda bir bütün oluştururken ezme taşının bulunduğu oda ilk bakışta dahi farklılığını göstermektedir. Araştırmalarımıza göre bölgede bulunan en eski 4 değirmenden biridir.

Güney (Ön) cephe: Bütün odalardan ön cepheye bakan 1'er kapı bulunmaktadır.

Kuzey (Arka) cephe: Ezme taşının bulunduğu odadan arkaya açılan bir kapı vardır. Devamındaki 3 odada ise arka cepheye bakan 1'er pencere bulunmaktadır.

Doğu (Sağ) cephe: Sağ cephedeki, değirmencinin olduğunu tahmin ettiğimiz odaya bakan 1 pencere bulunmaktadır.

Batı (Sol) cephe: Bu cephede ezme taşının bulunduğu odaya açılan 1 kapı bulunmaktadır.

YAPIM TEKNİKİNİĞİ: Değirmenin ezme taşının bulunduğu oda kerpiç yığma sistemle, çatısı ardıç kalaslar ve üstü kamışlarla döşenmiş, onunda üzeri yine kerpiçle kapanmıştır. Bu odadaki çatı uzun yıllarca kullanılmadığı için çökmüş ve kullanılmaz hale gelmiştir. Bağlı olduğu diğer 3 oda ise 50 cm'lik yığma taş sistemle yapılmıştır. Çatısı ardıçlar üzeri hasır ve onunda üstü beton ile kapanmıştır.

YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Değirmendeki ezme taşının bulunduğu odanın çatısı çökmüş ve kullanılmaz hale gelmiştir. Fakat devam eden 2. Odada bulunan baskı makinesi (pres) korunmuş ve devamlı olarak bakımı yapılmış, çalışır durumdadır.



KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar ve şematik planlar (29.1.2014)
Büyükkonuk Halil Yağ Değirmeni konumu, İskele İlçesi /KKTC (<https://www.google.com/earth/>)

KUZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ
BÜYÜKKONUK KEMERALTI YAĞ DEĞİRMENİ

17

İLÇE	İSKELE
BELEDİYE	BÜYÜKKONUK
KÖY	BÜYÜKKONUK
İŞLEV	ATIL DURUMDA (BOŞ)

TARİHÇESİ: Değirmenin giriş kapısının kilit taşının üzerinde yazan tarihe göre değirmen 1919 yılında yapılmıştır. Yanında bulunan yardımcı odanın kilit taşında ise 1920 tarihi yazmaktadır.

KORUNMUŞLUK DURUMU: Özgün yapıdan geriye yalnızca 2 odası ayakta kalabilmiştir. Kalan odalarında arka duvarlarındaki taşlar çıkmış, yerine geçici olarak taşlar kapatılmıştır. Kapıları yerlerinde korunmuştur. Değirmenin içi ise uzun süredir saman depolamak amaçlı ambar olarak kullanılmıştır.

MİMARİ AÇIKLAMASI: Değirmenin şu an geriye kalan 2 odası bulunmaktadır. Fakat değirmenin dış duvarlarına bakıldığında ve köydeki yaşlılardan aldığımız bilgiye göre değirmenin arkasında ve girişin solunda 3 oda daha olduğunu fakat kullanılmadığı süre içerisinde yıkıldığını öğreniyoruz. Duvarları kalmamış olsa da baskı makinesinin (pres) bulunduğu şu an açıkta bulunduğu alan orijinal yeri olup yerinde muhafaza edilmeye devam edilmektedir. Geriye kalan ezme taşının bulunduğu oda ve depo olarak kullanılan odanın kapıları kötü durumdadır. Tavanı yer yer dökülmüş olsa da iki odanın da genişliğinin geçilmesi için kullanılan kemer, çatının yıkılmamasındaki en büyük etkindir. Araştırmalarımıza göre bölgedeki en eski 4 değirmenden 1 tanesi budur.

Kuzey (Ön) cephe: Geriye kalan 2 odanın 1er giriş kapılarının olduğu cephedir. Giriş kapılarının üzerlerindeki kilit taşları bize yapım yılı ile ilgili kesin bilgi veren tek kanıttır. Eğimli bir zeminde bulunması sebebi ile aralarında 50-70 cm arasında kot farkı oluşturulmuştur. Bu kot farkı çatı yüksekliklerinde açıkça görülmektedir.

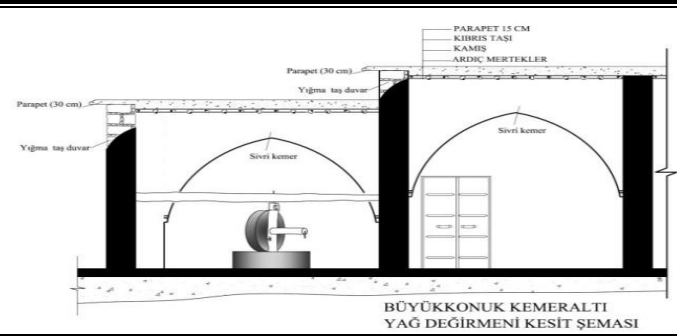
Güney (Arka) cephe: Değirmenin yıkılan 2 odası bu cephede bulunduğunu öğreniyoruz. Geriye kalan baskı makinesi ve geçişin sağlanması için bulunan 1 kapı bulunmaktadır. Fakat kalan binaya zarar gelmemesi için o kapıda taşlarla örülmüş olsa da kapının ardıç dalları görünür haldedir.

Batı (Sağ) cephe: Değirmenin sağına doğru devam eden bitişik evler bulunmaktadır.

Doğu (Sol) cephe: Girişin solunda kalan bu cephede değirmenin yıkılan 1 odası bulunmaktaydı. Şimdi ise geriye sadece ezme taşının bulunduğu odayla bitişen duvarların izleri kalmıştır.

YAPIM TEKNİKİNİĞİ: Geriye kalan 2 odanın duvarları 50-60 cm kalınlığında yığma taş sistemle yapılmıştır. Girişin sonunda kalan cephede taşlar dökülmüş fakat daha sonra dökülen yerler orijinal taşları ile yeniden güçlendirilmiştir. Bulunduğu yerdeki eğim nedeni ile çatıda 50- 70 cm'lik bir kot farkı verilmiştir. İç yapılarına bakıldığında her iki odanın 40m²'den büyük olduğu ve bu genişliğin 1er sivri kemerle geçildiğini böylelikle çatıda kullanılan ardıçlarında taşıyıcılığının arttığını görüyoruz. Çatı duvardan orta kemere bağlanan ardıç ağaçları üzerine kamışlar daha sonrada demirli beton kullanılarak örtülmüştür. Odaları çevreleyen 15 cm'lik saçaklar bırakılmış ve çatıya dolan suyun tahliyesi için yatayda oluklar kullanılmıştır. Binanın dış cephelerine açılan küçük kare formlu deliklerin binadaki hava dolaşımını kolaylaştırmak için yapıldığını düşünüyoruz.

YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Değirmendeki aletler orijinal olup yerlerinde muhafaza edilmişlerdir. Bulunduğu oda yıkıldıktan sonra baskı makinesinin orijinal yerinde bırakılması doğru olsa da dış etkenlere karşı korumak için hiçbir önlem alınmamıştır. 1974'deki barış harekâtından sonra değirmenin Rum sahiplerinin köyü terk ettiği ve daha sonra işletilmediğini etrafta yaşayanlardan öğreniyoruz.



KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar ve şematik planlar (10.12.2013)

Büyükkonuk Kemeraltı Yağ Değirmeni konumu, İskele İlçesi /KKTC
(<https://www.google.com/earth/>)

KUZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ BÜYÜKKONUK RUM YAĞ DEĞİRMENİ		18
İLÇE	İSKELE	
BELEDİYE	BÜYÜKKONUK	
KÖY	BÜYÜKKONUK	
İŞLEV	ATIL DURUMDA (BOŞ)	
TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayan yaşlılardan aldığımız bilgiye göre 1930-40'lı yıllarda yapıldığı öğreniyoruz.		
KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı korunamamış ve geriye sadece tek bir duvarı ayakta kalmıştır.		
MİMARİ AÇIKLAMASI: Değirmen 50-60 cm'lik kerpiç yığma sistemle yapılmıştır. Değirmen duvarlarından geriye sadece tek bir cephesi kalmıştır. 1974 harekâtından sonra kullanılmayan değirmenin parçaları sökülmüş atıl haldedir. Sadece baskı makinesi (pres) yerinde kalabilmiştir.		
CEPHE AÇIKLAMASI: Bütün cepheler yıkılmış tek bir cephe ayakta kalmıştır.		
Kuzeybatı (Sağ) cephe: Geriye sadece girişin sağ cephesi kalmıştır.		
YAPIM TEKNİKİĞİ: 50-60 cm kalınlıkta kerpiç yığma sistemle inşa edilmiştir. Zamanında çatıyı ayakta tutan geniş ağaç dikmeler hala yerindedir. 74 yılından sonra Rum sahiplerinin köyü terk etmesi ile değirmen bir daha kullanılmamıştır.		
YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Yağ çıkarma aletleri, kullanılmamaya başladıktan sonra yerinin değerlendirilmesi için sökülmüş ve atıl halde bırakılmıştır. Sadece baskı makinesi (pres) orijinal yerinde bırakılmıştır. Geri kalan parçalar arazi kenarlarında atıl durumdadır.		
		
KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar (10.12.2013)		
Büyükkonuk Rum Yağ Değirmeni konumu, İskele İlçesi /KKTC (https://www.google.com/earth/)		

KUZAY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ BÜYÜKKONUK YUKARI YAĞ DEĞİRMENİ		19
İLÇE	İSKELE	
BELEDİYE	BÜYÜKKONUK	
KÖY	BÜYÜKKONUK	
İŞLEV	ATIL DURUMDA (BOŞ)	
TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayan yaşlılardan aldığımız bilgiye göre 1960'lı yıllarda yapıldığı öğreniyoruz.		
KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı özgün formunda kalmış fakat içindeki yağ çıkarma aletleri sökülmüştür. Şimdilerde boş haldedir.		
MİMARİ AÇIKLAMASI: Değirmen 50 cm'lik taş yığma sistemle yapılmıştır. Birbirine bağlantılı 3 odadan oluşmaktadır. Değirmen işlevini yıllar öncesinde kaybetmiş, bütün yağ çıkarma aletleri sökülmüş ve yapı farklı işlevlerle kullanılmıştır. Güney (Ön) cephe: Değirmenin 3 odasının yola bakan 1'er kapısı vardır. Ortadaki oda 70 cm yola çıkıntılıdır. Şeklinden ve büyüklüğünden ana giriş kapısının orta kapı olduğunu anlıyoruz. Kuzey (Arka) cephe: Arka cephede her odaya açılan 1'er penceresi vardır. Doğu (Sağ) cephe: Bu cephe bitişindeki evlerle devam etmektedir. Batı (Sol) cephe: Bu cephede kapı, pencere bulunmamaktadır. YAPIM TEKNİKLERİ: 50cm kalınlıkta yığma taş sistemle inşa edilmiştir. Düzenli bakımı ve sıvalarının yapıldığını o yüzden fazla bir hasar görmediğini görüyoruz. YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Yağ çıkarma aletleri sökülmüş, geriye sadece kayış kasnağı tutan destekler kalmıştır.		
		
KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar (10.12.2013) Büyükkonuk Yukarı Yağ Değirmeni konumu, İskele İlçesi /KKTC (https://www.google.com/earth/)		

**KUZAY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ
BÜYÜKKONUK MUSTAFA MULLA YAĞ DEĞİRMENİ**

20

İLÇE	İSKELE
BELEDİYE	BÜYÜKKONUK
KÖY	BÜYÜKKONUK
İŞLEV	RESTORASYON GÖRMÜŞ (MÜZE)



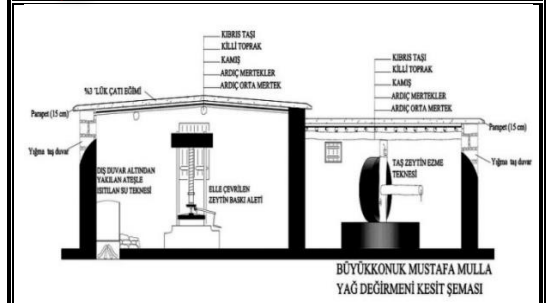
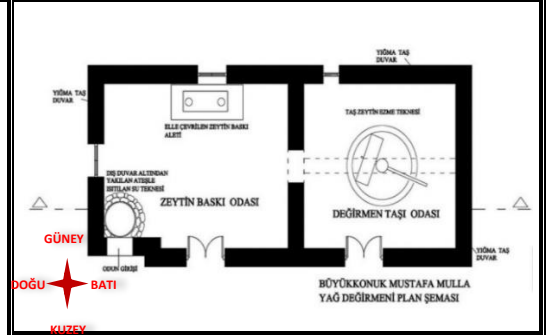
TARİHÇESİ: Değirmen tanıtımında verilen yıla göre 1870’de kurulmuştur. 2008 yılında Halk Sanatları Derneği ve USAID-SAVE iş birliği ile restore edildikten sonra ‘HASDER Değirmen Kültür Evi’ olarak hizmete sunulmuştur.

KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapının özgün formuna sadık kalınarak restore edilmiştir. İçerisinde bulunan zeytin baskı aleti, ezme teknesi ve taşı orijinal olup bakım ve onarımı restorasyon sırasında yapılmıştır.

MİMARİ AÇIKLAMASI: Duvarları 50 cm’lik kerpiç ve taş yığma sistemle, dikdörtgen formunda yapılmıştır. Değirmenin bulunduğu bahçede 2 odalı değirmenci evi ve 2 odalı değirmen bulunmaktadır. Bahçe kapısı girişinin hemen solunda değirmencinin evi, onun yanında tahıl ambarı, girişin sağında kalan yapıda ise zeytin baskı odası ve değirmen taşı odası konumlandırılmıştır. Baskı odasının girişin sol köşesinde yere yakın yerde bulunan ocak gözü, içerideki tekneyi alttan ısıtarak ihtiyaç duyulan sıcak su sağlamak amaçlı kullanılmaktaydı. Bu iki oda arasında geçişi sağlamak içinde 1 kapı bulunmaktadır. İki oda arasında kot farkı verilmiştir. Zeytin baskı odası 50 cm yüksek olup yaklaşık %5’lik bir eğimle kırma olarak, değirmen taşı odası ise düz çatılı yapılmıştır. Bu değirmen Büyükkonuk’taki diğer eski değirmenlerin bazıları gibi çevresindeki yapılarla bitişik değil kendi bahçesi içerisinde değirmenci ve değirmen evi olmak üzere 2 ayrı kütle halinde yapılmıştır. Araştırmalarımıza ve tarihine göre bölgedeki en eski 4 değirmenden 1 de tanesi budur.

Kuzey (Ön) cephe: Baskı odası ile değirmen taşı odalarının 1’er giriş kapısı bulunmaktadır. Ön cephe vaziyette görüldüğü gibi iç bahçeye bakmaktadır. Değirmenci evi ile karşılıklı bulunmaktadır.

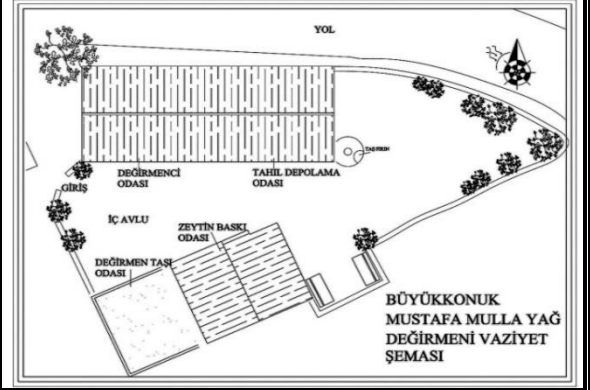
Doğu (Sol) cephe: Bu cephenin baskı odasına açılan 1 penceresi bulunmaktadır.



Güney (Arka) cephe: Baskı odasına açılan dikdörtgen, değirmen taşı odasına açılan kare formlu küçük bir pencere bulunmaktadır.

YAPIM TEKNİKİĞİ: Değirmen ve değirmencinin evinin duvarları 50cm kalınlığında kerpiç, taş yığma sistemle yapılmıştır. Yapı 2 kütle halinde dikdörtgen formundadır. Değirmenci evi düz çatılı, değirmen evinin 2 odası arasında kot farkı verilmiştir. Zeytin baskı odası 50 cm yüksek olup yaklaşık % 5'lik bir eğimle kırma olarak, değirmen taşı odası ise düz çatılı yapılmıştır. Tavanda kullanılan malzemeler sırasıyla ardıç orta mertekler, yatayında ardıç mertekler, kamış, killi toprak ve üzerine Kıbrıs taşı döşenmiştir. 15'er cm'lik Kıbrıs taşından parapetler yapılmıştır. Değirmen evi bölgedeki tarihi kesin olarak bilinen en eski zeytinyağı değirmenidir.

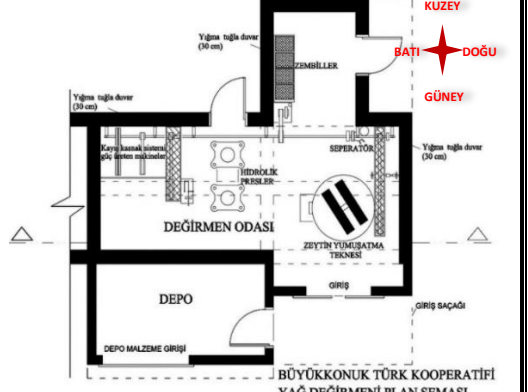
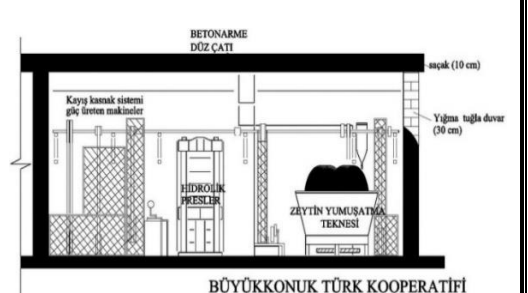
YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Değirmendeki yağ çıkarmakta kullanılan aletler orijinal olup 2008 yılındaki restorasyon sırasında bakım onarımları yapılmış ve ziyarete açılmıştır. İçerisinde taş zeytin ezme teknesi ve ezme taşı, zeytin baskı aleti bulunmaktadır.



Kaynak: HASDER Değirmen Kültür Evi sorumlusu **Bahar Seden** (BÜYÜKKONUK/YENİİSKELE),

Evren A. Fotoğraflar ve şematik planlar (Tarih: 18.02.2014 Salı)

Büyükkonuk Mulla Yağ Değirmeni konumu, İskele İlçesi /KKTC
(<https://www.google.com/earth/>)

KUZAY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ		21
BÜYÜKKONUK TÜRK KOOPERATİFİ YAĞ DEĞİRMENİ		
İLÇE	İSKELE	
BELEDİYE	BÜYÜKKONUK	
KÖY	BÜYÜKKONUK	
İŞLEV	KORUNMUŞ DEĞİRMENİ) (YAĞ	
TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayanlardan aldığımız bilgiye göre 1950 yıllarında yapılmıştır.		
KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı özgün formunda bırakılmamıştır. Kolon, kirişlerin geçişlerinden ve duvar kalınlıkları, kullanılan malzemelerden değirmendeki deponun sonradan eklendiğini anlıyoruz.		
		
MİMARİ AÇIKLAMASI: Değirmenin duvarları 30 cm'lik yığma tuğla sistemle, daha sonradan eklenen depo ve girişin dışa atılan kısmı 25 cm'lik tuğla ile değirmendeki kolon ve kirişler ise betonarme olarak yapılmıştır. Yapı Z formundadır. Değirmenin çatısı düz ve betonarmedir, etrafı 10'ar cm'lik saçaklarla çevrilmiştir. Ana girişin üzeri sonradan eklenen girişteki deponun hizasına kadar, arkada bulunan değirmenin bağlantı odasının sağ cepheye açılan kapısının üzeri 2m uzunluğunda altı destek profilli saçak ile kapatılmıştır. Güney (Ön) cephe: Değirmen odasına girişi sağlayan 2.50 m'lik ana kapı, depoya açılan 2 m'lik malzeme kapısı bu cephede bulunur. Ana girişin üzeri yaklaşık 2.50 m'lik saçakla kapatılmıştır. Ana girişin hemen solunda depoya açılan 1 kapıda bulunmaktadır. Doğu (Sağ) cephe: Değirmen odasının bağlantısı olan şu anda zembillerin muhafaza edildiği bu odaya açılan 1 kapı bulunmaktadır. Kapının üzeri 2m'lik saçak ile kapatılmıştır. Kuzey (Arka) cephe: Değirmen odasına açılan 1 kapıda arka cephede bulunmaktadır.		 BÜYÜKKONUK TÜRK KOOPERATİFİ YAĞ DEĞİRMENİ PLAN ŞEMASI  BÜYÜKKONUK TÜRK KOOPERATİFİ YAĞ DEĞİRMENİ KESİT ŞEMASI

YAPIM TEKNİKİNİĞİ: Yıllar içerisinde ihtiyaca göre eklemeler yapılmıştır. Kolon, kirişlerin geçişlerinden, duvar kalınlıklarından, kullanılan malzemelerden değirmendeki deponun ve girişin yaklaşık 2m öne atılan kısmının sonradan eklendiğini anlıyoruz. Değirmenin duvarları 30 cm'lik yığma tuğla sistemle, daha sonradan eklenen depo ve girişin dışı atılan kısmı 25 cm'lik tuğla ile değirmendeki kolon ve kirişler ise betonarme olarak yapılmıştır. Yapı Z formundadır. Değirmenin düzenli olarak bakımı yapılmak olup iyi durumdadır.

YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Değirmendeki yağ çıkarmakta kullanılan aletler orijinal olup yerlerinde muhafaza edildiğini, sadece eskiyen seperatörün değiştirildiğini diğer aletlerin bakımlarının düzenli olarak yapıldığını öğreniyoruz. Değirmede bulunan aletler zeytin ezme taşları ve teknesi, 2 adet hidrolik pres (baskı aleti) , seperatör, kayış kasnak sistemi ve güç üreten makinelerdir.



KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar ve şematik planlar (19.2.2014)

Büyükkonuk Türk Kooperatifi Yağ Değirmeni konumu, İskele İlçesi /KKTC
(<https://www.google.com/earth/>)

**KUZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ
ZEYKO YAĞ DEĞİRMENİ**

22

İLÇE	GİRNE
BELEDİYE	GİRNE
KÖY	ZEYTİNLİK
İŞLEV	ATIL DURUMDA (BOŞ)



TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayanlardan aldığımız bilgiye göre 1910 yıllarında yapılmıştır.

KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı özgün formunda korunamamıştır. Yapı 20 yıla yakın bir süredir bakımsız halde bırakılmıştır. Bütün çatı örtüsü çökmüş çevre duvarlarının çoğu ya zarar görmüş ya da yıkılmıştır.



MİMARİ AÇIKLAMASI: Değirmenin dış duvarları 50 cm'lik yığma taş sistemle, kare formunda, çatıları kırma olarak yapılmıştır.

Ele aldığımız Kuzey Kıbrıs'taki değirmen örneklerinden farklı olan Zeyko yağ değirmeni İzmir Dikili- Bergama bölgesinde bulunan Bademli zeytinyağı işliği ile ateş bacası, yapım sistemi, ihtiyaç dahilinde eklenen mekanlar bakımından benzer özellikler göstermektedir.

Bademli zeytinyağı işliğinin havza (akarsu) yanına konumlandırılması, bu tip yağhanelerde (değirmen) yağ üretimi için suyun önemini göstermektedir. Buna göre Zeyko yağ değirmeninin kurulduğu dönemde yerleşimin az olduğu bir alana inşa edilmesinin sebebini göstermektedir. Değirmendeki ateş bacasının yakındaki yerleşim alanlarından görünebilmesini ve yağ çıkarmak isteyen köylülerin görüp gelebilmesi bakımından etkisi büyüktür. (Manisa 2010)

Bölgenin en büyük geçim kaynağı olan zeytin bu büyük endüstriyel yağ değirmeninin yapılması için en büyük etken olmuştur.



Yapı 1 güvenlik, 1 danışma, 5 depo, 4 makine odası, 16 ofis ve yardımcı odalar bulunmaktadır. Ofis ve yardımcı odaların yapım tekniğine baktığımızda daha sonradan ihtiyaca göre çoğaltılmış olduğunu, bazı depo odalarına bölmeler yapıldığını görüyoruz. Bademli zeytinyağı işliğindeki bir benzerlikte ihtiyaç ve üretim arttıkça makine odalarına asma katlar yapılmasıdır. Buda bize uzun yıllar hasatın ve üretimin iyi geçtiğini göstermektedir.

Güney (Ön) cephe: Değirmenin iç avlusuna açılan 1 giriş kapısı ve 1 malzeme kapısı vardır. Yardımcı ve ofis odalarına açılan 6 pencere bulunmaktadır.

Doğu (Sağ) cephe: Bu cephede yardımcı ve ofis odalarına açılan 9 pencere, makine odalarına açılan 3 pencere, dikdörtgen formlu 4 tepe penceresi ve 2 kapısı vardır. Ateş bacası bu cephede konumlandırılmıştır.

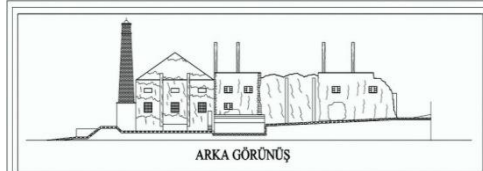
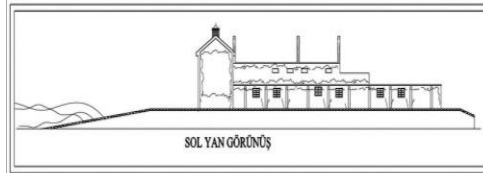
Batı (Sol) cephe: Girişteki malzeme kapısının karşısındaki depolara açılan 6 pencere bulunmaktadır.

Kuzey (Arka) cephe: Yıllar içinde çok hasar gören değirmenin arka cephedeki duvarlarının bir kısmı yıkılmıştır. Makine odasının bu cepheye bakan 3 penceresi, aynı hizada dikdörtgen formlu 3 tepe penceresi bulunmaktadır. Depo odalarının ayakta kalan duvarlarında gördüğümüz kadarıyla 5 pencere bulunmaktadır.

YAPIM TEKNİKİNİĞİ: Değirmenin dış duvarları 50 cm'lik yığma taş sistemle, kare formunda, çatıları kırma olarak yapılmıştır.

Değirmen odalarına bakıldığında depo ve makine odaları 2 katlı L formunda olup iç avluyu ve diğer odaları hakim rüzgardan korur pozisyonda yerleştirilmiş böylece denizden gelen sert rüzgarlardan korunması sağlanmıştır. Girişin sağ köşesinde yardımcı ve ofis odaları, solunda ise malzeme depoları tek katlı yapılmıştır. Yardımcı odaların ve depo odaların içerisindeki bölmeler daha sonradan ihtiyacın artması üzerine eklenmiş olduğunu yapım sistemi kullanılan malzeme sebebi ile anlıyoruz. Çatının kırma oluşu ve çökmüş çatıdan ve yerlerinden anladığımıza göre sırasıyla ahşap mertekler, ahşap plakalar ve oluklu çatı kiremidi ile yaklaşık %30 eğimle yapılmıştır.

YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Değirmendeki aletler kullanılmadığı uzun yıllar içerisinde sökülüştür.





GÜNÜMÜZ KORUNMUŞLUK DURUMU: Zeyko Yağ Değirmeninin envanterinin hazırlandığı Kasım 2012 tarihinden 7 ay sonra Mayıs 2013’de değirmen yapısı ve içerisinde bulunan arazi 49 yıllığına içerisine otel yapılmak üzere bir şirkete kiralanmıştır. 2015’de inşaatına başlanan otel için ana değirmen binası yıkılmış sadece ateş bacası mevcutta bırakılmıştır.

KAYNAK: Zeyko yağ değirmeni vaziyet planı, plan ve görünüşler. **A. Gertik** (2012)
K. Manisa, B. Yeşilyurt ‘Endüstri Mirası Olarak Dikili-Bergama Bölgesindeki Eski Zeytinyağı İşlikleri Ve Mimari Özellikleri’ makalesi, Ege Mimarlık Dergisi, Eylül (2013)
Evren A. Fotoğraflar (26.11.2012), güncel fotoğraf (12.01.2017)
Zeyko (Zeytinlik) Yağ Değirmeni konumu, Girne İlçesi /KKTC (<https://www.google.com/earth/>)
‘ZEYKO gitti.’ 31 Mayıs 2013 tarihli haber (<http://www.adabasini.com/haber/zeyko-gitti-13611.html>)
‘Zeyko Yağ Fabrikası otel oluyor!’ 08 Ekim 2015 tarihli haber (<http://www.yeniduzen.com/zeyko-yag-fabrikasi-otel-oluyor-56843h.htm>)
‘Zeyko Yağ Fabrikası’nın sadece bacası kaldı!’ 03 Ağustos 2016 tarihli haber (<http://www.gundemkibris.com/zeyko-yag-fabrikasinin-sadece-bacasi-kaldi-183332h.htm>)

**KUZAY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ
DİPKARPAZ YAĞ DEĞİRMENİ**

23

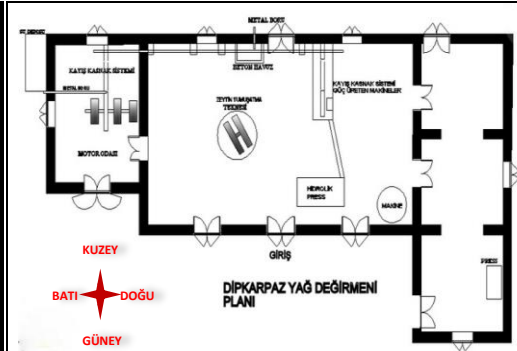
İLÇE	İSKELE
BELEDİYE	DİPKARPAZ
KÖY	DİPKARPAZ
İŞLEV	RESTORASYON GÖRMÜŞ MÜZE



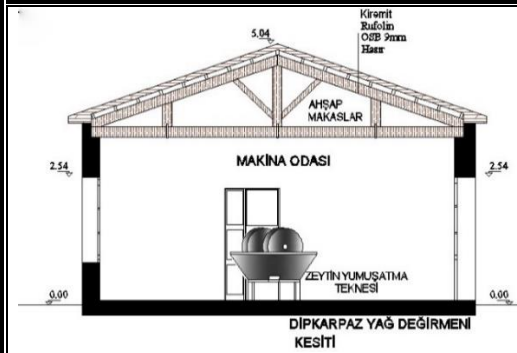
TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayan yaşlılardan aldığımız bilgiye göre 1930lu yıllarda yapıldığı düşünülüyor.

KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapının özgün formu korunmuş fakat bakımsız bırakılmıştır. 2011 yılındaki restorasyonla özgün yapısına sadık kalınarak bakımı yapılmıştır.

MİMARİ AÇIKLAMASI: Değirmen 1 makine odası, 1 motor odası ve 3 yardımcı odadan oluşmaktadır. Ahşap makaslar ile geçilen çatının üzeri çinko saclar ile kapatılmış üzerine kiremit döşenmiş. Fakat zamanla ağırlığı kaldıramayan bakımsızlıktan çürüyen ahşap makaslı çatı çökmüştür. Yaklaşık 5 yıl öncesine kadar işletilen değirmen mekanizmaları bu zamana kadar hiç kullanılmamıştır. 2011 yılında Planlama dairesinin başlattığı restorasyonla mekanizmalar ve yapı bakım görmüş, yeniden işler hale getirilmiş ve turistlere açılmıştır.



Güney (Ön) cephe: Değirmenin ön cephesinde makine odasına açılan 3 kapı, motor odasına açılan 1 kapı ve yardımcı odaya açılan 1 kapı, 1 adet pencere bulunmaktadır. Restorasyondan önce ön cephenin taşları dış etkenlerden aşınmış ve yer yer taşlarda kaymalar oluşmuştur.



Kuzey (Arka) cephe: Makine odasına bakan 1 kapı 2 pencere, motor odasından açılan 1 pencere ve yardımcı odaya açılan 1 adet kapı bulunmaktadır.

Doğu (Sağ) cephe: Sağ cephede yardımcı odalara açılan 1 pencere bulunmaktadır.

Batı (Sol) cephe: Motor odasının bulunduğu sol cephede 1 pencere ve değirmenin su ihtiyacını karşılamak için sonradan eklenen küçük bir su deposu da bulunmaktadır.

Değirmenin kapı ve pencereleri iç mekanizmanın zarar görmemesi için tuğla ile örülmüştür.



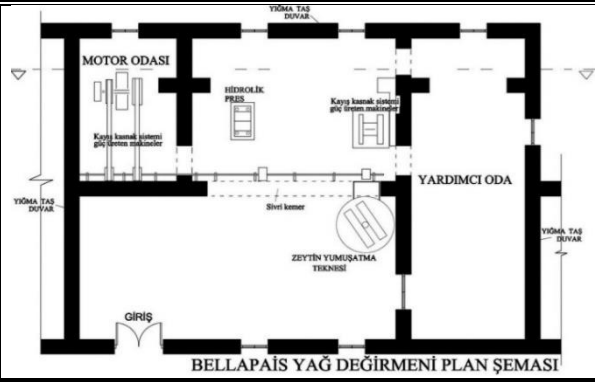
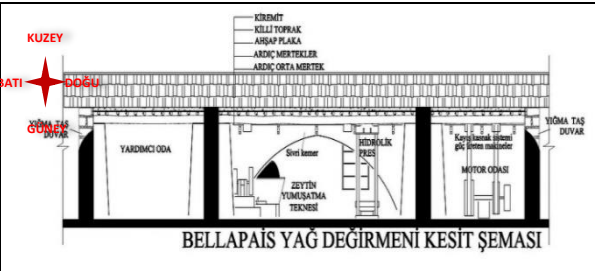
YAPIM TEKNİKİNİĞİ: Değirmen 50 cm'lik yığma taş olarak inşa edilmiştir. Çatı ahşap makaslar ile geçilmiş üzeri çinko saclar ile kapatılmış sonra kiremit döşenmiştir. Fakat kullanılmadığı yıllar içerisinde bakımsızlıktan çatı ahşapları çürümüş ve çökmüştür. Makine ve yardımcı odalar beşik çatı, motor odası çatısı ise tek yöne %10 eğimli olarak yapılmıştır.

YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Değirmendeki yağ çıkarma aletleri orijinal olup yerlerinde muhafaza edilmişlerdir. Restorasyon sonrası yapılan bakım sayesinde yeniden işler duruma getirilmiştir.



KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar,
Soyel N. Rölöve çizimleri, planlama dairesi (15.10.2011)
Dipkarpaz Yağ Değirmeni konumu, İskele İlçesi /KKTC (<https://www.google.com/earth/>)

KUZAY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ BELLAPAIŞ YAĞ DEĞİRMENİ		24
İLÇE	GİRNE	
BELEDİYE	GİRNE	
KÖY	BEYLERBEYİ	
İŞLEV	RESTORASYON GÖRMÜŞ (MÜZE)	
TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayanlardan aldığımız bilgiye göre 1920 yıllarında yapılmıştır.		
KORUNMUŞLUK DURUMU: 2011 yapının özgün formuna sadık kalınarak restore edilmiştir. İçerisinde bulunan zeytin baskı (pres) aleti, kayış kasnak sistemi, ezme teknesi ve taşı orijinal olup bakım ve onarımı restorasyon sırasında yapılmış fakat yeniden çalışması sağlanamamıştır.		
MİMARİ AÇIKLAMASI: Duvarlar 50 cm'lik yığma taş sistemle yapılmış ve kare formudur. Çatı öne ve arkaya yaklaşık %10'luk eğimle kırma olarak yapılmıştır. Değirmenin Sağ ve solda devam eden yapı ön ve arka cephede 10'ar cm'lik saçak bırakılmıştır. Kare formlu yapıyı ortadan bölen sivri kemer ve devam eden duvar çatıyı taşıyıcı görevi de görmektedir. Değirmen giriş odası, pres odası, motor odası ve yardımcı oda olarak 4 odadan oluşmaktadır. Bütün geçişler pres odasından sağlanmakta olup yardımcı odadan 2, motor odasından 1, giriş odasından 1se bir sivri kemer ile bağlantı sağlanmıştır. Ayrıca yardımcı odadan giriş odasına iç duvardan 1 pencere bulunmaktadır. 2011 yılında planlama dairesinin başlattığı restorasyon ile değirmen ziyarete açılmıştır.		
Güney (Ön) cephe: Değirmenin giriş odasına açılan ana giriş kapısı ve 2 pencere bulunmaktadır.		
Kuzey (Arka) cephe: Pres odasından 2, motor odasından 1 ve yardımcı odadan 1 pencere arka cephede bulunmaktadır.		


YAPIM TEKNİKİNİĞİ: Duvarlar 50 cm'lik yığma taş sistemle yapılmış ve kare formudur. Çatı öne ve arkaya yaklaşık % 10'luk eğimle kırma olarak yapılmıştır. Restorasyon sırasında çatıda aslına uygun şekilde eksik kalan yerleri tamamlanmış ve taşıyıcılığı güçlendirilmiştir. Kare formu yapının tam ortasından geçen ve çatıyı taşıyan duvara saplanan orta taşıyıcı mertekler, yatayda eklenen ardıc mertekler üzerinde ahşap plakalar, killi toprak ve kiremit döşenmiştir. Değirmenin pres odası, yardımcı odası ve motor odasında bulunan çift taraflı yığma taş dikmeler çatı eğimine denk getirilerek çatıya destek görevi görmüştür.



YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Değirmendeki yağ çıkarmakta kullanılan aletler orijinal olup yerlerinde muhafaza edilmiş 2011 yılındaki restorasyonla bakım onarımı yapılmış fakat tekrar işler duruma getirilememiştir. Değirmede zeytin ezme taşları ve teknesi, 1 hidrolik pres (baskı aleti), kayış kasnak sistemi ve güç üreten makineler bulunmaktadır.



KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar ve şematik planlar (5.1.2011)
Bellapais Yağ Değirmeni konumu, Girne İlçesi /KKTC (<https://www.google.com/earth/>)

KUZAY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ ARAPKÖY YAĞ DEĞİRMENİ		25
İLÇE	GİRNE	
BELEDİYE	ÇATALKÖY	
KÖY	ARAPKÖY	
İŞLEV	ATIL DURUMDA (BOŞ)	
TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayanlardan aldığımız bilgiye göre 1950 yıllarında yapılmıştır.		
KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı özgün formunda korunmuştur. Son birkaç yıldan beri hasat azlığı sebebiyle kullanılmamaya başlamıştır.		
MİMARİ AÇIKLAMASI: Duvarlar 50 cm'lik yığma taş sistemle yapılmış ve kare formudur. Çatı düz olup yapıyı çevreleyen 10 cm'lik saçaklar bırakılmıştır. İçerisine giremediğimiz yapının sağ arka penceresinin aralığından gördüğümüz kadarıyla içeriside sol arka köşede birde küçük yardımcı bir odası bulunmaktadır. Kullanıldığı yıllar içerisinde yapım sisteminden farklı olarak tavandan çıkan kolon filizlerinden anladığımız kadarıyla yapıya 2 kolon ve onları bağlayan kiriş eklenmiştir.		
Batı (Ön) cephe: Değirmenin ana girişi ve 2 penceresi bulunmaktadır.		
Güney (Sağ) cephe: Bu cephede 2 pencere bulunmaktadır. Değirmenin içerisine bakabildiğimiz pencere bu cephededir.		
Kuzey (Sol) cephe: Sağ cephedeki pencerelerin hizasında 2 pencere bulunmaktadır.		
Doğu (Arka) cephe: Değirmenin 2. girişi ve 1 penceresi bu cephede bulunmaktadır.		
YAPIM TEKNİKİNİĞİ: Duvarlar 50 cm'lik yığma taş sistemle yapılmış ve kare formudur. Yapının Kıbrıs taşından düz çatısı ve yapıyı çevreleyen 10ar cm'lik saçaklar bırakılmıştır.		
YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Değirmendeki yağ çıkarmakta kullanılan aletler hakkında içerisine tam olarak giremediği için yeterince bilgi edinilememiştir. Çevrede yaşayanlardan aldığımız bilgiye göre değirmen içerisindeki aletlerin hepsinin tam ve çalışır durumda olduğu fakat hasat azlığı sebebiyle son birkaç yıldır işletilmemektedir.		
KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar (13.4.2013) Arapköy Yağ Değirmeni konumu, Girne İlçesi /KKTC (https://www.google.com/earth/)		

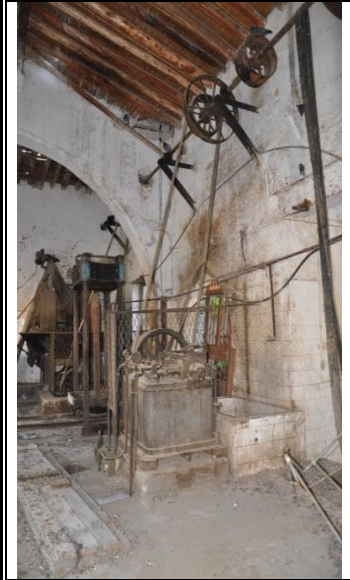
KUZAY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ BELLAPAIŞ KOOPERATİFİ YAĞ DEĞİRMENİ		26
İLÇE	GİRNE	
BELEDİYE	GİRNE	
KÖY	BEYLERBEYİ	
İŞLEV	ATIL DURUMDA (BOŞ)	
TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayanlardan aldığımız bilgiye göre 1930 yıllarında yapılmıştır.		
KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı özgün formunda korunmuştur. Hala kooperatifin himayesinde bulunan değirmen kapalı tutulmaktadır.		
MİMARİ AÇIKLAMASI: Duvarlar 50 cm'lik yığma taş sistemle yapılmış ve dikdörtgen formludur. Çatı ön ve arka yönler doğru eğim verilerek kırma olarak yapılmıştır. Yine bu yönlerde 10 cm'lik saçaklar bırakılmıştır. Değirmenin içerisine girilemediği için gözlemlenememiştir. Kuzey (Ön) cephe: Değirmenin ana girişi ve 2 penceresi bulunmaktadır. Doğu (Sağ) cephe: Bu cephede 2 pencere 1 kapı ve 1 kare formlu tepe penceresi bulunmaktadır. Batı (Sol) cephe: Evler değirmene bitişik şekilde devam etmektedir. Güney (Arka) cephe: Bu cephe komşu evin bahçesine bakmaktadır. YAPIM TEKNİKİĞİ: Yapı duvarları 50 cm'lik yığma taş sistemle yapılmış ve dikdörtgen formludur. Çatı ön ve arka yönler doğru eğim verilerek kırma olarak yapılmıştır. Yine bu yönlerde 10 cm'lik saçaklar bırakılmıştır. Çatı saçak hizasından bakıldığında çatı tepe noktasına kadar örülen taşlar çatının tadilatından geçtiğini veya sonradan eğimli çatıya dönüştürüldüğü izlenimini vermektedir. YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Değirmendeki yağ çıkarmakta kullanılan aletler hakkında içerisine giremediği için yeterince bilgi edinilememiştir. Hala kooperatifin olan değirmen kapalı tutulmaktadır.		
KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar (13.4.2013) Bellapais Kooperatifi Yağ Değirmeni konumu, Girne İlçesi /KKTC		

KUZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ ÇATALKÖY YAĞ DEĞİRMENİ		27
İLÇE	GİRNE	
BELEDİYE	ÇATALKÖY	
KÖY	ÇATALKÖY	
İŞLEV	RESTORASYON GÖRMÜŞ (KÖY EĞİTİM MERKEZİ)	
TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayanlardan öğrendiğimiz bilgiye göre 1920 yıllarında yapılmıştır.		
KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı özgün halinde korunamamıştır. Yıllar sonra binanın restorasyonu yapılarak köy eğitim merkezi olarak hizmet görmeye devam etmiştir.		
MİMARİ AÇIKLAMASI: Geleneksel Türk evi mimarisinde olan değirmen uzun yıllar çalıştırılmamış, aletleri çıkarıp atılmıştır. Daha sonra belediyenin yürüttüğü restorasyonla değirmen binası restore edilmiş, köy eğitim merkezine dönüştürülmüştür. Doğu (Ön) cephe: Yola bakan cephede zeminde 1 kapı 1 pencere, üst katta ise yine 1 balkon kapısı ve 1 penceresi bulunmaktadır. Değirmenin sağında ve solunda devam eden evler bulunmaktadır.		
YAPIM TEKNİKİNİĞİ: İncelenemedi.		
YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Yağ çıkarmakta kullanılan aletler yapının bakımsız bırakıldığı yıllarda atılmıştır.		
KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar (13.4.2013) Çatalköy Yağ Değirmeni konumu, Girne İlçesi /KKTC (https://www.google.com/earth/)		

KUZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ ESENTEPE YAĞ DEĞİRMENİ		28
İLÇE	GİRNE	
BELEDİYE	ESENTEPE	
KÖY	ESENTEPE	
İŞLEV	ATIL DURUMDA (BOŞ)	
TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayanlardan aldığımız bilgiye göre 1930 yıllarında yapılmıştır.		
KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı özgün formunda korunamamıştır. Değirmenin arka yardımcı odası çökmüş, bazı kapı ve pencereler zarar görmüştür.		
MİMARİ AÇIKLAMASI: Duvarları 50 cm'lik kerpiç ve taş yığma sistemle, L formunda yapılmıştır. Değirmenin şu an mevcutta 1 değirmen odası, 1 motor odası, 1 ofis odası, arka cephede görünen çatısı yıkılmış yardımcı odası ve üst katta da bir yardımcı odası bulunmaktadır. Girişin hemen solundan çıkan merdivenlerle değirmenci odasına çıkış, merdivenlerin hemen yanındaki kapıdan ise ofis odasına giriş vardır. Girişin tam karşısında yardımcı odaya açılan 1 kapı ve hemen sağında motor odasına açılan 1 kapı daha bulunmaktadır. Bütün odalara bağlantı değirmen odasından sağlanmaktadır. Değirmen odası ve üst kattaki yardımcı odanın çatıları kırma olarak, arka cephede kalan motor odası ve yardımcı odanın çatıları düz yapılmıştır.		
		
		
		

YAPIM TEKNİKİNİĞİ: Duvarları 50 cm'lik kerpiç ve taş yığma sistemle, L formunda yapılmıştır. Girişin hemen sağında yukarıdaki yardımcı odayı taşıyıcı görevi üstlenen geniş bir sivri kemer bulunmaktadır. Girişin karşısında yardımcı odaya açılan başlangıç noktası yer olan 2 m'lik bir sivri kemerli kapı bulunmaktadır. Değirmen odasının ve üst kattaki odanın çatısı kırma olarak yapılmıştır. Kırma çatıda I tipi orta demir kiriş üzerine sırasıyla ardıc mertekler, kamyş, killi toprak ve oluklu kiremitler döşenmiştir. Düz çatılarda ise aynı malzemeler kullanılmış ve düz olarak yapılmıştır. Yapıyı 10'ar cm'lik Kıbrıs taşından parapetler çevrelemiştir.

YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Değirmendeki aletler orijinal olup yerlerinde muhafaza edilmişlerdir. Kapı ve pencereler sadece parmaklık demirleri ile kapatıldığı için dış etkenlerden etkilenmiş ve aletler çok bakımsız bırakılmıştır. 10 yıldan fazla zamandır kullanılmayan değirmende zeytin ezme teknesi ve taşları, 2 pres (baskı aleti), güç üreten makineler ve kayış kasnak sisteminin parçaları bulunmaktadır.



KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar (13.4.2013)
Esentepe Yağ Değirmeni konumu, Girne İlçesi /KKTC (<https://www.google.com/earth/>)

KUZAY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ YAĞ DEĞİRMENLERİ OZANKÖY YAĞ DEĞİRMENİ		29
İLÇE	GİRNE	
BELEDİYE	GİRNE	
KÖY	OZANKÖY	
İŞLEV	KORUNMUŞ (YAĞ DEĞİRMENİ)	
TARİHÇESİ: Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamıştır. Bölgede yaşayanlardan aldığımız bilgiye göre 1960 yıllarında yapılmıştır.		
KORUNMUŞLUK DURUMU: Yapı özgün formunda korunmuştur, fakat içerisindeki yağ çıkarmakta kullanılan aletler değiştirilip elektrikli sistemde makinalar yerleştirilmiştir. Değirmen hala hasat dönemlerinde çalıştırılmaktadır.		
MİMARİ AÇIKLAMASI: 50 cm'lik yığma taş olan duvarları ve çatısı daha sonradan eklenen betonarme kolon ve kirişlerle desteklenmiştir. Dikdörtgen formu ve düz çatılıdır. Değirmen tek odadan oluşmaktadır. Güney (Ön) cephe: Değirmenin ana girişi ve kapının her iki yanında 1'er penceresi bulunmaktadır. Batı (Sol) cephe: Sağ cephedeki pencereler hizasında 2 pencere bulunmaktadır. Kuzey (Arka) cephe: Arkaya açılan bir kapı üzerinde ve aynı hizada 2 pencere ve sağ köşede kalan dikdörtgen formu 1 tepe penceresi bulunmaktadır. YAPIM TEKNİKİĞİ: Yapı 50 cm'lik yığma taş olan duvarlar ve çatı, daha sonra eklenen betonarme kolon ve kirişler ile desteklenmiştir. Dikdörtgen formu düz çatılı olan değirmen yanındaki binalarla bitişik konumlandırılmıştır. Diğer yapılardan yüksek kotta olan değirmenin 100/120' lik pencereleri tavan bitimine yakın yerleştirilmiş ve yapının 3 yandan ışık alabilmesi sağlanmıştır. Bütün pencereler aynı yükseklikte yerleştirilmiştir.		
YAĞ ÇIKARMAKTA KULLANILAN ALETLER: Değirmendeki yağ çıkarmakta kullanılan aletler içerisinde boşa görünen kayış kasnak sistemi desteklerinden anlaşılacağı gibi daha sonradan değiştirilmiş ve elektrikli sistemde makinalar yerleştirilmiştir.		
KAYNAK: Evren A. Fotoğraflar (13.4.2013) Ozanköy Yağ Değirmeni konumu, Girne İlçesi /KKTC (https://www.google.com/earth/)		

BÖLÜM 4

ZEYTİNYAĞI MÜZE ÖRNEKLERİ

4.1 Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Sergi Alanı (Davutlar, Kuşadası/ İzmir):



Şekil 4.1.1: Oleatrium zeytin ve zeytinyağı tarihi sergi alanı (Evren A. arşiv,9.6.2013)

Gürsel-Hasan Tonbul'un sahip olduğu ve zeytinyağının tarihçesini anlatan “Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Sergi Alanı” Davutlar Köyü’nde (Kuşadası) açılmıştır. Müzede sergilenen materyallerin %80’i orijinal olup 30 yıllık bir sürecin birikimidir. Bu değerli koleksiyon bölüm bölüm ayrılarak cansız model insanlarla birlikte o dönemin yağ çıkarma teknikleri canlandırılmış ve ziyaretçiler için tabiri caizse geçmişte yolculuk fırsatı sağlanmıştır.

On iki İon kentinden biri Klazomenai’de yaşayan İonlar’ın inşa ettiği, işlettiği ve Dünya’da bugüne kadar keşfedilen ‘üç gözlü yağ ayırıştırma’ tekniğine sahip en eski zeytinyağı değirmeninin işleyişi aslına uygun şekilde tasarlanarak sergilenmektedir.

Oleatrium zeytin ve zeytinyağı tarihi sergi alanı 10 bölümden oluşmaktadır.

Bunlar:

- 1) İon Dönemi (orijinali Urla/Klazomenai’de sergilenen) işlik modeli, (Şekil 4.1.2)
- 2) Geçiş dönemi (durgun-her daim dönem) /Kadim Dönem,
- 3) Aydınlatma Alanı,
- 4) Roma Dönemi,
- 5) Roma Hamamı,
- 6) Erken Bizans/ Geç Roma Dönemi,
- 7) Genel Sunum,
- 8) Geç Bizans/ Erken Osmanlı Dönemi,
- 9) Erken sanayi dönemi (buhar ve dizel makineler), (Şekil 4.1.3)
- 10) Elektrikli dönem/ (geleneksel taş baskı sulu sistemler), (Şekil 4.1.4)
- 11) Bölüm/salon zeytinyağının bilinen üretim geçmişi süresince kullanılmış araç/gereç ve yöntemlerini sergilemektedir. (Şekil 4.1.5)
- 12) Son bölüm üzüm ve şarap ile ilgili araç/gereç ve yöntemlerin sergilendiği alandır.



Şekil 4.1.2: İon Dönemi işlik modeli, Oleatrium, İzmir (Evren A. arşiv, 9.6.2013)



Şekil 4.1.3: Erken sanayi dönemi buhar kazanı Oleatrium, İzmir (Evren A. arşiv, 9.6.2013)



Şekil 4.1.4: Elektrikli dönem zeytin yumuşatma tekneleri. Oleatrium, İzmir (Evren A. arşiv, 9.6.2013)



Şekil 4.1.5: Zeytin presleri (baskı aletleri) toplu sunum. Oleatrium, İzmir (Evren A. arşiv, 9.6.2013)

4.2 Museo dell'Olio (Cenova/ İtalya):

Kuşadası'ndaki Oleatrium açıldıktan sonra 2. En büyük zeytinyağı değirmen müzesi olmuştur. Cenova'da Carli Kardeşler grubunun müdürlük binası olarak kullanılan 'Art Nouveau' tarzı binada, uzun yıllar süresince bir araya getirilen çok değerli bir koleksiyon sergileniyor.



Şekil 4.2.1: Museo dell'Olio sergi alanında zeytin ezme taşı, sonsuz vidalı pres ve çark sisteminin bütün halinde bir görünüşü. (www.zeytinportali.com Museo dell'Olio) (15.3.2013)



Şekil 4.2.2: Zemine bağlı vidalı pres. (www.zeytinportali.com Museo dell'Olivo) (15.3.2013)



Şekil 4.2.3: Sonsuz vidalı presin kullanımının canlandırılması. (www.zeytinportali.com Museodell'Olivo, 15.03.2013)

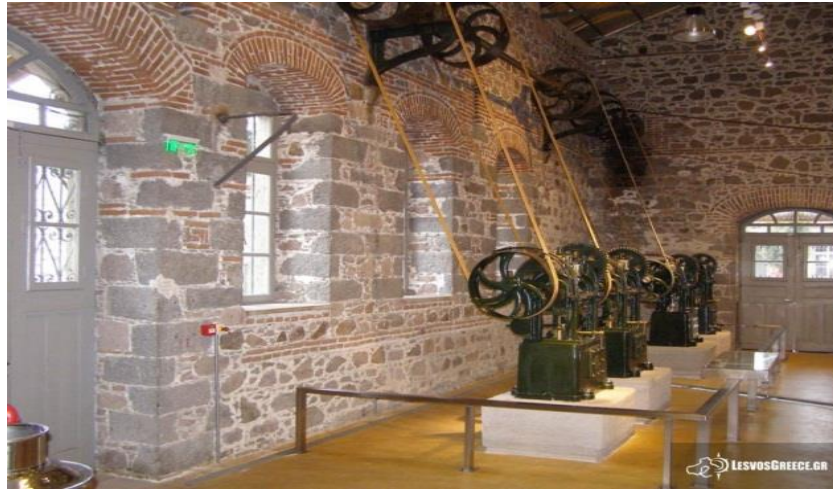
4.3 Midilli Zeytinyağı Müzesi (Aya Paraskevi/ Midilli Adası):

Yunanistan'da zeytinyağı sanayii ile ilgili on iki adet müze vardır. Zeytinyağı ile birlikte peynirleri ile ün salmış Aya Paraskevi Köyü'ndeki (Midilli Adası) tarihi zeytin değirmeni

ülkedeki en büyük değirmendir. Ülkenin Sparta ve Girit şehirlerinde de zeytinyağı müzeleri bulunmaktadır.



Şekil 4.3.1: Presler (www.lesvosgreece.gr , Midilli Zeytinyağı Müzesi, 15.03.2013)



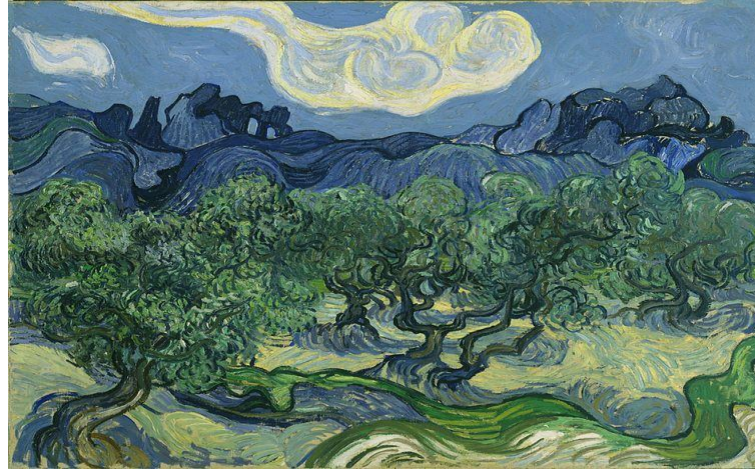
Şekil 4.3.2: Güç üreten makinalar, kayış kasnak sistemi (www.lesvosgreece.gr, Midilli zeytinyağı Müzesi, 15.03.2013)

4.4 Le Muse de l'Olivier (Nylons / Marsilya):

Marsilya'ya yakın Nylons'daki bu müzede, zeytin ağacının kültürel özelliklerine ilişkin neredeyse her şey sergilenmektedir. (Şekil 4.4.1) Van Gogh Amsterdam'da sergilenen 'Zeytin Ağaçları' tablosunu burada yapmıştır. (Şekil 4.4.2)



Şekil 4.4.1: 1. Zeytin yumuşatma teknesi 2. Pres (baskı aleti)
(<http://www.guideweb.com/musee/olivier>, 26.03.2014)



Şekil 4.4.2: Van Gogh - Zeytin Ağaçları, Museum of Modern Art
New York (tr.wikipedia.org) (24.02.2014)

4.5 Lübnan Zeytinyağı ve Sabun Müzesi (Lübnan):

İstanbul Arkeoloji Müzesi'nde sergiye sunulan İskender Lahdi'nin bulunduğu Sidon Saida'da ve Memlûklar zamanından kalan tarihi bir binada bölgenin en eski zeytinyağı değirmeni bulunmakta ve halen sabun üretilmektedir.

BÖLÜM 5

KKTC'DEKİ ZEYTİNYAĞI DEĞİRMENLERİNİN DEĞERLENDİRİLME ÖNERİ PROJELERİ

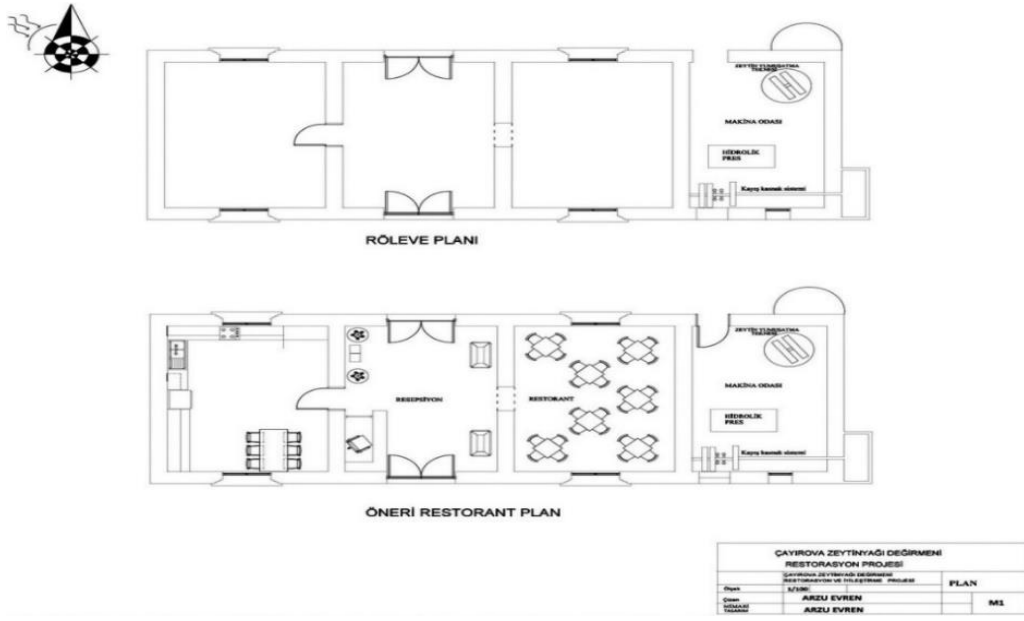
5.1 Çayırova Köyiçi Yağ Değirmeni için Öneri Restoran Projesi

Çayırova Köyü Karpaz Yarımadası üzerinde Gazi Mağusa boğazına yakın bir yerde bulunmaktadır. Denize uzanan sıralı tepelerin eteklerinde kurulmuş bir köydür. Civar köylerde de olduğu gibi 1920'li yıllarda insanlar geçimini tarımla sağlamaktaydı. Tarım açısından en yaygın bulunan harnup ve zeytin ağaçları yabani yetiştigi gibi aşılmanın yaygınlaşmış olması ile verimlerini arttırmış ve bu ağaçların yetiştirilmesi yaygın hale gelir olmuştur.

Önemli geçim kaynağı olan zeytin ağacından alınan verim arttıkça insanların zeytinlerini işlemek için değirmenlere ihtiyacı da artmıştır.

Köy içerisinde bulunan bu yağ değirmeni döneminin örneklerinden farklı olarak buharla çalışıyor olmasıdır. Bağlı olduğu 3 odalı konutun yapım tekniği cephe bezemeleri açısından, köyün Karpaz Anayolu üzerinde bulunması ve değirmenin bağlı bulunduğu konutun restore edilmesinin uygun olması ideal bir öneri projesi için yeterli olmuştur.

Öneri Projesi için yapının rölövesi alınmış, cephe bezemeleri aslına uygun şekilde bırakılmıştır. Bu çalışmadaki amaç eski işlevi konut olan yapı, yeni işlev olarak restoran olması, değirmenin bakımının yapılması yeniden işler hale getirilerek sergi için kullanılması ile bölgeye iyi bir yapının tekrardan kazanılmasını sağlamaktır.



Şekil 5.1.1: Çayırova Köyiçi Yağ Değirmeni planları

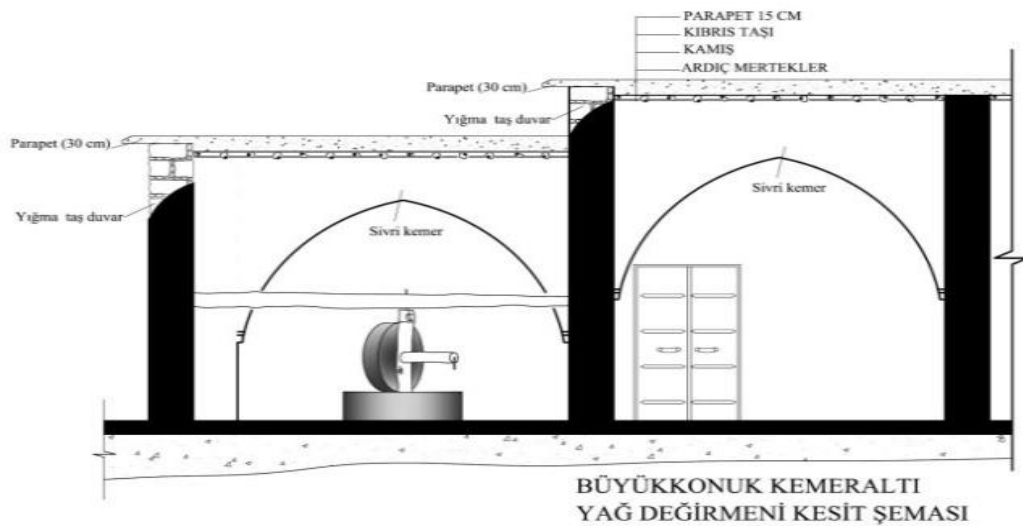


Şekil 5.1.2: Çayırova Köyiçi Yağ Değirmeni görüntüleri

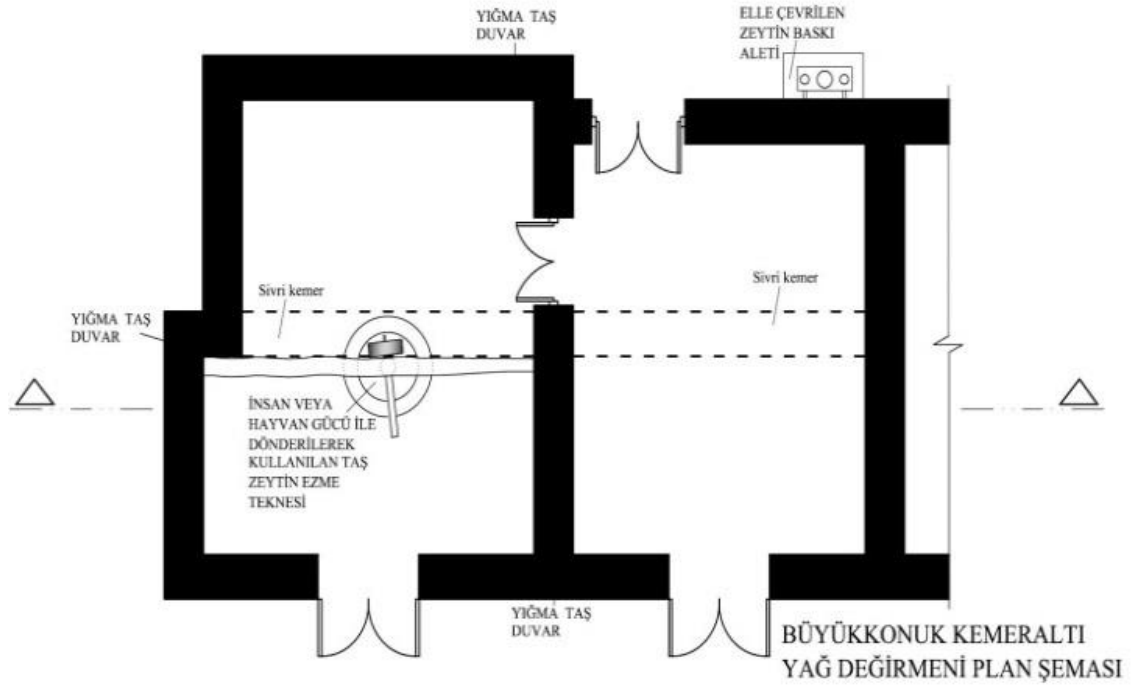
Kuzey Kıbrıs genelinde hazırlanan yağ değirmenleri envanterinin yedi tanesi Büyükkonuk'ta bulunmaktadır. Bu değirmenlerin sadece bir tanesi restorasyon geçirmiş ve müze olarak ziyarete açılmıştır.

Tarihi ve mimari yapısı nedeni ile müze ve zeytinyağı imalathanesi öneri projesi olarak hazırlamaya uygun bulunan bir diğer yağ değirmeni Büyükkonuk Kemeraltı Yağ Değirmeni'dir. Değirmenin giriş kapısının kilit taşının üzerinde yazan tarihe göre değirmen 1919 yılında yapılmıştır. Yanında bulunan yardımcı odanın kilit taşında ise 1920 tarihi yazmaktadır.

Kuzey Kıbrıs'taki diğer örneklerinden farklı olarak tarihi itibari ile hayvan ve insan gücü ile döndürülen zeytin ezme teknesinin bulunması ve geleneksel yağ çıkarma tekniklerinin gelecek nesillere aktarılması öneri projesinin başlıca sebeplerindendir. Her yıl Mayıs ve Ekim aylarında yapılan Eko Köy etkinlikleri dahilinde Kıbrıs'a özgü geleneksel yağ çıkarma tekniklerini yerli ve yabancı ziyaretçilerine hem bu tekniği yaşatarak hem de bu teknikle çıkarılan ürünleri satarak gelir edilebilmesi bu geleneksel tekniğin canlı tutulmasını amaçlamaktadır.



Şekil 5.3.1: Büyükkonuk Kemeraltı Yağ Değirmeni kesit şeması



Şekil 5.3.2: Büyükkonuk Kemeraltı Yağ Değirmeni plan şeması

5.4 Esentepe Yağ Değirmeni için Öneri Değirmen Ürünleri Sergi ve Satış Projesi;

Girne'nin Doğu kesiminde Kuzey sahil yolu üzerinde bulunan Esentepe Köyü BeşParmak Dağları eteklerinde kurulmuştur. Güzelliğiyle denize yakınlığı nedeni ile yerli ve yabancı birçok yatırımcının gözdesi haline gelmiştir. Mevsimine göre zerdali üretimi yapılan köyde 2008 yılından günümüze kadar Mayıs ayının sonu Haziran ayının başını kapsayan on gün süren 'Geleneksel Zerdali Festivali' yapılmaktadır. Festival birçok yerli ve yabancı ziyaretçiyi ve katılımcıyı ağırlayan köy halkı için çok önemli tanıtım ve gelir kaynağı haline gelmiştir.

Köyde birçok tarihi yapı bulunmaktadır. Bunlardan biri de envanterleri tutulan değirmenlerden 'Esentepe Yağ Değirmeni'dir. Yapım yılı ile ilgili hiçbir belgeye rastlanmamış olup bölgede yaşayanlardan alınan bilgiye göre 1930 yıllarında yapılmıştır. Duvarları 50 cm'lik kerpiç ve taş yığma sistemde, L formundadır.

Esentepe Yağ Değirmeni eski işlevine uygun olarak değirmen ürünleri sergi ve satış yeri öneri projesi olarak düşünülmüştür. Amaç bu tarihi yapının yok olmasını önlemek, köyde her yıl düzenlenen Geleneksel Zerdali Festivali kapsamında bölgede yetişen ürünlerin sergileme, zeytinyağının geleneksel sıkım tekniklerini göstererek unutulmamasını sağlamak ve ürünlerinin satışını yapmaktır.



Şekil 5.4.1: Esentepe Zeytinyağı Değirmeni çizimi.



Şekil 5.4.2: Esentepe Zeytinyağı Değirmeninin içinden bir görünüş.

BÖLÜM 6

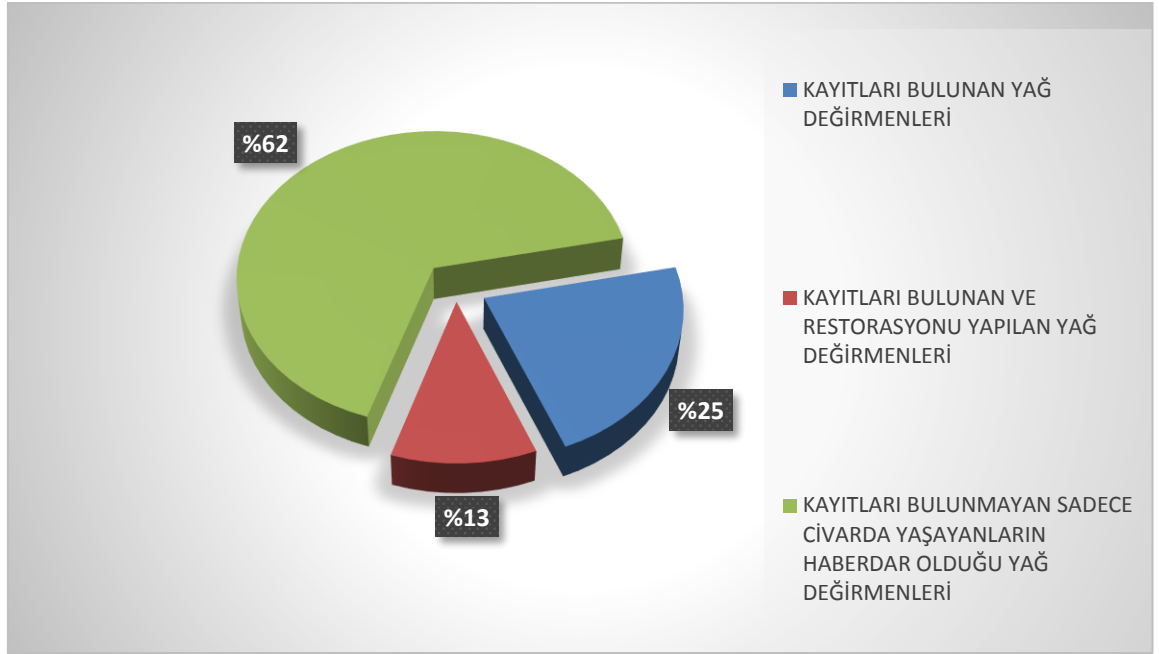
SONUÇ- DEĞERLENDİRME

Kıbrıs'ın kuzeyi coğrafi konum itibariyle oldukça zengin tarihsel verilere ve bitki örtüsüne sahiptir. Bu zenginliklerden 1 tanesi de zeytin ağacıdır. Adamız için en önemli geçim kaynağı olan zeytin üretimi ve işlenmesi için yıllar boyunca teknikler geliştirilmiş, değirmenler kurulmuş ve bu yapıların günümüze kadar gelmesi bir ölçüde sağlanmıştır.

Bu tezde hedeflendiği gibi günümüze kadar ulaşabilen tarihi değeri bulunan değirmen yapılarının ve yağ çıkarmada kullanılan aletlerin mevcut durumları, yapım teknikleri, cephe durumları, kullanılabilirlikleri, tarihsel geçmişleri ve en önemlisi gelecek mirası açısından envanter kayıtlarının tutulması ve listelenmesi sağlanmıştır.

Kuzey Kıbrıs genelinde incelemeler yapılırken fark edildi ki bulunan değirmen yapılarının %62'sinin internet ortamında veya herhangi bir kayıta isimleri bulunamamıştır. Her köyü tek tek gezerek, orada yaşayan yaşlılardan alınan bilgilerle civardaki bulunan değirmenlere de ulaşılmıştır.

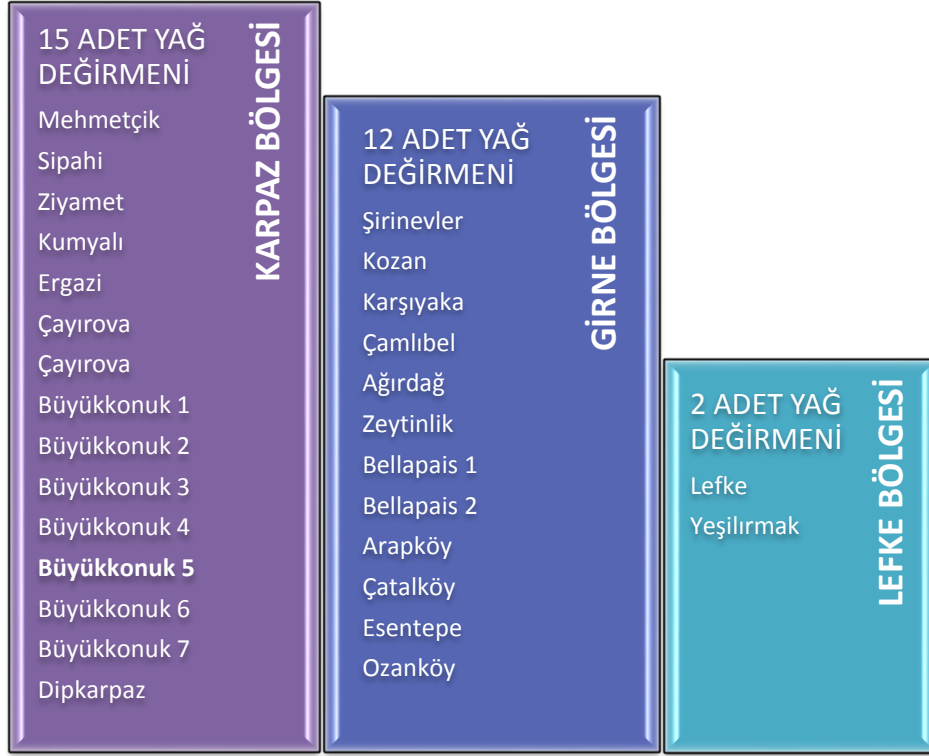
Kayıtları tutulan envanterlere göre en eski zeytinyağı değirmeni Karpaz Bölgesi Büyükkonuk Köyü'nde bulunan Mustafa Mulla Yağ Değirmeni'dir. 1870 tarihli bu yapı 2008 yılında Halk Sanatları Derneği ve USAID-SAVE iş birliği ile restore edildikten sonra 'HASDER Değirmen Kültür Evi 'olarak hizmete sunulmuştur.



Şekil 6.1: Zeytinyağı değirmenlerinin kayıt grafiği

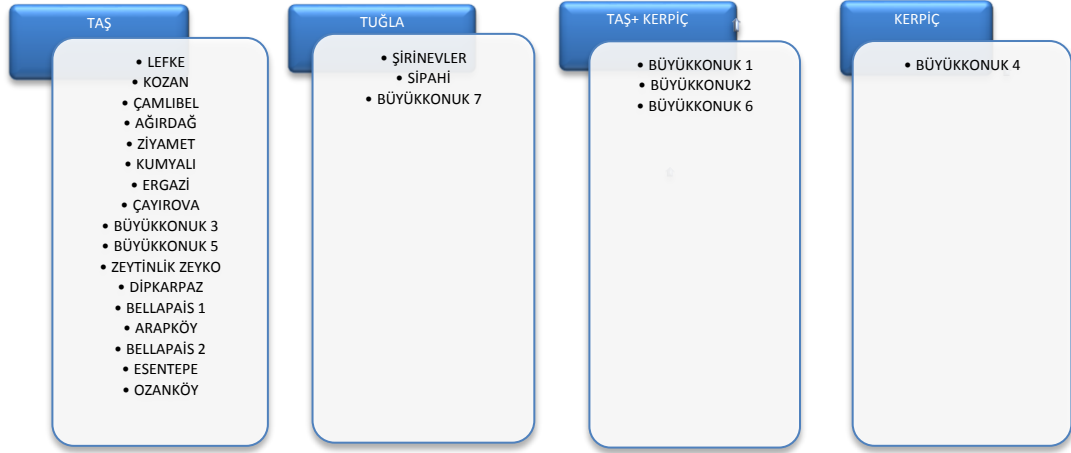
Bulunan değirmenlerin şematik plan, kesit, skeç ve duvar detay çizimleri hazırlanarak envanter listelerine tek tek eklenmiştir. Atıl halde bulunan bazı değirmenler kapalı tutulduğu için içlerine girilememiş, bazı değirmenlerin ise yıkılmış olması sebebi ile plan ve kesit şemaları verilememiş fakat gerekli görülen fotoğraflama ve analizleri yapılmış olup envantere verilmiştir.

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti genelinde yapılan araştırmalarla toplamda **29** adet zeytinyağı değirmenine rastlanmıştır. Bunların **15** tanesi Karpaz bölgesinde, **12** tanesi Girne bölgesinde, **2** tanesi Lefke bölgesinde bulunmaktadır.



Şekil 6.2: Zeytinyağı değirmenlerinin bölge olarak grafikte gösterilmesi

Yapılan araştırmalar sonucunda bulunan zeytinyağı değirmenlerinin su ihtiyacını karşılayabilmesi, açılan kuyulardan verimli su alabilmeleri için hemen hepsi kıyı şeridinde yakın konumlandırılmıştır. Bunun başlıca sebebi zeytin ağacının nemli bölgeleri sevmesi buna bağlı olarak veriminin bol olmasıdır. Zeytin üreten insanların zeytini işlemek için değirmen kurması ve üretim devam ettikçe değirmenlerin ayakta kalmasını, günümüze kadar gelebilmesini sağlamıştır.



Şekil 6.3: Yapım malzemesine göre zeytinyağı değirmenlerinin sınıflandırılması

Tezdeki en önemli amaç envanterleri hazırlanan zeytinyağı değirmenlerinin bundan sonrada kaderlerine terkedilmemesi, özel veya devletin yetkili dairelerinin gerekli girişimleri yapabilmesi için liste bakımından gerekli öneriyi hazırlamak buna önayak olmaktır. Kuzey Kıbrıs'ın bu önemli mimari yapılarının gelecek mirasındaki payı tartışmasız büyüktür ve üzerimize düşen görev bu değerlere gerekli özeni göstererek somut adımlar atmak aynı zamanda da adım atılmasını sağlamaktır.

KAYNAKÇA

- Boyras, Z., Güner, B., Çitçi, M. D. (2010). *Türkiye'nin zeytinyağı varlığı ve zeytin fidanı üreticilerine bir örnek olarak Seyitoba Köyü*. Zeytin Portalı, Erişim tarihi: 15.03.2013, zeytinportali.com.
- Hadjisavvas, S. (1992). *Olive oil processing in Cyprus : from the Bronze Age to the Byzantine period*. Göteborg: Åström.
- Kıralan, M. (2010). *Türk zeytinyağlarının zeytin çeşitlerine göre aroma profillerinin belirlenmesi* (yayınlanmamış doktora tezi). Ankara Üniversitesi, Ankara, Türkiye.
- Kiritsakis, K.A. (1998). *Olive oil: from the tree to the table*. Trumbull, Conn. : Food & Nutrition Press.
- Klazomenai en eski zeytinyağı işliğı. (t.y.). Klazomeniaka. Erişim tarihi: 13.11.2012, klazomeniaka.com.
- Le Muse De L'olivier. (t.y.). Guide Web. Erişim tarihi: 26.03.2014, www.guideweb.com/Musee/Olivier/.
- Manisa, K., Yerliyurt, B. (Eylül 2013). Endüstri mirası olarak Dikili-Bergama bölgesindeki eski zeytinyağı işlikleri ve mimari özellikleri. *Ege Mimarlık*, 50-53.
- Midilli Zeytinyağı Müzesi. (t.y.). Lesvos Greece. Erişim tarihi: 15.03.2013, <http://www.lesvosgreece.gr>.
- Museo Dell'olivo. (t.y.). Zeytin Portalı. Erişim tarihi: 15.03.2013, zeytinportali.com.
- Recep, E., Soykan, A., Cürebal, İ., Sönmez, S. (2013). *Edremit yöresi yağhaneleri: Geçmişten günümüze zeytin, zeytinyağı ve sabun sanayii*. İstanbul: Komili (Ana Gıda).
- Strabo (1949). *The geography of Strabo*. London: W. Heinemann; Cambridge: Harvard University Press.
- Tarihsel süreçte zeytinyağı çıkarmada kullanılan aletler ve tanımları. (t.y.). Zeytin Portalı. Erişim tarihi: 04.04.2013, zeytinportali.com.
- Tatlı, A. (2009). *Zeytin bahçelerinde zirai mücadele*. Adana: [t.y.].

Ülke zeytinliğini işleyen dinamik bir işletme. (t.y.). KKTC Sanayi Odası web sitesi. Erişim tarihi: 31.03.2014, kktcsanayiodasi.net adresinden.

Van Gogh-Zeytin Ağaçları (t.y.). Wikipedi. Erişim tarihi: 24.02.2014, https://tr.wikipedia.org/wiki/Vincent_van_Gogh.

Yorgancioğlu, O. M. (1999). *Kıbrıs'ta zeytincilik, zeytin ve zeytinyağı*. Gazimağusa: [y.y.].

Zeytine ilişkin bulgular. (t.y.). Wikipedia. Erişim tarihi: 06.04.2013, <https://tr.wikipedia.org/wiki/Zeytin> adresinden.