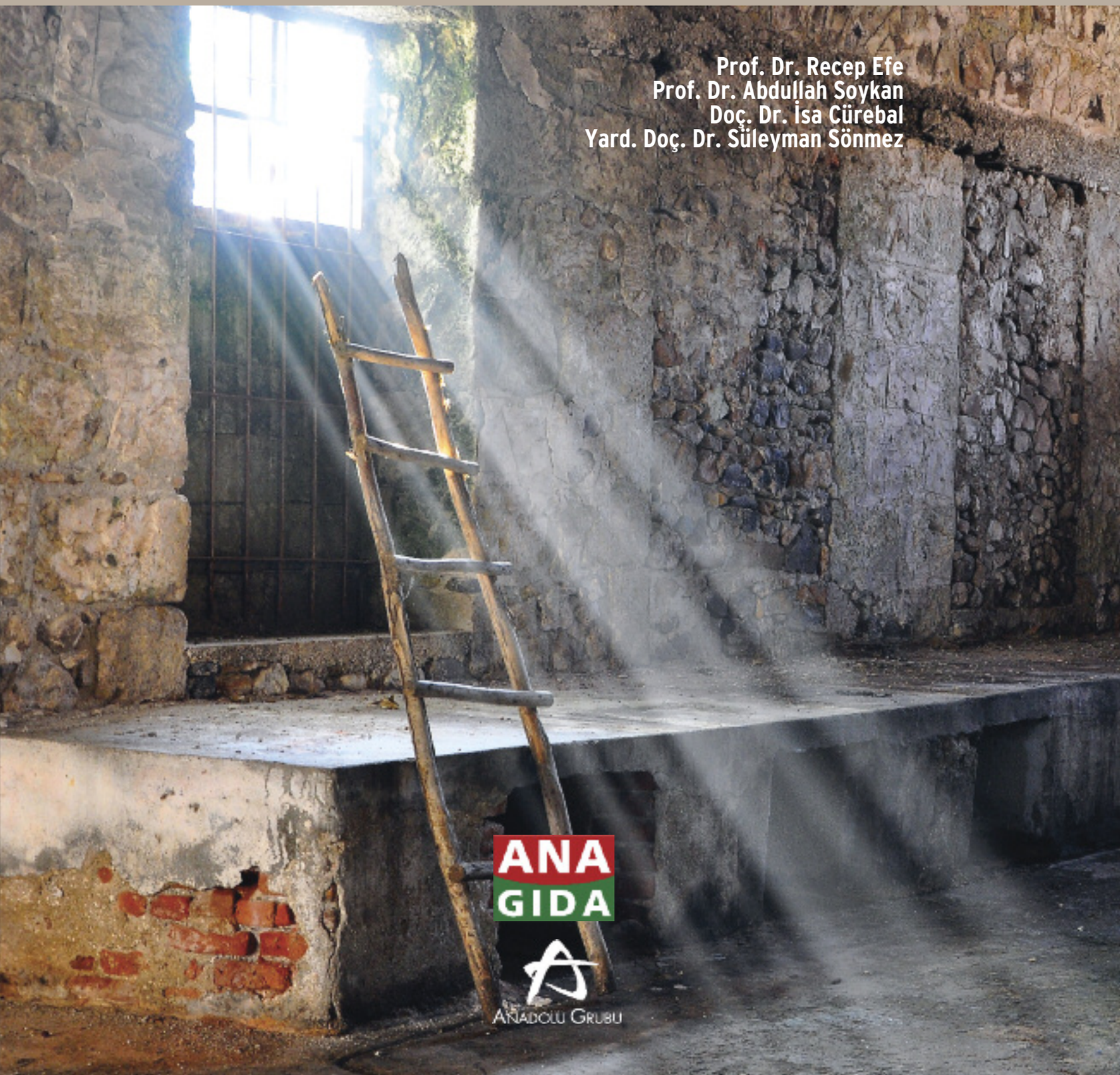
Komili

Edremit Yöresi Yağhaneleri

Geçmişten Günümüze Zeytin, Zeytinyağı ve Sabun Sanayii

Prof. Dr. Recep Efe
Prof. Dr. Abdullah Soykan
Doç. Dr. İsa Cürebal
Yard. Doç. Dr. Süleyman Sönmez



ANA GIDA
Anadolu Grubu

١٣٣١

Komili

Edremit Yöresi Yağhaneleri

Geçmişten Günümüze Zeytin, Zeytinyağı ve Sabun Sanayii

ANA GIDA

ANADOLU GRUBU

Edremit Yöresi Yağhaneleri

Geçmişten Günümüze Zeytin, Zeytinyağı ve Sabun Sanayii

YAYINA HAZIRLIK
İzzeddin Çalışlar

ARAŞTIRMA ve METİN
Prof. Dr. Recep Efe
Prof. Dr. Abdullah Soykan
Doç. Dr. İsa Cürebal
Yard. Doç. Dr. Süleyman Sönmez

FOTOĞRAFLAR
Prof. Dr. Recep Efe
Ana Gıda arşivi
Müjdat Soylu koleksiyonu

GRAFİK TASARIM
İZO İletişim ve Danışmanlık Ltd. Şti.

BASIM ve CİLT
Mataş Matbaacılık A.Ş.
Adres: Yüzüncü Yıl Mahallesi, Matbaacılar Sitesi,
2. Cadde No: 193 Bağcılar, İstanbul

Bu kitap Komili tarafından zeytinyağı kültürünün gelişmesine katkı amacıyla
bin adet yayımlanmış olup parayla satılmaz.
Görsel ve sözel içeriği tanıtım amaçlı olmak dışında yayıncı izni olmadan kullanılamaz,
çoğaltılamaz, dijital ortamda paylaşılamaz.

2013, İstanbul

Edremit Yöresi Yağhaneleri

Geçmişten Günümüze Zeytin, Zeytinyağı ve Sabun Sanayii

İÇİNDEKİLER

Marka ve Kültür > 7

Yöre ve Zeytin > 9

AYVALIK > 31

BURHANİYE > 77

EDREMİT > 101

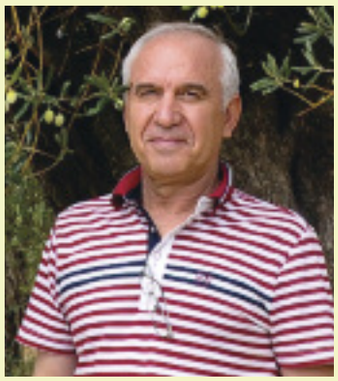
GÖMEÇ > 147

HAVRAN > 165

AYVACIK > 183

Edremit Yöresi Haritaları > 249

Kaynakça > 256



Prof. Dr. Recep Efe

Prof. Dr. Abdullah Soykan

Doç. Dr. İso Cürebal

Yard. Doç. Dr. Süleyman Sönmez

Prof. Dr. Recep Efe, 1958 yılında Gönen' de doğdu. İstanbul Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü'nü bitirdikten sonra, aynı üniversitede Deniz Bilimleri ve Coğrafya yüksek lisans ve doktorası yaptı. Marmara, Fatih ve Balıkesir üniversitelerinde öğretim üyeliği yaptı ve 2005 yılında profesör oldu. Yüzden fazla bilimsel makale ve bildirisi olan Efe, birçok ulusal ve uluslararası kitaba da yazar ve editör olarak imza attı. Uluslararası konferansların düzenleme kurullarında ve akademik yayınlarda aldığı görevlerin yanında birçoğu uluslararası olan meslek kuruluşlarında üyelik de yapan Efe, ekoloji, ekosistem analizi, jeomorfoloji, vejetasyon, biyocoğrafya, doğal ortam bozulması, arazi kullanımı ve ekoturizm konularında çalışıyor.

Prof. Dr. Abdullah Soykan, 1967 yılında Karacabey'de doğdu. Uludağ Üniversitesi Necatibey Eğitim Fakültesi Coğrafya Öğretmenliği Bölümü'nü bitirdikten sonra İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Fiziki Coğrafya Anabilim Dalı'nda yüksek lisans ve doktora yaptı. Akademik kariyerini Uludağ Üniversitesi'nde sürdüren Soykan, Çevre Araştırma ve Uygulama Merkezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Dursunbey Meslek Yüksekokulu gibi kurumlarda yöneticilik ve Balıkesir Üniversitesi'nde senatosu üyeliği yaptı. Yurtiçi ve dışında birçok bilimsel toplantıya katılan Soykan'ın makaleleri dışında yazımına katıldığı ve ve editörlük yaptığı kitaplar da var. 2012'den beri Balıkesir İl Kültür ve Turizm müdürü ve BAÜ Fen-Edebiyat Fakültesi'nde öğretim üyesi.

Doç. Dr. İsa Cürebal, 1973 yılında Ünye'de doğdu. Uludağ Üniversitesi, Necatibey Eğitim Fakültesi, Coğrafya Öğretmenliği Bölümü'nü bitirip coğrafya öğretmenliğine başladı. Balıkesir Üniversitesi, Necatibey Eğitim Fakültesi, İstanbul Üniversitesi Fiziki Coğrafya Anabilim Dalı ve Balıkesir Üniversitesi, Fen - Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü'nde sürdürdüğü akademik kariyeri sırasında dekan yardımcılığı da yaptı. Fiziki Coğrafya alanında bilimsel çalışan Cürebal, BAÜ Fen-Edebiyat Fakültesi öğretim üyesi.

Yard. Doç. Dr. Süleyman Sönmez, 1948 de İstanbul'da doğdu. İstanbul Üniversitesi Coğrafya Bölümü'nden mezun olduktan sonra coğrafya öğretmeni olarak çalıştı. Akademik kariyerine Balıkesir Necatibey Eğitim Enstitüsü ve İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde devam etti. Balıkesir Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü öğretim üyesi ve vejetasyon, iklim, hidrografya, toprak-bitki ilişkileri, yerleşim, ekonomik coğrafya, turizm coğrafyası, bölgesel coğrafya ve jeopolitik konularında çalışıyor.

135 YILDIR
HAKİKİ LEZZETİN SIRRI

1878'den beri sofraları şölene,
yemekleri ziyafete dönüştüren Komili,
eşsiz lezzetiyle nesillerdir mutfakların vazgeçilmezi.

Anadolu Grubu

Komili

— 1878'den beri —

ANA GIDA

Marka ve Kültür

Komili, 1878'den beri eşsiz lezzeti ve ürün kalitesinden ödün vermeden ortaya koyduğu yeniliklerle sektörünün öncüsü olurken, zeytinyağı kültürünü geliştirmeye yönelik bir çok çalışma da sürdürüyor. Osmanlı sarayına ilk zeytinyağını gönderen Komili, bugün de tüketiciye güven veren markasıyla bütün mutfakları birer saray olarak görüyor.

Komili, kurulduğu ilk günden itibaren atılan tüm adımlarda, günlük ticari kârdan çok, hep uzun vadede markaya yarar sağlayacak girişimlerde bulunan bir marka. Bu girişimlerin başında, diğer Akdeniz ülkelerine göre kişi başına tüketilen zeytinyağı oranının çok düşük olduğu Türkiye'de, zeytinyağı hakkında bilinçlenmeye katkıda bulunmak geliyor.

1970'lerde Türkiye'nin ilk fiziki rafinasyon tesisini kuran Komili, zeytinyağı sektörüne getirdiği birçok yeniliğin yanında ambalaj standartlarının gelişmesini ve özel serilerle tüketicinin yepyeni zeytinyağı lezzetleriyle tanışmasını da sağladı. 1878'den günümüze, tüzel kişiliğinde değişiklikler olmasına rağmen Komili'nin kalite ve lezzet anlayışı değişmeyen bir gelenek oldu. Ayvalık'ta üreticinin zeytin ağacına sarılmasına, sürekli en iyinin peşinde koşmasına aracılık eden Komili, zeytinyağı kültürünün derinleşmesini de sektöre ve topluma yönelik en önemli katkı olarak gördü. Bu kültürünün gelecek kuşaklara taşınması ve toplumsal belleğin korunması amacıyla hazırlanan **Trilye'den Yusufeli'ne, Adatepe'den Derik'e Hayat Ağacıyla Yaşayanlar** ve **Ağaçtan İnsana Zeytinyağı Anıtları** adlı kitaplar ve **Zeytinden Damlayanlar** belgeseli Komili'nin markayla kültürü harmanlama anlayışının son yıllardaki örnekleri oldu. Sektörünün lider markası olmayı, zeytinyağı kültürünü geliştirme, tüketimini arttırma, üretici ve tüketiciyi bilinçlendirme misyonunu üstlenmekle eşdeğer gören Komili, kültürel yayınlarının yeni örneği olan Edremit Yöresi Yağhaneleri'ni de bu misyonun gereklerinden biri olarak olarak görüyor.

Geleneksel zeytinyağı kültüründe son derece büyük önemi olan ve günümüzün büyümekte olan sektörü zeytinyağı sanayiinin geçmişine tanıklık eden yağhaneler, Edremit yöresinin sosyokültürel yapısını şekillendiren temel öğelerden.

Komili, faaliyetine kuşaklarca devam edenler kadar, zamanın şevkatine terk edilmiş olanları da bu katmanlı kültürün yapıtaşları olarak görüyor. Edremit yöresi yağhanelerini kayıt altına alma ve sözlü tarihi kitaplaştırma çabalarından dolayı Prof. Dr. Recep Efe, Prof. Dr. Abdullah Soykan, Doç. Dr. İsa Cürebal ve Yard. Doç. Dr. Süleyman Sönmez'in ortak çalışmasını kutlayan Komili, zeytinyağı kültürünü destekleme çalışmalarından birini daha okurla paylaşmaktan mutluluk duyuyor.

Yöre ve Zeytin

Yöre, Zeytin ve Zeytinyağı

Önce yabani zeytin vardı. Halk arasında delice diye bilinen, bilimsel adıyla "olea europea"nın aşıyla ehlileştirilip kültür bitkisi "olea sativa"ya dönüşümünün beş bin yılı aşan bir geçmişi var. Anavatanı Ege'ye uzak sayılmaz, ilk nesilleri Anadolu'nun güneyinde görüldü; Fenikeliler ve Sami kabileleri aracılığıyla yaşamın merkezine yerleştiği Ege kıyılarına ve adalarına yayıldı. Uygarlıklar arası alışverişin ilk metalarından biri olarak deniz yoluyla tüm Akdeniz havzasına yayıldı. Hem meyvesi hem yağıyla Suriye ve Filistin topraklarında yapılan üretim Mısır, Yunan ve Roma kentlerine satılır oldu. Öyküsü hiç hız kesmeden binlerce yıl sürdü. Ebla'da bulunan kil tabletler, Kilikya'dan çıkan üretim bulguları, Tunç Çağı'ndan kalma katmanların arasından süzülüp geçmişi aydınlatan çekirdekler, yağ presleri, kaplar ve vazo süslemeleri hep aynı hakikati işaret etti: Milat öncesi 2600'den başlayarak bin yıllık süreç boyunca önce Mısır, Kıbrıs ve Girit, ardından Kuzey Afrika'nın Akdeniz kıyıları zeytinle tanıştı ve bir daha da hiç ondan mahrum kalmadı.

Edremit yöresi de zeytinyağı üretiminin çok eskilere dayandığı bir yöre. Zeytin ve zeytinyağının önemli bir besin kaynağı olarak görüldüğü Adramytteion'da yapılan arkeolojik kazıların sunduğu bulgular, Edremit Körfezi'nde en azından iki bin yıldan beri zeytin üretildiğini gösteriyor. İkinci yüzyıla ait bir toprak kap üzerinde zeytin ve zeytin yaprakları görülürken aynı döneme ait karbonlaşmış zeytin çekirdeği artıkları da bulundu. Adramytteion halkı kullandığı kaplar üzerine zeytin figürleri işledi, zeytinin yağını küçük kaplarda mezarlara koydu, onu hayatının vazgeçilmezleri arasına sokmakla kalmayıp kutsallık da bahşetti. Asırlar geçti, medeniyetler değişti; ama zeytin ve zeytinyağına yüklenen bir nimet olma değeri hep aynı kaldı. Edremit yöresindeki yaşı bin yılı bulan zeytin ağaçları da zeytinin ne kadar uzun süreden beri burada olduğunu gösteren canlı tanıklar. Yörede halen yüzlerce yıl öncesinde kullanılan zeytinyağı üretme yöntemlerine nadiren de rastlanıyor.

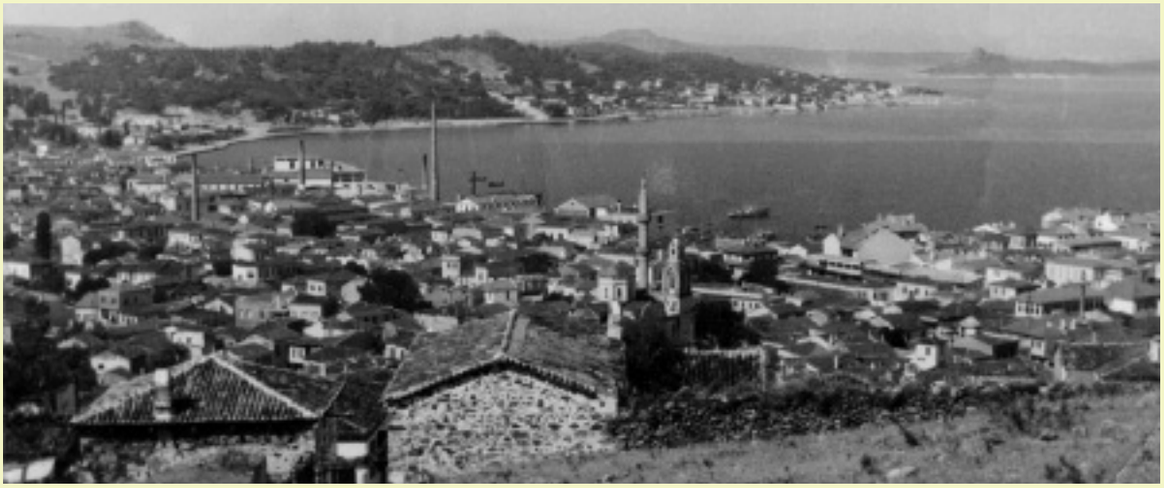
Adatepe Zeytin ve Zeytinyağı Müzesi'nde sergilenen amforalardan bir bölüm..

Osmanlı devrinde de İstanbul'un zeytinyağı ve sabun ihtiyacı, çoğu vakıf arazisi olan Edremit zeytinliklerinden, yörenin giderleri de zeytin gelirinden karşılandı. 20. yüzyılın ilk yarısında, Ayvalık ve Edremit iskeleleri diğer büyük şehirlere de zeytinyağı gönderilen ihracat limanları haline

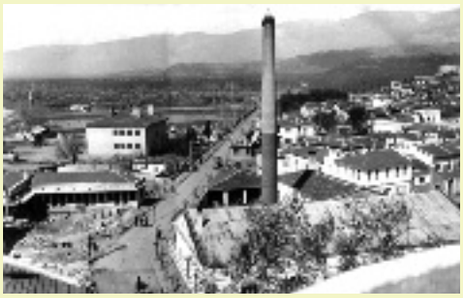
geldi. Körfezdeki çok sayıda iskele, bu ticarette önemli rol oynayarak yerel ekonomiye büyük katkı yaptı ve refah düzeyinin yükselmesini sağladı. Edremit'in İstanbul'a yakınlığı ve denizden kolay ulaşılır olması, burada yetiştirilen ürünlerin teminini kolaylaştırıyor, İstanbul'a giden malların başında zeytin, zeytinyağı ve sabun geliyordu. Yağ fabrikalarının kıyı boyunca sıralandığı Edremit Körfezi'nde yağ ticareti eskiden beri deniz yolu ile yapılıyordu. Kıyıda küçük teknelerin yanaşabileceği çok sayıda iskele vardı ve körfezden kalkan tekneler İstanbul ve İzmir'e mal götürüyordu. İskeleye yanaşan çatanalar daha çok kereste nakliyatı için kullanılsa da fıçılar içinde denize atılan zeytinyağını da çekerek sürükler, açıkta demirlemiş gemilere yüklerlerdi.

Böylece bu üç ürün Edremit ve çevresinin önemli gelir kaynağı oldu. Yöre insanı elini ve gözünü zeytinden ayırmadı. Onun zeytinyağı ve sabuna dönüşümünü her zorluğa rağmen hayatın devam edişinin simgesi olarak gördü; ona "Hayat ağacı" dedi; onu bir değer olarak bildi. Öyle olmasa yakın tarihe dair bir kayıtta geçen Zeytinli köyünden Hacı Yusuf'un, derenin üzerindeki köprü tamiri için bir zeytinlik vakfettiğine rastlanır mıydı?

20. yüzyıl başında Edremit körfezi ve kıyı yerleşimlerini gösteren bir Osmanlı haritası.



Ayvalık ve kentteki yağhanelerin bacaları.



Edremit'te sonradan yıkılarak yerine konut ve işyeri yapılan Banker Ali Bey Yağhanesi.

1950'lerde Edremit.

Edremit Yöresinde Mübadele Etkisi

Birbirinin peşi sıra patlayan Balkan, Birinci Dünya ve Kurtuluş savaşlarıyla on yıl boyunca birçok trajedi yaşayan bölge halkı Ege Denizi'nin Türkiye ve Yunanistan arasında doğal sınır haline gelmesiyle, bir de zorunlu göç travması yaşadı. 1923 yılında Lozan Antlaşması'nın ek protokolü uyarınca Ege adaları ve Anadolu kıyılarında asırlarca içiçe yaşamış olan iki toplumun ayrışması gerekiyordu.

Artık sınırları ve hakiki varlıkları belirlenmiş iki ülkenin yurttaşları, mensup oldukları din esası üzerinden nüfus mübadelesine tâbi tutuldu. Bir milyonu aşkın Rum Anadolu'dan Yunanistan'a göçerken yarım milyon kadar Türk de Anadolu'ya geldi. Ayrımın ana kıstası ne aidiyet ne de mülkiyetti. Dolayısıyla Türkçe'den başka dil bilmeyen birçok Rum, Gagavuz ve Karamanlı Ortodoks Hrıstiyan oduğu için anavatanını terkederken, Türkçe bile bilmeyen bir çok Müslüman da Balkanlar ve Ege adalarından göçerek Anadolu'ya yerleşti. Sadece İstanbul, Gökçeada ve Bozcaada'da oturan Rumlarla Batı Trakya Türkleri bu uygulamadan muaf tutuldu.

Mübadele sonrasında Anadolu'ya göçenlerin en yoğun iskan edildiği coğrafyalardan biri de Ege kıyıları oldu. Değişimin büyük bölümü 1923-24 yıllarında, çok kısa bir süre içinde gerçekleşti. Kalanlar için 1930'da imzalanan sözleşmeye kadar da zorunlu göç uygulaması sürdü.

Girit, Midilli, Sakız gibi adalardan Edremit yöresine gelen mübadiller görece şanslı sayılabilirdi; çünkü o güne kadar alıştıkları hayat tarzı ve çevresel özelliklerden pek farkı olmayan bir bölgeye yerleştirildiler. Bu yüzden mübadele sonrasında Edremit çevresinde, özellikle de Ayvalık'ta zeytincilik, zeytinyağı imalatı ve sabun sanayii hızla gelişti. Eski imalathaneler yeni sahipleriyle buluşup üretime devam ederken, mübadiller tarafından Küçükkuyu, Altınoluk, Güre, Zeytinli, Edremit, Havran, Burhaniye, Pelitköy, Karaağaç, Gömeç, Ayvalık ve Altınova'da çok sayıda yeni yağhane kuruldu. Küçük yerleşimlerden birbiriyle boy yarıştıran bacalar yükselmeye başladı. 1923'e kadar çok düşük oranda kalan Ayvalık'taki Müslüman nüfus da göçeden Rumların yerine gelen Türkler'le arttı. Yeni Ayvalık'lıların büyük kısmı Girit ve Midilli'den gelenlerdi.

Zeytinyağı üretiminde önemli bir dönüm noktası olan 1923-25 yıllarında Ege'nin öte yakasından gelen Türkler sayesinde yörenin zeytinyağı ekonomisi tarihinin en üst düzeyine çıktı. Yeni kurulan çok sayıdaki firma o döneme kadar Ayvalık'ın önde gelen sınai kolu olan dericiliğin yerini aldı. Yirminci yüzyılın ilk yarısı boyunca süren bu trend, yörenin ihracata daha çok yönelmesini de doğurdu. Pazarlamanın merkezi olan İstanbul'daki Eminönü Yağ İskelesi, yöredeki üreticilerin irtibat bürolarıyla doldu; iç ve dış pazarlara yönelik satış oradan yürütüldü. O döneme dair bir ilan metninde şöyle deniyor:

"Burhaniye Pelitköy Şirketi. Yeni Zindan Kapısı'nda İpçiler Sokağı başında numara 2, Telefon: 2275. Bu kere küşad ettiğimiz mağazaya en nefis Ayvalık zeytinyağları getirdiğimizden teşrif buyuracak zevat-ı keramın behemehal memnun olacaklarını tebşir eder."

Burhaniye Pelitköy Şirketi'nin Ayvalık zeytinyağları ilanı.

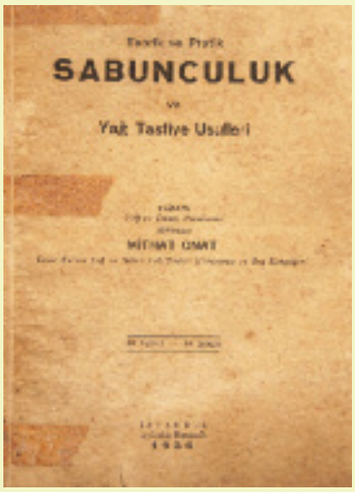
Bir hamiyet

Hamiyetli Zihniye Hanım

Yukarıda resmini bastığımız Zihniye Hanım, hamiyetli bir Türk anasıdır, Selânik mubadillerinden merhum Ömer Beyin zevcesidir, 80 yaşındadır. Hamiyetli Zihniye H. çok sevdiği ölen oğlu Ramiz beyin ismine bir hastahane yapılması için (80,000) lira kıymetindeki fabrikasını Edremit belediyesine terk etmiştir.

Bu hamiyetli Türk anasını taktir ederken bu hususta gayret ve himmetini esirgemiyen Edremit kaymakamı ve hükümet tabibi beylere de Edremitlilerin teşekkürlerini bildiririz.

1929, Karagöz gazetesinin haberi.



1936 basımlı yağcılık kitabı.

Ayvalık'ta Sabuncu Mustafa ve oğulları Ali ile Fehmi'nin 1900'lerin başında düzenlediği bir ticari evrak.

12 Haziran 1929 tarihli Karagöz gazetesine verilmiş ilanda ise şöyle deniyor: "Yukarıda resmini bastığımız Zihniye Hanım hamiyetli bir Türk anasıdır. Selanik mübadillerinden merhum Ömer Bey'in zevcesidir. 80 yaşındadır. Hamiyetli Zihniye H. çok sevdiği ölen oğlu Ramiz beyin ismine bir hastane yapılması için 80,000 lira kıymetindeki fabrikasını Edremit belediyesine terk etmiştir. Bu hamiyetli Türk anasını taktir ederken bu hususta gayret ve himmetini esirgemeyen Edremit kaymakamı ve hükümet tabibi beylere de Edremitlilerin teşekkürlerini bildiririz."

Mübadillerin mülkiyet hakları anlaşmayla güvence altına alınmıştı. Bu yüzden geldikleri ülkede geride bıraktıklarına eşdeğer nitelikte varlık tahsis edilmesi gerekiyordu. Mübadeleden önce de Midilli'den Ayvalık'a gelip zeytin ve zeytinyağı ticareti yapan aileler vardı. Örneğin Sezai Ömer, Midilli'den 1917'de İstanbul'a gelip Yağ İskelesi No: 5 ve 11'de zeytinyağı ve sabun ticaretine başladı. 1920'de Ayvalık'a yerleşti. Komili ailesi ise Midilli'de 1878 yılında başladığı zeytinyağı imalatını mübadele nedeniyle Ayvalık'ta sürdürdü. Hasan Bey Midilli'nin Komi köyünde doğdu, Midilli'de Dizdarzade Komili Hasan Bey ve Oğulları adlı bir firma kurdu. Komili, Madra ve Sönmez aileleri bu yüzden sektörün ilk girişimcileri olarak biliniyor.

Yağcı Zeytinyağı Fabrikası örneğindeki gibi mübadele sırasında da birçok işletme devri oldu. Günümüzde kültür merkezi işlevi gören Burhaniye'nin Ören mahallesindeki yağhanenin Rum sahibi mübadeleyle gittikten sonra İdris Yağcı tarafından işletilerek üretime devam etti.

Sonuçta kimi bölgelerde sosyal yapıda ciddi erozyon yaratan mübadele, zeytine bağlı kültürün taşıyıcılığında, Edremit yöresinde görece az tahribat yarattı. Geçmişi antik çağlara uzanan zeytine bağlı Ege hayatı, bu sosyal dönüşüm sonrası, günümüze kadar gelen bir kültürü katmanlandırmış oldu. Yaşanan trajedilerin ardından yine hasat şenlikleri yaşandı, yeni nesiller doğdu, hayat ağacına bağlı hayat devam etti.

Limanda bekleyen Rum mübadiller.

Mübadeleyle gelen Türkler.

Günümüze Doğru...

İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra zeytinin önemi bir kat daha arttığından zeytinyağı üretimi 1950'lerden itibaren yeni bir çıkışa geçti. Teknik Ziraat Müdürlüğü'ne bağlı Zeytincilik Şubesi'nin kurulmasıyla yöre daha da önem kazandı. Zeytin yetişebilecek yerlerde fidanlıklar oluşturulmasına, yabani zeytinlerin aşılanmasına ve zeytin üreticilerine fidan dağıtımına başlandı. Ayrıca bakım, budama, gübreleme, zararlılarla mücadele, toprak işleme ve aşı konusunda kurslar da düzenlendi. Bunların sonucunda zeytincilik sektörü de aşama kaydetti.

Ayvalık, Edremit ve Havran'da kurulan Zeytin ve Zeytinyağı Müstahsilleri Derneği, zeytin ağacı sayısını arttırmak amacıyla 1963'te köylüye bedelsiz delice fidanı dağıtmaya başladı. Yabani zeytin fidanı dağıtıp aşılı zeytin yetiştirilmesi programı başarılı olunca, Edremit zeytin fidanlığı kuruldu ve devletin Yalova ve Dalaman'daki üretme çiftliklerine zeytin fidanı yetiştirme görevi verildi. Program dahilinde 150 kadar ilçe ve köyde örnek zeytinlikler kuruldu; üreticiye zeytin fidanları verildi, örnek bahçeler gezdirildi, budama kursları açıldı. Bu çalışmalar zeytin ağacı sayısındaki artışı hızlandırdığı gibi zeytinyağı üretiminde de artış sağladı. Zeytinyağı ve yemeklik zeytin standartları da bu dönemde belirlenip yürürlüğe kondu.

1970 sonrasında bitkisel margarin üretiminin artmasıyla zeytincilik bir duraklama dönemine girdi. Hızla modernleşen Türkiye'de birçok geleneksel davranışın yok olmasından zeytinyağı tüketimi de nasibini aldı. Ne var ki, yine aynı modern yaşam tarzının doğurduğu dengeli beslenme, tüketici bilinci, sağlıklı yaşam standartları gibi kavramlar yaygınlaştıkça zeytinyağı itibarını geri kazanmaya başladı.

Ezeli ve Ebedi Kıymet

Zeytin, tarihin her döneminde olduğu gibi bugün de temel gıda maddelerinden biri. Mitolojik öykülerdeki önemini bilimin desteğini alarak sürdürüyor. Tanrıça Athena, Atina'nın hakimi olmak için Poseidon'la marifet yarışına tutulduğunda, Akropolis üzerine bir göl konduran Poseidon'a karşı Athena bir zeytin ağacı yaratmış. Tanrılar kurulu zeytin ağacını gölden daha yararlı bulup yönetimi Athena'ya vermiş. İncil, zeytinin cennette yeşeren üç tohumdan biri olduğunu, yaralı ve hastalara da şifa verdiğini yazıyor. Müslümanların oruçu zeytinle açma geleneği yüzyıllardan beri süregeliyor. Botanik bilimi açısından da zeytin ağacı ölümsüz. Çünkü ağaç kültür bitkisi olarak tükenme dönemine girdiği sıralarda, gövdesindeki yumrulardan gelişen yeni uçlarla tekrar yaşama dönüyor. 500, hatta 1000 yıl yaşayan zeytin ağacının meyvelerinin tanelerinden çıkartılan bitkisel yağ, insanlık için hâlâ önemini koruyor.

Türkiye'nin zeytin üretimi yaklaşık yılda bir buçuk milyon ton kadar. 800 bin hektar olan Türkiye zeytin üretim alanı, toplam tarım alanlarının yüzde 2,3'ünü oluşturuyor. Yüzde 73'ü yağ yapımında kullanılan zeytin rekoltesinin ve yağlık zeytin üretiminin yarıya yakını da Ege bölgesinden sağlanmakta.

Türkiye, zeytin üreticisi ülkeler arasında ağaç varlığı yönünden beşinci, üretim bakımından ise dördüncü sırada. Türkiye'deki ağaç başına verim miktarı ise on kilo. 1984'te tek bir örneğine rastlanan kontinü (kesintisiz) sistem ve 1500 klasik pres sayısı on yıl içinde 132'ye çıktı, yıllık üretim hacmi 192 bin tona ulaştı. Ülke genelinde 2008'den bu yana görülen yüzde yirmi zeytinlik alan artışı, zeytinyağı sektörünün 2018'de 300 bin tonluk üretim hacmine ulaşacağını gösteriyor. Yüzde 70'inden fazlası modern kontinü tesislerde işlenen Edremit yöresi zeytinleri de bu projeksiyonda rol sahibi olacak. 71 bin hektara yayılan 9 milyon ağaç ve yılda ortalama 160 bin ton zeytin kapasitesine sahip olan Edremit yöresindeki zeytinliklerin çoğunluğu düzensiz dikili ve önemli bir kısmı eğimli arazide bulunuyor. Yörede kayıtlı 120 civarında zeytinyağı fabrikası var. Ortalama zeytinlik bahçe işletmesi büyüklüğü ise 12,5 dekar.

Edremit yöresi Ege'nin en köklü kültürel paydaşlarından biri. Zeytin ve zeyinyağı tüketimi, günümüzün sağlıklı beslenme ilkelerinin başında geliyor. Bunların üzerine inşa edilmiş lezzet geleneği, gurmelikle sağlıklı beslenmenin buluştuğu güncel taleplerin karşılayıcısı olma özelliğiyle öne çıkıyor. Ege mutfağı, başlı başına zeytinyağının başrolde olduğu bir şölen. Ona türlü nebat ve şifalı ot eşlik ediyor.

Yerel mimarinin taş binaları, insanların kaynak suyuyla ilişkisi, doğal hayatla ilişkisini koparmamış kırsal kesim bu kültürün değişmez parçaları. Tüm bunlar bir araya geldiğinde yörenin zaten var olan tarihi ve turistik özellikleri de katmerleniyor. Bugün Edremit yöresindeki yerleşimleri gezerken büyük kısmı tahrip olmuş yerel mimari dokunun dirayetli temsilcileri arasında yağhaneler önde geliyor. Kimi kuşaklardan beri süren bir ustalığın göstergesi olarak geleneksel yöntemlerle üretim yapan, kimi terkedilmiş, kimi ise miras olarak sadece bacasını bırakmış olan geçmişin bu sanayi tesisleri, bugünün birer sosyal tarih belgesi olarak keşfedilmeyi bekliyor.

Geleneğin Bekçileri

Zeytinyağı hasat mevsiminde toplanan meyvenin, taş veya çelik preslerde çekirdeği parçalanmayacak kadar sıkılması ve sıvının posadan ayrılmasıyla elde ediliyor. Zeytin sadece gıda maddesi olarak değil sabun, gliserin ve ilaç yapımında da kullanılıyor. Ayrıca ağacın zamkı esans yapımında, kerestesi mobilyacılıkta, yaprağı da tıpta tansiyon düşürücü olarak değerlendiriliyor. Zeytinyağının da doğal bir ilaç olarak bir çok konuda şifa verdiğine inanılıyor.

Zeytinyağının uzun süre kullanılması için belirli şartlara göre saklanması gerektiğinden tarih boyunca bu amaçla farklı yöntemler geliştirildi. Dayanıklılığı ve kullanım süresi saklama şekline doğrudan bağlı ve hava, ısı, nem ve ışıktan uzak tutulması yağın ömrünü uzatıyor.

M.S. 4-6. yüzyıllarda kullanılan farklı amforalar.

1905 tarihli bin litrelik zeytinyağı küpü.

İlk saklama yöntemi doğal taşlara oyulmuş sarnıçlardı. Daha sonra toprak küp ve amforalar imal edildi. Antik çağlarda üretilen zeytin ve zeytinyağı amforalar içinde antik dünyanın dört bir yanına ihraç edilirdi. Formları yüzlerce yılın birikim süzgecinden geçerek Anadolulu ustaların ellerinde şekillenen amforaların ölçü ve ağırlık gibi özellikleri, kadim zamanlarda bile kanunla korunur, içindeki ürünü ve geldiği bölgeyi temsil ederlerdi.

Üretildiği yörenin sosyal, ekonomik ve kültürel özelliklerini yansıtan diğer bir saklama kabı da toprak zeytinyağı küpleriydi. Özellikle Edremit yöresinde tercih edilen küpler, yüzyıllarca zeytinyağı saklama amaçlı kullanıldı. Edremit yöresinde kullanılan toprak küplerin çoğu Edirne'nin Enez ilçesinden geliyordu. İrili ufaklı değişik boyutlardaki küplerin en küçüğü birkaç litrelikken 1500 litreye kadar kapasitesi olan olan küpler de vardı. Günümüze kalan örnekler, aynı yağhaneler gibi geleneksel zeytinyağı üretim mirasının bekçileri niteliğinde. Teknolojik gelişmelerle birlikte bu küpler de terkedildi ve havayla teması olmayan krom tanklar kullanılmaya başlandı.

Geleneksel Üretimin İzleri ve Yağhaneler

Edremit yöresindeki yaşlı zeytin ağaçları zamana tanıklık etmelerinin yanında, geçmişe dair ipuçları da sunuyor. Edremit'le ilgili 1537 tarihli Şeriyye Sicili'nde "yağhane" sözcüğü geçiyor olsa da bu belgede söz edilenin bir susam yağı imalathanesi olma ihtimali yüksek. Osmanlılar için bu yörede yetiştirilen susam önemli bir tarım ürünüydü. Yine de o dönemde susam ve zeytin tanelerini aynı taş değirmenlerde ezilip hamuru da aynı mengenelerde sıkılıyordu. Bu nedenle susam yağhanelerinde zeytinyağı da

Burhaniye'de bulunan toprak zeytinyağı saklama küpleri.

üretilebiliyordu. 17. yüzyılda Edremit yöresi de dahil olmak üzere zeytinyağından çok susam yağı kullanılmaya başlandı. Zeytin sıkım yerleri için de mengene ismi kullanılıyordu. Zeytincilik yörede hakim meslek haline 18. yüzyılda geldi. Mengenelerde daha çok zeytin sıkılmaya başlandı, susam yağı imalathaneleri zeytinyağı üretiminde kullanılır hale geldi. 1876 yılında Edremit'te 46 adet zeytinyağı mengenesi bulunuyordu. Bu mengeneler buharlı sistemin devreye girmesine kadar kadar kullanıldı.

19. yüzyılın sonlarına doğru Edremit yöresindeki mengenelerin yerini zeytinyağı fabrikaları almaya başladı. İlk buharlı sisteme sahip fabrikanın hangi tarihte kurulduğu kesin olarak bilinmese de yerel tarih yazarı Gıyas Yetkin'e* göre Edremit'teki ilk zeytinyağı fabrikası 1873 yılında Sığırönü mevkiinde açılmış. Bunu 1886'da yapılan Evliyazâde Şakir Efendi'nin fabrikası izlemiş, aynı dönemde Havran-Çamdibi (Şekören) köyünde de buharla çalışan bir yağ fabrikası kurulmuş.

Ayvalık, Edremit, Burhaniye, Havran ve Küçükkuyu civarında 19. yüzyıl sonları ve 20. yüzyılın ilk yarısında inşa edilmiş, birçoğu estetik ve mimari açıdan ilgi çekici özelliklere sahip yağhaneler bulunuyor. Bu yapılarda kurulan buharlı sistem geniş mekân gerektirdiğinden, tavanları yüksek tutulmuş. Mevcut mengenelerin içinde bulunduğu binalar buharlı sistem çalıştırmak için yetersiz olduğundan da yağhaneler yeni yapılara taşınmış.

* Gıyas Yetkin (1905-67), 20. yüzyılın ilk yıllarında Edremit Belediyesi'ndeki memuriyeti sırasında yörenin tarihiyle ilgili araştırma ve yayınlar yaptı. 1940'lı yıllarda Edremit'te bir müze de kuran Yetkin'in 1939'da Balıkesir'de yayımlanan Edremit adlı kitabının yanı sıra Milli Kurtuluş Savaşımızın Adsız Kahramanı Akça Efe, Ateşten Ateşe, Kuruluşundan Bugüne Kadar Edremit'te Olup Bitenler, İçimizdeki Düşman ve Türk Düşmanı Kanlı Papazlar adlı kitapları da bulunuyor.

24
25
26
27
28
41
42

Buharlı sistemde kazanı ısıtmak için büyük bir ocak ve dumanı atmak için yüksek baca inşa edilmesi gerekiyordu. Bu fabrika binaları ve bacalar zamanla mimari estetik ve yükseklikleriyle rekabet konusu oldu. Binaların özenle ve sanatsal kaygıyla yapılmış olduğu, iç ve dış mekanlarıyla bacalarda estetiğe çok önem verildiği, işinin ehli ustalarca inşa edildikleri bugünkü hallerinden bile anlaşılabiliyor.

Bacaların yapımında genellikle yerli ve ithal olmak üzere iki çeşit tuğla kullanılmış. İlk bacalar dört ve altı köşeli, daha sonra yapılanlar ise yuvarlak tasarlanmış. Yuvarlak bacaların inşaı daha zor ve ayrı bir ustalık gerektirdiğinden bazıları için İtalya'dan özel baca ustaları getirilmiş. Yağhane binalarında da genellikle tuğla ve taş kullanıldığı görülüyor. Ön cephede kırma çatı üzerine ay ve yıldız figürlerine bazen de kitabelere rastlanıyor. Binaların simetrisi de dikkat çekici.

Birçok yağhanenin giriş kapısı üzerinde veya duvarında eski yazıyla yazılı levhalar halen duruyor. İslam inancındaki işe besmeleyle başlama gereğine uygun olarak yağhanelerde de işin bereketli ve hayırlı olması için söylenen dualardan besmeleye "Allah'a dayandım, güvendim" anlamında "Tevekkeltü Alallah"a ve Allah'ın isimlerinden olup koruyan anlamına gelen "Ya Hafız"a yer verilmiş. Osmanlı sivil mimarisinin özelliklerinden olan bu levhalarla ilgili bir anekdot, bir İngiliz elçisinin sorusu üzerine Sadrazam Fuat Paşa'nın "Onlar Osmanlı Sigorta Şirketi'nin levhalarıdır..." dediğini aktarır. Bazı yağhanelerde görülen zeytin ve zeytin yaprağı figürleri ise mekânın işlevini yansıtma amaçlı kullanılmış.

Zeytinden Gelen Temizlik

Sabun sözcüğünün kökeni konusundaki değişik görüşlerden biri, Roma'daki Tiber nehri civarındaki Sapo dağından geliyor olduğu. Bu görüş tanrılar için kurban edilen hayvanların yağının yağmur sularıyla karışıp kimyasal reaksiyona girmesi sunucu sabunun İtalya'da ortaya çıktığını savunuyor. Diğer bir görüş ise kökeni Cenova yakınlarındaki Savona kentine bağlıyor ve ilk katı sabunun orada üretildiğini ileri sürüyor.

Günümüzdeki temizlik amaçlı kullanımı dışında zaman içinde rahatlatıcı, tedavi edici, dinlendirici özelliklerinden dolayı da kullanılan sabun, insanoğlunun kirden arınma ihtiyacı hissetmeye başlamasından beri kullanılıyor. Zaman içinde sabunun hammaddesi de çok değişti. Bilinen en eski sabun yağ, alkali (kül), potasyum, sodyum ve tuz karışımının kaynatılmasıyla elde edilerek Mezopotamya'da Sümerler tarafından kullanılmış. Eski Mısır, Fenike ve Grek uygarlıklarında çeşitli temizlik araçlarıyla birlikte kullanılan, hamamların yaygınlaştığı Roma döneminde en önemli temizlik malzemesi haline geldi. Etna yanardağının lavları altında kalan Pompei'de yapılan kazılarda M.Ö. 2. yüzyıla ait, sabun imalathanesi olduğu tahmin edilen yapı kalıntıları ürünün tarihteki önemini ortaya koyan bir başka bulgu oldu.

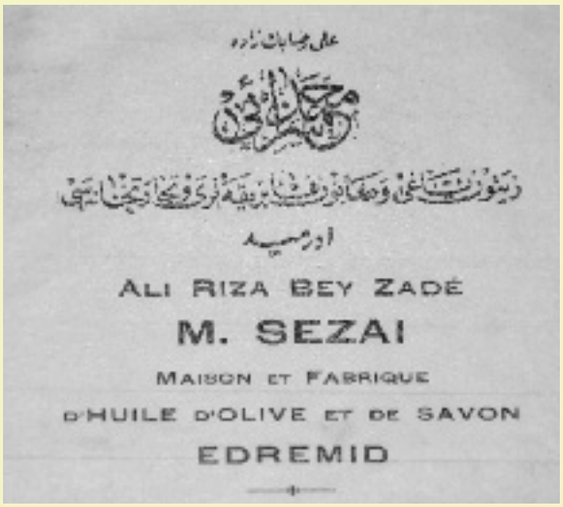
M.S. 5. yüzyılda Roma İmparatorluğu'nun yıkılmasıyla sabunun Batı kültüründeki yeri değişti. Ortaçağ'da çamaşır yıkama alışkanlığının yaygınlaşmasıyla önemli ve değerli bir takas ürünü haline gelmişken pahalı olmasından dolayı kullanımı azaldı. Lüks maddeler arasında sayılması temizliğin

Ayvalık'ta üretilmiş Gümüşlü ve Sezai Ö. Madra markalı zeytinyağı sabunları.

Güre'deki Mehmet Güreli Yağhanesi'nin ön cephesi. Yörede sık rastlanan kırık çatı ve birbirine bakan simetrik hilallerle yıldız figürü.

Tuğla yağhane binasının kırık çatısında görülen zeytin yaprağı figürleri.

Osmanlı dönemine ait bir sabun mührü.



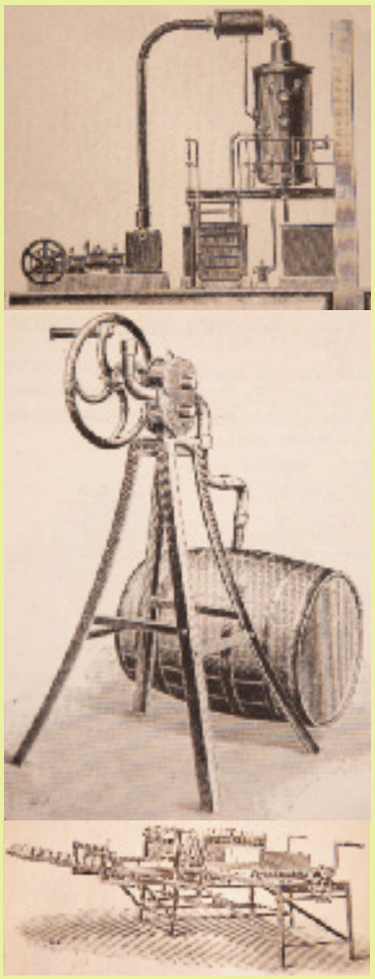
Ali Rıza oğlu M. Sezai'nin Edremit'teki zeytinyağı ve sabun fabrikası (Türkçe-Fransızca).

Osmanlı Kamu Borçları Edremit Merkez Ofisi Başkâtibi İsmail Hakkı'nın kartviziti (Türkçe-Fransızca-Rumca).

ihmal edilmesine yol açtı. Bu yüzden Avrupa'da 13 ve 14. yüzyıllarda çıkan veba salgınları kitlesel kayıplara yol açtı. İngiltere'de de üzerindeki yüksek vergi yükü nedeniyle kullanımı azalan sabunun önemi 19. yüzyılda anlaşıldı ve uygulama 1853'te kaldırıldı. Buhar makinesinin kullanıma başladığı 18. yüzyılda yaşanan birçok gelişmenin yanında sabun üretiminde de gelişme kaydedildi. pH derecesi yüksek olan sert suda köpürmediğinden, yıkama amaçlı olarak 1930'lu yıllarda geliştirilen deterjanlar kullanılmaya başladı. Fransız kimyager Eugène Chevreul'ün yüzyıl sonunda yağ asitleri üzerine yaptığı bilimsel çalışmalar sonrasında, sabun önce bir endüstri ürünü, ardından da çağdaş toplumlarda en çok kullanılan gündelik tüketim malzemelerinden biri oldu.

Sahip olduğu hamam kültüründen dolayı, temizlik geleneğini Avrupa'dan çok önce edinen Türkler, kalıp sabunu gündelik hayatın değişmez öğelerinden biri olarak Anadolu'ya ilk geldikleri yıllardan itibaren kullanmaya başladı. Anadolu'nun geleneksel temizlik malzemeleri olan çöven, saparma, sabun otu, süt kökü, kaşık otu, saponinli maddeler ve odun külüyle birlikte sabun da yüzyıllar boyu kullanıldı. 15. yüzyılda zeytinyağından sabun yapımında büyük bir gelişme oldu ve sabunculuk Osmanlı'nın önemli sanayi kollarından biri haline geldi. Sabuncular özel günlerde düzenlenen törenlerdeki esnaf alaylarında yer alır, imparatorluk sınırları içinde birçok yerde sabun üretilirdi. Sabunhane denen ve şahıslara ait imalathanelerin yanında miri, yani devlete ait üretim tesisleri de vardı. Fatih Sultan Mehmet, II. Bayezid, Yavuz Sultan Selim ve Kanuni Sultan Süleyman devirlerinde sabun üretimi, fiyatı, kalitesi, alım-satımı ve sabunculukla ilgili birçok kanuni düzenleme yapıldı. Odun külüyle zeytinyağını suda kaynatarak elde edilen zeytinyağı sabunu da Anadolu'nun geleneksel ürünlerinden biri olarak tanındı. Sabunun hammaddesi zeytinyağı veya içyağıydı. Ekonomik değeri fazla olan ve tercih edilen zeytinyağından imal edilen sabundu.

Edremit yöresindeki hemen hemen bütün mengene, yağhane ve zeytinyağı fabrikalarında sabun imalatı da yapıldı; bazılarında sabun yapımına özel bir bölüm ayrıldı. Burhaniye ve Edremit gibi merkezlerde de görülen sabunculuk daha çok Ayvalık'ta gelişti. Üç litre su, kostik yarım kilo soda (sodyum hidroksit) ve üç litre sızma zeytinyağıyla kolayca üretilebilen zeytinyağı sabunu, soda ve suyun ısıtılırken aynı yönde karıştırması, zeytinyağı eklenmesi, beyazlatıcı ve koku verici maddeler eklenmesiyle üretilir,



Vakum pompasıyla gliserinli suları koyultmaya yarayan sabun üretim tesisatı ve 19. yüzyılda imalatta kullanılan diğer makineler.

Sönmez sabunları kalıp mühürü.

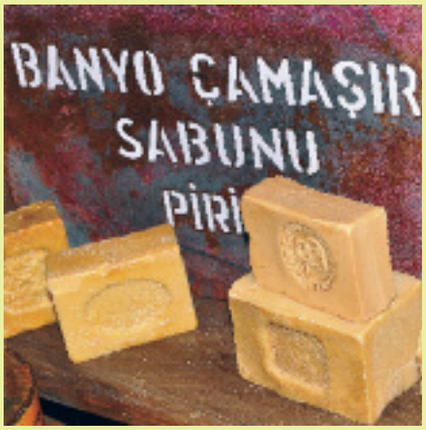
Ayvalık'taki üreticilerden Müfit Kuşkonmaz mamullerinin ilanı.

Ayvalık'taki Gümüşlü fabrikasının sabunhanesi.

kalıplara dökülüp birkaç gün soğumaya bırakıldıktan sonra kesilerek parçalara ayrılırdı. Günümüzde de halen geleneksel üretim yapan küçük atölyeler bulunuyor.

Yeterli zeytinyağı üretimi olmayan İzmir ve Ayvalık'taki sabunhanelerin hammadde ihtiyacını uzun yıllar Midilli karşıladı. Osmanlı döneminde Girit de sabun üretimiyle ün yapmıştı. 18. yüzyılda Halep ve Girit sabunları Avrupa'da değişik ülkelere ihraç ediliyordu. Özellikle Kandiye sabunları meşhurdu. Bu nedenle Midilli ve Edremit Körfezi'nde üretilen sabunlara "Girit Sabunu" damgası vurularak satılmaya başlandı. Bu taklitçilik girişimi Giritli sabun üreticilerinin şikâyetine neden oldu.

Edremit yöresinde genellikle zeytinyağı fabrikalarının yanında yer alan sabunhaneler, başta Ayvalık olmak üzere, Cunda, Burhaniye, Havran ve Edremit'teydi. Osmanlı topraklarındaki zeytinliklerin bulunduğu Ege kıyıları, İzmir, Midilli, Girit, Kızılcatuzla (Ezine), Urla, Şam, Halep, Nablus, Rakka ve Trablusşam sabun üretilen yerler olarak sıralanırken, üretimin büyük bir bölümü, saray, ordu ve halkın ihtiyacını karşılamak üzere "Dersaadet Tahsisatı" olarak ayrılıp İstanbul'a gönderiliyordu.



Zeytinyağı sabunu ve pazarlama için hazırlanmış paket etiketi serigrafi kalıbı.

Ethem Yavlan Sabunhanesi'nde kurutulan sabunlar.

Ayvalık

Ege'ye Dair Ne Varsa...

Balıkesir'in 19 ilçesinden biri olan Ayvalık, Edremit Körfezi'nin güneyinde bulunan köklü bir yerleşim yeri. Yolların denize vardığı, denizin gölü andırdığı, geçmişi Kazdağları'nın söylenleriyle, kaderi ise Midilli'yle birlikte yazılmış Ayvalık, genellikle turizmle anılsa da Ayvalık Şeytan Sofrası, Cennet Tepesi, Sarmısaklı plajı gibi doğal güzelliklerden ibaret bir belde değil. "Ege'nin insana sunduğu tüm nimetlerin buluştuğu yer" olarak nitelendiriliyor ve bu nimet listesinin başında da zeytin geliyor. Efesli filozof Heraklitos'un "Evrende değişmeyen tek şey değişimin kendisidir" deyişini en iyi yansıtan, kendini her koşula adapte edebilen zeytin üzerine bir kültüre sahip olup gelenekleri koruyabilmek, ancak Ayvalık gibi değerlerinin takipçisi olan yerlerde mümkün olabiliyor. Ayvalık, kutsal kitapların "hayat ağacı", mitolojinin "ölümsüzlüğün simgesi", çağdaş dünyanın da en sağlıklı gıda maddesi olarak gördüğü zeytini, kendine bahşedilmiş bir nimet olarak benimsiyor. Onu itinayla işliyor, eşsiz lezzetini kendi mutfak kültürüyle bütünleştiriyor. Bu emsalsiz buluşmanın yarattığı can ve damak dostluğu ise Ayvalık'ı bir gastronomi merkezi yapıyor.

Her hasat mevsimi, Ayvalık için bu nimetin kutlanması ve berekete şükrediş şenliği anlamına geliyor. Hasat şenliği, sadece zeytinin dallardan selelere taşınması değil, Ayvalık'ın zengin kültür mirasının sokaklara yayılması da demek. Dar yolların, parke taşlarının, birbirinden güzel kapıların ardında saklı, ama erişmesi de bir o kadar kolay. Ege kültürünün simgesi olan ev yapımı zeytinyağı tenekeleri de o kapıların ardında. Ayvalık, kişisel çabayla ortaya çıkanından uluslararası yaygınlığa erişmiş olana kadar sayısız markanın doğduğu, kuşaklar boyu yaşadığı, ya da yaratıcısıyla birlikte göçtüğü bir zeytinyağı diyarı...

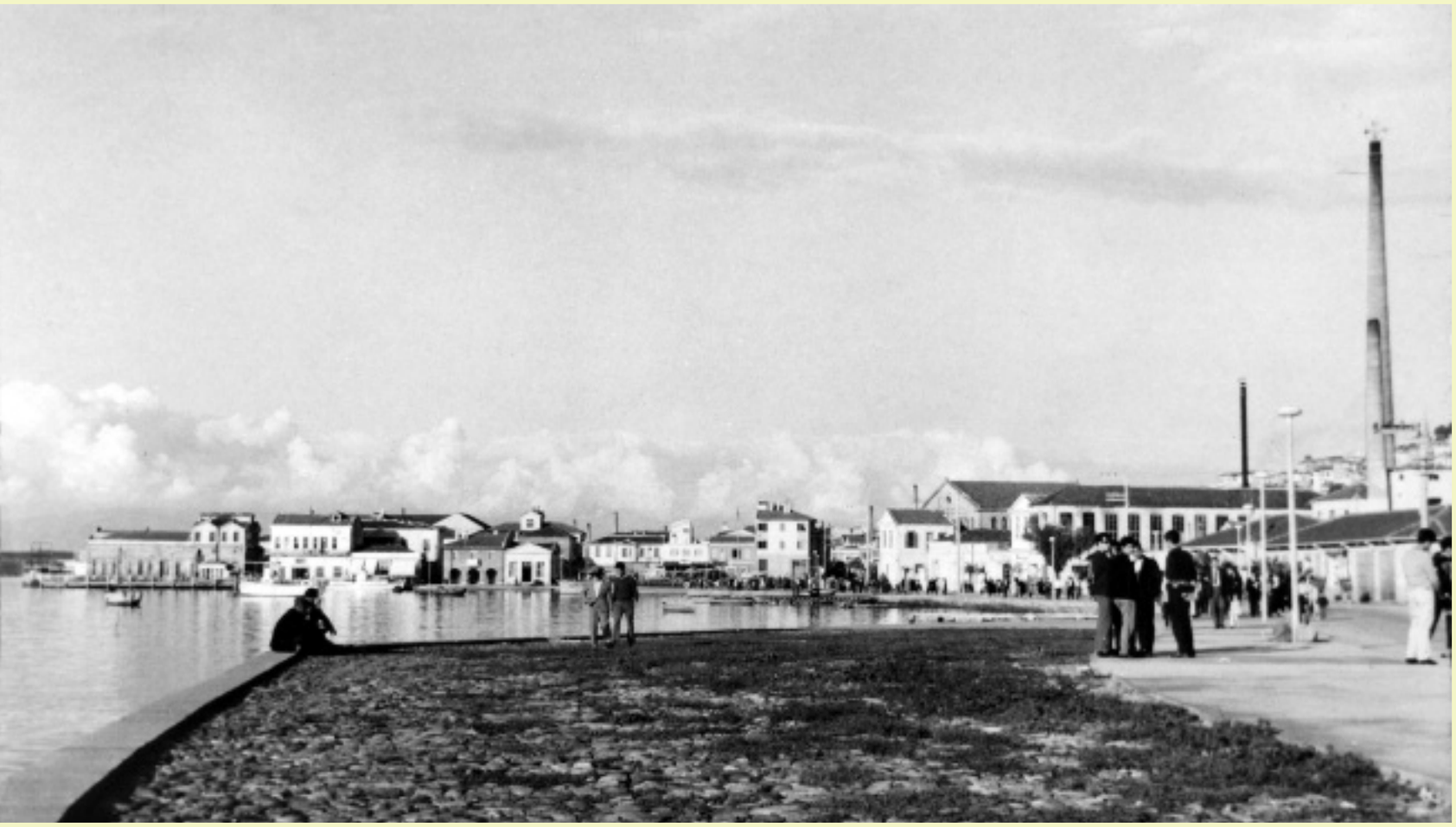
Ayvalık'ta gün, ruhu temizleyen müzikle başlarken, balıkçı teknelerinin dansı ona eşlik ediyor. Esnaf kepenk açıp toprağın sunduklarını rızka çevirirken, bir ressamın fırçası boyaya değiyor. Sahile vuran dalgalar bir saatin tiktakları gibi zamanı sayarken, Ayvalık'ın biriktirdikleri yine başkalarıyla buluşuyor; onların ufkunu zenginleştiriyor. Bu hayatın en görkemli tanıkları ise yapılar... Kent mimarisinde mekânın düzenini belirleyen deniz, kıyıdan tepeye doğru yükselen kademeli yerleşimin de mimarı. Yöreye özgü sarımsak taşının kırmızımsı rengi sivil mimariye damgasını vururken, taş evler, kahvehaneler, sabunhaneler ve yel değirmenleri "Ege'ye dair ne varsa, burada" dedirtiyor.

Yüzyılların tanığı olan Ayvalık yapıları, asırlardır içinde barındırdığı insanlarla iç içe yaşayan birer sanat mirası. Aynı, yerel kültür ve hümanizmi yaşlı ve pürüzsüz duvarlarında taşıyan kent ve çevresine yayılmış onlarca ibadethane gibi, Ayvalık yağhanelerini ören taşlara kulak verildiğinde de anlatacak ne çok şeyleri olduğu fark ediliyor.

Ayvalık'ın kapsadığı arazinin yaklaşık yarısı zeytin tarımı yapılan topraklardan oluşuyor. Üretilen zeytinleri işleyen büyük tesislerin geneli kasabanın merkezinde bulunuyor. Onların dışında Altınova ve Küçükköy beldelerinde de birkaç yağhane var. Edremit yöresindeki zeytin, zeytinyağı ve sabun sanayiinin en geliştiği yer olan Ayvalık, özellikle mübadeleden sonra bu alanda önemli aşama kaydetti. Ayvalık'taki ilk zeytinyağı fabrika-

Ayvalık'ta doğmuş farklı zeytinyağı markalarının ambalaj ve etiketleri.

1900'lü yılların başlarında Nikolaides ve Cokkins'in sahibi olduğu Gümüşlü Fabrikası.



1950'li yıllarda Ayvalık.

sının ne zaman kurulduğu tam olarak bilinmese de elde edilen bilgiler 19. yüzyılın sonlarına doğru fabrikaların görülmeye başlandığını söylüyor. Bunlardan biri de İngilizlerin 1884 yılında kurmuş olduğu bir tesis.

Karesi Vilayeti Salnamesi'ne göre o tarihlerde Ayvalık'ta 90 bin dönüm zeytinlik bulunuyor ve yılda 12 milyon 400 bin okka zeytin toplanıyor. Cemal Kutay'ın Ege'nin Türk Kalma Savaşı adlı kitabında yazdığına göre yine bu dönemde ilçede 22 zeytinyağı, 1 pirina fabrikası, 15 büyük sabunhane vardı. Aynı kitapta Ayvalık nüfusunun 1914 yılında 30 bin civarında olduğu ve bunun sadece 184'ünün Türk olduğu bilgisi de var.

20. yüzyılın başına kadar seksen kadar deri imalathanesi bulunan Ayvalık, Ege adalarından gelen mübadillerin iskan edilmesiyle zeytinyağı imalathaneleriyle doldu. Bunların başında da Midilli'den göçen Komili ailesininki geliyordu.

Komili Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Mahalle: Hayrettin Paşa
26°41'30" E - 39°18'03" N

Midilli'den Ayvalık'a İlk Zeytinyağı Markası

Eski yerlilerinin "Osmanlı İmparatorluğu'nun bahçesi" olarak tanımladığı Midilli'yi diğer Ege adalarından farklılaştıran temel özellik birçok nebatı yetiştirmeye uygun iklimi ve verimli topraklarıydı. Ege adalarında nadir bulunan kendi kendine yetecek mahsul üretebilme kapasitesi, Midilli'de kaynağını 2500 yıldır yetiştirilen zeytinden alan zengin bir mutfak kültürü de yaratmıştı. 1462'den beri Osmanlı hakimiyetinde olan adanın Ayvalık'la olan ticari ve kültürel ilişkisi de 1912'deki Balkan Savaşı'na kadar kesintisiz sürdü. Halen on milyondan fazla zeytin ağacının bulunduğu Midilli'nin Yera ve Kalloni körfezleri arasındaki Komi de zeytin üretimi için ideal şartlara sahip bir coğrafyada bulunuyordu.

Zeytinyağı sektörünün öncü kuruluşu ve Türkiye'nin ilk zeytinyağı markası olan Komili'nin öyküsü, 1878 yılında Midilli'nin Sarlıca (Termi) kasabasına bağlı Komi köyünde başladı. Dizdarzade Komili Hasan Bey ve Ço-

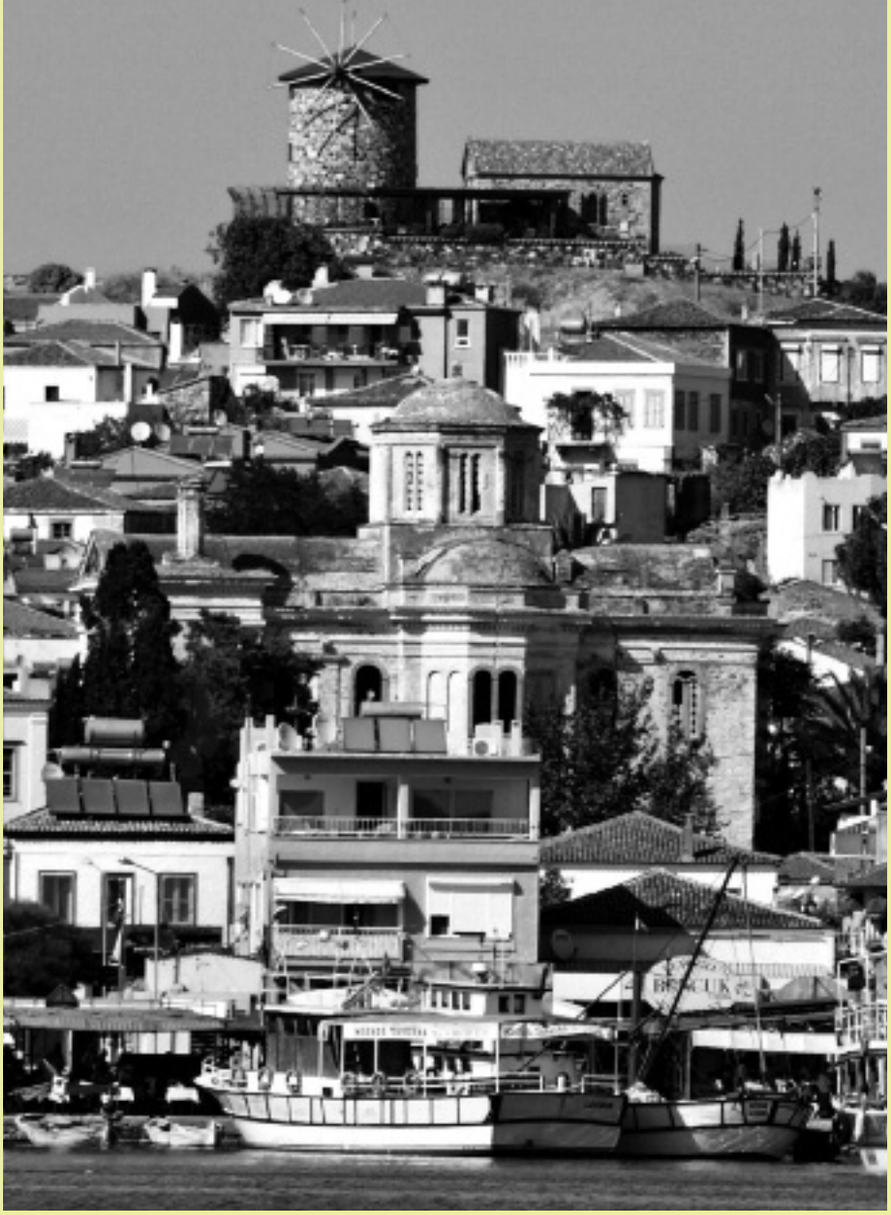
Eski bir Komili ürün etiketi klişesi.

Midilli'nin Komi köyündeki ilk Komili imalathanesi.

cukları adıyla kurulan şirketin faaliyet alanı zeytinyağı ve un üretimiydi. Genç bir girişimci olan Hasan Efendi küçük işyerinde canla başla çalışarak dönemin zeytinyağı üreticilerine örnek olacak bir kalite düzeyi yakaladı. Komi'li bu gencin ürettiği zeytinyağı o kadar meşhur oldu ki, Osmanlı Sarayı'nın tedarikçisi olmaya hak kazandı.

Hasan Efendi, zeytinyağı üretiminde ün kazandıktan sonra, bölgedeki ender tahsillilerden olması nedeniyle Osmanlı Mutasarrıfı Nâmi Bey tarafından Yera'ya nahiye müdürü olarak da atandı. Bu görevi sırasında Balkan Savaşı öncesinde sıkça görülen isyanlardan birinde suikasta uğrayarak hayatını kaybetti.

Balkan, 1. Dünya ve Kurtuluş Savaşı yılları Türkler için adalarda hayatın zorlaştığı bir dönem oldu. 1922 yılında ailenin Midilli'de sahip olduğu zeytin ağacı sayısı 47 bini bulmuştu fakat mübadele kararı çıkmış, Ayvalık'a göç etme zamanı gelmişti. Mübadele başlayınca, Midilli'deki bütün Müslüman ahalinin gözü Hasan Efendi'nin mahdumlarının üzerine çevrildi. Ortanca oğul Ali Bey "Son Müslüman Midilli'den ayrılmadan burayı bırakmayacağım" dedi ve sözünü tutarak ailesiyle birlikte adayı son terk eden kişi oldu. 12 Ekim 1923 günü, irice bir kayıkta geçen yedi saatlik zorlu bir yolculuktan sonra aile Ayvalık'a ayak bastı ve yeni bir hayata başladı.



Cunda (Alibey).

Hasan Efendi'nin dört oğlu, Cunda (Alibey) Adası'na yerleşerek zeytinyağı üretimine Ayvalık'ta kurdukları yağhanede devam etti. Mustafa Komili ve Necmi Komili'nin başında olduğu işletme, bir sonraki kuşakta da Salih Komili'yle devam etti.

1947'de doğan Halis Komili, yurtdışında okuyup Türkiye'ye döndükten sonra Komili'nin yönetim kurulu başkanı oldu ve Ayvalık'taki üretim birimlerini güncelledi. 1970'li yıllarda sektörün en önemli sorunlarından biri ambalaj sıkıntısıydı. Kare teneke kutular sızıntılara yol açıyordu. Komili, silindir teneke kutular tasarlayarak sorunun üstesinden geldi. "Yeni Komili Altın Kutuda" kampanyasıyla tüketiciyle yakınlaşma sağlayan Komili, aynı yıl Ayvalık'ı Türkiye'nin zeytinyağı başkenti, ürünü ise içilecek nitelikte olarak konumlandırarak pazarda önemli bir başarı kazandı.

Komili'nin yenilikçi duruşu, ilerleyen dönemlerde de sürdü. Tüketiciye kullanım kolaylığı sunan, ekonomik plastik ambalajı ve sıçratmayan kapakları da ilk kez Komili kullandı.

1991'deki "Tabiatın Mucizesi" kampanyasıyla zeytinyağının faydalarını anlatmaya başlayan Komili, iletişim stratejisiyle sektörü yeniden yükselişe geçiren güç oldu. Giderek büyüyen Komili üretim tesisleri 1995 yılında markaya yeni değerler katacak olan Unilever'e satıldı.

Necmi ve Salih Komili'ye ait 1965 tarihli bir fatura ve kartvizit.

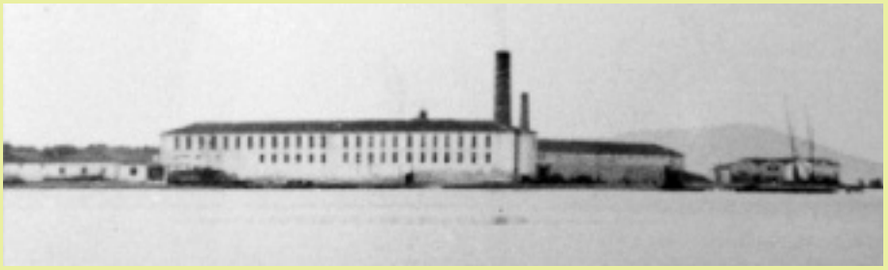
Narlı köyünden Giritli Mehmet Ali Usta'nın eseri olan Komili yağhanesinin bacası.

Yazıcı ve Özilhan ailelerince 1950'li yıllarda kurulup 1969'da holding yapılanmasına geçen Anadolu Grubu, sıvı yağ sektöründe yaptığı girişim sonucunda Kırlangıç ve Sezai Ömer Madra markalarını satın aldıktan sonra 2008 yılında Komili'yi de marka portföyüne kattı ve zeytinyağı kategorisinin pazar lideri haline geldi.

Türkiye'nin en köklü markalarından Komili, Edremit yöresinin en nitelikli zeytinlerinden elde ettiği zeytinyağını bugün de tüketici beğenisine sunuyor. Komili markası altındaki ürün yelpazesi, Komili Sızma Zeytinyağı, Komili Özel Ürünler Sızma Zeytinyağları, Komili Riviera Zeytinyağı, Komili Ayçiçek Yağı ve Komili Mısır Yağı olmak üzere beş kategoride toplanıyor. Başta Edremit yöresi olmak üzere Ege'nin en iyi zeytinlerinden elde edilen, yüzde 0,8'i aşmayan asit oranıyla zeytinyağının en doğal, en aromatik hali olan Komili Sızma ve Ege'nin keskin zeytin kokusunu yansıtan Ege Sızma kahvaltılar, salatalar ve bütün yemeklerde kullanılabiliyor. Zeytinin çeşidi, toplanma zamanı ve zeytinyağı üretim tekniğine göre oluşturulan Komili Özel Ürünler arasında ise Erken Hasat, Taş Baskı, Soğuk Sızma, 0,3 ve Organik Sızma yer alıyor.

Komili marka kimliğinin değişmez unsurlarından yenilikçiliği ambalajlarına da uygulayarak, marka kimliğine değer katmayı sürdürüyor. Gamze Güven tasarımı yeni şişesiyle TSE tarafından Altın Ambalaj ödülüne, Ambalaj Ay Yıldızları Yarışması'nda bronz ödüle layık bulunan Komili, dünyanın en prestijli yarışması World Star'dan, Design Turkey'den ve Observoir du Design'13'den de ödüllerle döndü. 2011'de özel seri ürünleri için kontrollü akıtma sağlayan Jumpn'Pour kapakları kullanan marka, ertesi yıl etiket değişikliğine gitti ve sektöre ışık tutan bir yeniliğe daha imza attı. Zeytinyağı kullanımının alanını genişletme hedefiyle Komili ambalajları tüketicileri yemek ve pişirme türlerine göre yönlendirmeye başladı. Böylece hangi yağın nerede ve nasıl kullanılması gerektiğine dair güçlü bir algı yarattı.

Komili ailesinin adı da günümüzde halen Ayvalık'ın merkezindeki en büyük yağhane bacasında yaşıyor. Komili Hasan Efendi'nin Mustafa Bey'den olan torunu Salih Komili'nin Narlı köyünden Giritli Mehmet Ali ustaya yaptırdığı baca, Ayvalık'ın abidevi sanayi miraslarından biri olarak halen ayakta. Bünyesinde rafinasyon, sabun imalatı ve ambalaj bölümleri bulunan ve 1959'da tamir gören yağhane ise günümüzde kullanılmıyor.



Ayvalık'taki Komili Yağhanesi faal olduğu yıllarda (üstte), bacanın bugünkü hali (sağda).

Sezai Ömer Madra Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Mahalle: Sakarya
26°41'42" E - 39°18'34" N

Cumhuriyetin Yağ Kralı

Sezai Ömer, Midilli'de yaşayan bir gençken mutasarrıfının kızıyla evlendi. Sürgün olarak adada ikamete mecbur edilip sonra da Midilli mutasarrıfı olarak görevlendirilen Namık Kemal de eşinin ailesinin evinde kaldığından, ünlü yazarın yakınında oldu. Sezai Ömer mübadele öncesinde Midilli'den ayrıldı, 1914'te İstanbul Ticaret Odası'nın 142 numaralı üyesi olarak yağ ve sabun ticaretine başladı. Edremit Kaymakamlığı İaşe Komisyon Başkanlığı'nca düzenlenmiş 1916 tarihli resmi borç senedi, 3976 Kg zeytinyağı alımıyla ilgili 59.561 kuruşluk tutar Sezai Ömer Bey'e ödenemediğinden mazbata düzenlendiğini gösteriyor.

Eski Ticaret Odası'nın yanında bir büro kurduğu İstanbul'da geçirdiği yıllar içinde Mustafa Kemal'le de yakın ilişki kurdu. Yakınlıklarının derecesi Samsun'a doğru yola çıkan Mustafa Kemal'in 17 Mayıs 1919 tarihli mektubunda yazdıklarından anlaşılıyor:

"Azizim Sezai Bey,

Memuren Anadolu'ya hareket ediyorum. Nezd-i alinizde mahfuz emanete ait senedi valideme terk ettim. Avdetinizde emanetle senedin mübadelesi için Vasıf Bey biraderimize rica ettim. Gözlerinizden öperim. Zat-ı alinizce meb'us emanetin bir müddet daha muhafazasında emniyetli bir surette faide me'mul ise, o sured de caiz olur.
9. Kolordu Kıtaatı Müfettişi Mirliva Mustafa Kemal"

Mustafa Kemal Paşa'nın Sezai Ömer'e yazmış olduğu başka mektuplar da var. Bunlardan biri 19 Haziran 1922 tarihi taşıyor. Üç sene boyunca annesine yardım etmesinden dolayı Sezai Ömer Bey'e teşekkür ettikten sonra halası ve diğer akrabalarının geçimlerini sağlayabilmeleri için, önceden Sezai Ömer'e emanet bıraktığı paradan kızkardeşi Makbule Hanım'a her ay yüz lira vermesini rica ediyor:

"Muhterem Sezai Beyefendi,

Valideme gönderdiğiniz mektubu ve melfuf hesap pusulasını aldım. Üç sene zarfında valideme gösterdiğiniz ulüvv-ı insaniyet ve muavenet tafsilatına muttali oldum. Çok teşekkür ederim. Nezdinizde mahfuz bulunan iki bin liradan bir müddet daha İstanbul'da kalmak mecburiyetinde bulunan hemşirem Makbule Hanım'la halam vesair bazı akrabanın maişetlerine medar olmak üzere Temmuz 1 iptidasından itibaren hemşirem Makbule Hanım'a mahiyye yüz lira vermenizi rica ederim. Selám ve ihtiramatımı takdim ederim efendim."

Sezai Ömer'in Ayvalık'a yerleşmesi ailesinin mübadele nedeniyle 1923-24 yıllarında buraya gelmesiyle oldu. Edremit'li zeytinci ve tüccar Ali

Marka etiketi (üstte) ve bugün market olarak kullanılan eski yağhane (solda).

Rıza Bey'le (Karagöz) 15 yıla yakın süren bir ortaklık kurarak işini Ayvalık'ta sürdürdü. 1925 yılında Adana Beynelminel Ziraat Sergisi'ne katılıp madalyayla ödüllendirilmesi ticari vizyonunun sınırları aşmayı hedeflediğini gösteriyor. Nitekim başta Rusya ve İngiltere olmak üzere birçok Avrupa ülkesine ihracat yaptığına dair de kayıtlar bulunuyor. İlk İzmir Enternasyonal Fuarı uygulaması olan 4 Eylül 1927 tarihli İzmir 9 Eylül Sergisi'nde de altın madalya kazanmasının sebebi ise sergi heyeti tarafından takdir gören sabunları oldu.

Soyadı Kanunu'nun çıkmasından sonra Altınova'dan denize dökülen akarsu ve kaynağı olan dağın ismi olan Madra'yı soyadı olarak alan Sezai

Ömer, başarılı bir iş adamı ve "Türkiye'nin yağ kralı" olarak anıldı. Fabrika büyüdükçe yöre halkının yaşamı üzerindeki etkisi de arttı. Bir dönem nakit akışını ve hizmet ödemelerini düzenlemek için farklı para değerlerine eşitlenen jetonlar bastırarak kiliselerde rastlanan bir ekonomi sistemi bile uyguladı. Bu jetonlar günümüzde koleksiyonerler tarafından rağbet görüyor.

Ayvalık'ın merkezindeki meydanda bugün süpermarket olarak kullanılan binanın yerinde Sezai Ömer Madra'nın dördü taş baskı olmak üzere beş baskı birimine sahip olduğu için efsaneleşmiş bir yağhanesi vardı. Halen Sezai Ömer Madra fabrikası olarak bilinen ve 1990'lı yıllara kadar da zeytinyağı fabrikası olarak kullanılan mekan ise önceleri sabunhane olarak kul-

lanılıyordu. Sezai Ömer Madra 1959 yılına kadar süren yaşamında dönemin kalitesiyle ünlü markası olmaya devam etti. İstanbul'daki ilk ofisi de 1980'lerde yıkılana kadar aile tarafından kullanıldı. Ayvalık yöresinin doğal zeytin aromalı, saf zeytinyağı olan Madra, 1993 yılında Türk Petrol Holding bünyesine katıldı. 2002'de açılan ihale sonucunda ise Anadolu Grubu tarafından alınarak Ana Gıda'nın prestijli markalarından biri haline geldi. Salih ve Sezai Madra tarafından yönetilen zeytinlik ve eski fabrika içine kurulu modern zeytin sıkma tesisi ise Z markası altında özel zeytinyağı üretmeyi sürdürüyor.

Midilli'ye bir mektup (solda) ve Sezai Ömer Madra yağhanesinin bir ilanı (üstte).

Hayrettinpaşa Mahallesi'ndeki dördü taş, beş baskı birimi içeren Sezai Ömer Madra yağhanesinin faal olduğu yıllardaki görünümü.

22 dönüm arazi üzerinde kurulu, Ayvalık Belediyesi tarafından kültür merkezi olarak kullanılmak üzere satın alınıp restore edilen Kırlangıç Zeytinyağı Fabrikası,

Kırlangıç Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Mahalle: Sakarya
26°41'45" E - 39°18'36" N

Zeytinyağının Sanayileşmesi

Midilli mübadili Hasan Ağa, lakabı olan "Kırlangıç" sözcüğünün torunu Cumhur Sevinç Özer tarafından 1953'te Akhisar'da zeytinyağı markası olarak tescilleneceğini bilemezdi. Aile yüz yıl öncesine dayanan ve Ayvalık'ta Sezai Ömer Madra'yla birlikte başlayan zeytinyağı üreticiliğini Manisa'nın zeytiniyle ünlü bu ilçesinde sürdürürken büyük bir değişimin de temelleri atıldı.

1958 Uluslararası Milano Fuarı'na giden Cumhur Sevinç Özer, ilk kez orada gördüğü zeytin yıkama makineleri ve santrifüj sistemlerini Türkiye'ye getirerek zeytinyağı üretimine farklı bir anlayış getirdi. Daha sonra üretim merkezini Ayvalık'a taşımaya karar verdi ve zamanının en modern tesisini orada kurdu. Türkiye ilk kez Kırlangıç'ın 18 kg'lık ambalaj tenekelerinin üzerine 0,6–0,7 dizyem ibarelerini gördü. Kırlangıç'ın Ayvalık'ta başlayan ikinci hayatı Türkiye'nin en yaygın yağ markalarından biri olmasıyla sürdü. Bu girişim Ayvalık zeytinyağının kalitesinin yükselmesine ve dünya üzerinde daha iyi tanınmasına da katkıda bulundu.

Bugün Kırlangıç Yağhanesi olarak bilinen yer, aslında Dr. Fazıl Doğan'a aitti ve 1942 yılında pirina fabrikası olarak sarımsak taşından inşa edildi. 5 bin 400 metrekare kapalı hacme sahip olan bina, daha sonra sabunhane ve zeytinyağı dolum tesisi olarak kullanıldı. Kırlangıç Zeytinyağı Fabrikası olarak kullanılmaya başlandıktan sonra da bazı ek binalar eklendi. Bina ve arazi 1976'da kuruluşta küçük hisse sahibi olan Türk Petrol tarafından satın alındı. Şirket 1991'de Kırlangıç'ın tamamına sahip oldu. Üretime devam eden tesis, 1990'lı yıllarda Sezai Ömer Madra markasıyla aynı çatı altına girdi. Bugün Kırlangıç, çevre duyarlılığı ve yüksek kalite bilinci ile zeytinyağı, ayçiçek yağı ve mısır yağı kategorilerinde üretim yapıyor ve onu yetiştiren bereketli Ege topraklarının sağlık ve lezzetini sofralara sunmaya devam ediyor.

On kilometrelik sahil şeridi ve eski Kırlangıç Yağhanesi arazisini de kapsayan Ayvalık Bulut Kapısı kentsel dönüşüm projesi kapsamında, 2002 yılında Ayvalık Belediyesi tarafından satın alınan 20 bin metrekarelik alan, halen Ayvalık'ı kentsel kimliğine katkıda bulunmak üzere yeniden yapılandırılıyor.

Proje kapsamındaki eski Kırlangıç Yağhanesi de kentin silueti üzerindeki etkisi ve ölçeğiyle Türkiye'nin en büyük sanayi değişim projelerinden biri olacak. Rölöve çalışmaları ve kurul onayı tamamlanan fabrika binası kültür merkezi işlevi üstlenecek. Projedeki geleneksel bir yağhane ve yerel ürün satış merkezi, Ayvalık'ın zeytine odaklı kültürel kimliğini turizmle buluşturacak. Yağhanenin restoran, kitabevi, butik otel, müze, konferans salonu, sinema gibi hizmet birimlerine ev sahipliği yapması da planlanıyor.

Mustafa Sönmez yağhane ve sabunhanesinin bugünkü durumu.

Mustafa Sönmez Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Mahalle: Sakarya
26°41'38" E - 39°18'31" N

Metruk Hazinelerden Biri

Mustafa Sönmez ve Ortakları adı altında Ayvalık'ta sabun ve zeytinyağı üretimi yapan kollektif şirket, uzun yıllar yerel bir işletme olarak faaliyet gösterdikten sonra Sönmez markasından günümüze sadece yağhanenin binası kaldı.

Milliyet gazetesinin 28 Ağustos 1968 tarihli nüshasında yer alan ve o günlerde Ayvalık zeytinyağını kötüleyen kimi çevrelere yanıt olarak yayımlanmış olan toplu bir ilan, Sönmez'in o tarihte halen yörenin seçkin markalarından biri olduğunu gösteriyor. İlanın altında Ayvalık'ın diğer ünlü markalarıyla birlikte Sönmez'in de imzası var.

Günümüzde Mustafa Sönmez'in oğlu İlker Sönmez'e ait olan ve bacası halen ayakta olan sahildeki beyaz bina, inşaat malzemeleri satan bir işletme tarafından kullanılıyor. Mustafa Sönmez Yağhanesi 2005 yılından beri tamamen kapalı ve metruk bir halde geleceğini bekliyor.

Mustafa Sönmez ürün etiketi.

Mustafa Sönmez Yağhanesi'nin bacası.

Dr. Fazıl Doğan'ın yağ fabrikasının bugünkü durumu.

Fazıl Doğan Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Mahalle: Sakarya
26°41'47"E - 39°18'41"N

Hekim, Hayırsever ve İşadamı

Fazıl Doğan, Midilli'li bir ailenin oğlu olarak tıp eğitimi için İstanbul'a gitti ve 1921 yılında hekim olarak mezun oldu. Sürmekte olan Kurtuluş Savaşı'na katılarak Emet'e gönderildi. Orada işgal kuvvetlerine karşı halkı örgütledi ve beş yüz atlıdan oluşan bir müfreze kurarak Kuvayı Milliye'ye katıldı. Savaştan sonra birçok hemşehrisi gibi Midilli'ye dönmeyip Ayvalık'a yerleşti. 18 Teşrinievvel 1923 tarihli Akşam gazetesinde Midilli'den gelen ilk mübadil kafilesini karşılayanların arasında Dr. Fazıl Bey'in de bulunduğunu ve gelenlerin ilk sağlık kontrolünü yaptığını yazıyor.

Doğan, zeytinci bir aileye mensup olmamasına rağmen, Milli Mücadele sırasında gösterdiği başarı ve cesaretten dolayı teşvik aldı, o dönemde ülkenin çok ihtiyaç duyduğu girişimciliğe örnek ollarak İş Bankası desteğiyle bir pirina fabrikası ve sabunhane kurdu. Sürgündeki Afgan kralının kızı Hüsniye Hanım'la evlenip 1923'da İlter, 1931'de de Gültekin adlı iki çocuk babası oldu. İş hayatı süresince asıl mesleği olan hekimliğe de bedelsiz olmak kaydıyla devam etti. Ayvalık'ta hemen herkes tarafından sevilip sayılan kişiğinden dolayı ölümünü takiben anma törenleri düzenlendi ve Ayvalık halkı ona olan sevgi ve saygısını gösterdi.

Varisleri 1976 yılına kadar fabrikayı işletmeye devam etti. O yıl fabrika Türk Petrol'e daha sonra da Kırlangıç Zeytinyağları'na satıldı. Ayvalık sahilinde bulunan fabrika farklı bir yapı tarzına sahip. Taş ve tuğla malzemeden yapılmış ve sabunhane ile rafine tesislerinden oluşuyor. Daha sonraki sahibinden dolayı Kırlangıç Fabrikası olarak bilinse de Fazıl Doğan'ın pirina fabrikası ve sabunhanesi olan yapının mülkiyeti bugün belediyeye ait. Tarihi bina Ayvalık Kültür ve Sanat Merkezi'ne dönüştürülme sürecinde.

Dr. Fazıl Doğan'ın kartviziti.

Dr. Fazıl Doğan (ortada) arkadaşlarıyla.

Dr. Fazıl Doğan (1891-1951)

Günümüzde Sızma Han Butik Otel olarak hizmt vermekte olan Emin Süner yağhanesi.

Emin Süner Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Mahalle: Sakarya
26°41'38"E - 39°18'25"N

Yağhaneden Butik Otele

Ayvalık'ın önemli zeytinyağı üreticilerinden olan Emin Süner tarafından 1907'de inşa ettirilen zeytinyağı fabrikası, sulu sistemde iki baskı ve bir kırma taşına sahipti. İkinci kuşakta Mehmet Süner tarafından işletilen yağhane 1980 yılında bu binadaki üretimini sonlandırdı. Fabrikanın sabunhanesi sahildeki üç katlı binaydı ve yılda üç milyon ton sabun üretiliyordu. Talebin çok olduğu dönemlerde 42 günde 533 ton paket sabun yapıldığı kayıtlara geçmiş.

Zeytin, zeytinyağı ve sabun konusunda güvenilir bir marka olmayı başaran ve Ayvalık ekonomisine önemli katkı yapan Emin Süner'in ismi kent merkezindeki bir pasajda da yaşıyor. Mehmet Süner ise çağdaş yöntemlerle zeytin ve zeytinyağı üretmeye devam etmekte.

Budama, sulama, ilaçlama, hasat ve saklama koşulları konusundaki titizliğinin yanı sıra hijyenik ortamda yağ üretimine önem vermesiyle tanınan Süner ailesinin yağhanesi ise ikinci yüzyılını denize sıfır bir butik otel olarak geçiriyor. Turizm Bakanlığı, TOKİ ve Anıtlar Kurulu denetiminde yapılan restorasyon sonrasında turizmin hizmetine giren Sızma Han Butik Otel, bulunduğu sokağın tarihi dokusuyla uyum içinde, misafirlerine otantik bir ortam sunuyor.

Sızma Han'ın ismi gibi mutfağı da yöresel özellikleri çağrıştırıyor. Ayvalık'ta üretilen yöreye has zeytinyağlarını tatma fırsatı sunan işletme, tarihten kareler yansıtan mimarisi ve dekorasyonuyla geçmişi bugüne taşıyor.

Sızma Han'ın denizden görünüşü.

Erman Sabunhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Mahalle: Hayrettinpaşa
26°41'32" E - 39°18'08" N

Amcadan Yeğene Sabunculuk

Erman Sabunhanesi, mübadele sonrası Girit'ten Ayvalık'a göçen Nuri ve Cazim Erman kardeşler tarafından kuruldu ve Cazim Erman tarafından işletildi.

Kimyager olan ve gerek Sezai Ömer Madra, gerekse Mustafa Sönmez'in fabrikalarında çalışan Ali Erman tarafından yönetilen sabunhane binası günümüzde market olarak hizmet veriyor.

Erman Sabunhanesi'nin bugünkü görünümü.

Erman Sabunhanesi'nin dağıtım kamyonu sefer halinde.

Erman Sabunhanesi'nde çalışan işçiler (üstte). Sabunhanenin önünde yakınlarıyla poz veren Nuri Erman (altta).

Hulusi Zarplı Yağhanesi'nin denizden görünümü.

Hulusi Zarplı Yağhanesi

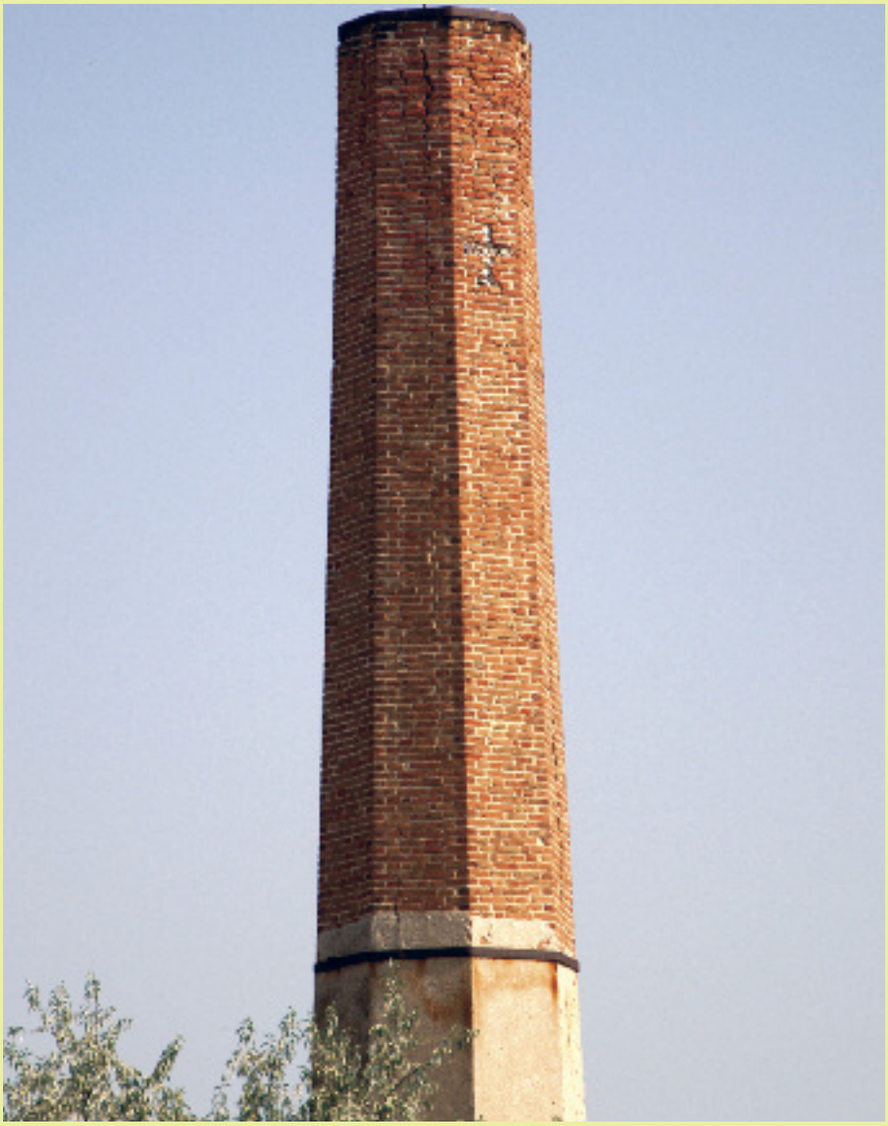
İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Mahalle: Sakarya
26°41'37" E - 39°18'27" N

Bacaların En Eskisi

Hulusi Zarplı Yağhanesi'nin altıgen bacası ile denize ve karaya bakan yüzlerindeki haçlar yapının Ayvalık'ın en eskilerinden biri olduğunu gösteriyor. Baca "Molotof" lakaplı Nuri adlı bir ustanın eseri. Önceleri sulu baskı tekniğiyle çalışan yağhanenin daha sonra çelik baskı sistemine geçtiği biliniyor.

Babası Nuri Zarplı adına yaptırdığı, 1953'te temeli atılıp, 1956'da tamamlanan okul, Hulusi Zarplı'nın 1950'li yıllarda iş hayatını sürdürdüğünü gösteriyor. Okulun açılışını Balıkesir Valisi Hilmi İncesulu'nun yapmış olması da ailenin nüfuzu hakkında fikir veriyor. Ayvalık Noteri'nin 2 Mart 1962 tarih ve 867 yevmiye numaralı azilnamesi de Hulusi Zarplı ve Ortakları Kollektif Şirketi'nin 60'lı yıllardaki varlığını gösteriyor.

Üç baskı biriminde 15 kişi istihdam eden tesis, Hulusi Zarplı 1967'de öldükten sonra iki varisi arasında bölündü. Bacalı kısım Ömer Zarplı'ya ait. Hulusi Zarplı Yağhanesi'nde 23 yıl çalışmış olan Ergün Süren, çalışanların tümünün sigortalı olduğunu, çok sıkı bir üretim denetimi yapıldığını ve üç vardiya çalışıldığını hatırlıyor. Zeytinyağı ve sabun üreten tesis artık üretim yapmıyor.



Hulusi Zarplı Yağhanesi'nin iki yüzünde haç bulunan altıgen bacası.

Emin Kantarcı Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Mahalle: İsmetpaşa
26°41'39" E - 39°18'24" N

Kuşaklar Arası Köprü

Emin Kantarcı Yağhanesi'nin, 19. yüzyıl sonlarında bir Rum işadamı tarafından kurulduğu biliniyor. Mübadele sonrasında Midilli'den gelen Emin (Kantarcı) ve ortağı "İnce" lakaplı Mehmet tarafından işletilmeye başlandı. Ayvalık'ta sahil şeridinde olmayan az sayıdaki tesisten biri olan yağhane, 1948'de ailenin ikinci kuşağı olan Ömer Faruk Kantarcı tarafından devralındı.

Aile geleneği üçüncü kuşağın sektördeki temsilcisi ve zeytinyağı tadım uzmanı Ahmet Selim Kantarcı tarafından sürdürüldü. Yağhane 1995 yılında kapansa da Ömer Faruk Kantarcı Halefleri A. Selim Kantarcı ve Ortağı Kollektif Şirketi, Selme markasıyla zeytin ve zeytinyağcılığa devam ediyor.

Ahmet Selim Kantarcı aynı zamanda Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi'nin de yönetim kurulu üyesi ve Ayvalık zeytinyağının uluslararası tanınırlığına yaptığı katkılarla tanınıyor.

Ertemler Yağhanesi'nin cephesinden mimari bir detay.

Ertemler Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Mahalle: Sakarya
26°41'36" E - 39°18'21" N

Elden Ele Geçen Tarihi Yapı

Ertemler Yağhanesi'nin bulunduğu tesis 1910 yılında Anastasyos Yorgolos adlı bir Rum tarafından kuruldu. Mübadele sırasında sahipsiz kalan varlıkları değerlendiren Emval-i Metruka İdaresi'ne devrolan fabrikayı sarraf Kahraman Bahadır satın aldı. Daha sonra Ahmet Saki Güldenoğulları'na ve çocukları Hasan Hulki ve İsmail Hakkı Gülden'e geçti. 1952'de Mehmet ve Hasan Ertem Kolektif Şirketi tarafından satın alındı ve işletmede kesinti olmadı. 1924'te mübadil olarak Ayvalık'a yerleşmiş olan Ertemler Ailesi'nde zeytinyağcılığı başlatan da bu iki kardeş oldu.

Girit'te de zeytin, zeytinyağı, zahire ve bakliyat ticaretiyle uğraşmış olan Bilalzade Abdullah Bey ve anne tarafından dedeleri de Girit göçmeni olup zeytinyağı, keçiboynuzu ve palamut meşesi ticareti yapan Abdullah ve Servet Ertem, babaları Mehmet ve Servet beylerle birlikte fabrikayı 26 yıl birlikte çalıştırdı. 1974 yılında Hasan Ertem'in ölümünden sonra oğlu Abdullah Ertem ve amcası Mehmet Ertem işletmeyi devam ettirdi. Mehmet Ertem'in vefatından sonra da işletme 2000 yılına kadar yeğenlerinin kontrolünde çalıştı.

Kapanan yağhane 2006 yılında satıldı. Abdullah Servet Ertem mühtahsil olarak zeytin ve zeytinyağı işine devam ederken Abdullah Ertem de Çanakkale-İzmir yolu üzerinde yeni bir fabrika kurdu ve aile geleneğini halen sürdürüyor.

Ayvalık Kaymakamlığı binasının yanındaki Ertemler Yağhanesi, Ayvalık'taki 32 zeytinyağı ve 28 sabunhanenin en önemlileri arasındaydı. Dört presli tesisin makine aksamının büyük bir kısmı günümüzde Rahmi M. Koç Sanayi Müzesi'nde saklanıyor.

Bilalzade Abdullah Bey

Mehmet Ertem

Abdullah Servet Ertem

Hakkı Kaptan Yağhanesi ürünlerinin logosu.

Hakkı Kaptan Yağhanesi'nin butik otele dönüştürülmesi planlanan binası.

Hakkı Kaptan Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Mahalle: İsmetpaşa
26°41'39" E - 39°18'23" N

Karadeniz'den Ege'ye

1921 yılında Trabzon'un Sürmene ilçesinden Ayvalık'a göç eden Salim Kaptan önce gemicilik ve hırdavatçılık yaptı. Daha sonra da Mustafa Lütfü Kaptan'la birlikte Emval-i Metruke İdaresi'nden Hakkı Kaptan Yağhanesi olarak bilinen fabrikayı satın alıp iki baskı sulu sistemle zeytinyağı üretimine başladı.

Salim Kaptan 42 yaşında vefat ettikten sonra tesis Mustafa Lütfü Kaptan'la oğlu Hakkı Kaptan tarafından çalıştırıldı. Hakkı Kaptan aynı zamanda Salim Kaptan'ın damadıydı. Mustafa Lütfü Kaptan bugünkü fabrikanın elli metre kadar batısında, deniz kıyısında bir de sabunhane yaptırıp işletti. Hakkı Kaptan fabrikayı babasından devraldıktan sonra sabunhaneyi bıraktı. O bina bugün Kaptan Otel olarak hizmet veriyor.

Hakkı Kaptan yağhaneyi 1976 yılına kadar çalıştırdı. Binanın üzerinden başlayan yuvarlak bacalı tesiste üretilen zeytinyağı Kaptan markası altında, çift çapa logolu ambalajlarda satıldı. Hakkı Kaptan Yağhanesi'nin restore edilerek butik otel olarak kullanılması planlanıyor.

Kaptan ailesinin firma ilanı.

Hakkı Kaptan Yağhanesi'nin bacası korunmaya alınmadan önce.

1888 yapısı Ziya Şensal Yağhanesi'nin dış cephesi.

Ziya Şensal Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Belde: Altınova
26°46'27" E - 39°12'28" N

Aktepe Üçüncü Kuşağın Elinde

Şükrü Şensal tarafından 1940 yılında kurulan un değirmeni ve yağhanenin bulunduğu İnönü Caddesi'ndeki hanın kitabesinde, binanın hicri 1305 (1888) yılında inşa edildiği yazıyor. Han vaktiyle Çanakkale-İzmir yolunun en iyi konaklama noktalarından biri olarak nam salmış. Giriş kapısı üzerindeki dört satırlık mermer yazıtta Osman Ağa tarafından yapıldığı bilgisinin yanında şu dörtlük yazılı:

"Sezadır vakfını Osman ağanın binbir dem
Ayazmend sukunu ali himem eyledi ihya
Dedim itmamına cevher feşanla tarih ey şükri
Yapıldı mersadında ta müshafirhane çok ala"

Un ve zeytinyağı fabrikası olarak çalışan değirmen 1970'li yıllardan itibaren sadece zeytinyağı üretmeye başladı. Birkaç değişiklik yapılsa da 2005'e kadar taş kırma ve pres (sulu baskı) gibi geleneksel yöntemlerle üretime devam etti. Bu yıldan sonra tamamen modernize edilen yağhane ailenin kendine ait zeytinliklerden topladığı ürünü işleyerek işe devam etti.

Günlük zeytin işleme kapasitesi 40 ton olan yağhane her yıl ilk iki ayı erken hasat olmak üzere tüm üretimini tüketiciye sunuyor. Sadece Ayvalık zeytinlerinden elde edilen, coğrafi işaretli natürel sızma zeytinyağı üreten tesis, yağının tümünü krom tank ve klimalı depolarda saklıyor.

Tesis halen kurucusunun oğlu Ziya Şensal tarafından işletiliyor ve ailenin üçüncü kuşağından zeytinyağı tadım uzmanı olan Aydın Şensal'ın yönetiminde. Ziya Şensal, 26 yıl boyunca Ayvalık Ticaret Odası başkanlığı da yapmış, zeytin ve zeytinyağı konusundaki bilgeliğiyle tanınan biri. ISO 9001-2008 kalite yönetim sistemi ve ISO 22000-2005 gıda güvenliği yönetimi belgelerine sahip olan Ziya Şensal Yağhanesi'nde üretilen zeytinyağı, adını Altınova'daki zeytinin kalitesiyle ünlü Aktepe'den alan marka altında pazarlanıyor.

Ziya Şensal.

1911 yapısı
Sabuncugil Yağhanesi'nin
ön cephesi.

Sabuncugil Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Belde: Hayrettinpaşa
26°41'32"E - 39°18'10"N

Meslekten Gelen Soyadı

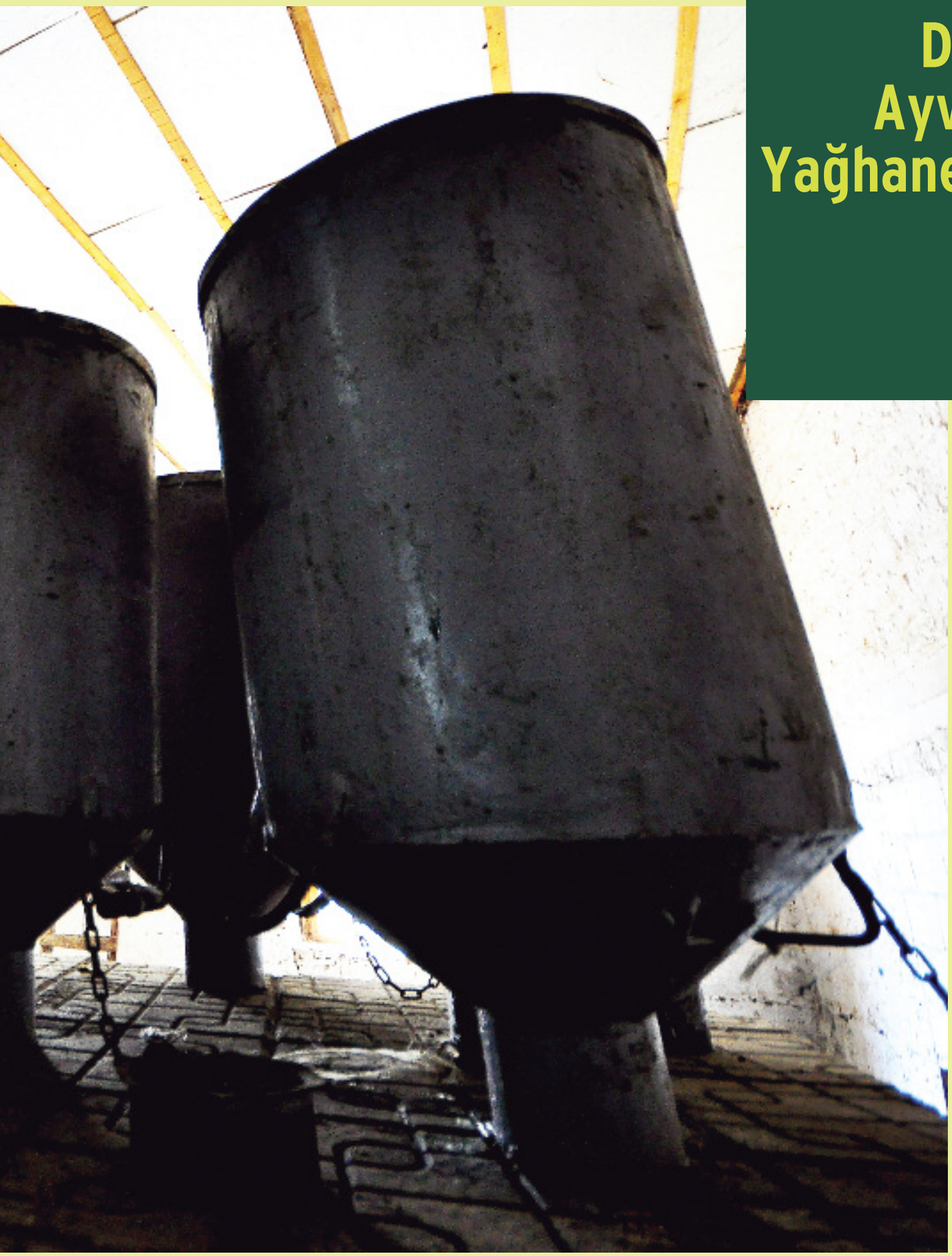
Aslen Midilli'li olan ve mübadele öncesinde de sabun imalatıyla uğraşan Sabuncugil ailesi, Ayvalık'a göç ettikten sonra da aynı mesleği sürdürdü. Aile geleneği olarak üretilen sabunlar deniz yoluyla önce İstanbul, oradan da Türkiye ve diğer ülkelerin Karadeniz'deki limanlarına gönderiliyordu. Ayvalık'ın ileri gelen ailelerinden olan Sabuncugiller, Ayvalık'taki özel kuruluşlar arasındaki en eski vergi mükellefi olma unvanına da sahip.

Sabuncugil Yağhanesi'nde hem zeytinyağı hem de sabun üretim tesisleri bulunuyor. Sabuncugil ailesi pres teknolojisi kullanılmaya başlandığında geleneksel yöntemlerle yaptığı sabun imalatını azaltarak sonlandırdı. Köklen Sabuncugil'in halen faaliyetini sürdürdüğü yağhanenin kapı kemeri üzerindeki inşa tarihi 1911.

Aileden Altan Sabuncugil'e ait tarihi bir sabunhanenin de Çağdaş Yaşamı Destekleme Derneği'ne bağışlanarak öğrenci yurduna dönüşme süreci başladı. Binada yaklaşık elli öğrenci barındırılacak.

Sabuncugil Yağhanesi'nin yan cephesi.

Diğer Ayvalık Yağhaneleri



Ziya Şensal Yağhanesi'nin bekleme kazanları.

Zeki Vardar Yağhanesi'nin güncel durumu.

Osman Çiftçi Yağhanesi'nin cephe ve avlusu

Erdoğan Cömert Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Mahalle: İsmetpaşa
26°41'37" E - 39°18'19" N

Cömert ailesi zeytinyağı üretimine 1723 yılında Midilli Adası'ndaki Yera Körfezi kıyılarında başladı. Mübadele sırasında Ali, Mustafa, Yusuf ve Mehmet Cömert, iki kız kardeşleriyle birlikte Ayvalık'a yerleşti. Aile Bekir Cömertoğulları firmasını kurup kendi zeytinliklerinin hasatını dört baskılı sulu sistem fabrikalarında sıkarak zeytinyağı ve sabun üretmeye başladı. Zamanla Cömert-I ve Cömert-II tekneleriyle Türkiye'nin dört bir yanına ürün sevk eder hale gelen şirket, 1981'de yaptığı yatırımla Ayvalık'ın ilk kontinü sisteme geçen yağhanesi de oldu. 2000 yılına kadar Mustafa Cömert'in yönetiminde üretim yapan tesis daha sonra da onun oğulları Erdoğan, Ali ve Özgen Cömert tarafından işletildi. 2000 ton zeytinyağı ve 3000 ton sabun kapasiteli yağhane, 2006 yılında üretimini sonlandırdı. Yine aileye ait olan diğer bir fabrika da Eminzade fabrikasının yanındaydı; ancak yol yapımı nedeniyle yıkıldı. Bacası "Molotof" lakaplı Nuri ve "Minareci" lakaplı Ali tarafından yapılan fabrika da günde 400 çuval zeytin işleme kapasitesine sahipti.

Erdoğan Cömert Yağhanesi'nin bacası.

Mehmet Cömert Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Mahalle: Hayrettinpaşa
26°41'38" E - 39°18'16" N

Cömert ailesinin Mehmet Cömert'ten sonra gelen sekizinci kuşağından Togan ve torun Mehmet Cömert tarafından sürdürülen geleneğin temsilcisi olan yağhane, ailenin Eski Komili Fabrikası'nın karşısındaki zeytinliğindeydi. 2011 yılında kapanan yağhanenin makine aksamı Veysel Kaptan'ın çocukları tarafından devralındı. Anne tarafından da zeytinci bir aileden (Havran'lı Mehmet Kaptanoğlu) gelen torun Mehmet Cömert, Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Uzman Tadımcı ve Organoleptik Tadıcı Yetiştirme sertifikaları sahibi olarak bugün de kendi zeytinliklerinden elde ettiği yağı, Mehmet Cömert ve Adaüstü markaları altında piyasaya sunuyor.

Zeki Vardar Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Mahalle: Sakarya
26°41'42" E - 39°18'34" N

Zeki Vardar Yağhanesi, Sezai Ömer Madra Yağhanesi'nin yanında âtıl ve metruk bir harabe olarak duruyor.

Osman Çiftçi Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Mahalle: Hayrettinpaşa
26°41'32" E - 39°18'08" N

Osman Çiftçi Yağhanesi 20. yüzyıl ortalarında yağ mengenesi olarak kuruldu. Daha sonra sulu sisteme dönüşse de, şimdi boş ve metruk.

Ahmet Varlı Yağhanesi

Nüsret Dervent Yağhanesi

Ahmet Varlı Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Belde: Altınova
26°47'05" E - 39°12'23" N

Altınova'daki en eski fabrikalardan biri olan Ahmet Varlı Yağhanesi, beldenin önemli zeytin üreticilerinden olan Ali Varlı tarafından 1950 yılında kuruldu. Fabrika taş baskı sistemle çalışmakta olup, günde dört ton zeytin sıkma kapasitesine sahip.

Ahmet Varlı

Dalgıçoğlu Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Mahalle: Merkez
26°41'42" E - 39°18'28" N

Dalgıçoğlu ailesi 1924 yılında mübadeleyle gelip Ayvalık'a yerleşti. Zeytincilik uğraşını 2005 yılına kadar sürdüren aile ürettiği zeytin ve zeytinyağını günün koşulları ve iç piyasa ihtiyaçları doğrultusunda toptan pazarlayarak sürdürdü. Talep artışı sonucu üçüncü kuşak perakendeciliğe yöneldi.

Halil Uruplu Yağhanesi

Halil Uruplu Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Mahalle: İsmetpaşa
26°41'39" E - 39°18'24" N

Halil Uruplu'ya ait olan yağhane, Ayvalık'ta halen faal olan son iki sabun üreticisinden birisi olan Ethem Yavlan tarafından işletiliyor.

Yazıcı Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Belde: Küçükköy
26°41'19" E - 39°16'25" N

Şahin Ağa adlı varlıklı biri tarafından kuruldu. "Boşnak" lakaplı oğlu Seyfi Yazıcı tarafından uzun yıllar taş baskı yaptıktan sonra 1986 yılında üretime son verdi.

Ethem Yavlan'ın sabunları.

Nüsret Dervent Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Ayvalık
Belde: Altınova
26°47'05" E - 39°12'26" N

Zeytinyağı ve un fabrikası olarak 1938'de Sabri Yorgun tarafından kurulan ve yerel ahali arasında "Topal Sabri'nin fabrikası" olarak tanınan tesis, 1981'e kadar ailevi problemlerden dolayı farklı soyadı kullanan Nüsret Dervent tarafından işletildikten sonra kapandı.

Burhaniye

Körfezin Işığı

Burhaniye, Balıkesir'in Edremit Körfezi'ne kıyısı olan ilçelerinden biri. Edremit, Havran, İvrindi, Bergama ve Gömeç'le çevrili olan bu tipik Ege kasabası, Türkiye'nin en verimli topraklarıyla Ege sahili arasındaki konumunu, doğanın yöreye bahşettiği renk zenginliğiyle yansıtıyor. O yüzden de Burhaniye üzerine yazan birçok yazar ve söz söyleyen ozanlar için burası körfezde parlayan bir ışık.

Yazın kuruyan, kışın coşan Karınca Deresi'nin iki yakasından denize kadar ilerleyerek, kıyıya yayılmış olan yerleşim, Madra dağlarının uçlarına dayanıyor. Horata boğazının yüksek rakımlı noktalarından Burhaniye'ye doğru inildiğinde, kentin ova ve deniz kenarına yayılımı adeta kuş bakışı seyredilebiliyor. Bu manzaranın yarattığı atmosferin bir başka açısı da Taylıeli köyünden izlenebiliyor. Manzarayı kendine özgü kılan unsurların başında gelen güneşin bu yöreye ne kadar cömertçe davrandığını görmek için biraz irtifa kazanmak yeterli oluyor.

Burhaniye, yüzyıllar önce, ilk yerleşme noktası olan Memiş Mahallesi çevresinde gelişerek zaman içinde eklenen Hacı Ahmet, Geriş, Yunus, Koca Cami ve Mahkeme mahalleleriyle genişledi. Nüfus artışı ve göçler nedeniyle, bu eski mahallelerin çevresinde Bahçelievler ve Cumhuriyet mahalleleri oluştu. Zamanla kent içi insan yoğunluğunun artması, buna deniz kıyılarına olan dış ilgi artışı da eklenince, plajların çevresinde yeni yerleşimler oluşması gecikmedi.

Yeşillikler içine gömülü Burhaniye halkının geçim kaynaklarının başında da sahip olduğu nimetleri paylaşma aracı olan turizm geliyor. Yüzde 53'ü verimli arazi olan topraklarında yapılan tarım da turizmi takip ediyor. Tarım yapılan araziler haricinde Burhaniye'nin yüzde 28'i orman, yüzde 17'si dağlık, yüzde 2'si de çayır ve mera arazisi. Tüm arazinin yüzde 75'i ise zeytinliklerle kaplı. Burhaniye'de zeytinciliğin tarihi 2500 yıl öncesine kadar uzanıyor. Osmanlı döneminde de zeytin bahçelerinin bulunduğuna dair ulaşılabilen en eski belgeler 15. yüzyıl sonlarına ait.

180 bin hektarlık zeytinliklerdeki ağaç sayısı iki milyonun üzerinde. Taylıeli, Pelitköy, Ağacık ve Bahadınlı, zeytin yetiştiren başlıca yerleşmeler olarak öne çıkıyor. Yılda ortalama 38 bin ton yağlık zeytin hasadı yapılan Burhaniye'de on bin tonun üzerinde de siyah ve yeşil sofralık zeytin üretiliyor. Yetiştirilen yerli zeytin Ayvalık (Edremit) adıyla anılan, ortalama tane ağırlığı 3.6 gram, yağ oranı ise yüzde 25 olan tür. Bu türün hem yağlık hem sofralık zeytin olma özelliği bulunuyor. Yörenin zeytinlerinden de asidite derecesi bir derece civarında olan, kendine özgü hoş aromalı zeytinyağları elde ediliyor.

İlçedeki 18 zeytinyağı fabrikası son yıllarda sulu baskılı sistemden kontinü sisteme dönüşme aşamasında. Yağlık zeytin TSE tarafından yeşil ve siyah sofralık standartlarına alınmış durumda.

SOL SAYFA:
Halil İbrahim Selçuk Yağhanesi'nin bacası.

Ethem Tolon Yağhanesi (üstte) ve sabunhanesi (solda).

Ethem Tolon Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Burhaniye
Mahalle: Yunus
26°59'09" E - 39°29'05" N

Hicri 1283'den Beri...

Ethem Tolon Yağhanesi'nin girişindeki kitabede yazan Hicri 1283 tarihi, binanın 1866–67 yıllarında inşa edildiğini gösteriyor. Burhaniye'nin merkezindeki Değirmen sokakta bacalı, bahçeli, güzel bir mimariye sahip olan yapının dış duvarı yıkılmış olduğundan, bahçesinin zaman zaman deve güreşi alanı olarak da kullanıldığı da oldu.

Müdüroğlu İsmail Bey'in yaptırdığı yağhane, mülkiyeti Hüseyin Müdüroğlu'na geçtikten sonra Ethem Tolon tarafından satın alındı. Burhaniye'nin merkezindeki iki fabrikayı da elden çıkaran Müdüroğlu, Aydın'ın Köşk ilçesine taşındı ve ticaret hayatını orada sürdürdü. İkinci sahibi olan Ethem Tolon ise yağhaneyi 2000 yılına kadar çalıştırdı. Havran'lı Eminzade Mehmet Ağa'nın torunu olan Tolon, dedesinin Karaağaç'taki fabrikasının da varisiydi. Ethem Tolon Yağhanesi ailenin şimdiki kuşak temsilcisi Hüseyin Hüsnü Tolon'a ait.

Müdüroğlu Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Burhaniye
Mahalle: Geriş
26°58'48"E - 39°29'36"N

Üretime Devam

Binanın duvarlarından maharetli bir ustanın elinden çıktığı kolaylıkla anlaşılabilen Müdüroğlu Yağhanesi, tuğla ve taş malzemenin birlikte kullanımına güzel bir örnek. Yuvarlak muntazam bir bacası da olan tesis, önceleri zeytinyağı ve un fabrikası olarak çalıştırıldı ve Edremit'teki askeri birliğin un ihtiyacını karşıladı.

Eski sulu baskı makine aksamının büyük bir kısmı sökülmüş durumda. Şimdiki sahibi olan Havran'ın Büyükdere beldesinden İlyas Bağcı tarafından üretime kontinü sistemde devam ediliyor.

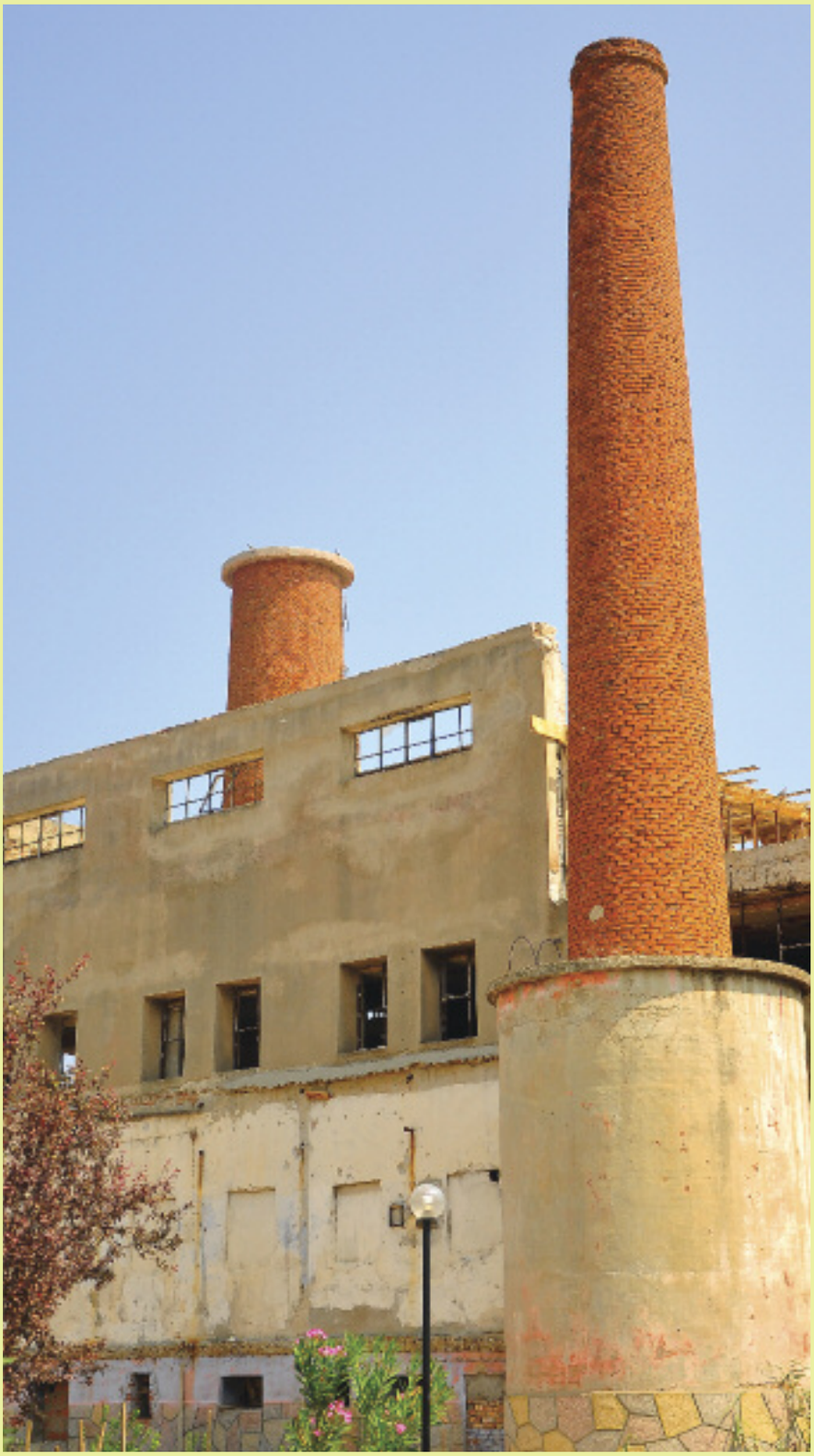
Müdüroğlu Yağhanesi'nin bacası.

Aziz Doğrular Pirina Fabrikası

İl: Balıkesir
İlçe: Burhaniye
Mahalle: İskele
26°55'08" E - 39°27'55" N

SİT Alanında Sanayi Mirası

Aziz Doğrular Pirina Fabrikası olarak anılan, 1948 yapımı tesisin kısa, kalın ve uzun, ince olmak üzere iki bacası var. Yaklaşık 2000 metrekare kapalı alana sahip olan fabrika bir süre Aziz Doğrular'ın kardeş çocuğu olan Eminzadeler'den Ethem Tolon tarafından çalıştırıldı. Bugün metruk binasıyla konut alanı içinde kalan bina 1. derecede tarihi SİT alanı statüsünde bulunuyor.



Aziz Doğrular Pirina Fabrikası ve bacaları.

Halil İbrahim Selçuk Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçi: Burhaniye
Köy: Pelitköy
26°53'49" E - 39°25'39" N

Zeytinlikten Yükselen Baca

Halil İbrahim Selçuk Yağhanesi, 1941 yılında, Pelitköy beldesindeki zeytinlikler içinde inşa edildi. Yüksekliği 22 metre olan tuğladan yapılmış, artık kullanılmayan yuvarlak bir bacası bulunuyor.

Fabrikanın makinelerinin Uşak'tan trenle İzmir'e, oradan da Burhaniye iskelesine getirildiği ve üç çift öküz tarafından çekilen arabayla yerine taşındığı anlatılıyor. 15-25 bin ton arası zeytin işleme kapasiteli entegre tesis sabunhane, yağhane ve depodan oluşuyor.

Halil İbrahim Selçuk Yağhanesi halen kontinü sistemde üretime devam ediyor.

Zeytin taşımakta kullanılan çuvallar.

Halil İbrahim Selçuk (sağda) yazarlarla.

14
15
16
17
18
19
53
54
55
56
57
58
103
103
104
105
107

Zeytin sıktırmak için yağhaneye gelen müstahsillere verilen müşteri takip numaraları.

Zeytin sıktırmak için yağhaneye gelen müstahsillere verilen müşteri takip numaraları.

Recai Kökten Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Burhaniye
Köy: Pelitköy
26°53'59" E - 39°25'55" N

Babadan Zeytinlik, Oğuldan Zeytinyağı

1931 doğumlu Recai Kökten'in dedesi Antalya'nın Akseki ilçesinden göç edip, önce Yunuslar, sonra da Pelitköy'e yerleşti. Çiftçilik yaparak büyüttüğü oğlu Mustafa ise ayakkabı ustası oldu, yaşamı boyunca yanında on kişi çalıştırdığı ayakkabı atölyesini yönetti. Elde ettiği gelirle sürekli yeni zeytinlikler alarak da çocuklarının geleceğini inşa etti. Zeytin varlığı iki bin ağaca ulaşınca Mustafa Kökten oğullarını bir yağhane kurmaları için teşvik etti. Sezai ve Recai Kökten kardeşler babalarının işaret ettiği yönde hareket edip koşulları zorladı ve 1960 yılında dönemin Gemlik Ticaret Odası Başkanı M. Tevfik Solaksubaşı'nın desteğiyle Ali Osman Kemah'tan satın aldığı, Rapanelli marka tek baskı sistemle üretime başladı.

Recai Kökten Yağhanesi 1960-75 yılları arasında tek baskı üretim yaptıktan sonra, Kırlangıç fabrikasının sahibi Cumhur Sevinç Özer'in satışa çıkardığı altı baskıdan ikisini makine parkına dahil etti. 1986'ya kadar birlikte çalışan iki kardeş, Sezai Kökten'in hisselerini satmasıyla ayrıldı ve Recai Kökten yağhanenin tek sahibi oldu. Tesis 1995'e kadar sulu baskı sistemde üretime devam etti. O yıl kontinü siteme geçti.

Ailenin üçüncü kuşak temsilcisi Hasan Kökten tarafından işletilen tesis, Amandone marka donanımıyla günde yaklaşık 45 ton zeytin işleyerek faaliyetini sürdürüyor. 1960'ta inşa edilen bina da aile tarafından müştemilatı, sarnıcı ve eski yağ küpleriyle birlikte korunmuş durumda. Yağhanenin İtalya'dan gelme eski kırma taşları da Antalya'daki bir müzede sergilenmekte.

Hasan Kökter.

Mustafa Sami Yağcı Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Burhaniye
Köy: Bahadınlı
27°01'04" E - 39°25'55" N

Dördüncü Kuşak İş Başında

Hafız İdris Efendi, 1863'te Kafkasya'dan göçen ailesiyle deniz yoluyla gelip Dikili'ye yerleşti. Osmanlı devletinin 1860 yılından itibaren uyguladığı zorunlu iskan politikasının gereği olarak Burhaniye'nin Bahadınlı köyüne yerleşip 37 yıl zeytin ziraati yaptı.

Hafız İdris Efendi tarafından 1910 yılında kurulan Mustafa Sami Yağcı Yağhanesi, Bahadınlı köyünde ve Karadere vadi tabanına yakın bir konumda bulunuyor ve Burhaniye'nin en eski zeytinyağı üretim tesislerinden biri.

1968 yılına kadar buhar kazanlı olarak çalışan tesis tek baskı olarak faaliyet gösterdikten sonra, köye elektrik gelmesiyle zeytin üreticilerinin tahsir ücreti olarak getirdiği çam odunlarıyla çalışmayı durdurdu. İlk bina ve makine aksamı halen durmakta olan yağhanenin kırma taşları Kozak taşı çabuk eridiği için o dönemdeki bir çok fabrikada olduğu gibi İzmir-Aydın yolu üzerindeki Göreme Köyü' nden getirilmiş.

Tuğla, yüksek ve silindirik bir bacaya sahip olan tesis, Hafız İdris Efendi'den sonra Mustafa Sami Yağcı ve Mehmet Yağcı tarafından işletildikten sonra, Adatepe ve Sübeylidere mevkilerindeki kendi zeytinliklerinden elde ettiği zeytinleri sıkan dördüncü kuşaktan Mustafa Sami Yağcı tarafından kontinü sistemle üretime devam ediyor.

Mustara Sami Yağcı Yağhanesi'nin bacasının tuğla örgüsü.

Bahadınlı köyündeki
Raşit Urut Yağhanesi

Diğer Burhaniye Yağhaneleri

Ferit Tuna Mengenesi

İl: Balıkesir
İlçe: Burhaniye
Mahalle: Mahkeme
26°58'41" E - 39°29'26" N

İnönü Caddesi 17 numarada bulunan bina eski bir yağhaneydi. Ferit Tuna'nın 2. Dünya Savaşı yıllarında kurduğu tesisin 1952'de Molva mübadillerinden Müderris Mustafa'nın oğlu Mesut Ağacık ve Ahmet Kırlangıç'a satılmasıyla Kırağa markası altındaki ilk faaliyet burada başladı. Kırlangıç ve Ağacık 1964 yılında Burhaniye-Edremit yolu üzerindeki Kırağa Sabunhanesi'ni kurup beş yıl kadar işlettiler. 1968'de biten ortaklık sonrası Ahmet Kırlangıç sabunhaneyi sürdürürken, Mesut Ağacık da 1970 yılında onun hemen yanına Kırağa Yağhanesi'ni inşa etti ve iki baskılı sulu sistemde üretime devam etti. 1996'dan bu yana üçüncü kuşaktan Yahya Ağacık ve dördüncü kuşaktan Mesut Ağacık, bir aile geleneği olarak zeytinyağı üretimini kontinü sistemde sürdürüyor.

Bağcılar Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Burhaniye
Mahalle: Yunus
26°59'11" E - 39°29'15" N

Pazarbaşı caddesindeki yağhane 1940'larda Ali Aycan tarafından kuruldu. Kısa bir süre sonra yaşanan kuyu kazasından sonra üretime ara verildi. Başlangıçta taş baskı tekniğinde çalışan tesis halen kontinü sistemde faaliyetini sürdürüyor.

Raşit Urut Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Burhaniye
Köy: Bahadınlı
27°00'53" E - 39°26'02" N

1950'li yılların başında kurulan Raşit Uluğ Yağhanesi, Bahadınlı köyü girişinde dere kenarında bulunuyor. Fabrika eski sulu baskıdan kontinü sistem geçmiş halde üretime devam ediyor.

Güneri Güven Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Burhaniye
Köy: Pelitköy
26°54'00" E - 39°25'46" N

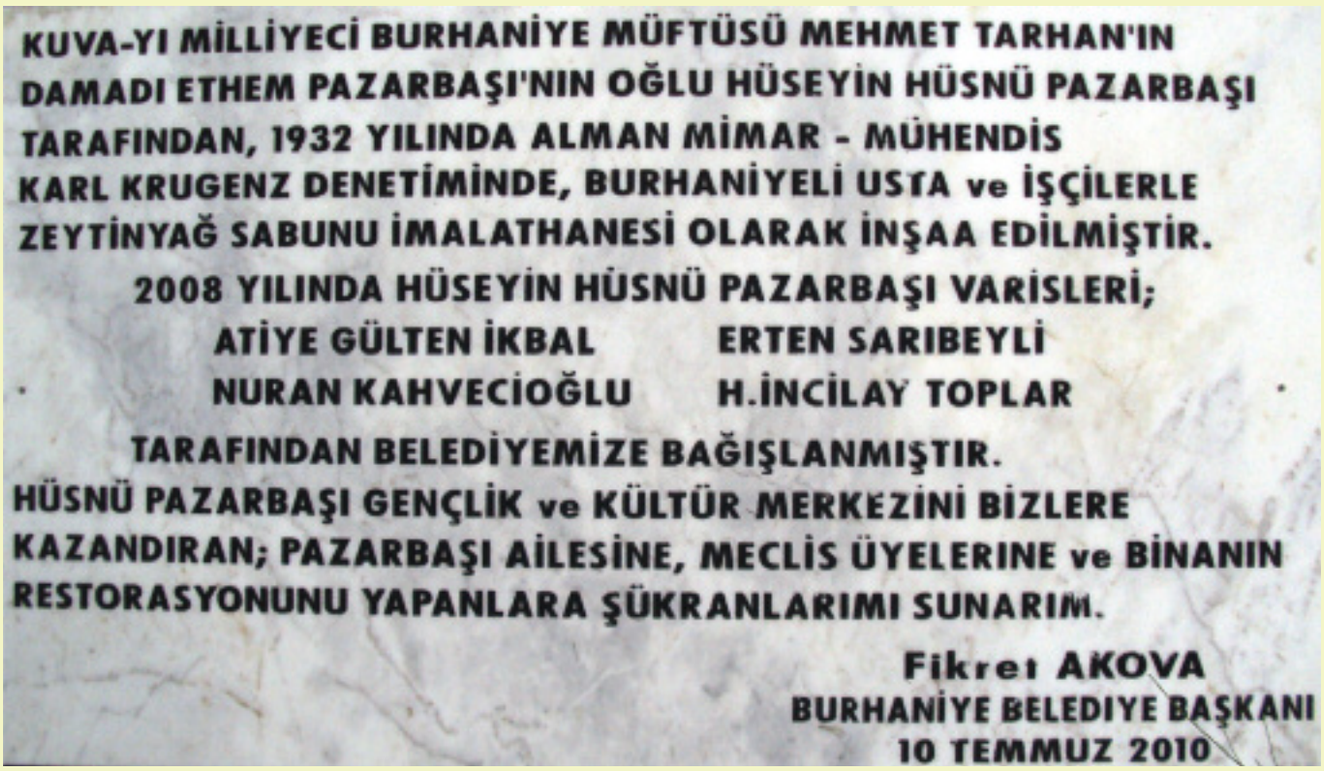
1914'te Molla Osman tarafından kurulan yağhanede İngiltere'den getirtilen Tanca marka mazotlu motor kullanıldı. Tesis 1970'te elektrikle çalışmaya başladı ve halen taş baskı sistemde faaliyetini sürdürüyor.

Naci Söyler Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Burhaniye
Köy: Pelitköy
26°54'00"E - 39°25'49"N

1970 yılında sulu baskı tekniğiyle kurulan yağhane halen kontinü sistemde faaliyetini sürdürüyor.

Adil Boldan Yağhanesi'nde yeni toplanmış zeytinler.


KUVA-YI MİLLİYECİ BURHANİYE MÜFTÜSÜ MEHMET TARHAN'IN
DAMADI ETHEM PAZARBAŞI'NIN OĞLU HÜSEYİN HÜSNÜ PAZARBAŞI
TARAFINDAN, 1932 YILINDA ALMAN MİMAR - MÜHENDİS
KARL KRUGENZ DENETİMİNDE, BURHANİYELİ USTA ve İŞÇİLERLE
ZEYTİNYAĞ SABUNU İMALATHANESİ OLARAK İNŞAA EDİLMİŞTİR.
2008 YILINDA HÜSEYİN HÜSNÜ PAZARBAŞI VARİSLERİ;
ATİYE GÜLTEN İKBAL ERTEN SARIBEYLİ
NURAN KAHVECİOĞLU H.İNCİLAY TOPLAR
TARAFINDAN BELEDİYEMİZE BAĞIŞLANMIŞTIR.
HÜSNÜ PAZARBAŞI GENÇLİK ve KÜLTÜR MERKEZİNİ BİZLERE
KAZANDIRAN; PAZARBAŞI AİLESİNE, MECLİS ÜYELERİNE ve BİNANIN
RESTORASYONUNU YAPANLARA ŞÜKRANLARIMI SUNARIM.
Fikret AKOVA
BURHANİYE BELEDİYE BAŞKANI
10 TEMMUZ 2010

Pazarbaşı Yağhanesi'nin 2008 yılında belediyeye bağışlanması dolayısıyla Burhaniye Belediyesi tarafından binaya çakılan teşekkür levhası.

Adil Boldan Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Burhaniye
Mahalle: Sanayi
26°58'20" E - 39°28'48" N

Midilli'nin Sarlıca beldesi mübadillerinden Adil Boldan, Karaağaç'ta kurduğu yağhaneyi 1955'te kardeşi Ali Boldan'a bırakarak Burhaniye'nin Ayvalık çıkışında yeni bir tesis kurdu. Yağhane ailenin ikinci kuşak temsilcileri Ahmet ve Mehmet Boldan tarafından sürdürülmeyince, Enver Mutlu tarafından işletilen demir, çimento ve tuğla ticarethanesine dönüştü.

Pazarbaşı Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Burhaniye
Mahalle: Hacıahmet
26°59'05" E - 39°29'16" N

Hacıahmet'in Kocaavlu mevkiindeki Pazarbaşı Yağhanesi, 1914 tarihli ve Burhaniye'nin en eski zeytinyağı imalathanelerinden biri. Son sahibi olan Hüsnü Pazarbaşı'nın soyadıyla anılan tesis, 1983'te büyük bir yangın geçirdi. Bugün yerinde eski bir hamam ve bir bina kalıntısı kalmış durumda. Yağhanenin faal olduğu zamanlardaki en önemli özelliği Edremit yöresindeki benzer işletmelerde görülmeyen, Rus malı bir makineye sahip olmasıydı.

Vedat Deveci Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Burhaniye
Köy: Şarköy
26°58'38"E - 39°27'58"N

1980'li yılların başında kurulduktan sonra birkaç yıl çalışan tesis üretimi durdurdu. Bina günümüzde Doyumlu Zeytincilik tarafından depo olarak kullanılıyor.

İdris Yağcı Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Burhaniye
Mahalle: İskele
26°55'50" E - 39°28'07" N

150 yıllık geçmişi olan yağhane, mübadele nedeniyle Rum sahibinin Yunanistan'a göç etmesinden sonra İdris Yağcı'ya geçti ve üretim devam etti. Kurtuluş Savaşı yıllarında Kuvayı Milliye'nin zeytinyağı ve sabun ihtiyacını karşılayan tesislerden biri olan tarihi binada zeytinyağı ve sabun üretimi yapıldı. Şimdiki sahipleri tarafından Burhaniye Belediyesi'ne devredilen bina sanatsal ve kültürel etkinliklerinde kullanılmak üzere restore edilerek bugünkü Yağcı Kültür Merkezi'ne dönüştürüldü. Bina artık sergi salonu olarak kullanılıyor ve belediyenin sanat etkinliklerine ev sahipliği yapıyor.

Hasan Değirmencioğlu Yağhanesi'nin bahçesindeki zeytinyağı küpleri.

Hasan Değirmencioğlu Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Burhaniye
Köy: Bahadınlı
27°00'52"E - 39°26'09"N

1986 yılında taş baskı olarak kurulan tesis 2006'da kontinü sisteme geçti. Avlusunda 700 Kg'lık, boyu 140, çevresi 380 cm'yi bulan eski zeytinyağı küpleri duruyor.

Mustafa Bozkurt Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Burhaniye
Köy: Sübeylidere
27°00'04" E - 39°24'15" N

"Hatip Hacı" lakaplı Mustafa Bozkurt tarafından kurulduktan sonra el değiştiren ve Mustafa Kıvrak ve Ersevinç Ersözler tarafından işletilen tesisin günümüzdeki sahibi Adatepe Zeytin ve Zeytinyağı Müzesi'nin kurucusu olan Mahmut Boynudelik. Taş duvarlarla çevrili 3300 metrekarelik arazi içinde, 300 metrekare kapalı alana sahip olan dere kenarındaki tesiste üretim yapılmıyor. Yağhane arazisinde su kaynağı ve 620 yaşında olduğu tahmin edilen 23 metre boyunda anıtsal bir çınar ağacı var. Binanın yakınında da korunmaya değer 170 yaşında ve 18 metre boyunda bir fıstık çamı bulunuyor.

Reşitköy (Baloğlu) Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Burhaniye
Köy: Sübeylidere
27°00'31" E - 39°24'23" N

Yapıldığı tarih tam olarak bilinmeyen yağhanenin büyük bir kısmı yıkılmış durumda ve sadece bacasıyla metruk bir bina mevcut.

Fahri Bal Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Burhaniye
Köy: Kızıklı
27°02'02"E - 39°29'32"N

Kızıklı köyünün ova çıkışında yan yana bulunan iki yağhaneden batıda olanı, 1974-2000 yılları arasında taş baskı olarak çalıştı. Halen kontinü sistemde faaliyetini sürdürüyor.

Köy Kooperatifi Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Burhaniye
Köy: Kızıklı
27°02'01"E - 39°29'35"N

Kızıklı köyünün ova çıkışında yan yana bulunan iki yağhaneden batıda olanı, 1974'te devlet desteği alarak çelik baskı sistemiyle kuruldu. On yıl çalıştıktan sonra üretime ara verdi. 2010 yılından itibaren kontinü sisteme geçip, üretime yeniden başladı.

Edremit

Zeytin Destanını Yazan Yer

Körfeze adını veren Edremit, Balıkesir'in yirmi köylük ilçe merkezi ve zeytinciliğin en dikkat çektiği yerlerden biri. Antik çağlarda Latince ismi Adramytteion olan kentin kurucusu Kral Alyattes'ın oğlu, Kral Kroisos'un kardeşi olan Adramys, çağlar öncesinden yerleşimin isim babası olmuş. Körfeze hakim konumu ve deniz ticareti ve savunması açısından sahip olduğu avantajlardan dolayı antik Misya bölgesinin en önemli kentlerinden biriyken denizden gelen saldırılar sonucu iç kesimlere taşınmış. Adramytteion ismi ise zamanla Edremit'e dönüşmüş ve terk edilen kıyıdaki antik kent yerine iç kısımlara kurulan yerleşim aynı adla anılagelmiş.

11. yüzyılın son çeyreğinde Bizans Imparatoru I. Aleksios tarafından yeniden inşa edilen Adramytteion, önce Karesioğulları'nın, 1323'te de Osmanlıların eline geçti. Osmanlı döneminde, Roma yapısı su kemerlerinden dolayı bölge "Kemer Edremiti" adıyla anıldı. Antik kentten çıkarılan eserler günümüzde Burhaniye Kuva-yi Milliye Müzesi'nin giriş katında sergileniyor.

İlçe arazisinin yarıya yakını ovalık ve alçak tepeliklerden oluşuyor. Kazdağı ile Madra Dağı arasındaki bir çöküntü alanı olan ve üzerinde Edremit'ten başka Havran ve Burhaniye'nin de bulunduğu geniş ova da Edremit ovası. İklimi ve toprakları itibarıyla sahip olduğu verimliliğin yanında ova baştan başa zeytinlikler, sebze yetiştirilen araziler ve meyveliklerle kaplı. İlçe arazisinin yüzde 36'sı ziraat sahası büyük çoğunluğu da zeytinlik. Yirmi bin hektar alanda meyve veren yaklaşık üç milyon zeytin ağacı bulunuyor.

Edremit'te kıyı çizgisinden başlayıp 250 metreye kadar çıkan zeytinlikler son yirmi yılda kıyı alanlarında artan yerleşim nedeniyle 450 metreye kadar çıktı. Bu durum da uzmanlara göre zeytin ve zeytinyağında kalite ve verim kaybına neden olma riski taşıyor.

Edremit'te zeytinciliğin tarihi çok eskilere dayanmakta. Adramitteion kazılarında zeytin çekirdeğine rastlandı. Bu da yörede zeytinciliğin mazisini 2500 yıl öncelere kadar götürüyor. 16. yüzyıl Osmanlı belgelerinde de zeytin ziraati, zeytin, zeytinyağı ve mengenelere dair kayıtlar bulunuyor. Geçmişten günümüze birçok zeytinyağı imalathanesinin kurulduğu Edremit'in bilinen ilk yağhanesi, 1883 yılında Tuzcumurat Mahallesi'nde yapıldı. Buhar gücüyle çalışan mengeneler de aynı dönemde kullanılmaya başlandı. Bu tarihten itibaren kurulan yağhanelerin bir kısmı Rumlar tarafından kurulmuşsa da mübadeleden sonra Midilli'den gelen Türkler zeytinyağı sanayiinin gelişmesinde asıl önemli rolü oynayanlar oldu.

Günümüzde Edremit'te makine gücüyle çalışan mengene ve hidrolik preslerden kontinü adı verilen ve zeytini aldıktan sonra kısa sürede işleyip, zeytinyağı olarak çıkaran sisteme geçilmiş durumda. Halen merkez, beldeler ve köyler olmak üzere ilçede otuz civarında zeytinyağı üretim tesisi mevcut. Edremit'in en önemli gelir kaynağı olan zeytinliklerden 55 bin ton yağlık, 23 bin ton sofralık zeytin üretililiyor ve 7.143 ton zeytinyağı elde ediliyor.

Zeytinciliğin gelişmesi için, Zeytincilik Üretme İstasyonu Müdürlüğü tarafından standart ölçülerde zeytin fidanı üretilerek üreticilere satış

1883'te Edremit'te yükselen ilk baca.

Edremit'in genel görünümü.

yapılıyor. Zeytin üretiminde Ayvalık Vakıf Zeytinlikler İşletme Müdürlüğü de faaliyet göstermekte. İşletmeye ait ilçe sınırları içindeki yaklaşık 7 bin dönüm arazide 67 bin zeytin ağacı bulunuyor.

Doğal ve tarihi güzelliklerinin yanı sıra ekonomik seçenekler sunmasından dolayı da tatilcilerin ilgisini çeken ve turizm alanında önemli bir merkezi olmaya aday olan Edremit'in bu çabasında yine zeytinhaneler ön planda. Yörede son yıllarda giderek yaygınlaşan eski yağhaneleri konaklama tesisine dönüştürme trendi mal sahipleri ve yatırımcılar için giderek daha cazip bulunmaya başlıyor.

Halis Akıllıoğlu Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Mahalle: Tuzcumurat
27°01'05" E - 39°34'38" N

Edremit'in En Eskisi

Edremit merkezinde inşa edilmiş ilk yağhane 1883 yılında, Tuzcumurat Mahallesi'nin Sığırönü mevkiinde inşa edilen eski bir Rum yapısı. Amira adlı bir tüccarın yaptırdığı tesisin önemi aynı zamanda yörenin ilk mekanik imalathanesi de olması.

Dönemi yansıtan altıgen bacasıyla hemen göze çarpan fabrika halen Akıllıoğlu Yağ Sanayii ve Ticaret Ltd. Şti. bünyesinde, Reşat Akıllıoğlu tarafından işletiliyor.

Tarihi mimari özellikleriyle geçmişe ışık tutan Edremit'in en eskisi Halis Akıllıoğlu Yağhanesi.

Horozlu Yağhanesi (üstte) ve geçmişin izleri olarak bugüne kalmış zeytinyağı saklama küpleri (solda).

Horozlu Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Mahalle: Hekimzade
27°01'05" E - 39°34'38" N

Fransız Horozu

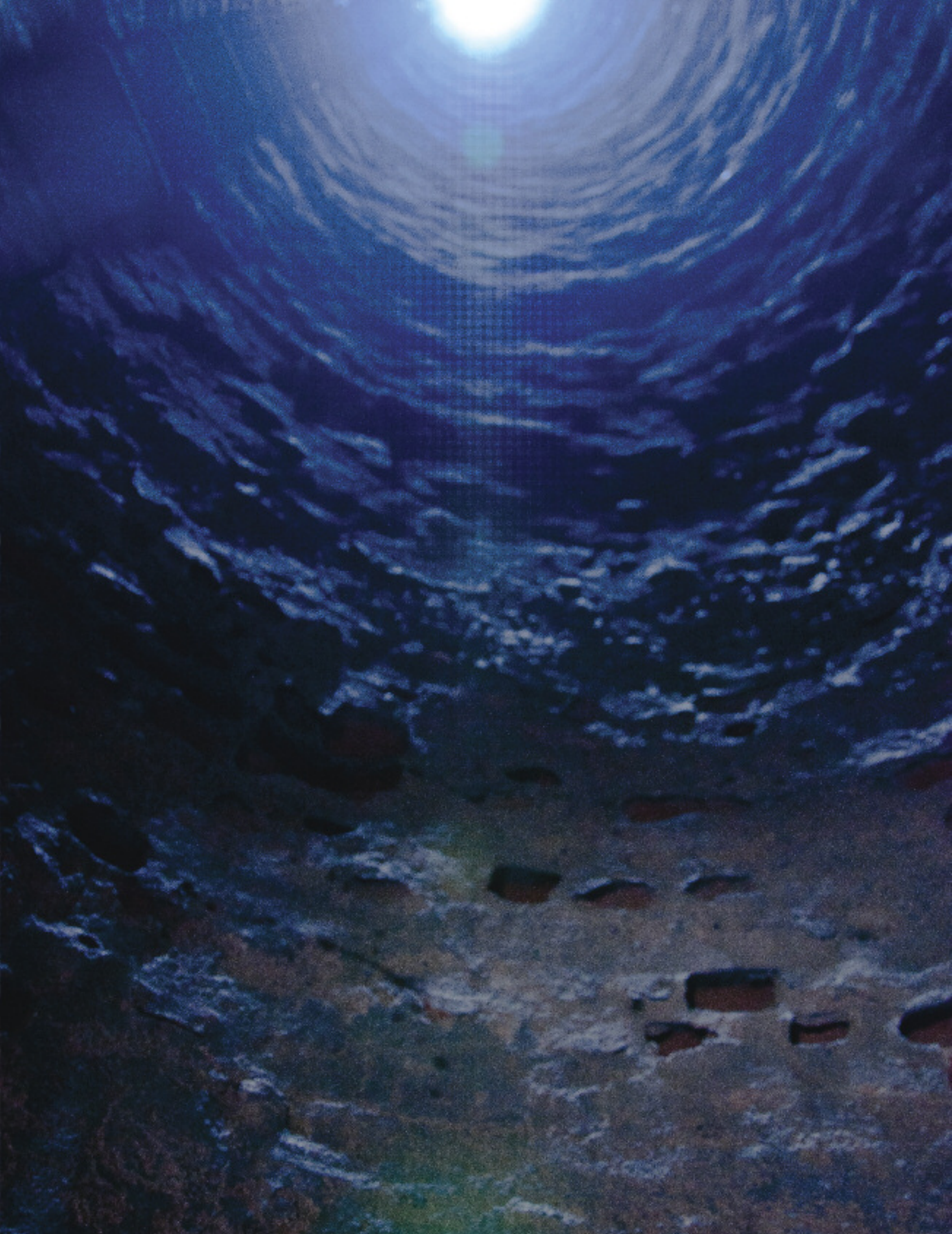
1920'li yıllarda bugünkü lise binasının yanında, emniyet müdürlüğü arkasında kalan alanda bir yağhane yapıldı. Bacasının üzerinde rüzgâra göre dönen hareketli bir madeni horoz figürü olması nedeniyle halk arasında "horozlu fabrika" olarak anıldı.

Baca üzerinde horoz figürü kullanmak bir Galya geleneği olarak biliniyor. Başta Fransa olmak üzere Galyalıların yayıldığı Avrupa topraklarında sıkça rastlanan bu uygulamanın Edremit'e de uğrama sebebi bilinmiyor; fakat bu tesisin Ömer Öğe, Baise Denizer'in dayısı ve başka ortakları olduğu bilgisi mevcut.

Mehmet İhsan Irmak da 1950'li yıllarda işletmeye ortak olarak girip daha sonra diğer hisseleri alarak tek sahibi olmuş. Önceleri Narlı'da yaşarken de evini tesisin yanına taşımış. 1977'deki vefatından sonra oğlu Eyüp Irmak tarafından işletilen Horozlu Yağhanesi, 1983'de aynı nedenle eşi Nazife Irmak'a geçmiş. 1997'de kapanan tesisin makine aksamı söküldü ve Narlı'daki yeni yerine taşındı.

Üçüncü kuşaktan Nurhan Irmak yağ üretimine orada kontinü sistemde devam ediyor. Arsasının bir kısmı belediye tarafından istimlâk edilen Horozlu Yağhane'nin bir kısmına da konutlar yapılmış durumda.

Bacanın üstündeki horoz figürlü rüzgar gülü (solda) ve Horozlu Yağhanesi'nden kalan İngiliz malı bir makine (üstte).



Haydar Bey Pirina Fabrikası

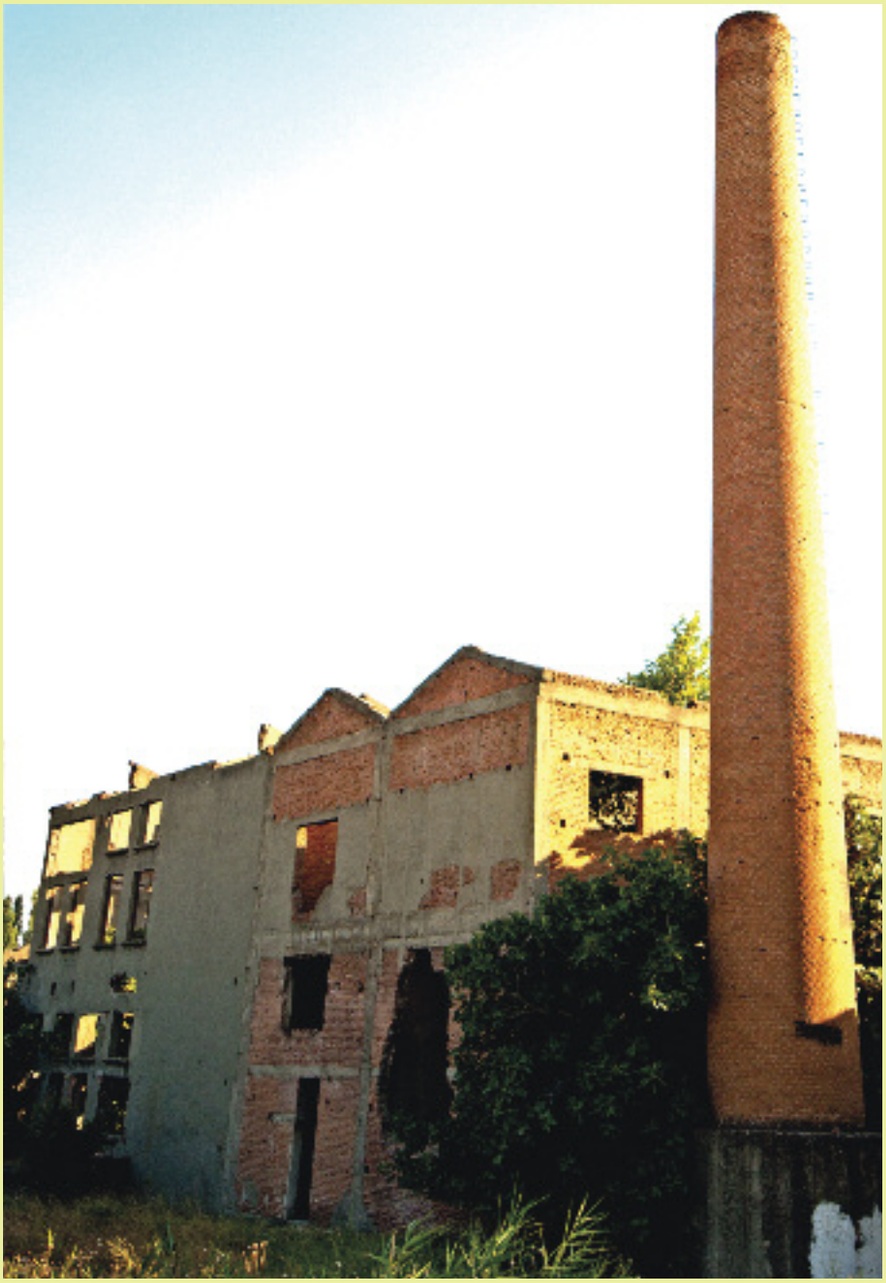
İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Mahalle: Cennetayağı
27°01'16" E - 39°34'04" N

Haydar Bey'in Pirina Fabrikası

İstanbul'dan Edremit'e gelen "Sarraf" lakaplı Haydar Kaynak adlı bir girişimci tarafından çevre yolu kenarında 1948 yılında kurulan fabrika, yedi yıl süreyle yağhanelerde sıkılan zeytin hamurunu (pirina) işledi. Yöredeki tesislerde zeytinden tamamen alınamamış olan yağ kalıntıları, benzol kullanılarak yapılan yıkama tekniğiyle düşük kaliteli de olsa zeytinyağı elde etmede kullanıldı.

Haydar Kaynak 1954'te tesisi kapattı ve demir aksamını sökerek, İstanbul'a götürdü. Görkemli bacası ayakta olan fabrika halen âtıl durumda.

SOL SAYFA: Haydar Bey Yağhanesi'nin bacasının içi.



Haydar Bey Yağhanesi'nin bugünkü durumu.

Müderriszade Hilmi Efendi Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Mahalle: Hekimzade
27°01'24" E - 39°34'58" N

Hekimzade'deki Alman Teknolojisi

Müderriszade Hilmi Efendi tarafından 1899'da Hekimzade Mahallesi'ndeki Bayramyeri caddesinde kuruldu. "Sabitoğulları Yağ Fabrikası" olarak da bilinen tesis sonuncusu 1948'de olmak üzere üç kez tadilat gördü. Hidrolik taş baskı sistemiyle çalışan tesise 1924'de Almanya'dan alınan, Magdeburg'dan İzmir'e deniz yoluyla, Edremit'e ise kağnıyla getirilen R. Wolf markalı kazan halen duruyor.

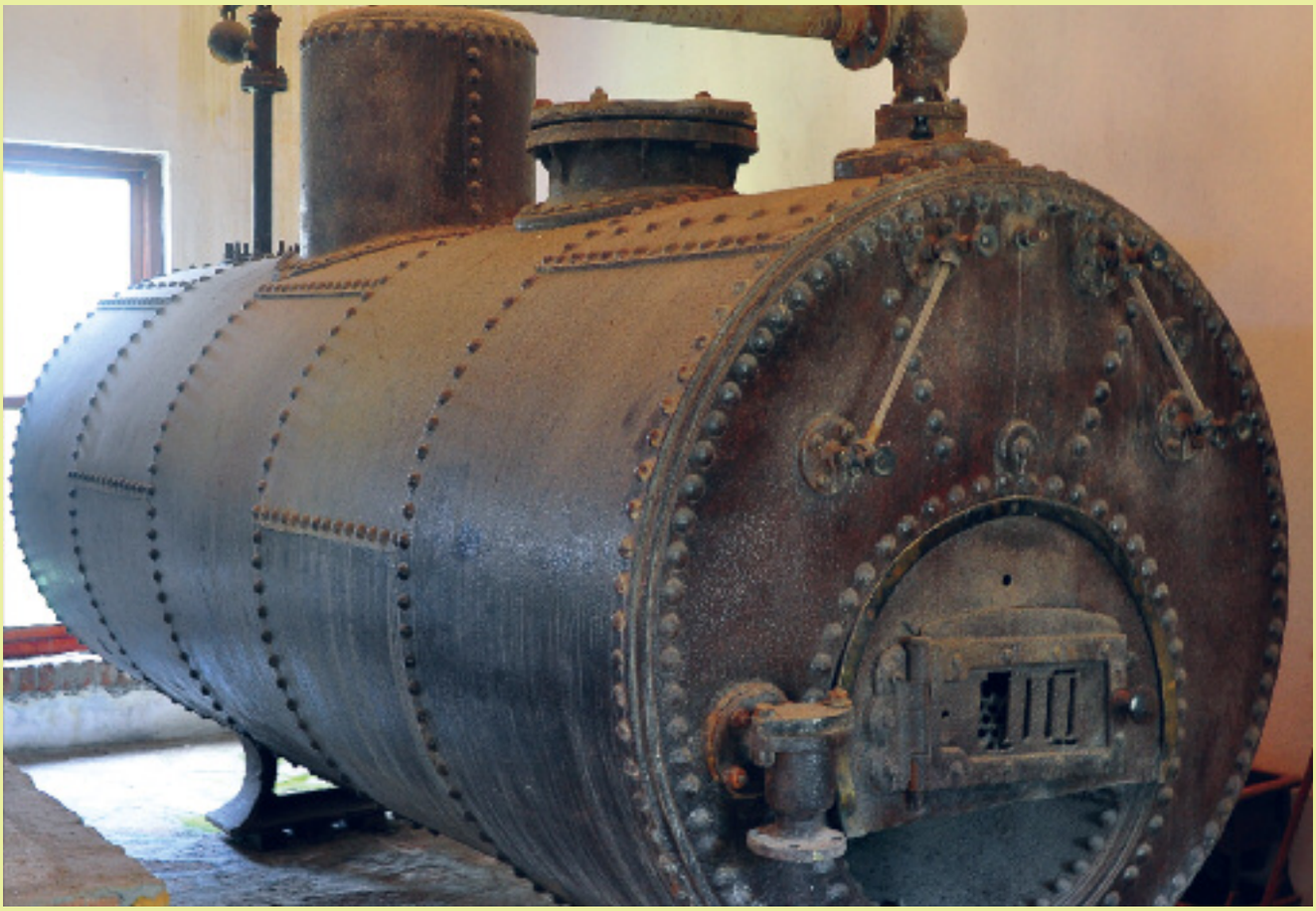
Taş ve tuğlanın birlikte kullanıldığı binanın mimarisi gerek tasarımı gerekse işçilik kalitesiyle dikkat çekiyor. Bacası Küçükkuyu'lu Mehmet Ali Taşkıran adlı bir usta tarafından 1946 inşa edildi. Ustanın mahareti kullandığı tuğlaları mutlaka malayla döverek sağlamlık testine tâbi tutması ve sadece kırılmayanları kullanmasıydı. 42 metre yüksekliğinde inşa edilen tuğla bacanın uç kısmı yıldırım düşmesi sonucu çatlayınca dört metre kadar kısaldı.

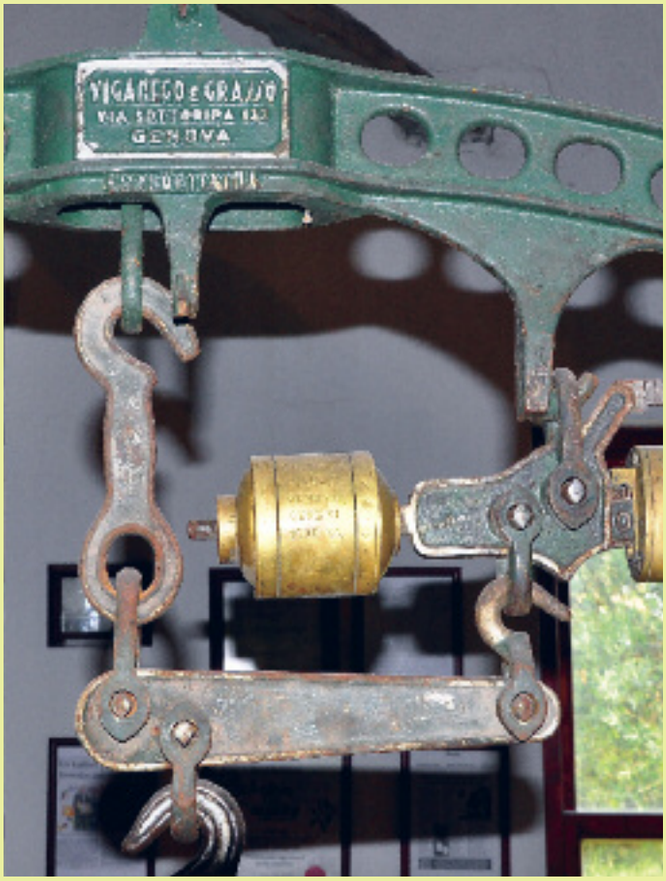
Müderriszade Hilmi Efendi, bu yağhaneden sonra oğlu Süleyman Sabit Ertür için de bir tesis yapmaya karar verdi ve yağhanenin tam karşısındaki arazide inşaata başladı. Fakat ömrü yetmedi ve inşaat yarım kaldı. Bunun üzerine ve Süleyman Sabit Ertür babasının işletmesini devraldı. Binanın bir kısmı halen bir mobilya imalathanesi olarak kullanılıyor. Alieden Evren Ertür de Kuruçay mevkiindeki kontinü sistem çalıştırdığı tesisin yanında bir zeytin ve zeytinyağı galerisi kurdu. Burada zeytinyağı üretimiyle ilgili aletler sergileniyor.

Müderriszade Hilmi Efendi Yağhanesi'nin ön cephesi.

SOL SAYFA: Müderriszade Hilmi Efendi Yağhanesi'nin 38 metrelik bacası.

507





SOL SAYFA:
Müderris Zade Hilmi Efendi Yağhanesi'nin taş ve tuğla yapı örgüsü.

Enver Ertür'ün kurduğu galeride sergilenen kazan ve diğer zeytinyağı üretimi malzemeleri.

Kurucusunun adıyla anılan Karamanu Aleksandra Yağhanesi.

Karamanu Aleksandra Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Belde: Zeytinli
26°56'56" E - 39°36'01" N

Rum Mimarisi Örneği

Karamanu Alexandra adlı bir Rum tarafından 1. Dünya Savaşı'ndan önce yapılan buhar makineli iki baskı düzenli tesis, Zeytinli-Mehmetalan yolu üzerinde. Mübadelede hazineye intikal ettikten sonra Aleksandra'nın yanında çalışan Sadık Bey tarafından işletildi ve Karamanu Ekstra Ekstra markasıyla üretim yaptı. Sadık Bey, oğlunun tesis havuzunda boğulması üzerine işletmeyi Hüseyin Acar'a devretti. 1960'larda emekli orman bakım memuru Ali Akış'a satıldı. Selanik göçmeni olan Ali Akış, Hasan Arslan ve Hüsnü Akay'la ortak bir şirket kurdu. Tesis Güneş Akış idaresinde üretime devam ediyor.

Sönmez Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Belde: Zeytinli
26°56'54" E - 39°36'01" N

Yörük Mirası

Göçebe yaşam tarzını seçmiş Türkmenler olan ve Ege kırsalında halen rastlanan Yörükler, Oğuz Türkleri soyundan geliyor. Osmanlıların Rumeli'ye geçişiyle önemli bir bölümü Balkanlar'a geçen Yörük aşiretleri 19. yüzyıldan sonra zorunlu iskana tabi tutuldu. Beyoba köyünü mesken tutan Hasanca adlı bir Yörük beyi de 1953 yılında Edremit'in Zeytinli beldesine gelerek Sönmez Yağhanesi'ni kurdu. Tesis bugün onun torunu Sezai Sönmez tarafından işletilmeye devam ediyor.

Sönmez Yağhanesi'nin günümüzdeki üretim tesisleri.

Güre'nin 20. yüzyıl başlarındaki görünümü. Ön planda Güreli Kazım Bey Yağhanesi, arka planda ise Mümtaz Dumanlı'ya ait olan yağhanenin bacası görünüyor.

Güreli Kazım Bey Yağhanesi'nin bugünkü durumu

Ferhatoğlu Yağhaneleri

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Belde: Güre
26° 50′ 16″ E - 39 34′ 42″ N
26° 50′ 15″ E - 39 34′ 43″ N
26° 52' 36" E - 39° 34' 13" N

Güre'de Kuşaklar Boyu

1918 yılında, Güre'de ilk zeytinyağı işletmeciliğine başlayan Hasan Ferhat Bey'in oğulları olan Güreli Asım ve Kazım beyler tarafından 1920-30 yılları arasında İngiltere'den getirilen makinelerle kurulan yağhane, Güre'nin içinde ve çay kenarında bulunuyor.

Güre'nin ileri gelen ailelerinden olan Ferhatoğulları'ndan Kazım Bey, 1923 yılında Atatürk tarafından köyün ilk muhtarı olarak görevlendirilmişti. 1940 yılındaki vefatından sonra işletmeyi oğlu Agah Ferhatoğlu devam ettirdi.

Bir taraftan yeni sistemde üretim için Pınarbaşı yolundaki modern fabrikayı kuran Agah Ferhatoğlu, diğer taraftan 2003 yılında Ali Bostancıoğlu'nun Güre'nin Mezarlık mevkiindeki 1960'ta inşa edilmiş tesisini satın alarak sulu baskı üretimi yapmaya başladı. Dere kenarındaki tesis iki ana bölümden oluşuyor. Güneydoğu yönünde bulunan kısım yağhane, kuzeybatıdaki bina ise depo olarak kullanılıyor.

Hasan Ferhat Bey'in diğer oğlu olan Asım Ferhatoğlu'nun Güre iskelesinde 1931'de kurduğu taş yağhane de onun oğlu Nadir Ferhatoğlu tarafından işletildi. Yöredeki sivil mimarinin güzel bir örneği olan yapının görkemli bir bacası da bulunuyor.

Güreli Hasan Ferhat Bey ve oğulları Kazım ile Asım.

1931'de Asım Ferhatoğlu'nun kurduğu yağhanenin ahşap çatısı.

Günümüzde kafe olarak işletilen Asım Ferhatoğlu Yağhanesi..

En son zeytinin 1987'de sıkıldığı ve birçok örneği gibi teknolojiye yenik düşerek atıl duruma gelen işletmenin binası bir süre halı satış mağazası olarak kullanıldıktan sonra aslına uygun olarak Recep Usta tarafından restore edildi. Ahşap çatıdaki malzeme çürümeden günümüzde kalmış. Tuğla bacanın yüksekliği ise yirmi metre. Bugün kafe olarak faaliyet gösteriyor.

Son üretimin 1982'de yapıldığı Güreli Kazım Bey Yağhanesi ise âtıl durumda. Yağhanenin bahçesinde duran buhar kazanı, makine, baskılar ve bombarya denen tüm demir aksamdan tesisin döneminin en ileri teknolojisine sahip olduğu anlaşılıyor.

Ferhatoğlu ailesi işletmelerinin başında bugün torun Agah Ferhatoğlu var. Aileden Kazım Ferhatoğlu'nun Altınoluk'ta yağ fabrikası sahibi olan Mehmet Ergin'in kızıyla, Agah Ferhatoğlu'nun da Narlı'da yağhane sahibi Kadir Kaymak'ın oğlu Kerim Kaymak'la evlenmesi geniş bir zeytinyağı ailesi oluşturmuş durumda.

Yine Güre'de bulunan ve 1982 yılında kapanan yağhanenin sahibi olan Mümtaz Dumanlı da Güreli Kazım Bey'in damadı. Sonuçta ilk kez Ferhat Bey tarafından başlayan zeytinyağı işletmeciliği bugün altıncı kuşak tarafından bir aile geleneği olarak sürdürülüyor.

Güreli Mehmet Sezai Arkök Yağhanesi'nin bacası ve kırık çatı formundaki mimarisi.

Güreli Mehmet Sezai Arkök Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Köy: Güre
26°52'37"E - 39°34'13"N

Üç Vardiyada 180 Çuval Zeytin

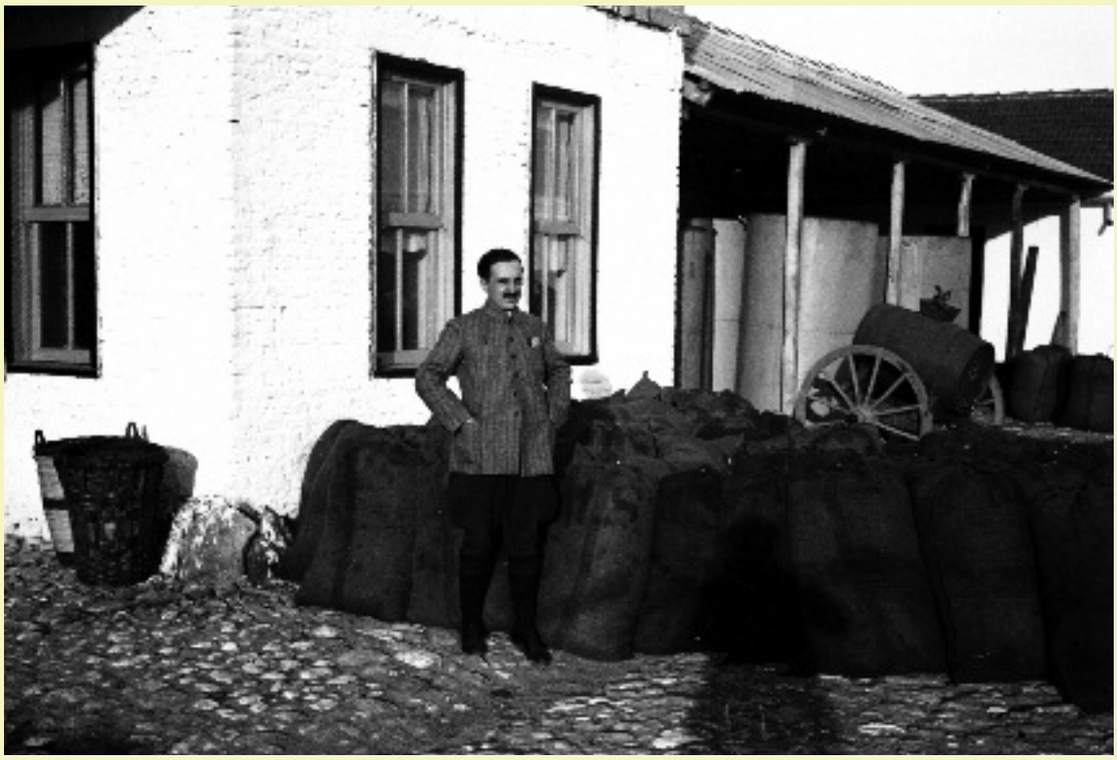
Edremit yöresinde mimari özellikleriyle en çok ilgi çeken yağhanelerden biri olan Güreli Mehmet Sezai Arkök Yağhanesi, "Banker" lakaplı Ali Bey tarafından 1920'li yılların başında kuruldu ve 1960 yılına kadar faaliyette kaldı. Son işletmecisi Ali Bey'in oğlu Mehmet Sezai Arkök oldu.

2. Dünya Savaşı yıllarında denize uzanan iskelesinden ordunun ihtiyacı olan zeytinyağının variller içinde sevk edildiği tesis, hasat mevsimlerinde üç vardiyadan 24 saat çalışıyor, her vardiyada altmış çuval zeytin işleyebiliyordu.

Buharlı sistemle çalışan tesis kıyıya paralel ve kare planlı bir konuma sahip. Ana bina yağhanenin imalathanesiydi. Ayrıca bir sabunhane ve depo bulunuyor. Kompleks içinde ana binanın doğusunda dikey uzanan tayfa evleri ve ortadaki büyük bahçe de yer alıyor. Halen metruk durumda olan yapının yirmi metrelik bacası tuğladan ve yuvarlak.

Faaliyetteyken kullanılan bazı makine ve aksamların içinde durduğu binanın bir özelliği de giriş kapısı üzerinde bulunan kitabe ve mermer levhalar. Dini içerik taşıyan ve duvara yanyana raptedilmiş üç mermer levha dışında, mermer işçiliğinin titizliğiyle dikkat çeken ve üzerinde Besmele duasıyla birlikte "Alırıza Beyzade - Mehmed Sezai 1340" yazısının okunduğu bir kitabe bulunuyor. Bu hicri tarih notundan da Güreli Mehmet Sezai Arkök Yağhanesi'nin 1921 sonu veya 1922'nin ilk yarısında faaliyete geçtiği anlaşılıyor.

Güreli Mehmet Sezai Arkök Yağhanesi'nin giriş kapısı üzerindeki ay-yıldız figürü



Arkök ailesi arşivinden, Güreli Mehmet Sezai Arkök Yağhanesi'nin geçmişine dair fotoğraflar.

Güreli Mehmet Sezai Arkök Yağhanesi'nin giriş kapısı üzerinde bulunan kitabe.

Yağhanenin denize bakan duvarında yer alan ve işe başlarken Allah'ın adını anmak ve hatırlatmak için konmuş olan Besmele duası (sol üstte). Aynı duvardaki Allah'ın koruyucu sıfatını ifade eden "Ya Hafiz" ifadesi (sağ üstte).
Duvardaki üçüncü mermer levha olan tevekkül ve şükür ifadesi "Tevekkeltü Alallah" yazısı (solda).

Çamlıbel Köyü Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Belde: Güre
26°52'56" E - 39°34'15" N

Akif Bey'in Yağhanesi

Güre iskelesinde, 1930'lu yıllarda o dönemdeki ismi Tahtaköy olan Çamlıbel köyünden Akif Bey'in kurduğu yağhane, müştemilatıyla birlikte yaklaşık 1300 metrekarelik alana yayılıyor.

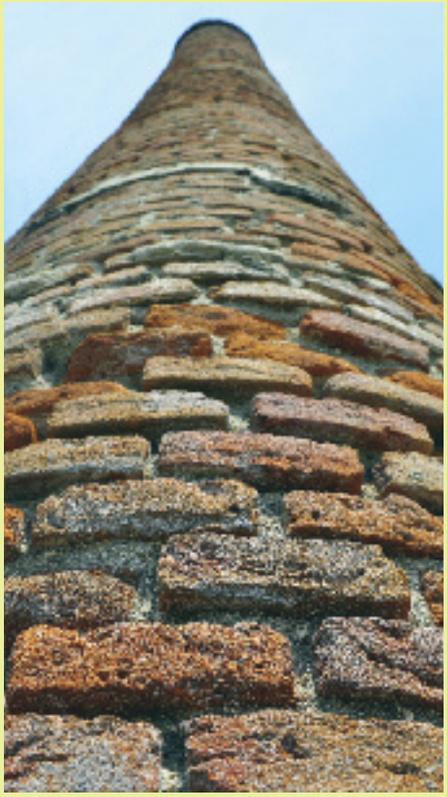
Kazdağları'nın güneyinde olan son etkili deprem 6 Ekim 1944 günü, saat 07:28'de körfezin kuzeyinde meydana geldi. Yüzey kırığının Doyran yolu üzerinden Küçükkuyu ve Arıklı iskelesine doğru uzandığı deprem Akif Bey'in yağhanesi ve bacasında da hasar yarattı. Deprem sonrası onarımın izleri tuğla ve yuvarlak bacanın ortasındaki bugün de görülebiliyor. Bacanın bugünkü yüksekliği yaklaşık 12 metre.

Akif Bey'in 1970'teki ölümünden sonra tesis birkaç yıllık sürelerle Murat Ağa, Hasan Ağa'nın oğlu Mustafa Bey ve Küçükkuyu'lu Lütfi Gür tarafından çalıştırıldı. 1978 yılında da Akif Bey'in varislerinden alınarak Çamlıbel Köyü tüzel kişiliğine dahil edildi. On yıl kadar köyün malı olarak üretim yaptığından tesis, kurucusunun adı yerine Çamlıbel Köyü Yağhanesi olarak anılıyor.

Denize dik, dikdörtgen planlı bina, Güre'nin 1987'de belde olmasıyla yapılan kıyı kenar çalışmaları sırasında köyde kurulan tarım kooperatifine devredildi. Başkanlığını Mehmet Şahin'in, yardımcılığını Mehmet Ali Kaya'nın yürüttüğü kooperatif döneminde, tesisin yağ depoları ve diğer eklentileri ön veya arka kısımda kapı açılarak ticarethane olarak kullanılmaya başlandı. Yağhanedeki üretim de dört yıl kadar süreyle Çamlıbel Köyü Tarımsal Amaçlı Kooperatifi tarafından sürdürüldü. 1992 yılında Adem Aydın'ın başkanlık döneminde de yap-işlet-devret modeliyle Güre Belediyesi'ne devroldu.

Güre Belediyesi'nce bir süre daha asli işleviyle çalıştırılan tesis, turizmci Adem Kuşçuoğlu tarafından belediyeden kiralandıktan sonra aslına uygun şekilde restorasyon geçirdi ve 2001'den beri restoran işletmesi olarak kullanılıyor.

Halen Bacca Restoran'a ev sahipliği yapan tesis faal olduğu dönemde, günlük bir ton kapasiteli Galardi-Firenze markalı İtalyan yapısı bir baskı kullanılıyordu. Toscana'da üretilmiş olan bu baskı tüm makina aksamıyla birlikte şimdi Çamlıbel girişindeki eski muhtarlık binasının deposunda duruyor. Havran'lı makinist Hasan Usta'nın denetiminde kullanılmış olan baskı makinesinin dışında yağhaneye ait ezme taşları v.b. malzeme de Çamlıbel'deki Kültür Evi'nin önünde sergileniyor. Fabrikaya ait materyalin bugüne kadar kalıp, sergilenmesinde Akif Bey'in yanında çalışan Salim Kaya'nın oğlu olan Mehmet Ali Kaya'nın önemli rolü var.



Çamlıbel Köyü Yağhanesi'nin 1944 yılında depremden hasar görüp Akif Bey tarafından onarılan bacası.

Ahmet Hüsnü Molvalı Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Belde: Altınoluk
26°44'12" E - 39°33'55" N

Altınoluk'ta Kalan İki Örnekten Biri

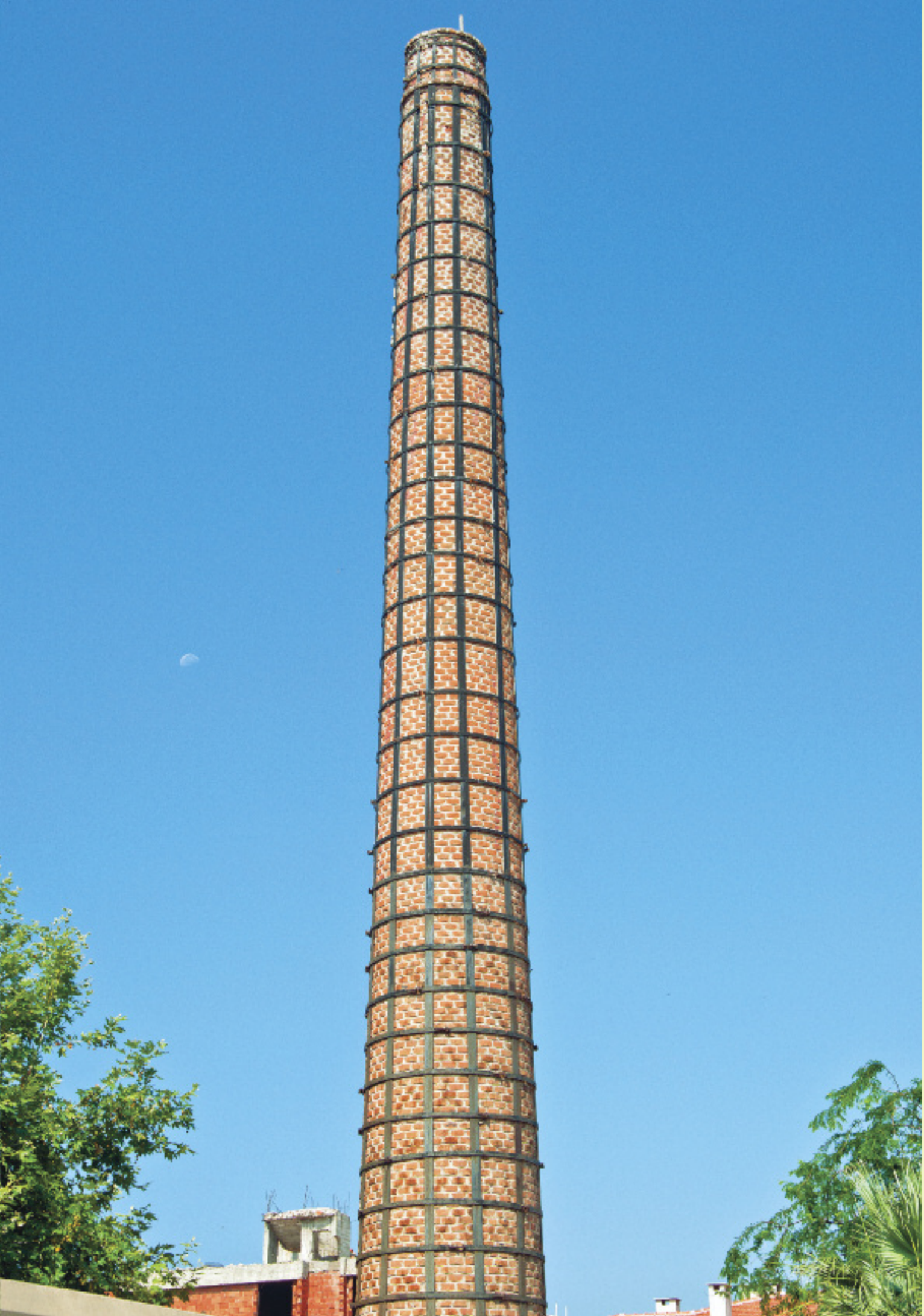
Altınoluk'un Çam Mahallesi, Kuyudere mevkiindeki yağhanenin ilk sahibi bir Rum olan İnatyu. Mübadelede Emval-i Metruka'ya devredilen tesis, Midilli mübadili Ahmet Hüsnü'nün Molivos'ta terk ettiği sahil yağhanesine karşılık olarak verildi. Ahmet Hüsnü Molvalı'dan sonra bir süre damadı Ahmet Özçakır tarafından işletilen tesis Molvalı'nın varisleri tarafından İbrahim Erdim'e satıldı. Tesisi Vahdettin Erdim'le birlikte işleten yeni sahibi 1990 yılında faaliyeti durdurdu.

Altınoluk'ta ayakta kalmış iki örnekten biri olan yağhanesi daha sonra Altınoluk Belediyesi tarafından satın alındı ve restore edildikten sonra kültür merkezi olarak kullanılması planlanıyor.

Ahmet Hüsnü Molvalı Yağhanesi'nin eski tabelası.

Soldan sağa; Asaf Edis, banka memuru, Hilmi Ergin, Ahmet Hüsnü Molvalı, Katip Hüseyin Efendi ve İhsan Eren Deniz Yolları İşletmesi Acentası'nda.

Abdullah Edis (üstte) ve Ahmet Hüsnü Molvalı (altta).



Asaf Edis Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Belde: Altınoluk
26°44'37" E - 39°33'08" N

Edisler ve Altınoluk

Altınoluk doğal plajları, Kazdağları'nın gizemli vadileri, kanyonları, şelaleleri, orman yürüyüşü yollarıyla dünyanın oksijen oranı en yüksek yerlerinden biri olma özelliğine sahip. Düzlükteki yerleşimden Kazdağları'na doğru yükseldikçe eteklerde önce zeytin, sonra çam ağaçları yoğunlaşıyor. Yöre halkının "oksijen cenneti" diye tanımladığı Çam Mahallesi, özellikle büyük kentlerden kaçanlar tarafından tercih ediliyor.

Esma Gündoğdu'nun 2005'te Chronicle dergisinin ilk sayısında yayımladığı makale, Midilli'de başlayıp Çam Mahallesi'nde süren bir zeytinyağı hikayesini anlatırken Asaf Edis Yağhanesi'nin geçmişiyle ilgili bilgiler de veriyor. Altınoluk'taki Abdullah Efendi Konağı'na adını verenin Midilli'de doğan Abdullah Asaf Efendi olduğunu ve o zamanki ismi Papazlık olan Altınoluk'a mübadele öncesi yerleştiğini ondan öğreniyoruz. Abdullah Asaf Efendi, siyasi gidişatı doğru gözlemleyerek 1. Dünya Savaşı sonunda mal değişimi için bir Ortodoks rahiple anlaşmış ve yasal zorlamadan önce varlığını takas etmiş. Zeytinlik içindeki, ismiyle anılan konak da bu takasın sonucu...

O günün şartlarında maddi kayba uğramadan yeni vatanına ayak basan Abdullah Asaf Efendi, mübadele sonrasında da binlerce dönümlük bir zeytinlik ve küçük bir yağhane sahibi oldu. Ahmet Nihat, Atıf, Ekrem ve Ali isimlerinde dört oğlu, Nigâr adlı da bir kızı olduktan sonra üç oğlunu kaybedince geriye Nigâr ve Ahmet Nihat kaldı.

Asaf Edis Yağhanesi'nin çemberle korumaya alınan bacası.

Asaf Edis Yağhanesi'nin restorasyon sonrası görünümü.

Altınoluk'un Çam Mahallesi'nde kurulan ailenin ilk yağhanesi, Abdullah Asaf Efendi'den sonra bir süre oğlu Ahmet Nihat tarafından işletildi. 1940'da Asaf Edis'in yönetmeye başladığı işletme, hayatın zeytin çevresinde döndüğü Altınoluk'tan elde edilen ürünü işlemede yetersiz kalınca Asaf Edis, dedesinden kalan yağhaneyi büyütmeye karar verdi. Yeni tesis için seçtiği yer İskele mevkiiydi.

Bugün Vakıflar'a ait olan fabrikanın kurulduğu yerde olan, zeytin, zeytinyağı ve sabun üretirken elli işçilik istihdam da yaratan yeni Asaf Edis Yağhanesi, 1950'lerde Balkanlar'ın en büyük zeytin ve zeytinyağı üretim tesisi olarak tanındı. Döneminin en ileri teknolojisine sahip olan tesis yağhane, depo, tayfa evleri ve deve damından oluşuyor, elektriğini kendi üretiyor, suyunu yeraltından elde ediyordu.

Binlerce dönümlük arazi zeytinlikle doluydu ancak zeytin doğası gereği bir yıl çok, bir yıl az ürün veriyordu. Bu yüzden rekoltenin az olduğu yıllarda Asaf Edis, götürü usulle zeytinlik kiralayıp fabrikanın kapasitesinin düşmemesini sağlıyordu. Zeytincilikle ilgili gelişmeleri takip etmek için gittiği İtalya, Fransa ve diğer Avrupa ülkelerinde mesleğiyle ilgili görgü ve bilgisini arttıran Edis, işi 1960'a kadar sürdürdü.

1960-94 yılları arasında farklı işletmeciler tarafından kiralanarak çalıştırılan ve uzun yıllar bakımsız kalan binanın mülkiyeti 1994'te Vakıflar Genel Müdürlüğü'ne devredildi ve 2000 yılına kadar Balıkesir Vakıflar Bölge Müdürlüğü tarafından farklı şirketlere kiralık verildi.

2000 yılında ise Balıkesir Vakıflar Bölge Müdürlüğü tarafından yapişlet-devret sistemine tâbi tutuldu. Harabe görünümündeki tarihi binanın işletme ihalesini kazanan şirket, iki yıl süren restorasyon sonrasında tesisi yeniden çalışır duruma getirdi. Bu arada bacası da çemberle korumaya alınarak yıkılma ihtimali ortadan kaldırıldı.

Bugün zeytinyağı imalatı yapılmayan komplekste 18 dükkan, 40 satış tezgahı, restoran, tarihi bacası Altınoluk merkezindeki hemen her yerden görüldüğü için "Bacahan Hotel" adı verilen bir konaklama tesisi ve bir sergi salonu bulunuyor. Sergi salonunda eski fabrikaya ait buhar kazanı, ana makine, kasnaklar, büyük kırıcı makineler ve zeytin baskı makinesiyle zeytinyağı üretimine ilişkin ekipmanlar görülebiliyor.

Temel Yağhanesi'nin tuğla örülü kırık çatısı.

Temel Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Köy: Kızılkeçili
26°55'19" E - 36°36'09" N

30'lu Yılların Ahşap Çatısı Altında

Kızılkeçili köyünde, Cemil Temel tarafından 1930'lu yıllarda bir kırma taşı ve İtalyan malı Rapanelli marka presle kuruldu. 1952'de iki kırma taşı ve iki prese çıktı. Cemil Temel'den sonra tesisi oğlu Ali Nail Temel işletti.

Tesiste kara suyla zeytinyağının ayrıştırılması separatör kullanmadan, karışım tanklarda bekletilerek sağlanıyordu. Yağın üstten alınarak küplere doldurulması maharet istiyor, kalan kara su tekrar bekletilip yüzeye çıkan yağ alınıyordu. Geçmişte zeytin hasatı Aralık sonu ve Ocak aylarında, yani geç yapıldığından yüzde 30 oranında yağ elde edilebiliyordu. Erken hasatla bu randıman yüzde 15'e kadar düştü.

Yörede genellikle Kozak'tan çıkan granit taş kullanılmasına rağmen bu tesisin kırma taşları İzmir'den özel olarak getirilmişti ve özelliği dayanıklı olmasıydı. Binanın çatışı ahşap ve yapıldığı günden bu yana değişmemiş. Çatısında ise kavak ve çam kullanılmış.

Temel Yağhanesi'nin ahşap çatısı.

Akçay Yağhanesi'nin ön (üstte) ve arka (altta) kapıları.

Akçay Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Köy: Kızılkeçili
26°55'20" E - 36°36'02" N

Akçay Yağhanesi

1910'larda Rumlar tarafından kurulan tesisin etrafı yüksek ve kalın duvarlarla çevrili. Buharlı sistemle çalışan yağhaneyi mübadele sonrası Mahmut ve İbrahim Akçay kardeşler aldı.

Bir kırma taşı ve iki presle çalışan, zeytinyağının 300 ila 700 litrelik küplerde saklandığı yağhane 1962'de Mahmut Akçay'a, 1970'te de İbrahim Akçay'ın vefatıyla Raif Akçay'a geçti. Faaliyeti 1998 yılında sona erdi. Ailenin torunları zeytin ve zeytinyağı işiyle uğraşmayı sürdürüyor.

Bacasız bina, dikdörtgen plana sahip ve makine bölümüyle depodan oluşuyor. Kerpiç ve taştan yapılmış binanın bahçesinde zeytin bekletme havuzları var.

Akçay Yağhanesi'nin bahçesindeki kırma taşı.

Evliyazadeler Yağhanesi'nde bulunan zeytinyağı saklama küpleri.

Diğer Edremit Yağhaneleri

Evliyazadeler Yağhaneleri

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Mahalle: Hekimzade
27°01'22" E - 39°34'58" N
27°01'14" E - 39°34'39" N

19. yüzyıl sonlarında Manol ailesinden iki Rum kardeş Çukurkahveler'de iki baskılı, buharlı bir yağhane kurdu. Mübadeleyle gitmeleri üzerine tesis Hazine'ye geçti. Daha sonra İzmir'li Evliyazade Şakir Efendi'nin torunu İhsan Eren tarafından satın alınan yağhane, uzun yıllar buharlı sistemle çalıştı. Efendi markası altında üretim yapan fabrika daha sonra da İhsan Eren'in çocukları Ahmet ve Tevfik Eren tarafından işletildi. Tevfik Eren'in 1980, Ahmet Eren'in de 2009'da vefatından sonra bugün İhsan ve Kenan Eren tarafından işletiliyor. Evliyazade Şakir Efendi'nin Edremit'teki ikinci yağhanesi ise 1885 yılında Pazaryeri'nde inşa edildi. Yapının önemi, Edremit'te Müslüman bir iş adamı tarafından kurulan ilk mekanik imalathane olması. Tesis 1955'e kadar buharlı taş baskı sistemle çalıştı. Yeri Karagözoğlu fabrikasının hemen kuzeyinde, Hekimzade Muhtarlığı'nın karşısındaydı. Yıkılarak yerine konut yapıldı.

Yazıcızade Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Mahalle: Hamidiye
27°01'00" E - 39°34'44" N

1914 tarihli ve Edremit'in en eskilerinden olan tesisin kurucusu İttihat ve Terakki Cemiyeti'nin ileri gelenlerinden Yazıcızade Hakkı Bey'di. İstanbul'dan gelip Edremit'e yerleşen Yazıcızade Hakkı Bey, Midilli'nin aşar vergisi mültezimiydi. Zamanın en ileri teknolojisini kullanan ve ihtiyacı olan elektriği üreten yağhane, Edremit'te elektrik ve telefonun da ilk kullanıldığı tesis oldu. Edremit'te ilk otomobil kullanan kişi de olan Hakkı Bey, yağhanede gazojen motoru da çalıştırdı. 1930'da gazojen motorunun yerine altı kazan üstü silindir olan bir lokomobil geldi. Vefatından sonra tesisi Banker Ali Bey'in katibi Karagözoğlu Ali Bey aldı. Karagözoğlu Ali Bey yeni bir yatırımla yağhaneyi yeniden yörenin en gözde kompleksi haline getirdi. Bu yüzden Karagözoğlu Yağhanesi olarak da bilinen tesis, Karagözoğlu'nun 1968'deki vefatına kadar Kar markası altında üretim yaptıktan sonra kapandı.

Molla Osman Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Belde: Zeytinli
26°56'58" E - 39°36'02" N

Zeytinli'den Mehmetalanı köyüne giden yola çıkan cadde üzerinde Molla Osman tarafından yapılan yağhanenin varlığından, 1928'de Edremit Ticaret Odası tarafından yayımlanan bir dergide bahsediliyor. Edremit'ten gelen "Kalantor" lakaplı Nuri Bey tarafından çalıştırıldıktan sonra yıkılarak yerine konutlar yapılmış.

12

Nikola'nın Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Belde: Zeytinli
26°56'54"E - 39°35'53"N

Zeytinli girişinde eski belediye binasının bulunduğu yerde yaşayan Nikola adlı bir Rum tarafından yaptırılan büyük yağhanenin bahçesindeki çınar ağacı halen eski belediye binasının arkasında. Üç katlı ahşap ağırlıklı binanın üst katı un, alt katı ise zeytinyağı imalathanesi olarak uzun yıllar hizmet verdi. Fabrikanın tuğladan yapılmış heybetli ve çok estetik bir bacası varken 1960'lı yıllarda yıkıldı. Burada üretilen zeytinyağı, sabun ve un, Akçay iskelesinden Akdeniz limanlarına sevk ediliyordu. Nikola'nın tesise eklenti olarak yaptırdığı depolar eski belediye binasının arkasında ve zeytin salamurahanesi olarak kullanılıyor. Zeytinli merkezindeki Nikola'nın evinin kapısında ise yapılış tarihi olarak 1894 yılı yazıyor. Çok yönlü bir tüccar olan Nikola, zeytinyağı ve un ticareti yanında bezirganlık da yaptı. Bugün Zeytinlispor futbol sahasının bulunduğu yerde de katran kazanlarıyla katran üretip sattığı biliniyor.

Mehmet Ertaş Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Belde: Zeytinli
26°56'57" E - 39°35'53" N

Zeytinli köyündeki aşağı mahalle semtinde 1940'lı yıllarda Mehmet Ertaş tarafından yaptırılan iki baskılı ve çok eski bir gaz motoruyla çalışan yağhane, uzun yıllar işletildikten sonra devreden çıktı.

Semerci Tahir Fabrikası

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Belde: Zeytinli
26°56'55" E - 39°36'04" N

Molla Osman Yağhanesi'nin hemen karşısında, 1940'lı yıllarda Semerci Tahir tarafından bir yağ mengenesi yapıldı. Sonradan mekanik sulu baskıya çevrilen yağhane uzun yıllar kör katırla çalıştırıldıktan sonra kapandı.

Burhan Ünver Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Belde: Zeytinli
26°56'57" E - 39°35'59" N

1950'li yıllarda Burhan Ünver tarafından Güre'li Muharrem ustanın oğlu Kamil Padır'a yaptırılan ve 1985'e kadar kurucusu tarafından çalıştırılan yağhane, daha sonra Muhterem Ertaş tarafından kiralandı. Bir yangın geçiren tesis, farklı kişiler tarafından işletildi ve 1995'de zeytin salamurahanesine dönüştürüldü. Fabrikanın sulu sistemde çalışan makine aksamı yerinde ve çalıştırılmaya hazır durumda.

SOL SAYFA: Nikola'nın evi.

Tatar Abdi Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Belde: Zeytinli
26°56'45" E - 39°35'56" N

Zeytinli çarşısından Kireç Ocakları mevkiine giden cadde üzerinde "Tatar" lakaplı Abdi adlı bir girişimci tarafından yaptırılan tek baskılı yağhane daha sonra oğlu tarafından nakledildi ve kapandı.

Hüseyin Çetin Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Belde: Güre
26°52'36" E - 39°34'15" N

1964'te Hüseyin Çetin'in babası Murat Ağa tarafından kurulan iki presli taş baskılı tesis, bugün kontinü sistemde faaliyetini sürdürüyor.

Banker Ali Bey Yağhaneleri

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Mahalle: Hekimzade ve Kavlaklar
27°01'07" E - 39°34'38" N
26°50'13" E - 39°33'44" N

Edremit merkezindeki postanenin karşısında, 1887 yılında Kazaz adlı bir Rum tarafından yapılan yağhane daha sonra Banker Ali Bey tarafından satın alındı ve değişik kişiler tarafından 1960'a kadar çalıştırıldı. Bugün yerinde işyeri ve konutlar bulunuyor. Banker Ali Bey'in diğer bir yağhanesi de Kavlaklar köyündeki Manastır çayının kenarındaydı. Bu tesisin tuğladan yapılmış yuvarlak bacası ve restore edilmiş ana binası halen ayakta.

Banker Ali Bey'in Manastır çayı kenarındaki yağhanesinin bacası.

Mustafa Bey Mengenesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Belde: Zeytinli
26°56'52" E - 39°35'58" N

Zeytinli Belediyesi yakınında, 1920'li yıllarda var olduğu bilinen yağhane, Edremit'li Hacı Kabakçılar ailesinden Mustafa Bey'e aitti. Bu mengene uzun yıllar önce yok olduysa da motorla dönen taşı 1980'e kadar tesisin bulunduğu arsaya inşa edilen evin köşesinde, sokak ortasında durdu.

Daduyot Değirmeni

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Belde: Zeytinli
26°57'21" E - 39°35'56" N

Zeytinli'de köprüyü geçip Yolören'e giden yoldaki kereste bıçkısının bulunduğu yerde Osmanlı'nın son devrinde yaşamış Daduyot isimli bir Rum'un yakınındaki değirmenden aldığı suyla çalışan baskılı ve taşlı bir yağhanesi vardı. Un değirmeni de bulunan tesisin en önemli özelliği, Edremit yöresinde suyla çalışan tek imalathane olmasıydı.

Mehmetalan Köyü Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Belde: Zeytinli
26°57'14"E - 39°37'02"N

Zeytinli'deki Mehmetalanı köyü girişinde, Hasan Saltuksoy tarafından 1970'li yılların başında kurulan yağhane, bugün oğlu Emir Saltuksoy tarafından işletiliyor ve günlük yüz çuval zeytin işleme kapasitesine sahip.

Süleyman Menekşe Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Belde: Zeytinli
26°56'40" E - 39°35'55" N

Zeytinli çarşısından Kireç Ocakları mevkiine giden cadde üzerinde, halk arasında "Yörük Beyi" namıyla bilinen Süleyman Menekşe tarafından yaptırılan yağhane, halen torunları tarafından çalıştırılıyor. Halil Menekşe sulu, Süleyman Menekşe ise kontinü sistemin başında.

Avcılar Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Köy: Avcılar
26°48'49"E - 39°34'20"N

1975'te Avcılar Köyü Kalkınma Kooperatifi tarafından kurulan yağhane faaliyetini sürdürüyor. 2002'de TARİŞ tarafından kiralanıp önce taş değirmen ve sulu baskı, sonra kontinü sistem olarak çalışan tesisin taş baskısı da çalışabilecek durumda. Taş baskıykenki kapasite günde 7-8 tondan kontinü sistemde 60 tonu bulmuş. Bahçede karasu biriktirme havuzları var.

Anbarlıoğlu Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Köy: Avcılar
26°48'39"E - 39°34'19"N

Avcılar köyünden Yeşilbaş Hoca'nın oğlu Mehmet Sıtkı Anbarlıoğlu tarafından yaptırılan yağhane halen Osman Anbarlıoğlu tarafından işletiliyor. Tesisin yanında karasu havuzu var. Taş baskı kapasitesi altı ton, kontinü kapasitesi ise altmış ton. Köydeki Rumlardan kalma diğer iki buharlı sistemle çalışan tesisten biri mübadele sırasında Emval-i Metruka'ya geçti, daha sonra da Süleyman Ağa'ya devredildi. Oğulları tarafından da işletildikten sonra kapandı. Diğeri ise sahibi Dramalı Cemali Bey'in İhsan Çavuş adlı bir çeteci tarafından öldürülmesi üzerine kapandı. Köy kahvehanesinin hemen altında bulunan Mehmet Altay'a ait yağhane de kapalı.

İsmail ve Osman Ağa Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Köy: Narlı
26°40'47" E - 39°32'37" N

2. Dünya Savaşı öncesinde Midilli göçmeni Zahid Doğan tarafından Narlı sahilinde kurulan yağhane, bir süre oğulları İsmail Doğan ve Osman Doğan tarafından da işletildi. Narlı iskelesinde körfezin ilk zeytinyağı imalathanelerinden olan Doğanlar Zeytin-Zeytinyağı Fabrikası, 2008 yılında yeniden işletmeye başladı. 2011'e kadar taş baskı olarak çalıştıktan sonra kontinü sisteme dönüştürüldü. Tesis ana bina, tayfa evleri, depolar ve yağhanesiyle dikdörtgen tarzda bir kompleks.

Kadir Ağa Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Edremit
Köy: Narlı
26°40'54" E - 39°32'36" N

1944'te mübadil olarak Midilli'nin Arnos köyünden gelen Kadir Kaymak tarafından kuruldu. 1968-95 yılları arasında Kerim Kaymak ve Nuri Kaymak tarafından işletildikten sonra Süleyman Kaymak tarafından devralındı ve kontinü sisteme geçti. 2004'te Süleyman Kaymak vefat edince eşi Nursen Kaymak ve oğulları Kadir ile Oğuzhan Kaymak tarafından işletilmeye devam edildi. Binanın yol tarafındaki kısmı aile tarafından turizm tesisine dönüştürüldü. 2005'den itibaren gerekli teknoloji ve donanım yatırımları yapılan tesis Kadir Ağa Kontinü Zeytin Tesisi olarak da üretime devam ediyor.

Gömeç

Bir Zamanlar Âdil İli

Balıkesir'in küçük ilçelerinden ve Burhaniye, Ayvalık ve Ege kıyılarıyla çevrili olan Gömeç, 16. yüzyılda Edremit ve Dikili körfezlerini çevreleyen arazi üzerindeki köylerden biriydi. Çevredeki bir çok köyde olduğu gibi ikinci bir ad taşıyordu. 1573 tarihli Tımar ve Evkaf defterlerinde "Âdil İli nam-ı diğer Gömeç reayesinin bir bölümü Sultan II. Selim'in vakıflarının reayesi arasında yer almaktadır" notu ve kırk vergi mükellefinin bulduğu görülüyor. Defterlerden Gömeç'te tahıl üretimi yapıldığı, soğan, pamuk ve susam ekiminin yanında arıcılık yapıldığı da öğreniliyor. İsmi de bal peteği anlamına geliyor. İlçe geniş zeytinliklerle kaplı olmasına rağmen zeytinle ilgili herhangi bir tarihi kayıt bulunmuyor.

Gömeç 17. yüzyılda birkaç köyün birleşmesiyle daha büyük bir yerleşim halini aldı. 18. yüzyılda da Balıkesir-Ayvalık karayolunun ilçenin içinden geçmesi iktisadi gelişiminde önemli bir faktör oldu. Kuzeyde dik bir sırtla yükselen Kızçiftliği adlı höyük, antik kaynaklarda bahsi geçen bir arazi. Arazi sahibi Candan Sedes'in ifadesine göre Kızçiftliği 1800'lü yıllarda Halil Ağa adlı bir şahsa aitti. Yanında çalışan Rum kahyanın kızıyla ikinci evliliğini yapıp bir kızı olunca, çiftlik kıza kalmış bu isimle anılmış. 1. Dünya Savaşı'nda Ayvalık Yunan kuvvetlerince işgal edildiğinde General Trikopis'in yeğeni olan bir subay Halil Ağa'nın kızıyla evlenmiş. Arazide görülen bina da o zaman yapılmış. Halil Ağa'dan kalan 120 bin zeytin ağacı da Ayvalık'ta kurdukları bir yağhanede değerlendirilmiş. Bu tesis Kurtuluş Savaşı sonrasında Halil Paşa, Sabuncugiller, Bangooğulları ve Sezai Ömer Madra ortaklığına geçmiş.

1864 tarihli vilayet nizamnamesinde "Hüdavendigar Vilayeti, Karasi Sancağı, Edremit kazasına bağlı Nahiye-i Emrültabat" olarak geçen Gömeç, 1900'lerin başında 600 nüfuslu hale geldi.

Cumhuriyet döneminde bucak merkezi olan köyün nüfusu iki bini aştı ve her hafta kurulan pazarıyla merkezleşti. 1963'te meydana gelen sel felaketinde hasar gören Gömeç, Turizm ve Tanıtma Bakanlığı'nca 1978'de hazırlanan Edremit Kıyı Kesimi Nazım Planı'nda turizm merkezi olarak düşünülmedi. Tarımsal gelişimin korunma ve desteklenmesi öngörüldü. Ardından boy gösteren konut talebi toplu konutların yapımını doğurdu ve Gömeç'in ilçe statüsüne kavuşması 1990'da oldu.

Gömeç'te zeytincilik neredeyse ahalinin tek geçim kaynağı gibi. On bin hektarı aşkın zeytinlik bulunmasının nedenleri ise mikroklimanın uygunluğu ve tarla tarımına müsait arazi azlığıyla açıklanabilir. Rivayete göre ilçe sınırlarındaki Boztepe mevkii zeytinyağları, yakın zamana kadar Vatikan'ın kandil yağı ihtiyacının ana sağlayıcısıydı.

Hakim rüzgarın poyraz olması Gömeç'teki zeytin çiçeklerinin meyveye dönüşümü ve meyve gelişimini kolaylaştırıcı etki yaratıyor. Son yıllarda Gömeç'te üretilen zeytinyağları birçok uluslararası yarışmadan ödüllerle dönmeye başladı. Bir milyon 250 bir zeytin ağacı sayısı da her yıl artıyor. Gömeç'in bir özelliği de üretilen zeytinlerin tamamının yine Gömeç'teki 13 tesiste işlenerek zeytinyağına dönüşüyor olması. Bölgeye özgü zeytin ürünü de henüz tazeyken tüketilen yeşil kırma.

Gümüşlü Eminzade Yağhanesi

Gümüşlü Eminzade Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Gömeç
Köy: Keremköy
26°46'13" E - 39°21'13" N

Kırım'dan Balya'ya Uzanan Yol

Kırım göçmenleri Eminzadeler, önce Konya'ya gelip Karaman'a yerleşti, ardından yolları Balıkesir'in Balya ilçesine düştü. Aile büyükleri babadan oğula geçerek Karaydın madeninde yer alan bir ticarethane işletti ve zamanla işlerini büyüttü. Balya eşrafından Eminzade Hafız Ali bakkaliyenin sahibiyken madende yaklaşık iki bin işçi çalışıyor, neredeyse tüm kazançlarını onun dükkanında harcıyordu. Bu mal ve ticaret sirkülasyonu zamanla aileye önemli bir servet kazandırdı.

Gümüşlü Eminzade Yağhanesi

1. Dünya Savaşı yıllarında ülkenin içinde bulunduğu ekonomik koşullar yüzünden birçok imalathane satışa çıkarıldığında, fırsatlardan birini de aynı ailenin ferdi olan Eminzade Mehmet Ağa değerlendirdi ve Havran'da bir yağhane satın aldı. Kardeşi olan Hafız Ali de Ayvalık'a gidip ticarete devam etti. Bir süre sonra karşısına bir başka fırsat çıktı. Rumlar tarafından terkedilen Gümüşlü mevkiindeki fabrikanın 13 ortağından biri olan Hafız Ali, daha sonra ağabeyi Mehmet Ağa'nın da desteğiyle diğer ortakların hissesini alıp işyerinin yeni ve tek sahibi oldu.

Gümüşlü Eminzade Yağhanesi'nin 1942 tarihli tabelası.

Keremköy yakınlarındaki Gümüşlü koyunda bulunan yağhanenin toplam alanı 8 bin 400 metrekare. Hemen yanında tayfa evleri bulunuyor. Zeytin işlemenin yanında zeytinyağı ve sabun da üretilen tesisin bugün görülebilen binasının batısında bir üretim tesisi daha vardı. Bu bina Hafız Ali ve oğlu Mustafa Doğrular tarafından yıkıldı ve aynı yapı malzemeleri kullanılarak kompleksin içine taşındı. Eski binanın yerinde ise günümüzde bir restoran bulunuyor.

Hafız Ali, tesis dahilindeki eski prina fabrikasını da yenileyerek, 25 kadın işçinin çalıştığı bir sabunhane, ardından da bir de un fabrikası inşa ettirdi. Tesisteki diğer bir birimde de Midilli ve Cunda'dan gelen pirina işlenirdi. Fabrika kendine ait iskelesi olmasının da avantajıyla, yaz ayları boyunca üreticiden gelen buğdayı işleyerek Akdeniz limanlarına ve Ege adalarına un ihracatı yaptı. 1940 ve 50'li yıllarda deniz yoluyla yapılan ihracatta yine aileye ait olan 60 ton yük kapasitesi olan Süreyya ve 15 tonluk Tevfik adlı gemiler kullanıldı. Aynı amaçla iskelenin yakınında bir gümrük binası kuruldu ve iki gümrük memuru sürekli burada görev yapmaya başladı. Zamanında 40-50 işçi istihdam eden Gümüşlü Eminzade Yağhanesi'nin bacasındaki levhada görülen "Gümüşlü Fabrikası - 1942" ibaresi tesisin tamirden geçtiği yılı gösteriyor.

Hafız Ali'nin girişimciliğinin bir göstergesi de, İstanbul'a gönderdiği yağ ve sabun yükünü taşıyan deve kervanının konaklaması için Beyoğlu'nda bir han, Eminönü Yağ İskelesi'nde de bir toptan satış ofisi almış olması. Kızı Meseret hanımın eşi Şadi Bozok bu ofisi yönetirmiş.

Gümüşlü Eminzade Yağhanesi, Hafız Ali yönetiminde çalışırken, aile üyeleri arasında anlaşmazlık çıkınca, oğlu Mustafa ve yeğeni Ali Kemal (İçten) şirketten ayrıldı. Mustafa o zamanki ismi Nafıa Vekaleti olan Bayındırlık Bakanlığı'nda memur oldu, Ali Kemal ise Ayvalık-Balıkesir arasında bir otobüs çalıştırmaya başladı. Kısa bir süre sonra Hafız Ali tüm yönetimi diğer oğlu Mustafa Doğrular'a bıraktı. Yönetim değişikliğinden sonra şirkete dönen Ali Kemal İçten'in de katkılarıyla tesis uzun yıllar verimli bir şekilde çalıştı.

Mustafa Doğrular'ın İstanbul'daki eniştesi Şadi Bozok'la işbirliği içinde çok başarılı bir ticari hayatı oldu. Bu başarıda üretim kontrolünde çok nitelikli bir usta olan Dimitri'nin de büyük rolü oldu. 18 Mart 1961 tarihli Milliyet gazetesindeki ilanda şu satırları görmek mümkün: "Şadi Bozok Eminzade Zeytinyağ ve Sabunları Müessesesi İstanbul Distribütörü sayın dost ve müşterilerinin bayramını kutlar, hayırlı işler diler." Bu şirketin 60'lı yıllarda halen faaliyetini sürdürdüğünü gösteriyor.

Gümüşlü Eminzade Yağhanesi'nin geçmişinden fotoğraflar. Ali Kemal İçten'in oğlu Yakup İçten (solda).

Gümüşlü Eminzade Yağhanesi ürünü ambalajında.

Ali Kemal İçten bir arkadaşıyla Gümüşlü'de iskelede.

Tesisin özelliklerinden biri de özel sektör kuruluşu olmasına rağmen, 1940'lı yıllarda kurulmuş kamu işletmelerinde sıkça görülen, çalışanların sosyal yaşamına yönelik hizmetlerin kompleks kapsamına alınma uygulaması. Sağlık ocağı, ayakkabı tamircisi, alışveriş kantini gibi birimlerin fabrika içinde yer alması bölgedeki diğer yağhanelerde rastlanmayan bir durum.

Gümüşlü Eminzade Yağhanesi'nin ürettiği yan ürünlerden biri de çamaşır suyu.

Mustafa Doğrular'ın 1961'deki ölümünden sonra Ali Kemal İçten de işi bıraktı. Tesis Süreyya Doğrular yönetimine geçti. Onun oğlu Mahir'in 1970 yılında fabrika bahçesinde geçirdiği bir kaza sonucu hayatını kaybetmesi üzerine de üretim durdu. Bina halen âtıl ve metruk durumda.

Bu öyküden geriye kalan Eminzade ismi ise sadece eski zeytinyağı ambalajlarında değil, Havran, Burhaniye, Ayvalık, Gömeç ve Karaağaç'ta birbirinden farklı nedenlerle halen yaşıyor. Ayvalık'ta Gümrük meydanındaki Eminzade İşhanı ve Eminzade Pasajı ilk akla gelen örnekler. Ayvalık gümrük binasının karşısındaki 1928 tarihli Ayvalık Palas Oteli'nin de Eminzadeler'e ait olduğu yöredeki hemen herkes tarafından biliniyor.

Eminzadeler'in günümüzdeki temsilcisi Mustafa Doğrular.

Karakaş Yağhanesi'nin bugünkü görünümü.

Karakaş Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Gömeç
Köy: Karaağaç
26°51'43" E - 39°24'36" N

Akşam Zeytin, Sabah Zeytinyağı

Midilli'nin Anamotia kasabasından göç ederek yöreye yerleşen Geniş ve Karakaş ailelerinin ortak torunu Hayri Karakaş, baba tarafından dedesi Mehmet'in Balıkesir'de o zaman celebçilik diye tabir edilen hayvan ticaretiyle uğraştığını, İzmir'e süt, yoğurt ve unlu mamüller de satıp karşılığında Gömeç'e çay ve kahve getirdiğini anlatıyor.

Anne tarafından dedesi olan Mustafa ise 1925 yılında mübadeleden dolayı Enval-i Metruka'ya devrolan Karaağaç'taki mengeneyi satın almış. Bu işletmeyi sürdürürken 1950 yılında yeni bir yatırım imkanı doğmuş. Bergama'dan Karaağaç'a ancak 25 günde getirilebilen buharlı sistemde çalışan taş baskı aksamı Karakaş Yağhanesi'ne kurulmuş ve işletilmeye başlamış.

1968 yılında Ahmet Karakaş tesisi dizelle çalışır hale getirerek işletmeye ikinci bir yatırım daha yapmış. Üçüncü neslin temsilcisi olan Hayri Karakaş ise 1985 sonunda yaptığı yatırımla tesisi İtalyan malı makinelerle donatmış ve Edremit yöresindeki ilk kontinü sistem sahibi olmuş. İlk olmanın getirdiği bir sonuç olarak Akhisar'dan Gökçeada'ya kadar geniş bir coğrafi alandaki üreticiler zeytinini sıktırmak için Karakaş Yağhanesi'ni tercih etmiş. Akşam fabrikaya ulaşan zeytini ertesi sabah zeytinyağına dönüşmüş olarak üreticisine teslim eden yağhane, halen aynı sistemi kullanarak üretimini sürdürüyor.

Zeytin ve zeytinyağı üretimiyle ilgili güncel teknik ve yöntemleri yakından takip eden Hayri Karakaş, işçilik maliyetlerini düşürme amacıyla yakın zamanda bir ağaç silkeleyici yatırımına da girmiş durumda.

Hayri Karakaş

Diğer Gömeç Yağhaneleri

Ahmet Tolon Fabrikası

İl: Balıkesir
İlçe: Gömeç
Mahalle: Merkez
26°50'18" E - 39°22'15" N

Ahmet Tolon'un 1930'lu yıllarda yirmi dekarlık arazi üzerinde kurduğu yağhane, Eminzade'lerinkinden sonra Gömeç'teki ikinci en eski tesis. Dört baskı kapasiteli taş baskı tekniğiyle çalışan yağhane, kontinü sisteme geçmeyerek 1990 yılında faaliyetine son verdi. Ahmet Tolon'un oğlu Ahmet İrem Tolon, üretime devam etmeme kararından sonra tesisin makine aksamını Rahmi M. Koç Sanayi Müzesi'ne devretti.

Halil Çakar Fabrikası

İl: Balıkesir
İlçe: Gömeç
Mahalle: Merkez
26°50'15" E - 39°22'17" N

Eminzadeler'in fabrikasıyla birlikte Gömeç'te ayakta kalmış iki görkemli tesisten biri olan yağhane, 1935 yılında Halil Çakar tarafından kuruldu. Zeytin tedariğini kayınbiraderi İsmail İşgören'in yaptığı tesisin sabunhanesi hâlâ ayakta. Üç baskılı imalathane özellikle 1950 ve 60'lı yıllar arasında çok yoğun çalıştı. Kazım Sarı'nın makinistliğini üstlendiği yağhane kontinü sisteme geçmeyip 1979'da üretime son verdi. Bugün yapının altında, cadde üzerinde, üç dükkan bulunuyor.

Karayazlar Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Gömeç
Mahalle: Yaya
26°50'14" E - 39°22'18" N

1970 yılında Nadir, Naim ve Nail kardeşler tarafından kurulan ve yerel ahali arasında "Karayazların Fabrika" olarak anılan tesis iki baskılı üretim yaptı. Karayazlar ailesinin ikinci nesli 2000'li yılların başında sulu baskıdan kontinü sisteme geçti ve Gömeç'in Yaya Mahallesi'ndeki tesisi Ayvalık – İzmir karayolu üzerindeki yeni yerine taşıdılar.

Kemal Karagözoğlu Fabrikası

İl: Balıkesir
İlçe: Gömeç
Mahalle: Merkez
26°50'12" E - 39°22'19" N

Kayınpederinden dolayı "Çakmak" lakabıyla anılan Kemal Karagözoğlu, 1940'lı yıllarda kayınpederinin kurduğu yağhaneyi devralarak zeytinyağı işine başladı. 1973'e kadar bizzat işin başında kalan Karagözoğlu bir trafik kazasında hayatını kaybedince, işletme üretime ara verdi. 1998 yılında Süreyya Doğrular'ın çocukları Mustafa ve Mehmet Doğrular tarafından satın alınan tesis on yıl kadar iki baskılı sulu sistemde üretim yapmayı sürdürdü. 2000 yılında kontinü sisteme geçtikten sonra bir süre daha yaşayan işletme, 2009'da kapandı.

SOL SAYFA:
Karakaş Yağhanesi'nin bacası.

Yakup Alpay'ın Fabrikası

İl: Balıkesir
İlçe: Gömeç
Köy: Karaağaç
26°51'40" E - 39°24'28" N

Midilli'nin Sarlıca kasabası mübadillerinden Adil ve Ali Boldan tarafından 1946'da kurulan tesis kışın zeytinyağı imalathanesi, yazın un değirmeni olarak çalıştı. 1955'de zeytinlikleri kardeşine bırakan Adil Boldan Burhaniye'nin Ayvalık girişinde yeni bir tesis kurdu. Karaağaç'taki fabrika da daha sonra önce Turhan Ersan'a sonra da Alpay ailesine satıldı. Tesis bugün Yakup Alpay yönetiminde sulu baskı ve kontinü olarak faaliyetini sürdürüyor.

Karaağaç'ta bu iki fabrika dışında bir Rum'a ait olan bir yağhane daha vardı. Mübadele sonrası Enval-i Metruka'ya devrolan tesis Eminzade Mehmet Ağa tarafından alında ve Havran ve Burhaniye'deki örneklerde de olduğu gibi uzun yıllar aile tarafından çalıştırıldı. Bu tesis 1980'lerde yıkıldı ve bulunduğu arazi günümüzde otopark olarak kullanılıyor.

Eminzade Karaağaç Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Gömeç
Köy: Karaağaç
26°51'44" E - 39°24'28" N

Karaağaç'ta sahibi Rum olan diğer bir fabrika daha Eminzade Mehmet Ağa tarafından devralınarak çalıştırıldı. Dere içindeki bu büyük tesis de 1980'lerde yıkıldı ve bulunduğu arazi otopark olarak kullanılıyor.

Himamların Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Gömeç
Mahalle: Yahya
26°50'17" E - 39°22'13" N

1983 yılında kurulan yağhane, Hüsnü Himam ve babası İsmail Orhan Himam tarafından çalıştırıldı. İsmail Orhan Himam'ın 1994'teki vefatı sonrasında üretime son verildi. İki baskılı tesisin sac bir bacası var.

Havran

Sanayileşmenin İlk Örnekleri

Edremit yöresinde denize kıyısı olmayan tek ilçe Havran. Edremit, Yenice, Balya, İvrindi ve Burhaniye'yle çevrili 543 Km²'lik yüzölçümünün büyük bir kısımı zeytinliklerle kaplı. Geçmişte zeytinyağı imalatı bakımından önemli bir merkez olup Edremit yöresindeki ilk pres baskılı tesislerin kurulduğu Havran'ın zeytinyağı kadar sabunları da makbul.

19. yüzyılda buharlı pres baskılarla başlayan sınai üretim kapasitesi, 20. yüzyılın ilk yarısında ilçede kurulan çok sayıda yağhaneyle zenginleşti. Mevcut bilgiler Edremit yöresindeki ilk buharlı mekanik zeytinyağı fabrikasının Havran'da kurulduğunu gösteriyor. Eski ismi Şekveren (Eşekviran) olan, sularının ekşimsi tadından dolayı Ekşiören diye de anılan şimdiki ismi ise Çamdibi olan köyün meydanına yakın bir yerde kurulduğu bilinen ilk fabrika yıkılmış ve yerine konutlar inşa edilmiş durumda.

İlk nesil imalathaneler buhar makinesiyle çalıştığından buhar kazanı ve baca inşaatı zorunluydu. Bacalar önceleri dört köşeli ve yukarı doğru daralan şekilde tasarlandı. Daha sonra altıgen formda bacalar yapıldı ve ustaların becerisi arttıkça halen örneklerine sıkça rastlanan yuvarlak bacalara geçildi. Havran'daki zeytinyağına dayalı sanayileşme 1960'lı yıllarla birlikte durakladı. Eski sistemle çalışan yağhanelerin beşi ise halen üretime devam ediyor.

Havran'da faaliyet gösteren ve buharlı makine donanımına sahip zeytinyağı imalathanelerinin tamamına yakınında İzmir'li bir Levanten şirketi olan Rankin–Demas'nın ürettiği makinelerin kullanıldığı görülüyor. Bu buhar makinelerinin kazanlarında ve hidrolik preslerde markanın yanında Smyrna (İzmir) menşeili olduğu da belirtiliyor. Rankin–Demas fabrikası, İzmir'deki fuar alanında bulunuyordu ve 1922'de kenti terkeden Yunan kuvvetleri tarafından dinamitlenerek ortadan kaldırıldı.

Rankin-Damas'la ilgili 1920 tarihli bir belgeden, fabrikası İzmir'de olan şirketin İngiltere, Yunanistan ve Belçika'da temsilcilikleri olduğu anlaşılıyor.

Farklı zamanlarda Havran'da üretilerek piyasaya sunulmuş zeytinyağı markaları.

SOL SAYFA: Havran'daki Eminzade Yağhanesi.

Havran Yağhaneleri

Terzizade Sadettin Bey Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Havran
Mahalle: Tekke
27°05'59" E - 39°32'30" N

Terzizade Saadettin Bey Havran'ın ileri gelenlerinden biri olarak 1923'te Mustafa Kemal ve eşi Latife hanımı evinde ağırlamıştı. Bacası dört köşeli olan Terzizade Sadettin Bey Yağhanesi de yörenin en eskilerinden. 1930'lu yıllarda tesisin faaliyeti sona erdi ve binası depo olarak kullanıldı.

Karşıyaka Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Havran
Köy: Köprübaşı
27°06'10" E - 39°32'38" N

Havran'ın Köprübaşı mevkiinde halk arasında "Karşıyaka Fabrikası" olarak anılan iki baskılı buharlı yağhanenin sahibi Tulumoğulları ailesiydi. Tesis faal değil fakat binası ayakta.

Mehmet Tuna Mengenesi

İl: Balıkesir
İlçe: Havran
Mahalle: Hamambaşı
27°06'10" E - 39°32'34" N

Mehmet Tuna'ya ait olan motorlu mengene uzun yıllar faaliyet gösterdi ve Tuna markası altında piyasaya zeytinyağı sundu. Daha sonra faaliyetini sonlandırdı ve binası yıkıldı.

Saatçızadeler Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Havran
Mahalle: Hamambaşı
27°06'07" E - 39°32'39" N

Saatçızade ailesinden Seyfi ve Seyit beyler tarafından 27 Ekim 1948 yılında faaliyete başlayan tesis ailenin elinden çıkarak TARİŞ Satış Kooperatifi'ne geçti. Uzun yıllar çalıştırktan sonra tasfiye edildi.

Pınarbaşı Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Havran
Köy: Şekveren
27°05'07" E - 39°33'52" N

1948 yılında Şekveren köyünde Mehmet Emin Efendi tarafından kurulan Pınarbaşı Yağhanesi, kendisinden sonra çocukları tarafından işletildi. Kontinü sisteme geçen tesis halen faaliyetini sürdürüyor.

SOL SAYFA:
Terzizade Sadettin Bey Yağhanesi'nin bacası.

Mehmet Göral Yağhanesi'nin kırık çatısında bulunan ay ve yıldız şekilleri.

Mehmet Göral Yağhanesi'nin bugünkü görünümü.

Abdullah Ertem Yağhanesi'nin kırık çatısında bulunan ay ve yıldız şekilleri.

Mehmet Göral Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Havran
Mahalle: Tekke
27°06'07" E - 39°32'36" N

Mehmet Göral Yağhanesi 1946'da Havran'ın ileri gelenlerinden muhtar Hacı Osmanoğlu Mehmet'in oğlu Mehmet Göral tarafından kuruldu. Vakıflara ait olan tekke arsasında inşa edilen yağhane, Hamambaşı Mahallesi'ndeki eski okulun yanındaydı. Bina kısmen yıkık durumda duruyor.

Abdullah Ertem Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Havran
Mahalle: Hamambaşı
27°06'01" E - 39°32'35" N

Havran'ın en eskilerinden olan tesis, sahibi Abdullah Ertem'in kayınpederi Fahri Bey tarafından işletildi. Ölümünden sonra Abdullah Ertem'e geçti ve sulu sistemde üretime devam etti. Bugün depo olarak kullanılan binanın bahçesi Havran Belediyesi tarafından istimlak edilerek pazaryerine dönüştürüldü. İmalathanelerin şehir dışına çıkması kararından sonra Abdullah Ertem tesisi kapatarak Ayvalık'ta yeni bir yağhane yatırımı yaptı.

Farklı açılardan Abdullah Ertem Yağhanesi'nin bugünkü görünümü.

IMPORTED BY
J. G. KAPPA
ENGINEER SMYRNA

Eminzade Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Havran
Mahalle: Hamambaşı
27°06'10" E - 39°32'47" N

Eminzade Yağhanesi 1913 yılında kuruldu. Yapının ön cephesinde yer alan kitabedeki hicri 1331 tarihi tesisin 1915 yılında yapıldığını gösteriyor. Eminzade ailesinin Burhaniye ve Karaağaç'ta kurduğu tesisler gibi, bu yağhane de Eminzade Mehmet Ağa'nın torunu Ethem Tolon'a ait. Yağhanenin kazanının üzerinde İzmir'de yerleşik J. G. Kappa şirketi tarafından ithal edildiğini gösteren "Imported by J. G. Kappa Engeneer, Symrna" yazısı bulunuyor.

Kaptanoğlu Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Havran
Mahalle: Hamambaşı
27°06'10" E - 39°32'49" N

Eminzade Yağhanesi'nin bitişiğinde, ilk sahibi bir Rum olan, sonra Vakıflar İdaresi'ne devrolmuş eski yağhanenin 1960'lı yıllarda faal olduğu biliniyor. Kaptanoğlu Mehmet Bey tarafından da işletilen tesis farklı işletmeciler tarafından buharlı ve tam teşekküllü olarak çalıştırıldıktan sonra yıkıldı ve yerinde bugün konutlar var.

Denizer Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Havran
Mahalle: Hamambaşı
27°06'04" E - 39°32'32" N

Yağhanenin ilk sahibi İliya adlı bir Rum'du. Halk arasında "İliya'nın makine" olarak bilinen tesis 1889'da kuruldu. 1. Dünya Savaşı'nın sonunda terkedilince Emval-i Metruka'ya devroldu. Daha sonra Havran'ın ileri gelenlerinden Hocazade Abdürrahim Bey tarafından satın alındı. 1873'te Havran'ın belediye başkanlığını da yapan öğretmen Abdürrahim Bey ve kayınbiraderi Cevdet Denizer tesisi büyüterek işletirken bir yandan da deniz ticaretiyle uğraştılar. Abdürrahim Bey çocuğu olmadığı için Cevdet Denizer'in çocuklarına özel bir ilgi göstererek, himayesinde büyüttü. Yağhane de Mustafa, Muammer ve Tahir Denizer kardeşlere kaldı.

1958 yılında büyük bir yangın geçiren yağhane tamirat gördü ve iç duvarları betonla sıvandı. Halen koruma altında tutulan deposundaki zeytinyağı küplerinin tesisin ilk sahibi olan İliya tarafından Enez'den getirildiği biliniyor. Tarihi binada bugün Muammer Denizer'in oğlu A. Tarkan Denizer tarafından modern kontinü sistemde üretim sündürülüyor.

SOL SAYFA:
Eminzade Yağhanesi'nde bulunan kazan.

Denizer Yağhanesi'nin 1958 yılındaki yangından sonraki durumu.

Denizer Yağhanesi'nin halen ayakta olan bacası.

Mustafa Eğilmez Yağhanesi.

Mustafa Eğilmez Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Havran
Mahalle: Ebu Bekir
27°05'25" E - 39°32'31" N

Havran'ın Edremit girişinde, caddenin sol tarafındaki Havran Meslek Yüksekokulu'nun yanında bulunan yağhane 1955 yılında Makinist Pomak Mehmet Efendi tarafından inşa edildi. Mekteb-i Sanayi mezunu olan Mehmet Efendi ekonomik koşullardan dolayı işletme güçlüğü çekince tesisi Eskiciler ailesinden Nadir Bey'e sattı. Daha sonra Edremitli Mustafa Eğilmez adlı bir girişimci tarafından satın alınan yağhane uzun yıllar sulu baskı sisteminde çalıştı. Ürettiği zeytinyağı İtimat markası altında piyasaya sürüldü. Tesis halen kontinü sistemde faaliyete devam ediyor.

Mehmet Ali Yılmam Yağhanesi

İl: Balıkesir
İlçe: Havran
Belde: Büyükdere
27°04'01" E - 39°30'57" N

Büyükdere'nin batı kenarında bulunan yan yana iki yağhaneden biri olan tesis 1965 yılında Süleyman Uysal ve Ömer Öksüz tarafından sulu baskı tekniğiyle üretim yapmak üzere kuruldu. 1975 yılına kadar çalıştıktan sonra Bedri Öktem tarafından kiralandı ve 18 yıl daha hizmet verdi. 1999 yılında kontinü sisteme geçti ve 2000 yılından beri Mehmet Ali Yılmam tarafından işletiliyor.

SOL SAYFA:
Denizer Yağhanesi.

Mehmet Ali Yılmam Yağhanesi.

Mehmet Ali Yılmam Yağhanesi'nin tuğla ve taş örgüsü..

Ayvacık

Denize Bakan Zeytin Diyarı

Antik dünyanın ilk felsefe okulunun kurulduğu, yüzyıllar boyu bir çok medeniyete ev sahipliği yapmış bir bölgede bulunan, günümüzde doğal güzellikleri ve taş evleriyle tanınıyor. Ayvacık ve çevresinde yaşayan ilk topluluklar Mysia'lılar ile Luviler oldu. Daha sonra Hitit, Lidya ve Pers hakimiyetine giren bölge M.Ö. 334'te Büyük İskender'in eline geçti. Bergama, Roma ve Bizans yönetimi altında bulunan bölgeye Türkler 13. yüzyılda geldi.

Edremit yöresinde olmasına karşın Çanakkale'ye bağlı olan Ayvacık Ezine, Bayramiç ve Edremit'le çevrili, güneyi ve batısı Ege Denizi'ne açılan bir ilçe. En önemli zeytin ve zeytinyağı üretim merkezi olan Küçükkuyu, eski dönemlerde çevredeki yerleşim alanları için iskele işlevi görüyordu. Bu yüzden yerel halk arasında hâlâ "İskele" olarak adlandırılıyor.

Önceleri küçük teknelerin kullandığı iskele, Cumhuriyet döneminde kurulan Devlet Deniz Yolları ve Limanları Acenteliği tarafından liman haline getirildi. Kıyıdaki yağhanelerden olan Molvalı Yağhanesi binasına yerleşen acenta Küçükkuyu'yu yörenin deniz taşımacılığı merkezine dönüştürdü. Bu gelişme çevreden birçok insanın buraya yerleşmesine, taşımacılık avantajından dolayı art arda yağhaneler kurulmasına neden oldu. Küçükkuyu ve Ahmetçe iskeleleri kıyı boyunca kurulmuş yağhanelerde üretilen yağ ve sabunun İstanbul ve İzmir'e taşındığı nokta olarak tanınmaya başladı.

Mübadele sonrasında Midilli ve Girit'ten gelen göçmenler de nüfusun artmasına katkıda bulundu. 1944 yılında bölgede meydana gelen 6.8 büyüklüğündeki deprem sonucu, çevre köylerde önemli hasar oluştu. Çevre köylerden de gelen taleple Küçükkuyu mahalle haline geldi ve Büyükçetmi'ye (Yeşilyurt) bağlandı.

Küçükkuyu'nun ikinci genişlemesi 1970'lerde yaşandı. Kıyılarda tatil amaçlı ikinci konut inşaatları ortaya çıktı ve nüfus hızla arttı. 1989 yılında belediye teşkilatı kurularak belde haline geldi.

Organik kültür diyarı olarak bilinen Ayvacık, sırtını antik dönemlerin efsaneleriyle beslenen Kazdağı'na (İda) dayayan, yüzü Ege Denizi'ne çevrili, Anadolu'nun en uç batı noktalarından biri. Midilli ile arası yalnızca 4 mil olan Bababurnu bu ilçe sınırları içinde. 78 Km'lik uzun sahil şeridi, denizden yüksekliği 200-300 metre arasında değişen volkanik bir platoya ve tepelik araziye yaslanıyor.

İlçeye bağlı 64 köy ve iki beldenin nüfusu 30 binin biraz üzerinde. Yöre halkı oldukça zengin bir kültür yapısına sahip. Yörük ve Türkmen köylerinde, kendine özgü kültürel yaşam sürerken Kazdağı eteklerindeki orman köyleri ve miktar ve kalite olarak yüksek seviyede zeytincilik yapılan bölgeleri bulunuyor.

Sahil şeridindeki koylar da son yıllarda turizm açısından cazibe merkezi haline gelmeye başladı. Ekolojik dengeleri korunarak turizme açılan bölgeler, Ayvacık halkının gelecek sigortası olarak görülüyor. Zeytincilik ve zeytinyağı üretiminin yanında halı dokumacılığı, odun kömürü, peynir ve hayvancılık da yerli halkın önemli gelir kaynakları arasında.

Sezonda canlanan yağhane, zeytin çuvallarıyla doluyor.

Burnaz Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Mahalle: Küçükkuyu
26°36'06" E - 39°31'55" N

Yörenin Büyüğü

Yörenin büyük fabrikalarından olan Burnaz Yağhanesi, iki ayrı birimden oluşuyor. Yağ sıkım bölümündeki zeytinyağı depolama küpleri ve sıkım presi eski bina içinde. 1942'de kurulduğunda içindeki kullanılan buharlı sistem, taş değirmen ve diğer aletler Avcılar köyündeki bir başka eski fabrikadan getirildi. Yağhane günde 300–350, sezonda ise 15 bin çuval zeytin işleyebiliyor. Sezonluk elde edilen yağ miktarı ise üç bin ton.

Burnaz Yağhanesi'nin Sabunhane bölümü ise günümüzde Adatepe Zeytinyağı Müzesi olarak kullanılıyor. Müzenin sahibi olan Boynudelik ailesi Burnaz Sabunhanesi'ni satın alıp restore ederek 2001 yılında müzenin galerisi olarak kullanıma açtı.

Burnaz Yağhanesi geleneksel mimarinin bozulmamış bir örneği.

Molvalı Yağhanesi'nin günümüzdeki durumu..

Molvalı Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Mahalle: Küçükkuyu
26°36'12" E - 39°31'54" N

Molivos'tan Küçükkuyu'ya

1800'lü yıllarda Osmanlı İmparatorluğu'nun Rodos'a bağlı bir kazası statüsünde olan Midilli'deki Molivos kasabası, Türkçe'de "Molva" olarak anılıyordu. Küçükkuyu'nun merkezindeki Molvalı Yağhanesi de Ahmet Nurettin Molvalı ve Halefleri Zeytinyağı Fabrikası olarak biliniyor. Bu bilgiden yola çıkarak Ahmet Nurettin ve ailesinin de Midilli göçmeni oldukları sonucu çıkıyor.

Fabrikanın bir bölümü geçmişte bir süre Devlet Deniz Yolları ve Limanları Acenteliği olarak da kullanılmış. Fabrikanın bir ana binası, bir de sabunhanesi var. Bina günümüzde terkedilmiş ve âtıl durumda.

Molvalı Yağhanesi'nin faal olduğu zamandan kalmış olan fabrika tabelası.

Molvalı Yağhanesi'nin Devlet Deniz Yolları tarafından kullanıldığı döneme dair tabela.

1985

Abdullah Sakallı Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Mahalle: Küçükkuyu
26°36'12" E - 39°31'55" N

Zamana Yenik Düşenlerden Biri

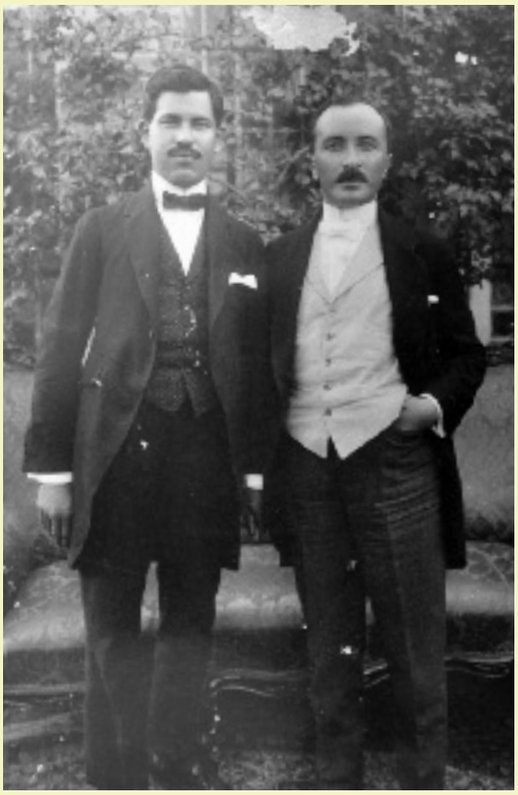
Küçükkuyu, yüzyılların birikiminin oluşturduğu taş işçiliğinin örneklerini barındıran bir sivil mimari dokusuna sahip. Buna karşın 1980'lerde çevrede başlayan ve hızla yayılan betonlaşmadan burası da nasibini almış durumda. 80'li yılların sonlarından itibaren SİT alanlarının korunması başladıysa da geleneksel kültüre dair birçok yapı ve varlığın yok olması engellenemedi. Günümüzde yapılaşmanın önüne konan sınırlar ve mevcut tarihi önemi haiz binaların aslına uygun olarak restore edilmesi, bu mirasın geri kazanımını sağlayan uygulamalar olarak memnuniyet veriyor.

Küçükkuyu'da bulunan Abdullah Sakallı Yağhanesi ise yöredeki büyük fabrikalardan biri olmasına rağmen zamanın yıpratıcı etkisine karşı koyamamış bir örnek. Bugün bir kısmı yıkılıp tamamen yok olmuş ve yerine konutlar yapılmış durumda. Bir kısmı ise harap halde akıbetini bekliyor.

Abdullah Sakallı Yağhanesi'nin giriş kapısı

Abdullah Sakallı Yağhanesi, faal olduğu yıllarda

Sözen Yağhanesi faal olduğu yıllarda.



Sözen Yağhanesi'nin 1941 tarihli muafiyet belgesi (solda), kuruluş yıllarında Zahit Sözen (ortada), yağhanenin ürün ambalajı (sağda).

Sözen Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Mahalle: Küçükkuyu
26°36'28" E - 39°31'51" N

Zeytinle Yaşayan Altıncı Kuşak

Sözen ailesinin kökleri Mısır'a dayanıyor. Büyük dede Mehmet Bey Mısır'dan Çanakkale'ye gelip medresede müderrislik yaptı. Sonradan yerleştiği Adatepe'deki yaklaşık yüz parsel zeytinliğin çoğunu İstanbul'da Pera Palas' ta nargile içerken tanıştığı Hasköy'lü banker Kont Komando'dan satın aldı. Adatepe'ye taşındıktan sonra bir de sabunhane kurdu. Mübadele sonrası, 1928 yılında Adatepe'deki Rumlar tarafından yapılmış bir fabrikayı alan Sözen ailesinin iki fabrikası oldu. 1936 yılında yerleşim alanı dışında, dere kenarında üçüncü fabrikayı da kurduktan sonra zeytin ve zeytinyağını daha kolay nakledebilmek için sahile taşıdılar. Dede Mehmet Efendi'nin sabunhanesi de postane binası olarak kullanılmaya başlandı.

Mehmet Bey, Halil Efendi, Zahit Sözen ve Feridun Sözen'den sonra fabrika ve zeytinlikler bugün ailenin zeytin ve zeytinyağı ticaretiyle uğraşan altıncı kuşağı olan Fernur Sözen tarafından işletiliyor. Fernur Sözen anne tarafından Ahmetçe İskelesi'ndeki fabrikasını Temel Aris'e satan Hamit İzmirli'yle, babaannesi tarafından da Altınoluk'taki yağhane sahipleriyle akrabalık ilişkisi var. Anneannesi ise Sakallı ailesinden. Anne tarafından deedesi olan Midilli mübadili Ahmet Sakallı da saylınca, Fernur Sözen'in gen haritasının her noktasında zeytin ve zeytinyağı olduğu söylenebilir.

Küçükkuyu'nun ticari hayatında önemli yeri olan Sözen ailesinin bu son kuşak temsilcisi Fernur Sözen de gerek iş kadınlığı gerek hayırseverlikte büyüklerinin izinden yürüyor. Bugüne kadar yaptıklarıyla Çanakkale ve Balıkesir sakinlerinin de gönlünde taht kurmuş biri.

Sözen ailesinden üç kuşak: Mehmet Sözen, Feridun Sözen, Fernur Sözen.

SAIT İZMİT
İZMİR
Tel: 215108

Ziya Yıldırım Yağhanesi'nin bahçeden (yukarıda) görünümü ve binanın yan cephesi (aşağıda).

Ziya Yıldırım Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Nusratlı
26°32'57"E-39°31'00"N

Deprem Mağduru

Nusratlı köyü sahilindeki Ziya Yıldırım Yağhanesi bugün metruk durumda olan eski fabrikalardan biri. Çevrede sıkça rastlanan ve tüf denen volkanik kayalardan kesilen taşla inşa edilmiş olan, dikdörtgen ana binanın yanında iki eklenti bulunuyor. Deniz kıyısında olmasından dolayı duvarları dalgalar tarafından aşınmış. 1944'te meydana gelen 6.8 büyüklüğündeki depremde Ahmetçe civarındaki kıyı kesiminde çökme meydana gelmiş. Doğu-Batı yönünde düşey atımlı fay hareketleri ve çökmeler kıyıdaki birçok yapıda olduğu gibi, bu yağhanenin de deniz suyuyla doğrudan temas etmesine neden oluyor.

Küçükkuyu-Behram arasındaki fabrikaların hemen hepsinin kıyıda yer alıyor olması karayoluyla sağlıklı ulaşımın olmamasından kaynaklanıyor. Fabrikaların ürettiği zeytin, zeytinyağı ve sabunun dağıtım ve taşınması yakın zamana kadar deniz yoluyla yapılıyordu.

Ziya Yıldırım Yağhanesi'nin bazı teçhizatı halen bina içinde görülebiliyor.

Talip İzmirli Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Arıklı
26°32'36" E - 39°31'05" N

1990'da Duran Zaman

Arıklı Köyü sahilindeki Talip İzmirli Yağhanesi'de yöredeki faaliyeti devam etmeyen tesislerden biri. Duvarları taş, birbirine dik iki binadan oluşan yapı grubu dikdörtgen planda inşa edilmiş ve çatısı kiremit kaplı. Cephe görünümünde tek sıra dikey dikdörtgen pencereler var. Bacası yıkılmış durumda ve meyve ağaçları bulunan geniş bir bahçeye sahip.

En son 1990 yılında taş baskı buharlı sistemle çalışan tesis, o dönemde günlük 60-70 çuval zeytin sıkma kapasitesindeydi.

Talip İzmirli Yağhanesi'nin bahçeden görünümü.

Ahmetçe Köyü Yağhanesi'nin cephe görünümü.

Ahmetçe Köyü Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Ahmetçe
26°29'40"E - 39°31'58"N

Taş Mimari Örneği

Ahmetçe köyünün içinde bulunan yağhane, 20. yüzyılın başlarında Mustafa Zengin tarafından kuruldu. Uzun yıllar torunu Adnan Dirik ve ailesi tarafından kullanıldı.

Günümüzde yabancı bir girişimci tarafından devralınmış ve işletilmekte olan tesisin en önemli özelliği, Edremit yöresinde pek görülmeyen bir şekilde, denizden 420 metre yüksekte kurulmuş olması.

Yörede genellikle zeytin sıkım için irtifalı bölgelerden deniz seviyesine yakın fabrikalara taşınırken Ahmetçe Köyü Yağhanesi için bu durum tersine işliyor. Aslına uygun şekilde restore edilmiş olan bina güzel bir taş bina mimarisi örneği.

Ahmetçe Köyü Yağhanesi'nin çifte cumbasından biri.

Hasan Özçakır Yağhanesi.

Hasan Özçakır Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Ahmetçe
26°30'54"E - 39°30'54"N

Hasan Özçakır Yağhanesi'nin giriş kapısındaki tabela.

İskelenin Bekçisi

Ayvacık'ın Ahmetçe İskelesi'nde bulunan, faaliyetini durdurmuş yağhanelerden biri de Hasan Özçakır Zeytinyağı Fabrikası. Yöredeki diğer fabrikalardan farklı mimari özellikler taşıyan yapının giriş kapısının solunda mermer üzerine yazılı bir levha bulunuyor. Levhadan işletmenin 1948 yı-

lında faaliyete geçtiği anlaşılıyor. Kiremit örtülü çatısı hasar görmüş halde duran yapının eski yağ çıkarma aletleri ve malzemelerin bir kısmı halen içinde duruyor. Cephesinde bazı pencereler dikey bazıları ise yatay dikdörtgen şeklinde. Duvarlar tuğla malzemeden işlenmiş ve sıvanmış. Sıvalar döküldüğü için tuğla örgüsü rahatça görülebiliyor. Halen ahır olarak kullanıldığından harabe görünümünde. Yağhanenin ön bahçesinde de yine tuğladan yapılmış, çift sıra halinde zeytin bekletme yerleri bulunuyor.

Hasan Özçakır Yağhanesi'nin bahçesindeki zeytin bekletme yerleri.

Yağhanenin tuğla duvar örgü yapısı.

Muammer Olcay Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Ahmetçe
26°30'48" E - 39°30'51" N

Ya Hafız

Muammer Olcay Yağhanesi, Ahmetçe iskelesindeki caminin karşısında bulunuyor. Uzun süredir atıl durumda olan tesis bir ana bina ve bir depodan oluşuyor.

Ana bina sağlam durumda ve kıyıya paralel, dikdörtgen planlı bir konumu var. Yine dikdörtgen planlı fakat kıyıya dik uzanan deponun çatı kısmı ise bir yangın geçirdiğinden sadece taş duvarları kalmış. Binaların yapı malzemeleri taş ve tuğla. Ana binanın giriş kapısı üzerinde bulunan kitabede eski alfabeyle "Ya Hafız" yazısı okunuyor. Bir dönem binanın yola bakan kısmında bulunan ağaç işleri ve ahşap el sanatları dükkânı da artık yerinde yok.

Muammer Olcay Yağhanesi'nin çatısız binasından kalan kısımlarla bugünkü hali.

Hasan Özer Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Ahmetçe
26°30'18" E - 39°30'43" N

Denize Sıfır Yağhane

Ahmetçe köyü sahilindeki Hasan Özer Yağhanesi, geniş bir arzide kompleks halinde kurulu. Bugün âtıl durumda olan tesisin bir ana binası, bir sabunhanesi ve bir deposu bulunuyor.

Geniş bahçesiyle denize bitişik konumda ve bir duvarla sahilden ayrılıyor. Yağ imalatında kullanılan malzemelerin bir kısmı halen binanın bahçesinde duruyor. Taş ve tuğlayla inşa edilmiş yapının ahşap çatısı kiremit kaplı. Dikdörtgen bina kendine özgü mimari ayrıntılara sahip.

Hasan Özer Yağhanesi'nin bahçesindeki geçmişin izleri.

Naci Gökten Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Ahmetçe
26°30'17" E - 39°30'44" N

Durmayan Faaliyet

Ahmetçe köyünde, Hasan Özer Yağhanesi'nin yanında bulunan Naci Gökten Yağhanesi, sahildeki halen faal olan fabrikalardan biri ve 2011 yılına kadar Adnan Dirik tarafından işletildi.

Kontinü sistemde zeytinyağı üretimi yapılmakta olan tesis, denize paralel iki binadan oluşuyor. Kıyıda bir zamanlar tayfa evi olarak kullanılan bina bugün depo işlevi görüyor. Göze batan mimari özellikleri olmasa da eski pres ve bazı üretim araçları yağhanenin bahçesinde görülebiliyor.

Naci Gökten Yağhanesi'nin bahçesindeki eski araçlardan biri (üstte) ve küçük bacalı binası (altta).

SOL SAYFA:
Hasan Çakır Yağhanesi'nin yan cephesi.

Hasan Çakır Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Ahmetçe
26° 30' 09" E - 39° 30' 45" N

Ağanın İşletmesi

Ahmetçe köyü sahil kesiminde bulunan Hasan Çakır Yağhanesi, 1980'li yıllara kadar çalıştı ve köy sakinlerinden Hasan Ağa tarafından işletildi.

En son taş baskı sistemiyle çalışan tesisin geniş bir bahçesi var ve ana bina dikdörtgen biçiminde. Bahçede meyve ve zeytin ağaçları bulunuyor. Deniz tarafındaki iki katlı, yığma tuğla, tayfa evleri kısmen yıkık durumda. Uzun süre boş kalan binada halen restorasyon çalışması yapılıyor.

Hasan Çakır Yağhanesi'nin restore edilmekte olan binaları ve duvar örgüsü.

Mustafa Zengin Yağhanesi'nin iskelesi.

Mustafa Zengin Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Kayalar
26º 28' 16" E - 39º 30' 25" N

1905'teki Gibi...

Kayalar köyünün deniz kıyısındaki Mustafa Zengin Yağhanesi, 1905 yılında Ahmetçe eşrafından Adnan Dirik'in anne tarafından dedesi olan Mustafa Bey tarafından kuruldu. Birkaç kez el değiştiren görkemli yapı günümüzde aslına uygun şekilde restore edilmiş ve hem konut hem de konaklama amaçlı kullanılıyor. Edremit yöresindeki eski yağhanelerin yeni işlev

Mustafa Zengin Yağhanesi'nde kullanılmış araç gereçlerin bir kısmı ithal ve dönemin teknolojisini

üstlenerek varlıklarını sürdürmeleri için örnek olabilecek tesiste zeytinyağı imalatında kullanılan makine ve ekipman da sergileniyor.

Tesis sahile paralel olarak inşa edilmiş iki binadan oluşuyor. Sahil tarafında denize yakın olan kısım tayfa evleri olarak, gerideki bina ise imalathane olarak kullanılmış. Her iki bina da taş malzeme dikdörtgen plana sahip. Fabrikanın eski iskelesi de onarılmış ve kullanılır halde. Binaların ortasında ve arka tarafında portakal ve mandalina ağaçlarının yer aldığı bir bahçe bulunuyor.

Mustafa Zengin Yağhanesi geçirdiği özenli restorasyon sonucunda bugün yeni işleviyle yaşamını sürdürüyor.

Ahmet Cengiz ve Bahri Ünal Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Kayalar
26º 28' 08" E - 39º 30' 26" N

Nam-ı Diğer, Şirket Fabrikası

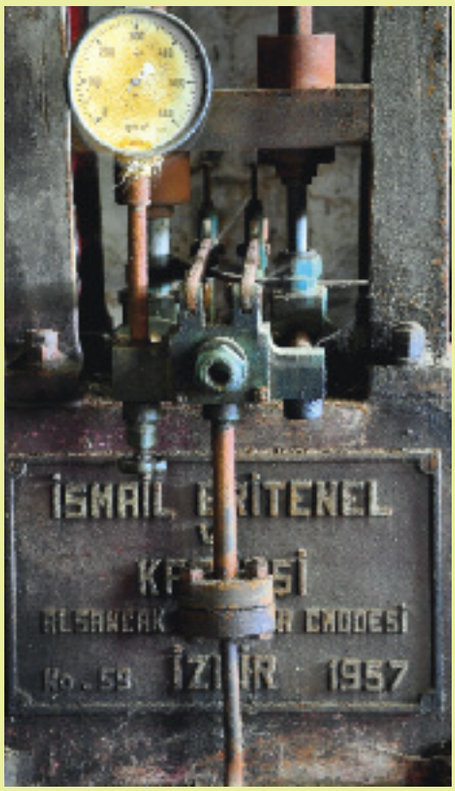
Kayalar köyü sahilindeki Ahmet Cengiz-Bahri Ünal Yağhanesi, Halil Cengiz, Ahmet Demir, Ahmet Gün ve Mustafa Çelik ortaklığında 1960'lı yıllarında kuruldu. Tek baskılı tesis yörede "Şirket Fabrikası" adıyla anıldı.

1989'a kadar taş baskı olarak üretime devam eden tesisin son sahibi, kurucularda Halil Cengiz'in oğlu olan Ahmet Cengiz. Tesis harap halde ve faaliyetine uzun süre önce son vermiş durumda.

Denize paralel, dikdörtgen planlı, taş malzemeden yapılmış binanın çatısı sac malzemeyle kaplı. Pencereler demir parmaklıkla kapatılmış. Karasuyun akıtılması için drenaj kanalı yapılmış. Orijinal ahşap kapı ise halen ayakta.

Geçmişte zeytinyağı imalatında kullanılan bazı makine ve ekipman binanın içinde duruyor. Geniş bir bahçesi olan tesis Nedim Sulyak'ın fabrikasının paralelinde ve deniz kenarında.

Ahmet Cengiz ve Bahri Ünal Yağhanesi'nin ana binası.



Ahmet Cengiz ve Bahri Ünal Yağhanesi'nde geçmişte imalatta kullanılan makinelerden bir örnek.

SOL SAYFA: Ahmet Cengiz ve Bahri Ünal Yağhanesi'nin (Şirket Fabrikası) orijinal kapısı.

Hasan Dirik Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Sazlı
26°27'04" E - 39°30'13" N

Yağhaneden Otele

Yörede "Dokuz Hasan" olarak bilinen Hasan Dirik tarafından uzun yıllar zeytinyağı imalathanesi olarak işletilen Hasan Dirik Yağhanesi, Sazlı köyü sahilde yan yana kurulmuş üç tesisin en doğuda olanı.

İşletme daha sonra ikinci kuşaktan Yakup Dirik tarafından sürdürüldü. 1990 yıllına kadar çalışan tesis, diğer birçoğu gibi işlevini yitirip kapandı. Halen yeni sahibi tarafından restore edilmiş haliyle konaklama tesisi olarak kullanılıyor.

SOL SAYFA:
Ahmet Cengiz ve Bahri Ünal Yağhanesi'nden denizin görünüşü

Günümüzde konaklama tesisi olarak kullanılan Hasan Dirik Yağhanesi.

Sazlı Köyü Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Sazlı
26°27'00"E - 39°30'14"N

Köyün Tüzel Kişiliği

Sazlı köyünün sahilinde, Hasan Dirik Yağhanesi'nin hemen batısında yer alan ve geçmişte Sazlı Köyü Tüzel Kişiliği tarafından işletilen tesisin uzun süre boş kalan binası bir girişimciye kiralanmış durumda. Restore edilen yağhane binası konaklama tesisi olarak hizmet veriyor.

Taş yapı grubu denize paralel konumda üç ayrı bölümden oluşuyor. Deniz tarafında bulunan ahşap tayfa evlerinin alt kısmı dalga aşındırmasına karşı taşla kaplanmış. Sıra odalar şeklindeki tayfa evleriyle iç kısımdaki imalathane arasında bir bahçe var.

Sazlı Köyü Yağhanesi'nin bugün konaklama tesisi olarak kullanılan tayfa evleri.

Mehmet Kalaycı Yağhanesi'nin bugünkü durumu.

Kalaycı Mehmet Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Sazlı
26°26'57" E ve 39°30'14" N

Sessiz ve Mağrur

Zeytinyağı imalathanesi olarak en son Mehmet Kalaycı tarafından çalıştırıldığından Kalaycı Mehmet Yağhanesi olarak anılan tesis el değiştirdikten sonra faaliyetini durdurdu ve şu an boş duruyor. Sazlı Köyü sahilindeki üç fabrikadan en batıda olanı.

Denize paralel, Doğu-Batı yönünde iki ayrı bölümden oluşan yağhanenin bahçesi kalın bir taş duvarla çevrili. İmalathane kısmı oldukça bakımsız halde olmasına rağmen tayfa evleri onarım görmüş ve ahşap malzemeden eklentiler yapılmış.

Mehmet Kalaycı Yağhanesi'ni denizden ayıran sahil duvarı.

Muharrem Mehmet Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Kozlu
26°26'57" E ve 39°30'14" N

Hacının Mengenesi

Kozlu köyünden Muharrem Mehmet'e ait olan tesis küçük bir koya hakim konumda ve yerel halk arasında "Hacının Mengenesi" adıyla tanınıyor. Tadilat görmüş taş binanın pencereleri dikey dikdörtgen biçiminde. Hacının Mengenesi, ana bina, depo ve tayfa evlerinden oluşan üç ayrı bölüme sahip.

Muharrem Mehmet Yağhanesi'nin (Hacının Mengenesi) yapı blokları.

Muharrem Mehmet Yağhanesi (Hacının Mengenesi).

Ali Ünal Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Kozlu
26°25'16" E - 39°29'28" N

Sahildeki Çatlak Duvar

Kozlu köyü sahilindeki Ali Ünal Yağhanesi'nin taş malzemeden yapılmış ana binası doğu-batı yönünde dikdörtgen planlı. Ahşap çatısı kiremitle örtülü. Geniş bahçesinde çift sıralı tuğladan örülmüş zeytin bekletme havuzları bulunuyor. Fabrika duvarı dikey olarak boydan boya çatlamış durumda. Binanın içinde zeytinyağı üretim makine ve teçhizatı görülüyor.

Ali Ünal Yağhanesi'nin bugünkü durumu.

Philosophy
in Assos ta
Feiseie

Halil Ermiş Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Büyükhusun
26°24'32" E - 39°29'17" N

Doğa Şartlarının Çizdiği Kader

1959'a kadar Büyükhusun'un merkezinde faaliyet gösteren Halil Ermiş Yağhanesi, hem un hem de zeytinyağı imalathanesi olarak kullanıldı. Tesis sahile naklolduktan sonra sadece zeytinyağı imal etti ve 1987'ye kadar aralıksız çalıştı. 1987 kışında yaşanan şiddetli soğuklar nedeniyle zeytinlikler büyük zarar görünce ve işletme krize girerek kapandı.

Halil Ermiş Yağhanesi'nin güncel sahipleri Ali ve Ayşe Ermiş, taş binayı restore ettirerek konaklama tesisine dönüştürmüş durumda. Estetik görünümü ve güzel mimarisi olan iki katlı yapıda pencereler dikdörtgen ve çift sıra.

Ali Ünal Yağhanesi'nin dönüştüğü konaklama tesisi

Diğer Ayvacık Yağhaneleri

Haydar İmre Yağhanesi'nin kalıntılarından.

Haydar İmre Yağhanesi'nin mengenesi.

Haydar İmre Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Koyunevi
26°12'35" E - 39°27'13" N

Haydar İmre Yağhanesi, Sivrice ile Dut burunları arasındaki koyun Sokakağzı mevkiinde, Koyunevi köy sınırları içindeki iki eski yağhanenin doğuda olanı. İptidai yapısının bölgedeki yağhanelerin prototipi olduğu söylenebilir. İçinde kol gücüyle çalışan bir mengene ve üzerinde Yunanca bir levha bulunuyor. Levhadaki tarih 1907. Yıkıntının içinde zeytin ezmeye yarayan andezitten yapılmış dairevi bir taş da var. Binanın çatısı tamamen çökmüş. Duvarları da büyük ölçüde yıkık durumda.

Hasan ve Ali Soydan Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Büyükhusun
26°24'34" E - 39°29'17" N

Büyükhusun sahilindeki Hasan ve Ali Soydan Yağhanesi, 1990 yılına kadar zeytinyağı imalathanesi olarak çalıştı. İmalathane, depo ve tayfa evlerinden oluşan üç bölüme sahip. Ana bina ile tayfa evleri yan yana ve doğu-batı yönünde konumlanmış. Depo ise kuzey-güney yönünde deniz tarafında bulunuyor. Taş yapıların zeytin bekletme havuzları tuğladan ve bahçede iki sıra halinde.

Hasan ve Ali Soydan Yağhanesi.

Babakale Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Babakale
26°03'58" E - 39°27'50" N

Babakale köyü içinde, 344 metrekarelik bir alanda kurulu olan zeytinyağı imalathanesi eski sulu baskı tekniğiyle halen çalışıyor. Meydanın denize bakan tarafındaki tamirat görmüş ve eklentilerle büyütülmüş bina oldukça eski olsa da önemli bir mimarı özelliği yok.

Asım İzmirli Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Ahmetçe
26°30'53"E - 39°30'53"N

Ahmetçe iskelesi sahiline yakın bir konumda olan Asım İzmirli Yağhanesi, Hamid ve Asım İzmirli kardeşler tarafından işletilirken bir ana bina ve tayfa evlerinden oluşuyordu. 1980'li yıllara kadar üretim yapıldıktan sonra âtıl kalan tesis sahip değiştirdi. Ana bina onarıldıktan sonra marangoz atölyesi, tayfa evleri ise konut olarak kullanılmaya başlandı. Taş binanın üst kısmı tuğla kullanılarak yapılmış ve çatısı sacla örtülü. Küçük bahçesinde çeşitli meyve ve süs ağaçları bulunuyor.

Halil Ahmet Varol ve Ortakları Yağhanesi.

Halil Ahmet Varol ve Ortakları Yağhanesi'nin İngiliz yapımı makinesi.

Halil Ahmet Varol ve Ortakları Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Koyunevi
26°12'35" E - 39°27'11" N

Haydar İmre Yağhanesi'nin 200 metre batısındaki Halil Ahmet Varol ve Ortakları Yağhanesi'ndeki makineler kısmen yerinde duruyor. Madeni bir mengenesi var.

Tesis elektrikle taş baskı olarak çalışırken kapandıktan sonra müştemilatın bir kısmı zeytinyağı deposu olarak kullanıldı. 1970'li yıllarda da faaliyete tamamen son verildi. İngiliz yapımı olduğu anlaşılan bir makinesi var.

Harun Ayan Yağhanesi.

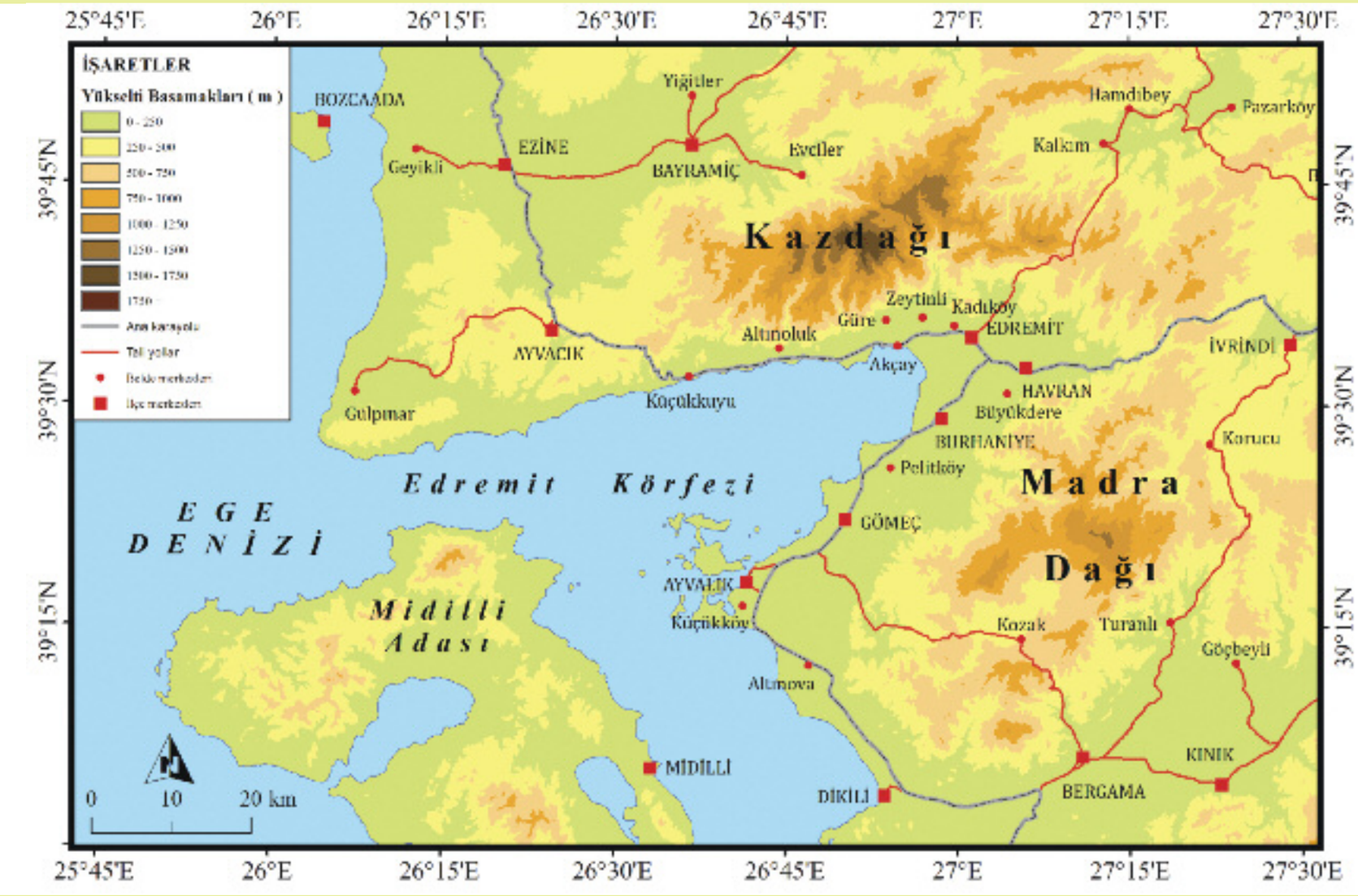
Harun Ayan Yağhanesi

İl: Çanakkale
İlçe: Ayvacık
Köy: Balabanlı
26°13'56" E - 39°27'30" N

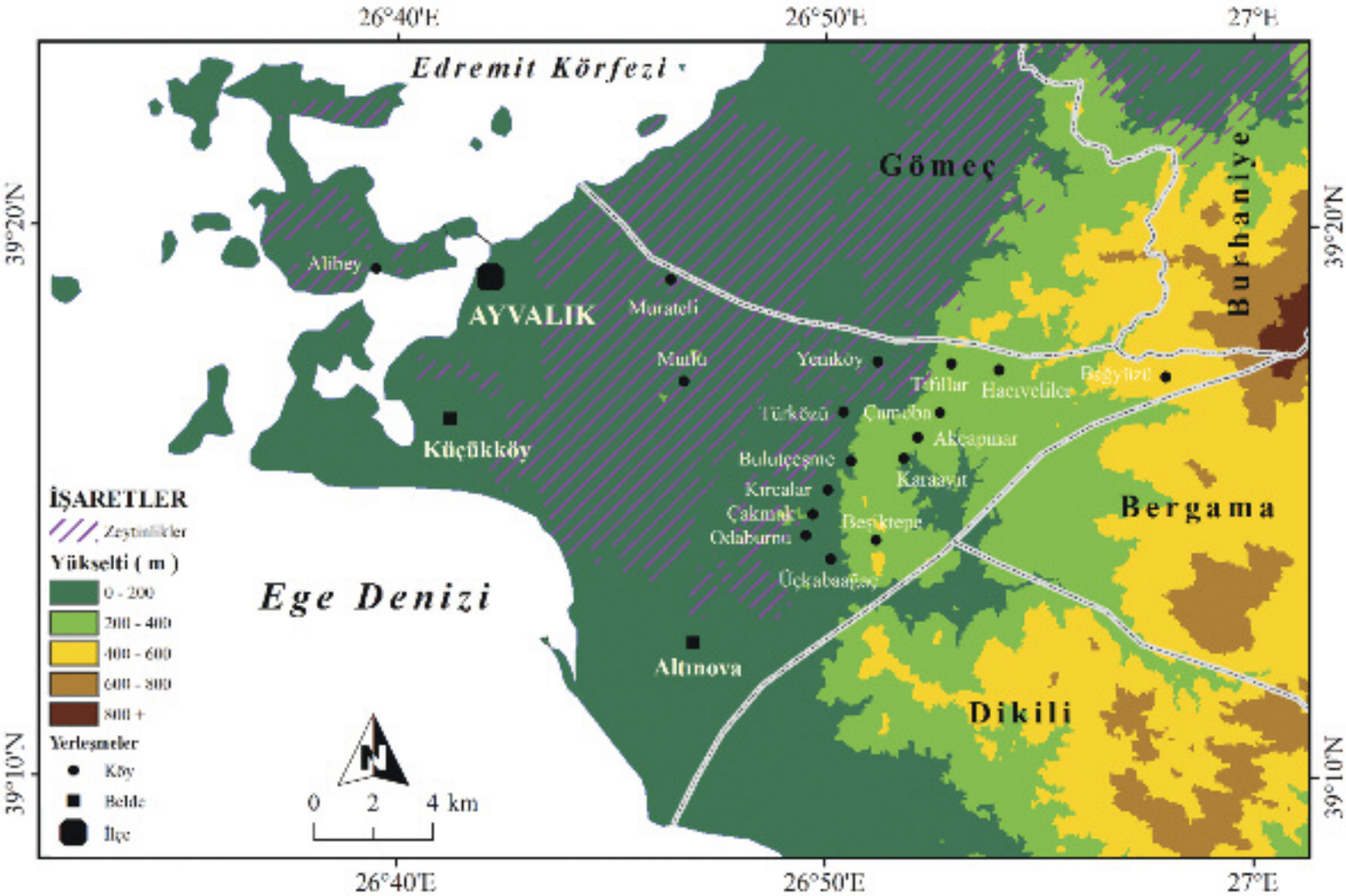
Harun Ayan Yağhanesi, Edremit Körfezi'nin en batı ucundaki Balaban köyü sahilinde, Sivrice ile Dut burunları arasındaki balıkçı barınağı olarak kullanılan Sokakağzı iskelesinin hemen doğusunda bulunuyor. Eskiden taş baskı olarak çalışan tesis, daha sonra sezonluk olarak kontinü sistem üretime döndü ve 2010 yılında kapandı. Günlük zeytin işleme kapasitesi 12 ton civarındaydı. Makine aksamı Bademli köyüne taşındı, bina da değişik zamanlarda tamirat gördü ve özensiz eklentiler yapıldı. Taş malzeme binasının özel bir mimarisi yok. Ana bina dikdörtgen planında ve kıyıya paralel.

Edremit Körfezi'nin uydu görüntüsü..

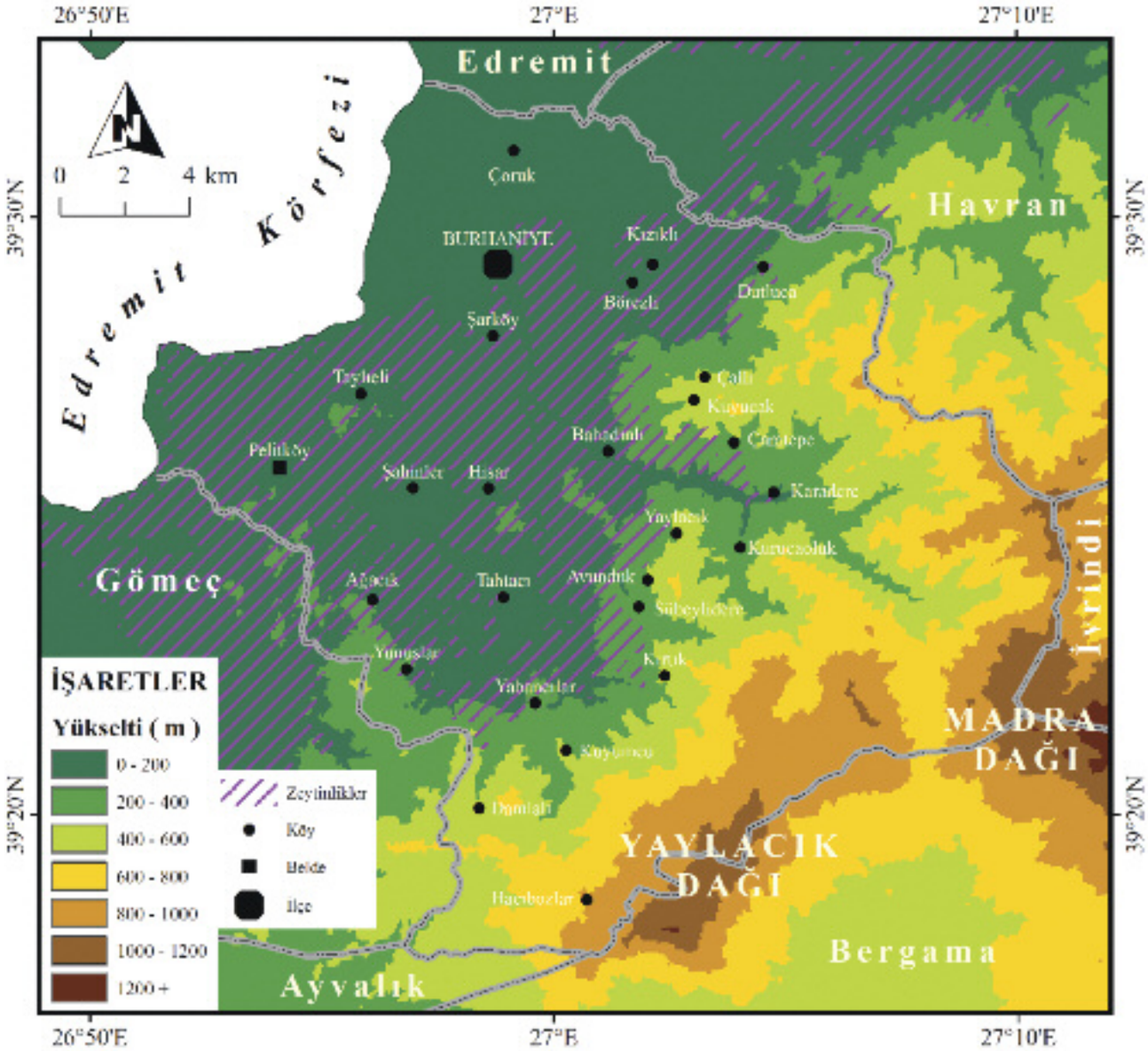
Edremit Yöresi Haritaları



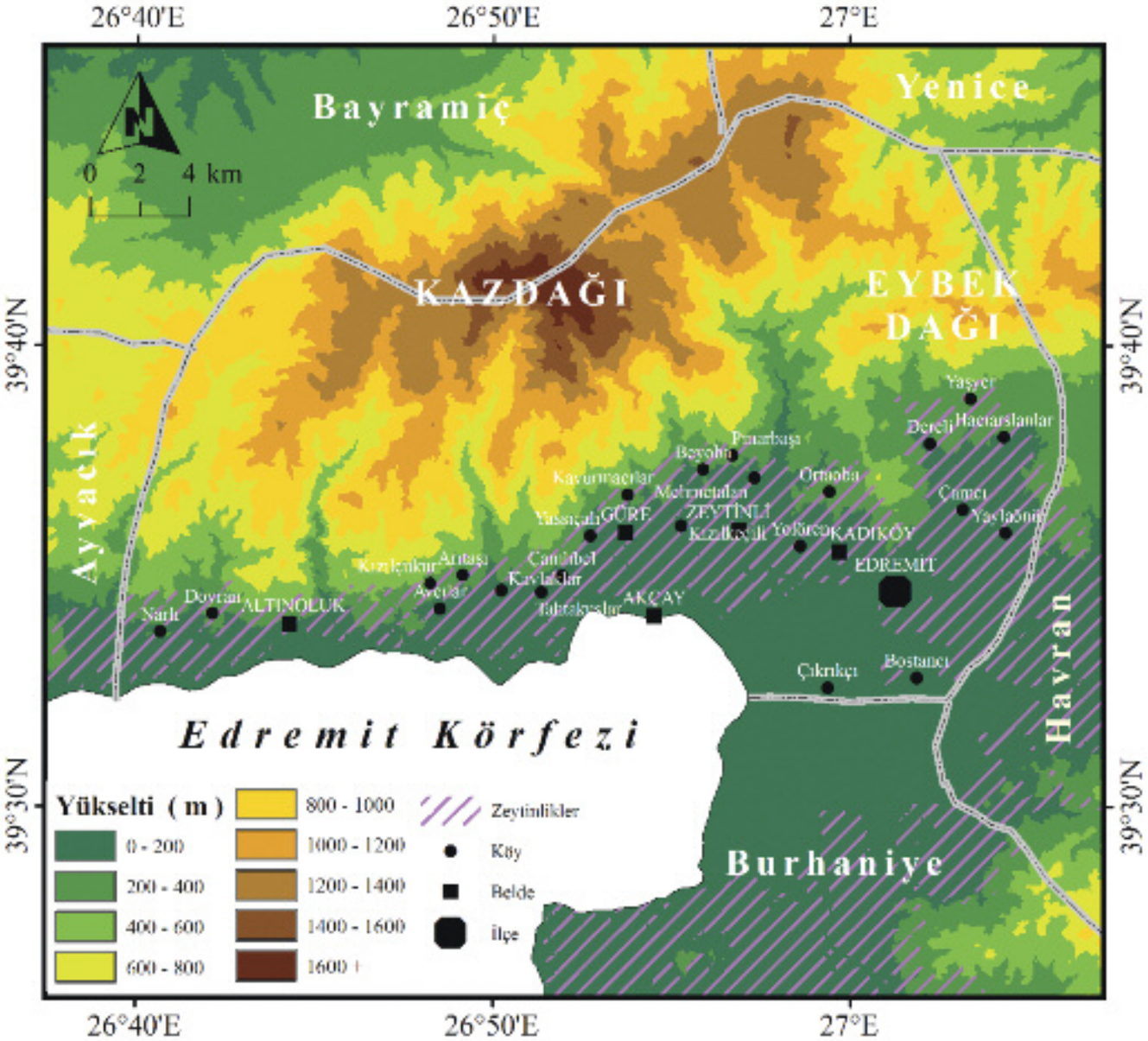
Edremit Körfezi'nin coğrafi özellikleri.



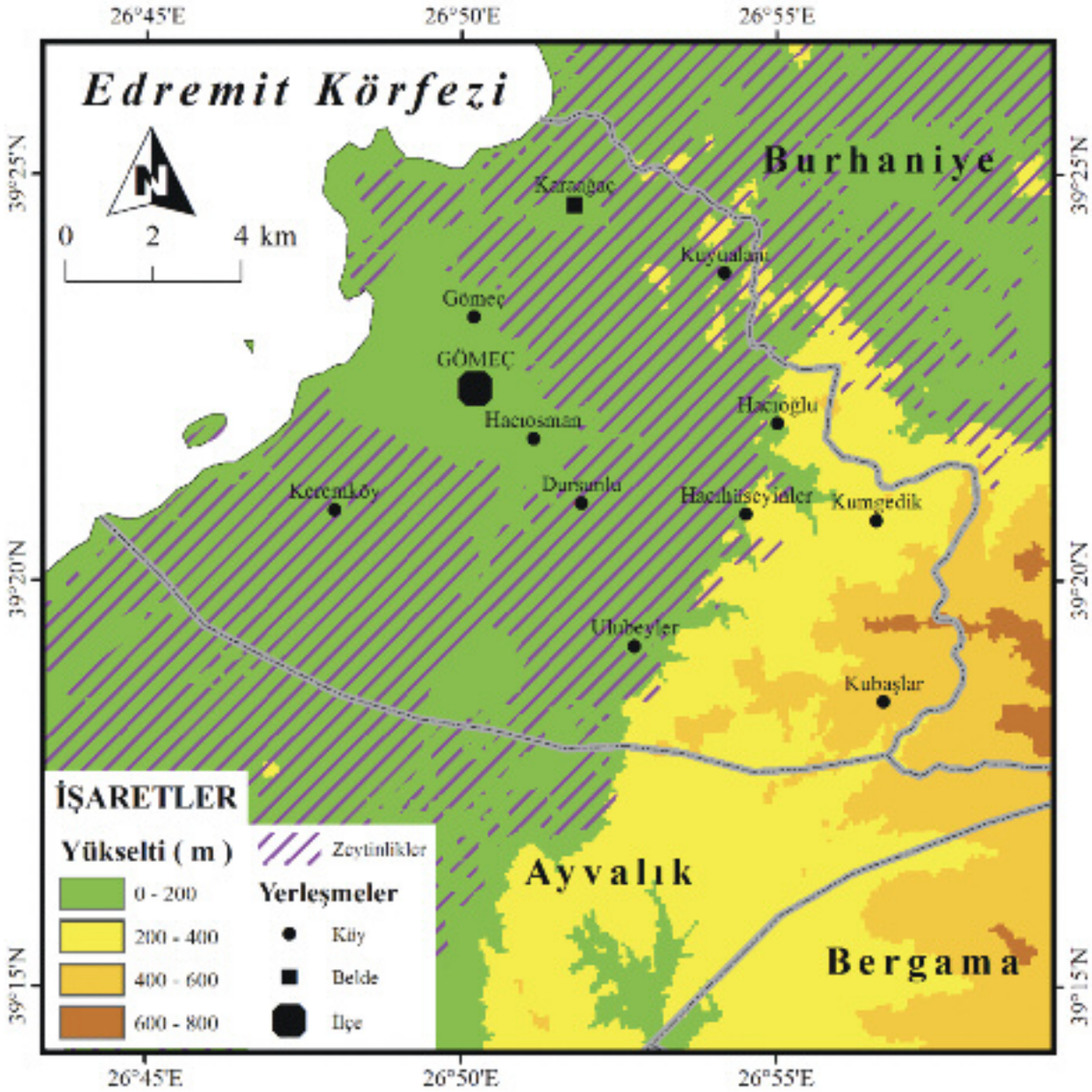
Ayvalık.mevkiinin coğrafi özellikleri ve yerleşimler.



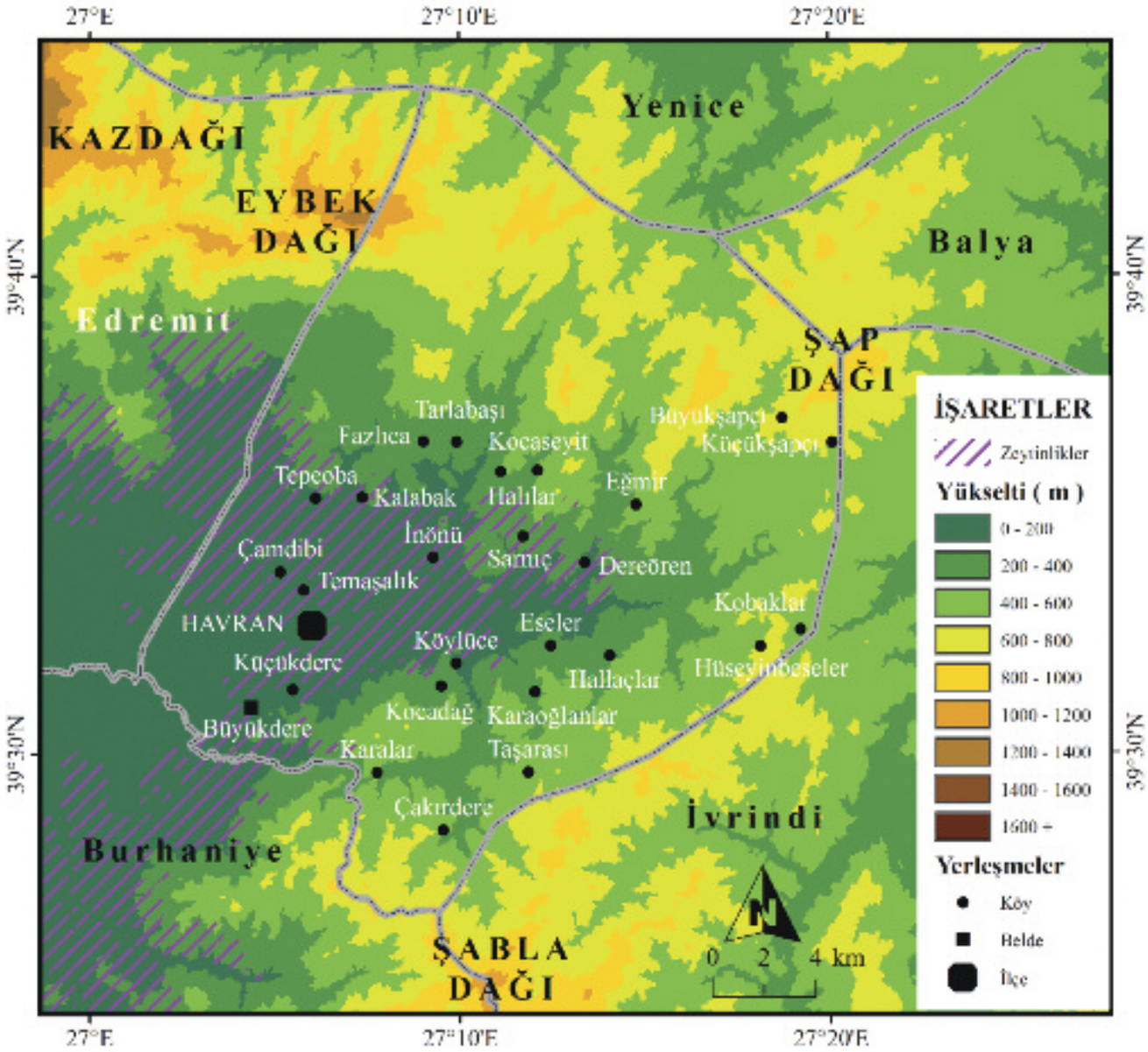
Burhaniye.mevkiinin coğrafi özellikleri ve yerleşimler.



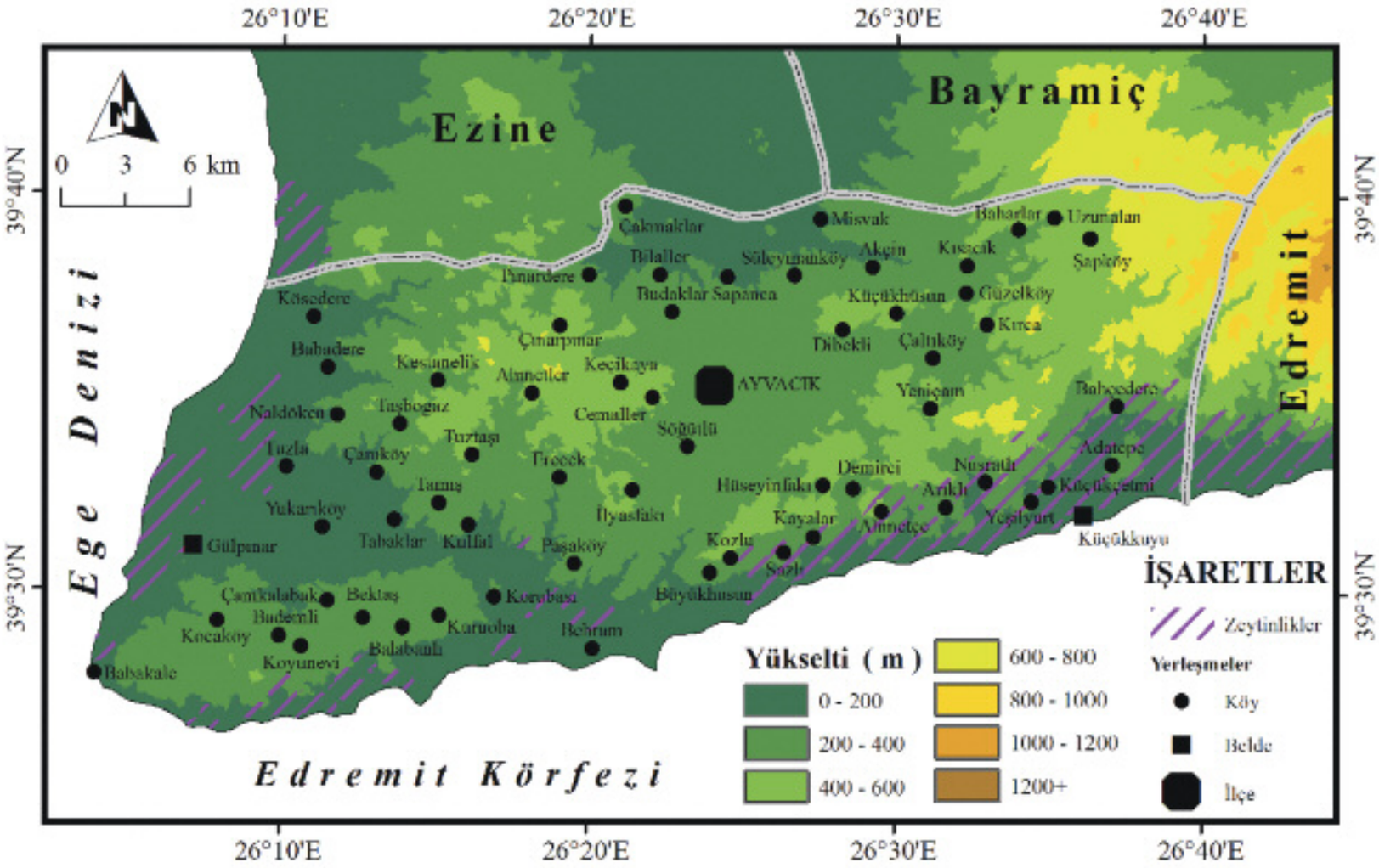
Edremit.mevkiinin coğrafi özellikleri ve yerleşimler.



Gömeç mevkiinin coğrafi özellikleri ve yerleşimler.



Havran mevkiinin coğrafi özellikleri ve yerleşimler.



Ayvacık.mevkiinin coğrafi özellikleri ve yerleşimler.

Kaynakça

Arıkan Zeki 2006. Midilli İstanbul Arasında Zeytinyağı Ticareti. Tarih Araştırmaları Dergisi. CXXV. Sayı 50, Ankara.

Atilla. Nedim A. 2009. Ağaçtan İnsana Zeytinyağı Anıtları. Komili. İstanbul.

Balta Şemsi 1945. Zeytin ve Yağının Tarihçesi. Balıkesir Halkevi Dergisi. Sayı 152-154.

Barlas F. 1948. Yağ, Yağhaneler, Zeytin, Zeytinağacı. Ankara.

Başlangıç Celal. 2010. Trilye'den Derik'e Adatepe'den Yusufeli'ne Hayat Ağacıyla Yaşayanlar. Komili. İstanbul.

Çalışlar İzzeddin. 2002. Türk Sanayii Tarihi. İstanbul Sanayi Odası yayını. İstanbul.

Çoruhlu T. 2011. Ören (Adramytteion Antik Kenti) Kazılarında "Zeytin"e Dair Bulgular. Uluslararası Kazdağları ve Edremit Sempozyumu IKES 2011 Bildiriler Kitabı. Sayfa 37. Editörler: Efe R., Öztürk M., Atalay İ. Meta Basım, İzmir.

Çoruhlu T. 2012. Findings Related to Olive at Excavations of (The Ancient City of Adramytteion) Ören. Environment and Ecology in The Mediterranean Region, Editors: Recep Efe, Münir Ozturk, Shahina Ghazanfar. Cambridge Scholars Publishing-UK. Editörler: Efe R., Öztürk M., Shahina Ghazanfar.

Efe R., Soykan A., Cürebal İ., Sönmez S. 2011. Burhaniye Doğal Kaynak Değerleri. Burhaniye Belediyesi Kültür Yayınları No: 13. Ankara.

Efe R., Soykan A., Cürebal İ., Sönmez S. 2011. Dünyada Türkiye'de Edremit Körfezi Çevresinde Zeytin ve Zeytinyağı. Edremit Belediyesi Kültür Yayınları No: 6. İzmir.

Efe R., Soykan A., Cürebal İ., Sönmez S. 2011. Edremit Yeşil Çizik Zeytin. Edremit Ticaret Odası Yayını. Bursa.

Gönçe Enver 2007. XIX. Yüzyıl Başlarında Bir Osmanlı Kyı Kasabası Kemeredremid (Yüksek lisans tezi). Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı. Aydın.

Koparal E. 1995. Klazomenia'da Ortaya Çıkarılan Yağhane Kompleksi. Ege Üniversitesi Klasik Arkeoloji Bölümü (Yüksek lisans tezi).

Kutay Cemal 1980. Etniki Eterya'dan Günümüze Ege'nin Türk Kalma Savaşı. Boğaziçi Yayınları. İstanbul.

Mutaf A. 2008. Salnâmelerde Karesi Sancağı (1847-1922), Balıkesir.

Özdemir B., Yağcı, Z. G. 2007. Osmanlıdan Cumhuriyete Balıkesir, Yeditepe Yayınları, No: 50. İstanbul.

Özdemir Z. 2000. Adramyttion' dan Efeler Toprağı Edremit'e. Ankara.

Özdemir Z. 2008, Adramyttion'dan Efeler Toprağı Edremit'e. Cilt I, II. Ankara.

Tuna C. 2008. Körfezdeki Işık Burhaniye. Burhaniye Belediyesi Kültür Yayınları 9. Burhaniye.

Ünsal Artun. 2000. Ölmez Ağacın Peşinde/Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı. Yapı Kredi Yayınları. İstanbul.

Yetkin G. 1957. Kuruluşundan Bugüne Kadar Edremit'te Olup Bitenler. Balıkesir.