

**OSMANELİ'DE (BİLECİK) FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİ
KAYBETMİŞ EV EKLENTİLERİNE BİR ÖRNEK: BİBER
KURUTMA EVLERİ**
(*An Example of Lost Functional House Activities in Osmaneli
(Bilecik): Pepper Dehydration Houses*)

Yrd. Doç. Dr. Taner KILIÇ

*Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü
e.posta:taner.kilic@bilecik.edu.tr,*

Doç. Dr. Erdal KARAKAŞ

*Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü. e-
posta erdal.karakas@bilecik.edu.tr*

ÖZET:

Yerleşme coğrafyası çalışmalarında ev ve eklentileri ile bunların fonksiyonel özelliklerinin araştırılması önemli bir yer tutar. Osmaneli İlçesi'nin bazı köylerinde biber yetiştiriciliği halkın temel geçim kaynaklarından birini oluşturur. Yetiştirilen biberler, eskiden biber kurutma evlerinde kurutularak tüketime sunulurken; günümüzde naylon örtüler üzerinde ve güneş altında kurutulmaktadır. Bundan dolayı, biber kurutma evleri eski fonksiyonlarını kaybederek yıkılmaya yüz tutmuştur. Geleneksel ekonomik yapının göstergeleri olan bu yapılar, kültürel coğrafi görünümü yansıtmaları bakımından da önemlidir.

Anahtar Kelimeler: *Bilecik, Osmaneli, Biber kurutma evleri, Kırsal yerleşmeler, Ev eklentileri*

ABSTRACT:

In some villages of Osmaneli town; growing pepper has been the main important agricultural industry for the local people. In a traditional maner, those of the growing pepper had been dried in dehydration houses and produced in that way. However, in recent years, the custom of drying methodologies has been totally changed and it has been dried on nylon cloth under the sun light. The reason of the alteration is that the dehydration houses had lost their functionalities and they are almost fallen apart. We therefore subjected to study the functional values of the studies in settlement geography as well as houses and house extentions. Those constructions are really

*OSMANELİ'DE (BİLECİK) FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİ KAYBETMİŞ EV EKLENTİLERİNE
BİR ÖRNEK: BİBER KURUTMA EVLERİ*

important as they are part of traditional and economical structures of the area, which enlightens the culture and geographical landscape.

Key words: *Bilecik, Osmaneli, Pepper dehydration houses, Rural settlements, House extensions.*

1. GİRİŞ

Beşeri coğrafyanın başlıca araştırma alanlarından birisi yerleşme coğrafyasıdır. Yerleşme coğrafyasında ise ev ve eklentileri önemli bir inceleme konusudur. Bu çalışmanın konusunu oluşturan biber kurutma evleri de bu bağlamda ele alınmıştır. Bilecik Merkez İlçe'nin ve Osmaneli'nin köylerinde biber önemli bir gelir kaynağıdır. Hem tatlı hem de acı biber yetiştirilmektedir. Biber tazeliğini çabuk yitirdiğinden kurutularak saklanmaktadır. Eskiden bu kurutma işlemi biber kurutma evlerinde 15-20 gün boyunca odun ile ısıtılarak yavaş bir şekilde kurtulurken, orman tahribatının artması ile bu işlem yasaklanmıştır. Biberler artık naylon örtüler üzerinde ve güneş altında yaklaşık 3 günde kurutulmaktadır.

Eski fonksiyonlarını kaybeden biber kurutma evleri günümüzde yıkılmaya yüz tutmuştur. Sağlam kalan az sayıda biber kurutma evi olmasına rağmen birçoğu harabe şeklindedir. Sağlam kalan biber kurutma evleri samanlık, ahır, ambar gibi başka amaçlar ile kullanılmaktadır.

Kültürel coğrafi görünümün önemli unsurlarından biri olan bu eklentilerin hangi amaçla inşa edildiği, mimari özellikleri, yapı malzemeleri vs özelliklerinin ortaya konulması önemlidir. Hatta hepsi yıkılıp ortadan kalkmadan, en azından birkaçının koruma altına alınması da gerekmektedir.

Biz de bu çalışmada, daha önce yayınlanmış olan, yerleşme coğrafyası kaynaklarında rastlamadığımız, biber kurutma evlerinin genel özelliklerini ortaya koymaya çalıştık.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Tanoğlu, Nüfus ve Yerleşme adlı eserinde; yerleşme coğrafyasında mesken denilince sadece ikametgâh olarak kullanılan yapılar değil, insanların ihtiyaçlarını karşılamak üzere vücuda getirilen

bütün binaları anlamak gerektiğini belirtmektedir (Tanoğlu, 1966; 200). Özellikle kırsal meskenlerde kullanılan yapı malzemesi, evlerin şekilleri, planları ve eklentileri yerleşme coğrafyasında incelenmesi gereken konulardır. Yerleşme coğrafyası bu özellikleri ile kültürel görünümün esasını meydana getirmektedir (Denker, 1977; 3).

Ülkemiz geniş bir alan kapladığından fiziki ve beşeri coğrafya özellikleri önemli bazı farklılıklar gösterir. Özellikle kırsal yerleşmelerde bu farklılıklar daha belirgindir. Kır yerleşmelerinin konumları, konutların yoğunlukları, kullanılan yapı malzemeleri, evlerin planları ve eklentileri önemli değişiklikler gösterir. Ev ve eklentileri geçmişteki ve günümüzdeki hâkim ekonomik faaliyetleri yansıması bakımından da önemlidir.

Meskenlerin çeşitli şekiller almasında etnik, tarihi ve psikolojik faktörlerin yanında, bölgeye göre değişen ve her bölgenin karakteristiğini meydana getiren evlerin temel şekillerinde coğrafi faktörlerin etkisi büyüktür. Coğrafi çevreye en iyi uyum ve buldukları çevrenin etkisini taşıyan meskenler daha çok kır meskenleridir. Diğer taraftan ev, fiziki koşulların yanında, içinde bulunduğu sosyal ve ekonomik faktörlerin de etkisi altında kalır (Denker, 1977; 60-61).

Kırlarda yer alan evler, fonksiyon bakımından, iki ayrı bölümden meydana gelirler. İlki; ailenin oturma, istirahat etme, uyuma, yemek pişirme ve yeme yeri olup, bu yer, insanların yaşadığı bölme yani ev denilen (ikametgâh) kısmı meydana getirir. İkinci kısım ise, biriktirilmiş zahire, tohumluk, kışlık yiyecek ve içeceklerle, hayvanların bulunduğu, çeşitli alet ve edevatın saklandığı depo, ambar, samanlık, ahır vs gibi eklentilerden (müştemilat) meydana gelir. Ev ne kadar gelişirse gelişsin, ailenin nüfus sayısı ne kadar artarsa artsın, temele ait bu iki fonksiyonel yapı, hiçbir şekilde bozulmaz (Tunçdilek, 1967; 67). Bu eklentilerin aynı ev içinde yer alması veya evden ayrı bir yerde bulunması ihtiyaçların ve çevre faktörlerin etkisi altında bulunmaktadır. Güvenlik unsuru ve çetin iklim şartları kiler, ağıl gibi birimleri evin içinde oluşmasına yardım ederken bu durumun azaldığı yerlerde ev dışında bir alan yer almaktadır. (Tunçdilek, 1967; 68-77). Yine ekonomik faaliyetler sonucunda eklentilerin fonksiyonları ile isimleri değişmektedir.

3. BULGULAR VE YORUM

Biber kurutma evlerine, Bilecik'in Osmaneli İlçesi'nde; Kızıllöz, Büyük Yenice, Soğucakpınar, Kazancı, Medetli, Borcak, Kaşıkçı ve Düzmeşe Köyleri'nde rastlanılmaktadır. Biber kurutma evleri artık bu fonksiyonları ile kullanılmamaktadır. Birçoğu samanlık ve ambar olarak kullanılmakta soğan, patates vb ürünleri saklanmaktadır. Biber kurutma evlerinin yer seçimi, sayısı ve özelliklerinde; ürün, malzeme miktarı, iş riski, kişilerin ekonomik gücü gibi birçok değişik faktör rol oynamaktadır.

3.1. Biber Kurutma Evlerinin Kuruluş Nedeni

Hazır gıdalar, dondurulmuş ürünler, sos, konserve ve çeşitli baharat yapımında kullanılan kırmızıbiberin (Hekimoğlu ve Altindeğer, 2010; 2, Akgün, 2010; 2). Türkiye'deki üretim bölgeleri kuzey ve güney diye ikiye ayrılır. Kuzey üretim bölgelerini Bilecik ve Bursa, güney üretim bölgelerini Kahraman Maraş, Şanlı Urfa ve Gaziantep illeri oluşturur. Kuzey üretim bölgesindekiler genellikle tatlı ve salçalık olarak değerlendirilirken, güneydekiler acı toz ve pul biber üretiminde kullanılırlar (Tıraş, 2003; 68).

Biber kurutma evlerinin kuruluşunda, iklim şartları, kurutma tekniği ve yakıt faktörü önemli rol oynamıştır.

Kırmızıbiber üretiminde aflatoksin oluşumu en önemli sorunlardandır. Bu adı geçen madde küflerden bazılarının ürettikleri kimyasal maddelerden birisidir. Bir gıda maddesinde aflatoksinin oluşması için ya bu toksini yapan küfün sporlarının gıda maddesine bulaşması; ya da gıdanın kendisinin ve bulunduğu ortamın, bu küf sporlarının çimlenerek çoğalmasını sağlayacak şartlara sahip olması gerekmektedir (Kanbur, vd., 2006; 23).

Küfler nemli ve sıcak ortamlarda daha hızlı geliştiğinden, tarladan yeni hasat edilmiş biber; içerisinde barındırdığı nem oranı ve hasat zamanındaki hava sıcaklıkları nedeniyle, küfler için ideal bir ortam oluşmaktadır. Bunu önlemek içinde biberin kısa zamanda kurumasını sağlamak gerekmektedir. Kısaca iklim şartları ile kurutma şekli önemli bir rol oynamaktadır. Biberin kurutma işlemi güneş altında doğal veya kurutma tesisinde (mikro dalga sistem fırınlı) olmak üzere iki türlü yapılmaktadır.

Güneş altında kurutma yönteminde kurutulacak ürün toprak veya beton üzerine serilerek kurutulmakta bu esnada böcekler, kuşlar ve rüzgârın olumsuz etkileri nedeniyle ürün kayıpları meydana gelmektedir. Ayrıca hava şartları uygun olmadığında üründeki nemin kısa sürede uzaklaştırılmaması durumunda üründe meydana gelen küflenme sonucunda ürün kayıpları daha da artmaktadır. Sahamızda da nemlilik nedeniyle biberin kururken çürümesini önlemek ve hızlı kurutmayı gerçekleştirebilmek için günümüz mikro dalga fırınlı kurutma tesisinin ilkel şekli olan biber kurutma evleri inşa edilmiştir.

Diğer bir neden biber kurutma evlerinde yakacak için odunun kullanılmasıdır. Ormanlık alanlara yakınlığı nedeniyle geçmişte bedava veya az bir ücret ve kaçak kesimlerle desteklenen enerji kaynağı odunun bol bulunması biber kurutma evlerinin kurulmasında önemli rol oynamıştır.

3.2. Biber Kurutma Evlerinde Yer Seçimi

Biber kurutma evlerinin hepsi köyün dışında harman yeri olarak nitelendirilebilecek bir alanda kurulmuştur. Bunun iki nedeni bulunmaktadır.

1. Fırınlama işlemi odun ile ateş yakarak gerçekleştirildiği için herhangi bir yangında diğer evleri ve yerleşmeyi yangınlardan korumak kısaca emniyet ya da güvenlik tedbiri,

2. Enerji kaynağı için kullanılan odun vb malzemenin büyük miktarlarda kullanılması ve bunun yığılması için ihtiyaç duyulan geniş alan varlığı önemli rol oynamaktadır.

3.3. Biber Kurutma Evlerinde Fizyonomi ve Tip

Biber kurutma evleri; ortalama 4 m yükseklikte, 8 m uzunlukta, 5 m eninde ve iki katlı olacak şekilde planlanmıştır. Yüksekliğin 4 m olmasında; her iki katın 2 m olacak şekilde planlanması etkili olmuştur. Kısaca her katın yükseltisi buralarda çalışacakların kafalarını tavana vurmadan rahatça çalışabilecekleri şekilde düzenlenmiştir (Fotoğraf-1). Katların fonksiyonel farklılığı nedeniyle yapılarda, alt kata ateş yakmak ve yakıt takviyesi, üst kata malzeme koymak için kullanılan alt ve üst katlarda yer alan iki adet kapı bulunmaktadır.

**OSMANELİ'DE (BİLECİK) FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİ KAYBETMİŞ EV EKLENTİLERİNE
BİR ÖRNEK: BİBER KURUTMA EVLERİ**

Alt kat ısıtma sisteminin gereklerini yerine getirdiğinden sayıları iki, üç adet arasında değişen büyük varillerden oluşturulmuş sobalar yer almaktadır. Sobaların üstü, üst kattan kuruyarak düşen biberlerin yanarak yangın çıkmasını önlemek amacıyla sac bir levha ile kaplıdır (Fotoğraf-2). Kısaca birinci kat kazan dairesi görevini görmektedir. Yapının dış kısmında yer alan baca sayısı da soba sayısına bağlı olarak değişiklik göstermektedir.



Fotoğraf 1. İçinde iki adet soba bulunan temeli taş ve üst kısmı kerpiçten yapılmış olan bir biber kurutma evi

Birinci ve ikinci kat arasında, sıcaklığın hızlı bir şekilde yukarıya geçmesini ve biberlerin daha iyi kurumasını sağlamak amacıyla aralarında 1-2 cm genişliğinde boşluklar bulunan ızgara tipinde tahta bir zemin yer almaktadır (Fotoğraf-3). İkinci kat yani üst kat kurutulacak olan biberin konulduğu kısımdır. Biberlerin buraya konulmasını ve zaman zaman alt üst edilmesini sağlamak için bir de kapı bulunmaktadır.

Fotoğraf 2. Biber kurutma evlerinde sobaların üst kısmında bulunan sac üstten kuruyarak düşen biberlerin yanmasını ve yangın çıkmasını önlemek için yapılmıştır.



Fotoğraf 3. Biber kurutma evlerinde biberlerin üstüne serildiği tahtaların arasında 1-2 cm boşluk bulunur.

*OSMANELİ'DE (BİLECİK) FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİ KAYBETMİŞ EV EKLENTİLERİNE
BİR ÖRNEK: BİBER KURUTMA EVLERİ*

Biber kurutma evlerinde yapı malzemesi ailenin ekonomik gücüne bağlı olarak farklılaşmaktadır. Bu nedenle alanda kerpiç, taş ve tuğladan inşa edilmiş biber kurutma evlerine rastlanılmaktadır (Fotoğraf-4). Bu yapıların çatıları kiremit ile kaplıdır.



Fotoğraf 4. Temeli taş ve üst kısmı kerpiçten yapılmış geleneksel bir biber kurutma evi ile tuğla ile yapılmış bir biber kurutma evi yan yana görülmektedir.

3.4. Biber Kurutma Evlerinde Üretim Şekli ve Aşamaları

Biberlerin kurutulması ise şu aşamalardan geçmektedir. Önce biberler yaklaşık 50 cm yüksekliğinde üst kattaki ince tahtaların üzerine serilir. Alttan sobalar yakılmaya başlanır ve sobalar 15 gün boyunca yanar. Bu yakma işlemi 24 saat boyunca sürer. Üst kattaki biberler zaman zaman karıştırılarak daha iyi kuruması sağlanır. Bu işlemler sırasında 5-6 ton oduna ihtiyaç duyulmaktadır. Eskiden bu odunlar yakın çevredeki ormanlardan sağlanırken, artık orman bölge işletmesi buna izin vermemektedir. Aşağı yukarı köydeki hemen her evin bir biber kurutma evi olduğu düşünülürse orman tahribatının çok büyük boyutlara ulaşabileceği tahmin edilebilir. Bu kısımda akla şöyle bir soru gelmektedir. Bu işe neden imece usulü ile tek bir biber kurutma evi ile değil de birçok biber kurutma evi ile yapılmaktadır. Elde edilen hasadın

sıra ile yapılması hemen ürününün bozulmasına, hem zaman kaybına, hem de ekonomik kayıplara yol açacaktır. Eskiden bazı üreticilerin 5-6 ton biber kuruttukları hesap edilirse biber kurutma evlerinin sayıca fazla olması daha iyi anlaşılabilir.

Günümüzde biberler artık naylonların üzerinde ve güneşte kurutulmaktadır (Fotoğraf 5). Biber kurutma evlerinde 15 günde ağır ağır kurutulan biberler, güneşte 3 günde kurutulmaktadır. Ancak güneşte çok hızlı kuruyan biberler suyunu hızla çektiğinden etli olmamakta ve çok ince kabuklu kalmaktadır. Bu da biberin lezzetini olumsuz etkilemekte ve ağırlığını da düşürmektedir. Elde edilen kurutulmuş biberler değirmende öğütülmekte ve tatlı kırmızı toz biber elde edilmektedir.



Fotoğraf 5. Büyük Yenice Köyü yakınlarında, naylon örtüler üzerinde, güneş altında kurutulan biberler. Naylon örtüler, yağmur ve rüzgar gibi iklim koşulları karşısında ve geceleri toplanması kolay olması bakımından tercih edilmektedir.

4. SONUÇ

Osmaneli ve çevresindeki biber kurutma evleri artık eski fonksiyonlarını kaybetmişlerdir. Günümüzde samanlık, ambar, ahır vs gibi değişik amaçlarla kullanılmaktadır. Biber kurutma evlerinin bu fonksiyonlarını kaybetmelerindeki temel faktör köylerin çevresindeki ormanlık alanlardan ağaç kesiminin önlenmesidir. Odunun satın alınması veya kömür ile birlikte kullanılması maliyeti artırmaktadır. Oysa güneşte kurutmanın hemen hiçbir masrafı yoktur.

Günümüzde biber kurutma evleri artık yıkılmaya yüz tutmuştur. En iyi korunan biber kurutma evleri Kızılöz Köyü'nde bulunmaktadır. Diğer köylerdeki biber kurutma evlerinin çoğu yıkılmaya yüz tutmuştur. Sağlam halde kalmış az sayıda biber kurutma evi vardır.

Kırsal yerleşmelerde hâkim olan ekonomik faaliyetlere göre şekillenen ev ve eklentileri kültürel coğrafi görünümü yansıtması bakımından önemlidir. Geleneksel ekonomik yapının göstergeleri olan bu yapıların kültürel mimari bakımından da korunması ve kayıt alınması gerekmektedir.

KAYNAKLAR

- Akgün, M., 2010, Biber Salçası Üretim Tesisi Sanayi Profili, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Denker, B.T., 1977, Yerleşme Coğrafyası–Kır Yerleşmeleri, İst. Üniv. Yay No: 2275, Coğ. Enst. Yay. No: 93, İstanbul.
- Hekimoğlu, B., Altındağ, M., 2010, Samsun İli Kapya Biber Üretim İşleme ve Pazar Durumu, Samsun Valiliği İl Tarım Müdürlüğü, Samsun.
- Kanbur, M., Liman, C.B., Eraslan, G., Altınordu, Ş., 2006, “Kayseri’de Tüketime Sunulan Kırmızı Biberlerde Aflatoksin B1’in Enzim İmmunoassay ile Kantitatif Analizi”, Erciyes Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi, Cilt: 3, Sayı: 1, Sayfa: 21-24, Kayseri.
- Tanoğlu, A., 1966, Nüfus ve Yerleşme, İstanbul Üniv. Yay No: 1183, Edebiyat Fak. Coğrafya Enst. Yay. No: 45, İstanbul.

- Tıraş, M, 2003, “Kahramanmaraş Merkez İlçe’de Kırmızı Biber Tarımı”
Doğu Coğrafya Dergisi, Sayı: 10, Sayfa: 66-80, Erzurum.
- Tunçdilek, N., 1967, Türkiye İskan Coğrafyası-Kır İskanı (Köy-Altı
İskan Şekilleri), İst. Üniv. Ed. Fak. Yay No: 1283, Coğ. Enst.
Yay. No: 49, İstanbul.