

YEME- İÇME KÜLTÜRÜ MEKÂNLARI: PEKMEZLİK / PEKMEZ DAMI, ANTALYA ÇUKURKÖY ÖRNEĞİ*

PLACES OF EATING AND DRINKING CULTURE: ATELIER OF MOLLASSES, ANTALYA ÇUKURKÖY EXAMPLE

Ayşe Kübra AKKAYA**, Seda Şimşek TOLACI***

Öz

Birçok farklı kültürel unsura sahip olan Anadolu'da, yeme içme kültürünün önemli bir ürünü olan pekmez, yapım geleneği ve bu kültüre ait alanlar/mekânlar, özgün yönleri ile nitelikli olup değerlendirilmelidirler. Değişken ve dinamik bir kavram olan kültür içerisinde, bu unsurun mevcut durumunun belirlenmesi için gerçekleştirilmesi gereken öncelikli basamaklar mevcuttur. Bunlar; gerekli bilgilerin toplanması, tespitlerin yapılması ve belgelendirme işlemidir. Görsel analiz yöntemi, krokilendirme ve fotoğraf çekimi ile belgeleme çalışması desteklenmiş, yerel halk ile sözlü görüşmeler yapılmıştır. Çalışma hedefi doğrultusunda, bütüncül bir koruma anlayışı ile pekmez yapım geleneği, somut ve somut olmayan kültürel miras kapsamında ele alınmıştır. Antalya/Çukurköy yerleşiminde kırsal mimari özellik taşıyan pekmez damları/işlikleri tespit edilerek, farklı mimari özellikleri kapsamında değerlendirilmiştir. Tespit edilen 15 adet yapıya dair elde edilen çeşitli veriler, belgelemenin gerekliliklerine göre; kroki çizimleri, fotoğraflar, tabloların ve tespit işlerinin hazırlanması, karşılaştırmalar, vb. farklı şekillerde aktarılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Yerel Mimari, Somut Olmayan Kültürel Miras, Pekmez Damı, Antalya, Çukurköy.

Abstract

In Anatolia, which has many different cultural elements, molasses, which is an important product of eating and drinking culture, traditional production methods and the areas / places belong to this culture should be qualified and evaluated with their original aspects. There are priority steps to be taken to determine the current state of this element which is a part of culture which is a variable and dynamic concept. These steps; collecting the necessary information, making the determination and documentation stages. Documentation was supported by visual analysis, sketching and photographing, and conversations were done with local people. In this way, the tradition of molasses production has been handled as tangible and intangible cultural heritage with a holistic conservation approach. In Antalya / Çukurköy settlement, molasses ateliers with rural architectural features were identified and evaluated with in the scope of different architectural features. Various datas, which has been identified about 15 ateliers were defined with sketch drawings, photographs, preparation of tables and identification documents, comparisons etc.

Keywords: Vernacular Architecture, Intangible Cultural Heritage, Atelier of Molasses, Antalya, Çukurköy.

* Bu araştırma, 18-19-20 Nisan 2019 tarihlerinde Isparta, Süleyman Demirel Üniversitesi'nde gerçekleşen 2. Somut Olmayan Kültürel Miras Çalıştayı'nda sözlü bildiri olarak sunulmuştur ve yüksek lisans tez çalışması kapsamında üretilmiştir.

** Mimar, kbra_kurnaz@hotmail.com.

*** Dr. Öğr. Üyesi, Süleyman Demirel Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi, Mimarlık Bölümü, sedatolaci@sdu.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0002-1881-186X>.

1. Giriş

Coğrafi konumu itibariyle bağcılığa son derece elverişli olan ve üzümün anavatanı olarak bilinen Anadolu'da, bağcılık M.Ö. 3000'li yıllara uzanan bir geçmişe sahiptir (Anonim 1, 2019). Üretilen üzüm hammaddesinin işlenmesi ile elde edilen pekmez, Türk mutfağında önemli bir yere sahip olup, binlerce yıl bal ile birlikte şekerin yerini tutmuştur (Anonim 1, 2019). Sahip olduğu geçmiş, üretim süreci ve sürece ev sahipliği yapan mekânların geleneksel ve özgün olması nedeniyle, yeme-içme kültürü kapsamında ele alınan bu unsur, somut ve somut olmayan kültürel değerlerimiz bağlamında önem taşımaktadır.

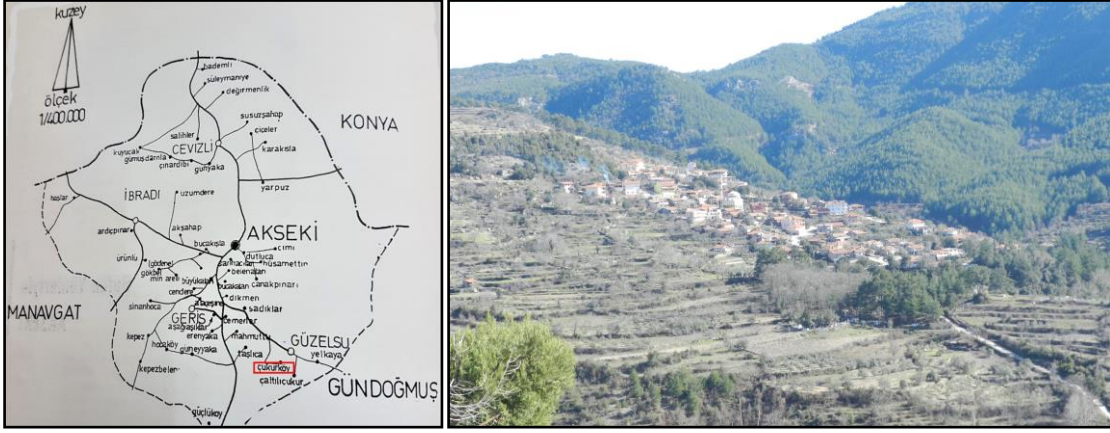
Çalışmada Antalya'nın Akseki ilçesine bağlı Çukurköy Mahallesi'nde yapılan araştırmalarda, söz konusu kültürel miras değerleri incelenmiş, hâlen sürdürülen pekmez yapım geleneği ve mekânları tespit edilmiştir. Bu mekânlar pekmez yapımının hâlâ geleneksel yöntemlerle icra edildiği 'işlik'lerdir.

2. Çukurköy Mahallesi'ne İlişkin Bilgiler

Gevedere olarak adlandırılan bölgenin, 350 yıl öncesine kadar Çukurköy'ün bir mahallesi olduğu bilinmektedir. Bölgede 130 yıl önce meydana gelen salgın hastalık, burada bulunan yerleşimin dağılmasına, kullanıcıların yer değiştirmelerine neden olmuştur. Bir grup Çimi ve Çaltılıçukur Mahallelerine yerleşirken (Enhoş, 1974:269), diğer grup da günümüzdeki yerleşim yerine taşınarak, Antalya ili Akseki ilçesine bağlı bir mahalle olan bugünkü Çukurköy'ü oluşturmuştur. 2012 yılında 6360 sayılı kanun ile birlikte köy tüzel kişiliği kaldırılan yerleşim, mahalle statüsü kazanmıştır.

2.1. Coğrafi Konumu, İklimi ve Tarihsel Özellikleri

Mahalle kuzeyde Taşlıca ve Güzelsu, doğuda Çaltılıçukur, batıda Murtiçi, güneyde Serinyaka ve Çiçekoluk mahalleleri ile sınır komşusudur (Görsel 1). Ilıman, nemli ve yağışlı bir iklime sahip olan mahalle, Toros dağları ile çevrili, topografik yönden "çukur" olarak değerlendirilebilecek bir konumda yer almaktadır.



Görsel 1. Çukurköy Mahallesi konumu ve görseli.

Çukurköy mevkiinde kurulan ilk yerleşimin tarihi kesin olarak bilinmemekle birlikte, sürecin Roma İmparatorluğu Dönemi'ne kadar uzandığı düşünülmektedir. Eski adı Antik Yunan dili Helence'de bolluk ve bereket anlamına gelen Efteşe'dir (Enhoş, 1974:269).

2.2. Sosyo-Ekonomik Özellikleri

Yerleşimin geçim kaynaklarından bir tanesi hayvancılık, diğeri tarımdır. Ancak arazinin engebeli olması ve etrafında geniş orman alanlarının bulunması nedeniyle ekim, dikim alanları kısıtlıdır. Sulu ve kuru tarım yöntemleri kullanılmaktadır. Kuru tarımda en çok buğday, arpa, darı, nohut, vb. ürünler, sulu tarımda geleneksel yöntemlerle sebze yetiştirilmektedir.

Çukurköy'de bağcılık önemli yer tutmaktadır. Bölgede neredeyse her ailenin pekmez yapacak kadar üzüm bağı mevcuttur. Karabacak ve Soy üzüm çeşitleri en eski yerli üzümlerdir. Bunun dışında Dimbit, Gevedere Dimbiti, Buzgulu, Tilki Kuyruğu, Biçme, Ala üzüm, Mor üzüm, Çişli üzüm, Ekşi Kara, Fersin üzümü, Ülker Kuruğu, Gök üzüm, Mardavul (kuş üzümü) ve ziraat üzümü gibi çeşitler yetiştirilmektedir (Yılmaz, 2018).

3. Çukurköy Mahallesi Mimari Dokusu

Çukurköy Mahallesi, cami ve meydan temel alınarak, kendi içerisinde iki mahalleye ayrılmış, arazi eğiminin yönüne göre, Yukarı ve Aşağı Mahalle olarak adlandırılmıştır. Yerleşimde konutlar, eğitim yapıları, dini yapılar ve 'pekmezlik' adı verilen işlikler mevcuttur.

Topografya özellikleri yöre insanını, sekiler/teraslar yapmaya zorlamıştır. Eğimli bir araziye oturan konutların belirgin özellikleri, eğime paralel ve dik olarak açılmış yollar üzerinde,

ayrık yapı nizamında yapılmış bahçeli yapılar olmalarıdır. Taş malzeme ile inşa edilmiş bahçe duvarları ile ahşap çitler, yapıları birbirinden ayırmaktadır (Anonim 2, 2019:7).

Yerleşimde bulunan beşik çatılı evler, Akdeniz yöresinin klasik konut plan kurgusundadır. Çukurköy Mahallesi'nde günümüzde 104 adet hane bulunmakta, bu hanelerin yaklaşık 58 tanesini özgün geleneksel yapılar oluşturmaktadır. Bu yapılar “düğmeli evler” olarak adlandırılmıştır (Görsel 2).



Görsel 2. Çukurköy Mahallesi'nde geleneksel düğmeli ev.

Mahalledeki ilk eğitim kurumu 1940'lı yıllarda geleneksel mimari üslupla Yukarı Mahalle'de inşa edilmiştir. Yılmaz'la (2018) yapılan sözlü görüşmede, mahallede 1980'li yıllara kadar bir ahşap caminin kullanıldığı, caminin minaresine bitişik olarak inşa edilmiş bir adet köy odasının da mevcut olduğu bilgisine ulaşılmıştır.

3.1. Pekmez Yapım Geleneği ve Mekânları

Geleneksel bir gıda olan pekmez, içerdiği vitamin ve mineral maddelerle iyi bir besin ve enerji kaynağıdır. Üzüm pekmezi neredeyse Anadolu'nun her bölgesinde üretilmekle birlikte, kırsal bölgelerde daha yaygın olup, köklü bir geçmişe sahiptir (Batu vd., 2007:18).

Pekmez Yapımı: Çukurköy Mahallesi için Eylül ayı pekmez yapım ayı olarak bilinmektedir. Pekmez yapımı sırasında, öncesinde ve sonrasında yapılan bir takım ritüeller olduğu gözlemlenmiştir. Üretim öncesinde yapılması gereken hazırlıklarda ilk olarak pekmez damları onarılmakta, pekmez yapımı sırasında yakmak için gerekli çalı, odun ve Kızılcığer bölgesinde bulunan pekmez toprağı aylar öncesinden temin edilmektedir. Pekmez yapımı sırasında pekmezliğin yakınından geçen kişiler davet edilip onlara şıra (üzüm suyu) ve pekmez ikram edilmektedir. Mahalleli bu ikramlarla pekmezin azalmayacağını aksine bereketleneceğini düşünmektedir. Pekmez üretimi sonrasında ortaya çıkan cuğra adı verilen sıkılmış üzüm artıkları, atılmayarak geri dönüşüme kazandırılmaktadır. Sıkılmış üzümler sirke yapımı için, üzüm çekirdekleri ise hayvan yemi olarak kullanılmaktadır.

Olgunlaşan üzümler çevredekilerin yardımıyla kesilerek "köhünlere" ve sepetlere doldurulmakta, hayvanlara yüklenecek pekmezliklere taşınmaktadır. Getirilen üzümler burada üzüm ahırına dökülerek bol su ile yıkanmaktadır.

Bölgede üzüm çiğneme işini genellikle erkekler gerçekleştirmektedir. Çizme giyilerek yapılan çiğneme işleminde, oluğa en uzak taraftan başlanmakta ve en son oluğun bulunduğu kısımdaki üzümler çiğnenmektedir. Ortaya çıkan üzüm suyu yani ham şıra, oluk yardımıyla "şirahane" olarak adlandırılan bölüme akıtılmaktadır. Ham şıra buradan "kevkî" adı verilen su kabağından yapılmış aletlerle 'kestirmelik' havuzuna aktarılmaktadır (Görsel 3).



Görsel 3. Kevki aleti.

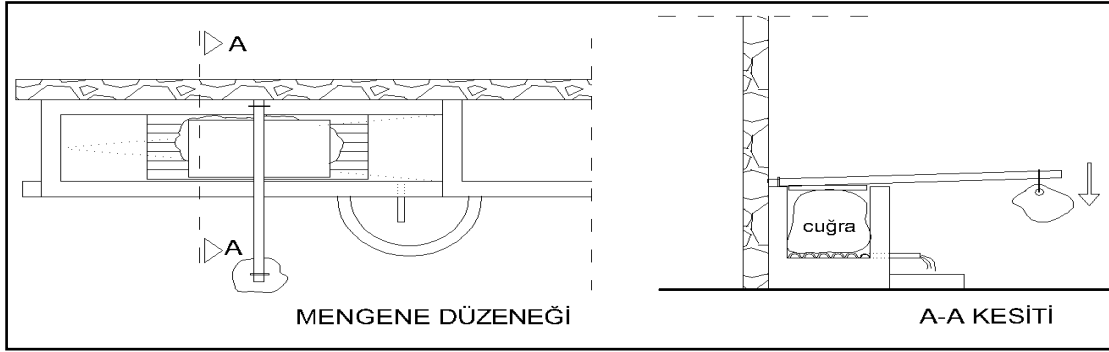
Kestirmelik havuzu yaklaşık bir kazan şıra almaktadır. Belli miktarda pekmez toprağı, bu alanda şıraya karıştırılarak mayalanması sağlanmaktadır. Bu işleme 'şıra kestirme' denilmektedir. Kestirilen şıra kazana aktarılarak kaynamaya bırakılmaktadır. Yeterince kaynayan şıra tavalara aktarılarak kıvam alması sağlanmaktadır. Kıvama gelen pekmez ocaktan indirilerek soğuduktan sonra kaplara doldurulmaktadır. Bu işlemler üzüm bitene kadar devam etmektedir (Yılmaz, 2018; Aksoy, 2018).

Üzüm çığneme işlemi bittikten sonra üzüm ahırının zeminine 50- 60 cm uzunluğunda, içi oyulmuş ağaç dallarından imal edilen oluklar yerleştirilmektedir (Görsel 4). Çığnemen ve cuğra haline gelen üzüm artıkları bu oluklara döküldükten sonra, üzerlerine ahşap bir kapak yerleştirilmektedir.



Görsel 4. Oluklar.

Üzüm ahırında içerisinde, demire geçirilen ve mertek adıyla anılan uzun ahşap parça, cuğranın üzerinden geçirilerek ucuna bir taş asılmaktadır. Bu şekilde cuğranın içinde kalan üzüm suyunun akması sağlanmaktadır. Söz konusu düzeneğe 'mengene' adı verilmekte ve bu işlem birkaç saat sürmektedir (Görsel 5).



Görsel 5. Mengene düzeneği plan ve kesiti.

Pekmez yapımı sonrasında ortaya çıkan cuğranın bir kısmı ile sirke yapılmakta bir kısmı ise hayvan yemi olarak ayrılmaktadır. Üzüm çiğneme ile başlayıp cuğranın ortaya çıkmasıyla son bulan işlemlerin tamamına “ahır indirme” denilmektedir (Yılmaz, 2018).

Pekmezlik Mekânlarının Mimari Özellikleri: Çukurköy Mahallesi’nde pekmez; geleneksel metotlarla, “Pekmezlik” ya da “Pekmez Damı” adı verilen özgün geleneksel yapılarda üretilmektedir (Görsel 6). Bu mekânlar konutlardan bağımsız yapılar olup, üzüm bağları içerisinde yer almaktadır (Görsel 7). Mahallede bulunan “köy pekmezliği” haricindeki diğer işliklerin belirli kişilere ait olduğu bilinmektedir. Yukarı Mahalle’de yer alan köy pekmezliği mahallelinin ortak kullanımına açıktır. Kişilere ait olan pekmez yapım işlikleri, sahiplerinin bilgisi dâhilinde başkaları tarafından da kullanılmaktadır.

Üzümlerin toplanmasından, son ürün olan pekmezin üretimine kadar olan süreçte, komşu ve akrabalarından yardım alınmaktadır. Günlerce süren pekmez yapımı geleneği, Çukurköy Mahallesi’nde imece usulüyle yapılmaktadır.



Görsel 6. Ali Dönmez pekmez damı örneği.



Görsel 7. Çukurköy Mahallesi, konut ve pekmezliklerin konumunu gösteren yerleşim planı.

Çukurköy Mahallesi'nde tespit edilen 15 pekmezlikle ilgili yapı tespit fişleri oluşturulmuştur. Bu belgelerin içeriğinde, yapıların yerleşim bilgileri ve mimari özellikleri belirtilmiş, konum görselleri ve hazırlanan krokileri, ilgili alanlara eklenmiştir. Gerekli durumlarda yapılar hakkında açıklayıcı bilgilere de yer verilmiştir (Görsel 8).

| AKSEKİ ÇUKURKÖY MAHALLESİ PEKMEZ DAMLARI YAPISAL TESPİT FİŞLERİ | | | | | | | | | | | | | |
|---|----------------------------|------------------------------------|---|--|--|---|-------------------------------------|--|---|-----------------------|-------------------------------------|--|--|
| Yapının Vaziyet Planı | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Yapının Yerleşim Bilgileri</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ada : 196 Parsel : 21</td> </tr> <tr> <td>Yapı Adı : Ali Şahin Pekmez Damı (Sarı İmam)</td> </tr> <tr> <td>Yapı Adresi : Topraktepe mevkindeki pekmezlik</td> </tr> </tbody> </table> | Yapının Yerleşim Bilgileri | Ada : 196 Parsel : 21 | Yapı Adı : Ali Şahin Pekmez Damı (Sarı İmam) | Yapı Adresi : Topraktepe mevkindeki pekmezlik | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Yapının Mimari Özellikleri</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Yapı Türü : Pekmezlik / Pekmez Damı</td> </tr> <tr> <td>Yapı Bölge İçerisindeki Konumu : Ayrık (x) Bitişik () Köşe ()</td> </tr> <tr> <td>Yapının Mimari Tipi : Türk (x) Gayrimüslim () Etkileşim ()</td> </tr> <tr> <td>Yapının Kat Adedi : 1</td> </tr> <tr> <td>Yapıya Girildi (x) Girilemedi ()</td> </tr> <tr> <td>Yapının Kullanıcı Durumu / Mal Sahibi Devlet () Vakıf () Özel (x) Diğer ()</td> </tr> <tr> <td>Yapının Fonksiyonu Orijinal Kullanımı : Pekmez damı Metruk () Bugünkü Kullanımı : Pekmez damı</td> </tr> </tbody> </table> | Yapının Mimari Özellikleri | Yapı Türü : Pekmezlik / Pekmez Damı | Yapı Bölge İçerisindeki Konumu : Ayrık (x) Bitişik () Köşe () | Yapının Mimari Tipi : Türk (x) Gayrimüslim () Etkileşim () | Yapının Kat Adedi : 1 | Yapıya Girildi (x) Girilemedi () | Yapının Kullanıcı Durumu / Mal Sahibi Devlet () Vakıf () Özel (x) Diğer () | Yapının Fonksiyonu Orijinal Kullanımı : Pekmez damı Metruk () Bugünkü Kullanımı : Pekmez damı |
| Yapının Yerleşim Bilgileri | | | | | | | | | | | | | |
| Ada : 196 Parsel : 21 | | | | | | | | | | | | | |
| Yapı Adı : Ali Şahin Pekmez Damı (Sarı İmam) | | | | | | | | | | | | | |
| Yapı Adresi : Topraktepe mevkindeki pekmezlik | | | | | | | | | | | | | |
| Yapının Mimari Özellikleri | | | | | | | | | | | | | |
| Yapı Türü : Pekmezlik / Pekmez Damı | | | | | | | | | | | | | |
| Yapı Bölge İçerisindeki Konumu : Ayrık (x) Bitişik () Köşe () | | | | | | | | | | | | | |
| Yapının Mimari Tipi : Türk (x) Gayrimüslim () Etkileşim () | | | | | | | | | | | | | |
| Yapının Kat Adedi : 1 | | | | | | | | | | | | | |
| Yapıya Girildi (x) Girilemedi () | | | | | | | | | | | | | |
| Yapının Kullanıcı Durumu / Mal Sahibi Devlet () Vakıf () Özel (x) Diğer () | | | | | | | | | | | | | |
| Yapının Fonksiyonu Orijinal Kullanımı : Pekmez damı Metruk () Bugünkü Kullanımı : Pekmez damı | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Yapı Plan Tipi:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>L tipi () I tipi (x) U tipi ()</td> </tr> <tr> <th>Yapının Taşıyıcı Sistemi:</th> </tr> <tr> <td>Taş Yığma () Taş Yığma- Ahşap Hatlı (x) Betonarme ()</td> </tr> <tr> <th>Yapının Çatı Sistemi:</th> </tr> <tr> <td>Yonga Çatı () Kiremit örtülü çatı (x) Çatı sistemi yok () Sac örtülü çatı ()</td> </tr> </tbody> </table> | Yapı Plan Tipi: | L tipi () I tipi (x) U tipi () | Yapının Taşıyıcı Sistemi: | Taş Yığma () Taş Yığma- Ahşap Hatlı (x) Betonarme () | Yapının Çatı Sistemi: | Yonga Çatı () Kiremit örtülü çatı (x) Çatı sistemi yok () Sac örtülü çatı () | | | | | | | |
| Yapı Plan Tipi: | | | | | | | | | | | | | |
| L tipi () I tipi (x) U tipi () | | | | | | | | | | | | | |
| Yapının Taşıyıcı Sistemi: | | | | | | | | | | | | | |
| Taş Yığma () Taş Yığma- Ahşap Hatlı (x) Betonarme () | | | | | | | | | | | | | |
| Yapının Çatı Sistemi: | | | | | | | | | | | | | |
| Yonga Çatı () Kiremit örtülü çatı (x) Çatı sistemi yok () Sac örtülü çatı () | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Yapı ile İlgili Bilgiler : Bağ içerisinde, eğimli bir arazi üzerinde yer alan bu pekmez damının üzüm ahır, kestirmelik, şirahane, ocaklık ve soğutmalık bölümleri bulunmaktadır. Ocaklık taş yapı malzemesi diğerleri betonarme yapı malzemesi ile yapılmıştır. İki tane hanayı bulunan yarı açık mekanın üstü kiremit çatı örtüsü ile örtülmüştür. Yakınında su kuyusu bulunmaktadır.</p> | | | | | | | | | | | | | |

Görsel 8. Pekmezlik yapısal tespit fişi örneği.

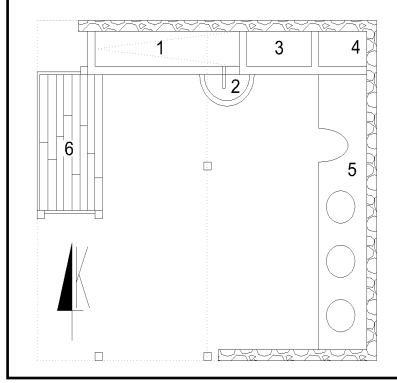
Gerçekleştirilen alan çalışmasında Çukurköy Mahallesi'nin çeşitli yerlerinde yıkılmadan günümüze kadar ulaşabilen toplam 15 (on beş) adet pekmez damı tespit edilmiştir.

Yerleşim planları açısından değerlendirildiklerinde, pekmez yapımı haricinde de farklı işlevlerde kullanılmaları ve kalıcı mekân özelliği taşımaları nedeni ile özellikle güneğe yönlendirilmişlerdir. Pekmezlikler, üzüm bağlarının bulunduğu alan içerisinde ya da yakın bölgelerde konumlandırılmıştır (Görsel 9). Pekmez yapımı sırasında suya ihtiyaç duyulmasından dolayı, genellikle çevrelerinde su kuyusu bulunmaktadır.



Görsel 9. Asma bahçesi içerisinde yer alan pekmez damı.

Yarı açık mekân özelliği gösteren bu damlar L, I veya U plan tipinde, genel olarak aynı iç mekân sistematığıyla inşa edilmişlerdir. Pekmezliklerde üzüm ahır (1), şirahane (oluk önü)(2), kestirmelik (3), kap-kaçaklık (4), ocaklık (5), suluk, soğutmalık, çırakman ve hanay (6) gibi mekân bölümleri bulunmaktadır (Görsel 10 ve 11).



Görsel 10. Ali Aksoy L tipi pekmez damı krokisi.



Görsel 11. Ali Aksoy L tipi pekmez damı üzüm ahır, kestirmelik, şirahane ve ocaklık bölümleri.

Katran ağacının kalın gövdesinden yontularak yapılan üzüm ahırları, 1950'li yıllardan sonra beton malzeme ile inşa edilmeye başlanmıştır. Çukurköy'de gerçekleştirilen saha araştırmasında, katran ağacından yapılmış üzüm ahırına Musa Atasever pekmez damında rastlanılmıştır (Görsel 12). Bunun dışındaki pekmezliklerin üzüm ahırları, özgün malzemeleri ile günümüze kadar ulaşamamış, beton yapı malzemesi ile yenilenmişlerdir.



Görsel 12. Katran ağacından yapılmış üzüm ahır.

Bölgedeki pekmezliklerde yer alan bazı bölümlerin farklı geometrik formlarda inşa edildiği gözlenmiştir. Üzüm ahır, kestirmelik, kap-kacaklık, suluk, soğutmalık gibi bölümler genellikle dikdörtgen formlarda çözümlenmiştir. Şirahane bölümü çoğu pekmezlikte dikdörtgen olup, bazılarında dairesel forma sahiptir. Örneğin bölgenin en eski pekmez damlarından olan ve günümüzde kullanılmayan, Abdullah Aksoy pekmez damında yer alan şirahane, suluk ve kestirmelik bölümleri söz edildiği gibi dairesel bir formda çözümlenmiştir (Görsel 13). Katran ağacından yapılan üzüm ahırlarının bulunduğu Musa Atasever pekmezliğinde, sabit şirahane bölümü bulunamamıştır. Yılmaz (2018) ile yapılan görüşmede, ağaçtaki üzüm suyunun aktığı deliğin önüne, olmayan bu mekânın işlevini üstlenmesi için büyükçe bir kap koyulduğu bilgisine ulaşılmıştır. Yapılarda tespit edilen bu plansal değişimlerin ve malzeme farklılıklarının, pekmezliklerin inşa edildikleri dönemle ilgili olduğu düşünülmektedir.



Görsel 13. Abdullah Aksoy pekmez damı kestirmelik, şirahane ve suluk bölümleri.

Pekmezliklerin önlerinde hanay adı verilen yerden çok da yüksek olmayan ahşap çardaklar bulunmaktadır. Hanaylar dinlenmek, yemek yemek ve eşyaları koymak amacıyla kullanılmaktadır (Görsel 14).



Görsel 14. Hanay örneği.

Pekmez yapımı uzun ve meşakkatli bir iş olduğu için birkaç gün sürebilmektedir. Pekmezliklerde elektrik tesisatının bulunmaması, aydınlatma için “çırakman” adı verilen iç mekân elemanlarının oluşturulmasını gerektirmiştir (Görsel 15). Geçmiş yıllarda çırakmanlara lüks koyularak aydınlatma sağlanırken, günümüzde bu bölümlerde pilli ya da şarjlı aydınlatma araçları kullanılmaktadır.



Görsel 15. Ali Dönmez pekmez damı çırakmanı.

Pekmezliklerde yapı malzemesi olarak taş ve ahşap kullanılmıştır. Duvarlarda ahşap hatıllar yatay şekilde yerleştirilerek taş örgüler arasında kullanılmış, taş duvar yüzeylerinden dışarıya taşan 10-15 santimetrelik bölümleri konut yapılarında olduğu gibi “düğme” olarak anılmıştır (Görsel 16). Bu teknik ve malzeme kullanımı, Çukurköy’ün özgün geleneksel yapı sistemini oluşturmaktadır.



Görsel 16. Hatıllı düğmeli taş duvar örneği.






Bölgedeki pekmez damlarında çatıyı oluşturan iskelet sistemi de ahşap malzeme ile inşa edilmiş, bazılarının üzeri pişmiş toprak malzeme (kiremit) ile örtülmüştür (Görsel 17).











Görsel 17. Çatı iskelet sistemi.

Çukurköy Mahallesi'nde çeşitli konumlarda tespit edilen 15 pekmezliğin plan tipi, taşıyıcı sistemi ve çatı örtü özellikleri belirlenmiş (Tablo 1), pekmezliklerde yer alan üzüm ahır, kestirmelik, şirahane, ocaklık, soğutmalık, kap-kacaklık ve hanay bölümlerinin ışıklar içerisinde yer alması durumlarına göre bir değerlendirme yapılmıştır (Tablo 2).

Tablo 1. Çukurköy Mahallesi pekmezlikleri mimari özellikleri.

| PEKMEZLİK ADI | PLAN TİPİ | | | TAŞIYICI SİSTEM | | | ÇATI ÖRTÜSÜ | | | GÖRSEL |
|-------------------------|-------------|-------------|-------------|-----------------|-------------------------|---------|---------------|-----|---|--------|
| | L plan tipi | I plan tipi | U plan tipi | TAŞ YIĞMA | AHŞAP HATILLI TAŞ YIĞMA | KİREMİT | YONGA (Ahşap) | SAC | | |
| Ahmet Özkan Pekmezliği | | X | | | X | X | | |  | |
| Ahmet Yüksel Pekmezliği | | X | | X | | | X | |  | |
| Ahmet Aksoy Pekmezliği | | X | | X | | | | X |  | |
| Ali Şahin Pekmezliği | | X | | | X | X | | |  | |
| Ali Dönmez Pekmezliği | X | | | | X | X | | |  | |

| | | | | | | | | | |
|---------------------------|---|---|---|--|---|---|-----|---|---|
| Hüseyin Ak Pekmezliği | x | | | | x | | | x |  |
| Ahmet Şencan Pekmezliği | | X | | | x | x | | |  |
| Ali Aksoy Pekmezliği | x | | | | x | x | | |  |
| İbrahim Aksoy Pekmezliği | x | | | | x | x | | |  |
| Abdullah Aksoy Pekmezliği | x | | | | x | | YOK | |  |
| Mustafa Yüksel Pekmezliği | | | x | | x | x | | |  |

| | | | | | | | | | | |
|---------------------------|---|---|--|---|--|---|--|---|---|--|
| Köy Pekmezliği | | X | | x | | | | X |  | |
| Mustafa Dönmez Pekmezliği | | X | | x | | | | X |  | |
| Ramazan Yüksel Pekmezliği | x | | | | | x | | | X |  |
| Musa Atasever Pekmezliği | x | | | | | | | | YOK |  |

Söz konusu alanda çalışılan pekmezlik işlikleri; plan kurguları açısından değerlendirildiğinde; L, I ve U plan tipi olmak üzere 3 ana kurgu ile karşılaştığı söylenebilir. Yapılardan 7 adedi “L”, 7 adedi “I” ve bir adedinin de “U” plan tipinde olduğu tespit edilmiştir. Taşıyıcı sistem olarak iki farklı yöntemle karşılaşılmıştır. Bunlardan bir tanesi taş yığma sistem diğeri ise ahşap hatıl kullanımı ile inşa edilen taş yığma yapılardır. Yapılardan 10 tanesi ahşap hatıllı, 5 tanesi ise hatılsız taş yığma sistemle inşa edilmiştir. Çatıda örtü malzemesi olarak; pişmiş toprak malzeme (kiremit), yonga çatıda ahşap örtü ve saç malzeme olmak üzere 3 farklı örtü ile karşılaşılmıştır. Yapılardan 7 adedinin çatı örtüsünde kiremit, 5 adedinde sac, 1 adedinde ahşap malzeme kullanılmıştır.

Tablo 2. Pekmezliklerin sahip oldukları bölümler.

| Pekmezlik Adı | Üzüm Ahır | Şirahane | Kestirmelik | Kap-kacaklık | Soğutmalık | Ocaklık | Çrakman | Hanay | Suluk |
|----------------|-----------|----------|-------------|--------------|------------|---------|---------|-------|-------|
| Köy Pekmezliği | x | x | x | | | x | | x | |
| Ahmet Özkan | x | x | x | | | | | | |
| Ahmet Yüksel | x | x | x | | | x | | | |
| Ahmet Aksoy | x | x | x | | | x | | x | |
| Ali Şahin | x | x | x | | x | x | | x | |
| Ali Dönmez | x | x | x | | x | x | x | x | |
| Hüseyin Ak | x | x | x | | x | x | x | | |
| Ahmet Şencan | x | x | x | x | x | x | | x | |
| Ali Aksoy | x | x | x | x | | x | | x | |
| İbrahim Aksoy | x | x | x | | | x | | x | |
| Abdullah Aksoy | x | x | x | | | x | | | x |
| Mustafa Yüksel | x | x | x | | x | x | | x | |
| Mustafa Dönmez | x | x | x | | | x | | | |
| Ramazan Yüksel | x | x | x | | | x | | | |
| Musa Atasever | x | | | | | x | | | |

Yukarıda pekmezlik işlik mekânlarına dair hazırlanan tabloda da görüldüğü üzere, üzüm ahır, şirahane, kestirmelik ve ocaklık mekânlarının neredeyse yapıların tamamında bulunduğu, hanay mekânının günümüzde tespit edilen işliklerin yaklaşık yarısında mevcut olduğu, suluk mekânının ise yalnız bir yapıda bulunduğu tespit edilmiştir. Bu yapının dairesel olan plan kurgusunun suluk bölümüne sahip olan tek işlik olması ile ilişkili olduğu söylenebilir. Bu işlik ve katran ağacından imal edilmiş mimari elemanlara sahip olan ve süreç içerisinde eklenen mekânların bulunmadığı Musa Atasever işliğinin, diğerlerine oranla daha erken dönemlerde inşa edildiği yorumunu yapmak mümkündür.

4. Sonuç

Somut olmayan kültürel miras unsurlarının birçoğu sahip oldukları ritüellerin uygulanması süreçlerinde mekânla doğrudan ilişki kurmaktadır. Yeme içme kültürü mekânları bu anlamda en yaygın karşılaşılan örneklerdir. Literatür taraması, alan çalışması, görsel analiz yöntemi, kişisel görüşmeler ve belgeleme yöntemleri ile çalışılan Çukurköy yerleşiminde bulunan yeme-içme mekânlarından Pekmezlik işlikleri; işlik elemanları; toplumsal ritüelleri ve uygulamaları, sosyokültürel boyutu, plan kurguları, özgün detayları, ortak yapı elemanı ve malzeme kullanımı ile değerlendirilmiş, mimari anlamda bir tipoloji oluşturmaları, sayısal çoğunluk bağlamında doku oluşturur nitelikte olmaları dolayısı ile somut ve somut olmayan kültürel miras mekânları kapsamında önemli bulunmuştur.

Pekmezliklerin; bölgede yer alan geleneksel konutlar ve çevresiyle birlikte değerlendirildiğinde, içerisinde bulunduğu doku için önemli bir unsur oluşturduğu açıktır. Ayrıca özgün bir takım özelliklerini yitirmelerine rağmen hâlen ayakta olan yapı grubu, sahip olduğu sayısal çoğunluk ve yerleşimde kapladığı yüzde açısından ele alındığında kendi kapsamında önemli bir dokuyu da oluşturmaktadır. Çalışma kapsamında tespit edilen mekânsal bölümler, mimari elemanlar, üretimde kullanılan aletler, yapılara karakteristik özellik kazandırmış ve kimliğini oluşturan önemli unsurlar arasına girmişlerdir. Daha erken dönem yapılarında az sayıda olan işlik mekânlarının süreç içerisinde sayıca arttığı ve çeşitlendiği görülmüştür. Yine yöresel ahşap malzemelerde elde edilen mimari elemanların yerlerini modern malzemelerin aldığı tespit edilmiştir. Bir adet köy ortak kullanımında işlik mevcut olup, diğerlerinin kişilere ait olduğu bilinmektedir.

Özgün kırsal mimari özelliklerini taşıdığı için nitelikli kabul edilmesi gereken pekmez damlarının işlevini yitirmeye başlaması ile paralellik gösteren bozulmaları sonucunda, niteliksiz eklerle korunmuşluk oranları düşmeye başlamıştır. Her biri kendi uygulandığı ve bulunduğu yöre için önem taşıyan bu unsur ve mekânlar, tüm Anadolu'da değerlendirildiğinde, kültürel çeşitliliğin ulusal ölçekte bir parçasını oluştururken, son zamanlarda tüm uluslar için önemi anlaşılan somut olmayan kültürel miras değerleri açısından da uluslararası bir öneme sahiptir. Birbirini etkileyen bir sürece sahip olan bu kültür değişkenliğinin, kimliği yok etmemesi için, alana bütüncül koruma anlayışı ile yaklaşmak gerekmektedir.

Kaynakça

Adak, M. (2019). Akdeniz Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Eskiçağ Dilleri ve Kültürleri Bölümü, Eski Yunan Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı başkanı. 8 Nisan 2019 tarihinde “Akseki'nin Tehdit Altındaki Doğal ve Kültürel Varlıklarının Korunması” çalıştayında sözlü görüşme yapılmıştır.

Anonim 2. (2019). Akseki Belediyesi, *Batı Toroslar Alternatif Turizm Potansiyeli Raporu*, s.32.

Aksoy, A. (2018). Çukurköy'de doğup büyümüş, hâlen orada yaşamakta, Rençper, Sözlü görüşme yapılmıştır, (2 Mart 1955 doğumlu).

Batu, A., Akbulut, M., Kırmacı, B., Elyıldırım, F. (2007). “Üzüm Pekmezi Üretiminde Yapılan Taklit ve Tağşişler ve Belirleme Yöntemleri”, *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 2, s.17-24.

Enhoş, M. (1974). *Akseki ve Aksekililer*, Hüsniyat Matbaası, s.521, İstanbul.

Manav, K. (2018). *Geleneksel Bir Mesken Tipinin Turizmde Çekicilik Potansiyelinin Araştırılması: Düğmeli Evler Örneği (Akseki Dağlık Çevresi/ Antalya)*, Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Coğrafya Anabilim Dalı.

Yılmaz, M., Doğanay, O. (2012). *Akseki, İbradı ve Gündoğmuş (Antalya) Çevresi Arkeolojik Çalışmaları*, Söğüt, B. (Ed.), Stratonikeia'dan Lagina'ya Ahmet Adil Tırpan Armağanı İçinde (701-717), Ege Yayınları, s.717, İstanbul.

Yılmaz, H. (2018). Çukurköy'de doğup büyümüş emekli edebiyat öğretmeni. Sözlü görüşme yapıldı ve notlarından faydalandı (1 Temmuz 1954 doğumlu).

İnternet Kaynakları

Taşçı, M. (2015). Yöresel *Mimari Yapılar: Düğmeli Evler*, <https://www.projem.com.tr/haber/242/yoresel-mimari-yapilar-dugmeli-evler>, Erişim tarihi: 11.07.2019.

Anonim 1. (2019). *Üzüm ve Pekmezin Tarihsel Yolculuğu*, <https://www.turktoyu.com/yuzyillarin-enerji-kaynagi-pekmez>, Erişim tarihi: 11.07.2019.

Görsel Kaynaklar

Görsel 1. Akkaya, A. K., Fotoğraf Arşivi, 2019.

Görsel 2. Akkaya, A. K., Fotoğraf Arşivi, 2019.

Görsel 3. Akkaya, A. K., Fotoğraf Arşivi, 2019.

Görsel 4. Akkaya, A. K., Fotoğraf Arşivi, 2019.

Görsel 5. Akkaya, A. K., Fotoğraf Arşivi, 2019.

- Görsel 6. Akkaya, A. K., Fotoğraf Arşivi, 2019.
- Görsel 7. Akkaya, A. K., Fotoğraf Arşivi, 2019.
- Görsel 8. Akkaya, A. K., Fotoğraf Arşivi, 2019.
- Görsel 9. Akkaya, A. K., Fotoğraf Arşivi, 2019.
- Görsel 10. Akkaya, A. K., Fotoğraf Arşivi, 2019.
- Görsel 11. Akkaya, A. K., Fotoğraf Arşivi, 2019.
- Görsel 12. Akkaya, A. K., Fotoğraf Arşivi, 2019.
- Görsel 13. Akkaya, A. K., Fotoğraf Arşivi, 2019.
- Görsel 14. Akkaya, A. K., Fotoğraf Arşivi, 2019.
- Görsel 15. Akkaya, A. K., Fotoğraf Arşivi, 2019.
- Görsel 16. Akkaya, A. K., Fotoğraf Arşivi, 2019.
- Görsel 17. Akkaya, A. K., Fotoğraf Arşivi, 2019.