

SİLİVRİ YOĞURTHANELERİ

Bu ay Gözden Kaçanlar'da İstanbul'un çeperinde bulunan Silivri'ye uzandık. Süpermarket yoğurtlarından çok önce şehir sokaklarında bir "yoğurtçu"nun dolaşıp Silivri yoğurdu sattığını çoğumuz hatırlamaz. Zaten yoğurtçu da Silivri yoğurdu da tarih oldu. Kaçıp giden bu değerlerin bir mimari boyutu olan üretim yerlerinin peşine düşen Beril Sarısakal bizim için Silivri'nin yoğurthanelerini yazdı. MEF Üniversitesi Sanat, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Araştırma Görevlisi Mimar Beril Sarısakal'a çok teşekkür ediyoruz.

istanbul@arkeologlarderregist.org



Şekil 1
İstanbul
Yeniköy'de
seyyar
yoğurtçu.

Atatürk Kitaplığı
Fotograf Arşivi.

BERİL SARISAKAL

"Matlubü'l-mikdar susuz sütü kalaylı temiz tencerede bir taşım kaynatıp indireler. Badehü işbu sütü bir çömleğe veyahut kâselere taksim edip harâretini yoklayalar. Tamam parmak dayanma mertebesine geldikde çömleğe bir iki kaşık eski yoğurt veyahut her bir kâseye birer kaşık yoğurt koyup kaşığın sapı ile karıştırırsın. Altına bir mikdar saman veyahut diğer bir şey ve üzerine yine kalınca bir örtü ile beş on saat terk olundukda pek nefis ve kati yoğurt olur."

1844 yılında Mehmed Kâmil tarafından yayımlanan ilk Türkçe yemek kitabındaki bu tarif, yoğurdun pek tartışmalı kökenine ışık tutmasa da paylaşılamayan bu yiyeceğin Türk yemek dünyasındaki önemini kanıtlar niteliktedir. 20. yüzyıla gelindiğinde ise Silivri markasıyla ünlenen yoğurt, sofralarda yerini almadan önce büyük yarışlarda başrol oynar hale gelir: Mahsulüne güvenen ustalar yoğurt kaplarını Boyacı Bayırı'ndan aşağı yuvarlarlar; dökülmeden, bozulmadan aşağı inen yoğurt, yarışın kazananı olur. Böylece aradan geçen

yüz yılda süt, saray mutfağının kaynayan kazanlarından halkın arasına "Silivri'm Kaymak!" diye çağırın yoğurt satıcılarının karavanalarına geçiş yapar.

SİLİVRİ VE YOĞURDU

Doğal bir liman oluşu nedeniyle tarih boyunca önemini koruyan Silivri bölgesi, Osmanlı İmparatorluğu döneminde de gerek önemli ticaret yolları üzerinde bulunması, gerekse İstanbul'a olan görece yakınlığı sebebiyle bir uğrak yeri haline gelmiştir. Bunun yanı sıra verimli toprakları sayesinde tarıma elverişli olan Silivri, sarayın zahiresinin karşılandığı bölge olarak da kayıtlara geçmektedir.

Silivri'de tarım ve hayvancılığa bağlı olarak yapılan süt ve süt ürünleri imalatının bir ayağı da yoğurt üretimi olmuş, Silivri yoğurdu ülke çapında tanınır hale gelmiştir. 1940 tarihli *Silivri Yoğurtçuluğu* adlı çalışmasında Zeki Öztanrısever, Silivri'de 19. yüzyılın sonlarında üretilmeye başlanan yoğurdun geçen birkaç on yılın ardından üreticilerinin bir kısmını Türkiye ile Yunanistan arasında gerçekleşen mübadele sonucu kaybettiğini, ancak Drama, Nasıç, Selanik, Serez gibi bölgelerden kasabaya gelenlerin ve kasaba yerlilerinin bu sanatı öğrenmesi ile yoğurt üretiminin sürekliliğini koruduğunu belirtmektedir.

Osman Ferid Uyguç'un yayımladığı *Yoğurtçuluk* kitabında "Sütü bol



Şekil 2
Küçük Hasfırın
Sokak'taki
Silivri
yoğurthaneleri.

Silivri Belediyesi
Kentsel Tasarım
Müdürlüğü Arşivi.

olan yerlerimizin meşhur yoğurtları vardır... Bu yerlerden en meşhurları Silivri ve civarıyla Bandırma vesaire yerlerdir. Marmara'nın şimal sahilinde çıkan Silivri namını taşıyan köyün yoğurdu ilkbaharda çıkar, pek nefis ve lezizdir" şeklinde tanımladığı Silivri yoğurdu, I. Dünya Savaşı sonrasında Marmara'da bulunan İngiliz Deniz İstihbaratı kayıtlarında dahi göze çarpmaktadır. 1920 yılı istihbarat raporunda ilçe hakkında "Silivri günlük olarak İstanbul'a vapurlar aracılığıyla peynir, tütün, bakliyat ve (mart ve temmuz ayları arasında) yoğurt ihracatı yapmaktadır" ibaresi, kentin İstanbul'u besleyen üretim merkezlerinden biri olduğunu ve yoğurdun, ticareti yapılan mallardan biri haline geldiğini doğrulamaktadır. Kayıtlarda geçen zaman belirteci ise hammadde mevcudiyetiyle ilişkilendirilmektedir. Zira, baharla beraber elde edilen süt miktarının artması ve artan hava sıcaklıkları sayesinde yoğurt imalat masraflarının düşmesi nedeniyle 20. yüzyıl başındaki yoğurt üretiminin mart-ağustos ayları arasında gerçekleştirildiği bilinmektedir. Bunun yanı sıra üretiminde koyun sütü kullanılması ve sütün üretim aşamasında birden fazla kez kaynatılması, Silivri yoğurdunu diğer mahsullerden ayırtmaktadır. Bu bağlamda Silivri yoğurdunun özellikle Marmara havzasında ünlenmesinin nedeni, hammadde ve yapılış aşamasındaki farklılığın yanı sıra İstanbul'a olan görece yakınlığı olarak görülebilir.

Şekil 1'de bir örneği görülen 20. yüzyıl başlarına ait İstanbul kartpostallarındaki seyyar yoğurtçuların taşıdıkları ürünün, Silivri'nin bu hu-



Şekil 3
1918 tarihli
Erkân-ı Harbiye-i
Umumiye
tarafından
hazırlanan,
Silivri ve
civarını gösteren
harita üzerinde
görülen Silivri
merkezi. (Sarı
ile işaretli alan
yoğurthanelerin
konumunu
göstermektedir.)

SALT Araştırma,
Harita Arşivi.

sustaki ünü ve taşınmakta olan yoğurt kaplarının biçimlerinin Silivri'ye özgü kaplarla uyum göstermesi nedeniyle Silivri yoğurdu olduğu düşünülebilir. Zira Uyguç'un "Her yerin kendine mahsus nefis yoğurtları olduğu gibi her yoğurdun da kendine mahsus kabı vardır. Silivri yoğurdu 30 ila 35 santimetre eninde ve 6 ila 7 santimetre boyunda tenekelerde [...] yapılır" şeklinde tanımladığı yoğurt kaplarını Cemal Kozanoğlu *Her Yönüyle Silivri* adlı eserinde "karavana" olarak adlandırmakta ve bu kapların kullanılmasını "yoğurdu toprak çömlekler içinde İstanbul'a göndermenin çok zor olması" ile ilişkilendirmektedir.

SİLİVRİ YOĞURTHANELERİ

Ekrem Rüştü Üresin'in 1935 tarihli *Silivri Yoğurdunun Yapılışı ve Terkibi Hakkında Araştırmalar* adlı kitabında ve Öztanrısever'in araştırmaların-

da Silivri yoğurdunun Silivri dışında Çatalca, Mimar Sinan ve Çorlu çevrelerindeki yoğurthanelerde de üretildiği; 20. yüzyılın ikinci çeyreğinde, bahsi geçen bölgelerde 12 ila 17 yoğurthane bulunduğu belirtilmektedir. Bu araştırma ise salt Silivri Piri Mehmet Paşa Mahallesi'nde bulunan ve İstanbul 1 Numaralı Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kurulu tarafından yoğurthane binaları olarak tescillenmiş yapılara odaklanmaktadır.

Tarihsel Bağlam

Silivri merkezinde bulunan yoğurthanelerin hangi yıl inşa edildiği bilinmemekle beraber Üresin, "Silivri kasabasının 40-50 yıldan beri yoğurtları ile tanınmış" olduğunu belirtmekte, Kozanoğlu ise 1930'lu yıllara kadar Silivri'de yoğurthane olarak kullanılmak amacıyla inşa edilmiş yerler olmadığını, ancak 1870'li yıllardan bu tarihe kadar yoğurdun ambar benzeri yapılarda imal edildiğini yazmaktadır.

Başbakanlık Osmanlı Arşivleri'nde bulunan Silivri ve yoğurtçuluğa dair belgeler ise 1317-1323 (1899-1905) tarihleri aralığına denk gelmekte olduğundan, Silivri bölgesi özelinde 20. yüzyılın ilk yılları itibarıyla yoğurt imalatının gerçekleşiyor olduğu sonucu çıkarılmaktadır.

Şekil 2'de görülen 1970-1980 yıllarına ait fotoğrafın yoğurthanelere dair en

Şekil 4
Yoğurthanelerin
karavana
ocakları.

Üresin, 1935.



Şekil 5
Yoğurthaneler,
1996.

İstanbul 1 Numaralı
Kültür Varlıklarını
Koruma Bölge Kurulu
Arşivi.

eski görsel kaynak olduğu düşünül-
mektedir. Küçük Hasfırın Sokak'ın
güney ucundan kuzeyine doğru ba-
kan ve yoğurthane binalarının giriş
cephelerini gösteren bu fotoğrafta
binaların hasarsız bir şekilde ayakta
olduğu görülmekle beraber, tüm kapı
ve pencerelerin kapalı olması nede-
niyle imal sürecinin devamlılığına
dair kesin veri elde edilememekte-
dir.

Konum

25 Rebiyülahir 1323 (29 Haziran 1905)
tarihli, Silivri'den İstanbul'a yapılan
yoğurt nakliyatı hakkında Şura-yı
Devlet Mülkiye Dairesi tarafından
alınan "Tezkire-i mezkure meâlinde
Silivri kasabasındaki yoğurt tücca-
rı reis ve tairesine itimadları olan
kayıklar marifetiyle yoğurtları
Dersaadet'e nakl etmekte oldukları
halde bunun nöbet usulüne muğaye-
retinden bahs ile mezkur yoğurtların
Silivri İskelesi'nde mevcut kayıkla-

ra tahminen ve nöbet usulüne tev-
fikân nakl ettirilmesi [...] dermiyan
kılınmıştır" kararından, Silivri'den
İstanbul'a yapılan yoğurt ihracatı-
nın kayıklar aracılığıyla –yani deniz
yoluyla– yapıldığı ve bu nakliyatın
başlangıç noktasının Silivri İskelesi
olduğu bilgisi edinilmektedir. Erkân-ı
Harbiye-i Umumiye tarafından 1334
(1918) yılında hazırlanmış Silivri, Se-
limpaşa ve çevresini gösteren harita
(Şekil 3) incelendiğinde ise Silivri
merkezinin batı kıyısında görülen
çapa işareti ve denize doğru uzayan
kütlenin, Mülkiye Dairesi tarafından
onanan kararda adı geçen Silivri İske-
lesi olduğu görülmektedir. Bunun
yanı sıra harita, güncel Silivri harita-
sı ile karşılaştırılarak, haritanın ha-
zırlandığı tarihlerde faal olduğu dü-
şünülen yoğurthanelerin konumları
tespit edilebilmektedir. Karayoluyla
yapılan taşımacılıkta yoğurdun üst
tabakasının sarsıntıdan zarar görebile-
ceği düşünüldüğünde, imalathane
ve iskele arasındaki yolu kısaltmak

amacıyla yoğurthane yapılarının op-
timize edilmiş yerlerde konumlandırı-
ldıkları görülmektedir.

MEKÂNSAL VE YAPISAL ÖZELLİKLER

Üresin, yoğurdun yapılışını ele aldığı
1935 tarihli çalışmasında yoğurtha-
nelerin mekânsal bölümlenmelerine
de değinmektedir. Yoğurthanelerin
kazan ocakları kısmı ve karavana
ocakları kısmı (Şekil 4) olmak üzere
iki ana bölümden meydana geldiğini
belirten Üresin, bazı yoğurthanele-
rin tekil mekânlardan oluştuğunu
ve bu iki bölümün bir arada işlediği
bilgisini de eklemektedir. İki bölüm-
lü olan yoğurthanelerde taş ve tuğ-
ladan yapılmış olan kazan ocakları,
50 santimetre kadar yükselmektedir.
Sütün ikinci bir kez pişirildiği karava-
na ocakları ise benzer bir şekilde taş
ve tuğladan yapıma, yaklaşık 50 san-
timetre yüksekliğindeki tezgâhlardan
oluşmaktadır. Duvar kenarında bu-
lunduğu zaman tek taraflı, orta bö-
lümde konumlandığında çift taraf-
lı olarak kullanılan ocakların üzerle-
rine karavanalar yerleştirilmektedir.
Bazı yoğurthanelerde ise depo işlevi
gören üçüncü bir mekânın da yer al-
dığı dile getirilmektedir.

Aynı çalışmasında Üresin, yoğurt-
hane yapılarını "[...] dört duvardan
ibaret, üstleri kapalı bir yer olup
yükseklikleri, çatı ile beraber 5-8
metre kadar" olan, boyutları ise ka-
pasitesine göre değişen yapılar ola-
rak tanımlanmaktadır. Bu bağlamda
Şekil 2'deki fotoğraf yoğurthane bi-
nalarının özgün hallerine dair bilgi
vermektedir: Kârgir yapılı ve kırma
çatılı binalar kiremit çatı örtüsüyle



Şekil 6
Aziz Dimitrios
Kilisesi
(Ortaköy Tarihi
Camii) arka
cephesi.

Fotoğraf:
Beril Sansakal.

Şekil 7
Çantığa Rum
Kilisesi (sağda).

Fotoğraf:
Beril Sansakal.





kaplanmıştı; ahşap kapıları ve doğal taş söveli dikdörtgen pencere açıklıkları vardır. Farklı perspektiflerden çekilmiş fotoğraflarda (Şekil 5) ise kuzeyde bulunan yapıların pencere açıklıklarının duvarların yüksek kısımlarında karşılıklı olarak yerleşmiş olduğu görülmektedir. Pencerelemin yüksek ve karşılıklı konumlanmış olması, yoğurdun üretim safhasında elzem olan hava sirkülasyonunu yaratarak yoğurthanelerin özellikle yaz mevsiminde serinlemesini sağlamaktadır. Bunun yanı sıra kapı ve pencere boşluklarındaki yuvarlak kemerli ve tuğlalı söve kullanımları, bölgenin sivil ve anıtsal mimarisine katkıda bulunan Ortaköy Aziz Dimitrios Kilisesi (Şekil 6) ve Çanta Köyü'nde bulunan Çantuğa Rum Kilisesi (Şekil 7) gibi yapılarda da kendini göstermektedir.

Yapıların duvar örgüsü köşelerde kesme taştan oluşurken, ara duvarlar moloz taşla örülmüş ve 1,5 metrede bir çifte tuğla sıraları ardında gizlenmiş ahşap hatıllar tarafından desteklenmektedir. 30-40 santimetre kalınlığında olan bu duvarların sıvasız ve badanasız, zeminin ise kil veya toprak olduğunu belirten Öztanrısever'in açıklamasına ek olarak Üresin, çıplak zeminlerinin yoğurthaneler içinde tozlu bir hava oluşturduğunu, dolayısıyla bu yapıların sıhhi ve verimli üretim açısından sınıfta kaldığını belirtmektedir. Yenileme öncesi fotoğraflar da Öztanrısever ve Üresin'in ifadelerini destekler niteliktedir. Bu görsellerde iç duvarlarda sıva uygulaması izlerine rastlansa da, bu izlerin kümelen-

miş şekilde sadece belirli bölgelerde gözlemlenebiliyor oluşu, sıva uygulamasının yapının imalathane işlevini yitirdikten sonra yapıldığına işaret etmektedir.

Bunlara ek olarak 1960'larda çekildiği düşünülen hava fotoğrafları Piri Mehmet Paşa Mahallesi'nin kuzeyinde yer alan yoğurthane yapılarının üç ve iki adet büyükçe bacaya sahip olduğunu göstermekte, bu veri de bahsi geçen yapıların üretim mahalli olarak kullanıldığını kanıtlamaktadır. Buna karşılık güneydeki yoğurthane yapısının herhangi bir bacaya sahip olmadığını görülmektedir. Bunun nedeni yapının kuzey cephesine bitişik yerleştirilmiş ikinci bir mekânın kazan dairesi işlevini görmesi olarak yorumlanabilir.

Şekil 8 ve ise kuzeyde bulunan yapıların kapı açıklıklarının üst kısımla-

rında kullanılan devşirme malzemeleri göstermektedir. Sütun başlığı ve korniş parçaları gibi bölümlerden alınan bu devşirme malzemelerin estetik kaygılardan dolayı yerleştirilmesinin yanı sıra her iki örnekte de ana girişin iki yanında çıkıntı oluşturan yüzeyler yaratmaları itibariyle, bu yüzeylerin aydınlatma elemanı gibi öğelerin asılarak yerleştirilmesi amacıyla oluşturulmuş olabileceği düşünülmektedir.

Yoğurthanelerin Mekânsal Bölümlenmeleri Üzerine

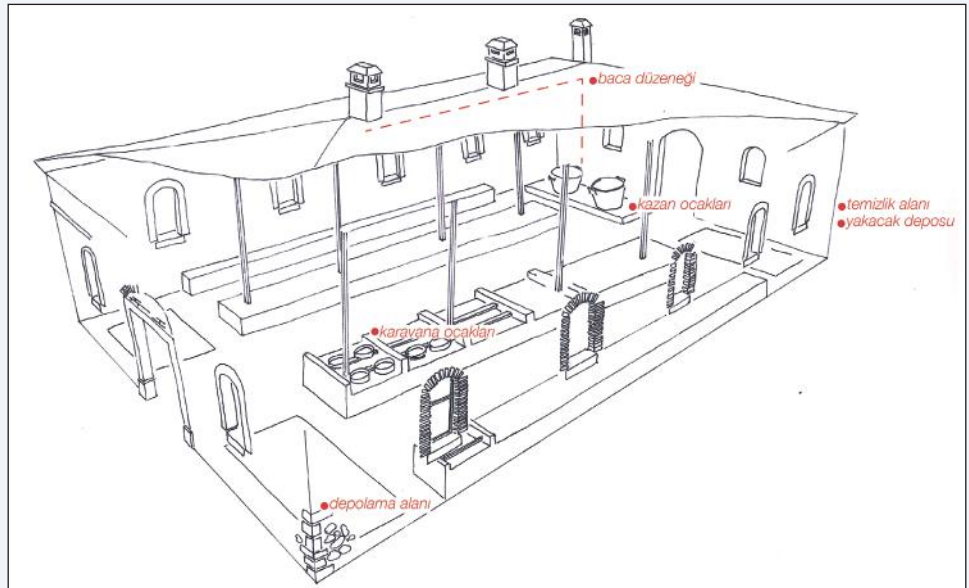
Tüm bu veriler ışığında, yoğurthanelerin kullanımları sırasındaki mekânsal bölümlenmelerine dair öneriler türetilmiştir. Şekil 9'da Küçük Hasfırın Sokak'ın en kuzeyinde bulunan yoğurthane binasının tefrişine dair üretilen temsili çizim görülebilir. Tekil bir mekândan oluşan yoğurthanede, girişe yakın kısımda istif/depolama alanı olduğu düşünülmektedir. Tasarıya göre, imalatı tamamlanan yoğurt karavanaları ana girişe yakın bir bölgede depolanmaktadır. Depo bölgesinin hemen ilerisinde, ortadaki taşıyıcı dikmelerin zeminle birleştiği noktaları kapatacak biçimde karavana ocaklarının tezgâhlarının olduğu düşünülmektedir. Tezgâhlar duvarla bitişik olduklarında tek taraflı, ortada serbest olduklarında ise çift taraflı kullanıma uygun olarak tasarlanmıştır. Yerden 50 santimetre kadar yüksekte bulunan tezgâhlar, boylamasına, yoğurt-

Şekil 8
Yoğurthane yapılarının ön cephelerindeki devşirme malzemeler.

İstanbul 1 Numaralı Kültür Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu Arşivi.

Şekil 9
Yoğurthane yapısının muhtemel tefrişi.

Fotoğraf:
Beril Sarısalak.



Adım Adım Anadolu®

- **4-5 Kasım**
Kızılcahamam - Çamlıdere
Jeoparkı ve Soğuksu Milli Parkı



- **9-12 Kasım**
Divriği-Kemaliye-Sivas

- **10-12 Kasım**
Hatay Lezzet Durakları

- **17-19 Kasım**
Karaelmas Zonguldak,
Çeşm-i Cihan Amasra ve Safranbolu

