

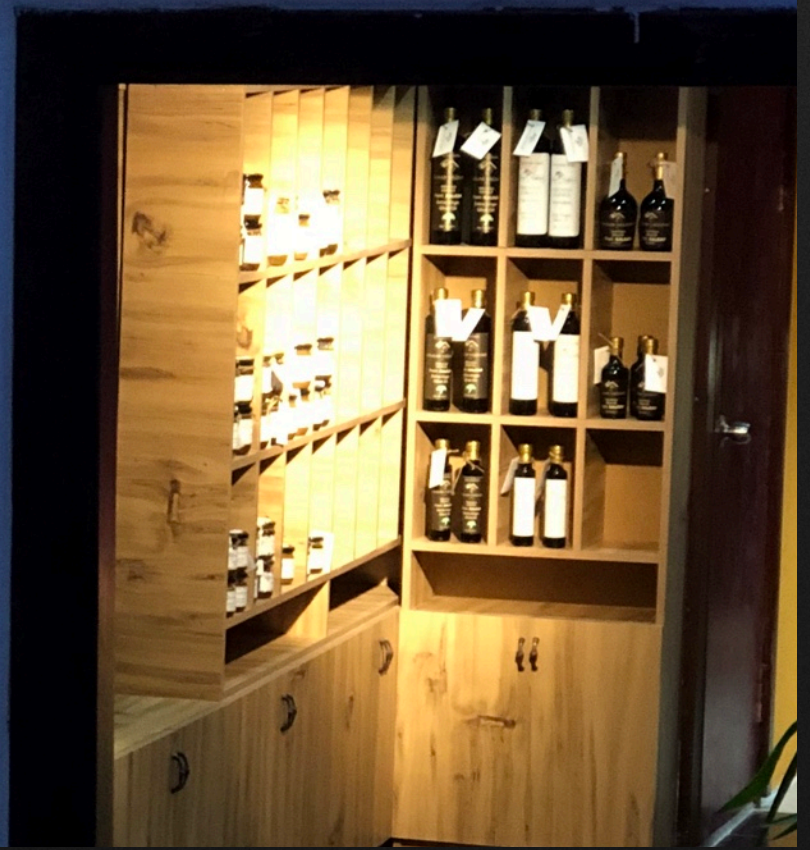
Kalkan Yağhane

DEDEDEN TORUNA ÜÇ KUŞAK YAĞHANECILIK



kalkan yağhane^R

oil house



Dededen Toruna Üç Kuşak Yağhanecilik



Akdenizin bittiği, Egenin başladığı yerde Antalyanın batısında sırtını Toros dağlarına yaslamış yönünü Akdenizin mavi sularına dönmüş Kalkan'ın dik bahçelerinden gelen eşsiz lezzet.

Kalkan'ın dik bahçelerinden gelen eşsiz lezzetlerinden önce, bu eşsiz sahil kasabası hakkında bilgi edinmelisiniz. Ancak o zaman mutfak lezzetlerinin neden bu kadar eşsiz olduğunu anlayabilirsiniz.

Kalkan Antalya'nın batısında Kaş'a bağlı bir mahalledir. Antalya ile Fethiye arasında bulunmaktadır. Yunanistan'ın Meis Adasının tam karşısında yer almaktadır. Akdeniz'in muhteşem tarihi ve doğası ile büyüleyen minik sahil kasabası Kalkan'dan büyülenmeden

dönemeyeceksiniz. Harika bir doğaya sahip olan bu kasaba özellikle İngilizlerin akınına uğramakta hatta büyük bir oranda yerleşik İngiliz nüfusu bile var. Ünlü tarihçi **Herodot** Kalkan'la ilgili '**Dünyada yıldızlara en yakın yer.**' ifadesini kullanmıştır. Aynı zamanda birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış bu kasaba. Meis adasından gelen tüccarlar tarafından kurulduğu söylenmektedir Kalkan'ın. Pembe beyaz begonvillerle kaplı sokakları, bahçe içinde cumbalı evleri, birbirinden şirin restoranları, zeytin ağaçları ile çevrili plajları olan bir güzelliğe sahip.



Antalyanın en uç noktası olan bu kasabanın etrafı ormanlarla ve denizlerle çevrilidir. Bulduğu coğrafya gereği yerleşim yerleri ve bahçeleri denize karşı dik yamaçlarda yer almaktadır. Yılın bütün mevsimleri boyunca denizden gelen meltem esintileri ile beslenir

ormanları ve bahçeleri. Bu yüzden olsa gerek ki bu bahçelerde yetişen ürünlerle yapılan yemeklerin tadı damaklarda kalır hep. Tropikal Akdeniz iklimine sahip olması nedeniyle bu küçük sahil kasabası ve çevre köylerinde hemen hemen aklınıza gelebilecek bütün ürünler yetiştirilebilmektedir.

Akdeniz deyince Antalya, Antalya deyince de Akdeniz sofrası gelir insanın aklına. Çünkü sadece tarihi değil mutfak lezzetleri de iz bırakır insanda. İşte tadı damaklarda ismi ise hafızalarda yer edinmiş Akdeniz sofrasının vazgeçilmezidir zeytin ve zeytinyağı. İşte o sofraya o yemekler kabul etmez başka bir yağ. Ondandır ki o yemekleri lezzetli kılan bu toprakların zeytinyağıdır.

Hem var olduğu coğrafya hem de sahip olduğun iklim sayesinde, ağaçların ilki olarak bilinen zeytin ağacında bu küçük sahil kasabasında da yetişebilmektedir. Denize karşı dik bahçelerde yetişen bu ağaçlardan elde edilen zeytinyağlarında, zeytin aromasını daha çok hissedersiniz. İşte bunu denizden gelen sert rüzgarlar sayesinde olur.

Zeytin ağacının yetiştiği yerde zeytinyağı da üretilir hayliyle. İşte o zeytinlerin, zeytinyağı olduğu küçük yağ evleri vardır ki yağhane olarak bilinirler. İşte tam da burada başlamaktadır Kalkan Yağhanenin 'Dededen Toruna üç Kuşak Yağhanecilik' serüveni.



Kazım Tosun ve İbrahim Tosun kardeşlerin 1967 yılında Antalya'nın Kaş ilçesine bağlı Çayköy köyünde zeytinyağı sıkılmak için aldıkları taş baskılar ile mesleğe başlamıştır aile resmî olarak. O dönemde imkanların kısıtlı olması sebebiyle civarda başka yağhane yoktur. Bundan dolayı Kazım ve İbrahim kardeşlerin yağhanesi Kumluca- Fethiye arası 205 Km'lik kıyı şeridi boyunca zeytin çiftçilerine hizmet vermiştir. Taş baskı zeytinyağı sıkımı insan gücüne dayalı bir üretim şekli olduğundan, Kazım ve İbrahim Kardeşlerin yağhanesi yılın altı ayı boyunca altı kişi gündüz diğer altı kişi gece olmak üzere toplam

on iki çalışanıyla gece gündüz çalışmaktaydı. Aile ilerleyen yıllarda teknolojinin ilerlemesiyle 1994 yılında İşletmelerine yeni makinalar alarak kontini sisteme geçiş yapmıştır. Bu dönemde İbrahim Tosun'un büyük oğlu Mehmet'in İktisat fakültesini bitirmesi ve askerlik sürecini tamamlamasıyla aile işletmesinde işe başlamıştır. Zamanla Mehmet'in işleri öğrenmesiyle baba İbrahim Tosun yetkilerini Oğlu Mehmet'e devrederek yavaş yavaş emekliye ayrılmıştır. Bu dönemden sonra aile şirketi, Kazım Tosun ve Mehmet Tosun ortaklığı ile devam eder. Ancak 2009 yılında Mehmet Tosun aldığı karar ile aile şirketinde ayrılır. 2012 yılında Mehmet Tosun bugün ki Kalkan Yağhane ürünlerinin üretildiği, Batı Akdeniz Zeytinyağı Fabrikasını Kurmuştur. Tecrübe ve Teknolojiden de yararlanılarak çok kısa süre içerisinde Batı Akdeniz Zeytinyağı Fabrikası civarda bir marka haline gelmeyi başarmıştır. Daha sonra ki süreçte fabrikada üretilen ürünlerin bir marka altında yurtiçi yurtdışı satışını gerçekleştirmek üzere 2019 yılında Kaş / Kalkanda "Kalkan Yağhane" adıyla organik zeytin ve zeytinyağı ürünleri satan butik mağaza açılmıştır.



kesiyoruz bir yanda da kelete kesiyoruz zeytinlerin dibini açıyoruz. Daha sonra Konya'dan işçi getirdi babam ve amcam Hüseyin, tabi daha hızlı çalışırdık işçiler gelince daha çok tarla açardık. Her yıl belli bir araziye zeytinliğe çevirirken sonunda çok büyük bir zeytinlik oldu. Derken tam dört sene sonra o ağaçlar zeytin vermeye başladı. Yani yıl oldu 1947.



Küçük kardeş İbrahim Tosun ailenin zeytinyağı sektörüne başlayışlarını şöyle anlatıyor;

O yıllarda ilkokul birinci sınıfa gidiyorum komşu köyde ki okula. Babam da hayvancılıkla uğraşüyor. Hayvan güttüğü yerlerde de zeytin aşıl原因ları görmüş. Tabi gel zaman git zaman orada zeytin aşıl原因ları gördükçe zeytine merak etmiş. Tabi geçmiş zaman ay olarak aklımda değil ama yıl 1943'dü bu bahsettiğim olay. Neyse işte babamın eline tarayı alıp gidişidir ilk zeytinyağı işine girişimiz. Yaz aylarında doğduğum yayla köyü Yuvacık'a göç ediyoruz, güz ayında da sahile Çayköy'e göçüyoruz. Babam önde biz arkada her sene ellerimizde taralar belli miktar araziye zeytinliğe çeviriyoruz. Arazi dediğimizde pıynar ağaçlarıyla dolu içinde bir iki deli zeytin olan tarla. Pıynar ağaçlarını

Tabi zeytin ağaçları zeytin vermeye başladı. Bu zeytinleri sıkıp zeytinyağı yapacağız. Açtığımız zeytinliğin bir kenarına da bir tane babam bir tanede amcam ev yaptı. Ki o evler hala ayaktadır sağlam bir şekilde. Evlerin ilerisinde su kuyusu vardır işte oraya ocak yakardık tava dediğimiz kazanlar kurulur sıraların içinde sıcak suyla çığnerdik o zeytinleri. Şırada çığnediğimiz zeytinin suyu yağı ne varsa o tavalara akar, aktığı yerde de yağ üzerine çıkardı. Suyun üzerine çıkan yağ dikkatli bir şekilde altında ki karasudan

ayırarak artık o zamanlar küpler var işte onlara doldururduk. Bilenlere şöyle tarif edeyim eski usul pekmez sıkmaya benzerdi bu biraz. Neyse o yağ dolu küpleri yaylaya götürürdük. Orada Gökçe ve Sarı Recep diye iki kişiye verirdik. Onlarda Elmaliya ve Akçaya götürür oralarda başkalarına satardı.

1947 / 48 yılında açtığımız o zeytin bahçelerinin ilk zeytinlerini bu anlattığım şekilde zeytinyağı yaptık. Her geçen yıl bahçede ki ağaçların verdiği zeytin miktarı arttı tabi. Zamanla başa çıkamadık o zeytinlerle, işçi tutmaya başladık. Zeytinler toplanırdı fakat iş sıkmaya gelince işte orada çok zorlanırdık. İş zora bindikçe biz o zorluğa çözüm üretirdik. Bir ağaç kütüğü bulduk, ortasından uzun bir demir sopa geçirdik. Zeytinleride torbaların içine azar azar koyardık. O kütüğü başlardık torbaların üzerinde gezdirmeye. Yoksa diğer türlü ayakla çiğnemeyle başa çıkmazdı o kadar zeytin, çıkamadık da zaten. Eğer ki yanlış hatırlamıyorsam uzun süre böyle zeytin topladık işte topladıklarımızı bu anlattığım gibi sıktık.

1953 yılına gelince artık tahta şıralar yerine taşları kullanmaya başladık.

Büyük ağır taşlar var işte ortasından döner. Bir eşek birde katır vardı o zamanlar. O hayvan gücüyle o taşları döndürürdük. Eşek yorulunca katırı bağlardık, katır yorulunca da tekrar eşiği bağlardık. O zamanlar sen bırak makinayı elektrik bile yok. Yoksulluk var bolca. 1960'lı yılların başlarında ben bolca kalkana geliyorum gidiyorum. Kimi zaman atla kimi zaman yürüyerek giderdim kalkana. Kalkanda da Erol diye birisinde vardı yağhane. Onun düzeni yani zeytinyağı sıkma düzeni bizimkinden iyiydi. Bende derdim abim Kazım'a bize de böyle bir düzen lazım diye. Sonra iki defa Aydına gittim kıl torba yaptırmak için.



1960 yılına doğru burğu taşlara teşebbüs ettik o zamanlar. Emin çavuş ve Amcam gittiler o taş burgularını aldılar geldiler. O taş burgular o zamanların parasıyla beş bin lira. Dünya kadar para nerdeyse o yıllar için o para. Biz o beş bin lirayı

bulamadık tabi. Önden bin lira verildi o taş burgular alındı. Geri kalan dört bin lira da daha sonra peyder pey ödendi. Ama o burguyla çok çalışmadık.

1962 yılıydı eğer yanlış hatırlamıyorsam. Aşağıya Ova köyüne Hilmi Bey bir cır cır fabrikası açtı. Orada bir press makinası varmış zeytinyağı için, bende oraya gelip gidiyorum devamlı tabi. Orda çalışan bir Kenan diye birisi vardı annemin uzaktan akrabası. Dedi ki Kenan; Hilmi Bey bu press makinasını satacak buna bir on ya da on beş bin lira para lazım. Bende Kenan etme sen bilirsin bu makinayı bize satsın, sen yardım et bize ben de senin her yıl zeytinyağı ihtiyacını karşılayayım. Tabi şimdi o press takımı için istenen para büyük. Lakin sağ olsunlar Kalkanda ki bütün dostlar bunun için bize çok yardım ettiler. Öyleydi böyleydi derken Hilmi Bey'e on beş bin lira ödedik. O yıllarda Çayköyde sebze yetiştiriyorlar. Biz motorların heybesine dolduruyoruz erzakı yanımıza da alıyoruz beş altı kadar adam ellerde balyoz, çapa, kürek vs. Şimdi presin üzerinde ki koç var üç ton, geri kalanıyla bütün vaziyette toplam dokuz ton ağırlık. Bütün bu press takımın ayakları toprağa gömülüp üzerine beton dökülmüş. Neyse efendim biz günlerce çalıştık söktük o

press takımını zar zor bir tane de traktör bulduk falan derken götürdük Çayköye. Şimdi biz yapıyoruz ediyoruz, çevre köylerde falan bir iki tane daha böyle kurulan yağhane var kimisi burgu kimisi eski taş. Tabi bir süre yaptılar ettiler bu işi daha sonraları zamanla kapattılar. Elzem işti bu yağhanecilik zordu yani.



Biz böyle bu sistemle uzun yıllar çalıştık. Fethiye Esenköy işte o zamanlar Dont derlerdi oraya işte oradan tutunda Kumlucaya kadar her yerden gelen olurdu bizim yağhaneye. İki takım halinde çalışırdık. Bir takım gündüz bir takım da gece çalışır hiç durmadan gece

gündüz çalışırdık. Her takımda da altı kişi olurdu ama bazen takım sayısı olurdu üç. Birde bunlara dışarda duran diğerleri eklenince yağhanede çalışan kırk kişiyi geçerdiler bazen. Ekimde başlar Nisan ayına kadar sürerdi de zaten bu iş. O zamanlar ekmek yapan fırınlar yok tabi. Bizim ailenin kadınları hiç durmadan ekmek yapar yemek pişirirdi. Sabah, öğle, akşam yemeği veriliyor bir de gece on iki de yemek verilirdi gece vardiyasında çalışanlar için. Biz her hafta varillere doldurup iki kamyon yağ çıkarırdık fabrikadan. İşçiler öğle yemeğine gittiğinde biz kalırdık işçiler öğle molasındayken yükler bitirirdik. İşin akışını aksatmazdık yani. Çünkü günlük yağhanenin kapısında yirmiden fazla traktör ağzına kadar zeytin dolu. Bugün gelen adam sıraya girdiğinde en erken üç gün sonra gidebilirdi yağhaneden evine. Hatta kimi zamanlarda zeytin çürürdü sırada beklerken.



İlerleyen yıllarda Hakkı Gözlüklü 'nün (Hakkı Usta) oğlu başladı bu kontini sisteme. Hakkı Usta çok değerli ve çok iyi bir insandı. Benim hanım rahatsızlandığında Hakkı Ustanın hanımı evini açtı sağ olsun orada kaldı üç dört gün kadar. Çok dostane insanlardı. Zeytini posa haline yani hamur haline getirmek için kırıcı denilen zeytin ezme makinası aldık Hakkı Ustanın ilk. Onu kullandık bir süre.

Hemen Hakkı Ustanın atölyesinin karşısında da Polat vardı karşılıklıydı atölyeleri. Tabi o zamanlar sık sık İzmir'e yağ satmaya gidiyoruz dönüşte de Aydın'da keten zeytin torbaları diğer makine ekipmanları için duruyoruz. Ben sık sık Polat'ın yanına giderdim ona bir şeyler tarif ederdim o da sağ olsun böyle yapalım derdi yapardık demir işleri. İbrahim Polat böyle zeytini yazan, kırıcıdan bir boru ile hamur kazanlarına götüren üç gözlü bir makine verdi bize çok fazla para almadan. Biz onunla biraz çalıştıktan sonra yine bize yetmedi tabi zeytin çok çünkü. Bu arada Polat kontini sistem yapmaya başladı artık. Yanlış bilmiyorsam ki ilk yaptığı makinaları Savrandere 'de bir yere verdi. Ertesi sene ikinci bir kontini sistem makine daha yaptı. İşte o ikinci makinayı da bize sattı.

O da şöyle oldu; 1994 yılında Abim Kazım, ben ve benim iki oğlan Aydına gittik kontini sisteme bakıyoruz inceliyoruz. Abim dedi ki; biz bu makinayı alamayız çünkü ödeyemeyiz bu makinanın parasını çok para. Sanırım İbrahim Polat durumu anlamış olsa gerek ki; siz şöyle bir geri durun bakayım dedi ve Mehmet ile Ramazan'ı aldı şöyle konuştular biraz. Derken biz aldık o kontini sistemi. Nitekim iyi ki de almışız o makinaları çünkü daha sonra yağhane doldu taşı, sıkığımız zeytinyağlarını koyacak yer bulamadık.



İlerleyen yıllarda artık yorulduk tabi. Ben yavaş yavaş çocuklara devretmeye başladım işleri. Çocuklar amcaları ile devam ettirdiler. Bir süre sonra küçük oğlan Ramazan'da çekildi bu zeytinyağı işinden ve Abisi Mehmet, amcası ile devam etti. 2009 yılında da Mehmet ayrıldı şirketten artık. 2012 yılında yeni bir fabrika kurdu Çavdır köyüne Batı

Akdeniz Adıyla. Orada devam ediyor hala zeytinyağı sektörüne.



Dışardan çok merak eder insan bu işe. Ama zordur elzem iştir bu iş. Çok sonraları fark ediyorlar tabi zorluğunu. Hele hele bizim zamanımızda daha bir zordu. Paran olması yeterli değildi sadece, o günlerin şartları zordu. 1943'de başladık bu işe yıl olmuş 2019 siz hesap edin kaç senemiz geçmiş bu sektörde. Çocukluğumuz, gençliğimiz, ömrümüz geçti bu zeytinin, zeytinyağın, kirin pasın içinde. Şimdilerde bakıyorum her şey çok kolay, bizim zamanımız da kırk küsur işçiyle yaptığımızı şimdi iki üç işçiyle yapıyorlar, basıyorlar düğmeye bir traktör zeytinyağı yarım saat demeden zeytinyağı olarak hazır.

İşte biz peşinen böyle başladık bu zeytinyağı üretimine. İlk zeytinyağını

1947 yılında bu anlattığım şekilde sığıttık. Lakin bana göre bizim bu zeytinyağı işine başlayışımız 1943 yılında babamın eline tarayı alıp dağa gitmesiyle başlamıştır.

Kazım Tosun ve İbrahim Tosun ile başlayan yağhanecilik mesleği halen Kalkan'dan 10 km uzaklıkta yer alan Çavdır köyünde Batı Akdeniz Zeytinyağı Fabrikasında devam ediyor. Burada üretilen Zeytinyağı Kalkan Yağhane'nin Delice Zeytin Bahçelerinden elde ediliyor.



Kalkan'dan 10 Km dışarıda yer alan Çayköy köyünde hepsi Delice olan, büyük bir zeytin bahçeleri vardır. Bu bahçelerde ki zeytin ağaçları doğal olarak yetişir ve bu bahçelere zirai müdahalelerde bulunulmaz. Ağaçlar deniz havası, yağmur sularının bereketi ile yetişir. Zeytin hasat zamanı geldiğinde, doğa ana bahçelerde ki zeytin

ağaçlarına neyi bahsetmişse o hasat edilir.

Ağaçlardan büyük bir özen ve zahmetle plastik kasalara toplanan zeytinler 'oleik asit' oranının yükselmemesi için gün sonunda zeytinyağı fabrikaya gönderilir. Burada toplanan zeytinler kalitesine göre sınıflandırılır. Sınıflandırılan zeytinler fabrikada hijyen ve gıda standartlarına uygun bir şekilde zeytinyağı olmak üzere işleme alınır. Sıkılan zeytinyağlarımızın içerisinde bulunan 'oleik asit' seviyesi ölçülerek tekrar sınıflandırılır. Bu aşamadan sonra kalitesine göre sınıflandırılan zeytinyağlar oksijenle teması kesilmek üzere zeytinyağı tanklarına gönderilir. Hasat zamanı bittiğinde tanklarda yer alan zeytinyağlar cam şişelere ambalajlanmak üzere işleme alınır. Ambalajlama işlemi biten zeytinyağların son durağı Kalkan Yağhane Raflarıdır.

