



Araştırma Makalesi / Research Article

SAFRANBOLU KIRANKÖY'DE GAYRİMÜSLİMLERE AİT İŞLİKLER (ŞARAPBANA)

Durmuş GÜR^{1*}
Esra OĞUZKAĞAN ÖZKAN²

Öz

Roma ve Bizans döneminde değerli tarım ürünlerinin yetiştirildiği Paphlagonia'nın güneyindeki bölgede, ekonominin temelleri ticaret ve tarıma dayalıdır. Osmanlı Dönemi ile birlikte önemli yapılar inşa edilen Safranbolu, ticaret ağı ve önemli ulaşım yolları güzergahında bulunur. Tarihsel süreçte Safranbolu'da yetiştirilen tarım ürünleri arasında safran ve üzüm ön plandadır. Tarımsal ürünlere uygun iklim koşulları, toprak yapısı ve verimli su kaynakları dışında, Safranbolu'daki ticari ağ, yerleşim alanının Karadeniz'e yakınlığı ile Safranbolu'nun ön plana çıkmasına yardımcı olmuştur. Şarap, sirke ve pekmez yapımında kullanılan üzüm çeşitliliği ve zengin bağlarıyla ön plana çıkan Safranbolu'da, çok geniş bir üretim alanı ve yaygın kullanıma sahip üzümlerden 2000 yıldır şarap üretildiği tespit edilmiştir. Roma ve Bizans dönemlerinde bağların içi ve yakınında yer alan şarap işliklerinde üretim gerçekleştirilirken, Osmanlı dönemi ile birlikte bu üretim ve Gayrimüslimlerin evlerinde gerçekleştirilmiştir. 1923-1924 yıllarına kadar Yazıköy ve Kıranköy'deki Gayrimüslimler tarafından evlerinin zemin katındaki şarapbanalarda, üzümlerin suyu sıkılarak şarap ve sirke üretildiği belirlenmiştir. Çalışma kapsamında ise bu şarapbanalardan sadece Kıranköy'de günümüze ulaşmış iyi durumdaki on örnek incelenmiştir. Şarapbanalar; tarihçe, tipoloji, mimari, malzeme ve teknik, üslup, ikonografi ve korunma durumları açısından değerlendirilmiş, elde edilen veriler ise sonuç bölümünde sunulurken bölgenin şarap üretimindeki önemi açıklanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Safranbolu, Gayrimüslim, Sirke, Şarap, Şarapbana.

WINERIES (WINE CELLARS) BELONGING TO NON-MUSLIMS IN KIRANKÖY, SAFRANBOLU

Abstract

In the southern region of Paphlagonia, where valuable agricultural products were cultivated during the Roman and Byzantine periods, the foundations of the economy rested on trade and agriculture. With the Ottoman Era, Safranbolu, where significant structures were erected, was situated on a trade network and along important transportation routes. Throughout its historical process, saffron and grapes were prominent among the agricultural products cultivated in Safranbolu. Beyond the favorable climatic conditions, soil structure, and fertile water resources suitable for agricultural products, the commercial network in Safranbolu, along with the settlement's proximity to the Black Sea, contributed to its prominence. Safranbolu, standing out with its grape diversity and rich vineyards used in the production of wine, vinegar, and molasses, has been identified as a region where wine has been produced from widely used grapes for 2000 years, encompassing a vast production area. While production was carried out in wine workshops located within and near the vineyards during the Roman and Byzantine periods, with the Ottoman era, this production shifted and was undertaken in the homes of Non-Muslims. It has been determined that until the years 1923-1924, Non-Muslims in Yazıköy and Kıranköy produced wine and vinegar by pressing grapes in the wine cellars (şarapbana) on the ground floors of their houses. Within the scope of this study, only ten well-preserved examples of these wine cellars surviving to the present day in Kıranköy have been examined. These wine cellars have been evaluated in terms of their history, typology, architecture, material and technique, style, iconography, and conservation status. The data obtained has been presented in the conclusion section, elucidating the significance of the region in wine production.

Keywords: Safranbolu, Non-Muslim, Vinegar, Wine, Wine Cellars.

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Karabük Üniversitesi Safranbolu ŞYD. MYO. El Sanatları, ORCID: 0000-0002-9945-8825

* **Sorumlu Yazar** (Corresponding Author): durmusgur@gmail.com.

² ORCID: 0000-0002-0636-0475

Başvuru Tarihi (Received): 01.02.2025 **Kabul Tarihi** (Accepted): 18.04.2025

Giriş

Kuzeybatı Karadeniz’de yer alan Safranbolu, Karabük’ün yedi ilçesinden biridir. Safranbolu’nun merkez ilçeye uzaklığı 18 km’dir. Verimli toprak yapısı ve uygun hava koşullarına sahip Safranbolu’da yer alan Araç Çayı ve Soğanlı Çayı gibi zengin su kaynakları çevresinde önemli tarım ürünleri yetiştirilmektedir.

Safranbolu’nun tarihsel süreci gerçekleştirilen arkeolojik çalışmalarla M.Ö. 9. yüzyıl sonu-8. yüzyıl başına kadar uzanmaktadır. Büyük Göztepe Tümülüsü’ndeki veriler bu görüşü desteklemektedir. Safranbolu’da Babasultan Mezarlığı’nda Hellenistik Dönem’e ait yapı kalıntılarını inceleyen bilim insanları, mezarlığın 2400 yıldır gömü alanı olarak kullanıldığını belirtmiştir. Bu alandaki yerleşimin ve mezarlığın Hellenistik Dönem sonrasında küçüldüğü ileri sürülmektedir (Yıldırım, 2022, ss. 75, 83-84). Safranbolu merkezde Geç Roma-Erken Bizans dönemine tarihlendirilen mimari plastik eserler, yerleşim alanının bu dönemde ulaşım güzergahı üzerinde bulunduğunu göstermektedir. Özellikle araştırmacılar tarafından tespit edilen Roma yolu bu görüşü desteklemektedir (Canbulat, 2012, ss. 219-245) (Şekil 1).

Şekil 1: Safranbolu’nun Havadan Görünümü (Mehmet Gökcü Arşivi, 1949)



13.-14. yüzyıldaki dönem kaynakları Safranbolu’da Borglu Kalesi’nin bulunduğunu belirtmektedir (Turan, 1971, s. 477; Yazıcıoğlu ve Al, 1982, s. 35). Çoban Hüsamettin’in, 1213’te bölgede hakimiyeti sağladığı bilinmektedir (Barlas, 2004, s. 61). Şemseddin Candar’ın vefatı üzerine Süleyman Bey, Eflanı’da tımarlı sipahi menzilineyken topladığı adamlarıyla birlikte bir gece Kastamonu’ya hücum edip Çobanoğulları’ndan Mahmud Bey’in sarayını basıp lideri öldürmüştür (Anonim, 1924, s. 23). Şücaeddin Bedreddin, 1309’da Kastamonu’yu ele geçirmiş, Çobanoğulları Beyliği’ne son vererek Candaroğulları Beyliği’ni kurmuştur (Yücel, 1980, s. 57). Safranbolu 1326 yılında Candaroğulları Beyliği’nin kontrolüne girmiş (Yazıcıoğlu ve Al, 1982, s. 13), yaklaşık 64 yıl sonrasında ise bu hakimiyet 1390 yılında Osmanlı Devleti’ne geçmiştir (Tunçözgür, 2012, s. 30). Bazı bilim insanları ise Safranbolu’nun 1461 Osmanlı

topraklarına dahil olduğunu belirtmektedir (Sözen, 1976, s. 8). Bölgeye 1402 yılı itibariyle Türk aileler yerleştirilmiş ve kalıcı bir nüfuz elde edilmiştir (Aygün, 1960, ss. 37-39). 15. yüzyıl ile birlikte Karadeniz kıyısındaki Bizans’ın kentleri de tamamen Türkler’in kontrolüne geçmiştir (de Clavijo, 1993, s. 59).

15.-17. yüzyıl arasında Safranbolu, Bolu Sancağı’na bağlı kazalardan biridir (Yazıcıoğlu, 1998, s. 79). Osmanlı döneminde Safranbolu önemli bir üretim alanı ve yerleşim yeridir (Belke, 1996, s. 368). Safranbolu Ankara, Bartın, Kastamonu ve Zonguldak arasında kavşak konumundadır (Leonhard, 1915, s. 140; Belke, 1996, s. 368). Safranbolu’nun da içinde yer aldığı bölge 1692-1811 arasında voyvodalar tarafından Bolu Sancağı Padişah hassı olarak yönetilmiştir (Booth, 2012, s. 264-266, Harita 1-5). 1826’ya kadar varlığını sürdüren Bolu-Safranbolu Sancağı’na 19 kaza bağlanmış, 19. yüzyılda ise Bolu ve Viranşehir sancakları şeklinde ikiye ayrılmıştır (Tunçözgür, 2012, s. 31). 1842’de Bolu, Kastamonu, Kocaeli ve Viranşehir sancakları birleştirilmiş, bunun üzerine Bolu Müşirliği adında yeni bir eyalet kurularak Bolu merkez yapılmıştır (Tönük, 1945, s. 110). Safranbolu, 1846’da yeniden kurulan Kastamonu Vilayeti’ne bağlı bir sancak haline gelmiştir (Tönük, 1945, s. 110; Tunçözgür, 2012, s. 21). 1869 yılında Safranbolu’da 31 köy, 2.908 Müslüman hanesi, 306 Rum hanesi bulunmaktadır (Ersoy, 2011, s. 130). 19. yüzyıl sonunda 7.500 nüfusa sahip Safranbolu’da bu dönemde 28 cami, Nakşibendi ve Halveti tarikatlarına bağlı 13 tekke ve iki Rum Ortodoks kilisesi bulunur (Doğanalp-Votzi, 2022, s. 321). Bu yapıların dışında Safranbolu’da çok sayıda sivil ve sosyal yapı yer almaktadır.

Çalışma kapsamında nitel ve nicel olmak üzere iki araştırma yöntemi gerçekleştirilmiştir. Araştırmalar neticesinde Safranbolu’ya bağlı Kıranköy’deki Gayrimüslimlere ait evlerin zemin katlarında yer alan on şarapbana/işlik yerinde incelenmiştir. Çalışma kapsamında şarapbana adı tercih edilmiştir.

Gayrimüslimler tarafından kullanılan bu işlikler çeşitli bölgelerde; şarap işliği, şaraphane, şaraplıhane, şıralık, şırhane, şırahane gibi çeşitli isimlerle tanımlanmaktadır (Yeşil, 2020, s. 24-29; Acar-Ata ve Başar, 2022, s. 60, 74, 83-84; Dırık ve Tekinalp, 2022, s. 693; Peker, 2023, ss. 734-736). Sirke, şarap ve pekmez yapımında kullanılan üzümlerin buralarda ezilerek üzüm suyu elde edildiği bilinmektedir (Yeşil, 2020, s. 25). Şarapbanalar; tarihçe, malzeme-teknik, üslup ve ikonografi özellikleri açısından incelenmiş, tipolojileri yapılarak süsleme özellikleri ele alınmış ve çalışmanın sonuç bölümünde yapıların korunmasına yönelik görüş önerileri sunulmuştur. Öncelikle Safranbolu ve çevresindeki bağcılık faaliyeti tarihsel süreçte incelenmiş ardından ise şarapbanalardaki üretim aşamaları ele alınmıştır. İncelenen örnekler katalog halinde numaralandırılarak şarapbanaların adı, sahibi, adresi, tarihçesi, günümüz durumu, tasviri, süsleme özellikleri ve fotoğraflarına yer verilmiştir.

1. Safranbolu’daki Bağcılık Faaliyeti

Şarap tüketimi çok eski tarihlere dayanmaktadır. Şarap, Yunan ve Roma dönemine damgasını vuran geleneksel bir içkidir. Batı toplumlarında özellikle gastronomi ile özdeşleşen şarap birçok meyveden üretilmesine rağmen, çoğunlukla üzümden üretilen şarapların yüzlerce yıldır üretiminin yapıldığı bilinmektedir (Kaya, 2017, s. 17). Roma ve Bizans döneminde bölgedeki üzüm ve şarap üretimi Dionysos şenlikleri ile ilişkilendirilmektedir. Özellikle Soğanlı Vadisi’nde kırsal yerleşim alanlarında tespit edilen şarap işlikleri, steller ve bazı kaya mezarları üzerinde görülen tasvirler ile yazıtlar, bölgedeki bağcılık faaliyetinin yaygın ve etkili olduğunu göstermiştir (Leonhard, 1915, ss. 240, 335-336; Gökoğlu, 1952, ss. 92-94; Belke, 1996, s. 218; Laflı, 2008, ss. 399-410).

Şekil 2: *Safranbolu, Babasultan Mahallesi'nden Tespit Edilen Khamosorion Mezar Alınlığı (2024)*



Özellikle arkeolojik buluntular arasında yer alan khamosorion mezar alınlığı (2.-3. yüzyıl) üzerindeki üzüm salkımları, asma dalları ve bağcılıkla ilgili aletler, ışıklar, pres ağırlık taşları, pithoslar ve daha birçok veri, Safranbolu'daki şarap üretiminin binlerce yıl devam ettiğini göstermektedir. Safranbolu'nun 28 km güneydoğusunda konumlanan Üçbölük Köyü'nde M.S.2.-3. yüzyıla tarihlendirilen kaya mezarları, şarap ışıkları, Erken Bizans döneminde de (5.-6. yüzyıl) kullanılmaya devam etmiştir (Yıldırım ve Gür, 2019, ss. 550-569). Kaya sunağının batı cephesindeki iki Malta haçı, şarap üretiminin dini açıdan kutsallığını vurgulamaktadır. Ayrıca burada Üzümlü Kaya Mezarı ile İncirli Taş Kaya Mezarı'nın ön cephelerindeki bağcılıkla ilgili tasvirler, Safranbolu çevresindeki bağcılık faaliyetlerinin sosyoekonomik açıdan etkisini ve teolojisini göstermektedir (Yıldırım ve Gür, 2019, ss. 550-569) (Şekil 2).

Lafli ve Christof, Güneybatı Paphlagonia'da gerçekleştirdikleri araştırmalarından tespit ettikleri yazıtlarla mezar taşlarındaki üzüm tasvirlerini, bireylerin gündelik işleri ya da meslekleri ile bağlantılı olduğunu belirtmiştir. Cremer, mezar taşlarındaki bağcılıkla ilgili tasvirleri ise çoğunlukla dinsel konular çerçevesinde değerlendirmiştir (Lafli, 2009, s. 59; Lafli ve Christof, 2012, ss. 65-66, 76-77, Abb. 33c, 33e; Cremer, 1992, ss. 41-42; Yıldırım, 2018, ss. 325-344). Safranbolu çevresindeki köylerde tespit edilen Geç Roma-Erken Bizans Dönemi şarap ışıklarından bazıları tahrip olmuş bazıları ise günümüze sağlam ulaşmıştır. Sağlam ışıklarda ezme ve biriktirme havuzları mevcut, ezme bölümlerinde ise çoğunlukla ahşap pres kollarının yerleştirildiği çeşitli derinlik ve genişlikteki dikdörtgen yuvalar dikkat çekmektedir. Üçbölük ve Çavuşlar Köyü çevresindeki ışıklar buna örnektir. Çavuşlar Köyü'ndeki şarap ışıkları ise (Gür ve Yıldırım, 2022, s. 141, Res. 8), ağırlık taşları ve ahşap kol mekanizması yardımıyla üzümlerin ezilerek suyunun çıkartıldığını göstermektedir. Frankel, Dodd, Paton ve Myres tarafından hazırlanan üzüm ezme düzeneği, Safranbolu çevresinde günümüze kadar ulaşmış olan pres ağırlık taşları (litus) ile şarap ışıklarının çalışma düzeni hakkında önemli bilgiler sunmaktadır (Paton ve Myres, 1898, s. 210, fig. 1; Frankel, 1997, ss. 73-84; Dodd, 2019/2020, s. 126).

Bizans'ta üzümün yetiştirilmesi sofralık ürün olmaktan çok şarabın yoğun şekilde tüketimine dayanmaktadır. Şarap Bizans döneminde şükran ayininde (efkaristiya) kullanımı nedeniyle manastırlarda ve kiliselerde üretilmiştir (Yeşil, 2020, s. 26-27; Peker, 2023, ss. 735-736). Bizans döneminde Akdeniz dünyasında içme suyunun sağlık açısından güvenli hale getirilmesi düşüncesiyle şarapla karıştırılarak tüketildiği bundan dolayı da şarapların temel içecek halini aldığı belirlenmiştir (Peker, 2023, ss. 735-736). Safranbolu'da Aziz Stefanos Kilisesi'nin (1872) güneydoğusundaki Rum Erkek Okulu'nun (İskalion Mektebi) (1863) içinde, güney duvardaki şarapbana, manastır yapıları içindeki şarapbanalara yöresel bir örnektir. Karadeniz'deki yerleşim

alanlarındaki şarap üretiminin Geç Bizans Dönemi sonrasına kadar devam ettirildiği bilinmektedir. 13. yüzyıl ile birlikte Bizans’ın gücü zayıflamış, Safranbolu gibi güneydeki yerleşimler Türklerin hakimiyetine geçmiştir. Bu süreçte üzüm üretimi devam etmiş fakat şarap üretimi ve ticareti olumsuz etkilenmiştir (Haldon, 2007, s. 219). Yazıköy’de evlerin alt katlarında yer alan ahşap fiçılarında Gayrimüslimler tarafından uzun yıllar şarap ve sirke üretimi yapıldığı ifade edilmiştir. Osmanlı döneminde kullanıldığı belirlenen pişmiş toprak pithoslarla çeşitli boyutlardaki ahşap fiçılar, Kıranköy ile Yazıköy’ün şarap ve sirke açısından son derece önemli bir yer olduğunu göstermektedir.

Osmanlı dönemine kadar devam eden bu üretimin Safranbolu’da ise Gayrimüslimler tarafından devam ettirilmiştir. Özellikle Yazıköy ve Kıranköy’deki Gayrimüslimlerin evlerinin zemin katlarına inşa ettikleri şarapbanalar/işlikler, Safranbolu’nun şarap üretimindeki önemini ortaya koymaktadır. Kıranköy ve Yazıköy’de birçok evde şarapbana tespit edilmiş, yapılardan birçoğunun sahipleri vefat ettikleri için bazı hane sahiplerine ulaşılammış bundan dolayı da bu evlere girilememiştir. İşliklerden bazılarının ise zamanla tahrip olduğu, değişime uğradığı ya da odunluk olarak kullanılan zemin katlarda odunların altında kaldığı tespit edilmiştir.

1923-1924 yıllarına kadar Gayrimüslimler tarafından şarap ve sirke üretiminde kullanılan bu şarapbanaların mübadele sonrasında atıl hale geldiği, bazılarının ise işlev değişikliği sebebiyle tv ünitesi, bar rafı, dolap v.b. amaçlar doğrultusunda kullanıldığı ya da tamamen yıkıldığı belirlenmiştir. Günümüze ulaşan şarapbanaların 1923-1924 sonrasında şarap imalatında bir daha kullanılmadığı belirtilmektedir. Bu gibi işlev değişikliği sebebiyle şarapbana adının bile unutulduğu Safranbolu’da Gayrimüslimlere ait bu imalathaneler tespit edilen on örnek üzerinden bilim dünyasına tanıtılarak bu konuya dikkat çekmek hedeflenmiş, şarapbanaların tarihi, kültürel ve gastronomik önemi vurgulanmıştır (Şekil 3).

Literatür araştırmaları ve arşiv incelemeleri neticesinde Safranbolu’da Gayrimüslimler’in 16. yüzyıldan itibaren iskan halinde olduklarını göstermektedir. Uzun yıllar Gayrimüslimlerle Türklerin huzur içinde ve bir arada yaşadıkları belirlenen Safranbolu’da, 1924 yılı sonrasında toplumsal, kültürel ve sosyoekonomik açılardan önemli değişimler yaşanmıştır.

Şekil 3: Safranbolu, Kıranköy Paftası, Katalog Kapsamında İncelenen Şarapbanaların Bulunduğu Evler (Karabük Kültür Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu Müdürlüğü Arşivi, 2024)



1924 yılına kadar Gayrimüslimlerin kendi evlerinde bireysel açıdan yaptıkları şarap üretimi dışında Kıranköy’de günümüzde Atatürk Mahallesi, Baysal Sokak üzerinde bulunan otoparkta tarihi bir şarap fabrikasının bulunduğu belirlenmiştir. 1924 yılına kadar şarap üretimi yapılan, bu dönem sonrasında atıl durumda kalan ve 1935 yılında ise Zafer Sineması adıyla yeniden işlev kazandırılmış bir fabrikanın varlığı bölgedeki şarap üretiminin ne kadar önemli olduğunu kanıtlamaktadır (Bölükbaşı-Ertürk ve Arslan, 2019, ss. 1539-1554). Gayrimüslimlerin göç etmesi üzerine günümüze kadar bireysel açıdan devam eden şarap üretiminin Safranbolu’da günümüzde sadece yedi dekarlık bağda şaraplık üzüm üretimi yapılmaktadır. 2016 yılına kadar Yazıköy’de sadece C. Oel tarafından devam eden şaraplık üzüm üretimi, bireyin vefat etmesi üzerine, Yazıköy’de şaraplık üzüm yetiştiriciliği son bulmuştur. Devam eden bireysel uygulamalar varsa da henüz tespit edilememiş ya da sorulara doğru yanıt alınamamıştır.

Safranbolu ve çevresindeki bağcılık faaliyetiyle üzüm yetiştiriciliği ve şarap üretimini anlamak için şarapbanalar hakkında kapsamlı araştırma yapmak gerekmektedir. Günümüzde devletin desteğiyle Safranbolu'nun çeşitli köylerinde üzüm üretimi hala ekonomik bir faaliyet olarak sürmektedir (Türker ve Gür, 2024, ss. 738-739).

Safranbolu'nun köylerinde küçük ölçekli birçok bağ ve bağ evi bulunmaktadır. Bağ evleri ortalama 35-40 yıl öncesine kadar faal olarak kullanılırken günümüzde üzüm üretiminden çok fazla gelir elde edilememesi gerekçesiyle terk edilmiştir. Günümüze ulaşan bağ evlerinden birçoğu yenilenmiş ya da bazıları harabe haldedir. Yazıköy ve Gayza köyleri civarındaki bağ evlerinden bazılarının zamanla restore edildiği ve hala kullanımının devam ettiği belirlenmiştir (Şekil 4).

Şekil 4: Safranbolu, Yazıköy'deki Bağ Evleri (2024)



Çalışma kapsamında yapılan araştırmalarda Safranbolu Yazıköy'de bir (Yorgancıların Evi), Yörökköyü'nde bir (Sipahiler Konağı) olmak üzere iki şirahane tespit edilmiştir. Bu şirahaneler bağlı oldukları hanelerin zemin katlarında ve bağımsız birer mekan şeklinde düzenlenmiş birimlere sahiptir. Bu bölümlerde birer ocak ve ışlık yer almaktadır. Kıranköy'deki yapılarda ise bağımsız bir şirahane tespit edilememiş, incelenen örnekler ise evlerin zemin katlarında yer alan ışliklerden ibarettir.

2. Şarapbanalarda Şarap ve Sirke Üretimi

Safranbolu'da Şarapbanalardaki şarap üretimi şu aşamalara göre gerçekleşmektedir; Bağlardaki üzümler yetiştikten sonra küfe ya da çeşitli kaplar vasıtasıyla toplanarak, Şarapbanaların yakınına yığılmaktadır. Bazen bu üzümler havuzlarda yıkanarak bazen de bağdan toplandığı gibi kullanılmaktadır. Yıkanan üzümler, üzüm havuzlarına atılarak, burada şarap üretimi için çeşitli işlemlerden geçirilmektedir. Gayrimüslimlere ait evlerin altındaki havuzlara doldurulan üzümler (yörede yetişen Çavuş Üzümlü ve Çiftlik Üzümlü) üzerine çıkanların ayakları ya da çeşitli ezme aletlerinin yardımıyla presleme işlemleri başlamaktadır. Basınç uygulanan üzümlerin, suyu altta birikerek, posasının ise üstte kalması beklenmektedir. Alta çöken üzüm suları biriktiğinde, akıtılması için buradan genellikle bir lüle ya da kanal vasıtasıyla haznelere yönlendirilmektedir. Bu haznelere şıra biriktirme haznesi adı verilmektedir. Bu şekilde birkaç defa basınç uygulanarak, şıralar haznelerde biriktirilmektedir. Genellikle ilk aşamada az miktarda şıra elde edilmektedir. Pres aşamasının ilkinden elde edilen bu şıradan yapılan şarap çok değerli sayılmaktadır. İkinci ve sonraki basınç uygulamaları ile Şarapbana havuzundaki

posaya uygulanan baskı aşaması artış göstererek, üzüm suyunun miktarının artması sağlanmaktadır (Diler, 1995, ss. 83-84; Frankel, 1997, s. 74; Karakaya, 2008, s. 35).

Şıra biriktirme haznesi ile ezme havuzu arasında posanın şıraya karışmasını engelleyen elek görevindeki kanala poterum adında bir tıpa uygulanarak şıra biriktirilmektedir. Yeterli miktarda şıra biriktirildikten sonra poterum açılarak şıra haznede toplanmaktadır. Ayakla ezme işleminin dışında vidalı pres uygulamaları da kullanılmaktadır. Özellikle ezme haznesinin içinde dipte kalan posalar, basınçlı ya da vidalı pres kolu vasıtasıyla daha fazla ezilerek son aşamadaki üzüm suyu çıkartılmaktadır. Bu aşamada sondaki posaları bir arada tutmak için bez ya da naylondan torbalara doldurulan üzümler, vidalı presin altında yüksek basınca maruz kalır. Son aşamaya gelindiğinde, teknede biriktirilen şıralar doğal mayalanma için muhafaza edilmektedir. Doğal mayalanma yönteminde ilk aşama 3-9 gün arasındaki süreçte, 15-20 derecede tutulmaktadır. İkinci mayalanma aşaması ise 40 gün sürmektedir ve bu aşamada şıralar 6-12 dereceye sahip bir ortamda saklanmaktadır. Mayalanma süreci iki aşamada yapılarak, şarap üretimi tamamlanmaktadır (Diler, 1995, ss. 83-84; Frankel, 1997, s. 74; Karakaya, 2008, s. 35).

Üretilikten sonra şarapların hafif nem ve düşük sıcaklığa sahip gün ışığından uzak, sessiz bir ortamda muhafaza edilmesi gerekmektedir. Beyaz şarap üretimi için ideal sıcaklık 8-12 derece, kırmızı şaraplar için ise 12-16 derece tavsiye edilmektedir. Belirtilenden daha yüksek bir sıcaklık, şarabın erken yaşlanmasına neden olurken, ani sıcaklık değişimleri ise şarapların yapısını olumsuz etkilemektedir. Şarap mahzenlerinin son derece karanlık olması ve şarabın bulundukları ortamda ışık görmemesi gerekmektedir (Kaya, 2017, ss. 28-29). Bundan dolayı Gayrimüslimlerin evlerinde çoğunlukla bodrum katlarda ya da zemin katlarda mahzen bulunmaktadır. Uzun yıllar şarapların Gayrimüslimler tarafından bu mahzenlerde saklanarak olgunlaştırıldığı bilinmektedir.

3.Katalog

Katalog 1

Şekil 5-6

Adı: Mutlu Çidem Evi (Saffronia 1900 Hotel).

Sahibi: Burcu Naime Tanç ve Mutlu Çidem Ailesi.

Adres: Atatürk Mahallesi Kaya Erdem Caddesi No:18 Safranbolu/Karabük.

Tarihçe: 1923-1924 yıllarına kadar Gayrimüslimler tarafından kullanıldığı bilinen zemin kat üzerine iki katlı tarihi sivil yapının güney cephesindeki giriş kapısı üzerinde kabartma teknikli 1900 tarihi yer almaktadır. 1900 tarihinin yapının inşa ya da onarım kitabesi olduğu belirlenememiştir. Bundan dolayı da şarapbananın 1900 yılına tarihlendirilmesi uygun görülmüştür.

Günümüzdeki Durumu: Yapı günümüzde Saffronia 1900 Hotel adıyla yedi odalı hotel olarak hizmet vermektedir. Şarapbana sağlam, ahşap kapakları günümüze ulaşmamış, lüle ise kısmen kırık ve noksan, diğer kısımlar ise sağlamdır.

Ölçüler: **Uzunluk:** 278 cm, **Genişlik:** 153 cm, **Derinlik:** 112 cm, **Hazne Yükseklik:** 146 cm, **Genişlik:** 142 cm, **Derinlik:** 100 cm, **Kalınlık:** 8 cm.

Tasviri: Saffronia 1900 Hotel, zemin katı taş yığma, birinci ve ikinci katları kagir yapıdır. Yapının zemin katında şarapbana, ocak ve fırın yan yana yer almaktadır (Çiz. 2). Zemin katta, duvar içerisine yerleştirilen şarapbana, solunda yer alan ocak ve fırınlarla birlikte üçlü bir mimari eleman kurgusu oluşturmakta ve mekanı özelleştirmektedir. Dikey derin bir niş içine yerleştirilmiş şarapbana, ezme haznesi ve pres kolunun oturtulduğu dikdörtgen bir yuva/nişe sahiptir. Şarapbana; zeminden, ahşap tavan döşemesinin 20 cm altına kadar uzanmaktadır.

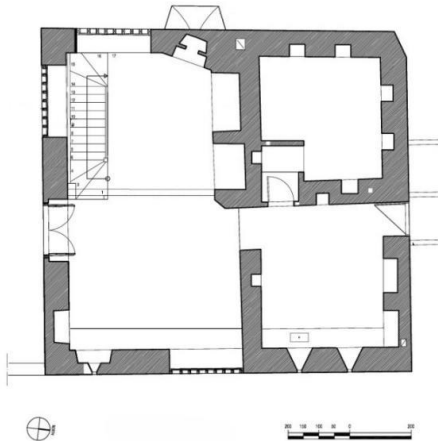
Moloz taş, kesme taş, harç ve ahşap malzemelerden inşa edilmiştir. Duvar içindeki 112 cm derinlikteki nişe yerleştirilen şarapbana, üstte 86 cm, altta 153 cm genişlik ve 132 cm yüksekliğe sahiptir. Üst kısımda köşeli kemer uygulanarak, her iki köşesi 28 cm pahlanmış, kemer ayakları hazneye kadar 104 cm yükseklikte yer almaktadır. Şarapbananın sol iç duvarında, pres koluna ait 38 cm genişliğinde, 48 cm yüksekliğinde ve 28 cm derinliğinde yuva/niş yer almaktadır. Ezme haznesinin ön cephesinde (güney) metal kenetlerle sabitlenmiş, yerel kayrak taşından bir levha bulunur. Bu levha 142 cm genişliğinde ve 100 cm yüksekliğindedir. Levha iki yanda ortalama 5 cm kadar duvar içine harç malzemelerle monte edilmiştir. Levha ortalama 15 cm uzunluğunda ve 2 cm genişliğinde metal kenetler yer almaktadır. Haznenin üzerinde özgün ahşap kapaklara ait in-situ parçalar mevcuttur. Hareketli kapak sistemi günümüze ulaşmamış olmasına rağmen metal menteşeler kuzeydeki ahşap üzerinde özgün halde bulunmaktadır. Haznenin zeminini, yekpare kireç taşından imal edilmiştir. Ön cephede, 8 cm kalınlığa sahip bu zemin taşının üzerinde haznedeki sıvının akmasını sağlayan demir bir lüle bulunur. Haznenin derinliği solda 107 cm, sağda 101 cm ölçülmüştür. Hazneyi oluşturan levhanın altında ise 46 cm yüksekliğinde moloz taş sıraları yer almaktadır.

Süsleme: Ön cephedeki dikdörtgen 8 cm kalınlığındaki (142 cm genişliğinde x 100 cm yüksekliğinde) levhanın yüzeyi; kabartma tekniğinde yapılmış, iki dikdörtgen geometrik süsleme programını yan yana barındırmaktadır. Bu dikdörtgen süslemeler, kısa kenarları yukarıya gelecek biçimde, 1 cm kalınlığında, 46 cm genişliğinde ve 70 cm yüksekliğe sahiptir. Taşın üstten 14 cm altına, solundan 15 cm ilerisine konumlandırılan bu iki dikdörtgen kabartma arası 18 cm ölçülerindedir. Bu geometrik süsleme, alçak kabartma tekniğinde uygulanmıştır. Sol ve sağ yanlardaki taşların kalınlığının (18 cm), ön cephedeki taş kalınlığından (8 cm), daha fazla olması nedeniyle, bu tekniğin hazne uygulamasındaki taşların birleştirilmeden önce ön cephedeki taş ustalıkla tatbik edildiği izlenmektedir.

Şekil 5: Safranbolu, Kıranköy, Saffronia 1900 Hotel, Zemin Kat, Şarapbana, Ocak ve Fırın (2024)



Şekil 6: Safranbolu, Kıranköy, Saffronia 1900 Hotel, Zemin Kat Planı (S. Kalembaşı Arşivi, 2024)



Katalog 2

Şekil 7

Adı: Badaklar Evi.

Sahibi: Bekir Yaşar.

Adres: Safranbolu, Kıranköy, Atatürk Mahallesi, Okul Sokak, No: 3.

Tarihçe: İnşa tarihi kesin olarak bilinmemektedir. Analogik açıdan değerlendirildiğinde 19. yüzyıl sonu - 20. yüzyıl başına tarihlendirilmesi önerilir. Dik yamaca konumlanan ev, araziye uygun ve asimetrik olarak inşa edilmiştir.

Günümüzdeki Durumu: Günümüzde otel ve kafe olarak hizmet veren yapının zemin katında bulunan şarapbana kısmen sağlamdır.

Ölçüler: **Uzunluk:** 264 cm, **Genişlik:** 180 cm, **Derinlik:** 112 cm, **Hazne; Yükseklik:** 114 cm, **Genişlik:** 180 cm, **Derinlik:** 100 cm, **Kalınlık:** 12 cm

Tasviri: Sivil yapı, taş temel üzerine iki katlı kagir olarak inşa edilmiştir. 2022-2024 yılları arasında restorasyon çalışmaları devam etmiştir. Zemin katında şarapbana, ocak nişi ve fırın yan yana olarak taş duvar içerisine yerleştirilmiştir. Bu katın iki mekana ayrıldığı ve 3 basamakla inilen ikinci mekanda ise yapının doğu duvarındaki niş içine yerleştirilen şarapbana, kapının arkasında kalmıştır. Dikey, 112 cm derinliğinde bir nişe yerleştirilen şarapbananın herhangi bir nişe sahip olmadığı izlenmektedir. Şarapbana, üstte 70 cm yükseklikte yarım daire kemere sahiptir. Üst kısım tavanın 30 cm altından başlayarak, 180 cm genişliğe ve 150 cm yüksekliğe sahiptir. Moloz taş, kesme taş, harç ve ahşap malzemelerden inşa edilmiştir. Ezme haznesinin ön cephesinde metal kenetlerle sabitlenmiş, yerel kayrak taşından bir levha bulunur. Bu levha solda, duvar nişinden 25 cm öne çıkmıştır. Levha 180 cm genişliğinde, 100 cm yüksekliğinde, kalınlığı 12 cm ölçülerindedir. Levhanın üzerinde soldan 90 cm ileride metal bir halka yer almaktadır. Levha ortalama 18 cm uzunluğunda ve 2 cm genişliğinde demir kenetlerle sabitlenmiştir. Zemindeki taş 14 cm yüksekliğindedir. Zemin taşının soldan sağa doğru hassas bir eğimle köşesinde, haznedeki sıvının akmasını sağlayan 6 cm çapında demir bir lüle bulunur.

Süsleme: Şarapbananın yüzeyinde kazıma teknikli, 90 cm yüksekliğinde, 135 cm genişliğinde bir eşkenar dörtgen (baklava biçimli) geometrik süsleme programı yer almaktadır.

Şekil 7: Safranbolu, Kıranköy, Erol Güneş Evi, Şarapbana ve Ocak (2024)



Katalog 3

Şekil 8

Adı: Sadık Akıncı Evi (Yorgancıoğlu Konak).

Sahibi: Sadık Akıncı.

Adres: Safranbolu, Kıranköy, Barış Mahallesi Utku Sokak No: 5.

Tarihçe: İnşa tarihi kesin olarak bilinmemektedir. Analogik açıdan değerlendirildiğinde 19. yüzyıl sonu - 20. yüzyıl başına tarihlendirilmesi önerilir. Yanındaki ev ile birlikte 2004 yılından itibaren Akıncı Ailesi tarafından otel olarak kullanılmaktadır. Uzun yıllar yorgancılıkla uğraştıkları için evin Yorgancıoğlu Evi olarak da adlandırıldığı bilinmektedir.

Günümüzdeki Durumu: Günümüzde otel olarak kullanılmaktadır. Şarapbana, restorasyon uygulamaları nedeniyle kısmen değişikliğe uğramıştır.

Ölçüler: **Uzunluk:** 255 cm, **Genişlik:** 110 cm, **Derinlik:** 110 cm, **Hazne; Yükseklik:** 133 cm, **Genişlik:** 110 cm, **Derinlik:** 95 cm, **Kalınlık:** 8 cm

Tasviri: Ev, taş zemin kat üzerine iki katlı kagir yapı olarak inşa edilmiştir. Geleneksel Kıranköy Rum mimari stilini üzerinde barındıran, bitişik nizamlı evlerden biridir. Zemin katında şarapbana ve ocak yan yana konumlandırılmıştır. Bu mekanda fırın yer almamaktadır. Şarapbana günümüzde televizyon ünitesi olarak kullanılmaktadır. Yüksekliği 255 cm olan köşeli kemerin, köşeleri 20 cm pahlanmıştır. Şarapbananın herhangi bir yuva/nişe sahip olmadığı izlenmektedir. Moloz taş ve harç malzemelerden inşa edilmiştir. Ezme haznesinin ön cephesinde, yerel kayrak taşından bir levha bulunmaktadır. Haznenin üstündeki bölüm 110 cm genişliğinde, 122 cm yüksekliğinde ölçülmüştür. Duvar içindeki 110 cm nişe yerleştirilen haznenin levhası 110 cm genişliğinde, 95 cm yüksekliğinde ve 8 cm kalınlığındadır. Haznenin altı, 38 cm yüksekliğinde moloz taş ve harç malzeme ile oluşturulmuştur. Haznenin sol alt köşesinde 6 cm çapında lüle yer almaktadır.

Süsleme: Hazne yüzeyinde herhangi bir süsleme bulunmamaktadır.

Şekil 8: Safranbolu, Kıranköy, Sadık Akıncı Evi (Yorgancıoğlu), Şarapbana ve Ocak (2024)



Katalog 4

Şekil 9

Adı: Sadık Akıncı Evi.

Sahibi: Sadık Akıncı.

Adres: Safranbolu, Kıranköy, Barış Mahallesi, Utku Sokak, No: 8.

Tarihçe: İnşa tarihi kesin olarak bilinmemektedir. Analogik açıdan değerlendirildiğinde 19. yüzyıl sonu - 20. yüzyıl başına tarihlendirilmesi önerilir. Günümüzde otel olarak hizmet veren yapı, 1990’larda yangın geçirmiş ve uzun yıllar atıl şekilde kalmıştır. Sonradan restore edilen ev Yorgancıoğlu ailesinin adıyla üçüncü otel olarak hizmete açılmıştır ve hala da aynı amaca hizmet etmektedir.

Günümüzdeki Durumu: Otel olarak kullanılmaktadır. Şarapbana, restorasyon uygulamaları nedeniyle kısmen değişikliğe uğramıştır.

Ölçüler: **Uzunluk:** 255 cm, **Genişlik:** 145 cm, **Derinlik:** 92 cm, **Hazne; Yükseklik:** 133 cm, **Genişlik:** 145 cm, **Derinlik:** 106 cm, **Kalınlık:** 8 cm

Tasviri: Yapı, taş zemin kat üzerine bir ara kat ve üst kat olmak üzere iki katlı kagir olarak inşa edilmiştir. Zemin katta bir şarapbana, ocak ve fırın yer almaktadır. Şarapbana günümüzde televizyon ünitesi olarak kullanılmaktadır. Yüksekliği 255 cm olan açıklığın sol köşesi 28 cm pahlandırılmıştır. Şarapbananın günümüzde pres kolu için herhangi bir yuva/nişe sahip olmadığı izlenmektedir. Haznenin üstündeki bölüm 145 cm genişliğinde, 122 cm yüksekliğe sahiptir. Moloz taş, kesme taş ve harç malzemelerden inşa edilmiştir. Ezme haznesinin ön cephesinde, yerel kayrak taşından bir levha bulunur. Levhanın sol üstünde 10 cm genişliğinde ve tam ortasında 2 cm çapında yuva izleri bulunmaktadır. Duvar içindeki 92 cm genişliğindeki açıklığa yerleştirilen haznenin levhası 145 cm genişliğinde, 95 cm yüksekliğinde ve 8 cm kalınlığındadır. Levhanın sol alt köşesinden 23 cm ileride 4 cm çapında lüle yer almaktadır. Haznenin alt kısmı, zemine kadar 38 cm yüksekliğe sahiptir, bu kısım moloz taş ve harç malzeme ile yapılmıştır.

Süsleme: Şarapbananın yüzeyinde herhangi bir süsleme bulunmamaktadır.

Şekil 9: Safranbolu, Kıranköy, Sadık Akıncı Evi, Zemin Kat, Şarapbana, Ocak ve Fırın (2024)



Katalog 5

Şekil 10

Adı: Fatma Satıcı Özçetin Evi.

Sahibi: Fatma Satıcı Özçetin.

Adres: Safranbolu, Kıranköy, Barış Mahallesi, Eralp Sokak, No: 12.

Tarihçe: İnşa tarihi kesin olarak bilinmemektedir. Analogik açıdan değerlendirildiğinde 19. yüzyıl sonu - 20. yüzyıl başına tarihlendirilmesi önerilir.

Günümüzdeki Durumu: Ev günümüzde Fatma Satıcı Özçetin ve ailesi tarafından konut olarak kullanılmaktadır. Şarapbana özgün ancak zemin yükseltildiği için lüle kısmı bilinmemektedir.

Ölçüler: **Uzunluk:** 212 cm, **Genişlik:** 124 cm, **Derinlik:** 97 cm, **Hazne; Yükseklik:** 35 cm, **Genişlik:** 124 cm, **Derinlik:** 43 cm, **Kalınlık:** 9 cm

Tasviri: Ev, taş zemin kat üzerine tek katlı kagir yapıdır. Zemin katta bir şarapbana ve ocak nişi yer almaktadır. Şarapbana özgün halde günümüze ulaşmıştır. Dikey, 97 cm derinlikte bir niş içine yerleştirilmiş şarapbana, ezme haznesi ve pres kolunun oturtulduğu karşılıklı kare iki yuva/nişe sahiptir.

Yüksekliği 257 cm olan köşeli kemerin sağ ve sol köşeleri ortalama 50 cm pahlanmıştır. Moloz taş, kesme taş, kerpiç ve harç malzemelerden inşa edilmiştir. Haznenin üstündeki bölüm 97 cm derinliğinde duvar içerisinde 124 cm genişliğinde, 128 cm yüksekliktedir. Sağ ve sol yanlarda 28 cm genişliğinde, 32 cm uzunluğunda, 23 cm derinliğinde karşılıklı simetrik yuva/nişler yer almaktadır. Ezme haznesinin ön cephesinde, metal kenetlerle sabitlenmiş, yerel kayrak taşından bir levha bulunur. Levha, 124 cm genişliğinde, 43 cm yüksekliğinde ve 9 cm kalınlığındadır. Zeminin yükselmesinden dolayı haznenin lülesi altta kalmıştır.

Süsleme: Herhangi bir süsleme bulunmamaktadır.

Şekil 10: Safranbolu, Kıranköy, Fatma Satıcı Özçetin Evi, Şarapbana ve Ocak (2024)



Katalog 6

Şekil 11

Adı: Ahmet Işık Evi (Değirmenci Konak).

Sahibi: Ahmet Işık.

Adres: Safranbolu, Kıranköy, Barış Mahallesi, Cambaz Sokak, No: 27.

Tarihçe:1865 - 1870 yılları arasında inşa edilmiştir. 2003 yılında restore edilmeye başlanan yapı günümüzde Değirmenci Konak adıyla kullanılmaktadır.

Günümüzdeki Durumu: Günümüzde Ahmet Işık tarafından Değirmenci Konak adıyla otel olarak kullanılmaktadır.

Ölçüler: **Uzunluk:** 302 cm, **Genişlik:** 166 cm, **Derinlik:** 94 cm, **Hazne; Yükseklik:** 140 cm, **Genişlik:** 166 cm, **Derinlik:** 110 cm, **Kalınlık:** 10 cm

Tasviri: Ev, taş zemin kat üzerine iki katlı kagir yapı olarak inşa edilmiştir. Zemin katta şarapbana, ocak ve fırın yer almaktadır. Şarapbana günümüzde mini bar olarak kullanılmaktadır. Zeminden 302 cm yüksekliğe sahip şarapbana, 166 cm genişliğindedir. Köşeli kemerin ortalama 57 cm pahlanmış köşe kısımları bulunmaktadır. Moloz taş, kesme taş ve harç malzemelerden inşa edilmiştir. Haznenin üstündeki bölüm 166 cm genişliğinde, 124 cm yüksekliğe sahiptir. Dikey, 94 cm derinlikte duvarın içine yerleştirilmiş şarapbana, ezme haznesi ve pres kolunun oturtulduğu bir yuva/nişe sahiptir. Sol yan duvardaki bu nişte; 42 cm genişliğinde, 53 cm yüksekliğinde ve 23 cm derinliğinde pres kolu yuvası bulunmaktadır. Ezme haznesinin ön cephesinde, metal kenetlerle sabitlenmiş, yerel kayrak taşından bir levha yer almaktadır. Levha, 166 cm genişliğinde, 140 cm yüksekliğinde ve 10 cm kalınlıktadır. Haznenin ön yüzüne, yatay olarak uygulanmış, oval bir kabartma; 1 cm kalınlığında, 54 cm genişlikte ve 32 cm yükseklikte uygulanmıştır. Haznenin zeminindeki taş, 14 cm kadar yüzeyden dışarıya çıkıntı yapmakta, köşeleri ise S kıvrımlı, zemine doğru bombe yaparak ilerlemektedir. Bu çıkmanın bir basamak olarak da kullanıldığı izlenmektedir. Haznenin sol alt köşesinde yer alan 4 cm çapındaki demir lüle, yüzeyden 15 cm dışa taşkındır. Haznenin altı, 38 cm yüksekliğinde moloz taş ve harç malzemeden yapılmıştır.

Süsleme: Ön cephedeki dikdörtgen levhanın yüzeyinde alçak kabartma süsleme tekniğine sahip, oval biçimli geometrik süsleme programı yer almaktadır.

Şekil 11: Safranbolu, Kıranköy, Değirmenci Konak, Şarapbana, Ocak ve Fırın (2024)



Katalog 7

Şekil 12

Adı: Ceyda Hendem Evi (Yadigar Hanım Konak).

Sahibi: Ceyda Hendem.

Adres: Safranbolu, Kıranköy, Atatürk Mahallesi, Cumhuriyet Caddesi, No: 40.

Tarihçe: İnşa tarihi kesin olarak bilinmemektedir. Analogik açıdan değerlendirildiğinde 19. yüzyıl sonu - 20. yüzyıl başına tarihlendirilmesi önerilir.

Günümüzdeki Durumu: Yakın bir tarihte restore edilen ev, Yadigar Hanım Konak adıyla hizmet vermektedir. Şarapbana haznesi bulunmamaktadır.

Ölçüler: Uzunluk: 210 cm, Genişlik: 121 cm, Derinlik: 110 cm.

Tasviri: Ev, taş zemin kat üzerine iki katlı kagir yapı olarak inşa edilmiştir. Zemin katta şarapbana, ocak ve fırın yer almaktadır. Şarapbana zamanla değişime uğramış ve hazne kısmı sökülüştür. Şarapbana 210 cm yüksekliğinde, 121 cm genişliğinde ve 110 cm derinliğindedir. Moloz taş, kesme taş ve harç malzemelerden inşa edilmiştir. Üst bölümü yarım daire kemerli şarapbananın içerisinde üst üste düzenlenmiş iki mazgal 27 cm ara ile (12 cm genişliğinde, 55 cm yüksekliğinde) 50 cm kalınlıktaki duvara yapılmıştır.

Süsleme: Herhangi bir süsleme bulunmamaktadır.

Şekil 12: Safranbolu, Kıranköy, Ceylan Hendem Evi (Yadigar Hanım Konak), Şarapbana, Ocak ve Fırın (2024)



Katalog 8

Şekil 13

Adı: Erciyes Konuk Evi (Eski Gülen Hotel)

Sahibi: Ercan Gülen.

Adres: Safranbolu, Kıranköy, Barış Mahallesi, Utku Sokak, No: 2.

Tarihçe: İnşa tarihi kesin olarak bilinmemektedir. Analogik açıdan değerlendirildiğinde 19. yüzyıl sonu - 20. yüzyıl başına tarihlendirilmesi önerilir.

Günümüzdeki Durumu: Günümüzde otel olarak kullanılmaktadır. Şarapbana özgün halini korumaktadır. Çok sayıda onarım geçirdiği izlenmektedir.

Ölçüler: **Uzunluk:** 345 cm, **Genişlik:** 200 cm, **Derinlik:** 70 cm, **Hazne; Yükseklik:**110 cm, **Genişlik:** 200 cm, **Derinlik:** 98 cm, **Kalınlık:**10 cm.

Tasviri: Yapının zemin katı taş yığma, birinci, ara ve ikinci katları ise ahşap karkas sistemiyle yapılmıştır. Geleneksel Rum mimarisine uygun olarak şarapbana, fırın ve ocak kısımları bulunmaktadır. Şarapbana bölümünün yarım daire kemeri kesme taşlarla oluşturulmuş, içi ise tuğla ile örülmüştür. Üst kısımda ahşap bir galeri yer almaktadır. Dikey, 70 cm duvar içerisine yerleştirilmiş şarapbana, ezme haznesine sahiptir. Duvarında yuva/nişe rastlanmamaktadır. Moloz taş, kesme taş ve harç malzemelerden inşa edilmiştir. Ezme haznesinin ön cephesinde, yerel kayrak taşından bir levha bulunmaktadır. Levha, 200 cm genişlikte, 110 cm yükseklikte ve 10 cm kalınlıkta ölçülmüştür. Levha beyaza boyanarak, haznenin üstü kapatılarak, beton eklentili değişiklikler yapılmıştır.

Süsleme: Herhangi bir süsleme bulunmamaktadır.

Şekil 13: Safranbolu, Kıranköy, Erciyes Konuk Evi, Şarapbana, Fırın ve Ocak (2024)



Katalog 9

Şekil 14

Adı: Güngör Bilir Evi

Sahibi: Güngör Bilir

Adres: Safranbolu, Kıranköy, Barış Mahallesi, Tepe Sokak, No: 19.

Tarihçe: Yapının giriş kapısı üzerinde 1908 tarihli yazılı kitabesi bulunmaktadır.

Günümüzdeki Durumu: Günümüzde ev olarak kullanılmaktadır.

Ölçüler: Uzunluk: 321 cm, Genişlik: 125 cm, Derinlik: 55 cm, Hazne; Yükseklik:-, Genişlik:-, Derinlik:-, Kalınlık:-, Şıra Biriktirme Havuzu; Yükseklik: 40 cm, Genişlik: 55 cm, Derinlik: 35 cm, Kalınlık: 8 cm.

Tasviri: Yapının zemin katı taş yığma, birinci katı ise tuğla dolgu ahşap karkas sistemiyle yapılmıştır. Geleneksel Rum mimarisine uygun olarak şarapbana, fırın ve ocak kısımları bulunmaktadır. Şarapbana bölümünün yarım daire kemeri moloz taşlarla oluşturulmuştur. Hazne taşları yerlerinden sökülmüştür. Hazne taşlarının mekan içerisinde işlevi dışındaki yerlerde parça parça kullanıldığı görülmektedir. Dikey, 55 cm duvarın içerisindeki şarapbananın pres kolu yuva/nişi bulunmamaktadır. Haznenin hemen yanında bir şıra biriktirme havuzu yer almaktadır. Havuz, 40 cm yüksekliğinde, dikdörtgen biçimli, kısa kenarı 55 cm, uzun kenarı 65 cm, kalınlığı 8 cm ölçülerindedir. Havuzun haznesinin ön cephesinde metal kenetlerle sabitlenmiş, yerel kayrak taşından levhalar bulunmaktadır. Havuz çeşme olarak kullanılmıştır. Moloz taş, kerpiç ve harç malzemelerden inşa edilmiştir.

Süsleme: Herhangi bir süsleme bulunmamaktadır.

Şekil 14: Safranbolu, Kıranköy, Güngör Bilir Evi, Şarapbana, Fırın ve Ocak (2024)



Katalog 10

Şekil 15

Adı: Keriman Demirci Evi

Sahibi: Keriman Demirci

Adres: Safranbolu, Kıranköy, Atatürk Mahallesi, Okul Sokak, No:17.

Tarihçe: İnşa tarihi kesin olarak bilinmemektedir. Analogik açıdan değerlendirildiğinde 19. yüzyıl sonu - 20. yüzyıl başına tarihlendirilmesi önerilir.

Günümüzdeki Durumu: Günümüzde ev olarak kullanılmaktadır.

Ölçüler: **Uzunluk:** 303 cm, **Genişlik:** 172 cm, **Derinlik:** 82 cm, **Hazne Yükseklik:** 109 cm, **Genişlik:** 172 cm, **Derinlik:** 82 cm, **Kalınlık:**8 cm.

Tasviri: Yapının zemin katı taş yığma, birinci ve ikinci katı ise ahşap karkas sistemiyle yapılmıştır. Üst katların büyük bir bölümü yıkılmıştır. Geleneksel Rum mimarisine uygun olarak şarapbana, ocak ve fırın kısımları bulunmaktadır. Şarapbana bölümünün üst kısmı yarım daire kemer ile oluşturulmuştur. Bu kemer 74 cm yüksekliktedir. Kemer, 10’ar cm genişletilerek alt kısma geçilmiştir. Kemerden hazneye kadar 172 cm genişlikte, 167 cm yüksekliktedir. Üst kısmın ön cephesine, 32 cm kalınlığındaki duvara, 45 cm yüksekliğinde 10 cm genişliğinde bir mazgal yerleştirilmiştir. Alt kısım tamamen değişmiştir. Hazne taşları sökülüştür. Yerine ahşaptan bir kümesin yapıldığı ve 172 cm genişliğinin, 136 cm yüksekliğinin ölçüldüğü alana ait hazne levhalarının dağınık biçimde bahçede yer aldığı izlenmektedir. Hazne levhalarından biri sağlam olarak bahçe duvarında bulunmaktadır. Bu levhanın genişliği 172 cm, yüksekliği 109 cm ve kalınlığı 8 cm ölçülerindedir.

Süsleme: Herhangi bir süsleme bulunmamaktadır.

Şekil 15: Safranbolu, Kıranköy, Keriman Demirci Evi, Şarapbana, Ocak ve Fırın (2024)



4. Değerlendirme ve Sonuç

Kıranköy'deki Gayrimüslim mimarisi, genel olarak Osmanlı mimarisinden farklı olarak Bizans kültürünün etkilerini taşımaktadır. Osmanlı dönemi Safranbolu evlerinde görülen iç mekan düzenlemeleri ve malzeme kullanımı, bu yapılarda farklı bir şekilde yorumlanmıştır. Özellikle şarap üretimine uygun geniş zemin katı ve bahçe düzenlemeleri, yapının işlevsel özelliklerine vurgu yapmaktadır. Safranbolu'daki Türk evleri ile kıyaslandığında, bu Rum evlerinin daha sade bir dış cepheye sahip olduğu, ancak iç mekanda işlevselliğin öne çıktığı görülmektedir. Safranbolu'nun Kıranköy'de yer alan ve Rum kültürel mirasını yansıtan önemli bir yapıların bir arada bulunduğu görülmektedir. Bu yapı topluluğu, Safranbolu'nun çok kültürlü geçmişini anlamamız açısından önemli ipuçları sunmaktadır. Şarap üretimi gibi geleneksel faaliyetlerin sürdürüldüğü imalathaneler, Safranbolu'nun ticari ve sosyal tarihine de ışık tutmaktadır. Yapıların korunması ve restore edilmesi, sadece fiziksel bir mirasın değil, aynı zamanda kültürel bir geçmişin de korunmasına hizmet edecektir.

Kıranköy'deki Gayrimüslimlere ait evlerin alt katları çoğunlukla ticarethane (dükkan, kahve, fırın, meyhane, tuhafıye, bakkal, market, v.b.) olarak kullanılırken üst katları hane sahipleri ya da kiracılar tarafından iskan alanı olarak kullanılmıştır. Bu dükkanlardan 3-4 tanesi meyhane, 4-5 tanesi kahve, geri kalanları ise bakkal, fırın ve kasap gibi küçük esnafa ait dükkanlardan oluşmaktadır. Ayrıca Kıranköy'de her hafta salı günü Rumlar için pazar kurulduğu da bilinmektedir (Kalyoncu, 2022, s. 373). Safranbolu'daki Rumlar kadar bazı Türklerin de Kıranköy'deki meyhanelerde hizmet aldıkları, Salı günleri pazarda alışveriş yapıp dükkanlardan eksiklerini temin ettikleri bilinmektedir (Kalyoncu, 2022, s. 373). Meyhane kültürü Safranbolu için çok yaygın olmadığını ifade etmek gerekir. Kültür ve dini inanış kapsamında genellikle büyük kentler, şehir merkezleri, ilçe merkezleri ya da Gayrimüslimlere ait yerleşimlerde meyhanelerin bulunduğu bilinmektedir.

Kıranköy 19. yüzyılda kümelenmiş 30 civarında dükkan bulunmaktadır. Bu dükkanlardan 3-4 tanesi meyhanedir (Kalyoncu, 2022, s. 373). Dükkanların boyutunu düşündüğümüzde buradaki meyhanelerin 30-40 kişilik gruplara ev sahipliği yapmış olabileceği düşünülmektedir. Gayrimüslimler tarafından işletilen bu meyhanelere bazı Türk/Müslümanların da katılarak eğlendiği, alkol tükettiği bilinmektedir (Kalyoncu, 2022, s. 373). Buralarda ve Gayrimüslimlerin hanelerinde tüketilen alkollü içeceklerden şarapların Safranbolu'daki şarap fabrikası ve hanelerdeki şarapbanalarda üretildiği düşünülmektedir.

Evin altındaki şarap üretiminde hane sahipleri kadın ve erkeklerin bir arada çalıştıkları bilinmektedir (Gür ve Karakök, 2024, s. 115). Ayrıca üretilen şarapların Bartın Limanı'na oradan da teknelerle İstanbul'a gönderildiği (Kalyoncu ve Tunçözgür, 2012, s. 61) ya da hane halkı tarafından gündelik yaşamda tüketildiği bilinmektedir. Meyhanelerde Gayrimüslimlerle Türklerin bir arada alkol alıp eğlendikleri, gayrimüslim kadınların ise düğün gibi toplu organizasyonlar dışında aile ve ev ortamlarında içkili ve müzikli eğlenceler düzenledikleri bilinmektedir (Kalyoncu, 2022, s. 373, Gür ve Karakök, 2024, s. 116) (Şekil 16).

Şekil 16: Yunanistan’daki Safranbolulu Mübadillerin İçkili Sohbetleri (Λυκούδης ve Τριανταφυλλίδης, 2014, s. 59)



Kıranköy’de incelenen 16 Gayrimüslim evinden 10 tanesinde özgün şarapbana tespit edilmiştir. Şarapbanalardan üçü tahrip olmuş ve ezme haznesi günümüze ulaşmamıştır (Kat. 7, 9, 10). Diğer yedi örnek ise günümüzde büyük oranda sağlamdır (Kat. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8).

Şarapbanaların hepsi, yapıların zemin katında yer almaktadır. Bu bölümler bir anlamda fırın, ocak, şarapbana ve mahzen gibi yapı birimlerinin olduğu imalathanelerdir. Şarapbanalarla ocaklar ve fırınlar genellikle yan yana inşa edilmiştir. Ocaklar yarım daire kemer içinde ortalama 100 cm derinliktedir. Şarapbanalar ise bu ocakların sol (Kat. 2, Şekil 7, Kat. 3, Şekil 8, Kat. 5, Şekil 10, Kat. 8, Şekil 13, Kat. 9, Şekil 14, Kat. 10, Şekil 15) ve sağında (Kat. 1, Şekil 5-6, Kat. 4, Şekil 9, Kat. 6, Şekil 11, Kat. 7, Şekil 12) konumlandırılmıştır. Şarapbanaların sadece ocakla birlikte görüldüğü iki örnek (Kat. 3, Şekil 8, Kat. 5, Şekil 10) bulunmaktadır.

Safranbolu’da tipolojik olarak iki farklı türde şarapbana bulunmaktadır. Gayrimüslimlerin yapılarında zemin katta bulunan şarapbanalar, yapıya bitişik (bağımlı), dikey ve yatay oluşumlu örneklerdir. Kıranköy’deki örneklerin büyük çoğunluğu duvarda niş içine yerleştirilmiş dikey oluşumlu ve tek hazneli, Yazıköy’dekiler ise duvara bitişik, yatay oluşumlu ve tek haznelidir. Kıranköy’de çalışmaya dahil edilmemiş, on örnekten farklı olarak Kıranköy, Barış Mahallesi, Utku Sokak, 37 numarada Ahmet Hulusi Yıldırım (Sünnetçi Hulusi) Evi’nde yer alan duvara bitişik, yatay oluşumlu ve iki hazneli şarapbana ünik şarapbana olarak gösterilmektedir. Benzer bir yatay oluşumlu tek hazneli şarapbana ise Kıranköy, Barış Mahallesi, Baysal Çıkmaızı Sokak, 16 numarada Ali Bürümcek Evi’nde yer almaktadır. Bu evdeki yatay oluşumlu şarapbanaya ait taşlar yerlerinden çıkartılmıştır. Her iki evde bulunan yatay oluşumlu şarapbanaların ahşap kapaklarına ait izler, benzer dönemde inşa edilen şarapbana örnekleri incelendiğinde Yazıköy’de Köyiçi Merkez 17 numarada Ayşe Sarı Evi’nde bulunan ve günümüze sağlam olarak ulaşan ahşap kapakların, Kıranköy’deki yatay oluşumlu haznelerin üzerindeki ahşap in-situ parçalarını tamamlamada özgün bir örnek olarak değerlendirilmesi uygun görülmektedir. İncelenen şarapbanalardan sadece birinin sıra haznesi taştan yapılmıştır (Kat. 9, Şekil 14). Diğerlerinde ise ahşap, cam ya da pişmiş topraktan yapılmış kapların sıraları biriktirmek için kullanıldığı düşünülmektedir.

Kıranköy’de incelenen on şarapbananın hepsi günümüzde amacı dışında kullanılmaktadır. Örneklerden biri depo (Kat. 5, Şekil 10), ikisi dekor (Kat. 1, Şekil 5-6, Kat. 2, Şekil 7), biri mini bar rafı (Kat. 6, Şekil 11), ikisi tv ünitesi (Kat. 3, Şekil 8, Kat. 4, Şekil 9), biri soba (Kat. 7, Şekil 12), biri kümes (Kat. 10, Şekil 15) ve ikisi ise çeşme (Kat. 8, Şekil 13, Kat. 9, Şekil 14) olarak kullanılmaktadır. Hane sahipleri tarafından bazı şarapbanalar restore edilmiştir. Zamanla birkaç defa sıvanan ya da boyanan şarapbanalar, raspalanarak özgün haline dönüştürülmüştür (Kat. 6, Şekil 11). Bazı örnekler ise özgün yapısına aykırı şekilde sıvanarak beyaza boyanmıştır (Kat. 3, Şekil 8, Kat. 4, Şekil 9, Kat. 8, Şekil 13).

Şekil 17: Safranbolu, Kıranköy, Değirmenci Konak, Şarapbana, Ocak ve Fırın, Restorasyon Öncesi (A. Işık Arşivi, 2024)



Şarapbanalar incelendikten sonra aynı olmasa bile birbirine yakın ortalama ölçülere sahip oldukları belirlenmiştir. Dikey oluşumlu şarapbanalar kat yüksekliğine yakın yükseklikte olup, genişliği ise kat yüksekliğinin yarısı ya da yarıya yakın ölçüler ile konumlandırılmıştır. Uzunluk: 260 cm, Genişlik: 120 cm, Derinlik: 100 cm, Hazne; Yükseklik: 110 cm, Genişlik: 120 cm, Derinlik: 90 cm, Kalınlık: 8 cm gibi ortalama ölçülere sahip şarapbanalar, Safranbolu'daki bu alanda ustalaşmış Gayrimüslimlerin zanaatına ışık tutmaktadır.

İncelenen şarapbanalar, yapının beden duvarına yerleştirilmiş örneklerdir. Derin nişler kaba yonu taş, moloz taş ve harç malzemelerden inşa edilmiştir. Şarapbanaların haznelerinde zemin ve öndeki geniş levhalar, monolit yerel kireçtaşından oluşmaktadır. Örneklerden üçü günümüze bütün haliyle ulaşmadığı için, genel yapım malzemeleri belirlenememiştir (Kat. 7, Kat. 9, Kat. 10). Şarapbanaların haznesi zeminden ortalama 30-40 cm yukarıda bulunmaktadır. Bunun temel amacı, haznede ezilen üzümlerin suyunun sıvı kaplarına doldurulmasıdır. Haznelerin sol alt köşelerinde yer alan metal lüleler, haznedeki üzüm sularının dışarıya akıtılması için kullanılmıştır (Kat. 1, Şekil 5-6, Kat. 3, Şekil 8, Kat. 4, Şekil 9, Kat. 6, Şekil 11). Örneklerden birinde ise bu lüle diğerlerinden farklı olarak dar yüzeyde ve çok aşağıda bulunmaktadır (Kat. 2, Şekil 7). İncelenen örneklerden birinde (Kat. 5, Şekil 10), zamanla evin zemin döşemesinde yükselmesiyle haznedeki sıvının boşaltıldığı lüle zemin döşemesinin altında kalarak kapanmıştır. İncelenen 10 örnekten üçü tamamen tahrip olmuş ve haznesi yıkılmıştır (Kat. 7, Şekil 11, Kat. 9, Şekil 14, Kat. 10, Şekil 15). Günümüzde Kıranköy'de Ali Bürümcek Evi olarak adlandırılan yapıdaki şarapbananın haznesi yıkılmasına rağmen şiranın biriktirildiği bölüm günümüze ulaşmıştır. Bu örnekte hazne yatay oluşumlu ve günümüze ulaşmadığı için çalışma kapsamına dahil edilmemiştir. Şarapbanaların üzerinde ilk inşa edildikleri dönemlerde açılıp kapanan ahşap kapaklar bulunmaktadır. Bu kapaklar zamanla tahrip olduğu için günümüze ulaşamamıştır. Örneklerden sadece birinde bu kapaklara ait menteşeler ve kapakların oturduğu çerçeveler hala yerinde mevcuttur (Kat. 1, Şekil 5-6). Şarapbanalarda hazne taşlarının bir arada tutulmasını sağlamak amacıyla metal kenetler kullanılmıştır (Kat. 1, Kat. 2, Kat. 5, Kat. 6).

Şarapbanalardan üçü sıvalı ve beyaz boyalıdır (Kat. 3, Kat. 4, Kat. 8). Diğerleri ise özgün haliyle günümüze ulaşmıştır. Şarapbanaların malzemeleri arasında sadece bir tanesinde, üst seviyelerde kerpiç sıva dikkat çekmektedir (Kat. 5, Şekil 10). Gayrimüslimler Safranbolu, Emek Mahallesi, Kıranköy yamaçları, Yazıköy, Gayza ve daha birçok yerleşim alanındaki bağlardan elde ettikleri üzümleri küfe ya da çeşitli kaplar vasıtasıyla toplamıştır. Yük hayvanları veya hayvan gücüyle çalışan arabalar vasıtasıyla evlerinin zemin katlarına taşımıştır. Zemin katta şarapbanaların yakına yığılan üzümler; sarnıçlar, havuzlar ya da çeşitli haznelere yıkanarak temizlenmiştir. Yıkılan yöresel üzümlerin şarapbanadaki üzüm ezme haznelere doldurularak ezme işlemlerine geçilmiştir. Üzümler haznelere kat kat dizilmiş bez ya da çok sık gözeneklere sahip olmayan torbalarla yerleştirilmiştir. Bu işlem üzüm posalarının sıra biriktirme haznesine

aktarılması sürecinde lüleyi tıkamaması için tercih edilmiştir. Özellikle yörede yetişen Çavuş Üzümlü ve Çiftlik Üzümlü gibi üzümlerin haznelere üzerine çıkanların ayakları altında ezildiği ya da çeşitli ezme aletleri vasıtasıyla preslenerek şıraların biriktirme haznesinde toplandığı belirlenmiştir. Basınç uygulanan üzümlerin suyu altta birikerek, posasının üstte kalması sağlanmıştır. Alta çöken üzüm suları buradan genellikle bir lüle ya da kanal vasıtasıyla haznelere aktarılmıştır. İncelenen örneklerin hepsinde metal birer lüle vasıtasıyla haznelerdeki şıraların biriktirme kaplarına doldurulduğu belirlenmiştir (Kat 1, 2, 3, 4, 6). Bu şekilde birkaç defa basınç uygulanarak, şıralar haznelere biriktirilmiştir. Ezilen üzümlerin şıralarının sıra biriktirme haznesinde toplandıktan sora ahşap fiçi, cam kaplar ya da pithoslarda mayalandıkları bilinmektedir. Genellikle ilk aşamada az miktarda sıra biriktirilmektedir. Pres aşamasının ilkinden elde edilen bu şıradan yapılan şarap çok değerli olarak kabul edilmektedir. İkinci ve sonraki basınç aşamalarında havuzundaki posaya uygulanan basıncın aşaması arttıkça, zamanla biriken üzüm suyu miktarı da artmaktadır. Üzümlerden arda kalan posaların ise atılmadığı gübre ya da hayvan yemi olarak kullanıldığı belirlenmiştir (Akkaya ve Tolacı, 2019, s. 156).

İncelenen şarapbanalarda vidalı pres yöntemi ve ayakla ezme yöntemi tercih edilmiştir. Şarapbanaların bazılarında kare ya da dikdörtgen yuva/nişler yer almaktadır. Bu yuvalar ahşap vidalı pres kollarının sabitlendiği bölümlerdir. Yuvalardan bazıları tek yönlü olarak solda (Kat. 1, Şekil 5-6) bazıları ise sağda (Kat. 6, Şekil 11) bazıları hem sağda hem solda çift yönlü (Kat. 5, Şekil 10) yer almaktadır. Yuvaların yer almadığı örneklerin ise ayakla ezme ya da ağırlık kullanılarak ezme işleminin gerçekleştirildiği sıra hazneleri olduğu düşünülmektedir (Kat. 2, Şekil 7). Yazıköy ve Kıranköy’de tespit edilen şarapbanalar form özellikleri açısından birbirinden farklılık göstermektedir. Kıranköy’deki bir örnek yatay oluşumlu (Kat. 9, Şekil 13) diğerleri ise dikey oluşumludur. Kıranköy’deki şarapbanaların dikey oluşumlu ve niş içine yerleştirilmiş olmasında, yapıların şehir merkezinde bulunması ve sınırlı mekanlarda işlevsel alanlardan maksimum düzeyde yararlanma düşüncesi hakim olmuştur. Yazıköy’deki örneklerde ise böyle bir zorunluluk bulunmaması, yatay oluşumlu ve sıra biriktirme hazneleri bulunan şarapbanaların imalatını kolaylaştırmıştır. Ayrıca Kıranköy’deki şarapbanaların üzüm ezme haznelerinin kullanılmadığı dönemlerde üstlerinin ahşap kapaklarla kapatılarak üstünün raf şeklinde kullanılmaya devam ettiği belirlenmiştir.

İncelenen şarapbanalar çoğunlukla sade bir görünüme sahiptir. Örneklerden sadece üç tanesinde kazıma ve kabartma teknikli süslemeler görülmektedir. Süslemeler ise geometrik şekillerden (oval, dikdörtgen ya da eşkenar dörtgen) oluşmaktadır. Şarapbanalardan birinde, haznenin ön yüzünde yan yana düzenlenmiş simetrik iki kabartma teknikli dikdörtgen (Kat. 1, Şekil 5-6), bir diğer şarapbanada ise ön yüzde yatay şekilde düzenlenmiş kazıma teknikli bir eşkenar dörtgen (Kat. 2, Şekil 7), son örnekte ise haznenin ön yüzünde kabartma teknikli yatay bir tane oval süsleme görülmektedir (Kat. 6, Şekil 11). Kıranköy’de incelenen şarapbanalar 19.-20. yüzyıla tarihlendirilmektedir (Kat. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8). Bu örneklerden iki tanesinin kapısında yer alan 1900 ve 1908 tarihleri, şarapbananın da bulunduğu yapılarla aynı tarihe ait olduğunu göstermektedir (Kat. 1, Şekil 5-6). Anadolu’nun çeşitli yerlerinde Gayrimüslimler tarafından inşa edilmiş şarapbanalar çoğunlukla kayaya oyulmuş ya da taştan imal edilmiştir. Kapadokya’da yer alan kayaya oyma işlikler buna örnektir (Peker, 2023, ss. 734-754). Nevşehir (Yeşil, 2020, ss. 24-29; Dırık ve Tekinalp, 2022, ss. 691, 693), Niğde (Acar-Atave Başar, 2022, ss. 60, 74, 83-84) v.b. gibi yerlerde bulunan Gayrimüslimlere ait evlerde de şarapbanalar yer almaktadır. Bu şarapbanaların 1923-1924 yıllarına kadar faal şekilde kullanıldığı belirlenmiştir. Safranbolu ölçeğinde Kıranköy’deki şarapbanalar özgün kırsal mimari uygulamalarından çok başkent özelliklerini taşımaktadır. Mübadele sonrasında işlevini yitiren ya da değişime uğrayan şarapbanalardaki tahribat ve bozulmalar son yüzyılda artış göstermiştir. Anadolu kapsamında değerlendirildiğinde, kültürel çeşitliliğin ulusal uygulamalarının küçük bir ölçeğini sunan Kıranköy’deki şarapbanaların kültürel miras değerleri açısından son derece önemli olduğu,

uluslararası bir değer kapsamında Gayrimüslim evlerindeki ocak, fırın ve mahzenlerle bir bütün olarak korunması gerektiği önerilmektedir.

Yazar Katkı Oranı (Authorship Contributions): Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

Kaynakça

- Acar-Ata, İ. ve Başar, M. E. (2022). Reading on domestic life before and after the period of turkish-greek population exchange from historical houses: nigde oral mansion sample. *Sanat Tarihi Dergisi*, 31(1), 59-89.
- Akkaya, A. K. ve Tolacı, S. Ş. (2019). Yeme-içme kültürü mekânları: pekmezlik/ pekmez damı, antalya çukurköy örneği. *Art-e Sanat Dergisi*, 12, 150-171.
- Anonim. (1924). *Za'feranbolu [Safranbolu] ahvâl-i iktisâdiye ve mevkiiyyesini ve tüccârânın esâmîsini hâvî risâledir*. İstanbul: Kanâat Matbaası Yayınları.
- Aygün, T. (1960). *Karadeniz Ereğlisi tarihi*. Ankara: Ayyıldız Matbaası.
- Barlas, U. (2004). *Safranbolu kültür tarihi araştırmaları*. İstanbul: Senfoni Matbaası.
- Belke, K. (1996). Paphlagonien und Honorias. *Tabula Imperii Byzantini*, Band 9. Vienna: Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften.
- Booth, I. (2012). Kuzeybatı anadolu'da gaziler, yollar ve ticaret 1179-129 (Çev: M. Keçiş ve Ş. Çeler). *Tarih İncelemeleri Dergisi*, XXVII(1), 243-266.
- Bölükbaşı-Ertürk, E. ve Arslan, B. (2019). Safranbolu'da sinemanın gelişim süreci: özer sineması. *History Studies*, 11(5), 1539-1554.
- Canbulat, İ. (2012). *Safranbolu unesco dünya miras kenti*. <http://Gulevisafranbolu.Wordpress.Com/Category/Travel/Page/2/>
- Cremer, M. L. (1992). *Hellenistisch-Römische grabstelen im Nordwestlichen Kleinasien*. Asia Minor Studien, 4(2), Bonn.
- De Clavijo, R. G. (1993). *Anadolu Orta Asya ve Timur, Timur nezdine gönderilen İspanyol sefiri Clavijo'nun seyahat ve sefaret izlenimleri* (Çeviren Ömer Rıza Doğrul). İstanbul: Ses Yayınları.
- Dırık, A. ve Tekinalp, P. (2022). 19. yüzyılda Ürgüp'te Rumların yaşadığı mahallelerde yer alan konutlar üzerine mimari değerlendirme. *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 39(2), 682-710.
- Diler, A. (1995). The most common wine-press type found in the vicinity of Ciliciaand Lycia. *LYKIA*, II, 83-98.
- Dodd, E. (2019/2020). Wine and olive oil across the ancient cyclades. *Mediterranean Archaeology*, 32(33), 123-138.
- Doğanalp-Votzi, H. (2022). Bir küçük Anadolu şehrinin tarihi ve ekonomisi: Safranbolu ve dericilik. İ. Canbulat (Ed.), *Safranbolu Çarşı'sı* içinde (ss. 316-337). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Ersoy, H. L. (2011). *Karabük'ün köyden kente dönüş öyküsü Karabük tarihi*. Karabük: Kurtiş Matbaacılık.
- Frankel, R. (1997). Presses for oil and wine in the southern levant in the Byzantine period. *Dumbarton Oaks Papers*, 51, 73-84.

- Gökoğlu, A. (1952). *Paphlagonia, Kastamonu, Sinop, Safranbolu, Bartın, Bolu, Gerede, Mudurnu, İskilip, Bafra, Alaçam ve civarı gayrimenkul eski eserleri ve arkeolojisi*. Kastamonu: Dogrusöz Matbaası.
- Gür, D. ve Yıldırım, Y. (2019). Güney Paphlagonia’da Roma ve erken Bizans dönemine ait bazı arkeolojik bulgular: Üçbölük Köyü. *Journal of History Culture and Art Research*, 8 (4), 550-569.
- Gür, D. ve Yıldırım, Y. (2022). Güney Paphlagonia’da tarihi bir yerleşim alanı: Safranbolu, Roma ve Bizans dönemi. İ. Canbulat (Ed.), *Safranbolu Çarşı’sı* içinde (ss. 126-157). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Gür, D. ve Karakök, C. (2024). Safranbolulu gayrimüslim kadınlar. İ. Atik-Gülbüz ve C. Uncu (Ed.), *Sosyal Bilimlerde Kadın Çalışmaları* içinde (ss. 101-125). Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları.
- Haldon, J. (2007). *Bizans tarih atlası* (Çev: A. Özdamar). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Kalyoncu, H. ve Tunçözgür, Ü. (2012). *Mübadele ve Safranbolu*. Ankara: Karabük Valiliği Yayınları.
- Kalyoncu, H. (2022). Safranbolu’nun demografik yapısı, Karamanlı Hristiyan Ortodoks Türkler ve mübadele. İ. Canbulat (Ed.), *Safranbolu Çarşı’sı* içinde (358-379). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Karakaya, N. (2008). Erdemli’de Ekmek ve Şarap. M. Kadiroğlu (Ed.) *Anadolu ve Çevresinde Ortaçağ*, içinde (C. 2, ss. 33-53). Ankara: Anadolu Kültür Varlıkları Araştırmaları Derneği.
- Kaya, Z. (2017). Şarap üretimi ve kalite. *Aydın Gastronomy*, 1(2), 17-30.
- Laflı, E. (2008). Hadrianopolis-Eskipazar Paphlagonia Hadrianoupolis’i arkeolojik kazıları. 30. *Kazı Sonuçları Toplantısı (26-30 Mayıs 2008 Ankara)*, Cilt 3, Ankara. 399-410.
- Laflı, E. (2009). Paphlagonia Hadrianoupolis’i arkeolojik kazıları ve onarım çalışmaları 2008 yılı çalışma raporu. *Arkeoloji ve Sanat Dergisi*, 131, 39-62.
- Laflı, E. ve Christof, E. (2012). *Hadrianopolis I Inschriftenaus Paphlagonia*. Oxford.
- Leonhard, R. (1915). *Paphlagonia reisen und forschungen im nördlichen Kleinasien*. Berlin: Dietrich Reimer (Ernst Vohsen).
- Λυκούδης, Γ. and Τριανταφυλλίδης, Π. (2014). Απο τη Σαφραμπολη της μικρας ασιας στη Σαφραμπολη της Νεας Ιωνιας. Greece: Νεα Ιωνια.
- Paton, W. R. ve Myres, J. L. (1898). On some Karian and Hellenic oil-presses. *The Society for the Promotion of Hellenic Studies*, 18, 209-217.
- Peker, N. (2023). Bizans Kapadokyası’nda zirai faaliyetler: yazılı kaynaklar ışığında arkeolojik kanıtların okunması. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 13(1), 734-754.
- Sözen, M. (1976). Safranbolu anıtları. *Türkiye Tarih ve Otomobil Kurumu Belleteni*, 54(333), 7-15.
- Tönük, V. (1945). *Türkiye’de idare teşkilâtı*. Ankara: İçişleri Bakanlığı Yayınevi.
- Τριανταφυλλίδης, Π. (2022). Σαφραμπολη, Πατριδα Αλησμονητη. 1922-2022 100 Χρόνια από την Μικρασιατική Καταστροφή Ο τραγικός ξεριζωμός των Χριστιανικών Πληθυσμών της Ανατολής Οι διαδρομές σωτηρίας προς την Ελλάδα. Νεα Ιωνια. 473-480.

- Tunçözgür, Ü. (2012). *Dünden bugüne Safranbolu*. Safranbolu: Safranbolu Belediyesi Kültür Yayınları.
- Turan, O. (1971). *Selçuklular zamanında Türkiye*. İstanbul: Turan Neşriyat Yurdu.
- Türker, N. ve Gür, D. (2024). Roma Dönemi'nden günümüze Safranbolu ve çevresinde bağcılık, üzüm ve şarap üretimi. *Karadeniz Araştırmaları*, XXI(83), 737-762.
- Yazıcıoğlu, H. (1998). *Safranbolu tarihine ait belgeler ve kaynaklar*. Ankara: Volkan Matbaası.
- Yazıcıoğlu, H. ve Al, M. (1982). *Safranbolu (Safranbolu – Karabük – Ulus – Eflani)*. Karabük: Özer Matbaası.
- Yıldırım, Y. S. (2018). 2017 yılı Karabük ili ve ilçeleri Roma ve Bizans Dönemi yüzey araştırması. *36. Araştırma Sonuçları Toplantısı (07-11 Mayıs 2018 Çanakkale)* içinde (C. 3, ss. 513-528) Ankara,
- Yıldırım, Ş. (2022). Geçmişten günümüze bir yanılsama: Büyük Göztepe Tümülüsü. İ. Canbulat (Ed.) *Safranbolu Çarşısı* içinde (ss. 72-87). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Yücel, Y. (1980). *Çobanoğulları, Candaroğulları beylikleri*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.