

GELENEKSEL YÖNTEMLE GÜL YAĞI ÜRETİMİ

İlham ÖZTÜRK*

Gül yağı üretimi Türkiye'de yoğunlukla Isparta, Burdur illerinde olmak üzere Göller yöresinde yapılan ziraî ve kimyasal bir faaliyet olarak karşımıza çıkmaktadır. Uygun coğrafi konum, iklim ve toprak özellikleri yönünden Türkiye'nin diğer bazı yörelerinde de gülün yetiştirilmesine müsait olan yerler olsa da gülyağcılığına yönelik olarak gül yetiştirilmesi bu yörede gelişmiştir.

Her yıl Göller yöresinde elde edilen gül yağı ihraç edilen mamul ürünlerimizdendir. Tüketimi ise kozmetik ve ilaç sanayii dallarında olmaktadır.

Günümüzde modern fabrika tesislerinde gül yağı elde edildiği gibi geleneksel yöntemle de gül yağı üretimine devam edilmektedir.

Bugün için halkın rençberlikten daha kârlı gördüğü, fakat yine de ekonomik yönden gerçekleşmesini istedikleri bazı dileklerinin de olduğu gül yağı üretimi faaliyeti zevkli bir uğraş olarak karşımıza çıkıyor.

Bu uğraşın dünyada çok eskilere uzanan bir geçmişi var. Sümerlerin taş oymalarında gül yaprağı görülmüştür¹. Asuriler ve Güldaniler gül yetiştirmeğini çok iyi bildikleri gibi, gülden gül suyu ve gül yağı da üretirlerdi. Asurilerin Babil bahçeleri ile İran hükümdarlarının saraylarında, sonra Suriye'de, Şam'da meydana getirilen gül bahçelerinin güzellik ve şöhretleri bilinmektedir².

Anadolu'da da yüzyıllardan beri gül yetiştirilmektedir. Evliya Çelebi İstanbul'un gül bahçelerinden bahsederek bu işin çok yaygın olduğunu belirtmiştir³.

Gülsuyu Araplar tarafından Avrupa'ya tanıtılmış, gülyağcılık san'atı 17 nci yüzyılda Türkler tarafından Avrupa'ya intikal ettirilmiştir⁴. İbn Batuta Seyahatnamesi'nde Burdur'un ilçelerinden Gölhisar'da konuk edildiklerinde hamama götürüldüklerini ve orada kendilerine 'gül suyu' ikramında bulduklarını yazmaktadır⁵. Buna göre Anadolu'da gülyağcılığına yönelik faaliyetin 14 ncü yüzyıla, hatta daha eskilere gittiğini kesin olarak ifade edebiliriz.

Günümüzde Türkiye gülcülüğün merkezi durumdadır. Avrupa, Amerika, Uzak ve Ortadoğu ülkelerine gül yağı ihracı yapılmaktadır. En nitelikli yağ güllerinin yetiştirildiği ülkelerden biri olan Türkiye'de Göller Yöresi gül ve gül yağı üretim merkezi olmuştur⁶.

Göller yöresinde her yıl Mayıs ayında "gül yağı üretimi" ile ilgili olarak yoğun bir faaliyet başlıyor. Bir yandan yetişen gül çiçeklerinin toplanması ve akabinde hemen gül çiçeklerinin yağ haline dönüştürülmesi olarak görülen bu faaliyetleri yerinde görmek, bu işle uğraşanlardan "geleneksel yöntemle gül yağı çıkarma" işlemini öğrenmek amacıyla Burdur ili Merkez köylerinden İlyas, Karakent, Kavacık'ta yaptığım çalışmalarda üreticilerin verdiği aydınlatıcı, açıklayıcı bilgilerle "gül yağı üretimi" ile ilgili çalışmamı aşağıdaki plân çerçevesinde hazırlama olanağını sağladım⁷.

Gül Bahçesinin Yapılması

Halkın "güllük" dediği gül bahçesi her yerde yapılabilirse de ürünün fazla olması az gülden çok yağ

(*) İlham ÖZTÜRK, Arkeolog, Burdur Müzesi

(1) Hilmi Dilmen, "Gülcülük", ÜN Isparta Halkevi Mecmuası, C. I, s. 163-165.

(2) Dr. Ali Sâti Ekinci: "Yurdumuzun Güzel ve Millî Çiçeklerinden GÜL", ÜN Isparta Halkevi Mecmuası, C. 12, s. 1909.

(3) Yurt Ansiklopedisi, C. 5, s. 3545.

(4) İktisat ve Ticaret Ansiklopedisi, C. V, s. 34.

(5) İsmet Parmaksızoğlu: İbn Batuta Seyahatnamesi'nden Seçmeler, s. 13.

(6) Yurt Ansiklopedisi, C. 5, s. 3545.

(7) Bu çalışmamı sağladığı olanaklarla destekleyerek kolaylaştıran Burdur Müze Müdürü Sayın Selçuk Başer'e ve konuyla ilgili fotoğrafların çekimini üstlenen Müze Müdür Yrd. Sayın Ali Harmankaya'ya ayrı ayrı teşekkür ediyorum.

elde edilmesi için iklimin, arazinin etkisi önemlidir. Gül dikilecek yer iki tarafı kapalı, rutubetli, meyilli bir arazi olmalı, her taraftan ceryana maruz bir yer olmamalıdır ki; bu sayede güllerin rutubetini muhafaza ederek kokusunu kaybetmesi önlenmiş olmaktadır. Arazinin toprağı da fosforca zengin olmalıdır.

Gül dikilecek tarla bir kaç kat derin sürülür. Bir sene nadasta kalır. İkinci yıl gül dikimine en uygun aylar olan kasım ve aralıkta gül dikilecek yerde rüzgârlar hangi istikâmette daha çok esiyorsa bu istikâmete dik, birbirinden 1,5 metre uzaklıkta, 35–40 cm derinlikte, 60–70 cm genişliğinde hendekler açılır. Bir miktar hayvan gübresi atılır. Bir ay kadar böyle bırakılır. Dal halindeki gül fidanları bu hendeklere yere paralel olarak yatırılır, üzerine 5–6 parmak kalınlığında toprak ve bir kez daha gübre atılır, sulanır. Gül fidanı 20–30 gün sonra filiz verir. Yaz aylarında yabancı otlar çapalanır. Her sulamada çapa yapılır. 15 günde bir sulamalıdır. Onbirinci ve onikinci aylarda veya birinci ve ikinci aylarda budama yapılır.

İlk yıl gül bahçesinden verim alınmaz. İkinci yıl bir dönümde 70–100 kg kadar verim olur. Üç ve dördüncü senesinde iyi bakılan bir dönümlük bir gül bahçesinin verimi 800 kilo–1 ton olmaktadır.

Gül Çiçeğinin Toplanması

Yağ çıkarılan güller süs güllerinden farklıdır. Bakımı da başkadır, onu bir süs gibi bırakmak değil, kokusunu kaybetmeden toplamak gereklidir. Bu cins güller, senede ancak bir ay çiçek verir, bu da mayıs ayıdır.

Halkın “gül ayıklamak” deyimini kullandığı gül toplama işi genellikle kadınlar tarafından yapılır. Toplamaya sabah 05:00’te başlanır, en geç 10:00’da son verilir. Gül çiçeği mutlaka henüz üzerinde sabah çiği bulunduğu ve henüz güneşin vurmadığı saatlerde toplanmalıdır. Güneş ışınları, çiçeklerdeki eterik esansının uçmasına yol açtığı için gülün yağ veriminin düşmesine neden olur⁸.

Gül çiçekleri günlük toplanmalıdır. Genellikle goncalar gece açar. Gününde toplanmazsa açılan güller bir gün sonra daha çok açılır ve rengi ağarır, verim bir kez daha düşer.

Güller sapsız olarak ve elle toplanır. Sepetlerle toplanan güller çuvalara aktarılarak gül yağı çıkarılmak üzere imbik kazanlarına götürülür (Resim: 1).

Geleneksel Yöntemle Gül Yağı Üretiminin Yapıldığı İmbik Sistemi

Gül yağı üretimindeki imbik sistemi ocak, kazan ve soğutucudan (havuz) meydana gelmektedir:

Ocak: Ateşin yakıldığı ve üzerine imbik kazanlarının oturtulduğu ilkel bir ocaktır (Resim: 2). Hemen bitişiğinde havuzu ile birlikte inşa edilir.

“Gül ocağı” inşasında tuğla, kiremit, çamur, ocakların ağızına ve kazanların oturduğu kısma konmak üzere demir kullanılır. Ocakların içi ve dışı çamur sıvalı; çamuru kırmızı killi, saman katkılıdır. Ocağın ölçüleri standarttır. Genellikle imbik kazanı sayısı artırılabilir ya da azaltılabilir, bu durumda ocak uzunluğu değişebilmektedir. Biz köylerde en fazla bir–üç arasında değişen imbik kazanlı ocaklara rastladık (Resim: 3, Plân: 1, Kesit: 1).

Havuz: Soğutucu vazifesi gören, ocak boyutuyla orantılı olarak ve ocağa bitişik inşa edilen kısım. Havuzun inşasında çimento ve tuğla malzeme kullanılmaktadır. İçi ve dışı sıvalıdır. Havuz içinde imbik kazanlarına gelen galvanize borular yer almaktadır. Bu borular bir uçlarından da havuzun dışına açılırlar (Plân: 1, Kesit: 1).

“Gül yağı çıkarma” işlemi sırasında içi su ile doldurulan bu havuzun üzeri aynı zamanda kiremitli bir örtüyle örtülüdür. Bu örtü değişik iklim koşullarında havuz içindeki suda meydana gelebilecek ısı değişikliklerini önlemek içindir. Böylece her iklimsel şartta rahatlıkla çalışılabilmektedir (Resim:4).

Kazan: İçinde gül çiçeklerinin suyla birlikte kaynatıldığı kapaklı bakır bir kaptır. İçi ve dışı kalaylıdır. Kazanlar 24–100 kg arasında değişmektedir. Halkın “imbik kazanı” dediği bakır kazan; gövde ile “kafa” denilen kapak kısmından meydana gelmektedir.

Kazan, yuvarlak düz ağızlı, ağızdan itibaren kısa silindirik boyunlu; boyundan gövdeye yuvarlak geçişli, omuzdan tabana doğru genişleyen kesik koni gövdeli, tabanı dışa doğru bombeli, omuz ve tabanın hemen üzerinde simetrik ikişer kulpludur.

Kafa denilen kapak ise mantar biçimli olup, gövdenin ağızına geçen kısmı silindirik, üst kısmı ise basık kürevî şekildedir. Kafada 45’lik meyilli 40–50

(8) Yurt Ansiklopedisi, C. 5, s. 3545.

cm uzunlukta olan uca doğru daralan borusu vardır. Bu boru havuz içinden kazana gelen soğutma borularına bağlanmaktadır (Resim: 5).

Gülün Damıtılması ve Gül Yağı Üretimi

Gül yağı üretimi ya da "gül yağı çıkarma" imbik sistemiyle yapılan bir damıtma işlemidir (Şekil: 1). Gül yağı, gül çiçeğinin yapraklarında pek az nisbette bulunduğu için sıkılarak elde olunamaz. Bundan dolayı ya damıtma, yahut ekstraksiyon yoluyla elde edilir.

Gül bitkisinin bir çok türleri arasında (Lât: Rosa Damascena)'nın çiçek yapraklarında diğer türlerden daha bol miktarda bulunan ve çok kokulu olan gül yağı, daha ziyade bu gül türünden elde edilir.

Gül yağı; az çok koyu sarı renkli ve baş döndürücü bir kokuya sahip olup, +23 C° sıcaklıktan aşağıya doğru ince safihavî billûrların teşekkülü suretiyle bulunmağa başlar⁹.

Bu üretimde imbik kazanları çeşitli büyüklükte ve sayısı da tek ya da daha fazla olabilmektedir. Kazanın büyüklüğüne göre içine gül çiçeği ve su konur. Örneğin 24 kg'lık bir bakır kazana 15 kg gül çiçeği ve 4 teneke yani 60-70 litre su konulur. Kazanın kapak kapatılır. Ağız kısmı beyaz kil toprak sürülmüş bir bezle sarılır. Aynı şekilde kapak borusuyla havuz içinden gelen soğutma borusunun birleştiği kısım da sarılır. Bu işlem buharın çıkmasını önlemek için yapılmaktadır.

Ocak yakılır ve fazla ateşli olmayan bir yakma düzeni ile kazandaki gül çiçekli su kaynatılır. Kazanın kapak kısmında yoğunlaşan buhar su dolu havuz içindeki boruya geldiğinde tekrar sıvı hale geçer ve havuz dışında bu boruya takılmış olan bir kaba akar (Resim: 4). Birinci kaynama sonucunda 60-70 litre gül suyu elde edilir. Kazandaki kaynamış gül çiçeği posası halkın deyimiyle "cibre" dökülür.

Birinci kaynama sonucunda elde edilmiş olan ve yağı alınmamış gül suyu imbiğe yeniden vurulur (Resim: 6). 60-70 litre gül suyu ve 20 litre kadar da gül mayası ya da maya suyu¹⁰ kazana katılarak ikinci kaynatma işlemine geçilir. Bu kaynatmada ocaktaki ateş düşük düzeyde tutulur, aksi takdirde yağ elde edilemez.

Havuzdan gelen boruya bu sefer cam damacana ağız sıkı şekilde sarılarak bağlanır. Bu kapta gülyagli su birikir (Resim: 7). 15 kg'lık gül çiçeği ile 25-30 litre gül yağı su elde edilmektedir. İkinci defa cam kapta toplanan bu suyun üstünde bir parmak kalınlığında yağ toplanır. Suyun üzerinde biriken bu gül yağı bir şırınga ile çekilir ve bir kapta biriktirilir (Resim: 8). 60-70 litre gül yağı sudan 25 gr gül yağı alınmaktadır.

1 gr'lık gül yağının 3 kg gül çiçeğinden elde edildiği belirtilmektedir. Yine 1 kg gül çiçek yaprağı 300-350 gülün çiçek yaprağından ve ortalama 1 kg gül yağı ise 3500 kg gül çiçek yaprağından elde edilmekte, 1 kg gül yağı üretimi için dolayısıyla 1.150.000 adet gül harcanmaktadır. Bu hesaplamalar bize gül yağının neden çok değerli olduğunu açıklamaktadır.

İyi nitelikte yağ elde etmek için damıtma işi çok önemlidir. İklim ve toprağın etkisine (havanın yağmurlu, açık olması, tarlanın toprağının fosforunun az ve çok bulunması) damıtmayı yapan kimsenin becerikliliğine göre (özellikle ateşin idaresi çok önemlidir) yağın niteliği değişmektedir.

Burdur Merkez Karakent köyünde, 60 yıl önce köyde gül yağı çıkarma işleminin akar suların bulunduğu ovada yapıldığını belirttiler. Ovada bir "gül damı"nın bulunduğunu ve bugünkü havuz yerine suyun aktığı ağaç hatılardan boruların geçirildiğini, akar suyun bu boruları soğuttuğunu anlattılar. Bugün her evde suyun bulunması bu işlemin evlerde yapılmasını sağlamıştır.

Geleneksel imbik sisteminde ocak ve kazanlarda yakıt tasarrufuna ve işde kolaylığa yönelik değişikliklerin yapıldığını ve düşünüldüğünü görüyoruz. Örneğin vanalı kazan şimdilik görülen bir değişiklik (Resim: 9). Ocaklarda da odun yerine fuiloil türü yakıt kullanılmak istenmekte.

Fakat en önemli değişikliğin ekolojik yönden olduğunu 1985 yılında Burdur çevresinde bir araştırmamız sırasında konuk olduğumuz bir köyde öğrenmiştik. Çevresi çıplak, yüksek kayalıklarla çevrili olan bu köyde bir zamanlar gül yağcılığı yaptıklarını ve bu kayalıkların da o zaman ormanlık olduğunu belirtmişlerdi.

Bu türden olumsuz değişikliklerin devam etmemesi dileğiyle gül yağı üretimi ekonomik ve zevkli bir uğraş...

(9) İktisat ve Ticaret Ansiklopedisi, C. V, s. 34.

(10) Maya Suyu: Bir sene bekletilmiş gül suyu.

KAYNAKÇA

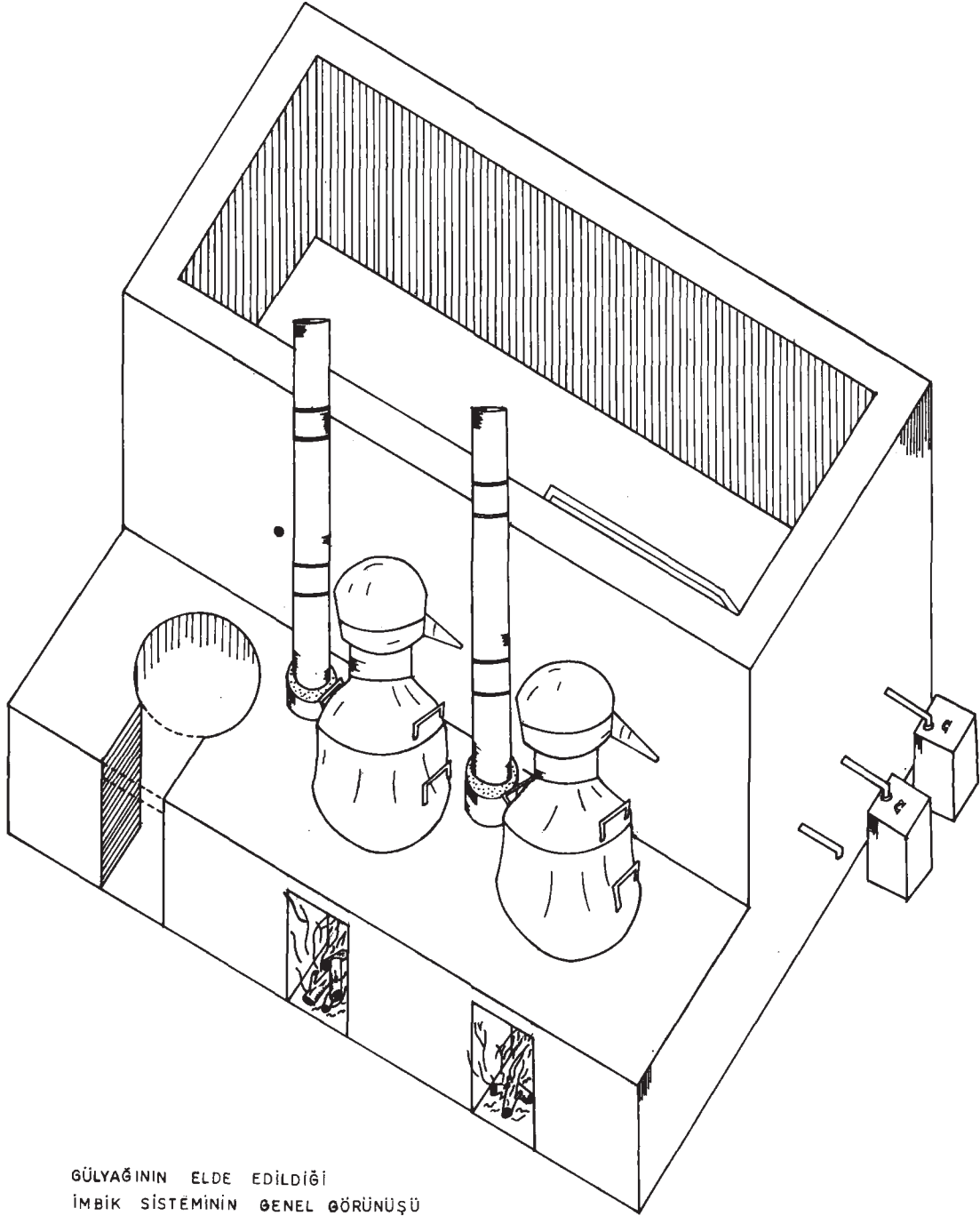
DİLMEN, Hilmi., "Gülcülük", ÜN Isparta Halkevi Mecmuası, Cilt: I, Sayı: 10—11—12, 1935, Sayfa: 163—165.

EKİNCİ, Ali Sâti., "Yurdumuzun Güzel ve Millî Çiçeklerinden GÜL" ÜN Isparta Halkevi Mecmuası, Cilt: 12, Sayı: 135—136, 1945, Sayfa: 1909.

İktisat ve Ticaret Ansiklopedisi., Cilt: V, İstanbul, 1950, Sayfa 34.

PARMAKSIZOĞLU, İsmet., İbn Batuta Seyahatnamesi'nden Seçmeler, Kültür Bakanlığı Yayınları: 488, 1000 Temel Eser Dizisi: 59, Ankara, 1981, Sayfa: 13.

Yurt Ansiklopedisi., Cilt: 5, Anadolu Yayıncılık A.Ş., İstanbul, 1982, Sayfa: 3545.

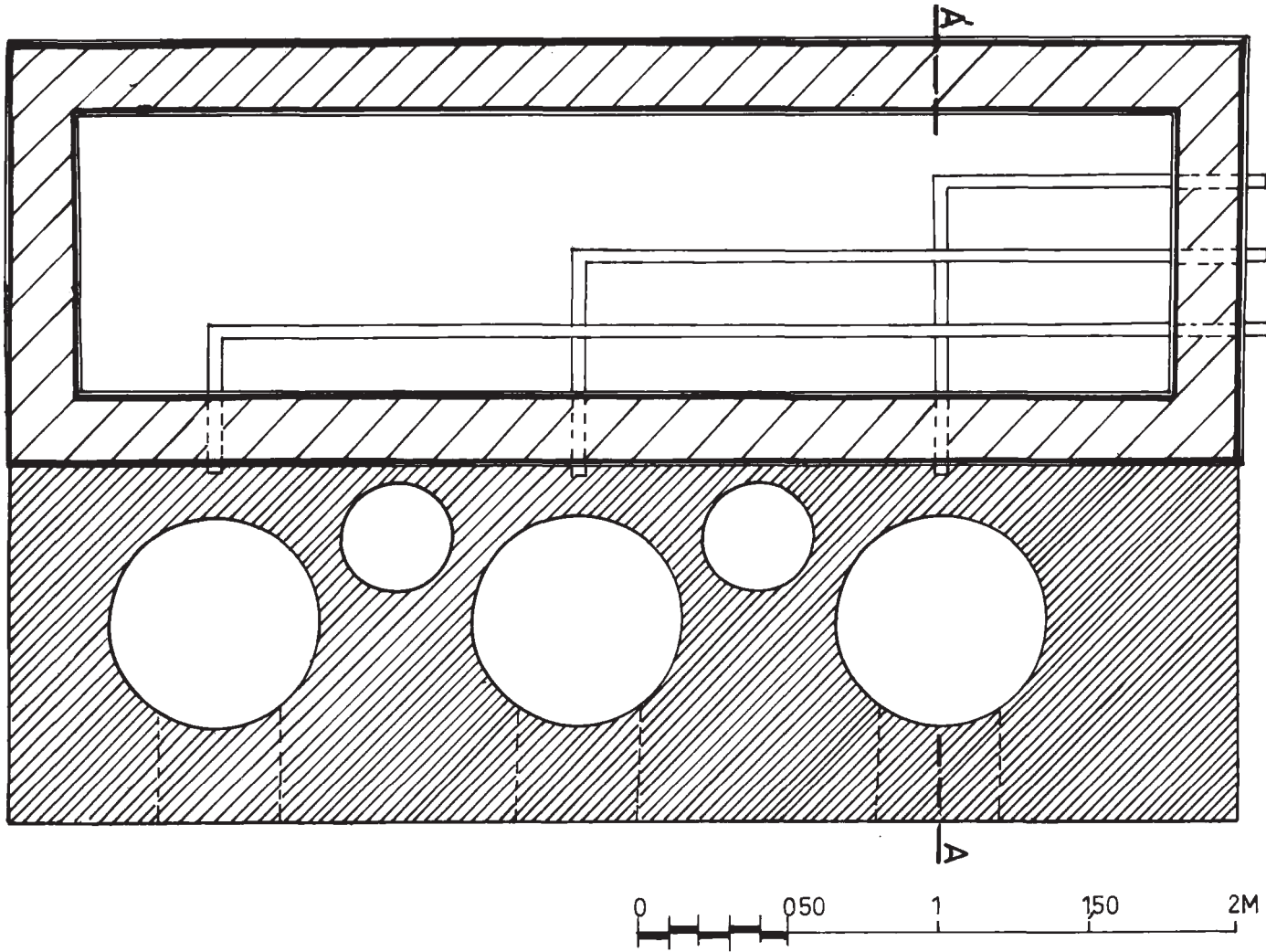


GÜLYAĞININ ELDE EDİLDİĞİ
İMBİK SİSTEMİNİN GENEL GÖRÜNÜŞÜ

0 0.50 1 1.50 2M
Ölçek: 1/20

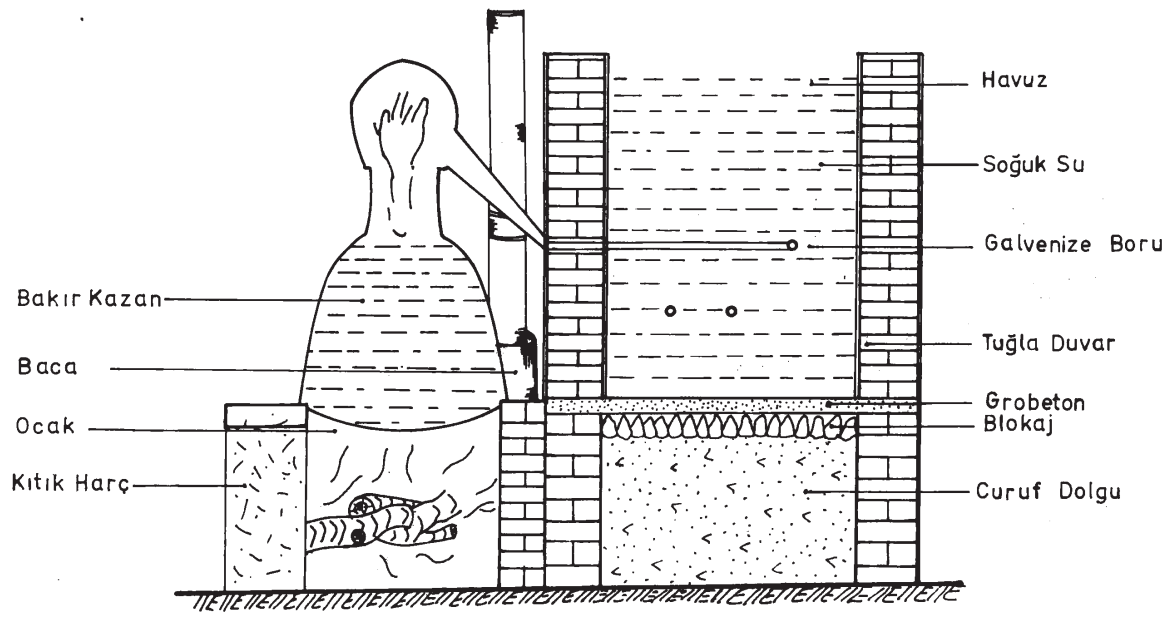
Şekil: 1

Çizim: İ. Öztürk

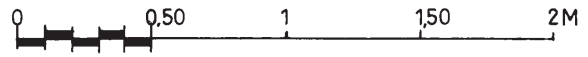


Plân: 1- İmbik sistemi plânı

Çizim: İ. Öztürk



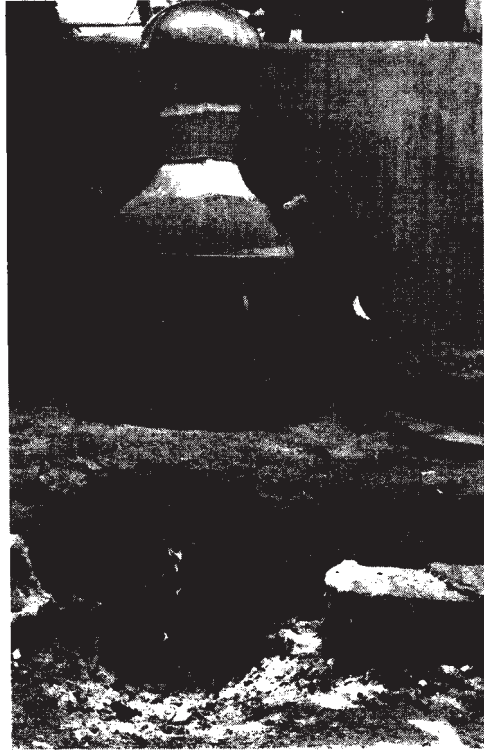
Kesit: 1- İmbik sistemi AA kesiti



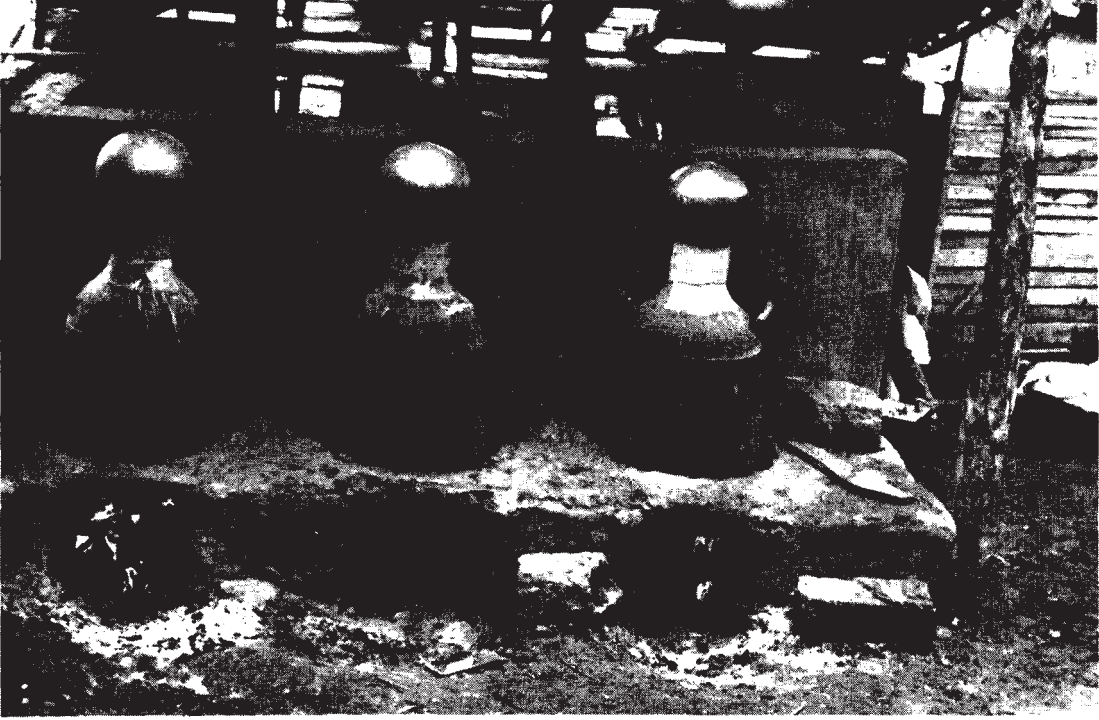
Çizim: LÖztürk



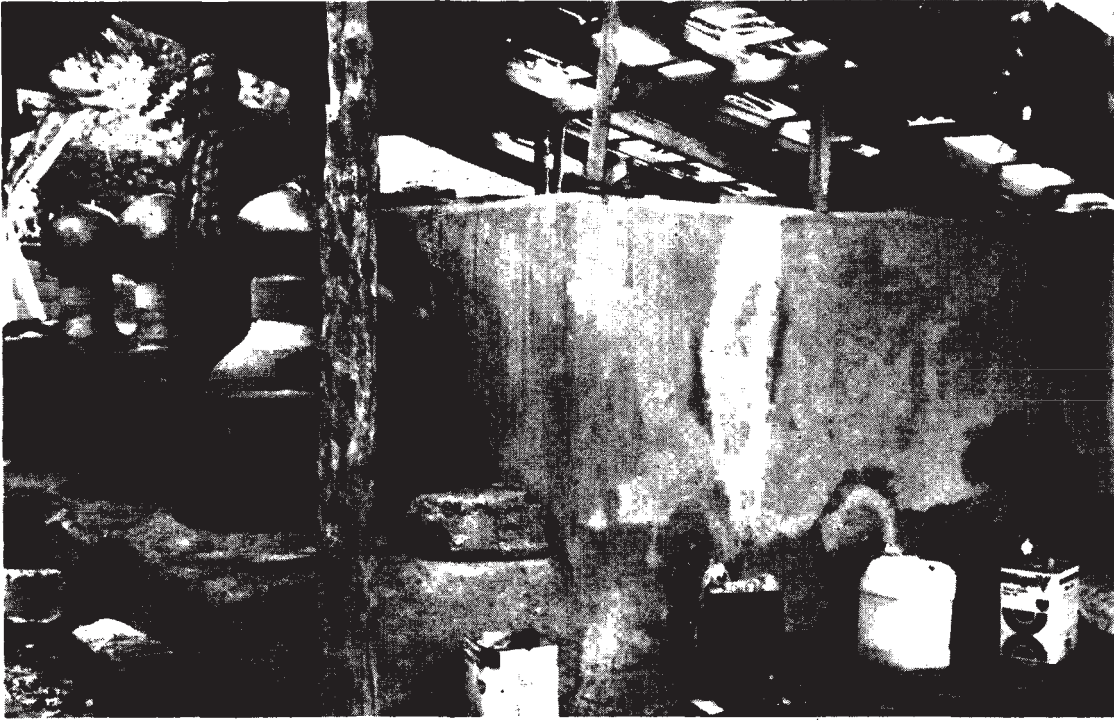
Resim: 1- Toplanmış güllerin kazana boşatılması



Resim: 2- Ocak ve kazan



Resim: 3- Üç ocaklı imbik sistemi



Resim: 4- Ocak ve bitiřindeki havuz



Resim: 5- Bakır imbik kazanı



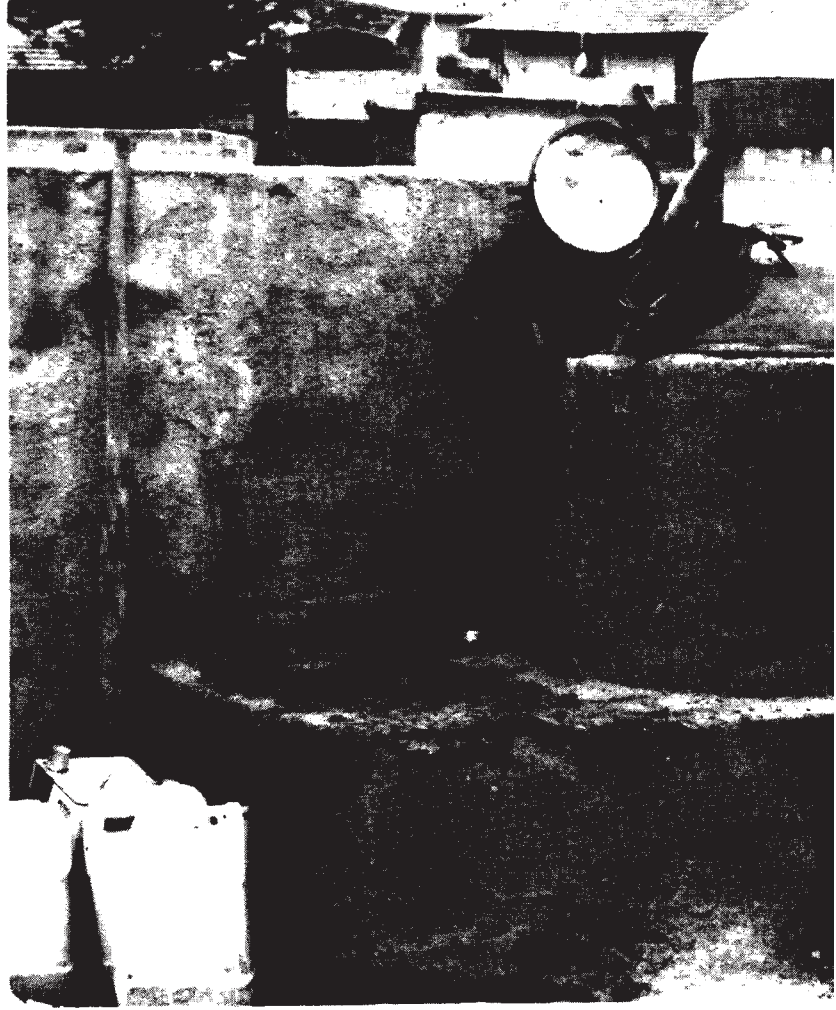
Resim: 6- Gül suyunun imbiğe yeniden vurulması



Resim: 7- Gül yağlı suyun birikmesi



Resim: 8- Gül yağının gül suyundan şırınga ile ayrılması



Resim: 9- Vanalı kazan

