
**TÜRK MUTFAĞINDA GELENEKSEL EKMEK PİŞİRME
YÖNTEM, ARAÇ VE GEREÇLERİNİN YAŞATILMASI: PİLEKİ
ÖRNEĞİ***

**PRESERVING OF TRADITIONAL BREAD COOKING
METHODS AND EQUIPMENT IN TURKISH CUISINE: EXAMPLE OF
PILEKI**

**ТРАДИЦИОННЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА,
ВОЗРОЖДЕНИЮ ИНСТРУМЕНТОВ И ОБОРУДОВАНИЯ : ПРИМЕР
«ПИЛЕКИ»**

Alev DÜNDAR ARIKAN, Maksut ÖZKEŞKEK*****

Öz

Türk toplumunun temel besin maddeleri arasında yer alan ekmeğin, Orta Asya döneminden günümüze kadar uzanan süreçte gerek Beylikler dönemi ve Selçuklu mutfaklarında, gerek Osmanlı mutfağında gerekse Cumhuriyet döneminin başlangıcından günümüze mutfak kültürümüzün vazgeçilmez besin öğelerinden biri olmuştur. Türk mutfak kültüründe ekmeğin öneminde beslenmedeki yeri kadar içerik ve pişirme yöntemine bağlı olarak farklılaşan ekmeğin çeşitliliğinin de büyük rolü vardır. Fakat insanların yaşam tarzında ve ikamet ettikleri yaşam alanlarında gerçekleşen değişim, beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürü üzerinde de etkili olmaktadır. Çoğu zaman hayatı kolaylaştıran yenilikler, mutfak kültürü içerisinde geçmişte var olan bazı pişirme yöntemlerinin, araç ve gereçlerin ve bu araç-gereç-yöntemlerle pişirilen yiyeceklerin yavaş yavaş yok olmasına da sebep olmaktadır. Bu çalışmanın amacı, Türkiye’de özellikle Karadeniz bölgesinde geçmişte yaygın olarak, günümüzde ise nadiren kullanılmakta olan pileki ile pişirme yöntemine dikkat çekerek pilekinin günümüz koşullarında kullanımı için önerilerde bulunmaktır. Çalışma temel olarak ikincil kaynaklar kullanılarak gerçekleştirilen alanyazın taramasına dayalı olup, iki pileki ustası ile yapılan yüz yüze görüşme ile elde edilen bilgilere de çalışma içerisinde yer verilmiştir. Sonuçlar gerek pileki üretiminin gerekse pileki ile yapılan ekmeğin yavaş yavaş yok olmakta olduğunu göstermiş, bu sebeple gerek geleneksel yöntemin

* 22-25 Mart 2018 tarihleri arasında Ankara’da düzenlenen Gastronomi Zirvesi kapsamında gerçekleştirilen Gastronomi Kongresi’nde sunulan bildiri özetinden üretilmiştir.

** ORCID: 0000-0001-9102-8460 Dr. Öğretim Üyesi, Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, adundar@anadolu.edu.tr

*** ORCID: 0000-0001-9369-0466 Yüksek Lisans Öğrencisi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, maksutozkeskek@gmail.com

sürdürülebilirliği gerekse yeni yaklaşımlarla pileki kullanımının yaşatılmasına yönelik öneriler oluşturulmuştur.

Anahtar kelimeler: Türk mutfak kültürü, ekmeç, Karadeniz, gastronomi, pişirme, yöresel, pileki.

Abstract

The basic element of the Turkish food culture is bread; it was also one of the indispensable food items of day-to-day culinary culture in the period of Beyliks and Seljuks, in the Ottoman cuisine, and in the beginning of the Republican period. In the Turkish culinary culture, the type of bread varies greatly depending on the ingredients and the baking method as much as the place where it is baked. The change in people's lifestyle and the habitat have an effect on the eating habits and culinary culture of the societies. Innovations, which often make life easier, also cause the gradual disappearance of some cooking methods, tools and utensils. The purpose of this study is to draw attention to the use of the "pileke" in today's conditions by using the method of baking with pilek which is widely used in the Black Sea region in Turkey in the past. The results of the study shows that both the "pileki production" and the "pileki bread" have gradually disappeared nowadays. For this reason recommendations were made for the sustainability of the traditional baking method and for the survival of the new method with some innovative approaches.

Key words: Turkish culinary culture, bread, Blacksee, gastronomy, cooking, local, pileki.

Аннотация

Хлеб занимает одно из основополагающих мест в питании турецкого общества . Начиная с периода Центральной Азии до наших дней, при расширении территорий в Период Княжеств и Сельчука, в Османский период и в Период становления Республики хлеб был одним из незаменимых элементов турецкой кулинарной культуры . Говоря о питательной ценности хлеба в традиционной турецкой кухне важное место уделяется как составу так и способу приготовления обуславливающими различия в разнообразии видов хлеба. Изменения условий и стиля жизни человека , привычек питания повлияли и на культуру кухни. Инновации, облегчающие большую часть времени жизни человека, стали причиной медленного исчезновения некоторых способов приготовления пищи, инструментов, оборудования и блюд пригваренных с их помощью, которые имелись в прошлом турецкой кухни. Цель этой работы, сделать предложения по использованию в Турции, особенно в Черноморском районе, распространённом в прошлом, в настоящее время редко применяемом способе приготовления пищи с помощью «пилеки». Предложить методы приготовления пищи на «пилеки» для привлечения к нему внимания в наши дни. В основе работы лежит обзор литературы с использованием вторичных источников и информация, полученная в ходе личных интервью с двумя мастерами пилеки. Результаты исследования показали, что способ приготовления с помощью пилеки хлеба медленно исчезает и следовательно отсутствует необходимость производства «пилеки». По этой причине были предложены новые подходы для использования «пилеки» для возрождения традиционного способа приготовления хлеба.

Ключевые слова: Культура турецкой кухни, хлеб, Чёрное море, гастрономия, выпечка, региональный , пилеки.

1. Giriş

Tarihçesi on iki bin yıl öncesine kadar uzanmakta olan ekmeğin (Emeksizöğlü, 2017, s.24), Türk mutfak kültürü içerisinde de çok önemli bir yere sahiptir. Türklerin çok eski tarihten beri buğday, arpa gibi tahıllardan ekmeğin yaptıkları, ilk Türkçe sözlük olarak bilinen Dîvanu Lûgât-it Türk'te Kaşgarlı Mahmud tarafından belirtilmektedir (<http://www.turkish-cuisine.org>). Türk toplumunda kutsal bir yiyecek olarak kabul edilen ekmeğin olmadığı bir sofrada doyumlayacağı inancı da Türk halkı arasında yaygındır (Tezcan, 1982, s.116).

Türk halkı, günlük enerji ihtiyacının büyük bir kısmını ekmeğin temin etmektedir. Çünkü ekmeğin, hem doyurucu hem de ucuz bir besin olup, düşük gelir grubu tarafından da rahatlıkla tüketilebilmektedir. Türkiye'de ekmeğin, halkın sadece karbonhidrat ihtiyacını değil aynı zamanda protein ihtiyacının büyük bir kısmını da karşılamaktadır (Arlı ve Işık, 1995, s.3). Ülkemiz insanları günlük yaşamlarında tükettikleri enerjinin %60'ını tahıl kaynaklı besinlerden bu oranın %56'lık kısmını da sadece ekmeğin karşılamaktadırlar. Türkiye'de ekmeğin tüketimi coğrafi bölgelere göre farklılık göstermekle birlikte kişi başına düşen günlük ortalama ekmeğin tüketim miktarının 400 gr civarında olduğu düşünülmektedir. Ekmeğin tüketim miktarı sosyo-ekonomik düzeye göre de farklılaşmakta, gelir ve eğitim düzeyi düşük olan kesimlerdeki ekmeğin tüketiminin diğer kesimlere göre daha fazla olduğu görülmektedir (Özdemir, 2013, s.22).

Ekmeğin genel olarak mayalı ve mayasız olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. İlk grup bazlama, darı bazlama, ev ekmeği, ebeleme, fudla, gilik, gömeç, gübaya, halka, kakala, lavaş, pıt pıt, pobuc, saç ekmeği, somun, tandır ekmeği, tepsi ekmeği gibi pek çok farklı çeşidi olan mayalı ekmeğindir. Mayalı ekmeğin un, su, tuz ve maya katılarak yoğrulmuş hamurun mayalanması ve bir süre dinlendirdikten sonra şekil verilerek çeşitli yöntemlerle pişirilmesi ile elde edilmektedir. Mayasız ekmeğin ise yine un, su ve tuz katılarak hazırlanan hamurun yoğrulup oklava ile açılarak şekillendirilmesi ve ardından pişirilmesi yoluyla yapılmaktadır. Mayasız ekmeğe örnek olarak fetil, güdül, gartalaş, kömeç (kömme, kömbe), mısır ekmeği, ter ekmeği, yufka ekmeği verilebilir (Arlı ve Işık, 1994, s.3-12).

Türk mutfağında geçmiş dönemlerde hammaddesi, hazırlanışı, şekli ve pişirme yöntemi açısından önemli bir çeşitliliğe sahip olduğu bilinen ekmeğin, günümüzde daha çok fırınlarda ve daha az çeşitlilikte üretilen bir temel gıda maddesine dönüşmeye başlamıştır. Bir taraftan insanların yeni yaşam tarzına ve beslenme alışkanlıklarına uygun yeni üretim yöntemleri ve yeni ekmeğin çeşitleri ortaya çıkarken diğer taraftan Türk mutfak kültürünün çok önemli bir bölümünü oluşturan geleneksel ekmeğin hazırlama ve pişirme yöntemleri ve bu yöntemlerle pişirilen çeşit çeşit ekmeğin yok olmaktadır. Bu çalışmada, öncelikle ekmeğin Türk mutfağındaki yeri açıklanıp, geleneksel ekmeğin pişirme yöntemleri aktarılmaktadır. Ardından, geleneksel ekmeğin pişirme yöntemlerinden biri ile hazırlanan pileki ekmeği hakkında bilgi verilmekte ve çalışmanın son bölümünde pileki ekmeğinin geleneksel yapısının sürdürülebilirliği ve güncel yaşama adapte edilmesine yönelik öneriler sunulmaktadır.

2. Türk Mutfağında Ekmeğin Yeri ve Geleneksel Ekmeğin Pişirme Yöntemleri

Orta Asya coğrafyasında yetişen tarım ürünlerinin darı, buğday, arpa, çavdar, yulaf ve pirinç olduğu ve bu ürünlerden darının Hun döneminden beri bulunduğu çeşitli kaynaklarda yer almaktadır. Darının ilerleyen süreç içerisinde Türklerin temel besin maddelerinden biri olduğu ve buna özellikle Türklerin bulunduğu bölgelerin coğrafi yapısının etkili ettiği de bilinmektedir (Şeşen, 2010; Şahin, 2016, s.27). Orta Asya Türklerinin başta darı olmak üzere buğday ve arpa gibi tahıl ürünlerini ekmeğin yapımında

kullandıkları, Oğuzlarda en fazla tüketilen ekmek çeşidinin ise buğdaydan üretilen ve “yuka” denilen yufka ekmeği olduğu, buğdayın yufka ekmeği dışında çeşitli yemeklerin malzemesinde de kullanıldığı yine o döneme ait bilgiler arasındadır (Genç, 1997; Şahin, 2016, s.28).

Türk toplumlarında tüketilen ekmeğin türünü ve kalitesini belirleyen etmenlerden biri de sosyo-ekonomik durumdur. Örneğin, Moğolistan ve Altayların kuzeyinde yapılan darı ekmeğini genellikle fakir kesim tüketmekteydi (Ögel, 1991, s.40). Selçuklu döneminde ekmek çeşitleri sofraların vazgeçilmez besin maddeleri arasındaydı. Osmanlı saray mutfağında da farklı kalitede ekmekler yapılmaktaydı. Osmanlı sarayında başta padişah olmak üzere sarayda önemli statüye sahip kimseler has undan (kaliteli) veya kaliteli fodula unundan yapılan ekmekleri tüketirken; meyâne (orta kalite) unu ve harcî (düşük kalite) unundan yapılan ekmekleri ise sarayda yaşayan diğer alt kesim kişiler tüketirdi (Bilgin, 2008, s.85).

Türkiye Selçuklu döneminde ekmeğe “etmek” denilmekteydi. Şehirlerden yaşayan halk genellikle günlük ekmek ihtiyacını fırınlardan karşılarken; kırsal kesimlerde ise yöre halkı ekmeğini kendi fırınlarında yapardı. Selçuklular arı buğdayından (dışından herhangi bir tahıl ürünü bulunmayan temiz buğday çeşidi) da ekmek yaparlardı. Arı buğdayın temizlenip yıkandıktan sonra öğütülmesiyle elde edilen undan ekmek yapılır, bu ekmeğe “arı buğday ekmeği” denirdi (Oral, 1956, s.74). Yöre halkınca su buğusunda pişirilen ve hazmı kolay olan ekmeğe ise “çukmin” ismi verilmişti (Güzel, 1999; Şahin, 2016, s.36-37). Ayrıca kırsal kesimlerde küle gömülerek yapılan ekmek türleri de bulunmaktaydı. Selçuklu döneminde bazlama ve yufka evlerde en fazla yapılan ekmek çeşitleriydi. Bazlama, mayasız hamurun saç üzerimde pişirilmesiyle elde edilen ve Türkler tarafından eskiden beri yapılan bir ekmektir. Selçuklu döneminde yufka ekmeği sade yenilmekle beraber yemeklerin hammaddesi olarak da kullanılmaktaydı. Bu dönemde evlerde iki çeşit yufka yapılmaktaydı. İki yalaçı olarak adlandırılan ve dokunur dokunmaz kırılan bir yapıya sahip olan ince yufka; ikincisi ise yarma yufka denilen kalın yufka çeşidiydi (Genç, 1997; Şahin, 2016, s.28).

Eski Türkler, yemekleri ve ekmek hamurlarını çeşitli yöntemlerle pişirirlerdi. Orta Asya’da Türklerin at, sığır, koyun, keçi gibi evcil hayvanların yanı sıra avda vurdukları geyik, tavşan gibi hayvanların etlerini ızgarada “biryân (kebab) veya çevirme tekniği ile ya da bütün kuzu etini toprakta açtıkları çukurda koz ateşte ya da eti topraktan yapılan kaplara koyup küle gömerek veya sacta, hatta yemeklerini tencerenin buğusunda pişirdikleri bilinmektedir (Ünsal, 2011, s.24). Anadolu’ya göç eden Türkler, atalarından kalma bu pişirme yöntemlerini de beraberlerinde geliştirmişlerdir. Anadolu’da Hitit ve Urartular devrinden kalma tandır ocağını Anadolu’ya göç eden Türklerde kullanmışlardır. Anadolu’nun doğu bölgesinde yaygın olan bu pişirme yönteminde öncelikle toprağın kazılmasıyla derin bir çukur oluşturulur, dipte yanan ateş sayesinde çukurun içerisinde bulunan duvarların sac vazifesi görmesi sağlanırdı. Daha sonra hamurlar buraya yapıştırılıp, tandır ocağın üzerine kapatılır ve hamurun pişmesi beklenirdi. Türkler, tandır ocağında et yemekleri dışında lavaş ekmeği veya tandır ekmeği de yaparlardı (Oğuz, 2002, s.371-372).

Selçuklu döneminde de tandır ocaklarında ekmek ve yemek yapılırdı. Türkler bazen yemeklerini sacta da pişirirlerdi. Sacta genellikle bazlama yaparlardı. Toprakta yaptıkları kaplara (güveç) çeşitli malzemeler koyarak üstünü kapatıp küle gömerek genellikle ekmek veya çörek pişirirlerdi. Bu ekmek çeşidine Selçuklular “kömeç” derlerdi (Ögel, 1991, s.51). Bu dönemde, bazı yörelerde kızgın tuğlanın üstünde içi kıymalı ve soğanlı ekmekler de pişirilirdi. Bu ekmeğe “gömme” denilmekteydi. Sacta kor ateş üzerinde pişirilen, içi kıymalı ve soğanlı ekmeklere de 'gömme' adı verilirdi. (Şavkay, 2000, s.16).

Küle gömülerek pişirilen ekmekler Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Gömme ekmekler, ateşin yakıldığı yerde, taş ya da topraktan yapılmış çanak biçimli

kaplar içerisinde pişirilir. Bu kaplara genel bir ad olarak pileki denir. Bazlama, yufka, akıtma gibi ince ekmekleri pişirmek için yine taş veya topraktan yapılan her iki yüzeyi de düz ve hafifçe dış bükey daire biçimli ekmek saclarına da bazı bölgelerde yine pileki denilmektedir (Uzun ve Uzun, 2008, s.37).

3. Pileki ve Pileki Ekmeği

Yukarıda da bahsedildiği üzere Türk mutfak kültürü içerisinde gömme, gömeç ya da kömeç gibi adlarla anılan gömme ya da külden pişirilen ekmekler önemli yer tutmaktadır. Gömme ekmek yapmak için, ateşin yakıldığı yerde bir çukur açılıp, önceden hazırlanmış ekmek hamuru buraya konulup, üzerine kül konular (Ögel, 1991, s.51). Pileki, bu çukura yerleştirilen toprak ya da taştan yapılmış çukur kaplara verilen isimdir (Uzun ve Uzun, 2008, s.84). Diğer bir ifadeyle pileki, taş ya da toprak malzemenin yapılan ve özellikle gömme ekmek pişirmek için kullanılan bir nevi mutfak gereçidir. Yapılan arkeolojik kazı çalışmalarında sekiz ila on bin yıl öncesine ait pilekilerin varlığı saptanmıştır (Dağdeviren, 2014, s.116). Genelde tandır gibi bir işlev gören, özelde ise gömme ekmek pişirmek için yararlanılan pilekiler, 1970'lere kadar Karadeniz bölgesinin kırsal meskenlerinde yaygınlıkla kullanılmıştır (Uzun ve Uzun, 2008, s.83). Günümüzde ise bazı yörelerde unutulmuş, bazılarında ise nadiren kullanılmakta olduğu bilinmektedir.

Pilekilerin Karadeniz bölgesi kıyı kesimlerinde bulunan pileki taşından ya da bölgenin iç kesimlerde topraktan yapılan pilekiler olmak üzere iki farklı türü vardır. Çeşitli ayırt edici özelliklerinin daha ayrıntılı bir şekilde ortaya konulabilmesi amacıyla bu çalışmada toprak pilekiler kapsam dışında tutularak, taş pilekiler üzerinde durulmuştur. Taş pilekiler taşhane adı verilen yeraltı galerilerinden ya da taş ocağı denilen çıplak kaya yüzeylerinden kesilerek yapılır. Pileki yapımında kullanılan aletler ve yapım teknikleri yöreden yöreye değişiklikler göstermektedir (Uzun ve Uzun, 2008, s.61).

Şekil 1. Taş (1) ve Toprak (2) Pilekilerin Başlıca Yapım ve Kullanım Alanları



Kaynak: Uzun, S. ve Uzun, A. (2001). "Gömme Ekmek" Kültürü ve Toprak Pilekiler. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 7 (5), s.379.

Şekil 1. incelendiğinde Karadeniz bölgesinin Bartın, Sinop, Samsun, Ordu, Trabzon ve Rize illerinde taş pilekilerin yapıldığı ve kullanıldığı görülmektedir. Tüm bu illerde yapılan taş pilekiler ve taş pilekilerin kullanım şekilleri arasında benzerlik ya da farklılıklar olup olmadığı, taş pileki ile pişirme yönteminin ayrıntılı olarak açıklanmasına yardımcı olacaktır. Rize, Trabzon, Ordu, Samsun, Sinop ve Bartın illerinde kullanılan taş pilekiler arasındaki benzerlik ve farklılıklar aşağıda aktarılmaktadır (Uzun ve Uzun, 2008, s.50-60):

- Rize-İyidere’de ekmeğin yapımında kullanılmak üzere beş farklı büyüklükte yuvarlak biçimli taş pileki, hamsi pişirmek için ise elips şeklinde, eğimli ve alçak tarafında deliği olan hamsi pilekisi yapılmakta ve kullanılmaktadır. İyidere’de ekmeğin ve hamsi pilekileri dışında isteğe bağlı olarak pileki taşından mantuz ya da mantız olarak da adlandırılan frenk ocağı ve etli yemekleri pişirmede kullanılmak üzere iki yandan kulpu ve üzerinde taştan yapılmış kapağı bulunan güveç kapları da yapılmaktadır.
- Rize-Çayeli’de taşhaneler (pileki taşı çıkarılan yer altı galerileri) bulunduğu ancak pileki yapımının 1980’lerle kadar devam edip giderek azaldığı ve 2000’li yılların başlarında ise neredeyse son bulduğu bilinmektedir. Çayeli’de geçmişte yapılan pilekiler şekil açısından İyidere’de yapılan pilekiler ile büyük benzerlik göstermekte olup, bölgede pileki taşından su değirmenlerinde kullanılan değirmen taşları da yapılmaktadır.
- Trabzon-Tonya’da 1970’lere kadar Rize-İyidere’dekilere benzer pilekilerin yapıldığı bilinmektedir.
- Ordu-Ünye’de pilekilerin taşhaneden çıkarıldıktan sonraki işlenme aşamaları Rize-İyidere’den biraz daha farklı olduğu gibi pileki çapları 30-50 cm, derinlikleri ise 7-10 cm arasında değişmektedir. Ordu-Ünye’de pileki taşından yörede yufka sacı da denilen sac taşı ve mantuz da yapılmaktadır.
- Ordu-Aybastı’da pileki yapımında kırmızı renkli bir taş kullanılmaktadır. Bu yörede yapılan pilekilerin genişlikleri diğer pilekilerle benzer şekilde 30-50 cm, derinlikleri de 8-10 cm arasındadır.
- Samsun merkez ilçe, Tekkeköy ve Çarşamba geçmişte pileki yapımının yaygın olduğu yerler olmakla birlikte, günümüzde buralarda pileki yapımı büyük çoğunlukla terk edilmiştir. Vezirköprü ilçesine bağlı Yurtdağı köyünde eskiden olduğu kadar yaygın olmasa da pileki yapımı ve kullanımı devam etmektedir (Uzun ve Uzun, 2008, s.57). Vezirköprü’de yapılan pilekilerin büyüklükleri (örn. 22 cm) diğer bölgelerdekilerden farklılık göstermektedir. Samsun’un Salıpazarı ilçesinin Alanyakın köyünde de önceden ısıtılıp içerisine avu yaprağı döşenmiş pileki taşında mısır, cılbın (soya) ve az miktarda defneyaprağı ile hazırlanan pileki ekmekleri pişirilmektedir (Nurettin Tok, kişisel görüşme, Temmuz 2017).
- Sinop-Ayancık’ta da pilekiler mısır ekmeği yapımında kullanılmaktadır.
- Bartın yöresi özellikle Kurucaşile’de yapılan Bartın sacı olarak bilinen ve taştan yapılan ekmeğin sacları ile ünlüdür. Bartın sacının büyüklüğü 50-70 cm arasındadır. Bartın sacında ekmeğin, yufka, bazlama ve gözleme gibi hamur işleri pişirilir.

Taş pilekilerin yapımı, şekil ve büyüklüğü açısından yöresel olarak büyük benzerlikler yanında küçük farklılıklar da olduğu görülmektedir. Benzer şekilde pileki ekmeklerinin yapımında da bazı farklılıklar vardır. Örneğin, Samsun’un Salıpazarı ilçesinin Alanyakın köyünde yaşayan elli yıllık pileki ekmeği ustası ekmeğin yapımını şu şekilde tarif etmektedir (Ersan, kişisel görüşme, Temmuz 2017): Yaklaşık yarım saat veya 45 dakika kuzinede veya iki saçak üzerinde belirli bir yükseklikte taşın ağzı ateşe bakacak şekilde koyuyoruz ve taşın ısınmasını bekliyoruz. Taşın içi beyazlayana kadar pileki taşını ateşte

tutuyoruz. Taşı ateşten aldıktan sonra avu yapraklarını taşın içerisine diziyoruz. Sonra su değirmeninde elde edilen mısır unu, cılban ve defneyaprağı karışımından hazırlanan unu sadece su yardımıyla hamur haline getiriyoruz. Hamur 20 veya 25 dakika dinlendirilirse daha iyi olur. Sonra hamuru pilekinin içine döküp, bıçakla parçalara ayırıyoruz. Hamurun üzerine avu yaprağını koyuyoruz. Sonra ince sac veya tenekeyi üzerine koyduktan sonra odun ateşinden elde edilen külleri tenekenin üzerine koyuyoruz. 1 veya 2 saat kısık ateşte pişiriyoruz.

Uzun ve Uzun'nun 2001(b) tarihli çalışmalarında ise pileki ile ekmek yapımı şu şekilde anlatılmaktadır: Pileki ekmeği yapmak için öncelikle ocak yerindeki sabit pileki üzerine ateş yakılarak üzerine temek taşına dik, 30-40 cm ara ile kalın metal çubuklar dizilir ve içerisine hamur koyulacak olan pileki ağzı bu ateşe bakacak şekilde metal çubuklar üzerine yerleştirilerek iyice ısıtılır. Pileki kızdıktan sonra kalın paçavralarla tutularak yere indirilir ve içi kaba bir kumaş ile temizlenir. Ekmek hamurunun pilekiye yapışmaması için, içerisine bir miktar un serpilir ya da karalahana yaprağı serilir. Önceden hazırlanmış ekmek hamuru pilekinin içine konulup üzeri hafif kubbemsi bir metal sac ile örtülür. Sonra ateşin küllü bu sacın üzerine serilip küllün üzerine de ateşin közleri konularak ekmek yavaş yavaş pişirilir.

Dağdeviren (2014, s.121-123), Karadeniz'in pileki kullanılan çeşitli yörelerinde gerçekleştirdiği gözlemlerine dayalı olarak pilekide ekmek yapımı şöyle tarif etmektedir: Kara ocakta ateş yakılıp pileki yaklaşık iki saat ısıtılır. İçi silindikten sonra kor haline gelmiş ateşin üzerine veya ateş üzerine yerleştirilen demir üçayağın üzerine konulur. Pilekinin tabanına taflan yaprağı, karalahana, ceviz yaprağı, pazı, karayemiş yaprağı, kestane yaprağı, avu yaprağı ve lahana yaprağı yerleştirilir. Geleneksel pileki ekmeği için, mısır (laus) ununa tuz ve su eklenerek ekmek hamuru hazırlanır. Ayrıca hazırlanan bu hamura ayıklanıp kılıçığı temizlenmiş hamsi eklenerek hamsili ekmek (hapsikoli) de yapılmaktadır. Bölgede mısır yokken buğday, arpa, çavdar, yulaftan da pileki ekmeği yapıldığı; günümüzde ise mısır unu, su, yağ, yoğurt ve şeker ile hazırlanan ekmek hamurlarının da olduğu belirtilmektedir. Daha önceden hazırlanmış ve bekletilmiş olan hamur, içerisinde yaprakların serili olduğu pilekiye el yardımı ile güzelce yayılır ve ardından üzerine kare kare kesikler oluşturulup, parmakla delikler yapılır. Hamurun üzerine tercihe bağlı olarak yaprağın izinin çıkması için ceviz, karayemiş, ıhlamur yaprakları döşenir; pilekinin üzeri kalın ve kubbeli demir bir sac ile kapatılıp üzerine kor haline gelmiş ateşten konulup biraz da dal parçası yakılır. Ekmeğin pişmesi için pilekinin büyüklüğüne göre değişmekle birlikte yaklaşık üç saat kadar beklenir. Rize ve çevresinde pilekiler sadece ekmek pişirme amaçlı olarak değil balık, et haşlama, lahana yemeği, çorba, börek, kuru kebabı gibi pek çok yemeğin pişirilmesinde de kullanılmaktadır.

4. Sonuç ve Öneriler

Türk mutfağında çok eski dönemlerden beri kullanılmakta olan ve hatta günümüze kadar ulaşmış olan ocaklar ve tandırlar gibi pişirme araç gereçleri ve bunlarla uygulanan pişirme yöntemlerinde bölgesel farklılıklar görülmekteydi. Bu duruma örnek olarak, bazı yörelerde mutfak içeride olurken, bazı yörelerde mutfakla fırın dışarıda, tandır odası denilen bölümde bulunurdu (Toygar ve Berkok, 1998, s.162-165). Zaman içerisinde teknolojinin gelişmesiyle değişen yaşam koşulları pek çok konuda olduğu gibi mutfakta da değişimine yol açmıştır. Yöresel mutfakta kullanılan araç ve gereçler yerlerini fırın, ocak, mikro dalga, düdüklü tencere vb. endüstriyel pişirme araçlarına bırakmıştır. Geleneksel Türk mutfağında yer alan pişirme yöntemleri ise ancak kırsal kesimlerde yaşılmaya devam edilmektedir.

Pileki taşından ya da topraktan üretilen pileki, ülkemizde özellikle Karadeniz bölgesinde yaygın olup, geleneksel olarak özellikle mısır ekmeği yapımında kullanılmaktadır. Pilekinin özellikle Karadeniz bölgesinde yaygın olarak kullanımında pileki taşının bu bölge çok bulunması ve pileki üretiminin uzun yıllardan bu yana bu bölgede yapıyor olması etkili olmaktadır. Bölgenin çeşitli yörelerinde yapılan pilekilerin eskiye nazaran daha az olsa da çevre köy, kasaba ve iller yanında yurt dışına da satışı yapılmaktadır. Pileki yapımında kullanılan pileki taşı bölgedeki taşhane (mağara) ve taş ocaklarından (yüzeysel kayalar) elde edilmekte olup bölgedeki taşhanelerden bazıları artık kullanılmamaktadır.

Karadeniz bölgesinde kullanılan taş pilekilerde özellikle su değirmeninde çekilmiş olan mısır unundan ekme yapılmaktadır. Taş pilekiler, mısır ekmeği dışında bazı sebze veya et yemekleri ile özellikle hamsi pişirmek için de kullanılabilir. Örneğin, Dağdeviren'in 2014 yılında yaptığı çalışmada Karadeniz bölgesinin çeşitli illerinde taş ya da toprak pilekilerde ekme, börek, kebab, lemes, salamura, dolma, kök yemekleri ve balık pişirildiği; pilekilerde mısır ununun dışında buğday, arpa, çavdar, soya unundan ve bunların karışımından da ekme yapıldığı; Trabzon yöresinde pazı, taze soğan, pırasa ve mısır unundan yapılan lemes (yapılırken sadece taş pileki önceden ısıtılıp, önceden ısıtılmış olan bu pilekinin içerisine konulan malzemeler ateş olmadan pilekinin sıcaklığı ile kendiliğinden pişer) yemeğinin de taş pilekide pişirildiği ifade edilmektedir.

Pilekilerin geleneksel kullanımı ateş yakmayı gerektirdiğinden önemli bir açık alan ya da pilekinin içerisine konulacağı bir ocak yeri gerekmektedir. Bu durum günümüz şartlarında pilekinin evlerde günlük yaşam içerisinde geleneksel kullanımı oldukça zorlaştırmaktadır. Bu sebeple pilekilerin geleneksel kullanımının yaşatılabilmesi için Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi veren yükseköğretim kurumlarından uygun olanlarında pilekinin geleneksel kullanımının uygulanabileceği uygulama alanlarının oluşturulmasına ihtiyaç vardır. Özellikle Türk Mutfağı Araştırma ve Uygulama Merkezi gibi araştırma ve uygulamaya yönelik birimleri bulunan eğitim kurumlarında pileki vb. mutfak kültürümüzden silinme tehlikesi yaşayan gerek araç ve gereç gerekse pişirme tekniklerinin bir an önce aslına uygun şekilde hayata geçirilmesi gerekmektedir. Ayrıca bu kültür öğelerinin gelecek nesillere ulaştırılmak üzere teorik ve uygulamalı eğitimlerinin de verilmesi gerekmektedir. Bu tip eğitim merkezlerinin kurulması ve buralarda eğitim verilmesi, geleneğin sürdürülebilmesine gençlerin eğitimi ile katkı sağlamakla kalmayacaktır. Bunun yanında; geleneksel malzemelerin ilgili bölgelerden temin edilmesini gerektirdiği (örn. Pileki taşı Karadeniz bölgesindeki çeşitli yöreler) için malzeme yapımının devamlılığını sağlayacaktır. İlaveten uygulamalı dersler sırasında araç gereçleri yapan veya yiyecekleri pişiren ustaların davet edilmesi ile bu işle uğraşan insan kaynağının işe devam etme yönünde yöreklendirilmesi de sağlanacak katkılardan bir diğeridir.

Pileki ile ekme yapımında yöreden yöreye küçük farklılıklar gözlemlenmekle birlikte pileki taşının geleneksel kullanımının günümüz yaşam koşullarında uygulanmasının oldukça zor olduğu da yukarıda belirtilmişti. Bu sebeple pilekilerin yeni kullanım şekilleri üzerine deneysel çalışmalar yürütülmelidir. Günümüzde mutfak araç gereçleri üreten pek çok firmanın sağlıklı pişirme teması ile toprak ve taştan ürün geliştirdikleri düşünüldüğünde, taş ve topraktan yapılan pilekilerin gerek evlerde gerekse endüstriyel kullanıma yönelik çeşitli pişirme araçlarının yapımında kullanılabilirliği üzerine araştırma geliştirme çalışmaları yapılmalıdır. Halihazırda mevcut literatür bilgileri balık pişirmede kullanılan bir pileki çeşidi ile neredeyse bir tencere gibi kullanılabilen kulplu ve kapaklı pileki türlerinin yörede kullanılmakta olduğunu da göstermektedir. Bu bilgiler, pilekinin yeni yemek pişirme yöntemleri ve ekipmanlarına uygunluğunun araştırmasından olumlu sonuçlar elde edilebileceğine dair umut olduğunu göstermektedir.

Pileki taşı içerisinde ekmek dışında çeşitli yemeklerin pişirildiği literatür taraması kısmında görülmektedir. Karadeniz bölgesine özgü bu yemekler dışında pilekinin başka hangi yemeklerin pişirilmesinde kullanılabileceği ve bu kullanımın yemeklere lezzet açısından bir katkısı olup olmadığını belirlemeye yönelik bilimsel ve uygulamalı araştırmalar yürütülmelidir.

Türkiye’de son yıllarda giderek artan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde Türk mutfağında unutulmaya yüz tutan pişirme yöntemleri ve pişirme araç gereçleri üzerine araştırma projeleri hazırlanarak bu yöntem, araç ve gereçlerin yaşatılması, hem geleneksel kullanımının sürdürülebilirliği hem de günümüz koşullarına uygun kullanımının geliştirilmesi üzerinde araştırmalar yapılmalıdır. Örneğin pileki taşının geleneksel kullanımının yaygınlaştırılması ve sürdürülebilirliği için neler yapılabileceği üzerine pazarlama ve iletişim gibi bilim dallarından destek alınarak araştırmalar yapılmalıdır. Pileki taşının kullanımının günümüz koşullarına adapte edilebilmesine yönelik fizik, kimya, gıda mühendisliği gibi fen bilimleri kapsamında yer alan bilim dallarından destek alınarak uygulamalı laboratuvar araştırmaları yürütülmelidir.

Pileki taşı ile pişirme ve diğer unutulmuş ya da unutulmaya yüz tutmuş yöntem, araç ve gereçlerin alanyazına kazandırılmasına yönelik olarak bilimsel araştırma projeleri yapılmalıdır. Gereklik halinde tarih, antropoloji, arkeoloji gibi bilim dallarından da destek alınarak yürütülecek araştırma projeleri ile bu yöntem, araç ve gereçler yazılı dokümanlar haline getirilmelidir. Ayrıca geleneksel uygulamaların çekimleri yapılarak görsel dokümanlar hazırlanarak, izleyen çeşitli araştırma projeleri ile eğitim kurumlarının, yiyecek-içecek işletmelerinin ve ilgi duyan herkesin rahatlıkla ulaşabileceği şekilde alanyazına kazandırılmalıdır.

Lisans düzeyinde eğitim veren Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde Türkiye’de geçmişte ve günümüzde kullanılmakta olan geleneksel pişirme yöntem, araç ve gereçlerinin lisans düzeyinde eğitim alan gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerine öğretilmesi için teorik ve uygulamalı dersler açılmalıdır. Bu derslerde yöntem, araç ve gereçlerin Türkiye’nin hangi yörelerinde kullanıldığı/kullanılmakta olduğu, genel özellikleri, ayırt edici yönleri, faydalı ve zararlı yönleri, geleneksel kullanımları yanında çeşitli yörelere özgü yöntem, araç ve gereçler arasındaki benzerlik ve farklılıklar teorik olarak anlatılmalıdır. Uygulamalı dersler ise iki farklı şekilde yürütülmelidir: İlki bölümün fiziksel imkânları ve insan kaynağı yeterlilikleri dâhilinde pişirme yöntem, araç ve gereçlerinin geleneksel kullanımının öğrencilere uygulamalı olarak öğretilmesi şeklinde olmalıdır. İkincisi ise yine aynı yeterlilikler dâhilinde öğrencilerin kendi yaratıcılıklarını kullanarak bu yöntem, araç ve gereçleri günümüz koşullarına uygun farklı şekillerde kullanarak yemek yapmalarını içeren deneysel bir yaklaşımın kullanılmasına dayandırılmalıdır.

Lisans düzeyinde eğitim veren Turizm Rehberliği bölümleri öğrencileri için de geleneksel pişirme yöntem, araç ve gereçlerinin daha yüzeysel olarak ve hem genel hem de özellikle coğrafi bölgeler temelinde ayrıştırılarak ders programlarına dâhil edilmesi gerekmektedir. Bu tür bir dersin, yeni turizm stratejileri içerisinde önemli yer bulan gastronomi turizminin ülkemizde her yönüyle uygulanabilmesi açısından da önemli katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Örneğin bir Doğu Karadeniz turu sırasında turist rehberinin bölgede en çok tüketilen gıdalar, yöresel yiyecek ve içeceklerden; yöreye özgü unutulmaya yüz tutan pişirme yöntem, araç ve gereçlerinden bahsetmesi yöreye önemli katkılar sağlayacaktır. Bu tip bir tanıtım, hem bahsi geçen bu araç ve gereçlerin hem de bu araç ve gereçlerle pişirilen yiyecek ve içeceklerin gerek tadılmak için gerekse hediye olarak, satılmasına katkı sağlayacaktır. Bunun yanında yöredeki geleneksel lezzetler sunan yiyecek içecek işletmelerine yönelik talebi de artıracaktır.

Türkiye’de özellikle Yeni Anadolu Mutfağı akımını benimseyen ya da bu akıma paralel bir misyon üstlenen yiyecek-içecek işletmelerinde mutfak kültürümüz içerisinde yavaş yavaş kaybolmaya başlayan pişirme yöntemleri ile pişirmede kullanılan araç ve gereçler üzerine de deneysel çalışmalar yapılması, bu tür yöntem, araç ve gereçlerin yaşatılmasına önemli derecede katkı sağlayacaktır. İşletmelerin imkânları dâhilinde bu geleneksel pişirme yöntemlerini geleneksel araç ve gereçleri kullanarak uygulamaları sonucunda hazırlayacakları yöresel lezzetleri yine kendi felsefelerine uygun olarak geleneksel ya da modern sunumlarla müşterilerine sunmaları işletmeler için gerek menülerinde yaratacakları farklılık ile gerekse kaybolmaya yüz tutan mutfak kültürü öğelerinin yaşatılmasına katkı vererek kazanacakları olumlu imaj sayesinde rekabet üstünlüğünü beraberinde getirecektir.

Kaynakça

- Arlı, M. Ve Işık, N. (1994). Türk Mutfağındaki Geleneksel Ekmek Çeşitleri. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Geleneksel Ekmekçilik Hamurışı Yemekler*, Ed. Kamil Toygar, Ankara Üniversitesi Basımevi, 1-16.
- Bilgin, A. (2008). "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı." *Türk Mutfağı*, Ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara, 85.
- Dağdeviren, M. (2014). "Pileki (2. Bölüm) Altı Cehennem Üstü Cehennem: Pilekide Pişen Mısır Ekmeği", *Yemek Ve Kültür Dergisi*, (35), 116-132.
- Emeksizoglu, B. (2017). Anadolu'nun Lezzetli Ekmekleri", *Türk Tarım Dergisi*, Mart 2017, (235), 24.
- Oğuz, B. (2002). Türkiye Halkının Kültür Kökenleri, Anadolu Aydınlanma Yayınları Vakfı, İstanbul, 371-372.
- Oral, Z. (1956). "Selçuklu Devri Yemekleri Ve Ekmekleri", *Türk Etnoğrafya Dergisi*, (1), 74.
- Ögel, B. (1991). *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, Cilt:4, 3.Baskı, 51.
- Özdemir, M. (2013). "Ekmek". *Eskişehir Ticaret Borsası Dergisi*, 4 (8), 22.
- Şahin, H. (2016). "Orta Asya, Selçuklu Ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü", *Türk Mutfak Kültürü*, Ed: Alev DüNDAR Arıkan, Eskişehir, 23-49.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Şekerbank Yayınları, 16.
- Tezcan, M. (1982). "Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları Ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları", *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri*, Kültür Ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 41, Seminer Kongre Bildirileri Dizisi: 12. Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 161.1
- Toygar, K. Ve Berkok, N. (1998). Yöresel Mutfak Etnoğrafyası Üzerine Notlar. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Ed. Kamil Toygar, Ankara Üniversitesi Basımevi, 162-165.
- Uzun, A. Ve Uzun, S. (2001b). "Taşhaneden Aşhaneye Taş Pilekiler" *Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (2), 149-168.
- Uzun, A. Ve Uzun, S. (2008). Taşhaneden Aşhaneye Pileki, T.C. İyidere Kaymakamlığı Kültür Yayınları, Sayı: 1. Ankara: Varan Matbaacılık, 37-84.
- Uzun, S. Ve Uzun, A. (2001). "Gömme Ekmek" Kültürü Ve Toprak Pilekiler. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 7 (5), 374-389.
- Ünsal, A. (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi* İstanbul: Ntv Yayınları, 24.
- [Http://www.Turkish-Cuisine.Org/Yemek-Ve-Sosyal-Hayat-2/Turk-Edebiyatinda-Yemek-201.Html](http://www.Turkish-Cuisine.Org/Yemek-Ve-Sosyal-Hayat-2/Turk-Edebiyatinda-Yemek-201.Html), Erişim Tarihi:28.01.2018