

## TAŞHANEDEN AŞHANEYE: TAŞ PİLEKİLER

*Doç. Dr. Ali UZUN<sup>1</sup>,  
Ondokuz Mayıs Üniversitesi*

*Yrd. Doç. Dr. Sebahat UZUN<sup>2</sup>,  
Ondokuz Mayıs Üniversitesi*

### ÖZET

Türk mutfak kültüründe, küldü pişirilmiş ekmekler (gömme, gömeç) ünlüdür. Eskiden ateşin yakıldığı yerde açılan bir çukurda, üzeri kül ile örtülerek pişirilen bu ekmekler, zamanla taş ya da topraktan yapılmış çanak biçimli kaplar içerisinde pişirilmeye başlanmıştır. Bu kaplara, Karadeniz Bölgesi'nde genellikle "pileki" ya da "bileki" denilmektedir.

Pilekiler, genelde tandır gibi bir işlev görmekte ve çoğunlukla ateşin yakıldığı yerde sabitleştirilmiş olarak bulunmaktadır. Ancak, ailenin ekmeğin ihtiyacının değiştiği durumlara hizmet vermek üzere, farklı boyutlarda seyyar pilekiler de kullanılmaktadır. Özellikle Rize yöresinde üstün bir estetik ve büyük bir ustalıkla beş boy olarak yapılan taş pilekiler "büyük kotluk"<sup>3</sup>, "kotluk", "üç çeyrek kotluk", "yarım kotluk" ve "çeyrek kotluk" şeklinde adlandırılmaktadır.

Karadeniz bölgesi başta olmak üzere, Türk mutfak kültürünün derin izlerini taşıyan ve Kafkaslardan Balkanlara kadar geniş bir alanda yaygınlıkla kullanılan taş pilekiler, son yıllarda ulaşım ve teknolojilerdeki gelişmelere paralel olarak hızla terk edilmeye başlanmıştır. Mutfak kültüründeki bu hızlı değişimin gelecek nesillere daha kolay anlatılabilmesi için, henüz pileki kullanımı bütünü ile terk edilmeden, örnek meskenlerden bazıları müzelerle dönüştürülmeli ve pileki ile ilgili bilgi ve belgeler derlenerek buralarda sergilenmelidir

### Anahtar Kelimeler

*Pileki, taş pileki, kültür, mutfak, gömme ekmeği, gömeç, Rize.*

### 1. GİRİŞ

Son yıllarda ulaşım ve iletişim araçlarındaki hızlı gelişmeler, yerel kültürlerle evrensel kültürün etkileşimini artırmıştır. Bu bağlamda, bölgesel coğrafi şartlar altında şekillenmiş yapıyı zor ve hüner isteyen maddi kültür eserleri, yavaş yavaş yerlerini aynı işi gören ve daha kolay elde edilebilen başka bölgelerin ürünlerine terk etmeye başlamıştır. Nitekim, taş ya da toprak malzemeden yapılan ve özellikle gömme ekmeği pişirmek için kullanılan

<sup>1</sup> Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Edebiyat Fak., Coğrafya Bölümü, 55139 - Kurupelit Samsun. e-Posta: aliuzun@omu.edu.tr

<sup>2</sup> Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Edebiyat Fak., Coğrafya Bölümü, Samsun. e-Posta: sebahatuzun@omu.edu.tr

3. "Kot", Derleme Sözlüğü'nde "altı-sekiz kilo tahıl alan tahtadan yapılmış bir ölçek" olarak tanımlanmış ve Kayseri, Kırşehir, Bitlis, Amasya, Rize ile Trabzon illerinden derlenmiştir (Anonim 1993; Cilt 8: 2935).

pilekiler, gerek mesken biçimlerindeki değişimler ve gerekse pişirme teknolojilerdeki gelişmelere paralel olarak bugün artık terk edilme aşamasına gelmiştir (UZUN ve UZUN 2001).

Esasen, Paleolitik'ten beri iskâna açık olan ve Eski Dünya kıtalarının (Asya, Avrupa ve Afrika) kavşak noktasında yer alan Anadolu, geçmişte de kültürel etkileşimin ve yenileşmenin daima öncü coğrafyalarından biri olmuştur. Nitekim Türkler, gömme ekmek pişirme tekniğini Orta Asya'dan Anadolu'ya, oradan da Balkanlar'a taşımışlar ve yüzlerce yıldan beri kullanagelmışlerdir.

Bu çalışmanın amacı, üstün bir işçilik gerektiren taş pileki yapımı ve kullanımı ile ilgili bilgileri derleyerek kayda geçirmektir. Böylece, hem pilekilerle ilgili bilgi ve birikim, hem de söz konusu yörelerin ekmek pişirme usulleri ile mutfak eşyalarındaki değişim süreci gelecek nesillere daha kolay aktarılabilir.

## 2. METOT

Bu çalışma hazırlanırken, Ondokuz Mayıs Üniversitesi mensuplarının da dahil olduğu geniş bir halk kitlesi ile görüşülmüş ve taş pileki yapılan yöreler belirlenmeye çalışılmıştır. Daha sonra halen taş pileki yapımı devam eden yörelerde arazi çalışmaları yoğunlaştırılmıştır. Pileki yapımının bütünü ile terk edildiği yörelerle ilgili bilgiler ise, öğrencilerimiz aracılığıyla uyguladığımız anketlerle derlenmiştir. Daha sonra, bütün bu veriler bir arada değerlendirilerek yazım aşamasına geçilmiştir.

## 3. PİLEKİ NEDİR?

Türk mutfak kültüründe, küle gömülerek pişirilmiş ekmekler (gömeç) ünlüdür (ÖGEL 1991; UZUN ve UZUN 2001). Gömme ekmekler, ateşin yakıldığı yerde, taş ya da topraktan yapılmış çanak biçimli kaplar içerisinde pişirilirler. Bu kaplara genel bir ad olarak pileki denir. Bununla birlikte, “bazlama”, “yufka” ve “akıtma” gibi ince ekmek pişirmek için benzer malzemelerden yapılmış, her iki yüzeyi düz veya hafifçe dışbükey daire biçimli ekmek saclarına da pileki denilmektedir (UZUN ve UZUN 2001).

Taş pilekiler, esas itibarıyla ateşliğe sabitleştirilmiş olarak bulunurlar. Ancak, ailenin ekmek ihtiyacının değiştiği durumlara hizmet vermek üzere, daha küçük ebatta, seyyar pilekiler de yapılmıştır. Özellikle Doğu Karadeniz'de, üstün bir estetik ve büyük bir ustalikle beş boy olarak yapılan gömme ekmek pilekileri “büyük kotluk<sup>4</sup>”, “kotluk”, “üç çeyrek kotluk”, “yarım kotluk” ve “çeyrek kotluk” şeklinde adlandırılmaktadır. Diğer yörelerde pilekinin çapı değişse de adı değişmemekte; ancak evde birden fazla pileki varsa büyük pileki, küçük pileki ya da ortanca pileki şeklinde bir tanımlama yapılmaktadır.

4. “Kot”, Derleme Sözlüğü'nde “altı-sekiz kilo tahıl alan tahtadan yapılmış bir ölçek” olarak tanımlanmış ve Kayseri, Kırşehir, Bitlis, Amasya, Rize ile Trabzon illerinden derlenmiştir (Anonim 1993; Cilt 8: 2935).

#### 4. KIRSAL MESKENLERDE PİLEKİNİN YERİ VE ÖNEMİ

Karadeniz dağları ile onların doğuya doğru devamı görünümündeki Kafkasların denize bakan yamaçları yıl boyunca yüksek yağış alırlar. Bu kuşakta, özellikle yaz yağışlarının fazlalığı, buğday üretimini sınırlandırırken, mısır bitkisinin gelişmesini desteklemiştir. Mısır, Türkiye’de yetiştirilmeye başlandığı 16. yüzyılın başlarından, çay tarımının başladığı 20. yüzyılın ortalarına kadar, özellikle Doğu Karadeniz kıyı kuşağının en önemli tarımsal ürünlerinden biri olmuş; hatta Avrupa’da “Türk buğdayı” olarak şöhret yapmıştır<sup>5</sup>. Bu dönemde mısır, başta ekme olmak üzere, çeşitli yemeklerin yapımında kullanılmış, hamsi ve lahana ile birlikte Karadenizlinin temel besin maddelerinin başında yer almıştır. Ancak, 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren, mısır tarlaları yerlerini çay bahçelerine terk ederken, köylülerin ekmeçlik mısırı azalmış ya da kalmamış, buna karşılık alım güçleri belirgin olarak artmıştır. Bu durum, diğer yörelerden mısır satın almak yerine, ekmeçlik yapımı için daha uygun olan ve kuzine ya da elektrikli ev fırınlarında daha kolay pişirilen buğday ununa talebi artırmıştır.

Bu gelişmelerin yanında ulaşım, ticaret ve teknolojideki ilerlemeler, özellikle Doğu Karadeniz Bölümü’ndeki kırsal meskenlerin yapısal özelliklerini değiştirmeye zorlamıştır. Neticede, eski evlerin en çok kullanılan ve günlük hayatın büyük kısmının içerisinde geçtiği “aşhane”ler bölünerek yerlerini oturma odaları ile mutfaklara, pilekiler de “kuzine”lere veya elektrikli fırınlara bırakmaya başlamıştır. Ancak değişim, hızlı olmasına rağmen basit olmamıştır. Zira, pilekide pişen ekmeğin lezzetini bilen yaşlı insanların bu damak tadından vazgeçmeleri kolay değildi. Ayrıca, yaşlı ev hanımları da “aşhane”lerle özdeşleşmiş hayat düzenlerinin bozulmasını istemiyordu. Bunun üzerine, evlerin dışında küçük eklentiler yapılmış ve eski pilekiler bir müddet daha buralarda mısır ekmeği ile hasret giderebilmek için kullanılmaya devam etmiştir. Günümüzde ninelerimizin bir çoğunun pilekileri kullanamayacak kadar yaşlanması ya da ölecek aramızdan ayrılması nedeniyle artık söz konusu eklentiler de kullanılmaz olmuş ve bir çoğu işlevini tamamlayarak yıkılmıştır. Bununla birlikte, bazı kırsal evlerde ender de olsa pileki kullanımı devam etmektedir. Hatta, bazı modern evlerin şömineleri için pilekiler özlemle aranan bir öge özelliği taşımaktadır.

5. “Türkiye Ekonomik Coğrafyası” adlı eserinde DOĞANAY (1992), mısırın doğal yetişme alanının sıcak ve nemli bölgeler olduğunu ve 16. Yüzyılda Amerika kıtasından İspanyollar aracılığı ile önce Avrupa ve Kuzey Afrika’ya oradan da Türkiye’ye getirildiğini belirtmektedir. Bu bitkinin fazla müşkülpesent olmadığını, bu nedenle de çok geniş bir coğrafyada yetiştirilebildiğini kaydeden yazar, ekim yapılan dönemde günlük sıcaklıkların 10 °C’den az, yetişme devresinde ise, 20-25 °C’den fazla olmaması gerektiğine, ayrıca olgunlaşma döneminde nem ve yağmur isteğinin fazlalığı nedeniyle yaz yağışlarının mısır tarımı için büyük önem taşıdığına işaret etmektedir.

## 5. PİLEKİLERİN YAPILDIĞI VE KULLANILDIĞI YÖRELER

Bugün işlevini büyük kısmı ile yitirmiş olan taş pilekiler, daha 1970'lere kadar, Karadeniz kıyı bölgesinin kırsal meskenlerinde yaygınlıkla kullanılmaktaydı. Benzer şekilde, Türk kültür coğrafyasının izlerini taşıyan Balkanlar'da (Yunanistan'da) da taş pilekilerin yapıldığı ve kullanıldığı bilinmektedir (UZUN ve UZUN 2001), (Şekil 1).

Pilekiler yapım tekniği, kullanılan aletlerdeki farklılıklar ve ana kayanın cinsine göre yöreden yöreye değişiklikler arz ederler. Ayrıca, pileki taşlarının çıkarıldığı ocaklar da yöresel farklılıklar gösterirler. Örneğin pileki taşları, Rize yöresinde “taşhane” adı verilen yer altı galerilerinden (Foto 1); Ordu ve Samsun yörelerinde ise, açık işletme biçimindeki taş ocaklarından (Foto 2) çıkarılırlar.

Aşağıda taş pilekilerle ilgili farklı yörelerden derlenen bilgiler, ana hatları ile takdim edilmeye çalışılmaktadır.

## 6. İYİDERE (RİZE) YÖRESİ PİLEKİLERİ

Rize çevresinde pileki yapılan köylere eskiden “taşhane köyü” denilmekteydi. Hatta bu sıfat, zamanla söz konusu yerleşmelerin bazılarında ad olarak verilmiştir. Nitekim, İyidere'nin (Rize) Taşhane köyü ile Çayeli'nin Büyüктаşhane ve Taşhane mahalleleri bu adlandırmaya örnek gösterilebilir.



Şekil 1. Taş (1) ve toprak (2) pilekilerin başlıca yapım ve kullanım alanları (UZUN ve UZUN 2001).



**Foto 1.** Pileki taşlarının çıkarıldığı yer altı işletmelerinden biri: Kara Salih'in taşhanesi. Bu taşhane günümüzde terk edilmiş olduğu için, girişi kısmen bitkilerle kaplanmıştır.

İyidere yöresindeki taşhaneler Köşklü, Taşhane ve Çiftlik köyü arazilerinin birbirine en çok yaklaştığı kesimde yer almakta ve galerileri Çiftlik köyünün altına doğru ilerlemektedir. Galeri uzunluğu 200-300 m.lere ulaşan bu taşhanelerden Köşklü köyü tarafında (batı) yer alan iki tanesi, girişlerinin bulunduğu arazinin sahibinin adıyla anılır. Bunlardan batıda yer alan ve galeri uzunluğu daha fazla olana (yaklaşık 300 m) "Kara Salih'in Taşhanesi", onun hemen yanı başında (doğusunda) fakat girişi komşu araziden olana ise, "Behzat'ın Taşhanesi" denir. Bu taşhanelerin 500 m kadar kuzeydoğusunda (Taşhane köyü tarafı) iki taşhane daha vardır. Bunlardan büyüğüne "Çifteli Taşhane", onun yanındakine ise "Kaşif'in Taşhanesi" denir. Buradan yaklaşık 400 m kadar güneydoğuda ise, "Karadiken Taşhanesi" adıyla başka bir taşhane daha mevcuttur. Söz konusu taşhaneler bugün tamamen terk edilmiş olup, bir kısmının tavanı çökmüş, bazılarının ağzı alüvyonlarla dolmuş, kalanlarının önü ise bitki örtüsü ile işgal edilerek kolayca girilemez bir hale gelmiştir.



**Foto 2.** Ünye’de pileki taşı çıkarılan açık işletme şeklinde bir taş ocağı.  
Foto: Fatih DİKİCİ.

### 6.1. PİLEKİ YAPIMINDA KULLANILAN ALETLER

Pileki yapmak için “külünk” ve “sivri” (rimit) adı verilen özel çelikten yapılmış iki farklı alet kullanılmaktadır<sup>6</sup> (Foto 4). Bunlardan sivriler daha çok kaba işlerin yapımında ve özellikle, galeri içinden pileki taşının kesilip koparılmasında kullanılır. Ancak, mağara içinden çıkarılan taşın düzlenip doğrultulmasında ve içinin oyulmasında da yine sivriler kullanılmaktadır. Külünkler ise, pileki taşının yontulması ve pürüzlerin giderilmesi gibi daha hassas işlerde kullanılmaktadır.

Sivriler çoğunlukla 3-4 kg, külünkler ise, 2-3 kg ağırlığında olurlar. Her iki aletin orta kısmından sapları vardır. Ağızları ise sapa göre simetrik bir yapı arz ederler. Dört köşe şeklinde dövülen ve kalınlığı saptan uca doğru gittikçe daralan sivrinin, ağız uzunluğu (saptan uca kadar) 15-20 cm yi, iki ucu arasındaki mesafe (sap genişliği dahil) ise, 40-50 cm yi bulur. Sivri ve külünklerin uçları sapla 75-80 derecelik bir açı yaparlar. Külünklerin bir tarafı sivri gibi, diğer tarafı ise, dişsiz tarak biçiminde olur (Foto 3). Aletlerin sapları, daha dayanıklı olmaları nedeniyle dişbudak ağacından yapılırlar.

6. Bu makalenin yazarlarından Ali UZUN, çocukluğunun önemli bir kısmını, devrinin seçkin pileki ustalarından babası merhum Şükrü UZUN’un (Sebahat UZUN’un kayın babası) yanında ve zaman zaman ona yardım ederek geçirmiştir. Bu vesile ile yazarlar, kıymetli babalarını rahmetle anar, çalışmalarını aziz hatırasına saygı ile ithaf ederler.

Külünklerin sapları, çoğunlukla oturularak çalışıldığı için nispeten kısa (50-60 cm), sivriyerinkine ise genellikle ayakta kullanıldıkları için biraz daha uzun (70-80 cm) olur. Külünk ve sivriyer, yöredeki demirci ustalarına yaptırılır. Ancak, günlük kullanımlardan dolayı aletlerin uçları aşınır ve kalmışır. Bu nedenle her gün işe başlamadan önce, sahipleri tarafından inceltilmeleri (dövülmeleri) gerekir. Aletlerin sapları dövülmeden önce çıkarılır ve kuruyup sallanmamaları için her akşam aletle temas eden kısımları su yalağının içine sokulur.



**Foto 3.** Pileki ustası Sabri UZUN, pileki yapımında kullanılan aletlerden “sivri” (sağ elde) ve “külünk”ü (sol elde) gösteriyor.

## 6.2. ALETLERİN GÜNLÜK BAKIMI

Pileki ustası güne genellikle aletlerini döverek başlar. Bu amaçla, kestane ağacından yapılan odun kömürü<sup>7</sup> körük yardımı ile yakılır ve aletlerin uç kısımları ateşe sokularak akkor hale gelene kadar kızdırılır. Sonra, soğuk tarafı kalın bir paçavra ile tutularak, dövülecek ucu örsün

7. Taşhanedeki körüklü ocaklarda kullanılan odun kömürü kestane ağacından yapılır. Bu amaçla, ormanın açık bir kısmında, kömür yapılacak odun miktarına göre, 1-3 m. çapında ve 30-50 cm derinliğinde bir çukur açılır. Sonra, önceden hazırlanmış odunlar onun içerisine doldurulur ve alevli bir şekilde yakılır. Bir süre sonra, ateşin alevi yavaş yavaş azalır ve korlaşan odunlar içe çökmeye başlar. Tam bu aşamada, üzeri toprakla kapatılarak ateş söndürülür. Sonra, “süngü” adı verilen ve ateşe sokulan tarafı önceden yassılaştırılmış olan uzun bir odunla ateş karıştırılarak kömürler soğutulur ve bu arada tam yanmamış odunlar ayrılır. Sonra bu odunlar, yan tarafta yakılan yeni bir ateşte kömür yapılır. Tamamen soğuyan kömürler ise, ahşap “gelberi”lerle kenara çekilir ve çuvallara doldurularak evlere taşınır.

üzerine konulur ve diğer eldeki çekiç yardımı ile yeteri kadar (kullanılan taşın sertliğine göre değişir) inceltilir. Aletin ucu istenen sivrilige ulaşıncaya, hemen yan tarafta içi su dolu yalağın içerisine hızlı bir şekilde sokularak çıkarılır ve çeliğin cinsine ve kesilecek taşın sertliğine göre, “sarı” ya da “zambak sarısı” diye tanımlanan rengi alana kadar birkaç saniye bekletilir. Daha sonra, soğuması için vakit kaybetmeden suyun içine yatırılır. Soğuyan alet yalaktan çıkartılır ve sapları takılarak kullanıma hazır hale gelir.

### 6.3. MAĞARA İÇİNİN AYDINLATILMASI

Taşhaneler, suni mağaralar durumundadır. Bu sebeple, gün ışığından yararlanan ağız kısımları hariç, iç kesimler bütünü ile karanlıktır. Taşhanelerin içerisine girmek ve orada çalışmak etkili bir aydınlatma ile mümkündür. 1960'lara kadar aydınlatma için, gaz yağı yakan “*şişeli lamba*”lar kullanılmaktaydı. Altmışlı yıllarda ise, “*karpit lambaları*”<sup>8</sup> yaygınlık kazandı. Nihayet 1968'de, yöredeki köylere elektrik gelmesini takiben, pileki ustalarından Şükrü UZUN, Kara Salih'in Taşhanesi'ne elektrik tesisatı döşetti ve böylece aydınlatmada son noktaya ulaşıldı.

### 6.4. PİLEKİ TAŞININ KESİLMESİ

Pileki taşı, mağara içinde, ustaların kendilerine ait alanlardan kesilir. Pileki taşı zemininden kesiliyorsa buna “*döşeme*”, cepheden kesiliyorsa ona da “*kaya*” denir. Döşemeler genellikle yuvarlak ya da elips biçiminde 2-3 m çapında bir ağızdan başlar ve aşağı doğru 4-5 m.ye kadar genişler. Derinlikleri ise, 13-15 m.yi bulur. Döşemeler, genellikle çok fazla su taşıyan ve “*kat*” olarak tanımlanan yatay yönde gelişmiş bir çatlakta sona erer<sup>9</sup>. Döşemeler aşağı doğru geliştikleri için, farklı özellikteki kayaları keserler. Buna karşılık, kayalar yatay yönde gelişirler ve daima aynı özellikteki

8. Karpit lambası, üst üste yerleştirilen tas biçimli iki parçadan oluşmaktadır. Bu taslardan alttakine karpit taşı, üsttekine ise su konulmaktadır. Lambanın üst kısmında bir taşıma askısı vardır. Bu askı alt tasın iki yanına monte edilmiştir. Askının içinden geçen ve üst tase baskı yapan vidalı bir sıkıştırma kolu vardır. Bu vida, taslar arasından gaz kaçmaması için iyice sıkıştırılır. Üst tasın alt kısmında, suyun alt tase akmasını sağlayan ayarlı bir delik vardır. Deliğin üzerinde ise, su ayar anahtarı bulunur. Alt tasın yan tarafında ise, ucu yukarıya dönük içinde çok ince bir delik olan ışık memesi vardır. Işık memesinden dışarı sızan gaz kibritle yakılarak beyaz parlak bir ışık elde edilir. Alt tase ne kadar su verilirse, mmeden o oranda bir gaz çıkar. Başka bir deyişle ışığın miktarı, su ayar düğmesi ile ayarlanır.

9. Kat olarak tanımlanan bu çatlak sistemlerinin kenarları, kayanın suyla teması nedeniyle çoğunca 2-3 cm. kalınlığında turuncuya benzer bir renk almıştır. Bu renk değişimini fark eden usta, ya katı kesmekten vazgeçer ya da diğer ustalardan - özellikle su boşaltılmak için- yardım alarak katı geçmeye çalışır. Ancak çoğunlukla, sivrinin ucu ile delinen kattan yüksek basınçla fışkıran sular hızla döşemeyi doldurur ve hemen daima kat geçme girişimleri başarısızlıkla sonuçlanır. Bu nedenle taşhanelerin içerisinde, içi su dolu çok sayıda kuyu bulunmakta ve rehbersiz ziyaretçiler için tehlike oluşturmaktadır. Katlar, yatay oldukları gibi dikey de olabilirler. Bunlardan taban suyu seviyesinin üstünde olanlar, ya hiç ya da çok az su taşıdıklarından özellikle kaya kesen ustalar tarafından kolayca geçilebilirler.



taşlardan devam ederler. Kaya kesen ustalar, tavanın çökmemesi için belli aralıklarla ana kayadan direkler bırakırlar<sup>10</sup>.

Pileki taşı kesilirken, “**sivri**” denen alet kullanılır. Pileki taşları, çapları ile orantılı olarak farklı kalınlıkta ve birbirlerinin yanından kesilir. Bu sebeple ister döşeme, isterse kayadan kesilsin, taşın kesildiği yüzeyde bir sıra oluşur. Yeni kesilecek taşın bir kenarı, son kesilen taşla birlikte, açılmış olur. Ondan önce ise, öbür kenarı açılmış olduğundan, pileki taşı ana hatları ile açığa çıkmış bulunur. Usta, taşın bütün kenarlarını çapı ile orantılı bir şekilde (10-15 cm) derinleştirdikten sonra, sivrinin ucu ile taşı yerinden koparır. Taşın yerinden koparılmasına “**dikme**” denir. Taşın dikilmesi, işin en zor ve ustalık isteyen kısımlarından biridir. Pileki taşı dikilirken, sivrinin ucu daima yatay gelmeli ve yönü merkeze doğru olmalıdır. Bu sebeple dikme işlemi, sivrinin en rahat hareket ettirilebileceği taraftan ve yarım daire oluşturacak şekilde yapılır. Sivri, yarım dairenin bir ucundan öbür ucuna kadar, her defasında aynı noktaya 3-4 cm ara ve sıra ile sekiz-on tur vurularak, pileki taşı yerinden koparılır.

Bir usta, günde ortalama 7-8 taş keser. Bu sayı, kesilen taşın sertliğine, ustanın gücüne ve ustalığının derecesine göre değişir. Bazı ustalar günde 5-6 taş ancak kesebilirken, diğer bazılarında bu sayı 10'a kadar çıkabilir. İçerde çalışan kesici ustalar, zorunlu ihtiyaçları dışında, öğlene kadar dışarı çıkmazlar. Öğlen vakti dışarı çıkan usta, yaklaşık bir saat kadar yemek ve ihtiyaç molası verip dinlendikten sonra, yeniden mağaraya girerek işine devam eder. Her usta işi bırakmadan önce, kestiği pileki taşlarını açık bir alanda toplar, döşemesinde biriken taş parçalarını (**şima**) temizler ve aletlerini alarak dışarı çıkar.

## 6.5. PİLEKİ TAŞININ YONTULMASI

Pileki ustaları genellikle ortak çalışırlar. İçerde çalışana “**kesici**”, dışarıda çalışana ise “**yontucu**” usta denir. Ustaların çoğu, kesicilik ya da yontuculuk konusunda uzmanlaşmıştır. Bu sebeple iyi yontucu ustalar, iyi kesicilerle ortak çalışırlar. Çünkü, pilekinin iyi yontulması iyi kesilmesi ile başlar. Pazarda da iyi ustaların pilekileri özellikle aranır. Bu sebeple bazı tanınmış ustalar, pilekilerin arkasına külünkün sivri ucuyla, bir nevi garanti anlamına gelen, kendi imzalarını atarlar. Pileki ustası, bazen de kendi kestiği taşı kendisi yontar<sup>11</sup>. Böyle durumlarda usta, öğlene kadar mağara içinde taş keser, öğleden sonra ise bu taşları dışarı çıkartarak yontar.

10. 1960'lı yılların sonlarına doğru -eski kaya ustalarının pileki yapmayı bırakmasından sonra- deneyimsiz ustalar, mağaranın öbür ucuna gidip kaya kesmek yerine, girişe yakın kesimlerdeki direklerden pileki taşı kesmeye başlamışlardı. Bunun neticesinde, taşhanelerin özellikle ağza yakın kısımları desteksiz kalmıştır. Nihayet, 1975'te yöredeki en işlek taşhanelerden biri olan Çifteli taşhane, içinde ustalar çalışırken çökmüş ve büyük bir şans eseri can kaybı olmamıştır. Bunda, dönemin en tecrübeli ustalarından biri olan Arif TAŞÇI'nın, çökme sırasında içerde bulunması ve çalışanları mağara ağzına doğru kaçmamaları konusunda uyarılmış olmasının büyük katkısı olmuştur. Bu çökme, son zamanlarda zaten azalmış olan pileki ustalarını meslekten soğutmuş ve bir iki istisna hariç, pileki yapımının sonunu getirmiştir.

Kaliteli bir pileki için, kesici ve yontucu ustaların mahareti yanında, taşın cinsi de önemlidir. Bu sebeple, pilekiler yöresel deyişle “kara taştan” (bazalt) yapılmalarına rağmen, kristal yapısı ve mineral içeriği bakımından, küçük farklarla da olsa, birbirinden ayrılır ve değişik adlarla anılırlar<sup>12</sup>. Taşlardaki bu değişiklikler, döşeme kesen ustaların pilekilerinde dönemsel farkların ortaya çıkmasına sebep olur. Buna karşılık, kaya kesen ustaların pilekilerinde belli bir standardı yakalamak mümkündür.

Her usta, yontacağı pileki taşıma mağaranın içinden almak zorundadır<sup>13</sup>. Bu amaçla önceden hazırlanmış “çul”unu<sup>14</sup> sırtına giyerek ışığını alır ve mağaraya girer. Ortağının kestiği taşlardan birini sırtına alır, düşmemesi için biraz öne doğru eğilerek yürür ve “**kavçıma**” edilmek üzere, tezgâhının<sup>15</sup> yan tarafında uygun bir yere bırakır. Sonra, sivri ile pileki taşının yüzeyini düzeltir. Ardından, sağ ayağını taşın üzerine koyar ve sağ elinin dirseğini dizinin üzerine dayayarak sivriyi bir pergel gibi kullanıp taşın yüzeyini tam bir daire şekline sokar. Bu işe pileki taşıma “**düzleyip doğrultmak**” denir. Bu iş için pergel kullanılabilir olsa da, ustalar bunu pek tercih etmezler. Ancak, dairenin düzgünlüğünü tahta cetvel yardımı ile kontrol eder ve gerekiyorsa bazı düzeltmeler yaparlar. Düzlenip doğrultulan pileki taşı önce “**asağı vurulur**” ve ardından “**arkası kırılır**”. Bu amaçla, önce taşın yan tarafı alta doğru düzgün bir şekilde daraltılır. Bu iş için, sivrinin ucu ile birbirine yakın (1-2 cm) mesafelerden düzenli sola verev sıralar açılır ve taşın kenarlarındaki kabalıklar giderilir. Sonra, pileki taşı yüz üstü çevrilerek, arkası düzleştirilir. Buna “**arkasını kırmak**” denir. Bu işlemler

11. Bu durum çoğunlukla hastalık, ölüm, göç ve benzeri bir sebeple ortaklardan birinin yalnız kalmasından kaynaklanmaktadır. Yalnız kalan ustanın yeni bir ortak bulması iş ahlâkı, ustalık düzeyi, çalışma takvimi, kesme-yontma sayısı ve benzeri bir çok faktöre bağlıdır. Bu sebeple ustanın, kendisine uygun bir ortak bulması, her zaman çok kolay değildir.

12. Pileki yapılacak taşlar, farklı seviyelerde ve farklı kristal yapısına sahiptir. Pileki yapılacak taşın, yumuşak ve ince kristalli olması kesme, yontma ve kullanmadan önceki ilk kızdırma sırasında, büyük önem taşır. Taşhanelerin farklı derinliklerinden kesilen ve farklı adlarla anılan bu taşlar, üstten alta doğru yöresel adları ile şu şekilde sıralanabilir: “Tavan sert”, “kaya taşı”, “kaya dibi yumuşağı”, “döşeme taşı”, “sarı-yumuşak”, “birinci çıkartas”, “ikinci çıkartas”, “üçüncü çıkartas”. Bunlardan pilekisi en çok tercih edileni sarı-yumuşak taşıdır. Başka bir deyişle en kaliteli pilekiler sarı-yumuşak taştan yapılır.

13. Bir istisna olmakla birlikte bazı ustaların, özellikle kışın soğuk havalarda, Çifteli Taşhane’nin içerisinde pileki yonttukları bilinmektedir.

14. Çul, iki koldan giyilen, hamalların semerlerine benzer, pileki taşıma amacıyla yapılmış özel bir sırt askısıdır.

15. Pileki tezgâhları, taşhanelerin girişindeki nispeten geniş, aydınlık ve dulda kesimlerde yer alır. Burada her ustanın kendisine ait 3-4 m<sup>2</sup>’lik bir alan bulunmakta ve pileki tezgâhi, bu alanın bir tarafında açılmış 50-60 cm çapında ve 30-40 cm derinliğinde küçük bir çukur ile öbür tarafında zemini düzleştirilmiş bir yüzeyden oluşmaktadır. Bazı ustalar, açık havalarda kullanmak üzere, mağaranın avlusunda da benzer tezgâhlar yapmışlardır. Hatta, merhum Şükrü UZUN, avluda yaklaşık 15 m<sup>2</sup>’lik baraka biçiminde kapalı bir tezgâh yapmış, ona elektrik hattı çekmiş ve soğuk havalarda içeride soba yakarak çalışma şartlarını zamanın en üst seviyesine çıkarmıştır.

takiben, pileki taşı yeniden arkaya yatırılarak içi oyulur. Böylece, pileki taşının kaba şekli ortaya çıkmış ve kavçımaya tamamlanmış olur.

Kavçımaya edilmiş pileki taşı, ağzı sağ tarafa bakacak şekilde, yanı üzerine tezgaha yerleştirilir ve düşmemesi için **“marko”**<sup>16</sup> ile sabitleştirilir. Sonra külünkün ağız kısmı (tarak) ile sağdan başlayarak üç sıra yandan bir sıra da arkadan olmak üzere, dört sıra şeklinde, teker gibi olduğu yerde döndürülerek yontulur. Ardından, arkası ustaya dönük olacak şekilde, yüzü koyun tezgahın karşı tarafına yaslanarak sırtı tıraşlanır. Bundan sonra sıra içinin yontulmasına gelir. Taş bu kez, içi ustaya bakacak şekilde tezgaha yerleştirilir ve önce dudak kısmı yontulur. Buna **“dudak kesme”** denir. Ardından, külünkün sivri tarafı ile içindeki kabalıklar düzleştirilir. Bunu takiben içinin taban kısmı yontulur. Buna **“düz kesme”** denir. Bundan sonra sıra iç yanlarının yontulmasına gelir. Bu işleme **“katı almak”** denir ve işin en zor ve hüner isteyen aşamalarından biridir. Böylece yontma işlemi ana hatları ile tamamlanır. Bundan sonra sıra pilekinin sırtının kazanmasına gelir. Pileki yeniden marko ile dik bir konuma getirilir. Külünk, yontulan pilekinin çapı ile uygun bir oranda, gevşetilerek sapı üzerinde aşağıya doğru kaydırılır. Usta bu kez külünkü sapından değil, demirinden tutar. Külünkün ağzını pilekiye dayayarak kendisine doğru çeker. Külünkün sapı da, aynı açıda düzenli bir kazıma yapmak için, kuyruk gibi pilekiye değer. Böylece, yontmadan arta kalmış son pürüzler de düzleştirilmiş olur. Bundan sonra, külünkün sapı çıkarılır. Pileki yüzü üzerine çevrilerek arkasındaki pürüzler temizlenir. Buna da, **“arkasını sürtme”** denir. Sonra yine pilekinin içi çevrilir ve külünkün ağzı ile merkezden çevreye doğru, içinin düzü temizlenir. Buna ise, **“zina vurma”** denir. Bunu takiben külünkün sivri ucu kullanılarak, pileki tabanı birbirine paralel iki çizgi ile üç eşit parçaya bölünür. Orta kısmına baklava dilimi, kenar bölümlerine ise üst üste yaslanmış kiremit sırası desenleri çizilir. Buna da **“çizgi atma”** denir. Son olarak, külünkün ağzı ile pilekin dudak kısmı tıraşlanarak -ki buna da **“dudak sürtme”** denir- pileki tamamlanmış olur. Bu son işlemi takiben, bazı ustalar yaptıkları pilekilerin arkasına kendi imzalarını atarak, bir bakıma müşterilerine garanti ve güven veriler (Tablo 1).

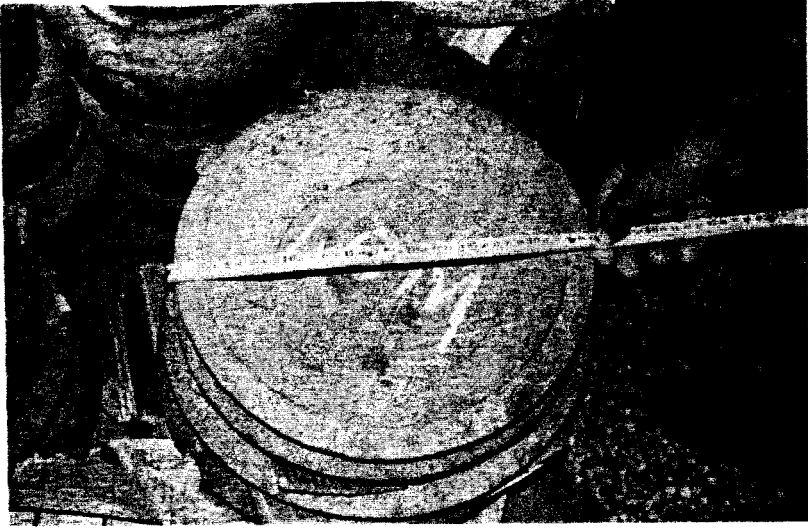
16. Marko, pilekileri dik pozisyonda sabitleştirmek için kullanılan ve büyük bir virgüle benzeyen 10-15 cm kalınlığında, 35-40 cm uzunluğunda taştan yapılmış bir alettir.

**Tablo 1:** Taş pilekiler için örnek yöreler, ustalar ve kaynak kişiler.

Yöresi	Mevkisi	Usta	Kaynak Kişi
İyidere (Rize)	Çiftlik, Taşhane ve Köşklü köyleri	Sabri UZUN, Ali TAŞÇI, Zeki ÇAKIR...	Sabri UZUN, Salih UZUN, Ali TAŞÇI
Çayeli (Rize)	Büyüктаşhane ve Taşhane mahalleleri	İshak KARAHAN, İsmail TABAN, Ali KARAHAN	Salih AVCI
Tonya (Trabzon)	Büyükmahalle	Sabit ERDOĞAN	Mehmet ATALAR
Ünye (Ordu)	Saraçlı Mahallesi	Sabri AKBAŞ, Mustafa AKBAŞ	Fatih DİKİCİ
Aybastı (Ordu)	Şeber Beldesi	-	Ahmet ÇOBAN
Samsun (merkez)	Özeren köyü	Cemal ARSLANTÜRK, İbrahim ARSLANTÜRK	Fazlı YAYLA
Vezirköprü (Samsun)	Yurtdağı köyü	Hasan ÖZ	Emine ÖZ, Hasan ÖZ
Ayancık (Sinop)	Uzunçam köyü	Köyün yaşlı erkekleri	Hasan ARSLAN
Kurucaşile (Bartın)	Kurucaşile	-	Selda KURT
Dedeğaç (Yunanistan)	Güreçe	Topal İbrahim Bey	Zeliha Keskin MEHMEDALİOĞLU

İyidere yöresi pilekileri, küçükten büyüğe doğru “çeyrek kotluk” (36 cm ve aşağısı) “yarım kotluk” (36 - 42 cm. arası) “üç çeyrek kotluk” (42 - 48 cm. arası), “kotluk” (48 -52 cm. arası) ve “büyük kotluk” (52 cm. ve üstü) şeklinde, beş boy olarak yapılmaktadır (Foto 4). Bu yörede ayrıca, hamsi pişirmek için kullanılan “**hamsi pilekisi**” adında elips biçimli bir pileki çeşidi daha yapılmaktadır (Foto 5). Bu pilekinin tabanı uzun eksenin bir tarafına doğru eğimli ve alçak tarafından bir deliği vardır. Pişme sırasında hamisinin eriyen fazla yağları buradan boşalmaktadır. İyidere (Rize) yöresi taşhanelerinde isteğe bağlı olarak, pilekiden ayrı taş ürünler de yapılmaktadır. Bunların başında ise, yemek pişirmek için kullanılan “**frenk ocağı**”<sup>17</sup> ile etli yemekleri pişirmek için iki yanından kulpu olan ve üzerinde yine taştan yapılmış bir kapağı bulunan “**güveç kabı**” yer almaktadır.

17. Frenk ocaklarına, “**mantuz**” ya da “**mantız**” da denilmektedir. Mantuz, tüpgazlı ocaklar çıkmadan önce, özellikle memur aileleri tarafından, yemek pişirmek ve ısınmak için kullanılmaktaydı. Kömür konan kısmı yuvarlak (çapı 18-22 cm) yapılmakta, yüksekliği ise 20-25 cm. arasında değişmektedir. Mantuzun havalanması için ön tarafında dikdörtgen biçimli bir ağız bırakılmakta, buradan çıkan küllerin yere düşmemesi için ise, deliğin önünde üst tarafı açık taban ve yanları kapalı yine dikdörtgen biçimli bir sahanlık yapılmaktadır. Bugün çok sınırlı da olsa, Ünye yöresinde mantuz yapımı devam etmektedir.



**Foto 4.** Pilekiler beş boy olarak yapılmaktadır. Bunlardan en çok kullanılan grubu fotoğrafta görülen üç çeyrek kotluklar oluşturur.

#### 6.6. PİLEKİLERİN PAZARLANMASI

1960'lara kadar, İyidere yöresinin pileki yapılan köylerine henüz araba yolu ulaşmamıştı. Bu nedenle pilekiler, ya insan sırtında ya da yük hayvanları ile İyidere'ye ulaştırılır ve çoğunlukla oradaki tüccarlara satılırdı. Tüccarlar satın aldıkları bu pilekileri İyidere'den deniz araçlarına doldurarak komşu kasaba ve şehirlere (Batum-Gürcistan, Trabzon, Samsun, Adapazarı...) götürerek satışa sunarlardı. Ancak, pileki ustalarını tanıyan yakın çevre sakinleri, çoğunlukla ihtiyaçlarını tercih ettikleri ustalara sipariş vermek suretiyle karşılardı. Bu yörede eski ustalardan Sabrı UZUN, halen sağlığı elverdikçe pileki yapmaya devam etmekte ve yaptığı pilekileri Rize ve Of'taki (Trabzon) tüccarlara satmaktadır (Foto 6).



**Foto 5.** İyidere yöresinde yapılan, elips biçimli hamsi pilekisi. Bu pilekilerin tabanı uzun eksenin bir tarafına doğru eğimli yapılır ve alçak kısmında bir delik açılır. Pilekinin uzun eksenini boyunca oluşturulan kılçık formundaki küçük bir drenaj şebekesi, pişen hamsilerden sızan yağların yemeğin lezzetini bozmadan bu delik vasıtasıyla boşaltılmasına yardımcı olur (Solda).



**Foto 6.** Of (Trabzon) şehir merkezinde satışa sunulan pilekiler.

## 6.7. PİLEKİLERİN KULLANIŞI

Geleneksel Doğu Karadeniz evlerinde aşhane, oturma odası ile mutfakın işlevini görmekte ve günlük hayatın önemli bir kısmı orada geçmektedir. Pileki ise, aşhanenin vazgeçilemez öğelerinden biridir. Nitekim, büyükçe bir pileki, ateş yakılan yere (ateşlik), üst kenarı zemine denk gelecek şekilde gömülerek sabitleştirilir. Onun üzerinde ise, yukarı doğru daralan ve çatının üzerinde de 1-1,5 m kadar yükselen bir baca bulunur. Bacanın ortasından pilekinin üzerine gelecek şekilde, ucunda iki çengel olan ve yardımcı bir askı vasıtasıyla boyu alçaltılıp yükseltilebilen, metal bir zincir bulunur. Bu zincir, su ısıtmak ve kazanda sulu yemek pişirmek için kullanılır. Pileki ile duvar arasında ise, zeminden 10-15 cm yüksek ve 30-40 cm genişliğinde kesme taştan yapılan bir sahanlık bulunur. Buna “temel taşı” ya da ekme hazırlanırken yakın aydınlatma sağlamak üzere, gaz lambaları üzerine konulduğu için “ışıklık” da denilmektedir. Bu sahanlık üzerine ayrıca, içerisinde ekme pişirilen diğer pilekiler, “pileki sacı”, “sacayağı” ve

“kıyık”<sup>18</sup> gibi her an ocakta kullanılabilir bazı ev eşyaları, hizmete hazır bekletilirler.

Ekmek pişirmek için önce pilekinin kızdırılması gerekir. Bu amaçla ocak yerindeki sabit pileki üzerinde ateş yakılır. Bu ateş üzerine temel taşına dik, 30-40 cm ara ile birbirine paralel iki kıyık uzatılır. Sonra, ekmek pişirilecek pileki bu kıyıklar üzerine, içi ateşe gelecek şekilde yatırılır ve kızana kadar bekletilir. Pileki kızdıktan sonra, kalın paçavralarla tutularak yere indirilir ve içi kaba bir kumaşla temizlenir. Ekmek hamurunun pilekiye yapışmaması için, içerisine bir miktar un serpilir ya da kara lahana yaprağı serilir. Önceden hazırlanmış ekmek hamuru, içerisine konur ve üzeri hafif kubbemsi bir metal sac (pileki sacı) ile örtülür. Sonra, ekmeğin üstten yanmaması için ateşin külü sacın üzerine serilir. Onun üzerine ise, ateşin geri kalan közleri konularak ekmek ağır ağır pişirilir. Seyyar pilekinin bulunmaması ya da kırılması gibi bazı özel durumlarda, ocağın tabanındaki sabit pilekide de ekmek pişirilebilir. Ancak bu, zor bir iş olduğundan genellikle tercih edilmez.

## 7. DİĞER YÖRELERDE TAŞ PİLEKİ YAPIMI

Yukarıda İyidere yöresi pilekileri tanıtılırken, taş pileki yapımı ve kullanımına ait ayrıntılı bilgiler verilmeye çalışıldı. Burada ise, bazı örnek alanlar öne alınarak, pileki yapımı ve kullanımına ait özet bilgiler aktarılmaya çalışılacaktır.

### 7.1. ÇAYELİ (RİZE) YÖRESİ PİLEKİLERİ

Çayeli yöresinde pileki yapımı, 1980’lerin başına kadar devam etmiştir. Halen yörede 10-15 kişi pileki yapımını bilmekte, fakat bazı istisnalar hariç, hiç biri pileki yapmamaktadır. Büyüктаşhane ve Taşhane mahallelerindeki dört galeriden (taşhane) çıkarılan taşlardan yapılan pilekiler, şekil olarak İyidere yöresinde yapılanlara büyük benzerlik göstermektedir. Ancak, pileki yapımında kullanılan çelikten yapılmış “taş tarağı”, “murç” ve “kırka” gibi aletler, İyidere yöresine oranla az da olsa farklılıklar arz etmektedir. Çayeli yöresi taşhanelerinde pilekilerle birlikte su değirmenlerinde kullanılan değirmen taşları da yapılmaktaydı.

### 7.2. TONYA (TRABZON) YÖRESİ PİLEKİLERİ

Trabzon yöresinde pileki yapımı 1970’lerin sonlarına kadar devam etmiştir. Burada özellikle Tonya’nın Büyükmahalle köyünde taş pilekilerin yapıp satıldığı bilinmektedir. Pileki yapımı ile yapımda kullanılan aletler, İyidere yöresindekilere benzerlik göstermektedir.

18. “Kıyık”, pilekilerin üzerinde kızdırıldığı, bir ucunda temel taşı yüksekliğinde (10-15 cm) çatal şeklinde iki ayağı olan, yaklaşık bir metre uzunluğunda ateşe dayanıklı kalın metal çubuk.

### 7.3. ÜNYE (ORDU) YÖRESİ PİLEKİLERİ

Ünye yöresi pilekileri de, ana hatları ile İyidere yöresi pilekilerine benzerler. Ancak, çok belirgin olmamakla birlikte, yapım şekli ile kullanılan aletlerde bazı farklılıklar dikkati çeker. Nitekim, ana kayadan pileki taşını kesmek için, İyidere’de olduğu gibi “**sivri**”, ölçüm işlerinde ise, “**metre**” kullanılmaktadır. Buna karşılık, kesilen taşın yerinden koparılması için, bir ucu yassılaştırılmış, 100-120 cm uzunluğunda çelikten yapılmış “**manivela**”, “**külünk**”ün yerine ise, iki ağzı da geniş dövülmüş “**tarak**” kullanılmaktadır. Ayrıca, kesilen taşın yuvarlak yontulabilmesi için “**pergel**” kullanımı yaygındır (Foto 7). Öte yandan, taşhanelerin şekli de farklıdır. Nitekim, İyidere yöresi taşhaneleri, galeri biçiminde iken, Ünye’dekiler açık işletme şeklindedir (Foto 2). Ünye yöresi pilekileri 30 - 50 cm arasında değişen çaplarda yapılmakta, derinlikleri ise, çapları ile uyumlu olarak 7-10 cm arasında değişmektedir. Burada pilekilerin yanında “**sac taşı**” ve “**mantuz**” da yapılmaktadır. Yörede sac taşlarına “**yufka sacı**” denilmekte ve kalınlıkları yaklaşık 2,5 - 3,5 cm, çapları ise 50-70 cm arasında değişmektedir. Mantuzlar da yine, ana hatları ile İyidere’dekilere benzemekte, kömür konan kısımları çoğunlukla yuvarlak bazen de dikdörtgen (yaklaşık 15-25 cm) biçiminde yapılmaktadır.



**Foto 7:** Ünye’de taştan Yapılan ekmek sacı ve yapımında kullanılan aletlerden bazıları (tarak, pergel ve ahşap metre); sac taşının altında ise, “**mantuz**” görülüyor.  
Foto: Fatih DİKCİ.



#### 7.4. AYBASTI (ORDU) YÖRESİ PİLEKİLERİ

Aybastı yöresi pilekileri, Şeber beldesi yakınlarındaki ocaklarda, kırmızı renkli bir taştan yapılmaktadır. Pileki yapmak için, yeterli genişlikte (30-50 cm) ve kalınlıkta (10-12 cm ) kare biçiminde bir taş kesilir. Bu taşın üzerine 3-4 cm. ara ile iç içe iki daire çizilir. Dıştan içe doğru, vevv bir şekilde içi oyulur. Tabanı düzeltilir. Dış kısmı tıraşlanır. Böylece, büyüklüğüne göre değişmek üzere, yaklaşık 2,5-3,5 cm. kalınlığında, 8-10 cm derinliğinde pilekiler elde edilir. Yontma işlerinde, Ünye’de olduğu gibi **“kargaburun”** ve **“tarak”**, ölçme işlerinde ise, **“pergel”** ve **“metre”** kullanılmaktadır.

#### 7.5. SAMSUN KIYI YÖRESİ PİLEKİLERİ

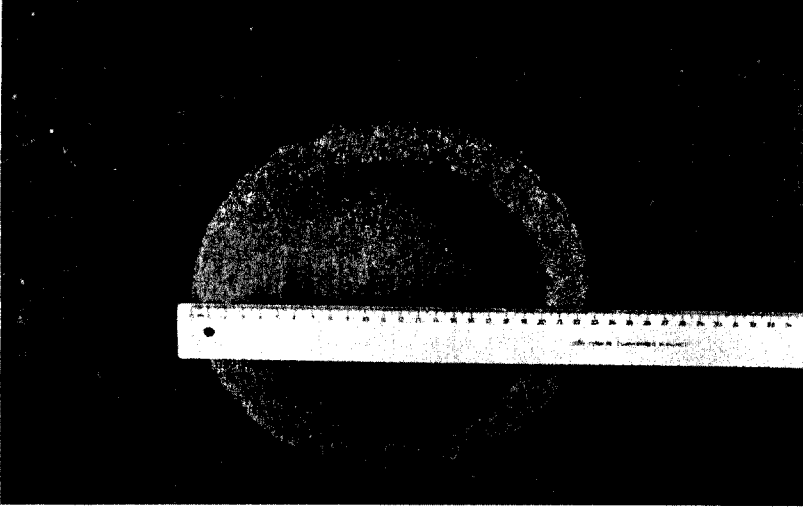
Eskiden pileki kullanımının yaygın olduğu yörelerden biri de Samsun’dur. Merkez ilçe, Tekkeköy ve Çarşamba’da yapılan pilekiler, özellikle kıyı boyunca sıralanan köy ve kasabalarda kullanılırdı. Pileki ihtiyacının karşılanamadığı bazı durumlarda ise, deniz araçları ile Rize’den pileki getirtilir, karşılığında ise mısır ve benzeri tarım ürünleri verilir. Diğer yörelerde olduğu gibi, günümüzde Samsun’da da pileki kullanımı büyük kısmı ile terk edilmiştir. Bununla birlikte, Vezirköprü ilçe merkezinin 10 km kadar güneybatısında yer alan Yurtdağı köyü sakinleri sınırlı da olsa, pileki yapmaya ve kullanmaya devam etmektedir.

Yurtdağı köylüleri, pilekilerini Tavşan Dağı’ndaki yaylalarda yaparlar. Burada ana kayayı Eosen dönemine ait andezitik tüfler oluşturmakta ve çelik “keski”lerle kolayca işlenmektedir. Artvin dolaylarından gelip, Yurtdağı köyünü kuran bir grup göçmen, pileki yapımı ve kullanımı ile ilgili birikimlerini bugüne kadar taşımışlardır.

Yurtdağı köyünde hemen herkes kendi pilekisini kendisi yapar. Çevredeki köylerde pileki kullanımı bilinmediği için, yapılan pilekilerin satılması pek mümkün değildir. Ancak, yazın yaylaya çıkan yaşlı erkekler, boş zamanlarını değerlendirmek amacıyla birden fazla pileki yapmakta ve çoğunlukla da, yakınlarına hediye etmektedir. Bununla birlikte, bazen de sipariş verenlere, ücreti karşılığında pileki yapılabilir. Pileki yapmak için araziden kesilen kalın taşlar, düzgün bir odun parçasının iki ucuna çivi çakılarak yapılan basit bir pergelle çizilmekte, daha sonra da bu çizgiler esas alınarak, keski ve çekiç yardımı ile yontulmaktadır (Foto 8).

Vezirköprü yöresi pilekileri, Doğu Karadeniz Bölümü pilekileri ile teknik ve işçilik bakımından kıyaslanacak durumda değildir. Ancak, kullanım bakımından büyük benzerlikler dikkati çekmektedir. Nitekim, köy evlerinde bugün bile aşhaneler mevcut olup, eskisi kadar yaygın olamazsa da mısır ekmeği pişirilmeye devam edilmektedir. Pilekide pişen mısır ekmeğine “cadı”, pilekiye de “cadı taşı” ya da “gesi” denilmektedir. Mısır ekmeği pişirmek için alevli bir şekilde yanan ateşin üzerine sacayağı konulmakta ve pileki taşı onun üzerine yaslanarak iyice kızdırılmaktadır. Ateşten indirilen pilekinin içi kalın bir kumaşla temizlenmekte ve taş kızarken hazırlanmış mısır hamuru içerisine konulmaktadır. Sonra, pilekiyi örtmek için kullanılan metal sacın çukur kısmı yağlanmakta ve tümsek kısmı dışarıya dönük

biçimde pilekinin üzerine kapatılmaktadır. Daha sonra, sacın üzerine önce ateşin külü sonra da közleri konularak ekmeğin pişmesi beklenmektedir. Pilekilerde bazen buğday ekmeği de pişirilmektedir.



**Foto 8.** Vezirköprü’de yapılan taş pilekilere bir örnek.

## 7.6. AYANCIK (SİNOP) YÖRESİ PİLEKİLERİ

Pileki yapımı ve kullanımı Ayancık (Sinop) yöresinde de bilinmektedir. Kırsal meskenlerde yaygınlıkla kullanılan pilekiler özellikle Uzunçam (Ayancık) köyünde yapılmakta ve “pilek taşı” şeklinde adlandırılmaktadır. Diğer yörelerde olduğu gibi, burada da pilekiler mısır ekmeği pişirmek için kullanılmaktadır. Ayrıca, buğday unundan yapılan yufka ve bazlama gibi hamur ürünlerini pişirmek için ise, “sac taşı” kullanılmaktadır. Sac taşları, Bartın’da yapılmakta ve yöreye getirilip satılmaktadır. Bu nedenle yörede “Bartın sacı” olarak da adlandırılmaktadır.

## 7.7. BARTIN YÖRESİ PİLEKİLERİ

Bartın yöresi, “Bartın sacı” olarak bilinen ve taştan yapılan ekme sacları ile dikkati çeker. Bartın, Kastamonu ve Sinop illerinin kırsal meskenlerinde halen kullanılmakta olan ekme sacları, Bartın’ın özellikle Kurucasıle ilçesinde yapılmaktadır. Sac taşı yapılmak üzere ana kayadan koparılan büyük bloklar, mermerde olduğu gibi modern aletlerle 2-2,5 cm kalınlığında biçilmekte, plâka haline getirilmiş olan bu taşlar daha sonra, 50-70 cm çapında daire şeklinde kesilip, yüzeyi sulu zımpara ile tesviye edilerek satışı sunulmaktadır.

Bartın sacı kullanılmadan önce, bazı işlemlerden geçirilmektedir. Bu işlemleri şu şekilde sıralamak mümkündür: Satın alınan ekme sacı yaklaşık iki-üç ay sıcak bir yerde kurumaya bırakılır. Kuruyan taş açık kahverengi bir

renk alır. Ardından, sacayağı üzerine konarak, hafif ateşte yarım saat kadar ısıtılır. Isıtma sırasında, sac taşının üzerine ayçiçeği, susam, kabak çekirdeği gibi yağlı tohumlar konularak kavrulur ve bunlar bünyelerindeki yağı sacın üzerine bırakırlar. Böylece sacın üzeri yağlı bir sır tabakası ile kaplanır. Bu yüzey, ekmeğin pişirileceği üst kısmı oluşturur. Yöredeki kırsal meskenlerde halen kullanılmaya devam eden sac taşlarında ekmek, yufka, bazlama ve gözleme gibi hamur ürünleri pişirilir. Her kullanımdan önce, sıvı bir yağ ile yağlanan sac taşları, gittikçe kararır ve bir süre sonra bütünü ile siyah bir renk alır.

### 7.8. DEDEAĞAÇ (YUNANİSTAN) YÖRESİ PİLEKİLERİ

1980'lere kadar, Yunanistan'ın Dedeağaç vilayetine bağlı Gürece köyünde, “**sac kaya**” denilen ve Bartın sacına benzeyen taştan yapılmış ekmek sacları kullanılmaktaydı. Ancak, son ustalardan biri olan Topal İbrahim Bey'in ölümünden sonra, taştan sac kaya yapımı bütünüyle terk edilmiş; onun yerine ise, metal sacdan yapılmış ekmek sacları kullanılmaya başlanmıştır.

Sac kayalarda, özellikle ince ekmek pişirilir. Bunun için önce, buğday unundan kolay akabilen bir bulamaç hazırlanır. Renklenmesi için içerisine yumurta kırılır. Sac ayağın üzerine yerleştirilen sac kayanın üzeri sıvı bir yağla (zeytin yağı) yağlanır. Sonra hamur ince bir örtü oluşturacak şekilde üzerine dökülerek pişirilir. Böylece yufka benzeri bir ekmek elde edilir. Ekmek çok sertleşmeden ocaktan alınır ve üzerine tavuk suyu dökülerek yumuşatılır ve sıcak tüketilir.

### 8. SONUÇ VE ÖNERİLER

Pilekiler, taş ya da toprak malzemeden yapılır ve özellikle gömme ekmek pişirmek için kullanılırlar. 25-30 yıl öncesine kadar Karadeniz kıyı kuşağının kırsal meskenlerinde önemli bir yere sahip olan pilekiler, gerek mesken biçimlerindeki değişimler ve gerekse pişirme teknolojilerdeki gelişmelere paralel olarak, bugün artık terk edilme noktasına gelmişlerdir.

Pilekiler, ya “**taşhane**” adı verilen yer altı galerilerinden ya da “**taş ocağı**” denilen çıplak kaya yüzeylerinden (açık işletme) kesilerek yapılırlar. Pileki yapımında kullanılan aletler ve yapım teknikleri yöreden yöreye değişiklikler gösterir.

Rize ve Trabzon dolaylarında pileki yapılan yerleşmelere, taşhane köyü denilirdi. Zamanla bu sıfat, İyidere'nin (Rize) Taşhane köyü ile Çayeli'nin (Rize) Büyüктаşhane ve Taşhane mahallelerinde olduğu gibi bazı yerleşmelere ad olarak verilmiştir.

Pilekiler, halen bazı yörelerde geçmişe özlemle kullanılmaktadır. Bununla birlikte çoğunlukla unutulmuş; taşhaneler ise, ekonomik ömürlerini tamamlayarak terkedilmiştir. Taşhaneler, temizlenip aydınlatılmaları durumunda soğuk hava deposu ve sığınak gibi amaçlar için kullanılabilirler. Ayrıca, içlerinden biri seçilip ziyarete açılabilirse, pileki ile ilgili bilgi ve belgelerin sergilenmesi için çok uygun bir mekan elde edilmiş olacaktır. Böylece, yeni ve farklı işlevler kazanan taşhaneler, yöre ekonomisine yeniden katkı sağlamaya başlayabilirler.

**KAYNAKLAR:**

- ANONİM, 1977, *Derleme Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayını, Sayı: 211/9, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.
- ANONİM, 1993, *Derleme Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayını, Sayı: 211/8 (İkinci baskı), Ankara Üniversitesi Yayınevi, Ankara.
- ARLI, M., 1987, “Kullandıkları Ham Maddeye Göre El Sanatlarının Sınıflandırılması (Örnekler-Öneriler)”, *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi, V. Cilt, Maddî Kültür*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları No. 87, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi No. 24, Başbakanlık Basımevi, ISBN: 975-17-0078-7, Ankara.
- DOĞANAY, H., 1994, *Türkiye Beşerî Coğrafyası*, Gazi Büro Kitabevi, Ankara,
- DOĞANAY, H., 1995, *Türkiye Ekonomik Coğrafyası*, Öz Eğitim Yayınları No. 6, ISBN: 975-8004-09-3, İstanbul.
- KAZMAZ, S., 1997, “Rize Halk Kültürü”, *Rize* (Editör: Seyfi BAŞKAN), T.C. Kültür Bakanlığı, Tanıtma Eserleri Dizisi No. 72, ISBN:975-17-1741-8, Ankara.
- ÖGEL, B., 1991, *Türk Kültür Tarihine Giriş-4*, Kültür Bakanlığı Yayınları No. 638, Kültür eserleri Dizisi No. 46, ISBN: 975-17-0872-9 (Takım), Başbakanlık Basımevi, Ankara.
- UZUN, S.; UZUN, A., 2001, “Gömme Ekmek” Kültürü ve Toprak Pilekiler *Doğu Coğrafya Dergisi* 5 ( ), Erzurum.

**TEŞEKKÜR:**

Yazarlar, sözlü bilgi veren veya derlemelere katılan Ondokuz Mayıs Üniversitesi öğretim elemanlarından Yrd. Doç. Dr. Ahmet ÇOBAN, Yrd. Doç. Dr. Kemalettin ŞAHİN, Yrd. Doç. Dr. Mehmet ATALAR ve Öğr. Gör. Salih UZUN’a; Ondokuz Mayıs Üniversitesi çalışanlarından Fazlı YAYLA’ya; Çiftlik Köyü (İyidere-Rize) sakinlerinden Ali İhsan TAŞÇI, Lütfü UZUN, ve Sabri UZUN’a; Yurtdağı Köyü (Vezirköprü - Samsun) sakinlerinden Emine ÖZ ve Cihat ÖZ’e; çok kıymetli öğrencilerimiz Canan SARGIN, Zeliha Keskin MEHMEDALİOĞLU, Selda KURT, Yasin ÇOBAN, Cemalettin KÖMÜRCÜ ve Fatih DİKİCİ’ye ayrı ayrı teşekkür etmeyi zevkli bir vazife sayarlar.