

Bu makaleye atıfta bulunmak için/To cite this article:

ÖZTÜRK, F. (2020). Posof-Söğütlükaya Köyü Geleneksel Toprak Pileki Yapımı. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 24 (2) , 665-674.

Posof-Söğütlükaya Köyü Geleneksel Toprak Pileki Yapımı *

Filiz ÖZTÜRK (**)

Öz: Ateşin keşfedilmesi, hiç kuşkusuz insan yaşamının daha konforlu hale gelmesine yol açmış, bilinçli kullanılması da beraberinde yeni buluşları getirmiştir. Ateşin toprakla buluşması ile pişmiş toprak malzemelerin ortaya çıkması, insanın barınma, yeme-içme gibi temel ihtiyaçlarını karşılama da büyük bir rol oynamıştır. Bu gereksinimler doğrultusunda bazı yörelerde kendine özgü geleneksel yiyecek pişirme teknikleri geliştirilmiştir. Pişmiş toprak tepside (pilekide) yemek ve ekme pişirme geleneği de bunlardan biridir. Günümüzde pileki üreten ve kullanan yöreler araştırılmış, Ardahan İlinin Posof ilçesine bağlı Söğütlükaya köyünde bir kadın usta (Bağdagül Usta) tarafından geleneksel pileki yapımının devam ettirildiği bilgisine ulaşılmıştır. Pileki yapımı ve kullanımı hakkında bilgi almak için yöreye gidilerek bir saha çalışması yapılmıştır. Özellikle ekme yapımında kullanılan pilekiler, günümüzde ekme satışı yapan dükkan ve fırınların yaygınlaşması ile terk edilme noktasına gelmiştir. Geleneksel ekme yapımının son bulması, geleneksel pişirme yöntemlerinin de zamanla ortadan kalkmasına ve unutulmasına neden olacaktır. Bu tür geleneklerin devam etmesi sonraki nesillere aktarılması ile mümkündür. Ulaşılan usta, köyün son pileki ustasıdır ve bu durum geleneksel pileki üretiminin yakın bir zamanda son bulabileceğine işaret etmektedir. Bu nedenle geleneksel pileki yapımı ve kullanımı ile ilgili bilgilerin kayıt altına alınması önem arz etmektedir. Çalışma ile pileki üretim yöntemleri ve kullanım şekilleri araştırılmış ve belgelenmiştir.


Anahtar Kelimeler: Tikka, Tikkalık, Pileki, Toprak Tepsi, Söğütlükaya Köyü

Posof-Söğütlükaya Village Traditional Soil Pileki Production

Abstract: The discovery of fire has undoubtedly led to a more comfortable human life, and the conscious use of fire has brought new discoveries. The emergence of terracotta materials thanks to the meeting of the fire with the soil played a big role in meeting the basic needs of people such as shelter and nutrition. Baked clay materials and construction techniques, shaped in line with the requirements, have revealed their own traditional production techniques over time. One of these is the tradition of cooking and baking bread in pileki made from baked clay. Today, the regions producing and using Pileki have been researched and it has been learned that a Pileki was made by a female master (master Bağdagül) in the village of Söğütlükaya in the Posof District of Ardahan Province. In order to get information about the production and use of stewpan, a field study was conducted by visiting the region. Especially the stewpans used in bread making have come to the point of abandonment with the spread of shops and bakeries selling bread today. The termination of traditional bread making will cause the traditional cooking methods to disappear and be forgotten over time. Continuation of such traditions is possible by transferring them to the next generations. However, the pileki master reached is the last master of the village and there are no other masters making stewpan. The current status of pileki production and use indicates that this tradition may end soon. For this reason, it is important to record information about the production and use of traditional stewpan. With the study, Pileki production methods and usage

* Bu makale, Ardahan Üniversitesi Bilimsel Araştırma Koordinasyon Birimi tarafından desteklenen 2019-009 nolu "Posof-Söğütlükaya Tikka Çamuru ve Alternatif Uygulamalar" isimli proje kapsamında yapılan araştırmalardan elde edilen bilgilerle oluşturulmuştur.

** Dr. Öğr. Üyesi, Ardahan Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Resim Bölümü (e-posta: zfilizozturk@gmail.com)  ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-6317-1833>

Bu makale araştırma ve yayın etiğine uygun hazırlanmıştır  iThenticate for Authors & Researchers intihal incelemesinden geçirilmiştir.

patterns have been researched and documented.

Keywords: *Tikka, Tikkalık, Pileki, Terra-cotta tray, village of Söğütlükaya,*

Makale Geliş Tarihi: 31.01.2020

Makale Kabul Tarihi: 05.06.2020

I. Giriş

2018 yılında Ardahan'ın Sulakyurt köyünde pileki kullanımı ile ilgili yapılan araştırma sırasında, yörede kullanılan pilekilerin, 1990'lı yıllara kadar Posof ve Artvin'in Şavşat İlçesine bağlı Küplüce köyünden getirilerek satıldığı öğrenilmiştir. Günümüzde az da olsa üretimin devam ettiği tespit edilen köyler; Ardahan'ın Posof ilçesine bağlı İncedere köyü, Çambeli köyü, Yolağzı köyü, Kol köyü, Aşık Zülali köyü ve Söğütlükaya'dır. Bu köylerin arasından, alan araştırması için Söğütlükaya köyü seçilmiştir. Köy muhtarı Yunus Yıldırım ile yapılan görüşmede, pilekinin genellikle kadınlar tarafından yapıldığı ve annesinin de pileki üretip sattığı bilgisi alınmıştır. Bu bilgi üzerine Söğütlükaya köyünün son pileki ustası Bağdagül Usta (Safura Yıldırım) ile görüşmek üzere yöreye gidilmiş, pileki üretimi ve satışı gibi konularla ilgili bilgi alınmıştır. Ustanın belirttiğine göre hem yemek hem de ekmek pişirilebilen bu toprak tepşilerde günümüzde çoğunlukla ekmek yapılmaktadır. Ancak günümüzde dayanıklı ve pratik yiyecek pişiren araç-gereçlerin çoğalması ve yaygınlaşması, toprak pilekilerin üretim ve kullanımını azaltmıştır. Ayrıca ekmek satan market, bakkal ve fırınların çoğalması bu geleneksel malzemeye olan ihtiyacı ortadan kaldırmıştır. Kullanımı ve yapımı azalan bu geleneğin kayıt altına alınması için görüşmeler yapılmış, pileki yapım aşamaları belgelenmiştir.

II. Amaç ve Yöntem

Günümüzde hızla yok olan geleneksel malzemelerin üretimi ve kullanımına ait bilgilerin kayıt altına alınması önem arz etmektedir. Ayrıca bu el sanatlarının kaybolmasını önlemek için araştırmalar ve projeler geliştirilmesi gerekmektedir. Bu çalışma, Söğütlükaya köyünde son dönemlerini yaşadığı tespit edilen pilekiler ile ilgili araştırma yapmak ve sürdürülebilirliğine yönelik çalışmalara katkı sunmak amacıyla yapılmıştır.

Çalışmada nitel araştırma yöntemleri uygulanmıştır. Yöreye gidilerek, pileki üretimi yapan usta ile görüşme yapılmış, biçimlendirme aşamaları görüntülenmiş ve kayıt altına alınmıştır. Köy muhtarı ve sakinleri ile yapılan görüşmelerde civar köylerde de pileki yapımının olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Bu çalışmanın, civar köylerde yapılacak benzer araştırmalar için kaynak olması hedeflenmiştir.

III. Posof-Söğütlükaya Köyü

Ardahan'ın Posof ilçesine bağlı Söğütlükaya köyü 130 nüfusa sahiptir. Köyün eski adı Humenis olarak bilinmektedir. Yörenin geçim kaynakları arasında ilk sırayı hayvancılık ve tarım almaktadır. Ayrıca meyve ve arı yetiştiriciliği de yapılmaktadır. Köyün sınırlı geçim kaynaklarının yanında 1990'lı yıllara kadar pileki üretimi de yapılmıştır. Genellikle kadınlar tarafından, "Tikka" adı verilen topraktan üretilen

pilekiler, köy içinde ve civar köylere satılmış, ciddi gelir getiren bir iş olarak uzunca bir süre yapılmıştır.



Fotoğraf 1: Posof- Söğütlükaya Köyü

A.Bağdagül Usta (Safura Yıldırım)

Safura Yıldırım, köyde Bağdagül ismi ile bilinmektedir. Usta, 1949 yılında Aşık Zulali köyünde doğmuş, evlenene kadar bu köyde yaşamış ve pileki yapımını annesinden öğrenmiştir. Annesi ve babası Posof-Aşık Zulali köyüne Posof-Cacun'dan göç etmiştir. 1967 yılında evlenerek Söğütlükaya köyüne gelin gelmiş ve o tarihten günümüze kadar pileki yapımına devam etmiştir. Sekiz çocuk sahibi olan usta, hayvancılık ve tahıl yetiştiriciliğinin yanı sıra evin geçimini pileki satışı ile sağlamıştır. Bağdagül Usta, eşinin emeklilik primlerini düzenli ödeyecek kadar, pileki yapımından para kazandığını belirtmiştir. Usta, yakın bir zamana kadar kendi köyünde ve civar köylerde pileki üretenlerin iyi bir kazanç sağlandığını ancak günümüzde sipariş üzerine az miktarda ürettiğini söylemiştir. Ayrıca artık kazançlı bir iş olarak görülmediği için hiç kimsenin pileki yapmadığını ve yeni usta yetişmediğini de vurgulamıştır.



Fotoğraf 2: Bağdagül Usta (Safura Yıldırım)

IV. Pileki Yapımı

A.Kullanımı ve Form Özellikleri

Pileki, hem taş hem de topraktan üretilmektedir. Pileki taşı, işlenebilen, ısıyı ileten, ısınınca çatlamayan, homojen dokulu, su ve havayla temasta bozuşmayan kayalardan elde edilmektedir. (Dizman, 2017:48). 1980’li yıllara kadar Orta Karadeniz bölgesinde yiyecek pişiriminde yaygın kullanılmış, ancak günümüzde pileki taşı ustası ve üretimi azalmıştır.

Pişmiş toprak Pileki, çapı 30-40 cm ebatlarında değişen, iki parçadan oluşan tepsidir. Çift olarak ya da tek olarak kullanılabilir. Tek olarak kullanılacaksa üzerine metal sac kapatılır. Pilekilerin ekme ya da yemek pişirmek gibi iki temel kullanım şekli vardır. Ekmek pişiriminde önce pilekiler ısıtılır (Fotoğraf 12a), ısınan pilekilerin tozu alınarak soğutulmadan hızlıca mayalı hamur alt pilekiye yerleştirilir (Fotoğraf 12b). Üst parçayı oluşturan pileki alt parçanın üzerine konularak üstü tezek kuru ile beslenir (Fotoğraf 12c). Yemek pişiriminde ise yiyecekler alt pilekinin içine (güveç gibi) konular, üst parçayı oluşturan pileki alt parçayı oluşturan pilekinin üstüne kapatılır. Pilekilerin altına ve üstüne tezek kuru konular. Isıtılma ve pişirme işleminde tezek ve odun kullanılır.

B.Hammadde Temini ve Çamur Hazırlama

Pileki yapımında kullanılan toprak, Söğütlükaya köyü 41.506939 enlem ve 42.698190 boylam konumundan alınmaktadır. Tıkka/tıkkalık toprak, köyün yakınındaki Göztaş Mevkiine 200 metre uzaklıktaki Nahir Yolu olarak bilinen yerden getirilir. Toprak, dik yamaçlarda yağmur ve kar sularının oluşturduğu, derinliği bir metre ya da daha fazla olan yarıntılardan (Gully) (Fotoğraf 3) alınmaktadır. Bağdagül usta pileki toprağını seçerken, “sim sim olması, parlaması” gerektiğini belirtmiştir. Yarıntılardan elde edilen parlak ve kumlu pileki toprağına, “Tıkka” ya da “Tıkkalık Toprak” denilir. Usta, köyün içinden toprak alarak pileki yapmayı denediğini ama tutmadığını (biçimlendirilemediğini) belirtmiştir.



Fotoğraf 3: Söğütlükaya köyü, tıkka toprağının alındığı yer-Nahir Yolu

Nahir Yolundan getirilen tıkk/tıkkalık topraktan kaç adet pileki yapılacaksa çamur miktarı ona göre hazırlanır. Çok miktarda pileki yapılacak ise çamur “Teşti” denilen büyük metal leğende yoğurulur. Kuru tıkk/tıkkalık toprağı bir leğene kalburla elenir (Fotoğraf 4a) ve toprağı yavaş yavaş su eklenerek ayakla yoğurulmaya (Fotoğraf 4b-c) başlanır. Bağdagül usta bu işlemi ayak öçkesi (ökçe) ile yoğurmak olarak isimlendirmiştir. Yaklaşık yarım saat kadar toprak ayakla iyice ezilerek yoğrulur, bu işleme “Hasıllama” denilir. Hasıllanan çamur hemen biçimlendirilir. Çamur bekletilirse keşlenir (kurur, sertleşir) ve biçimlendirilemez. Çamur, biçimlendirmeden kurursa tekrar su ile yumuşatılarak yoğrulur.



Fotoğraf 4: a). Tıkk/tıkkalık toprağın elenmesi, b-c). Toprağı su eklenmesi ve ayakla yoğurulması

C.Biçimlendirme

Hangi ölçüde pileki yapılmak isteniyorsa o ölçüye göre tıkk çamuru kündesi (Fotoğraf 5a) hazırlanır. Biçimlendirilen pilekinin yere yapışmasını önlemek için altına elenmiş kuru tıkk/tıkkalık toprak ve saman serpilir. Çamur kündesi 2,5-3 cm kalınlığında (Fotoğraf 5b-c) daire olacak şekilde yerde açılır. Pilekiye iki ya da dört kulpl takılabilir (Fotoğraf 6a), iki tarafa eklenen kulpları hizalamak için pilekinin ortasından çizgi çekilir (Fotoğraf 6b). Bir çift pilekinin birbirine denk olması için ip ile ölçü alınır.

Daire şeklinde açılan tabanın kenarları 8-10 cm kadar bükülerek kenar (Fotoğraf 5d) oluşturulur. Üst parçayı oluşturan pileki sıcakken kolaylıkla tutulabilsin diye biçimlendirme işleminin son aşamasında kulpl eklenir. Biçimlendirme işlemi bittikten sonra pişirim sırasında ve kullanım sırasında dayanıklılığını arttırmak için pilekilerin dış kenarına boydan boya oluk (Fotoğraf 7) açılır. Pileki pişirilmeden önce bu oluklara demir tel sarılır ve uçları birbirine sabitlenir. Pişirim sonrasında tellerde gevşeme olursa tekrar sıkıştırılır. Çamura pileki biçimi verildikten hemen sonra el suya batırılır ve “Süsleme” (Fotoğraf 5f) olarak adlandırılan ilk rötuş işlemine geçilir.

Tikka toprağından yaklaşık 40 cm çapında pileki yapılabilmektedir. Çok büyük yapıldığında pilekinin bütünlüğü bozulmaktadır. Ayrıca Bağdagül Usta güveç yaptığını ama çabuk bozulduğu için güvecin kenarlarını fazla yükseltmediğini belirtmiştir. Yörede biçimlendirme işlemi sadece yaz aylarında yapılabilmektedir. Kış aylarında toprak donduğu için çamurun biçimlendirilmesinde zorluklar yaşanmaktadır. Hem biçimlendirmede hem de toprak temin etmedeki sorunlar, bölgedeki çetin kış şartlarından kaynaklanmaktadır.



Fotoğraf 5: Bağdagül Usta tarafından pileki biçimlendirme işlemi



Fotoğraf 6: a). Kulp ekleme, b). Kulpları birbirine hizalama işlemi

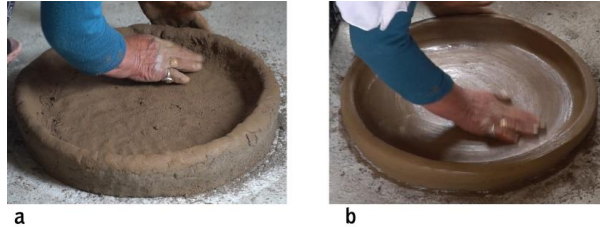


Resim 7: Pilekinin kenarına oluk açma

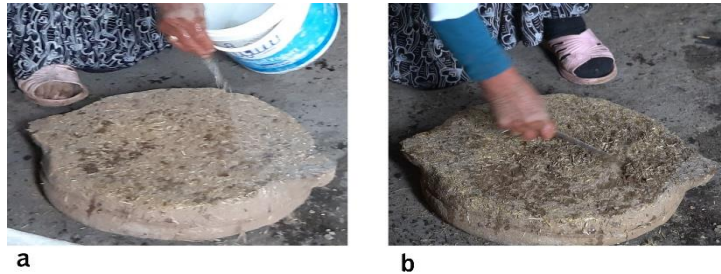
D.Kurutma ve Rötüş

Pilekilere ilk rötüş işlemi, biçimlendirilmesi bittikten hemen sonra yapılır. El, suya batırılarak pilekinin düzeltilmek istenen yüzeyi sıvazlanır (Fotoğraf 8a-b). Bu işlem ile biçimlendirme sırasında oluşan çatlaklar kapatılır, pilekinin yüzeyi pürüzsüzleştirilir.

Biçimlendirilen pilekiler, yapıldığı yerde dayanıklılık kazanması için bir gece bekletildikten sonra kuruması için gölgede 10 gün bekletilir. 10 gün sonra güneşe çıkarılır ve kurutulur, daha erken çıkarılması durumunda bünyede çatlama ve ayrılma olabilir. Kuruyan pilekilere ikinci bir rötüş işlemi uygulanır. Pilekilere el ile su serpilerek nemlendirilir (Fotoğraf 9a) ve yumuşayan bünye bir bıçak vasıtası ile kazınır (Fotoğraf 9b). Rötüşü biten pilekiler daha sonra güneşe çıkarılır ve kurutulur. Pişirme işlemi için havanın durumuna göre yirmi gün ya da bir ay arası bir süre kuruması beklenir.



Fotoğraf 8: Biçimlendirme sırasında yapılan rötüş işlemi



Fotoğraf 9: Kuruduktan sonra yapılan rötüş işlemi

E. Pişirim

Tamamen kuruyan pilekilerin alt ve üstlerine odun ve tezek konularak yaklaşık iki saat kadar pişirilir. İlk pişirimden sonra her kullanımda pileki dayanıklılık kazanır. Açık alanda pişirim, ot biçimine kadar yapılmaktadır. Köy içinde çok fazla ot yığını bulunduğu ve pişirim sırasında ateşin rüzgâr yolu ile yangın çıkarmasından korkulduğu için Ağustos ayı sonrası yapılacak pişirimler kapalı alanlarda ve ocaklarda yapılmaktadır (Fotoğraf 11).

**Fotoğraf 10:** Kurutma işlemi biten pilekiler**Fotoğraf 11:** Pilekilerin pişirilmesi



Fotoğraf 12: Ardahan-Sulakyurt köyünde pilekide ekmek pişirmi- Raziye Altun (Filiz Öztürk, 2018).

V.Sonuç

Günlük kullanım malzemelerine çağın getirdiği ucuz ve pratik çözümler, pileki gibi üretimi el emeğine dayalı geleneksel malzemelerin varlığını devam ettirmesini zorlaştırmaktadır. Buna ilave olarak yörede pileki ustasının yetişmemesi, geleneğin son ustanın yaşam süresi kadar devam edeceğini göstermektedir.

Doğanın ve insanın sağlığını hızla kaybettiği günümüzde, katkısız, doğaya ve insan sağlığına zarar vermeyen malzeme ve yiyecek kullanımı önem kazanmıştır. Doğal hammaddeden, geleneksel yöntemlerle üretilen pilekiler bu çerçevede değerlendirilebilir, yöre halkının geçim kaynakları arasında yer alan bir iş kolu haline gelmesini sağlayacak çalışmalar yapılabilir. Yörede yapılan ön saha araştırmasından sonra bu amaca yönelik Ardahan Üniversitesi Bilimsel Araştırma Koordinatörlüğünün desteklediği 2019-009 numaralı “Söğütlükaya Tıkka Çamuru ve Alternatif Uygulamalar” isimli hazırlanan proje kabul edilmiş ve çalışmalar başlatılmıştır. Proje sonuçlarının, yöreye ait geleneksel pileki üretimi ve satışının sürdürülebilirliğine katkı sunacağı düşünülmektedir. Ayrıca tıkka/tıkkalık toprak, ateşe dayanıklı yapısı nedeniyle, özelliklerinin araştırılması ve incelemesi ile yeni uygulamalarda kullanılabilir bir topraktır. Ardahan genelinde pileki toprağı tıkkalık ya da tıkka olarak isimlendirilmektedir. Tıkka ya da tıkkalık isminin etimolojik açıdan araştırılması proje kapsamında sürdürülmektedir. Yörede yapılan çalışmalarda toprak numuneleri alınmış ve özellikleri araştırılmaya başlanmıştır.

Teşekkür

Araştırmaya katkılarından dolayı Ardahan Üniversitesi'ne en içten teşekkürlerimi sunarım.

Kaynaklar

Dizman, S. (2017). “EDXRF Spektrometresi Kullanılarak Pileki Mağarası'ndan Çıkarılan Pileki Taşı ve Toprak Örneklerinde İz Elementlerinin Belirlenmesi”, *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 48.

Konukçu, E. (1999). “*Ardahan Tarihi*”, Ajans Türk Basın Basım A.Ş.

- Öğel, B. (1978). “*Türk Kültür Tarihine Giriş*”, Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Öney, D. (2015). “*Günümüzde Anadolu’da Kadınlar Tarafından Yapılan Çömlekçilik*”, (Sanatta Yeterlik Tezi), İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü.
- Öztürk. F. (2018). “Ardahan-Sulakyurt Köyünde Toprak Pileki Kullanımı”, *Kalemişi Dergisi*, 6 (13), 461-474.
- Uzun, A., Uzun, S. (2001). “Aşhaneden Taşhaneye: Taş Pilekiler”, *Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2, 149-168.

İnternet Kaynakları

Ardahan İli Haritası, Erişim Tarihi (19.01.2020)

<https://www.kgm.gov.tr/Sayfalar/KGM/SiteTr/Bolgeler/18Bolge/Subeler/SbArdahan.aspx>