

## "Gömme Ekmek" Kültürü ve Toprak Pilekiler

The Culture of "Buried Brea" and Clay Circular Pots

Yrd. Doç. Dr. Sebahat UZUN\*

Doç. Dr. Ali UZUN\*



### Özet :

"Gömme" ya da "gömeç" denilen külde pişirilmiş ekmecekler, Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Eskiden gömme ekmecekler ateşin yakıldığı yerde açılan bir çukurda pişirilirken, zamanla bu çukurluk geliştirilmiş ve toprak ya da taştan yapılmış "pileki"ler bu amaçla kullanılmaya başlanmıştır.

Pilekiler, doğal çevre şartlarının kontrolünde, yapımlarında kullanılan malzemenin türü ile de bağlantılı olarak, farklı coğrafi dağılımlar gösterirler. Örneğin, taş pilekiler Karadeniz sıra dağlarının kuzey aklanında (Rize, Trabzon, Ordu, Samsun) yaygın iken, bu çalışmanın konusunu oluşturan toprak pilekiler, kıyı dağlarının gerisindeki kuşakta (Artvin, Ardahan, Gümüşhane, Tokat...) daha geniş bir yayılım gösterirler.

Pilekiler, kırsal meskenlerin aşhane diye adlandırılan ve mutfak ile oturma odalarının işlevini birlikte gören bölümlerinde kullanılmaktaydı. Çağımızda, ulaşım ve teknolojilerdeki gelişmeler yerel kültürleri etkilemiş, pilekiler yerlerini kuzinelere ya da elektrikli fırınlara bırakırken, aşhaneler de bölünerek oturma odaları ile mutfaklara dönüşmüştür.

Türk mutfak kültürü ile ilgili değişim ve gelişmeleri gelecek nesillere daha kolay anlatılabilmek için, henüz pileki kullanımı bütünü ile terk edilmeden, bazı örnek meskenler seçilerek müzelerle dönüştürülmeli ve pileki ile ilgili tüm bilgi ve belgeler derlenerek buralarda sergilenmelidir.

\* Ondokuz Mayıs Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü, Samsun.  
e-posta: sebahatuzun@omu.edu.tr - aluzun@omu.edu.tr

**Abstract :**

The bread cooked in ashes is named "gömmme" or "gömeç" (buried bread) has an important place in the Turkish kitchen culture. While the buried bread was being cooked into a pit in the places of fire in the past times, this pit was improved in the course of time, and a circular pot named "pileki" made from clay or stone replaced it.

The circular pots have different geographical distribution dependent on materials from which were made, and natural environment conditions. For instance, while the stone pots were widespread in the northern slopes of Black sea mountain chains (Rize, Trabzon, Ordu, Samsun...), the clay pots, which are the topic of this paper, was denser in the behind zone of these coastal mountain ranges.

The circular pots were used in the "aşhane" (kitchen house) which was an important part of a rural dwelling functioning like kitchen and living room. Nowadays, the developments of transportation and technologies have affected the local cultures. So, the circular pots have left their places to stoves or electrical ovens in the kitchens. Also, kitchen houses (aşhane) have been divided into kitchens and living rooms.

Just now, while the circular pots have been used in rural dwelling, some of these dwellings must be chosen, arranged as museums, and data concerning the use of pot should be gathered, and they must be exhibited there. Thus, the cooking techniques of bread and developments related with Turkish kitchen culture will be easily explained to the new generation.

---

## "Gömme Ekmek" Kültürü ve Toprak Pilekiler

### The Culture of "Buried Brea" and Clay Circular Pots

---

#### 1. GİRİŞ

İnsanın bulunduğu coğrafyada mutlu ve doğayla barışık yaşayabilmesi, çevresini iyi tanınması ve iyi değerlendirmesi ile mümkündür. Bu nedenle insan, doğal çevrenin potansiyellerini öğrenerek onlardan uzun süreli ve üst düzeyde yararlanmanın yollarını bulmak zorundadır. Bu bakış, modern coğrafya anlayışının da çıkış noktalarından birini oluşturur.

Bugün, özellikle ulaşım ve iletişim araçlarındaki gelişmeler, hem insanın ihtiyaçlarını artırmış hem de diğer coğrafyaların olanaklarından yararlanma imkânları sunmuştur. Başka bir deyişle dünya küçülmüş, yöreye bağımlı yapıyı zor ve hüner isteyen kültürel eserler, yerlerini aynı işi gören ya da o işin yapılmasını gereksiz kılan, farklı yörelerin daha kolay ve ucuz elde edilebilen ürünlerine bırakmıştır.

Eski Dünya'nın (Asya, Avrupa ve Afrika) kavşak noktasında yer alan ve Paleolitik'ten beri iskâna açık olan Anadolu (DOĞANAY 1994), kültürel etkileşimin ve yenileşmenin daima öncü coğrafyalarından biri olmuştur. Nitekim atalarımız, yaşadığı mekânın potansiyellerini en üst düzeyde değerlendirmiş, kendisi için gerekli olan aletleri yapmış ve kullanmıştır. Bu bağlamda değerlendirilecek maddi kültür eserlerinden biri de "pileki"lerdir. Genelde tandır gibi bir işlev gören, özeldense gömme ekmek pişirmede kullanılan pilekiler, 1970'lere kadar Karadeniz Bölgesi'nin kırsal meskenlerinde yaygınlıkla kullanılmıştır.

Bu çalışmanın amacı, teknoloji ve ulaşımındaki gelişmelere paralel olarak, hemen hemen terk edilme aşamasına gelmiş olan pilekilerin kırsal meskenler için önemini araştırmak; yapım teknikleri, çeşitleri ve kullanımı ile ilgili bilgilerin kayda geçirilmesine katkı sağlamaktır. Böylece, hem pilekilerle ilgili bilgi ve birikim gelecek nesillere aktarılabilir, hem de söz konusu yörelerin ekmek pişirme ile ilgili mutfak eşyalarındaki değişim süreci daha kolay anlaşılabilir.

Bu çalışma hazırlanırken Ondokuz Mayıs Üniversitesi mensuplarından oluşan geniş bir kitle ile görüşülmüş, pileki yapılan yöreler ile arazi çalışmalarının yürütüleceği alanlar belirlenmiştir. Daha sonra, arazi çalışmaları yapılmış<sup>1</sup>, farklı yörelerden derlenen veriler değerlendirilerek yazım aşamasına geçilmiştir.

## **2. Pileki Nedir?**

Türk mutfak kültüründe, "gömme", "gömeç" ya da "kömeç" gibi adlarla anılan, küldü pişirilmiş ekmekler ünlüdür<sup>2</sup>. Gömme ekmek yapmak için, ateşin yakıldığı yerde bir çukur açılır ve önceden hazırlanmış ekmek hamuru buraya konularak, onun da üzerine kül çekilmek suretiyle pişirilirdi (ÖGEL 1991). Öyle anlaşılıyor ki "gömme" pişirmek için hazırlanan bu çukur zamanla geliştirilmiş ve nihayet topraktan (balçıktan) ya da taştan yapılmış<sup>3</sup> tekne biçimli bir kap (pileki) bu amaçla ateşliğe yerleştirilmiştir. Gömme ekmekler de artık bu kap içine konularak pişirilmeye başlanmıştır.

Bu çalışmanın konusunu oluşturan "pileki"ler<sup>4</sup>, esas itibarıyla ateşliğe yerleştirilmiş söz konusu çukur kaplara karşılık gelmektedir. Bununla birlikte, bazı yörelerde "ekmek sacları" ile eş anlamlı olarak da kullanılmaktadır. Üzerinde "akıtma", "yufka", "gözleme" ve "bazlama" gibi ince ekmek pişirmek için kullanılan ekmek sacları, "sac taşı", "sac kaya" ve "ekmek sacı" gibi adlarla anılmakta ve çanak şeklindeki pilekilerle benzer malzemelerden yapılmaktadır<sup>5</sup>.

## **3. Kırsal Meskenler İçin Pilekinin Önemi**

Karadeniz Bölgesi kırsal meskenlerinde "aşhana" ya da "aşhane"ler evin en önemli bölümünü oluşturmakta, mutfak ve oturma odası işlevini birlikte görmektedir. Günlük hayat büyük kısmı ile burada geçmekte, yemek ve ekmekler burada pişmektedir. Bu nedenle, ekmek pişirmek amacıyla kullanılan pilekiler ve onlarla eşlik eden diğer araçlar, aşhanelerde önemli bir yer işgal etmektedir. Ancak, 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren, ulaşım ve teknolojilerdeki hızlı gelişmeler nedeniyle pilekiler, aşhanelerdeki yerlerini kuzine ve elektrikli ev fırınlarına terk etmeye başlamıştır. Hatta bu yenileşme hareketlerinden evlerin şekilleri de etkilenmiş, "aşhane"ler yerlerini oturma odaları ile mutfaklara bırakmaya başlamıştır. Bununla birlikte, Artvin ve Ardahan yöresi kırsal meskenlerinde sınırlı da olsa pileki kullanımı devam etmektedir.

#### 4. Toprak Pilekilerin Kullanıldığı Yörelere

Pilekiler bugün işlevini önemli ölçüde yitirmiş olmasına rağmen, 1970'le-re kadar Karadeniz Bölgesi'nin kırsal meskenlerinde yaygınlıkla kullanılmak-taydı. Ayrıca, Türk kültür coğrafyasının izlerini taşıyan Balkanlar'da da top-rak pilekilerin yapıldığı ve kullanıldığı bilinmektedir (Şekil 1).

Pilekiler, coğrafi şartların kontrolünde, taş ya da toprak malzemeden yapı-lırlar. Taş pilekiler Karadeniz sıra dağlarının denize bakan kesimlerinde (Rize, Trabzon, Ordu, Samsun), toprak pilekiler ise, kıyı dağlarının gerisindeki ku-şakta (Artvin, Ardahan, Gümüşhane, Tokat...) daha yaygın olarak kullanılır-lar. Bu durum, coğrafi şartlarla yakından ilgili görünmektedir. Çünkü, iç böl-gelerin doğal çevre şartları, gerek kırsal meskenlerin (kerpiç duvarlar ve top-rak örtü) ve gerekse bu meskenlerde kullanılan bazı eşyaların (çanak- çömlek, tandır ve pileki gibi) topraktan yapılmasını teşvik etmiştir. Gerçi, bu durumun sosyo-kültürel etkilerle oluşmuş istisnaları da vardır. Nitekim, kıyı kesiminden iç bölgelere göç eden Yurtdağı (Vezirköprü-Samsun) köylüleri orada taş pilekileri yapmaya devam ederken, iç bölgelerden -gelin alma, göç ya da baş-ka bir şekilde- toprak eşya yapımını öğrenmiş olan Dereli (Giresun) yöresin-deki insanlar da pilekilerini topraktan yapmaktadırlar.



Şekil 4. Taş (1) ve toprak (2) pilekilerin başlıca yapım ve kullanım alanları.

Aşağıda, toprak pilekilerin yapımı ve kullanımı ile ilgili derlenen bilgiler, ana hatları ile takdim edilmeye çalışılmaktadır (Tablo 1).

Yöresi	Lokasyonu	Ustalar	Kaynak Kişiler
Şavşat (Artvin)	Tepeköy, Yeşilce ve Aşağıkoyunlu köyleri	Nusrettin GÜNEŞ, Gülinaz YÜKSEL	Yavuz GÜNEŞ, Sıddık YÜKSEL,
Posof (Ardahan)	Kaleönü köyü, Yenirabat Mahallesi	Eflatun KAYA, Metin SAYILIR	Seher Eylem ÖZTÜRK
Niksar (Tokat)	Sorhun Köyü	Mevlûde DEMİR	Harun DEMİR
Derehi (Giresun)	İçmesi ve Ambaralan köyleri	Havva Sakal	Fahri SAKAL
Koşukavak kazası (Kırcaali-Bulgaristan)	Tokatçık ve Atalan köyleri	Hatice GÜLER	Enbiye GÜLER
Gümüşhane (Merkez)	Dölek köyü	Menşure ARI, Hayriye BALABAN	Alpay ARI

Tablo 1: Topraktan yapılan pilekiler için örnek yöreler, ustalar ve kaynak kişiler.

#### 4.1. Şavşat Yöresi Pilekileri

Şavşat yöresi pilekileri, "tıka çamuru" denen kırmızı renkli, killi bir topraktan yapılır. Pileki yapmak için, önce söz konusu toprak, araziden bulunup bir araya getirilir ve sonra pileki yapılacak yere taşınır. Daha sonra toprak içerisindeki kaba malzemeler ayıklanır ve su katılarak plastik hale gelinceye kadar yoğrulur. Bu olaya "hasıllamak" denir. Bundan sonra, pilekinin yapılmasına geçilir.

##### 4.1.1. Çamura Pileki Şeklinin Verilmesi

Pileki, önceden hazırlanmış düz bir zeminde yapılır. Çamurun zemine yapışmaması için yere saman serilir. Sonra, yeter derecede hasıllanmış çamurdan alınır ve 3-4 cm kalınlığında düzgün bir şekilde yere yayılır. Pileki tabanının yuvarlak olması için, arzu edilen uzunluktaki bir ip parçası yardımı ile (kaba bir pergel gibi kullanılarak), bazen de göz kararı ile dışarı taşmış çamurlar kesilir. Bunu takiben, yumruk büyüklüğünde çamur parçaları (künt) koparılarak el ile 2-3 cm çapında 10-15 cm uzunluğunda silindir şekline getirilir ve pilekinin kenarlarına, hafifçe dışa taşacak şekilde sıra ile yapıştırılır. Pilekinin kenar yüksekliği, pilekinin kullanış amacına ve kullanış konumuna göre değişir. Çünkü, içerisine hamur konan "alt pileki", kapak olarak kullanılan "üst pileki"ye göre daha derin olmaktadır. Ayrıca, mısır ekmeği pilekileri, buğday ek-

meği pilekilerine göre daha derin yapılmaktadır. Pilekinin kenarı istenen yüksekliğe ulaşınca (pilekinin çapı ile de uyumlu olacak şekilde, 4- 8 cm arasında değişir) aradaki boşluklar el ile düzeltilir. Bunu takiben pilekinin yanlarına kulplar takılır. Pilekinin kulpları iki ya da dört adet olur ve karşılıklı olarak yerleştirilir. Kulpların boyutları, pilekinin büyüklüğü ile orantılıdır. Kalınlıkları, (pileki tarafında, yaklaşık taban kalınlığında 3-4 cm; dış tarafta 2-3 cm kadar) ve genişlikleri ise (pileki tarafında 5-7 cm; dış tarafta 2-3 cm) dışa doğru hafifçe azalır. Çamura pileki şekli verildikten sonra, kuruması için güneşe bırakılır. Pileki yeterince kuruduktan sonra, genellikle fırında pişirilir. Eğer pilekiler açık alanda pişirileceklerse, bunun için, derince bir ark açılır. Pilekiler bu arkın içine karşılıklı olarak dizilir ve devrilmemeleri için desteklenir. Sonra üzerlerinde ateş yakılarak kontrollü bir şekilde pişirilir.

#### 4.1.2. Pilekilerin Kullanılışı

Pilekiler, evin ocak diye tanımlanan kısmında kullanılır. Ocaklar, yukarıda ayrıntılı olarak değinildiği üzere, Rize evlerindeki aşhanelere benzerler ve bir kemerle evin içinden ayrılırlar. Ocağın altında ateşlik olarak kullanılan sabit bir pileki, onunla gerideki duvar arasında ise, aydınlatma araçlarının (gaz lambası) konulduğu "ışıklık" bulunur. Ayrıca, gömülü pilekinin (ateşlik) tam üzerinde, tavana asılı olan ve ucunda bir ya da iki çengel bulunan bir zincir yer alır.

Şavşat yöresinde, ekmeği pişirmek için eşit çapta iki pileki (alt pileki, üst pileki) birlikte kullanılmaktadır. Bu iki pileki, iç tarafları ateşe doğru olacak şekilde (zeminle üçgen oluşturacak bir biçimde) karşılıklı olarak çatılır ve aralarına ateş yakılarak iyice kızdırılır. Pilekiler kızdıktan sonra, bir tarafı "kav" (uzun demir çubuk), diğer tarafı "patat"la (kalın bir çaput) tutularak yere indirilir ve içleri kalın bir kumaş parçası ile temizlenerek, önceden hazırlanmış hamur alt pilekinin içerisine konur. Üst pileki, onun üzerine kapatılarak üzerinde ateş yakılır ve ekmeği pişirilir. Bu yörede, yaygın olmamakla birlikte, diğer yörelerden farklı bir pişirme tekniği de gözlenmektedir. Şöyle ki, kızdırılmış pileki içerisine ekmeği hamuru konduktan sonra, üst pileki ile kapatılır. Sonra yan tarafları üzerine dik bir biçimde, ateşliğe yerleştirilir ve devrilmemeleri için yan taraflarından ağır taşlarla sıkıştırılır. Bunu takiben, pilekilerin her iki yanında ateş yakılarak ekmeği pişirilir.

Şavşat yöresi pilekileri, ekmeği pişirmek dışında, yemek pişirmek için de yaygınlıkla kullanılmaktadır. Pilekide pişirilen yemeklerin başında ise "mısır

gevreği" gelir. Mısır gevreği yapmak için, mısır unu sütün kaymağı ile yoğrulur. Sonra hamur, yumruktan biraz büyük parçalara ayrılarak (ekmek küntleri) sıra ile alt pileki içerisine dizilir. Hamur parçaları üstü yuvarlak, tabanı yassı ve yaklaşık yarım küre biçiminde olacak şekilde el ile düzeltilir. Bu işlem bittikten sonra, üst pileki ile kapatılarak ağır bir ateşte pişirilir.

Şavşat yöresi pilekileri, tepside pişirilen yemekler için (tatlı, makarna, patates yemeği vs.) fırın görevi de yapar. Pilekide pişirilmek üzere hazırlanmış yemek, tepsi ile birlikte önceden kızdırılmış pileki içerisine konur ve kapağı kapatılarak, ekmekte olduğu gibi üzerinde ateş yakılarak pişirilir.

#### 4.2. Diğer Yörelere Toprak Pileki Yapımı

Toprak pileki yapımı, gerek ülkemizde ve gerekse, Bulgaristan'da büyük benzerlikler arz etmektedir. Bu nedenle, ülkemizin farklı yörelerindeki toprak pileki yapımına bu başlık altında ana hatları ile verilecek; sağlıklı karşılaştırmalar yapabilmek amacıyla, Kırcaali yöresi (Bulgaristan) pilekileri başka bir başlık altında ele alınacaktır. Bu bağlamda, "pileki" adı kullanılsa da, yapım tekniklerindeki benzerlikler nedeniyle Gümüşhane yöresindeki toprak eşya yapımı da ayrı bir başlık altında özetlenmeye çalışılacaktır.

##### 4.2.1. Posof (Ardahan) Yöresi Pilekileri

Posof yöresi pilekileri, kırmızı renkli bir topraktan yapılmaktadır. Pileki yapmak için yeterli miktarda toprak bir araya toplanır. İçerisindeki kaba maddeler ayıklandıktan sonra geniş gözlü bir elekten elenir. Daha sonra, toprağa su katılarak yoğrulmaya başlanır ve iyice hasıllanır. Çamur plastik bir hale gelince ona pileki şekli verilir. Pilekinin yuvarlak olmasına dikkat edilir. Karşılıklı olarak kulpları takılır ve 15 gün güneş altında kurutulur (Foto 1). Yapımından yaklaşık 25-30 gün sonra, tezek ateşinde tuğla gibi pişirilerek kullanıma hazır hale gelir. Ardahan yöresi pilekileri, yapımı ve kullanımı bakımından Artvin yöresi pilekileri ile büyük benzerlik gösterir. Şavşat yöresinde olduğu gibi Posof yöresinde de iki pileki birlikte kullanılır. Pilekiler, kızdırılmak için, ortaları boş kalacak şekilde karşılıklı olarak birbirlerine dayatılır ve aralarında ateş yakılır. Pilekiler kızdıktan sonra, önceden ekmek mayası ile yoğrulmuş, "ekşimiş hamur" içi temizlenmiş pilekinin içerisine konur. Diğeri onun üzerine kapak yapılır. Sonra kapak pilekinin üzerine ince bir kül tabakası serilerek, onun da üzerine ateş yakılır.

##### 4.2.2. Niksar (Tokat) Yöresi Pilekileri

Toprak pilekiler, Tokat ilinin Niksar ilçesine bağlı Sorhun köyünde de ya-



pılıp kullanılmaktadır. Köyün yaşlı ev hanımları tarafından ihtiyaca yönelik olarak yapılan pilekilerin ticari bir yönü bulunmamaktadır. Pileki, hemen hemen köydeki tüm evlerde bulunmakta ve içinde "cadı" denilen mısır ekmeği pişirilmektedir. Pileki yapımında ise, diğer yörelerden farklı olarak özel hazırlanmış kalıplar kullanılmaktadır.

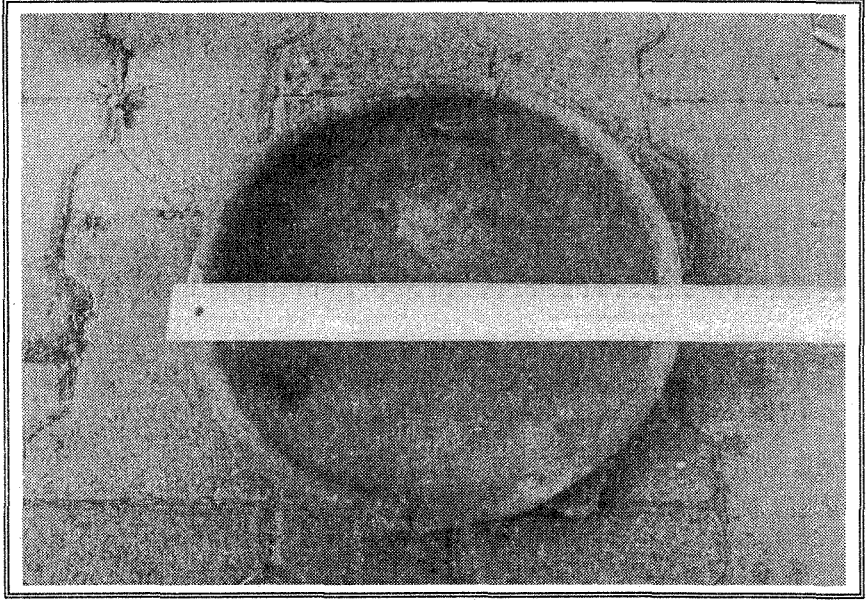


Foto 1. Ardahan yöresinde, topraktan yapılan pilekilere bir örnek.

#### 4.2.3. Dereli (Giresun) Yöresi Pilekileri

Karadeniz dağlarının kuzeye bakan aklanında, genellikle taş pilekiler yaygındır. Fakat, Giresun'un Dereli ilçesi, bu genel görüntünün ötesinde, toprak pilekileri ile dikkati çeker. Dereli yöresi pilekileri, vadi içlerinde rastlanan doğal bir çamurdan yapılır. Bu çamurun içerisinde yeterli miktarda su olduğu için, ilâve bir suya ihtiyaç göstermeden elle yoğrulabilmektedir. Burada yaşlı ev hanımlarının hemen çoğu, pileki yapımını bilmektedir. Yörede pileki ticareti yapılmaz. Bu nedenle, ihtiyaç sahibi ev hanımı, kendi pilekisini kendi yapmak zorundadır. Bununla birlikte, bazen daha iyi bilen bir bayanın nezaretinde, üç-beş ev hanımı bir araya gelip ihtiyaçları olan pilekileri birlikte yaparlar. Böylece, hem bilenler bilmeyenlere öğretir, hem de ihtiyaçları olan pilekileri yapmış olurlar. 1980'lere kadar ekmeğin pişirmede yaygınlıkla kullanı-

lan pilekiler, bugün artık büyük kısmı ile terk edilmiştir.

#### 4.2.4. *Kırcaali (Bulgaristan) Yöresi Pilekileri*

Toprak pilekiler 1970'lere kadar, Bulgaristan'ın Kırcaali (Rodoplar) yöresinde de yaygınlıkla kullanılmıştır. Bu yörede pilekilere "çenepe" denilmekte ve daha çok mısır ekmeği pişirmek için kullanılmaktadır. Burada ayrıca, buğday unundan yapılan ince ekmeğe (çörek ve akıtma) pişirmek için "sac kaya" adı verilen toprak saçlar kullanılmaktadır.

Bulgaristan'da çenepe yapımı, Kırcaali'nin Koşukavak kazasına bağlı Tokatçık ve Atalan köyleri örnek alınarak tanıtılmaya çalışılacaktır. Bu köylerde hemen hemen bütün ev hanımları pileki yapımını bilmektedir. Pilekiler, tek tek yapılabildiği gibi, iyi bilen bir ustanın nezaretinde, birlikte de yapılabilmektedir. Bu amaçla, önceden bilinen alanlardan çenepe yapımına uygun topraklar bir araya toplanır ve köy içindeki büyük bir pınarının başına getirilir. Burada toprağa su katılarak, sopa veya tokaçlarla iyice özdeşene (Bu işleme Türkiye'de "hasıllamak" denilmektedir) kadar yoğrulur. Sonra, bu çamur düz bir zeminde 40-50 cm çapında ve yaklaşık 3-4 cm kalınlığında düzgün bir şekilde yere yayılır. Çenepenin kenarları, Türkiye'dekilere benzer şekilde yaklaşık 6-8 cm yüksekliğinde yapılır. Çenepe tamamlandıktan sonra, kuruması için bir süre güneşte bekletilir. Sonra, yumurta beyazı ile sıvanarak, ateşe dayanıklı bir hale gelmesi için, dışarıda yakılan bir ateşte yavaşça pişirilir. Böylece, kullanıma hazır hale gelir (Foto 2).

Sac kayalar da benzer şekilde çamurdan yapılır. Ancak Türkiye'dekilerden farklı olarak sığ, geniş ve sapsız tava görünümündedir. Çapı yaklaşık 30-40 cm, taban kalınlığı 2-3 cm, kenar yüksekliği ise 1,5-2 cm kadar olur. Sac kayanın kenarı iç kısımda tabana dik, dış kısmı ise, bisiklet tekeri gibi dışa doğru tümsek olur. Sac kaya tamamlandıktan sonra, çenepe gibi kurumaması için bir süre güneşte bekletilir. Sonra, yumurta beyazı ile sıvanır ve ateşe dayanıklı bir hale gelmesi için, dışarıda yakılan bir ateşte ağır ağır pişirilir. Böylece, kullanıma hazır hale gelir.

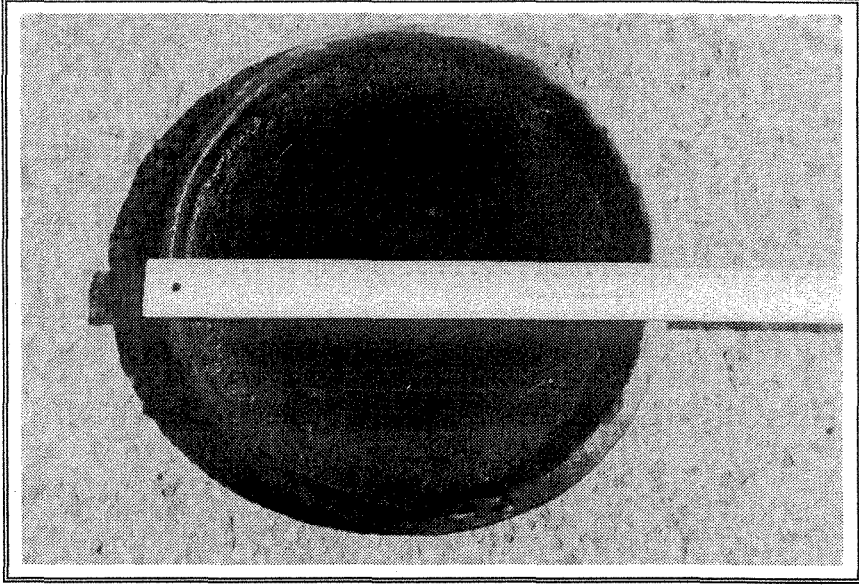


Foto 2. Kırcaali (Bulgaristan) yöresinde, topraktan yapılan sapsız tava görünümündeki sac kayalara bir örnek.

Çenepeler, 1970'lere kadar mısır ve buğday ekmeği pişirmek için yaygınla kullanılmaktaydı. Daha sonra, kuzine ve elektrikli fırınlar yaygınlaşmaya başlamış ve zamanla çenepe yapımı terk edilmiştir. Buna karşılık, kuzinelerin üzerinde kullanılabildikleri için, eskisi kadar yaygın olmasa da sac kayasının yapımına devam edilmiştir. Sac kayanın kullanımı şu şekilde özetlenebilir: Sac kaya, kuzinenin üzerinde iyice kızdırılır. Sonra, içi silinip sıvı yağla yağlanır. Daha sonra, genelde suyla iyice inceltilmiş mayalı hamur dökülerek "akıtma" ya da "ince ekme" pişirilir. Ayrıca, "çörek" adı verilen ve "bazlama" ya da "pide"ye benzeyen ekme çeşidi de yine sac kaya üzerinde pişirilmektedir.

#### 4.3. Gümüşhane Yöresi Pilekileri ve Çanak - Çömlek Yapımı

Pileki adı kullanılsa da, Gümüşhane'nin merkeze bağlı Dölek köyünde, aralarında pilekilerin de olduğu çeşitli toprak kaplar yapılmaktadır. Ancak, burada pileki benzeri kaplara "çanak" denilmekte ve daha çok hamsi pişirmek için kullanılmaktadır. Dölek köyünde yapılan toprak kaplar, şekillerine göre adlandırılmakta, derin olanlara "gudu" ya da "güveç kabı", yayvan olanlara ise "çanak" denilmektedir. Her ne kadar, kullanım bakımından konuya uzak gö-

rünüyorsa da, yapım tekniklerindeki benzerlik nedeniyle Gümüşhane yöresindeki toprak eşya yapımına da burada kısaca değinilmek istenmiştir.

#### 4.3.1. Gudu ve Çanakların Yapılışı

Dölek köyünde üretilen toprak eşyalar, daha çok yaşlı ev hanımları tarafından yapılmaktadır. Burada çanak - çömlek yapımı, eskiye oranla azalmakla birlikte, halen devam etmektedir. Bir ustanın günlük üretimi, fizik gücü, mahareti ve işin zorluk derecesine göre, 20-30 arasında değişmekte, yardımcısı olması durumunda ise, bu sayı 35-40'a kadar çıkabilmektedir.

Çanak - çömlek yapmak üzere, önce köyün çevresindeki farklı alanlardan, değişik renk ve tane boyutundaki (tekstür) topraklar bir araya getirilip birbiriyle karıştırılır. Sonra bu topraklar ısıtılıp, ayakla yoğrulur. Bu sırada içindeki kaba taşlar elle ayıklanır. Buna yörede "ellemek" adı verilir. Daha sonra, toprak eşya şekillendirilir ve açık havada kurumaya bırakılır. Kısmen kuruyan kapların üzerindeki son pürüzler, dere yataklarından toplanan ve "gogoç" adı verilen bir taşla giderilerek, yeniden kurumaya bırakılır. Güneşte tamamen kuruyan kaplar, daha sonra özel bir tandırda ve alevli bir ateşte pişirilir. Uygun sıcaklıkta pişen kaplar kızıl bir renk alırken, düşük ateşte pişenler kararır. Toprak eşyalar, ilk kullanımdan önce, son bir işleme daha tabi tutulurlar. Buna "zilleme" denir. Zilleme, toprak kabın içerisinde sütün pişirilip etrafına taşınması işidir. Böylece, kabın yüzeyi ince bir yağ tabakası ile kaplanarak toprak kokusunun yemeğe geçmesi önlenir.

#### 4.3.2. Pazarlama

Dölek köyünde yapılan toprak eşyalar, köy ekonomisine önemli bir katkı sağlamaktadır. Üretilen güveç kapları daha çok Bayburt, Erzincan ve Erzurum yörelerine; çanaklar ise, özellikle hamsi pişirilmek üzere, Trabzon ve Rize gibi kıyı kentlerine gönderilmektedir (Foto 3). Köyde üretilen yıllık toplam çanak-çömlek sayısı 10 bini bulmaktadır. Bir kamyona yaklaşık 1000 kap yüklenebilmekte ve genellikle altı - yedi aile mallarını birleştirerek bir kamyonun yükünü oluşturmaktadır. Bazı durumlarda ise, aynı anda birden fazla kamyon tutulmakta ve farklı yönlere (illere) mal sevk edilmektedir. Toprak eşyaların özellikle Bayburt ve Erzurum yörelerindeki satışlarında, eskiden beri devam eden mal değişimi geleneği öne çıkmaktadır. Nitekim, bir güveç kabı aldığı için iki katı buğdayla ya da üç katı arpayla değiştirilmektedir.

### 9. Sonuç ve Öneriler

Asya, Avrupa ve Afrika kıtalarının kavşak noktasında yer alan Anadolu, farklı kültürlerin buluştuğu, evrensel kültürün şekillenip geliştiği öncü coğrafyalardan biri olmuştur. Özellikle son bin yıldır Türk kültür harcı ile yoğrulmuş bu topraklar değişim ve yenileşmelere daima açık olmuş, bu süreçte sayısız maddi kültür belgesi kullanımdan kalkmış; bunlardan önemli bir kısmı kültür tarihimizin karanlık sayfaları içerisinde kaybolurken, daha şanslı olanlar müzelerdeki yerlerini almıştır. Şimdi ise sıra, pilekilere gelmiştir.



Foto 3. Of (Trabzon) şehir merkezinde satılmak üzere sergilenen pilekiler. Önde verde taştan yapılmış pilekiler; solda (tafta) topraktan yapılmış güdular ve arkada çeşitli boyda çanak ve çömlekler.

"Gömme" ekmeği pişirmek için taş veya toprak malzemeden yapılmış pilekiler, 1970'lere kadar Karadeniz Bölgesi'nin kırsal meskenleri ile Balkan ülkelerinde yaygınlıkla kullanılmıştır. Ancak teknoloji ve ulaşımındaki gelişmelere paralel olarak pratik ömürlerini tamamlamışlar ve artık büyük kısmı ile terk edilme noktasına gelmişlerdir. Bu hızlı değişim sürecinden yeni yapılan evlerin iç taksimatları da etkilenmiş; günlük hayatın önemli bir kısmının içerisinde geçtiği aşhaneler yerlerini mutfak ve oturma odalarına, pilekiler de kuzinelere ya da elektrikli fırınlara bırakmıştır.

Sonuç olarak, halen pilekilerin kullanıldığı yörelerden seçilmiş bazı örnek meskenlerin pileki ile ilgili tüm bilgi ve belgelerin sergilendiği müzelere dönüştürülmesinde yarar görülmektedir. Bunun mümkün olmadığı durumlarda ise, yerel müzelerin uygun bir bölümü bu amaçla düzenlenebilir. Böylece, başta ekmek pişirme olmak üzere, mutfak kültürü ile ilgili değişim ve gelişmeler gelecek nesillere daha kolay aktarılabilecek, bilim ve teknolojinin günlük hayatın kolaylaştırılması yönündeki kullanımı teşvik edilmiş olacaktır. □

**Kaynakça :**

- ANONİM, 1977, *Derleme Sözlüğü, Türk Dil Kurumu Yayını, Sayı: 211/9, Türk Tarih Kurumu Basımevi, 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.*
- 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., 1996, "Erzurum Yöresinde Tandır Yapımı ve Yöre Meskenlerindeki Tandırevinin Coğrafi Yönden İncelenmesi", *Akademik Açık 1996/1 s.113-125, Furkan Kitabevi, Samsun.*

---

NOTLAR:

---

1. Yazarlar, sözlü bilgi veren veya derlemelere katılan Ondokuz Mayıs Üniversitesi öğretim elemanlarından Yrd. Doç. Dr. Fahri SAKAL'a, Öğr. Gör. Sıddık YÜKSEL'e ve memur Enbiye GÜLER'e, ayrıca kıymetli öğrencilerimiz Seher Eylem ÖZTÜRK, Selda KURT, Yasın ÇOBAN, Alpay ARI, Harun DEMİR ve Yavuz GÜNEŞ'e ayrı ayrı teşekkür etmeyi zevkli bir vazife sayarlar.
2. Türk Kültür Tarihine Giriş-4" adlı eserinde ÖGEL (1991), küilde pişirilen ekmeklerin menşelerinin gerek deyim ve gerekse pişirme usulü ve dağıtma töreleri bakımından Ortaasya olduğuna dikkat çekmekte ve özellikle şölen ve düğün gömeçlerinin önemli bir sosyal mana taşıdıklarını belirtmektedir. Bu görüşünü desteklemek üzere, "herkes kendi ekmeğine doğru kül çeker" atasözünü hatırlatan yazar, Ortaasya'nın Kurgız bölgesinde küilde pişirilmiş ekmeklere "kömüç" denildiğini ve bu ekmek grubuna sac üzerinde pişirilen ekmeklerin de dahil olması gerektiğini kaydetmektedir.
3. Taştan yapılmış pilekiler aynı bir çalışma olarak yayına hazırlanmaktadır.
4. Derleme Sözlüğü'nde "Mısır ekmeği pişirilen toprak ya da taştan yapılmış yuvarlak tepsi gibi kap." şeklinde tanımlanan ve "plaki taşı", "pilek", "pilik" gibi karşılıklarla yer alan pileki, Çanakkale, Bursa, İstanbul, Samsun, Ordu, Trabzon, Rize ve Artvin illerinden derlenmiştir (Anonim 1977; Cilt 9: 3452).
5. "Kullandıkları Ham Maddeye Göre El Sanatlarının Sınıflandırılması" başlıklı eserinde ARLI (1987), ham madde olarak toprak işleyen el sanatlarını gruplandırırken, "çanak- çömlek işleri" başlığı altında "ekmek ve yufka sacları"na yer vermiş; fakat çanak şeklindeki toprak pilekilerden bahsetmemiştir. Yazarın, ham madde olarak taş işleyen el sanatları listesinde ise, taş pilekiler bulunmamaktadır. Ancak yazar çalışmasının sonuç kısmında, yaptığı sınıflandırmanın nihai bir sınıflandırma olmadığını belirterek, derinlemesine yapılacak araştırmalar ışığında bu sınıflandırmaya yeni eklemeler ya da çıkannalar yapılabileceğine işaret etmiştir. Bu bağlamda, taş ve toprak pilekilerin ilgili listelere dahil edilmesi önerilmektedir.

