

ARDAHAN SULAKYURT KÖYÜNDE TOPRAK PİLEKİ KULLANIMI

Filiz ÖZTÜRK¹

ÖZ

Toplumların mutfak kültüründe ekme yapımının önemli bir yeri vardır. İnsanlar, pratik yöntemlerle, lezzetli ve kaliteli ekme üretmek için çeşitli pişirme malzemeleri araştırmışlardır. Böylece gözlem ve deneylerle pişirme teknolojileri geliştirmişler, keşfettikleri yöntemlerin en verimlilerini günümüze değin kullanmışlardır. Bu bağlamda doğal malzemelerden biri olan taş ve pişmiş topraktan yapılan pileki ekme pişirme tepsisi olarak, Türk mutfak kültüründe binlerce yıllık bir kullanımla günümüze kadar ulaşmıştır. Araştırmada ele alınacak pişmiş topraktan yapılan ekme pişirme tepsisi pilekinin, Ardahan Sulakyurt köyündeki kullanım geleneği incelenmiştir. Devam eden bu geleneğin varlığına rağmen pileki üretiminin azalmaya yüz tuttuğu, yapılan saha araştırmalarında görülmüştür. Çalışma ile yöredeki toprak pilekide ekme pişirme geleneğine ilişkin bilgilerin kayıt altına alınması amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Sulakyurt Köyü, Pileki, Fırın Tepsisi, Toprak Tepsi

¹Dr. Öğr. Üyesi, Ardahan Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Resim Bölümü

TERRA-COTTA PILEKI USAGE IN ARDAHAN SULAKYURT VILLAGE

ABSTRACT

The bread making has an important place in the culinary culture of the societies. People have made observations to produce delicious and quality bread using the practical methods, they have tested the method of baking bread and the tools they used with different materials. Thus, they have developed technologies with observations and experimentations and used the most efficient ones of the methods they have identified. In this context, pilekis, which are baking materials consist of natural materials such as stone and terra-cotta, have reached the present day with thousands of years of use in the Turkish culinary culture. In this research, the usage culture of the Pilekis, which are made of terra-cotta, in Ardahan Sulakyurt village is examined. Although the tradition of baking bread in plekis in the village still exists, it is observed in the research that the pleki producing is fading away. With the field research, it is aimed to record the information about the tradition of bread baking in the terra-cotta pleki in the region.

Keywords: Sulakyurt Village, Pileki, Bread Tray, Terra-cotta Tray

Giriş

İnsan yaşamının devam edebilmesi için en temel koşul beslenmedir. Beraberinde ise barınma ve yaşamı tehlikeye sokacak her türlü koşuldan korunma gelir. Hayatını kolaylaştırmak için araç gereçlere ihtiyaç duyan insan, gözlem yapar ve bulduğu nesnelere geliştirmenin yollarını arar. Bu araçların en önemlisi olan ateşin keşfedilip kontrol altına alınmasıyla insanoğlu ateşten büyük faydalar sağlar. Böylece avcı ve toplayıcı insanın besin çeşitleri artar, yiyecek hazırlama araç gereçleri de zenginleşir.

Önceleri insanın çoğunlukla ulaşabildiği besin et iken yerleşik hayata geçmesiyle tarım öğrenir ve tarım ürünlerini tüketmeye başlar. Tarım sayesinde doğanın bazı ürünleri üzerinde kontrol sahibi olur. Özellikle buğdayın ekimi ve işlenmesinin öğrenilmesi, ekme yapımının gerçekleştirilmesi için gerekli koşulları sağlar. Buğdayı öğütürerek ekme yapmayı öğrenen insan, ateşte pişirme işlemi için çeşitli yöntemler dener.

Buldukları coğrafyanın iklim koşullarının uygunluğu ve bölgede bulunan malzemelere göre toplumların pişirme teknolojileri ve gelenekleri değişiklik gösterir. Yiyecek pişirme işleminin, çanak çömlek yapımından önce ateşe dayanıklı taşların ısıtılması ile yapıldığı bilinmektedir. Ocaklar, kubbeli fırınlar, tandırlar, toprak pilekiler, taş pilekilerle pişirim yapıldığı gibi sacda pişirme, közde pişirme, sıcak taşlarla pişirme, külde pişirme, tavada pişirme gibi yöntemlerin de kullanıldığı ve geliştirildiği bilinmektedir. Arkeolojik kayıtlar da bunu desteklemektedir. Kazılarda ortaya çıkarılan dünyanın en eski fırını M.Ö. 4000 yılına tarihlendirilmektedir.

Toplumların yaşam biçimlerine ve yaşadıkları çevre şartlarına göre ocak ve fırın yapma gelenekleri de farklılık göstermektedir. Yerleşik yaşam tarzını tercih eden toplumlarda ocaklar, kubbeli fırın ve tandır gibi pişirme alanları gelişmiştir. Göçebe toplumlarda ise konaklanan yerde çabuk kurulacak ve toplanacak şekilde pişirme yöntemlerinin tercih edildiği bilinmektedir. Anadolu, Neolitik çağdan itibaren tahıl üretiminin yapıldığı ve işlenerek ekme haline getirildiği bir coğrafya olarak, bu konuda önemli bir bilgi birikimine sahiptir. Bu bilgi birikimi ile birlikte, burada yaşayan tüm kültürler, hem ekmeğin üretiminde farklı tahılları kullanmış hem de birçok farklı pişirme yöntemleri geliştirmişlerdir. Örneğin, ekme pişirme yöntemlerinden biri olan külde pişirme yöntemiyle üretilen ekmeğe Anadolu'da gömme, gömeç, kömeç denilmektedir. Bu yöntemde; 100-150 tane ekme pişirilecek kadar hazırlanan hamur, parça parça kül altına gömülür ve burada pişirilir. Bazı yerlerde ise kül yerine kızgın tuğla kullanılır (Ögel, 1978:50-51).

“İster küçük olsun ister büyük olsun küldede pişirilen bu ekmeklerin menşelerinin gerek deyim gerekse pişirme ve dağıtma törenleri bakımından Orta Asya olduğundan hiçbir şüphemiz yoktur. Kömeç deyimine ilk olarak yine Selçuklu çağının başlarında Kaşgarlı Mahmud’un kitabında rastlıyoruz. Bu kaynakta kömeç, küle gömülerek pişirilen çörek veya ekme olarak açıklanır” (Ögel, 1978:50-51).

Küle gömerek veya tuğla üstünde ekme pişirme yöntemi, pilekide ekme pişirme yöntemiyle benzerlik göstermektedir.

Pileki, Türk Dil Kurumu Derleme Sözlüğünde “Mısır ekmeği pişirilen, toprak ya da taştan yapılmış yuvarlak tepsi gibi kap” olarak tanımlanmaktadır. Toprakta yapılan bu fırın tepsileri Ordu, Rize, Trabzon, Samsun, Artvin, Şavşat, Erzurum, Ardahan yörelerinde “pileki”, Artvin ve ilçelerinde “pilek”, Bursa Kemalpaşa yöresinde “pilik” şeklinde isimlendirilmektedir. Taştan yapılan pişirme tepsilerine ise Gümüşhane ve Ordu’da “bileki” denilmektedir (www.tdk.gov.tr).

Pileki, temel olarak içinde ekme pişirilen aynı boyutlarda yapılmış iki tepside oluşmaktadır. Doğu Karadeniz ve Kuzey Doğu Anadolu bölgesinde ekme pişirme tepsisi olarak bilinmektedir. Pileki, Türk mutfak kültüründe iki farklı malzemeden yapılmıştır. Biri taş malzemenin sivri aletlerle oyulması ile elde edilen taş pileki, diğeri ise biçimlendirilen çamurun pişirilmesi ile elde edilen pişmiş toprak pilekidir.

Pileki taşının yapısı bazalttır.² Bazaltlar çoğu yerde lav akmaları şeklinde oluşur. Pileki taşı, yastık lav olarak yerleşmiş bazalttan kesilerek çıkarılır (Kazancı, 2014:34). Pileki yapmak için seçilen taşlar ustalar tarafından sivri aletlerle oyularak tepsi haline getirilir. Pileki taşının elde edildiği Rize İyidere ilçesindeki Pileki mağarası, bölgede bulunan taş ocağının uzun yıllar işletilmesi ile oluşmuş yapay bir mağaradır.

²Bazalt: Koyu renkli, sert bir tür yanardağ kütlesi (www.tdk.gov.tr)



Tablo 1. a) Taş pileki, (<http://kuzeyanadolu.net,2018>)

b) Taş pilekinin şekillendirilmesi (<http://www.haber7.com>)

Pişmiş toprak pilekiler ise, ekmek sacı, sac taşı, ekmek tepsi gibi isimlerle anılırlar (Uzun, 2001:378). Özsüz çamurdan yapılan pilekiler, ustalık gerektirmeyen yapım şekilleri nedeniyle köylerde genellikle kadınlar tarafından üretilirler. Üzerinde ekmek, yufka, gözleme, bazlama gibi yiyeceklerin pişirildiği pilekiler, kalın ve 35-45 cm çapında olacak şekilde yapılırlar. Doğu Karadeniz ve Kuzey Doğu Anadolu bölgesinde çoğu köyde nadir de olsa hala kullanıldığı bilinmektedir.



Tablo 2. Ardahan Sulakyurt köyünde kullanılan pilekiler

Sulakyurt Köyünde Kullanılan Toprak Pileklerin Yapımı

Ardahan’ın Merkez ilçesine bağlı Sulakyurt köyünde kullanılan toprak pilekilerin Şavşat Küplüce köyü ve Posof’tan geldiği öğrenilmiştir. 1980’li yıllara kadar Şavşat Küplüce köyünden Sulakyurt köyüne gelen çömlekçiler pilekileri, arpa, buğday ve peynirle değiş tokuş ederek ticaretini yapmışlardır. Şavşat Küplüce köyünde 1980’li yıllara kadar çömlek üretiminin yanı sıra pileki üretiminin yapıldığı, ancak günümüzde çömlekçiliğin ve buna bağlı olarak pileki üretiminin de son bulduğu öğrenilmiştir (Şahin:2018, Bilgin (1):2018).



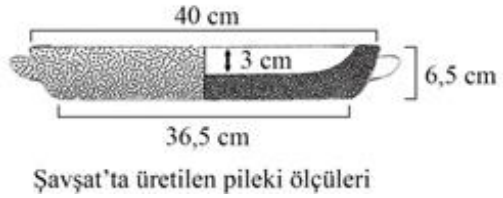
Tablo 3. Ardahan Sulakyurt Haritası

(kgm.gov.tr, 2018)

Şavşat Küplüce köyünde geçmişte yapılan pileki üretim aşamaları Nisamet Altun tarafından aktarılmıştır. “Pileki üretimi, hava sıcaklığına bağlı olarak Mayıs ve Ekim ayları arasında yapılırdı. Çömlek üretiminde kullanılan çamurdan farklı olarak daha ele gelmeyen (özsüz) bir toprak kullanılırdı. Pileki biçimlendirmeye uygun özellikteki toprağa ulaşmak için 20-30 cm kadar kazılırdı. Alınan toprak elenmeden içindeki taş ve köklerle ayıklanırdı. İyice ezilen çamur elle yoğrulur ve biçimlendirmeye hazır hale getirilirdi. Pilekiler iki şekilde; yerde elle³ ve ayakla döndürülen çarkta biçimlendirilirdi (Resim 5). Çarkta şekillendirilmek için çark üzerine 40-50 cm çapında yuvarlak bir ahşap tabla oturtulurdu. Üzerine 30-40 cm çapında 7-8 cm kalınlığında bir taban oluşturacak büyüklükte çamur sabitlenirdi.

³ Elle biçimlendirme şekli Posof’taki pileki üretimi ile aynı yapılmaktadır.

Ayakla döndürülen çark üzerindeki çamur, piyon (Resim 6) denilen aletle biçimlendirilirdi. Tabanı oluşturulduktan sonra kenarlara kalın sucuk şeklinde hazırlanmış çamur eklenirdi. Sıcak pilekiyi daha kolay kaldırmak için tepsinin kenarlarına kulp yapılırdı. Hızlı kuruyan pilekilerde çatlama olabilirdi. Bu nedenle pileki, 15-20 gün kadar güneş ve rüzgar almayan bir odada kurumaya bırakılır, kuruma işlemi gerçekleştikten sonra da çömlek fırınında pişirilirdi.”



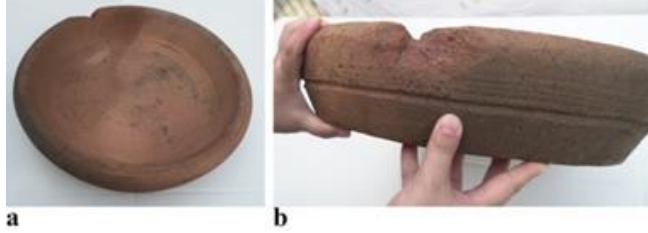
Tablo 4. Pileki, Şavşat

Çizim 1: Pileki çizimi



Tablo 5. (Soldaki fotoğraf) Küplüce köyünde kullanılan çömlekçi çarkı, pileki üretimi bu tür çarkta yapılmıştır,

(Sağdaki fotoğraf) Pileki Biçimlendirmede kullanılan piyon



Tablo 6. a-b) Artvin-Borçka’da çömleği çarkında yapılmış pileki, Küplüce köyünde çömleği çarkında yapılan örneklerle benzerlik göstermektedir



Tablo 7. (Soldaki fotoğraf) Şavşat-Küplüce Köyünde kullanılan pilekiler

(Sağdaki fotoğraf) Şavşat- Tepeköy Köyü Müzesinde bulunan pilekiler, Küplüce köyü pilekileri ile benzerlik göstermektedirler

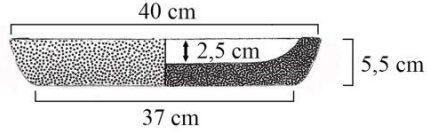
Saha araştırması sırasında Sulakyurt’ta kullanılan pilekilerin bir kısmının Posof ve köylerinden geldiği bilgisine ulaşılmıştır. Bu nedenle Posof’taki pileki üretimi ile ilgili yapılan araştırmalarda Posof İncedere Köyü ve Çambeli Köyü muhtarlarından, kendi köylerinde ve Posof genelindeki diğer köylerde pileki yapımının ve kullanımının azaldığı bilgisi alınmıştır. Günümüzde İncedere Köyü ve Çambeli köylerinde pileki üretiminin evlerin kendi ihtiyacını karşılayacak kadar kadınlar tarafından yapıldığı öğrenilmiştir. Günümüzde ticareti yapılmamaktadır ancak Posof Yolağzı köyü muhtarı Turgay Mert, eskiden Kol köyü kadınlarının yaptığı pilekileri para karşılığında satın aldıklarını belirtmiştir. Yapılan saha çalışması sırasında pileki üretiminin aşamaları ile ilgili bilgiler alınmıştır. Farklı köylerde yapılmasına rağmen üretim aşamaları aynı şekilde gerçekleştirildiği bilgisi

alınmıştır. Toprak özelliklerinin yörelere göre değişmesi nedeniyle toprak pilekilerin pişme rengi ve bünye farklılığı açıkça görülmektedir.

Posof ve köylerinde pileki yapımında kullanılan kırmızı toprağa “tıkka” ya da “tıka” denilmektedir. Bu isimlendirmeler Sulakyurt köyünde de kullanılmaktadır. Bu toprak, ateşe dayanıklı yapısından dolayı tercih edilmektedir. Toprak pileki yapımı için öncelikle uygun toprak alınır, içindeki taş ve kökler ayıklanmak için elenir. Elenen toprak su ile ıslatılır, bir süre bekletildikten sonra topaçla dövülür. Hasılanan (yoğrulan) çamur yerde el ile biçimlendirilir. İlk olarak pilekinin tabanı oluşturulur. Yaklaşık dört parmak (8-9 cm) kalınlığında yuvarlak bir taban oluşturulur, tabanın kenarlarına kalın bir sucuk parçası eklenir. Bu işlem sırasında el ıslatılarak sucuk şeklinde eklenen çamurun tabana iyice yapışması sağlanır. Oluşturulan tabanın kenarlarına tutulması amaçlı iki ya da dört adet kulp eklenir. Biçimlendirme işlemi bittikten sonra ıslatılmış kumaş parçası ile rötüş işlemi yapılır. On gün kadar gölgede bekletildikten sonra güneşe çıkarılır ve kurutulur. 20-25 günde tamamen kuruyan pilekiler, açık alanda etrafına tezek ve odun dizilerek dayanıklılık kazanana kadar pişirilir.



Tablo 8. Pileki, Posof



Posof'ta üretilen pileki ölçüleri

Çizim 2: Pileki çizimi



Tablo 9. (Soldaki fotoğraf) Posof-İncedere Köyünde kullanılan pilekiler, (Fotoğraf: Mürsel Aksoy, 2018), (Sağdaki Fotoğraf) Posof Kol-Köyü pilekiler, (Fotoğraf: Remzi Alkalıç, 2018)

Ardahan Merkez Sulakyurt Köyünde Pileki Kullanımı

Sulakyurt Köyünde yapılan alan araştırması sırasında pileki örneklerinin genelde çatlak veya bir kenarının kırık olduğu gözlenmiştir. 15-20 yıl öncesine kadar Posof’un köylerinden gelen pilekilerin satışının yapıldığı öğrenilmiştir (Altun:2018). Ancak günümüzde pileki ticaretinin yapılmadığı ve Sulakyurt köyündeki mevcut pilekilerin yöre için son örnekler olduğu düşünülmektedir.

Son 20 yıla kadar pilekide ekmek yapmak için tezek ve kerme (koyun tezeği) kullanılırken günümüzde odun ve tezek birlikte kullanılmaktadır. Pilekide ekmek üretimi şöyle yapılmaktadır. Tezek ve odundan oluşan yığınım üzerine iki pilaki tepsi açılı şekilde birbirine dayatılır. Ateş yakılır ve pileki tepsiyi ısınana kadar beklenir (Resim 10a). Odun ve tezeker köz haline geldiğinde pilekilerin ısınma işlemi gerçekleştiği düşünülür. Ateş üzerinden alınan pilekilerin iç kısımlarının tozu alınır. Toz alma işlemi kaz kanadı ile yapılır (Resim 10b). Kül tozundan arındırılan pilekinin altta kalacak tepsi köz üzerine oturtulur. “Tepur” denilen ahşap bir tepsi içinde bekletilen mayalı hamur kızgın pilekinin içine bırakılır (Resim 10c). Alttaki pileki tepsisinin üstüne diğer pileki tepsi kapatılır. İki pileki tepsi birleştiğinde, birleşim yerlerinden hava almaması için birbiri üzerine boşluk kalmayacak şekilde oturtulur (Resim 10d). Üstteki pilekinin üstüne de köz konularak ekmeğin pişmesi beklenir (Resim 10e). Hamur kızgın pilekiye konularak üstünün kapatılması işlemi hızlıca yapılmaktadır. Mayalanmış hamurun pişme işleminin kızgın pilekiyle temas ettiği anda başladığı görülmüştür. Hızla davranılmasının diğer bir sebebi de hamurun iyi bir şekilde pişirilmesi için pilekilerin soğumadan kullanılması gerekliliğidir. Ekmeğin pişirilmesi sıcak havalarda 5-10 dakika, soğuk havalarda ise 10-15 dakika gibi bir sürede gerçekleşir. Pilekide pişirilen ekmeğin tercih edilme sebebinin, daha lezzetli olması ve daha uzun süre bayatlamadan kalabilmesi olduğu bilinmektedir.



Tablo 10. Ardahan-Sulakyurt Köyü, Pilekide ekmeğin pişirimi Raziye Altun tarafından yapılmıştır, a) Pilekilerin ısıtılması, b) Pilekilerin tozunun silinmesi, c) Ekmeğin pilekiye konulması, d) Pilekinin üstünün kapatılması, e) Pilekilerin altına ve üstüne közlerin yerleştirilmesi, f) Pilekide pişen ekmeğin çıkarılması

Pişmiş toprak pilekide ekmeğin pişirmenin ikinci bir yöntemi ise ocak zeminine gömülen tek bir pileki üzerine sac kapatılarak yapılan şeklidir. Toprağa

gömülen pilekinin içinde ateş yakılır. Pilekinin içindeki ateş kor haline geldiğinde, pilekinin içinden alınır. Ve kızgın pileki içinde kalan kül kaz kanadıyla temizlenir. Mayalanan hamur kızgın pilekinin içine yerleştirilir ve üstüne sac kapatılır. Sac üzerine közler yerleştirilir ve pişirim gerçekleştirilir. Pilekinin toprağa gömülü olması nedeniyle alttaki pilekinin ekmeği daha çabuk ve iyi bir şekilde pişirdiği Raziye Altun tarafından belirtilmiştir.



Tablo 11. Toprağa gömülü pileki

Sonuç

Yapılan saha çalışmasında, Sulakyurt köyünde pilekide ekme pişirme geleneğinin azaldığı görülmüştür. Bunun en önemli sebeplerinden biri olarak köylerdeki bakkal ve marketlerde fırın ekmeğinin satılması olarak tespit edilmiştir. Diğer bir önemli konu ise köylerdeki göçler nedeniyle genç nüfusun azalması ve zahmetli bir işlem olan ekme yapımının yaşlı kadınlar tarafından nadir olarak gerçekleştirilmesidir. Son 20 yıllık süre içinde hazır ekmeğe ulaşımın kolaylaşması pileki kullanımını ve yaygınlığını azaltmış buna bağlı olarak da toprak pileki ticaretinin bitmesine sebep olmuştur. Yakın zamana kadar Sulakyurt köyünün pileki ihtiyacının karşılayan Posof'un bazı köylerinde günümüzde üretimin sadece ihtiyaca yönelik yapıldığı öğrenilmiştir. Posof'taki pileki üretimi genelde kadınlar tarafından yapılmaktadır. Küplüce köyünde ise üretim yapıldığı dönemlerde genelde pileki üretimi çömlek ustaları tarafından yapıldığı ama bazı zamanlarda kadınların da kendi ihtiyaçları için pileki yaptıkları bilgisine ulaşılmıştır (Şahin:2018)

Pilekinin, Doğu Karadeniz’de ve Kuzey Doğu Anadolu’da bilindiği ve hala bazı köylerde kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Literatür taraması sırasında Sulakyurt köyünde pileki kullanımına dair kısıtlı bilgilere ulaşılmıştır. Saha araştırmasının sonucunda, Sulakyurt Köyünde kullanımı azalan pilekinin Posof’un bazı köylerinde hala yapıldığı ve kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Ardahan Sulakyurt köyünün şehre yakınlığı nedeniyle fırın ekmeğinin kolay ulaşılabilir olması pilekiye olan ihtiyacı ortadan kaldırmıştır. Ancak Posof’ta pileki yapımı ve kullanımı ile ilgili bilgilerin araştırılması ve kayıt altına alınması için yeterli kaynak bulunduğu gözlemlenmiştir.

Kaynaklar

DİZMAN, S. (2016). Rize İlindeki Pileki Mağarası’ndan Alınan Pileki Taşı ve Toprak Örneklerinde Doğal Radyoaktivite Düzeyleri. *Adıyaman Üniverstesi Fen Bil. Dergi.*

KAZANCI, N., & GÜNDÜZ, A. (2014). Jeolojik Miras Nitelikli Türkiye Doğal Taşları. *Türkiye Jeoloji Bülteni*, 34-35.

ÖGEL, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş1-2- 4*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

UZUN, S., & UZUN, A. (2001). Doğu Coğrafya Dergisi. *Gömme Ekmek Kültürü ve Toprak Pilekiler*, 377,382.

Kaynak Kişiler

Atanur BİLGİN (1), Ardahan Sulakyurt Köyü, 2018

Ayten BİLGİN (2), Ardahan Sulakyurt Köyü, 2018

Ayla ÇELİK, Ardahan Sulakyurt Köyü, 2018

Nisamettin ŞAHİN, Şavşat-Küplüce Köyü, 2018

Raziye ALTUN, Ardahan-Sulakyurt Köyü,2018

Remzi ALKILIÇ, Posof-Kol Köyü, 2018

Mürsel AKSOY, Posof-İncedere Köyü, 2018

Keramettin EKER, Posof-Çambeli Köyü, 2018

Elektronik Kaynakları

(2018, Aralık 20). www.haber7.com: <http://www.haber7.com/guncel/haber/1032990-bakan-yazici-pileki-tasi-oydu> adresinden alınmıştır.

(2018, Aralık 20). kuzeyanadolu.net: <http://kuzeyanadolu.net/2014/04/03/magara-yaz-kis-acik/> adresinden alınmıştır