

Gümüşhane Dölek Köyü'nde Çarksız Çömlekçiliğin Kültürel Coğrafyası: Adaptasyon, Kültür ve Ekoloji

Cultural Geography of Wheelless Pottery Making in Gümüşhane Dölek Village: Adaptation, Culture and Ecology

Yılmaz Arı¹

Öz

Gümüşhane merkez Dölek Köyü, geleneksel çarksız çömlekçiliğin Anadolu'da halen yaşamakta olduğu az sayıdaki yerden birisidir. Çalışma Gümüşhane Dölek Köyü'nde yapılan çömlekçiliğin başlıca özelliklerini ve çömlekçilik etrafında gelişen kültürü ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bu kapsamda Dölek Köyü'nde uzun dönemli saha çalışmaları yapılmış ve çömlekçilik yapan bazı ustalar ve çömlek satıcıları ile konu hakkında derinlemesine görüşmeler yapılmıştır. Bu kapsamda çömlek üretim süreçleri, formları, pazarlanması ve çömlekçiliğin halk kültürünün şekillenmesindeki rolü üzerinde durulmuştur. Çalışma sonuçları, çömlekçiliğin köy kültürünün ana öğelerinden birisi olduğunu; ancak son zamanlarda özellikle dış göçler ve plastik ve metal teknolojisindeki gelişmelere bağlı olarak çömlekçilikte bir gerileme olduğunu göstermiştir. Önemli bir kültürel miras olan çömlekçilikteki bu gerilemenin kırsal ve sürdürülebilir kalkınma hedefleri ile uyummadığı düşünülmektedir. Çömlekçiliği yaşatabilmek ve sürdürülebilir kılmak için yerel halkın ihtiyaçlarını önceleyen, sürdürülebilir kalkınma hedefleri ile uyumlu ve çömlekçilik için kullanılan doğal kaynaklar üzerinde baskı oluşturmayacak destekleme programlarına ihtiyaç vardır.

Anahtar Kelimeler: Kültürel Coğrafya, Çömlekçilik, Gudu, Gümüşhane Dölek Köyü.

Abstract

Gümüşhane Dölek Village is one of the few places in Anatolia where traditional wheelless pottery is still alive. This study aims to reveal the culture that developed around pottery made in that village. In this context, long-term fieldwork was conducted in the village and the history and culture of pottery-making was tried to be understood through in-depth interviews with pottery masters and sellers. In this context, pottery production processes, forms, marketing and the role of pottery in shaping the folk culture were emphasized. The results of the study show that the daily life in the village is largely shaped around pottery activities; however, there has been a decline in pottery, especially due to migrations and technological developments involving plastics and metal technologies. It is thought that this decline in pottery, which is an important cultural heritage, does not comply with the goals of rural and sustainable development. In order to keep pottery alive and sustainable, there is a need for support programs that prioritize the needs of local people, are compatible with sustainable development goals and do not put pressure on natural resources that are used for pottery production.

Keywords: Cultural Geography, Pottery, Gudu, Gümüşhane Dölek Village.

Araştırma Makalesi [Research Paper]

Submitted: 02 / 10 / 2021

Accepted: 15 / 12 / 2021

¹ Prof. Dr. Bandırma Onyedi Eylül Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, Coğrafya Bölümü, yari@bandirma.edu.tr. Orcid no: <https://orcid.org/0000-0001-7735-7890>.

Giriş

Seramik uzmanı Prof. Güner, 1970'li yıllarda tüm Anadolu'yu dolaşarak mukayeseli veri topladığı geleneksel çömlekçilik çalışmasında Gümüşhane Dölek Köyü'nü de ziyaret etmiş ve yapılan çömlekçiliği özetle "Dölek köyünde ...formlar oldukça olgunlaşmış, işçilik kalitesi çok yükselmiştir. En ilkel tezgâh türüyle böylesine düzgün, seri üretimin nasıl başarılı olduğuna şaşmamak elde değildir" (Güner, 1988: 19) cümleleriyle ifade etmiştir. Burada sözü edilen olgunlaşmış formlar ve yüksek işçilik kalitesi gibi nitelermeler Dölek Köyü çömlekçiliğini karakterize eden özelliklerdir. Ancak seri üretim yapılmamaktadır. Çömlekçilik yüzyıllardır geleneksel olarak el ile standartlaşmamış bir üretim yöntemi ile yapıla gelmiştir. Güner (1988: 19-20) gibi Özkul Fındık ve Köşklü de (2013: 56) Dölek Köyü çömlekçiliğinin usta-çırak ilişkisi ile nesilden nesile aktarılan ve yüksek ustalık gerektiren bir karakterde olduğunu ifade etmiştir. Dölek Köyü'nde yapılan geleneksel çömlekçiliği modern çömlekçi çarkı ve ürün çeşitliliği ile geliştirmek adına zaman zaman girişimler yapıldıysa da bu girişimler neredeyse hiçbir etki yaratmamış ve çömlekçilik yüzlerce yıl öncesinde yapıldığı gibi geleneksel yöntemlerle yapılmaya devam edilmektedir (Arı, 2021: 198).

UNESCO'nun (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Teşkilatı) somut olmayan kültürel miras listelerine bakıldığında, çarksız çömlekçiliğin dünyanın çeşitli yerlerinde yapıldığı görülmektedir. Dünyanın farklı bölgelerinde bulunan çömlek kalıntıları, iletişimin oldukça sınırlı olduğu o dönemlerde çömlek yapımının bağımsız yenilik olarak yaklaşık eş zamanlı olarak ortaya çıktığını göstermektedir (Norton, 1956: 91). Çömlek yapımı en eski sanatlardan birisidir. M.Ö. 30.000 ile 7.000 yılları arasında eski insanların kil kullanarak mağara duvarlarına çeşitli şekiller ve resimler çizdiği bilinmektedir (Haron ve Motalib, 2013: 82). Kuran-ı Kerim'de farklı ayetlerde geçen çömlek kelimesi diğer ilahi kitaplarda da farklı şekillerde geçmektedir. Dolayısı ile topraktan yapıma, ya da topraktan gelme fikri dinler tarafından da beslenen bir düşüncedir. Böylece çömlekçilik etrafından gelişmiş çeşitli inanışlar ortaya çıkmış ve çömlek yapımına kutsallık atfedilmiştir (Öney, 2020: 623).

Çömlekçilik eski Anadolu uygarlıklarında olduğu gibi bazı günümüz toplumlarında da önemli bir kültürel ve ekonomik faaliyet olarak devam etmektedir. Metal ve plastik kapların yaygınlaşması ile her ne kadar geleneksel çömlekçilik gerilemeye başlasa da (Crane, 1987: 10; Çizer ve Öney, 2010) yine de belli özellikleri nedeniyle ayakta kalmaya devam etmektedir. Bu özelliklerin bazıları çömleklerin dayanıklı olması, mantar ya da böcek saldırıları nedeniyle paslanmaması, yalıtım sağlaması, soğuk saklama özelliği ve çürümeye karşı dirençtir (Ali, 2012: 21). Çömlekler aynı zamanda ısıyı uzun süre muhafaza edebildiğinden yemek hazırlama yöntemlerini çeşitlendirir. Böylece kaynatma ve buharlama yanında, yiyecekleri kavurma ve kızartma şeklinde hazırlamak da mümkündür (Nicklin 1971: 32; Ali, 2014: 136). Diğer bazı sosyo-ekonomik sebepler dışında bu özelliklerinden dolayı geleneksel çömlekçilik dünyanın farklı bölgelerinde halen yaşamaktadır (Ibeanu, 2006: 113; Enoch, 2012: 19).

Gümüşhane Dölek Köyü'nde ise geleneksel çömlekçiliğin nasıl başladığı kesin olarak bilinmemektedir. Köy halkı arasında yaygın olan bir anlatıya göre, çömlekçilik başka bazı yerlerde olduğu gibi göçmenler tarafından getirilmemiş (Myers, 1977: 2); tarla sürümleri sırasında buralardan çıkan çanak-çömlek parçalarını gören köy kadınlarının gördüklerini yapma isteği sonucunda ortaya çıkmıştır ve köyün yakınından geçen kervan yolunu kullanan kervanlara satılmıştır (Gür, 2007: 16). Topraktan çeşitli kaplar yapmayı içeren bu faaliyet köyde "güveç yapmak" olarak bilinir. Başka kaynaklarda Dölek Köyü'nde yapılan faaliyeti tanımlamak için kullanılan guduculuk, çömlekçilik ya da diğer isimler yerel kullanımı karşılamamaktadır. Köyde güveç yapımı toplumsal kültürün esasını oluşturmuştur. Yüksek bir dağ köyü olan ve geçim kaynakları kısıtlı olan Dölek Köyü'nde güveç yapımı bu zor doğa koşullarına adapte olmak için geliştirilmiş önemli bir stratejidir. Bu çalışma Dölek Köyü'nde yapılan güveççilik faaliyeti etrafında gelişmiş olan kültürü, farklı boyutları ile ortaya koymayı hedeflemektedir. Bu kapsamda çalışma şu soruları cevaplamayı hedeflemektedir: Gümüşhane Dölek Köyü'nde yapılan çömlekçiliğin temel karakteri nedir? Çömlekçiliğin köy kültür ve ekonomisinde oynadığı rol nedir? Uzun serüveni boyunca geleneksel çömlekçiliğin gerilemesi ve yeniden yükselmesini hazırlayan/sağlayan koşullar nelerdir? Teknolojik gelişmeler ve diğer toplumsal değişimler geleneksel çömlekçiliği tamamen ortadan kaldırılabir mi? Çömlekçilik nasıl sürdürülebilir hale getirilebilir?

Bu çerçevede çalışma Giriş bölümünden sonra konuya kavramsal bir çerçeve çizmekte ve geleneksel çömlekçilik konusundaki literatür analizine yer vermektedir. Metodoloji bölümü, çalışmanın veri toplama aşamalarını, yazarın pozisyonunu ve veri analiz yöntemlerini ele almaktadır. Takip eden bölümlerde Gümüşhane Dölek Köyü'nde yapılan geleneksel çömlekçilik, çömlekçilik etrafında gelişen yerel kültür, çömlekçilik üzerinden bu yüksek dağ köyündeki insan çevre ilişkileri ve çömlekçiliği etkileyen teknolojik, ekonomik ve sosyal gelişmeler konu edilmektedir. Sonuç bölümü geleneksel çömlekçiliğin toplumsal rolü ve geleceği ile ilgili çıkarımlara yer vermektedir.

1. Kavramsal Çerçeve ve İlgili Literatür

1.1. Kavramsal Çerçeve

İnsan toplulukları bir fiziki çevrede yaşar ve bu fiziki çevrenin iklim, toprak, vejetasyon gibi fiziki unsurları ile sürekli ve karşılıklı ilişki içerisinde. Bu ilişkiyi akademik olarak inceleyen çalışmalarda son 100 yıla kadar fiziki çevre faktörlerinin insan yaşamına etkileri konu edinilmiştir. Çevresel determinizm denen bu bakış açısı, insan faaliyetlerinin fiziki çevre koşulları tarafından belirlendiği ve insanın bu çevrenin sunduğu imkanlar ölçüsünde gelişebileceği iddia ediliyordu (İbn-i Haldun, 1990: 194; Diamond, 2003: 60; Semple, 2005: 26). Bu görüşe göre herhangi bir yerdeki insan faaliyetlerinin belirleyicisi o yerdeki iklim, toprak, vejetasyon, jeomorfoloji gibi fiziksel çevre unsurlarıdır. Ancak zamanla anlaşıldı ki bu düşünce biçimi tarihi gelişme, teknoloji, dini inanışlar, yönetim şekli, ekonomik kurumlar, sosyal organizasyonlar, girişimcilik, inovasyon, diğer toplumlarla ilişkiler gibi gelişmeyi doğrudan etkileyen kilit kültürel konuları dikkate almayarak önemli bir yanılığa düşmüştür (Pattison, 2003: 123; Arı ve Köse, 2005: 55; Arı, 2017: 7). Dolayısı ile insan-çevre ilişkilerini incelerken etkileyen faktörler olarak hem fiziki hem de kültürel özellikleri dikkate alan daha geniş perspektiften bakmak, belli bir konudaki resmin daha bütünsel olarak anlaşılmasına olanak verecektir. Bu düşünceyi geleneksel çömlekçiliğe uyguladığımızda bir soru kaçınılmaz olarak cevaplanmaya muhtaçtır. Çömlekçilik gerekli fiziki koşullar var olduğu için mi yoksa çömlekçiliği ortaya çıkaran bazı kültürel ve ekonomik nedenler de var olduğu için mi bazı toplumlarda yapıla gelmiştir? Eğer fiziki faktörler belirleyici olsaydı uygun kil yataklarının olduğu çoğu yerde çömlekçilik yapılıyor, uygun yatakların olmadığı yerlerde de yapılmıyor olması gerekirdi. Ancak Dölek Köyü ve Türkiye’de geleneksel çömlekçilik yapılan başka birçok yerdeki örnekler fiziki koşulların belirleyici olmadığını göstermektedir. Nitekim çömlekçilikte doğal malzemelerin seçimi ve çömleklerin şekillendirilmesi ve kalitesinin büyük ölçüde kültürel faktörlere bağlı olduğu ifade edilmiştir (Rye, 1976: 106).

Kültürel birikimin aktarıldığı bir el sanatı olan çömlekçilik geleneksel kültürün en önemli unsurlarından biridir. Anadolu’da bu kültür, Türklerin kendi getirdikleri bilgi birikiminin Anadolu halklarının binlerce yıllık tecrübesi ile birleşerek gelişmiş ve özel bir şekil almıştır (Acartürk, 2012: 1). Bugün halen birçok merkezde yapılmakla birlikte, yeni gelişen teknolojiler ve hayat tarzları nedeniyle geleneksel çömlekçilik son 40-50 yılda belirgin bir şekilde gerilemiştir (Çizer ve Öney, 2010). Böylece çömlekçiliğin sürdürülebilirliği kaygı verici bir noktaya gelmiştir. Çeşitli isimlerle anılan bu tür el sanatları, UNESCO tarafından 2003 yılında somut olmayan kültürel miras olarak sınıflandırılmıştır (Oğuz, 2013: 6). Somut olmayan kültürel miras müzik, şarkı, dans, kuklacılık ve tiyatro, sosyal uygulamalar, ritüeller ve festival etkinlikleri, doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar, sözlü gelenekler ve ifadeler, geleneksel el sanatları ile kültürel olarak önemli yer ve olayları ifade eder (Kurin, 2004: 67). Daha çok geleneksel yaşam ve halk kültürü ile özdeşleşen bu faaliyetler modern hayat ve üretim tarzları nedeniyle gerilemekte, hatta yok olmaktadır. Bunların korunması ve gelecek nesilleri aktarılması da bu noktada önemli hale gelmektedir.

1.2. İlgili Literatürün Analizi

Çömlekçilik binlerce yıldır devam eden bir el sanatıdır. Anadolu’da Neolitik çağın (M.Ö. 8000-5500) ilk dönemi seramiksiz dönem olup, bu dönemde kullanılan kap-kaçaklar ahşap ve taştan yapılmaktaydı. Bu ilk dönemde basit toprak kaplar yapılmaya başlanmış olmasına rağmen, çanak çömlek yapımının Neolitik’in yerleşik yaşama geçilen ikinci döneminde başladığı varsayılır (Güner, 1988: 8; Acartürk, 2012: 4). Bu dönemde insanlar kili kurutup, pişirip sertleştirerek barınma yerleri yapmaya başlamışlardır. Yerleşik yaşamla birlikte mutfak kültürü gelişmeye başlamış, bu da dayanıklı kap-kaçak ihtiyacını ortaya çıkarmıştır (Başgelen, 2006: 111; Acartürk, 2012: 5). Neolitik’in geç dönemlerinde ise mesela Çatalhöyük’te kilden yapılmış tanrıça figürleri, mühürler, hayvan figürleri, geometrik desenli süslemeler ve tutamaçlı mataralar bulunmuştur. Kalkolitik dönem olarak adlandırılan M.Ö. 5500-3000 yılları arasında ise “Seramikler perdahlı ve bezemelidir...Oval ağızlı, küre gövdeli, dikdörtgen seramik kaplar bulunmuştur. Geç Kalkolitik dönemde ise ince et kalınlığında, krem rengi astarlı, kafes görünümlü süslemeli seramikler bulunmuştur” (Acartürk, 2012: 6). İlk Tunç Çağı’nın başında, yani M.Ö. 3000’li yıllarda çömlekçilikte önemli bir yenilik olan çark keşfedilmiştir. Böylece daha az emekle daha gelişmiş formların yapımı mümkün oluyordu. Orta Tunç Çağı’nda ise çarkın kullanımı Anadolu’ya yayılmıştır. Anadolu’daki tüm antik dönem uygarlıklarında seramik sanatı devam etmiş ve bu sanat yaklaşık 9 bin yıldır kesintisiz yapılmaktadır (Güner 2019: 91). Hatta Anadolu’da mirasından en fazla yararlanan sanat dalının seramik olduğu iddia edilmiştir (Acartürk, 2012: 11-12).

Bugün Anadolu’da geleneksel çömlekçilik yapılan yerlerde kullanılan teknik ve teknolojilerin antik dönem çömlekçiliğinden çok farklı olmadığı bilinmektedir (Acartürk, 2012: 2). Hatta Dölek Köyü’nde olduğu gibi çarksız çömleğin yapılışı, kullanılan malzemeler ve teknoloji anlamında belki de binlerce yıl önceki ile aynıdır. Bu tür çömlek yapımı geleneksel toplumlarda ekonomik, sosyal ve kültürel anlamda önemli role sahipti. Ancak son 40-50 yılda geleneksel çömlekçiliğin aleyhine bazı köklü değişimler izlenmeye başlanmıştır. Dünyanın farklı bölgelerinde yapılan geleneksel çömlekçiliğin, Batı teknolojilerinin ve eğitiminin yaygınlaşması ile gerilediği bilinmektedir (Ali, 2014: 124). Ancak geleneksel toplumların sosyo-ekonomik hayatında oynadığı rol nedeniyle çömlekçilik tamamen ortadan kalkmamıştır.

Türkiye’de de geleneksel çömlekçilik ile ilgili çoğu son 10-15 yılda üretilmiş, yaklaşımları bakımından çok çeşitlilik göstermeyen, nispeten zengin bir literatür vardır. Bu literatürün pek azı ölçek olarak tüm ülkedeki durumu ele almaktadır (Yalçın, 1940; Koşay ve Zübeyir-Ülkü, 1962; Güner, 1988; Çizer ve Öney, 2010). Bunlardan şüphesiz en kapsamlısı Güner’in 1970’li yılların ortalarında geleneksel çömlekçiliğin Anadolu’daki merkezlerini, zahmetli bir alan çalışması ile inceleyerek, ancak 10 yıl sonra yayınlatabildiği öncü çalışmasıdır. Bu merkezlerin 2010’daki durumu ve Güner’in çalışması üzerinden geçen yaklaşık 35 yıldaki değişimi, Çizer ve Öney (2010) tarafından yapılan bir proje çerçevesinde incelenmiş ve haritalanmıştır. Buna göre 1970’lerden günümüze geleneksel çömlekçilik önemli ölçüde gerilemiş ve artık birçok merkezde yapılmamaktadır. Çalışma bulgularına göre 2010’larda Anadolu’da sadece 16 merkezde bu tür çömlekçilik devam ettirilirken, yaklaşık 100 merkezde üretim ya tamamen bitmiş ya da bitmek üzeredir.

Dolayısı ile geleneksel çömlekçilikte söz konusu edilen 35-40 yıllık dönemde belirgin bir gerileme olduğu açıkça görülmektedir. Halen devam etmekte olan geleneksel çömlekçilik merkezlerini ele alan akademik çalışmalar vardır. Bu çalışmalar geleneksel çömlekçiliğin yapım aşamaları, pazar koşulları, gelişen sosyo-ekonomik yapı içerisindeki durumu ve sürdürülebilirliği ile turizm amaçlı kullanımını ele almaktadır. Bunlardan bazıları Manisa, Salihli Gökeyüp kasabası (Baykal, 1990; Çizer ve Yarol, 2005; Başkıran, 2012), Trakya (Çakır, 2009; Ölçer, 2018), Ankara Gölbaşı (Buner ve Okça, 2016), Avanos (Aslan, 2012), Sakarya (Eroğlu ve Köktan, 2013), Van Bardakçı Köyü (Batmaz, 2016), Burdur, Ağlasun (Ceylan, 2014), Kastamonu, Küçüksu (Çalışıcı Pala, 2017) Bitlis (Sökmen, 2015), Aydın, Karacasu (Çizer, 2006; Yardımcı ve Bardak, 2019), Konya, Sille (Tapur, 2009; Çetintaş, 2018) ve diğer bazı yörelerdir. Özellikle 2010 yılından sonra geleneksel çömlekçiliğin hızlı gerilemesiyle tezat oluşturacak şekilde konu hakkında yazılan bilimsel makalelerde belirgin bir artış söz konusudur.

Dölek Köyü çömlekçiliği de bu literatüre konu edinilmiştir. Bu konudaki ilk kaynak 1932 yılında yapılan bir envantere dayandırılan bir çalışmadır (Koşay ve Zübeyir-Ülkü, 1962: 93). Bu çalışmada ek olarak verilen haritada Dölek Köyü işaretlenmiş ve burada yapılan çömleklerin tandırlarda, üçer-beşer konularak pişirildiğine işaret edilmiştir. Dölek Köyü çömlekçiliği ile ilgili ilk ayrıntılı akademik çalışma ise Güner (1988) tarafından yapılmıştır. Güner, 1974 yılında Dölek Köyü’nü ziyaret etmiş ve burada yapılan çömlekle ilgili kayıtlara yer vermiştir (Güner, kişisel mülakat, 2020). Daha sonra Dölek Köyü’nde doğup, büyümüş olan Balaban ise (1997) ilk kez Dölek Köyü çömlekçiliğini bir lisans bitirme tezi kapsamında incelemiş ve hem alan çalışması hem de Güner’den (1988) alıntılarla güveç üretim süreçleri hakkında değerlendirmelere yer vermiştir. Uzun ve Uzun ise (2001) ekmek pişirmede kullanılan toprak pilekileri ele aldıkları çalışmalarında Dölek Köyü çömlekçiliğine de yer vermişler ve güveç formlarının yapımı ve kullanma biçimlerini konu etmişlerdir. Bu alandaki literatürün genel eğilimine paralel olarak son 5-10 yıldır Dölek Köyü çömlekçiliği hakkında akademik dergilerdeki makale sayısı artmaya başlamıştır. Özkul Fındık ve Köşklü (2013) Dölek Köyü’nde yaptıkları alan çalışmasında burada yapılan geleneksel çömlekçiliğin genel karakteri üzerinde durmuş ve çömlekçiliğin gerileyerek artık daha çok yerel ihtiyaçlar için yapıldığı sonucuna varmışlardır. Çalık ve Ödemiş (2018) ve Ödemiş ve Çalık (2019) Dölek Köyü’nde yapılan geleneksel çömlekçiliği turizm çekiciliği ve kültürel miras bakımından değerlendirmiş, bu sanatın yaşatılması ve sürdürülebilirliği için öneriler getirmişlerdir. Arı (2021) ise somut olmayan kültürel miras olarak Dölek Köyü çömlekçiliğinin korunması ve sürdürülebilirliğini değerlendirmiştir. Ancak bu çalışmalar çoğunlukla güveç üretiminin teknik boyutu üzerinde durmuş; güveç yapımı etrafında gelişmiş olan halk kültürüne ve yaşam tarzına odaklanmamıştır. Bu çalışmanın temel amacı da bu boşluğu doldurmaktır.

2. Metodoloji ve Çalışma Alanı

2.1. Metodoloji

Çalışma uzun dönemli gözlemler ve arazi çalışmalarından elde edilen veriler üzerine kurgulanmıştır. Ancak spesifik bir amaçla ve sistematik olarak yapılmayan gözlemlerin bilimselliği ve bu yolla elde edilen verilerin geçerliği ve güvenilirliği ile ilgili bazı problemlerin olması kaçınılmazdır (Arı ve Kaya, 2014). Bu problemleri ortadan kaldırmak için çömlekçilik ile ilgili konular 2020 ve 2021 yazında ikişer ay (temmuz ve ağustos) süren sistematik saha çalışmaları ile araştırılmıştır. Arazi çalışmaları Arı’nın (2014: 309) tarif ettiği yöntemle yapılmıştır. Bu çalışmalarda çömlekçiliğin etnografik boyutuna odaklanılmış ve derinlemesine görüşmelerle çömlekçilikle ilgili ilk bakışta fark edilemeyen konular, problemler ve ayrıntılı anekdotlar toplanmıştır. Böylece çömlekçilikle ilgili iş ve işlemlerin toplumsal yaşamda oynadığı rol, köy kültüründeki yeri ve ekonomik boyutu anlaşılmasına çalışılmıştır. Her ne kadar geleneksel üretim yöntemleri değişmeye de değişen sosyo-ekonomik bağlam, göçler, ekonomik ve teknolojik gelişmelerle birlikte çömlekçilikle ilgili süreçlerde önemli değişiklikler de meydana gelmiştir. Bu değişimi ve çömlekçiliğin toplum yaşamında ve kültüründe eskiden beri oynadığı rolü mukayeseli anlayabilmek için özellikle 1980 öncesi dönemde çömlekçilik yapan bazı yaşlı bireylerle özellikle görüşülmüştür. Bu kişiler amaçlı örneklem yöntemi ile seçilerek geçmiş deneyimleri ve çömlekçilikteki değişim onların bakış açısından anlaşılmasına çalışılmıştır. Bu amaçla yazının sonunda teşekkür kısmında adları sayılan köy halkı ile değişik kereler derinlemesine

görüşmeler yapılmıştır. Bu görüşmelerden elde edilen veriler, yazarın ilk elden deneyimleri ve gözlemleri ile teyit edilmiş ve olası hatalar ya da yanlış anlamalar ortadan kaldırılmıştır.

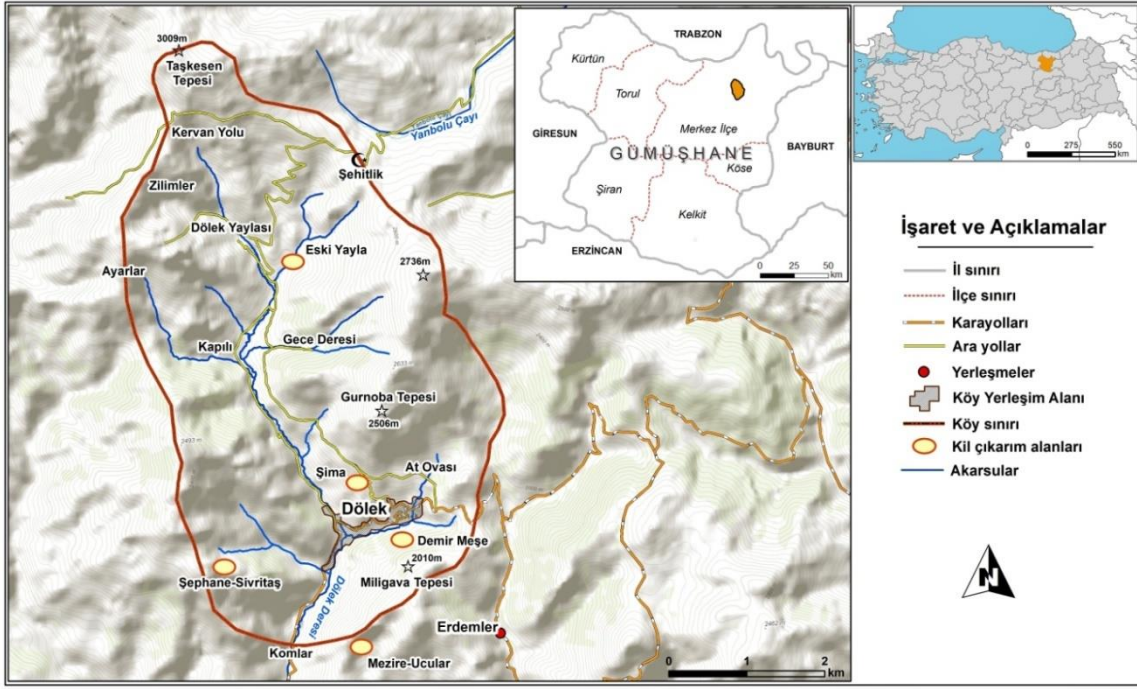
Çalışma, konu hakkında yapılan önceki çalışmaların aksine çömlekçilik sonunda üretilen sonuçlara (yani çeşitli çömlek formlarına) değil, çömlek üretim süreçlerine odaklanmaktadır. Üretilen çömlekler aynı zamanda ekonomik yaşamın da önemli bir parçası olduğu için çömleklerin satış süreçleri özellikle incelenmiştir. Köyde yetişmiş olan bütün erkeklerin ki buna yazar da dahildir, uzak yerlere çömlek satmaya gitmekle ilgili anıları vardır ve bu yaşamışlıklar toplumsal bellekte önemli bir yer tutmaktadır. Yazar ilgili köyde doğup, büyüdüğü için çalışmanın veri toplama süreci 20 yıl gibi uzun bir zaman dilimine yayılmıştır. Metinde kullanılan bazı fotoğraflar 1998 yılında yazar tarafından çekilmiştir. Çömlekçiliğin köy kültüründe oynadığı temel rolü yansıtabilmek için özellikle yaşlı kişilerden eskiye dair anlatılar ve anılara özel bir önem verilmiştir. Veri kaynağı olan kişilerden bazıları artık köyde yaşamadığı için bunlarla İstanbul, İzmit, Erzincan gibi şehirler ile Almanya ve Fransa gibi ülkelerde ya yüz yüze ya da telefonla görüşmeler yapılmıştır. Çalışmanın birincil verileri ise Dölek güveççiliğinin baş aktörü durumunda olan Dölekli kadınlardan elde edilmiştir. Bu kadınların bazılarının çok yakın akraba olması ve bazıları ile de uzun dönemli tanışıklıklar, alana girme ve derinlemesine veri toplama ile ilgili zorlukları ortadan kaldırmıştır.

2.2. Çalışma Alanı

Dölek Köyü, Karadeniz Bölgesi'nin, Doğu Karadeniz Bölümü'nde, Kalkanlı Dağları'nın güney eteklerinde deniz seviyesinden 1700-1900 m yükseklikte kurulmuş olan, idari olarak Gümüşhane iline bağlı eski bir köy yerleşmesidir ve şehir merkezine uzaklığı 30 kilometredir. Tarihi kayıtlardan anlaşıldığına göre köyde en az 400-500 yıldır iskân edilmektedir (Miroğlu, 1975: 87). Dölek ismi Türkçe sözlükte "ağır başlı, uslu, ağır davranışlı ya da düz engebesiz toprak parçası, tepenin eteği" gibi anlamlara gelmektedir (TDK, 2021). Muhtemelen ilk yerleşmelerin dağ eteğindeki küçük düzlüklere kurulmuş olmasından bu ismi almıştır. Çevredeki köylerin isimleri birçok kez değiştirilmesine rağmen Dölek ismi hiçbir zaman değiştirilmemiştir. Köyün bilinen başka bir adı yoktur. Bu da konargöçer Türk aşiretlerinden bazılarının köydeki ilk yerleşmeyi kurduğunu ve isimlendirmenin Türkçe olduğunu göstermektedir. Çevre köylerde bulunan kilise kalıntıları gibi tarihi Hristiyan yapılar Dölek Köyü'nde bulunmamaktadır. Zamanla nüfus arttıkça köy büyümüş ve dağ eteğindeki nispeten düzlük alanlara yeni mahalleler kurulması ile 3 kilometreye yayılan 13 mahalleden oluşan bir yerleşmeye dönüşmüştür (Şekil 1). Köyün 2018 nüfusu 180'dir. 1970-1980'li yıllarda 800'ü bulan nüfus, zamanla Almanya, Fransa, Belçika ve Hollanda'ya olan dış göçler ve özellikle İstanbul ve Kocaeli gibi illere olan iç göçlerle azalmıştır (Arı, 2021: 195).

Köy arazisinin yarısından çoğu 2000 metrenin üzerindedir. En alçak nokta 1645 m ile köyün güney sınırındaki Komlar mevki, en yüksek noktaları ise köy sınırının en kuzey noktası olan ve yakınından kervan yolu da geçen 3009 m'lik yükseltisi ile Taşkesen Tepe ve 2736 m ile Gurnoba Tepedir. Köy, Doğu Karadeniz kıyı dağlarının güneye bakan yamaçlarında kurulduğu için köy iklimi Karadeniz iklimi ile karasal iklim arasında geçiş karakteri arz eder. Kışlar uzun, kar yağışlı ve oldukça soğuktur. Yaz ayları ise kısa, nemli ve serindir. Karın yerde kalma süresi çok uzun olup, genellikle Ekim sonundan Nisan ayı başına kadar devam eder. Kış sıcaklıkları çok düşük olup, özellikle geceleri sıfırın altındadır. Yaz sıcaklıkları ise nadiren 30 dereceye kadar çıkabilmektedir. Mevcut şartlar altında fiziksel çözünme çok güçlüdür.

Köy arazisinin yaklaşık dörtte biri sarıçam (*Pinus sylvestris*), meşe (*Quercus sp.*) ve yaban kavağı (*Populus tremula*) ormanları ile kaplıdır ve bu ormanlar kuzeye bakan yamaçlarda gür koruluklar şeklindedir. Orman üst sınırı 2300 m olup, daha yüksek alanlar, alpin çayırlardan ve çıplak alanlardan oluşur. Köy, su kaynakları bakımından çok zengindir. Harşit Çayı'nın ana kaynaklarından birisi köy sınırları içerisindeki sayısız kaynağın oluşturduğu Dölek Deresi'dir. İklim ve yükselti koşullarından dolayı köy arazisi tarım yapmaya çok müsait bir karakter göstermez. Mesozoik yaşlı volkanik ve volkanosedimentar kayalardan oluşan köy arazisi oldukça engebeli olup, tarım yapılabilecek alanlar yamaçlarda küçük tarlalar halindedir (Arı, 2021). Buğday yetişme sınırının üstünde olan bu alanlarda eskiden arpa ve çavdar yetiştirilirdi ancak yükselti ve sert iklimden dolayı tarımda verim oldukça düşüktü. Yaz süresi oldukça kısa olmasından dolayı yüksek alanlarda ekilen çavdar bazen ani gelişen hava olayları nedeniyle kar altında kaldığı olurdu (Murat Durmuş, kişisel mülakat, 2020). Sabanla ekim yapılan bu alanlar, köyden hızlı göçün yaşandığı 1980'lerden sonra artık ekilmemektedir. Köyde bugün bile traktör yoktur. Eskiden ekilen alanlar da dahil olmak üzere ormanlar dışındaki bütün köy arazisi bugün otlak durumundadır. Bu otlakların biz kısmı yazın otlatılırken, bir kısmından da hayvanların kışlık yiyeceği biçilerek uzun kış ayları için merelerde depo edilir. Dolayısı ile hayvancılık, güveç yapımı ile birlikte köydeki en önemli ekonomik faaliyettir. Ziraat faaliyetleri ise artık evlerin etrafındaki küçük alanlara ekilen fasulye, patates, bazı sebzeler ile sınırlı meyvecilik faaliyetlerine indirgenmiş durumdadır.



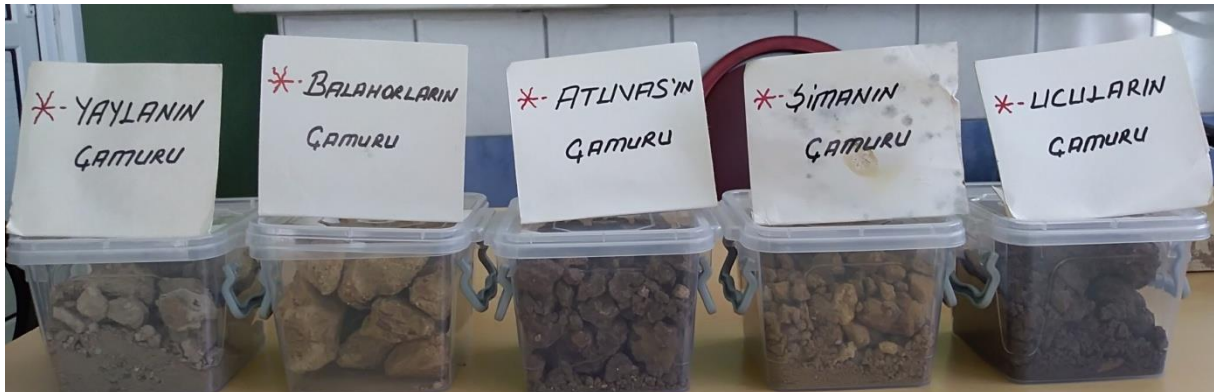
Şekil 1. Dölek Köyü Lokasyon Haritası ve Kil Çıkarım Alanları.

Anadolu'nun birçok yerinde artık yok olmuş konar-göçerlik ise köyde tüm canlılığı ile devam etmektedir. Bu göç, havaların ısınması ile daha yüksekte (2200 m) ve 5 kilometre kuzeybatıdaki köy yaylasına yapılmaktadır. Amaç, hem yüksek dağ yamaçlarında hayvanlara daha taze otlaklar bulmak hem de hayvanları, ekilen tarımsal alanlardan ve kışlık ot yetiştirilen meralardan uzak tutmaktır. Bu göçe katılanlar, köydeki büyük ve küçükbaş hayvanları alarak her yıl temmuz ayının ilk haftasında yaylaya hareket eder, eylül ayının ortasında da tekrar köye döner. Eskiden daha geniş katımlı yapılan bu göç şimdilerde hayvanlara bakacak ve tereyağı, lor ve peynir yapacak genç kızların ya da yaşlı kadınların katıldığı bir faaliyet durumundadır. Tamamen organik olarak üretilen bu ürünler yerel tüketim için kullanıldığı gibi son yıllarda ticarete de konu edilmektedir. Her ne kadar artık tahıl tarımı yapılmıyorsa da kültürel bir ritüel haline gelen bu faaliyet halen devam etmektedir. Son dönemlerde ise bazı köy sakinlerinin rekreatif amaçlı olarak yazları yaylaya göç ettikleri ve kalıcı konutlar yaptıkları gözlenmiştir.

3. Gümüşhane Dölek Köyü'nde Güveç Yapımı

3.1. Güveç Çamurunun Çıkarılması, Depolanması ve Hazırlanması

Güveç yapımında kullanılan ve çamur olarak isimlendirilen kil, köy sınırları içerisinde olan 4 ayrı nokta ve komşu bir köyün arazisinde yer alan 1 yer olmak üzere toplam 5 farklı yerden getirilir (Şekil 2). Bu yerlerin hiç birisine 1990'lı yıllara kadar karayolu ulaşımı yoktu. Bugün ise sadece 2'sine toprak yollarla ulaşmak mümkündür. Dolayısı ile çamurun çıkarıldığı bu yerlerden köye nakledilmesi ya hayvan sırtında ya da insan sırtında gerçekleşirdi. Çamur genellikle sedimentar damarlar halinde yerin derinliklerine ya da ileriye doğru uzandığından, üzerindeki örtünün kaldırılması ve kazma ile eşilerek çıkarılması gerekir.



Şekil 2. Köy Sınırları İçerisinde, Farklı Noktalardan Alınan Güveç Kili Örnekleri.

Çamurun, güveç yapımına uygun olup olmadığına ancak güveç ustası kadınlar karar verebilir. O nedenle güveç çamurunun bulunduğu yerden kazma ile eşilerek çıkarılması işi neredeyse tamamen kadınlar tarafından yapılır. Eskiden beri bu durum hiç değişmemiştir. Adete bir maden ocağına dönüşen alanlarda güveç çamuru çıkarabilmek bir madencilik becerisi gerektirir. Galeri madenciliğinin tehlikeleri burada da söz konusudur. Bu galerilerin zaman zaman çökmesi kadınlar için hayatı risk oluşturur. Hatta şu an köyde yaşayan yaşlıların hatırlayabildiği dönem içerisinde köyden 2 kadın çamur çıkarırken, galerilerin göçmesi sonucu hayatını kaybetmiştir. Onlarcası ise farklı zamanlarda çeşitli mevkilerdeki çamurluklarda göçük altından sağ olarak kurtarılmıştır. 1944 doğumlu olan ve beraber çalıştığı arkadaşı (Fadime Marmaralı) göçükte ölen, aynı zamanda yazarın annesi olan Menşure Arı, yaşadığı bu göçük olayını şu cümlelerle ifade etmiştir:

1966 yılının Eylül ayının ortalarıydı. O gün, sabah kahvaltı yaptıktan sonra ...at ve eşeklerimizi alarak çamur getirmek için Şima mevkisine gittik. O esnada yukarı mahalleden Fadime (Marmaralı) abla geldi. Fadime abla elinde getirdiği kazma ile çamurluğun dışında ayakta durarak, vücudunun yarısı çamurluğun içerisinde bir şekilde bir kazma vurdu, ardından bir kazma daha vurunca çamurluğun tavanı büyük bir gürültü ile çökmeye başladı, ben sesi duydum, kendimi dışarı atmaya çalıştım ama toprak üstüme gelerek, iki büklüm şekilde üzerimi örttü. Toprağı temizlemek için elimi ağzıma götürdüğümde (oturarak ve öne eğilerek çalıştığım için toprak üzerime kapandığında zaten elim yüzüme yakındı) ağzımın köpürdüğünü fark ettim ve artık orada öleceğimi düşünmeye başladım. Bir süre sonra, oraya sonradan gelenlerden erkek olan (Bahri Solakoğlu) sırtını çamurluğun kopan kısmına vererek benim üzerimdeki büyük bir kerseği (toprak parçası) ittirince, ben...hafifledim ve nefes almaya başladım. Ben ayağa kalkınca beni çıkardıkları çukur bir anda kan gölüne döndü. Ben o kanı görünce ... kendimden geçtim...orada bayılmışım. Fadime ablanın ise sadece kafası içeride kaldığı için onun fazla zarar görmeyeceğini düşünmüşlerdi. Ancak sonradan anlaşıldı ki hızla kopan toprağın ittirmesi ile kazmanın ters tarafı Fadime ablanın alnını yarmış ve benim çıkarıldığım çukura dolan kan oradan gelmişti. Çıkarıldığında ölmüştü.

Aslında heyelanlı bir bölgede yer alan bu çamurlukta daha sonra Aralık 1981'de Hatice Çardak isimli başka bir kadın da göçük altında kalarak hayatını kaybetmiştir.

Evlerin bir köşesinde ya da evin dışında bağımsız bir bölme vardır ve buraya çamurluk adı verilir. Bu alan çıkarım yerlerinden getirilen çamurun depo edildiği yerdir. Bu yer, genellikle evin kiler ve tandir evi olarak kullanılan ya içerideki bir köşesi ya da eve dışarıdan yapılan bir eklentidir. Çamur çıkarımı genellikle köydeki çayırın biçilip, ekinlerin kaldırılmasından sonra eylül ayında başlar ve kış bastırıp, kar kapatıncaya kadar devam eder. İlkbaharda yağmurlu hava ve ulaşım koşulları nedeniyle çamur çıkarımı ve taşınması zor olduğu için ilkbaharda başlayan güveç yapımı döneminin kesintiye uğramaması için çamur, çoğunlukla sonbaharda getirilerek depo edilir.

Depolanan çamurun güveç yapımına hazır hale gelmesi için karıştırılması ve içerisindeki taşların ayıklanması gerekir (Şekil 3). Bu amaçla temelde sert ve yumuşak çamur olmak üzere iki çeşit olan çamur, yaklaşık yarı yarıya karıştırılır. Bir kadının bir günde yapabileceği yaklaşık 25-30 güveçlik kil ayrılarak, 4-5 m² genişliğinde *deri* denen ve eskiden tamamen hayvan derilerinden, şimdilerde ise çuvallardan oluşan bir bez üzerine konur. Bu kil kadınlar tarafından çıplak ayakla başka yerlerde de yapıldığı gibi (Djordjević ve Zlatković, 2014) belli bir süre çignenerek homojen hale getirilir. Bu işlem sırasında kil içerisindeki taş ve yabancı maddeler çıplak ayakla kolayca hissedilerek ayıklanır. Buna *çamur basma* adı verilir. Yine ustanın kararına göre eğer çamur çok cıvık olmuşsa biraz sert çamur, çok katı olmuşsa da biraz yumuşak çamur karıştırılarak kıvamı ayarlanır. Bu esnada varsa çamur içerisindeki büyük taşlar ve yabancı maddeler ayıklanır. Bu işlem genellikle yarım saat ile 1 saat arasında sürer ve güveç yapılacak günün sabahında yapılır.



Şekil 3. Güveç Çamurunun Çıkarılması, Köye Taşınması, Ayakla Basılması ve Ellenmesi.

Basılan çamur, içerisinde ayakla hissedilemeyecek kadar küçük taşları ayıklamak ve daha homojen hale getirmek için elle yoğrulur. Bu işleme de *elleme* adı verilir. Ellenen çamur artık güveç yapımına hazır hale gelmiştir. Yardımcı, gün boyunca çamuru ellerken usta da güveç yapar.

3.2. Güveç Yapımı: Kadın Maharetinin Tezahürü

Güveç ustaları güveç yapmaya sabah erken saatlerde başlar ve bu iş gün boyu devam eder. Güveç yapımı ile ilgili işlere yardımcı olmak üzere bir yardımcı bulunur. Bu yardımcı genellikle ailedeki genç kızlardan ya da çocuklardan birisidir. Bazen de bir komşudur. Güveç yapma zamanı, ilkbahardan yayla göçünün başladığı Haziran sonuna kadar geçen birkaç aylık süre ya da sonbaharın başlarıdır. Bu zamanlar köyde diğer işlerin henüz başlamadığı ya da yoğun olarak yapılmadığı zamanlardır. Güveç yapmaya başlamadan önce kullanılacak alet-edevat hazırlanır. Bunlar *saksı*, *taraklar*, *kurufa*, *kıranzi*, *kolçak* ve *peştamal*dır (Şekil 4). Bir teneke kaba su doldurularak zaman zaman tarak, kıranzi, taslak ya da eller ıslatılır. Bu kaba *saksı* adı verilir. Güveç yapımı sırasında giyilen elbiseye çamur bulaşmaması için her iki kola elbise üzerinden giyilen giysiye *kolçak* denir. Aynı şekilde ustanın giydiği eteği çamurdan korumak için de uzunca bir peştamal giyilir (Arı, 2021).



Şekil 4. Güveç Yapımında Kullanılan Malzemelerden Bazıları. Sırayla Kurufa, Tahta, Kıranzi, Gogoç Taşı Ve Namlu.

Daha sonra usta, altına bir minder ya da post gibi yalıtım malzemeleri koyarak düz bir zemine oturur. Yardımcı kişi çamuru eller ve yapılan güveçlerin taşınması ve diğer işlerde ustaya yardımcı olur. Usta, üzerinde güveç yapacağı tahtayı kurufa üzerine yerleştirir. Önce güvecin tabanı yapılır. Bunun için bir parça çamur, iki elle vurularak yassı hale getirilir ve tahtanın üzerine konulur. Usta kadın tekrar bir parça çamur alarak bu çamuru uzun ve kalın bir çubuk halinde biçimlendirir. Bu çubuğa *holoz* denir. Usta bu aşamadan sonra holozları üst üste tutturup, bir eli içeride, diğeri dışarıda olacak şekilde güvecin ana gövdesini yapar. Bu esnada tahta, ya bir elle ya da üst üste konan çamurun döndürülmesi ile kendi etrafında döndürülerek güvecin yapımı tamamlanır (Şekil 5).



Şekil 5. Güvecin Ana Gövdesinin Yapımı.

Bu işleme *holozlama* denir. Holozlama yapıldıktan sonra taraklarla güvece şekil verilir. Taraklar çeşit çeşittir. *Yukarı çekme tarağı*, aşağıdan yukarı çekilerek bir yandan inceltme yapılırken bir yandan da holozlanan parçaların birbirine iyice yapışıp, tutunmasını sağlar. *Karınlama tarağı*, güvecin içerisindeki taranarak düzeltilmesi hem de dışa doğru olan eğimin ayarlanması için kullanılır. Karınlama tarağının içeriden karınlaştırdığı güveci dışarıdan da düzleştirmek ve pürüzsüzleştirmek için *düzleme tarağı* kullanılır. Bu şekilde oluşturulan güveç, *çekmesi* (biraz kuruması) için bir müddet güneş altında bırakılır. Daha sonra tekrar ele alınan güveç, *düzleme* ve dudak *kırma tarağı* ile düzleştirilir, kulplanır ve ağız kısmına şekil verilir. Bu son iki iş için genellikle aynı tarak kullanılır (Şekil 6).



Şekil 6. Güveç Yapımında Kullanılan Tarak Çeşitleri: Sırayla Yukarı Çekme Tarağı, Karınlama Tarağı, Düzleme ve Dudak Kırma Tarağı.

Tahta üzerine konulan taban, yapılacak güvecin boyutuna göre farklı yarıçapta olur. Büyük güveçler için büyük tahtalar, küçük güveçler için ise daha küçük tahtalar kullanılır. Büyük güveçler iki aşamada yapılır. Önce güveç yarıya kadar yapılır ki buna *hot* adı verilir. Hotlanan güveçler üzerine gelecek ağır yükü taşıyabilmesi için bir süre güneşe kurumaya bırakılır. Henüz tamamlanmadan bir süre kurumaya bırakılan bu güveçlere *taslak* adı verilir. Taslaklar taraklarla halen şekillendirilebilecek kadar kuruyunca üzerine ekleme yapılarak büyütülür. Böylece büyük ya da hotlu güveç denen formlar yapılmış olur.

Güvecin büyüklüğünü belirleyen temel faktör ise kullanım amacıdır. Bu amaçla birlikte pazar koşulları da güvecin şekli ve büyüklüğüne karar vermede önemli etkenlerdir. Örneğin eğer yapılan güveç Van iline götürülecekse, güveç oldukça büyük olmalıdır ve içerisine yaklaşık bir teneke zahire alabilmelidir. Güveç eğer Erzincan'a götürülecekse bu güveç dar ve uzun olmalıdır. Bayburt'a götürülecekse kısa ancak geniş karınlı olmalıdır. Erzurum güveci de Bayburt güvecine benzer olmalıdır. Trabzon güveci ise tencereye benzer şekilde tabanı geniş, karınlı ve yayvan olmalıdır. Eğer güveçte et pişirilecekse o zaman tabanı oldukça geniş, boyu kısa ve ağız açık olmalıdır. Güvecin kullanım amacı, satıldığı bölgelerin sosyo-ekonomik özelliklerine bağlıdır. Bir bölgedeki aile büyüklüğü, tarımsal ürün çeşidi, aile yapısı ve ekonomik durum özellikleri o bölgede satılan güveç türünü etkileyen temel faktörler gibi görünmektedir. Dolayısı ile tabanı aynı şekilde yapılan güveçlerin devamının nasıl yapılacağına, nerede satılacağına bağlı olarak karar verilir. Bu güveçlerin ana formları aşağıdaki gibidir.

3.3. Pişirme Formları

3.3.1. Güveç: Önce hot kısmı yapılan, bir süre kurutulduktan sonra devamı yapılan büyük kaplardır. Geniş ailelerde yemek pişirmek ve çeşitli yiyecekler saklamak için kullanılır. Özellikle Doğu Anadolu Bölgesi'nde bu tür formlar satılırdı, çünkü bunlar kalabalık ailelerde yiyecekleri ya da *ağartı* (hayvansal ürünler) saklamak ve yemek yapmak için kullanılırdı (Şekil 7).



Şekil 7. Başlıca Güveç Formları. Sırayla Güveç, Gudu, Tencere, Çanak, Bakraç, Tanas, Kırıs, Küp, Tandır.

3.3.2. Gudu: Daha küçük olduğu için hot yapılmadan doğrudan tek seferde yapılan daha küçük güveçlerdir. Tencereden daha yüksek gövdelidir ve tencerenin yatay yapılan kulplarına karşın gudu kulpları güveçte olduğu gibi dikey yönlüdür.

3.3.3. Tek Kulplu: Çirdek'in kulpu dudağı yerine karnından başlayanıdır. Özellikle yazları köye yakın yaylalarda satılmak için yapılır. Dölek Köyü'nün kuzey bölgesindeki yüksek dağlık alanlarda Trabzonlular tarafından kullanılan çok sayıda yayla vardır ve bu tür güvecin pazar alanı bu yaylalardır. Güveçler mısır unu, peynir ve kaymak ile takas edilir.

3.3.4. Dört Kulplu: Kalabalık ailelerin tandırda çorba ya da yemek pişirmede kullandığı büyük güveçlerdir. Aile büyüklüğü ve tandırların kullanımının azalmasına bağlı olarak artık oldukça az üretilmektedir.

3.3.5. Tencere: Genellikle Karadeniz kıyı bölgelerinde kullanılan, daha küçük ölçekli, fırında yemek pişirmeye yarayan küçük yassı güveçlerdir. Güveç yemeğinin de yapıldığı toprak kap budur. O nedenle son zamanlarda ağırlıklı olarak bu tür yapılmaktadır. Güveç yemeği yanında kuru fasulye, sarma ve et pişirilmesi için de bu form tercih edilmektedir (Şekil 8). Özellikle ramazan aylarının popüler güveç formudur.

3.3.6. Tanas: Tencere birkaç aile için yemek yapacak kadar büyükken, tanas lokantalarda müşterilere servis edilen güveç yemeğinin yapıldığı, 15-20 kişilik geniş güveç kaplar olup, piyasa koşullarıyla oluşan talep doğrultusunda üretimi ancak son zamanlarda yapılmaya başlanmıştır.

3.3.7. Çanak: Çeşitli amaçlarla üretilen, ağız açık, geniş ve kısa formlardır. Kullanılış amacına göre çeşitli isimler verilmektedir. En yaygın olarak yapılanları şunlardır:

3.3.7.1. Et Çanağı: Tabanı geniş ve yayvan çanak şeklindeki güveçlerdir. Bunda et, hamsi buğulama ya da sebze kebab yapımında kullanılır. Genellikle Karadeniz Bölgesi'ndeki kuzinelerin fırınlarında, bir yandan soba yanarken bir yandan da yemekler bu şekilde pişirilir.

3.3.7.2. Balık Çanağı: Fırında balık pişirmek için, balık şeklinde yapılan ve özellikle Trabzon ve Rize illerinde alıcı bulan bir güveç formudur.



Şekil 8. Güveçle Pişirilen ya da Saklanan Başlıca Yiyecekler: Sırayla Güveç, Balık, Sarma, Kahve, Minzi, Ekmek.

3.4. Saklama Formları

3.4.1. Bakraç: Özellikle yoğurt mayalamak ve saklamak için kullanılan formdur. Köy dışında günübirlik işlerde çalışanların ya da yayladan gelenlerin rahatça taşıyabilmesi için üstten, bir taraftan diğer tarafa kulp ile birleştirilen tek güveç çeşididir.

3.4.2. Çirdek (Testi): Tabanı geniş, yukarıya doğru daralan, tek kulplu güveçlerdir. Kulp, güvecin dudağından başlar ve ortasına kadar uzanır. Genellikle su testisi olarak kullanılır.

3.4.3. Kurut Çanağı: Tabanı dar üstü geniş olan, kışları kurut (kurutulmuş süzme yoğurt) ezilerek ayran yapılan geniş kaptır. Eskiden çok yaygın olarak yapılan ve özellikle Erzurum-Van illerinde alıcı bulan bu güveçler, buzdolapları ve derin dondurucuların yaygınca kullanılmaya başlanması ile artık pek üretilmemektedir. Ancak benzer formlar soba önlerinde küllük olarak halen kullanılmaktadır.

3.5. Depolama Formları

3.5.1. Küp: Yaklaşık 75-100 cm boyundaki en büyük formdur ve diğer formların aksine yapımı birkaç günde tamamlanır. Birinci günde küp hotu yapılır ve kurumaya için bekletilir. Ertesi sabah küpün ana gövdesi yapılır ve karınlama ve düzleme tarafları ile şekillendirilir. Bu şekilde tekrar kurumaya bırakılır. Öğleden sonra ise küpün üst kısmı daraltılarak yapımına devam edilir. Bu aşamada küpün boyuna yetişebilmek için sonraki kısmı ayakta yapılır. Bir süre daha kurumaya bırakıldıktan sonra, son olarak dudak ve kulpları yapılır ve böylece yapım tamamlanmış olur. Plastik ve metal kapların henüz ucuz ve yaygın olmadığı zamanlarda küp oldukça önemli bir işlev görüyordu. Yapımı tamamlanan küplerin içi ve dışı *gobal* denilen bir sopanın ucuna bağlanan çaput vasıtası ile eritilmiş karasakızla sakızlanarak kaplanırdı. Böylece geçirimsiz hale gelen küplere tuzlanmış balık ya da turşu gibi sıvı yiyecekler, sadece dışı sakızlanan küplere ise bulgur, yarma, pirinç, mısır gibi zahireler ile yağ ve kuru meyveler ve kabuklu yiyecekler konularak kış boyunca saklanabilirdi. Küpler yerel olarak her evin mutfağında mutlaka bulunurdu ve köydeki geleneksel evlerde halen kullanılmaktadır (Şekil 9). Satılmak için de özellikle Erzurum iline götürülürdü.



Şekil 9. Küpler, Halen Birçok Evde Kullanılmaktadır (Foto: Mustafa Zengin).

3.5.2. Kırıs: Küpün yaklaşık yarısı büyüklüktedir. Bu formda da önce hot kısmı yapılarak, kurumaya bırakılır ve öğleden sonra yapımına devam edilerek bitirilir. Kullanımı küp gibidir.

3.6. Ekmek yapım formları

3.6.1. Tandır: Tandır, ticari ekmek üretiminin köye kadar ulaşmadığı dönemlerde (1990'lar öncesi) hem ekmek yapımının hem de sosyal hayatın merkezinde olan bir fonksiyona sahipti. Tandır yaparken önce açık bir alana çapı yaklaşık 1 m olan bir daire çizilir. Güveç yapımına hazır hale getirilen çamur holoz yapılarak bu daire üzerine üst üste konmak suretiyle tandırın gövdesi yapılmaya başlanır. Gövde kalınlığı yaklaşık 10 cm olduğundan holozlar da güveç yapımında olduğundan oldukça kalın olarak hazırlanır. Bu kalınlıktaki çamur üst üste konulduğunda oldukça ağır olacağından taban kısmının ve üzerine eklenen her bir sıranın taraflarla düzlenmesinden sonra kurutulması gerekmektedir. Aşama aşama yapılan eklemelerden sonra yaklaşık 1 metreye ulaşan gövdeden sonra, son olarak tandırın *şurt* denilen üst kısmı yapılır. Genişletilen üst taraf, yaklaşık 15 cm çapında dairesel düz alan şekline gelinceye kadar yapım devam eder. Bu şekilde yapımı tamamlanan tandırın iç kısmı gogoç ile düzleştirilerek kurumaya bırakılır. 8-10 gün sonra kurumakta olan tandır gövdesinin yere değen bir yerinde yarım ay şeklinde, içerisinde ateş yakıldığında alttan hava almasını sağlayacak *külve* denilen bir delik açılır. Tandır, yaklaşık 1 ay da gölgede kurutulduktan sonra ipe bağlanarak tandır evinin ortasında açılan bir çukura indirilir ve şurtları evin taban yüzeyi ile hizalanır. Tandır yerine oturtulurken külve, 10-15 cm çapında birkaç metrelik bir hava tüneli ile dışarıya bağlanarak yanma sırasında oksijen alması sağlanır (Şekil 10).



Şekil 10. Tandırdaki Lavaş Ekmeği Pişiren Kadınlar.

Tandır, Köşklü'nün (2005) Erzurum yöresi için tarif ettiği benzer bir şekilde, genellikle evin içerisinde bir kısımda ya da eve eklenen bağımsız, tek göz bir yapı içerisinde bulunur ve buraya *tandır evi* adı verilir. Tandır evi hem ekmek pişirilen

hem de kışın vakit geçirilen, ailenin sosyal olarak bir araya geldiği alandır. Ekmek yapımından sonra tandırın üzeri ayakları kısa bir masa ile kapatılır ve üzeri keçi kılından yapılan çullarla örtülerek sıcaklığını uzun süre muhafaza etmesi sağlanır. Masanın her bir yanına serilen minderlere oturularak ayaklar epeyce soğumuş olan, ancak dışarıya göre oldukça sıcak olan tandıra salınarak ısınılır. Bu masa üzerinde yemek yenir, okul çocukları kitap okur ve ödevlerini yapar ya da aile içerisinde çeşitli oyunlar oynanırdı. Bu şekilde kapatılan tandır ertesi sabaha kadar sıcak kalır ve soğuk kış gecelerinde ısınma imkânı sağlardı. Böylece tandır evi sadece güveçlerin pişirildiği ya da ekmek yapılan yer değil, soğuk kış zamanlarında aile yaşamının merkezi durumundaydı.

Ancak tandırların sebep olduğu önemli tehlikeler de vardı. Dikkatsiz yakılan tandırın her zaman yangına sebep olma riski vardı. Ancak asıl risk, soğuk havada bir çekim merkezi haline gelen sıcak tandırda özellikle çocukların kazara yanmalarıydı. Tandır yakılan günlerde, tandır üzerinde ısıtılan su ile bir köşeye konan teknelerde çocuklara banyo yaptırmak adettendi. Bir keresinde 1963 yılında henüz 1 ve 2 yaşındaki 2 çocuğuna banyo yaptıırıp, tandır kenarında uyutup, komşuları ziyarete giden bir kadın, geri döndüğünde 2 çocuğunun da tandıra düşerek yanmış cesetlerini bulmuştur. Onlarcası da daha hafif yanıklarla bu kazaları atlattır (Menşure Arı, kişisel mülakat, 2021). O nedenle tandır, neşe kaynağı bir ortamın yaratıcısı ve aynı zamanda en büyük dramların hazırlayıcısı durumundaki bir formdur.

4. Kurutma ve Sırlama: Çömlekçilik Sırları

Yapımı tamamlanan güveçler güneş altında birbirini gölgelemeyecek şekilde, gün içerisinde birkaç farklı yöne çevrilerek, havanın çok sıcak olduğu zamanlarda da gölgede bırakılarak kurutulur. Kışın ve ilkbaharda ise yapılan güveçleri kurutmak oldukça zordur ve gündüz güneşe, ayaz olma olasılığı yüksek olduğundan geceleri ise içeriye alınır. Kış ayları bu nedenle güveç yapmaya ve kurutmaya uygun değildir. Bazı aileler ise işgücü azlığı ya da diğer nedenlerle uygun zamanlarda güveç yapamazlarsa, o zaman bu iş kış aylarına kalırdı. Havaların sürekli kapalı ve yağışlı olduğu kış aylarında yapılan güveçleri kurutmak ise ancak tandır evlerinde yapılırdı. Bu durumda güveçler, ekmek yapmak üzere yakılan tandır evinde, ahşap direkler arasına monte edilen terekler üzerine konularak kurutulurdu. Bu durumda da kurutma normalden uzun sürer, hatta güveçlerin hotları yapılır ve biraz kuruması için tereklere bırakılır, ertesi gün yapımına devam edilirdi.

Kuruyan, ancak halen şekillendirilebilecek durumda olan güveçlerin yüzeylerinin düzleştirilmesi işlemine geçilir. Bu işlem için iki basit alet kullanılır. Bunlardan birisi *namlu* denen bir metal parçası, diğeri ise *gogoç* olarak isimlendirilen, köydeki dere yataklarından ya da deniz kıyısından getirilen yumurta şekli ve büyüklüğündeki sert taşlardır. Önce güvecin tahtaya oturtulan ve bu nedenle halen köşeli olan tabanı, namlu ile aşındırılarak güvecin şeklinin köşe oluşturmaksızın taban ile birleşmesi sağlanır. Sonra ara ara suya batırılan gogoç taşı güvecin tüm iç ve dış yüzeyi boyunca sürtünerek düzleşmesi sağlanır. Bu sırada güvecin yüzeyinde kalması muhtemel küçük taşlar da namlu ile çıkarılarak yerine tabandan çıkarılan çamur eklenir ve üzeri gogoç ile düzeltilir. Böylece pürüzsüz bir yüzey elde edilir. Gogoçlanan güveç önce gölgede birkaç gün bekletildikten sonra tamamen kuruması için güneş ışığını doğrudan alabileceği bir alana bırakılır. Burada tamamen kuruyuncaya kadar bekletilen güveçler artık pişirmeye hazır hale getirilir (Şekil 11).



Şekil 11. Kurumaya Bırakılan Güveçler

Kurutma işinin uygun yapılmaması güveçlerin sağlam olmaması ve beklenenden erken bir zamanda kırılmasına sebep olabilir. O nedenle güveç yapımının da kendine göre bir takım sırları vardır. Bazı toplumlarda bu sırlar belli kişilerce saklanır ve paylaşılmaz. Örneğin Nicklin'in (1971) aktardığına göre bazı toplumlarda bu sırlar, çömlek ustaları tarafından ömrünün sonuna kadar saklanır ve ancak ölüm döşeğindeki bir yakınına aktarılırdı. Dölek Köyü'nde de çömlekçilik sırlarının köy dışındakiler tarafından öğrenilmemesi için dışarıdan evliliklere izin verilmediği yönünde bir söylenti vardır. Ancak evlenme verileri bu düşüncüyü desteklememektedir, çünkü köyden neredeyse bütün komşu köylere hem kız verilmiş hem de alınmıştır. Ancak dışarıya giden kızlardan hiç birisi bu uğraşı gittiği yerde devam ettirmemiştir. Köye gelenlerden bazıları ise güveç yapmayı öğrenmiş ve köyden birisiymiş gibi bu işi yapmışlardır, halen yapmaya devam edenler de vardır. Köy içerisinde ise sırlar paylaşılmakta ve öğrenilen ya da bilinen konular başkaları ile de paylaşılmaktadır. Hatta genç neslin

bu konudaki isteksizliği karşısında deneyimli güveç ustalarının sanatlarını öğretme konusunda oldukça istekli olduğu gözlenmiştir.

5. Pişirme

Güveçler kuruduktan sonra ateşte pişirilmeleri gerekmektedir. Bu işleme *güveç yakma* adı verilir. Homojenlik için pişirme ısısının belli bir derecede sabit olması gerekmektedir (Clough, 1992). Dölek Köyü'nde pişirme işlemi eskiden ya *gaffera* denilen bir ateşle ya da Koşay ve Zübeyir-Ülkü (1962: 93) ve Güner'in de (1988: 20) belirttiği gibi ekmek tandırlarında üçer-beşer konularak yapılırdı. Gaffera ateşinde pişirmede başka yerlerde de yapıldığı gibi açık bir alanda alta odunlar bir daire oluşturacak şekilde dizilir, üzerine en dış sıradaki güveçler ağız alta gelecek şekilde, diğerleri de tabanları birbirine değecek şekilde çifter çifter yerleştirilirdi. Bu ilk sıra üzerine tekrar odunlar, onların üzerine güveçler, yükseldikçe daralarak ters huni şeklinde dizilerek yerleştirilirdi. Böylece üstteki güveçlerin düşmesi engellenirdi. Bu şekilde 5-6 sıra üst üste konulan ve üzeri tamamen tezekle kaplanan bir piramide benzeyen yığın, rüzgarın esiş yönüne göre ateşlenir ve ateş tamamen sönünceye kadar beklenirdi. Kayan odun ya da güveçler ile iyi yanmayanlar varsa bunlar uzun *maşalarla* yer değiştirilerek tamamen pişmeleri sağlanırdı. Bu şekildeki pişirme yöntemi belli riskler taşırdı, çünkü güveçler, aralara yerleştirilen odunların yanmasıyla oluşan boşluklara düşerek kırılabilirdi. Aynı zamanda açık alanda yakılan ateş, rüzgârlı havalarda yangın riski oluştururdu.

Bu riskleri bertaraf etmek için 1960'li yıllardan sonra güveçler yarı açık tandırlarda pişirmeye başlanmıştır. Bu tandırlar köydeki her mahallede ortak alanlarda 1-2 tane olmak üzere yapılmış ve tüm mahalleli tarafından ortak kullanılmaktadır. Burada da en alta bir sıra odun ve tezekten oluşan yakacak, onun üzerine birer sıra arayla güveç ve yakacak dizilerek tandır doldurulur (Şekil 12). Doldurulduktan sonra güveçlerin üzeri tezekle kaplanır ve hava almak üzere tandırın her iki tarafından bulunan külvelerden aynı anda ateşlenir. Böylece güveçlerin nispeten daha homojen bir ısıda pişmesi sağlanır. Havanın yağmurlu olması durumunda ve özellikle kış mevsiminde güveçler kapalı tandır evlerindeki ekmek tandırlarında pişirilir. Tandırlarda güveçleri ateşe koymak ya da almak için bir ya da iki ucu kıvrılmış inşaat demiri kullanılır ki bunlara *eğiş* adı verilir.



Şekil 12. Yarı Açık Tandırlarda Güveç Yakımı.

Pişirmede genellikle köy sınırları içerisindeki ormanlık alanlardan getirilen sarıçam, meşe ve yaban kavağı odunu kullanılır. Bu odunlarla birlikte tezek de kullanılır. Nüfusun arttığı 1940'lardan, köyden dışarıya yoğun bir nüfus göçünün başladığı 1980'li yıllara kadar aşırı kesimden dolayı çam ormanları azalmıştır. Bu durumda bazen komşu Kabaköy ve İmera sınırları içerisindeki çam ve meşe ormanlarından kaçak olarak getirilen odunlar güveç pişirmede kullanılmıştır. Bu ormanlardan odun kesmek yasal olmadığı için bu iş genellikle orman bekçilerinin sahada olmadığı soğuk ve fırtınalı günlerde yapılırdı. Bu hava şartları köy halkı için büyük bir risk oluşturmuştur. Hatta ormanda donarak ölenler de olmuştur. Bu satırların yazarının dedesi Mustafa Balaban 1959 yılında komşu Kabaköy sınırlarında odun alırken kalp krizinden, köy halkından Eyüp Çolak, oğlu Yusuf ile İmera Köyü'nde donarak, Ahmet Ayvaz yine Kabaköy sınırları içerisinde donarak hayatlarını kaybetmişlerdir.

Tandırlarda 2-3 saat boyunca yakılarak kırmızı rengi alan güveçler son olarak bir işlemde daha geçirilince kullanıma hazır hale gelirler. Bu işleme *zilleme* adı verilir ve tandırdan çıkarılan güveçler biraz soğuyunca üzerine süt ya da yoğurt serpilerek yapılır. Böylece güveçler sırlanarak pişirme kabı olarak kullanılması sağlanır.

Güveç yakmanın çocuklar için eğlenceli bir tarafı da vardır. Pişirilen ve ateşten alınan nar gibi kızarmış güveçlerin içerisine çoğunlukla çocuklar tarafından, bazen da yetişkinler tarafından, *lazut* denilen mısır konarak patlatılır ya da patates konularak pişirilir. Yoğun çalışma sonrasında böylece küçük bir kutlama yapma imkânı doğar. Bir yandan tandırın soğuması beklenirken bir yandan da yenilip-içilerek dinlenme imkânı bulunur. Daha sonra pişen ve pembe/kırmızı bir renk alan güveçlerden soğuyanlar alınarak pazarlanmak üzere istiflenir. İyi pişmediği koyu renginden anlaşılan güveçler ise bir kenara ayrılarak sonraki tandırda tekrar yakılır.



Şekil 13. Yanmış Güveçler Satılmak Üzere Evin Boş Bir Alanında İstiflenir.

6. Yola Gitme: Bizim Hayvanları Gördünüz mü?

Dölek güveci Karadeniz kıyısından Hakkâri'ye kadar uzanan geniş bir alanda kullanılmaktadır. Karayolu ağının henüz bölgeye ulaşmadığı dönemlerde güveçler hayvanlarla yüzlerce kilometre uzağa satılmaya götürülürdü. Güveç satacak yetişkin erkekler olmadığı ya da bunların başka işlerle meşgul olduğu durumlarda güveçler, yarıcılık esasına göre satılmak üzere bir komşuya verilir. Bu güveççiler günlerce yolda oldukları için yol boyunca kendileri ve hayvanlarının yiyeceklerini sırtlarında götürdükleri güveçleri yol boyunca satarak karşılardı. Bu dönemde gidilen en uzun mesafe Erzurum'un Pasinler ilçesiydi ki bu da yaklaşık olarak 300 kilometrelik bir mesafeye denk gelmektedir. Trabzon-Erzurum karayolunun 1936'da açılmasından sonra güveçler, bu yol üzerinde 20 kilometre uzaklıktaki Erzincan yol ayrımında Tohumoğlu mevkiindeki hanlara taşınırdı. Komşu Kabaköy'e 1952 yılında karayolu bağlantısı yapıldıktan (Şenel, 2000: 8) sonra da 7 kilometre uzaktaki bu köye taşınır, buradan kamyonlara yüklenerek Bayburt, Erzincan, Erzurum, Ağrı, Kars, Muş, Van hatta Hakkâri'ye kadar götürülürdü. Geleneksel çömlekçilikte, özellikle su yolu bağlantısının olduğu bazı bölgelerde birkaç yüz kilometreyi bulan mesafelere nakliye yapıldığı bilinmektedir, ancak karayoluyla çömlek nakli daha kısa mesafelerde yapılmaktadır (Nicklin, 1971: 14). Ancak Dölek Köyü'nden 1936 öncesi 300-350 kilometre, karayolu taşıtlarının kullanılmaya başlandığı 1940'lı yıllardan sonra ise 600-700 kilometrelere kadar götürülmeye başlanmıştır.

1960'lı yıllardan önce bir anlamda ağır kış koşullarından kurtulmak ve yerinde güveç yaparak satmak üzere tüm ailenin mevsimlik olarak göç ettiği olurdu. Bu göçler kuzeydeki Trabzon'un Yomra ilçesine bağlı Şana (Çınarlı), İshan (Özdil), ve Maçka ilçesine bağlı Livera (Yazlık) gibi köylere olurdu. Bu mevsimlik göç hareketine "aşağıya gitme" denirdi ve köyde bakacak hayvanları olmayan ya da hayvanlarını bakabilecek yakınları olan herkes giderdi. Aşağıya gitme yaya olarak hayvan sırtında Karadeniz kıyı dağlarını aşarak gerçekleştirilirdi. Burada birkaç aile ortaklaşa tuttuğu bir evde kalır, çevreden temin edilen kilden güveç yapılır ve oralarda, yine erkekler tarafından üçer-beşer gezdirilerek satılırdı. Aileler böylece hem kışlık geçimini sağlar hem de mümkünse baharda havaların ısınması ile belli bir ekonomik birikimle köye dönerlerdi. Böylece köydeki yiyeceklerinin bir sonraki satış dönemine kadar bitmemesi sağlanırdı (Süleyman Marmaralı, kişisel mülakat, 2020).

Güveçlerin hayvanlarla taşınmasında ölçü birimi *at yükü* idi. Bir at yükünde 60-70 güveç vardı ve bu güveçler atın semerinin her iki tarafına tutturulan *harar* denen büyük çuvallara yerleştirilirdi (Şekil 11). Hayvanlar bazen günlerce yollarda olurdu ve uzak mesafelere gidebilirdi. Bu durumlarda zaman zaman mola verilir ve *tarıcık zamanı* denilen molalarda atlar otlatılırdı. 1960'lı yıllarda Muş iline güveç satmaya giden bir köy sakinine, oralarda da geleneksel güveç yapılan yerler olduğunu, nasıl olup da onlarla rekabet ettiklerini sorduğumuzda Gümüşhane güvecinin diğerlerine göre daha bilinen, dayanıklı bir güveç olduğu ve oralarda da müşteri bulabildiğini ifade etmiştir (Süleyman Marmaralı, kişisel mülakat, 2020). Adı geçen illerde merkezi bir yerleşmede kiralanın depolara konulan güveçler, yine kamyonlarla, bazen de yaya olarak buralara götürülen hayvanlara yüklenerek yakınlardaki köy yerleşmelerinde satılırdı. Güveçler bu köylerde satılır ya da takas yolu ile çeşitli tahıllar, meyve kuruları, yün ya da ceviz gibi ürünlerle değiştirilirdi. Bu ürünler akşama depoya getirilir, aynı depoda gecelenir ve ertesi gün hayvanlara yüklenen güveçlerle başka bir köye gidilirdi. Böylece satış tamamlanınca yine kamyon kiralanarak ürünler köye taşınırdı. Güveçlerin satışı yaklaşık olarak 1980'lere kadar bu şekilde devam etmiştir ve 1 kamyon yükü güveci satmak bazen 1 ayı geçebilirdi.



Şekil 14. Motorlu Taşıtlardan Önce Güveçler Fotoğrafta Görüldüğü Gibi Hayvanlara Yüklenerek Yüzlerce Kilometre Uzağa Götürülebilirdi.

Doğası gereği kırılğan olan güveçlerin uzun mesafelere kırılmadan taşınması başlı başına büyük bir dikkat ve özen gerektiriyordu. Güveçlerin kamyon kasasına istiflenmesi ya da hayvanlara yüklenmek üzere büyük çuvalara yerleştirilmesine *yük tutma* adı verilir. Güveçlerin kırılmaması için her bir güveç, ağzı alta gelecek şekilde ters olarak yerleştirilir ve üzerine, üste konulacak güveç ile sürtünerek aşınmasını ya da kırılmasını engelleyecek malzemeler konur. Bu malzeme *palak* denilen, yörede 2500 m'den yükseklerde doğal olarak yetişen topak ya da demet çayır da denilen bir alpin çayır türüdür. Palak getirilen alanların uzak olması ve bu işin zahmetli olması nedeniyle artık yük tutma işi sonbaharda dökülen yapraklar (*gazel*) ve köy içerisinde yetişen çayır otu ile yapılmaktadır. Bu çayır otları eskiden köyde çokça beslenen hayvanların uzun kış mevsimi boyunca yiyeceği (*alaf*) olduğundan bu iş için kullanılmazdı. Palak kullanılmasının asıl nedeni ise bu bitkinin normal çayır ve gazelin aksine birden çok kere kullanılabilir olmasıydı. Oldukça dayanıklı ve ezilip, kırılmayan bir ot olan palak, yola gidenler tarafından tekrar tekrar kullanmak için çuvalara doldurularak, erzaklarla birlikte köye getirilirdi. Gazeller ve normal çayırlar ise tek kullanımlıktır. Köydeki hayvan sayısının oldukça azalması nedeniyle çayır otları yük tutmada kullanılmaktadır. Ayrıca güveçlerin Kars, Hakkari ve Van gibi uzak mesafelere artık götürülüyor olması, daha dayanıklı olan palak yerine daha az dayanıklı muadillerinin kullanılmasına neden olmuştur.

"Yola gitme" belli riskleri de barındıran bir faaliyetti. Güveç satmak için gidilen yerlerde dostane olmayan davranışlarla karşılaşılabilirdi. Mesela 77 yaşındaki Süleyman Marmaralı bu tehlikeli durumlardan birisini şu şekilde anlatmıştır:

1973 yılında güveç satmak için Hakkâri'ye gittik. Orada satamayınca güveçleri Van, Gürpınar'a götürdük ve Gürpınar'daki ardiyemizden atlarımıza yükleyerek satmaya götürüyorduk. Kızılmeden Köyü'nün altına geldiğimizde aniden tüfekli bir adamın bana doğru yaklaştığını gördüm. Adam yanıma gelince sert bir ses tonuyla "atı ver" dedi. Ona dedim ki at bizim sermayemiz biz bununla geçimimizi sağlıyoruz, atı sana veremem. Adam kararlılığını görünce belinden bir kama çıkardı, atın kolonunu (semeri atın sırtında tutan bağ) kesti, semer ve yükü iterek atın sırtından attı, aniden atı bindi ve oradan uzaklaştı. Atımı çalmıştı. O gece Kızılmeden Köyü'nde konakladım. Ertesi gün Gürpınar Jandarma Karakoluna giderek şikâyetçi oldum. Tam 3 gün boyunca jandarma jipi ile beraber arazide atı aradık ama hiçbir ize rastlayamadık. Sonradan atı çalan kişinin karısını öldürmüş bir katil olduğunu öğrendik. O olaydan sonra satamadığımız 5-6 yük güvecimizi orada bırakarak, Enter marka bir kamyonla binip, önce Erzurum'a, oradan da köye geldik.

Bu durumlar güveç satma işini zorlaştırdığı gibi, süresini de uzatır ve satıcıların güz mevsiminin ayaz gecelerine maruz kalmasına neden olabilirdi. Bazen de kışlık erzakları yetersiz gelenler, ya da beklenmedik şekilde erken biten aileler için güveç satışları kritik bir role sahipti. Bu durumlarda güveçler şiddetli kış şartlarında bile komşu illere götürülerek satılır ve aile bütçelerine önemli bir katkı sağlanırdı.

Güveç satmaya gidenler, gittikleri yerlerden kaynaklanan risklere de maruz kalırlardı. Örneğin, 1939 yılının Aralık ayında güveç satmak üzere Erzincan'a giden iki kişi (Remzi Balaban ve Hüseyin Çolak), 26-27 Aralık gecesinde saat 01.57'de meydana gelen 7.9 büyüklüğündeki depremde, konakladıkları yapının yıkılması sonucu hayatlarını kaybetmişlerdir. Yine 1940'li yıllarda güveç satmak amacıyla Bayburt'a giden bir kişi (Mehmet Gergin), merkeze bağlı Kırkpınar Köyü yakınında, bir gölette boğulmuş ve Erzincan depreminde ölenlerin aksine, cenazesi köye getirilerek defnedilmiştir (Besim Korçil, kişisel mülakat, 2021).

Yola giden gruplar bazen olumsuz hava koşulları (fırtına ya da ani kar yağışları) nedeniyle güveçleri depo ettikleri yerleşmeden çıkamaz ve tehlikeli durum geçinceye kadar orada kalırdı. Bu duruma *oturak etme* denir. Bu durumda kafile belli bir süre o yerde kalmak zorundaydı. Bu istenmeyen bir durumdur çünkü bu durumda kafilenin iâşe giderleri, satış ya da takastan elde edilecek gelirlerden karşılanırdı ki bu da toplam geliri azaltan bir durumdu. Bazen de iki ayrı grup satıcı aynı yerde bir birlerine denk gelir ve satış konusunda ortak hareket ederdi, çünkü bir birinden habersiz kişilerin aynı köylere aynı zamanda güveç satmaya gitmesi boşa emek harcamak anlamına gelirdi. Bu durumda farklı kafileler birleşirdi. Bu birleşme işine *könos olma* adı verilir. Kafilenin tamamını ifade etmek için kullanılan *barhana* bu durumda daha kalabalıklaşır.

Bu risklerden dolayı yola gidenlerden haber alabilmek, nerede olduklarını, sağlıklı olup, olmadıklarını bilmek oldukça önemliydi. Telefon iletişiminin de olmadığı o dönemlerde (Dölek Köyü'ne ilk telefon bağlantısı 1988'de gerçekleşmiştir) yola gidenlerden haber almanın tek yolu, satış işlemini bitirerek köye dönenlere sormaktı. Güveç satmaya gidenler erkekler, köyde kalanlarsa kadınlardı. Başka yerlerde de olduğu gibi (Han, Elkılıç ve Aybirdi, 2019: 172) köy kültüründe kadınların büyüklerin ve başka erkeklerin yanında eşlerinin adını söylemeleri ya da onlardan eşleri olarak bahsetmeleri ayıp karşılanırdı. Yola giden herkes yanında at ya da eşek götürdüğü için kadınlar haberi bir soru cümlesi ile alabiliyorlardı: "Bizim hayvanları gördünüz mü?" Bu soruyla eşini ve eşinin arkadaşlarını görüp görmediklerini soruyorlardı. Zamanla isim söylemenin normal karşılanması ile bu defa isim vererek haber alabiliyorlardı.

Güveç üretiminin önceki aşamalarının aksine bu aşama neredeyse tamamen erkekler tarafından yapılır. Kadınlar güveç satmak üzere erkeklerle asla eşlik etmezlerdi. Çalışma süresince sadece bir kez bir adamın (Hulusi Çolak) 10 yaş civarındaki kızını (yazarın eşi) kendisine yardımcı olmak üzere Bayburt'a götürdüğü; erkek çocuğu olmayan bir başkasının da (Hakkı Solak) kendisine yardımcı olarak 2 kızından birini değiştirerek götürdüğü belirtilmiştir.

Hayatın oldukça zor olduğu ve neredeyse 6 ayı kar altında geçen bu köyde başka bir geliri olmayan aileler için güveç satışından elde edilen gelir hayati bir öneme sahipti. Ancak motorlu taşıtların olmadığı dönemlerde özellikle Ağrı, Kars, Van ve Hakkâri gibi oldukça uzak yerlere kadar gidip, güveç satmak oldukça meşakkatli bir işti. Güveç satılan yerler tamamen kırsal yerler olduğu için yeme-içme ve barınma konusunda önemli zorluklar yaşanırdı. Buralarda çoğu kere lokanta ya da otel gibi konaklama yerleri olmadığı için bu ihtiyacın gidilen yerlerden karşılanması gerekirdi. *Güveççiler*, ya da bazı yerlerde söylendiği gibi *dölekçiler* bazen bu ihtiyaçlarını güveç karşılığında elde ederlerdi. Ancak güveçlerden oldukça az gelir elde edildiği için çoğu kere gidilen yerlerde bu konuda kendilerine yardım edilmesini ister ve beklerlerdi. Bu beklentileri de genellikle köy odalarının olduğu birçok yerleşmede karşılanır; buralarda konaklanır ve köylülerin ikram ettiği yemekler yenirdi. İşlerin o kadar da iyi gitmediği durumlarda ise oldukça sıkıntılı zamanlar onları beklerdi. Özellikle gençler yiyecek istemeyi reddeder ve "ne isterim ne de yerim" gibi bir tavır ortaya koyarlardı.

Ancak işleri kolaylaştıran faktörler de vardı. Uzun yıllar aynı yere sürekli olarak aynı kişiler gittiğinden, uzun yıllar devam eden gidiş-gelişlerde bazı yerlilerle tanışılır ve iki grup arasında zamanla gelişen dostluk, karşılıklı ikramların yapıldığı bir ilişkiye dönüşürdü. Böylece güveç yapmaya gidenlerin gittikleri yerde konaklayacakları bir yer olduğu gibi, gerektiğinde zahire ve diğer eşyalarına göz-kulak olacak birileri olmuş oluyordu. Hastalık ya da ölüm gibi nedenlerle o yere başka bir kişinin gitmesi durumunda önceki kişinin yokluğu mutlaka fark edilir ve sebebi sorulurdu.

Yoldan gelen kişilerin getirdiği yiyecekler önemli bir ihtiyacı giderirdi. O nedenle yoldan dönüş zamanları refahı ve bolluğu temsil eden dönemler olarak algılanmıştır. Güveçler bazen parayla satıldığı gibi, çoğu kere de çeşitli ürünlerle takas edilirdi. Takas edilen ürünler genellikle tahıllar olmakla beraber, gidilen yerde bol bulunan diğer ürünlerle de olabilirdi. Örneğin güveçler Bayburt ve Erzurum'da tahıllar, lahana, bulgur ve yarma; Erzincan'da tahıllar, kuru kayısı, kuru fasulye, Tortum'da kuru dut ve cevizle, Van'da yün ve otlu peynir ile takas edilirdi. Tahıllarla takas edildiğinde bir güveci, o güvecin 1 dolusu kuru fasulye, 2 dolusu buğday, 3 dolusu arpa ve 4 dolusu çavdar ile takas etmek normal ölçüydü. Eğer daha yüksek bir orandan takas yapılırsa bu karlı bir alış-veriş olarak kabul edilirdi. Bazı gruplar karlı satış yaptıkları konusunda abartılı anlatılar yaparlardı. Bu gruplardan birisi iyi satış yaptıklarını anlatmayı alışkanlık haline getirdikleri için köyde bu gruba "bando takımı" ismi verilmiştir.

Motorlu taşıtların yaygınca kullanılmaya başlanması ile güveçler artık küçük kamyonetlerle götürülerek birkaç günde satılmaya başlandı. Bu durumda yine giderleri azaltmak için kamyonet kasasına yatak ve yorgan konulur, orada gecelenirdi. Şimdilerde uzun dönemli satışlar artık yapılmamakta, birkaç günlük kısa satış turları ile güveçler satılmaya çalışılmaktadır. Son zamanlarda ise özellikle Ramazan ayı öncesinde çevredeki şehir ve kasabalardan tüccarlar kendi

araçları ile köye gelip, güveçleri almaktadır. Dölek Köyü'nde üretilip satılan güveçlerden başka bazı yerlerde yapılanın aksine (Koşay ve Zübeyir-Ülkü, 1962: 93) hiçbir zaman köy için ya da devlet adına vergi alınmamıştır.

Sonuç ve Değerlendirme

Fiziki koşulların tarımsal faaliyetleri destekleyemeyecek kadar olumsuz olduğu yüksek bir dağ köyü olan Gümüşhane Dölek Köyü'nde yüzyıllardır yaşayan toplum, kültürel kodlarında geliştirdiği adapte olma kabiliyeti sayesinde bu olumsuz koşullarda ayakta kalmayı başarabilmiştir. Bu başarının sırrı büyük ölçüde geleneksel çömlekçiliğe ve yaylacılığa dayanmaktadır. Köyün farklı bölgelerinden alınan kil, aslında çömlek yapımına çok da uygun görünmemektedir. Diğer bazı yerlerde yapılan çömlekçiliğin hammaddesini sağlayan hazır kil yatakları burada yoktur. Dolayısı ile güveç yapımı doğal özelliklere bağlı bir faaliyet olarak gelişmemiştir. Çömlek yapımına çok da uygun olmayan kil, köy kadınlarının ustalık meziyetleri ve yüzlerce yıl geliştirdikleri tecrübeleri sayesinde çömlek yapacak hale getirilmektedir. Köy erkekleri de kadınların ürettiği bu ürünleri benzer zorluklarla yüzlerce kilometre uzağa götürerek satmış ve böylece kolektif bir çabanın ürünü olarak toplum ayakta kalabilmiştir.

Geleneksel çömlekçilikle ilgili çalışmalarda genellikle bir biri ile ilişkili iki soru ön plana çıkmaktadır. Bunlardan birincisi çömlekçiliğin teknolojik gelişmeler karşısında ayakta kalıp, kalamayacağı; ikincisi ise sonuçta bu tür çömlekçiliğin tamamen yok olup, olmayacağıdır. Türkiye'nin çeşitli bölgelerindeki geleneksel çömlekçilikle ilgili yapılan çalışmalar, bu tür çömlekçiliğin gerilemekte olduğunu, hatta birçok yerde yok olduğunu göstermektedir. Dölek Köyü'nde ise 1970'li yıllardaki seviyesine ulaşması mümkün olmasa da son zamanlarda kısmen bir canlanma eğilimi gözlenmiştir. Bunun çeşitli nedenleri vardır. Öncelikle hiçbir kimyasal madde içermeyen toprak kaplar, sağlık açısından endüstriyel ürünlere göre daha avantajlıdır. Ayrıca çömlekçilik günümüzde bile köy ekonomisinin önemli girdilerinden birisidir. Bu girdiler doğrudan satış yolu ile sağlanabileceği gibi turizm gibi dolaylı yollardan da olabilir. Güveççiliğin ekonomik önemi devam ettikçe Dölek Köyü çömlekçiliğinin yakın bir gelecekte yok olmayacağını tahmin edebiliriz. Ayrıca Dölek çömlekleri 2021 yılı nisan ayında Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından Gümüşhane Dölek Güveci adı ile coğrafi işaretli ürün olarak tescil edilmiştir. Bu işlemin Dölek güvecine olan ilgiyi arttırdığı ve güveç talebinin önceki yıllara göre belirgin şekilde arttığı gözlenmiştir.

Ayrıca gelişen turizm olgusu ve somut olmayan kültürel mirasın korunması konusundaki çabaların da çömlekçiliğin ayakta kalması konusunda bir işlevi olabileceği düşünülmektedir. Turizm kapsamında yöreye yapılan ziyaretlerde Dölek Köyü'nün de turlar kapsamına alınması, gelen turistlere hem geleneksel çömlekçiliği tanıttacak, hem de ilk elden tecrübe ettirecek düzenlemelerin yapılması olumlu yönde etki yapacaktır. Çizer'in (2006: 488) deyimi ile "Çünkü usta ellerin her hareketiyle biçimden biçime giren çamurdan bin bir eşyanın üretildiğini izlemek gerçekten nefes kesici, denemek arzusu uyandıracak kadar da ilgi çekicidir." Değişen sosyo-ekonomik ve teknolojik bağlam nedeniyle yok olma riski bulunan çömlek formlarının ve alet-edevatının etnografik bir galeride sergilenmesi düşünülebilir. 20 yıldır boş tutulan köy ilkokulu binası bunun için uygundur ve böylece yüzlerce yıldır devam eden bu kültürün yaşatılması ve önceki literatürün de (Çalık ve Ödemiş, 2018; Öter, 2010; Soykan 2003; Yılmaz, 2019) önerdiği gibi kırsal turizme katkı yapması sağlanabilir. Dölek Köyü çömlekçiliğini geliştirme konusundaki girişimlerin ise öncelikle bir ihtiyaç analizi yapılarak çömlek üreticilerinin istek ve ihtiyaçlarını önceleyecek şekilde planlanması gerekmektedir. Valilik, belediye ve diğer yerel kurumların bilhassa pazarlama konusunda sağlayacakları desteklerin, çömlekçiliğin önemli bir somut olmayan kültürel miras olarak gelecek nesillere aktarılmasını temin etmede önemli olduğu düşünülmektedir. Bütün bunları yaparken sürdürülebilir kalkınma hedefleri ve doğal kaynaklar üzerinde oluşabilecek baskılar göz önünde tutulmalıdır. Bu tür destek programları çömlekçiliğin seri üretimini amaçlamak yerine çömlekçilik kültürünü yaşatmayı amaçlamalıdır. Bu da ancak üretilen objeler yerine üretim süreçlerini, mekânlarını, kültürünü ve üretimde kullanılan doğal kaynakları korumakla mümkündür.

Teşekkür

Çalışmanın veri toplama aşamasında Dölek Köyü halkından bilgi, tecrübe ve zamanını paylaşan Şamizer Çolak, Şengül Çolak, Menşure Arı, Huri Ayvaz, Senem Ayvaz, İlhan Çolak, Besim Korçil, Süleyman Marmaralı ve Murat Durmuş'a teşekkür ederim.

Kaynakça

- Acartürk, B. (2012). Toprağın binlerce yıllık macerası. *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, 4(1), 1-17.
- Ali, V. E. (2012). *Continuity and change in traditional pottery in Igboland, Nigeria: pottery forms and decoration*. Saarbrücken: Lambert Academic Publishing.
- Ali, V. E. (2014). A critical survey of the growth, decline, and sustainability of traditional pottery practice among the Igbo of South Eastern Nigeria. *The Journal of Modern Craft*, 7(2), 123-139.

- Arı, Y. (2014). Coğrafyada saha öğretimi ve saha araştırmaları. Yılmaz Arı ve İlhan Kaya (Ed.), *Coğrafya Araştırma Yöntemleri* içinde (s. 303-317). Balıkesir: Coğrafyacılar Derneği.
- Arı, Y. (2017). Çevresel determinizmden politik ekolojiye: son 100 yılda Dünya'da ve Türkiye'de insan-çevre coğrafyasındaki yaklaşımlar. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 22(37), 1-34.
- Arı, Y. (2021). Somut olmayan kültürel mirasın korunması ve sürdürülebilirliği: Gümüşhane Dölek Köyü'nde geleneksel çömlekçilik. *Milli Folklor*, 33 (17), 190-203.
- Arı, Y., Kaya, İ. (2014). *Coğrafya Araştırma Yöntemleri*. Balıkesir: Coğrafyacılar Derneği.
- Arı, Y., Köse, A. (2005). İnsan-çevre etkileşimini yorumlamada yeni bir alternatif: Kültürel coğrafya. *Ulusal Coğrafya Kongresi 2005 (Prof. Dr. İsmail Yalçınlar Anısına) Bildiriler Kitabı* içinde (s. 51-59). İstanbul: Türk Coğrafya Kurumu.
- Aslan, E. E. (2012). Avanos çömlekçiliğinde kaybolan bir değer: kara fırın. *İdil Sanat Ve Dil Dergisi*, 1(4), 1-13.
- Balaban, Y. (1997). *Dölek Köyü'nde yaşamakta olan ilkel çömlekçilik sanatı*. Yayımlanmamış Lisans Tezi. Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van.
- Başgelen, N. (2006). Seramiğin bulunup geliştiği Anadolu'nun benzersiz dönemi Neolitik Çağ. *Seramik Türkiye Dergisi*, 13, 108-113.
- Başkıran, H. (2012). Türkiye'de; Sorkun Köyü, Gökeyüp Kasabası, Uslu Köyü'nde açık ateşte pişirim ve konu üzerine yeni bir öneri. *Anadolu Üniversitesi Sanat ve Tasarım Dergisi*, 2(2), 109-123.
- Batmaz, A. (2016). Van/Bardakçı Köyü'nde seramik pişirimi. *Uluslar Arası Geçmişten Geleceğe Sanat Sempozyumu Ve Sergisi, Bildiriler Kitabı* içinde (s. 59-66). Çorum: Hitit Üniversitesi.
- Baykal, F. (1990). Kırsal yerleşim coğrafyası açısından bir araştırma: Gökeyüp Köyü (Salihli/Manisa) ve ilkel çömlekçiliğin köy ekonomisindeki yeri. *Ege Coğrafya Dergisi*, 5(1): 55-74.
- Buner, Ö. P. Ve Okca, A. K. (2016). Gölbaşı (Ankara) çömlekçiliğinin korunması, sorunları ve çözüm önerileri. *Güzel Sanatlar Fakültesi Sanat Dergisi*, 9(17): 278-296.
- Ceylan, S. (2014). Mamak (Çanaklı) beldesinde (Ağlasun-Burdur) geleneksel yöntemlerle sürdürülen toprak kap üretiminin kırsal turizm bağlamında irdelenmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 19(32), 231-242.
- Clough, R. (1992). Firing temperatures and the analysis of Oceanic ceramics: a study of Lapita ceramics from Reef/Santa Cruz, Solomon Islands. *Pottery Lapita et peuplement* içinde (s. 177-192). ORSTOM Noumea: New Caledonia.
- Crane, H. (1987). Traditional pottery making in the Sardis region of western Turkey. *Muqarnas Online*, 5(1), 9-20.
- Çakır, D. (2009). *Geçmişten günümüze Trakya Bölgesi'ndeki çömlekçilik merkezleri*. Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, İzmir.
- Çalık, İ. ve Ödemiş, M. (2018). Gümüşhane ilinin somut olmayan kültürel miras değerlerinin sürdürülebilir turizm çerçevesinde incelenmesine yönelik nitel bir araştırma. *Mediterranean Journal of Humanities* VIII/2, 233-249.
- Çalışıcı Pala, İ. (2017). Kastamonu Küçüksu çömlekçiliğinin günümüzdeki durumu ve kullanılan caba çamurunun güncel tasarımlarla değerlendirilmesi. Mustafa Eğilmez ve Serap Balcı (Ed). *Uluslar Arası Taşköprü Pompeipolis Bilim Kültür Sanat Araştırmaları Sempozyumu, Tam Metin Kitabı* içinde (s. 3-21), Kastamonu.
- Çetintaş, E. (2018). Sille çömlekçilik geleneği ve bugünü. *Kalemşi-Türk Sanatları Dergisi*, 6(13), 427-438.
- Çizer, S. (2006). Batı Anadolu' da geleneklerini koruyan bir çömlekçilik merkezi Karacasu, *Karacasu Geliştirme ve Eğitim Dergisi*, 1, 482-492.
- Çizer, S. ve Öney, D. (2010). Anatolian Pottery Centers. Research Project. https://www.academia.edu/39488469/Primitive_Pottery_Centers_in_Anatolia 15.04.2020 tarihinde erişildi.
- Çizer, S.- Yarol, Y. (2005). Çömlekçiliğin halen yaşadığı bir merkez: Gökeyüp. *Sanat Art*, 12, 104-109.
- Diamond, J. (2003). *Tüfek, mikrop, çelik*. 8. Baskı. (Çeviri: Ülker İnce). Ankara: Tübitak.
- Djordjević, B., ve Zlatković, D. (2014). Traditional technology and its variations applied in making bread-baking pans in the Stara Planina Mountain (Serbia). Djordjević (Ed.). *Proceedings of the First International Conference (Belgrade, 10th to 12th June 2011) içinde* (s. 32-41). Belgrade: National Museum.
- Enoch, O. F. (2012). The act of mass production in Kelantan traditional pottery, Malaysia. *Arts and Design Studies*, 3, 18-26.

- Eroğlu, E., Köktan, Y. (2013). Geleneksel Türk el sanatlarından çömlekçilik (Sakarya Örneği). *Akademik Bakış Dergisi*, 36, 1-14.
- Güner, G. (2019). Anadolu'da ateş, su ve kilin ilk buluşma tarihi (M.Ö. 6700). *Seramik Türkiye*, 55, 90-93.
- Güner, G. (1988). *Anadolu'da yaşamakta olan ilkel çömlekçilik*. Ak: İstanbul.
- Gür, İ. (2007). Nineden toruna süregelen zanaat: güveç (gudu). *Toprak Ana, Gebze Gümüşhane Dölek Köylüleri Yardımlaşma Kültür Ve Dayanışma Derneği Dölek Köyü Tanıtım Dergisi*, 1, 16.
- Han, T. Elkılıç, G. ve Aybirdi, N. (2019). Eşlerin birbirlerine sosyo-edimsel hitap biçimleri üzerine tanımlayıcı bir çalışma. *Milli Folklor*, 31(123), 66-76.
- Haron, H., ve Mutalib, N. A. (2013). Technology and production process of Malay traditional heritage pottery in Malaysia. *Jurnal Teknologi*, 64(1): 81-88.
- Ibeanu, A. M. (2006). Pottery making in Nigeria: continuity and change. *Journal of Ceramics* 3, 12-121.
- İbn-Haldun, (1990). Mukaddime I. Şark İslam klasikleri. İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı.
- Koşay, H. ve Zübeyir-Ülkü, A. (1962). Anadolu'da iptidai çömlekçilik. *Türk Etnografya Dergisi*, 5, 89-93.
- Köşklü, Z. (2005). Eski Erzurum mutfağında tandır: Yapılışı, kullanımı ve Doğu Anadolu'daki yeri üzerine. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 2, 155-178.
- Kurin, R. (2004). Safeguarding intangible cultural heritage in the 2003 UNESCO convention: a critical appraisal. *Museum International*, 56(1-2), 66-77.
- Miroğlu, İ. (1975). *XVI. yüzyılda Bayburt Sancağı* (Vol. 1). İstanbul: Üçler Matbaası.
- Myers, S. H. (1977). A survey of traditional pottery manufacture in the mid-Atlantic and north-eastern United States. *Northeast Historical Archaeology*, 6(2), 1-13.
- Nicklin, K. (1971). Stability and innovation in pottery manufacture. *World Archaeology*, 3(1), 13-48.
- Norton, F. N. (1956). *Ceramics for the artist potter*. London: Addison-Wesley Publishing Company.
- Oğuz, M. Ö. (2013). Terim olarak somut olmayan kültürel miras. *Milli Folklor*, 25(100), 5-13.
- Ödemiş, M. ve Çalık, İ. (2019). Çömlekçilik (Guduculuk) el sanatının sürdürülebilir turizm kapsamında incelenmesi: Gümüşhane Dölek Köyü örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1274-1288.
- Ölçer, S. (2018). Trakya'da yok olmaya yüz tutmuş bir meslek: çömlekçilik. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20(2), 55-70.
- Öney, D. (2020). Anadolu çömlekçiliğinde gelenek ve inanışlar. *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, 26(45), 620-629.
- Öter, Z. (2010). Türk el sanatlarının kültür turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Milli Folklor*, 22(86), 174-185.
- Özkul Fındık, N. ve Köşklü, Z. (2013). Gümüşhane Dölek Köyü'nde çömlekçilik. *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, (31), 51-67.
- Pattison, W. D. (2003). Coğrafyanın dört geleneği (Çev. Yılmaz Arı). *Ege Coğrafya Dergisi*, 12(2), 119-125.
- Rye, O. S. (1976). Keeping your temper under control: materials and the manufacture of Papuan pottery. *Archaeology & Physical Anthropology in Oceania*, 11(2), 106-137.
- Semple, E. (2005). Fiziki çevrenin insana etkileri (Çev. Yılmaz Arı). Yılmaz Arı (Ed.). *20. Yüzyılda Amerikan Coğrafyasının Gelişimi* İçinde (s. 23-38). Konya: Çizgi Kitabevi.
- Soykan, F. (2003). Kırsal turizm ve Türkiye turizmi için önemi. *Ege Coğrafya Dergisi*, 12, 1-11.
- Sökmen, S. (2015). Bitlis İli Kavakbaşı ve Günkırı beldelerinde ilkel çömlekçilik ve günümüzdeki durumu. *Kalemşi-Türk Sanatları Dergisi*, 3(6), 59-73.
- Şenel, V. (2000). *Güzel köyüm Kabaköy*. İstanbul: Gümüşhane Merkez Kabaköy Kültür Ve Yardımlaşma Derneği.
- Tapur, T. (2009). Konya'da tarihi bir yerleşim merkezi: Sille. *Türk Coğrafya Dergisi*, 53, 15-30.
- TDK (Türk Dil Kurumu). 2021. Dölek. <https://sozluk.gov.tr/> 03.04.2021 tarihinde erişildi.

- Uzun, S. ve Uzun, A. (2001). Gömme ekmek kültürü ve toprak pilekiler. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 7(5), 375-389.
- Yalçın, A. R. (1940). Çok iptidai çömlekçilik. *Türk Tarih, Arkeologya ve Etnografya Dergisi*, 4, 193-201.
- Yardımcı, İ. ve Bardak, M. (2019). Geleneksel Karacasu çömlekçiliği ve gelin testisinin gelişimi ve günümüz yorumlamaları. *Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(2), 82-98.
- Yılmaz, S. (2019). Hediyelek seramik objeler ve kent kimliği üzerine bir değerlendirme. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Özel Sayı, 163-182.

Extended Abstract

Aim and Scope

Pottery continues as an important cultural and economic activity in some contemporary societies as well as in ancient Anatolian civilizations. Although traditional pottery started to decline with the spread of metal and plastic pots, pottery still survives due to certain characteristics. Some of these features are that the pots are durable, do not rust due to fungal or insect attacks, and provide insulation, cold storage feature and resistance to decay. Pots also diversify food preparation methods, as they can retain heat for a long time. Thus, besides boiling and steaming, it is also possible to prepare foods by roasting and frying. Apart from some other socio-economic reasons, traditional pottery still lives in different parts of the world due to these advantages. One of these areas is Dölek Village, which is inside the province of Gümüşhane and located approximately 30 kilometers northeast of the city centre. This study aims to reveal the culture developed around the pottery making activity in Dölek Village with its different dimensions. In this context, the study aims to answer the following questions: What is the basic character of the pottery made in Gümüşhane Dölek Village? What role does pottery play in village culture and economy? What are the conditions that prepared/provided the decline and resurgence of traditional pottery during its long adventure? Could technological developments and other social changes completely abolish traditional pottery?

Methods

The study is based on data obtained from long-term fieldwork. These studies spanned a long period of time which lasted almost 20 years. Since the author was born and raised in this village, the data used in the study was obtained during long-term observations. However, it is inevitable that there will be some shortcomings with the validity and reliability of the data obtained from the observations that are not made systematically for specific purposes. In order to eliminate these problems, pottery-related issues were investigated with systematic fieldwork lasting two months (July and August) in the summers of 2020 and 2021. Fieldwork was carried out with the method described by Arı (2014: 309). These studies focused on the ethnographic dimension of pottery and collected in-depth interviews with issues, problems and detailed anecdotes about pottery that could not be noticed at first glance. Thus, the role of pottery-related works and processes in social life, its place in village culture and its economic dimension have been investigated. Although traditional production methods have not changed, important changes have occurred in the processes related to pottery with the changing socio-economic context, migrations, economic and technological developments. In order to understand this change and the role that pottery has played in the life and culture of society for a long time, some elderly individuals who made pottery especially in the pre-1980 period were interviewed. These people were selected by purposive sampling method and their past experiences and changes in pottery were questioned from their point of view. These people were listed in the acknowledgment section in the text. Data from these interviews are confirmed by the author's first-hand experiences and observations, and possible errors or misunderstandings were eliminated.

Findings

Although the beginning date cannot be determined precisely, pottery has been made in Dölek Village for centuries. The pots are made entirely by women. However, men also have certain roles in pottery production. Bringing wood to cook the pots and travelling hundreds of kilometres to sell them are at the top of these jobs. The pottery produced in Dölek village basically consists of cooking forms, storage forms, conserving forms, and bread baking forms. There are many variations of each of these. These various forms are made by mixing the clay, which is carried to the village from different locations within the borders of the village, often on the back of an animal. The pots made are taken by men to neighbouring provinces and sometimes even farther, either sold for money or exchanged for various products or goods. Before the Second World War, when the highways were not yet developed, pottery was sold on animal backs, sometimes hundreds of kilometres away. The development of highways and motor vehicles has also facilitated the sale of pottery products. However, especially after the 1980s, migrations from the village to the other parts of the country and abroad caused many pottery masters to leave the village. The widespread and cheap availability of industrial food and cooking utensils also caused the decline of pottery. Another reason for the decline is the reluctance of the younger generations to learn pottery making

because they do not see a future in it. However, recently, a relative revival in pottery has been observed with the development of tourism, the increase in interest in natural products and the importance of protecting intangible cultural heritage. In any case, fieldwork has shown that pottery has always played an important role in the economy of Dölek Village.

Conclusions

The society, which has been living in Gümüşhane Dölek Village, a high mountain village where the physical conditions are not favourable to support agricultural activities, has been able to survive in these adverse conditions thanks to its adaptability developed in its cultural codes. Clay, which is not very suitable for pottery making, is made into pottery thanks to the skills of the village women and their experience developed for hundreds of years. Village men also sold these products produced by women by taking them to hundreds of kilometres away with similar difficulties, and thus the society was able to survive as a product of a collective effort. However, recently, there has been a decline in pottery due to migrations and technological developments. It is necessary to stop this decline and safeguard the pottery production processes as a whole. Attempts to improve the pottery of Dölek Village should be planned in a way that prioritizes the wishes and needs of the pottery producers. It is thought that the support provided by the governorship, municipality and other local institutions, especially in marketing, is important in ensuring that pottery making is transferred to future generations as an important intangible cultural heritage. While doing all these, sustainable development goals and possible pressures on natural resources should be taken into consideration. Such development programs should aim at keeping the pottery culture alive rather than advocating the mass production of pottery. This is only possible by preserving the production processes, spaces and culture and the natural resources used in production instead of focussing on the objects produced.