

PİLEKİ, TAŞ SACI YAPIMI ÜZERİNE: BODAMLI (GÜNEYSU) KÖYÜ, VAKFIKEBİR/TRABZON*

*Suat İSKENDER***

ÖZ

Taştan pişirme ürünleri yapımı Doğu Karadeniz geleneksel kültüründe yaygın bir uygulamadır. Bunun büyük ölçekli bir örneği taş fırınlardır. Daha küçük ölçekli ürünler pileki denen taş ocaklar ile bunların üzerine konularak kullanılan sac taşlarıdır. Yazıda, bunların Trabzon'un Vakfikebir ilçesinde üretildiği ortam ve üretim süreciyle ilgili gözlemler yer almaktadır. Günümüzde kaybolmakta olan geleneksel bir kültür varlığının bir parçası olan taştan küçük iki pişirme aracı ile ilgili bir tespit çalışması yapılmıştır.

Anahtar Sözcükler: Pileki, taş sacı, Vakfikebir

PRODUCTION OF HOT-STONE COOKING IN BODAMLI (GÜNEYSU) KÖYÜ, VAKFIKEBİR/TRABZON

ABSTRACT

Hot-stone cooking is a common practice in Eastern Black Sea traditional culture. A large-scale example of this is the stone oven called *taş fırın* made by talented masons. Another type of hot stone cooking is *pileki*, a smaller scale stone container made by carving the stone as a huge bowl with a flat basement, in which the food is cooked once covered by a plane stone tablet called *taş sacı*. The article presents the observations of the environment and production process in the Vakfikebir district, Trabzon, where these hot-stone cooking equipments are still produced. The findings and observations about these two types of hot-stone cooking are recorded and small cooking tools made of stone are documented since hot stone cooking is a part of the traditional cultural asset now disappearing.

Keywords: Trabzon hot-stone cooking, Pileki, taş sacı, Vakfikebir

* Gönderim tarihi: 07.05.2019. Kabul tarihi: 30.06.2019

** Mimar, Araştırmacı-Yazar, ibsald@hotmai.com ORCID: 0000-0002-3201-201X

Pileki Sözcüğü Üzerine

Bilindiği gibi *pilekiler*¹, özellikle ekmek pişirmek² için pişmiş topraktan üretilen (keramik) ya da doğal taşın oyulup işlenmesiyle elde edilen çanağa benzer bir araçtır. İç derinlikleri, 7-8 cm. çapları 30-50 cm. dolayındadır. İki biçimde kullanılırlar; ateşin üzerinde ısıtılarak³ seyyar, ya da zemine gömülü olarak sabit olarak kullanılırlar.

Geleneksel yaşam sürecinde ekmek pişirilen bu kaplar özellikle evlerde kullanılmıştır. Bunlar taş ya da topraktan yapılmış olsun, pişirme işlevi için açıkta yanan bir ateşe gerek duyulur. Pişirme tekniği olarak, hamurun çanak içine konulup, pişerken taş sacı ya da metal sacla üzerinin kapatılması, üzerinde ateş yakılması ya da köz bulundurulmasıyla gömme ekmek pişirme yöntemi söz konusudur. Bu sırada hamurun alt, yan ve üstüne çeşitli bitki yaprakları sarılır. Yörede bunun için daha çok kestane ve orman gülü (*komar*) yaprağı kullanılır.

Yörede, genelde Karadeniz bölgesinde⁴ olduğu gibi doğal taştan üretilen pilekiler kullanılmaktadır. Çeşitli yörelerde ya da köylerde insanların becerisi, doğal taş ortamının mevcut bulunmasına göre pileki üretim noktaları, pileki ustaları ortaya çıkmıştır. Bu çalışmada⁵, geçmişte Vakfikebir yöresi için önemli bir pileki üretim noktası olan *Baliya Dağı*ndaki (Bodamlı (Güneysu) köyü) üretim alanı, pileki ve taş sacı⁶ üretim süreci üzerindeki gözlem ve değerlendirmelere yer verilmiştir.⁷

¹ Yerel söyleyişleriyle yazılan sözcükler italik olarak belirtilmiştir.

² Pileki et, hamsi gibi diğer yiyeceklerin pişirilmesinde de kullanılır. Hatta Çayeli, İyidere gibi yörelerde Rize yöresinde hamsi pişirmek için özel biçimde yapılmış olanları da vardır. (Daha geniş bilgi için bkz. Arıkan-Özkeşkek, 2019).

³ Yörede bu anlamda “*kızdırmak*” sözcüğü kullanılır.

⁴ Karadeniz bölgesinin doğudaki Sarp sınırından Zonguldak çevresine kadar doğal taştan oyularak yapılan bu tür ekmek pişirme kapları yapılmakta ve kullanılmaktadır. <https://www.youtube.com/watch?v=0dedwSwkfvEadli> görsel örneğinde Kastamonu çevresinde günümüzde de yaygın kullanılan, üretim ve ticareti yapılan taş sacı hakkında bilgi verilmektedir. Buna karşın pileki yapımı ve kullanımı Doğu Karadeniz bölgesinde çok daha yaygındır.

⁵ Engin usta (Uludüz, 1971), bu konudaki araştırma çalışmalarının, onun bilgisine göre, İstanbul’daki “Türk-Alman Derneği” tarafından araştırıldığını, *pileki* gibi gereçlerin o çalışmada “*kap aracı*” olarak adlandırıldığını söylemiştir. Ancak söz konusu bu araştırmaya ait açık adres bilgisi kendisinden edinilememiştir.

⁶ *Taş sacı* sözcüğü yörede kullanıldığı biçimiyle yazıda yer almıştır. Pilekinin üzerine ekmek pişerken kapatmakta kullanıldığı gibi, *sacayak* üzerinde bazlama (*bezleme*) yapımında da doğrudan kullanılan yaklaşık 3 cm kalınlıkta, 50 cm. kadar çapta, disk biçiminde araçlardır. ‘Sac’ sözcüğü için Burhan Oğuz “...Çağatay, Azeri ve Batı Türkçeleri menşeli olarak BTL’nda “ince demir levha ve bundan yapılan şeyler; üzerinde pide, lavaş ve saire pişirilen yuvarlak ve çukur sac” diye tarif ediliyor. ...”. Metal sacdan ayrı olarak taştan yapılan için Oğuz (1976, s. 358) devamla şu bilgileri veriyor: “Bu sac veya üst yüzeyi aynı şekilde içbükey, altı düz, çok daha kalın bir taş (saç taşı – burada *saç* artık teknik manasıyla demir levha olmaktan çıkıp doğruca “ekmek pişirme aygıtı” olarak tanımlanmış oluyor-), yukarıda izah edildiği gibi bir sacayağı (*çatalca*), köttürge (brd, Dz, Çkr, Ks) üzerine oturduğu gibi çoğu zaman, hararet kaybını önlemek üzere, alttan bir taş duvarla çevrilip önünde ateş sürmek için bir açıklık, arkada da, duman için bir delik bırakılır. Yani sac (*hastura* – Ba, İz, Brs-) kenarlarından bu dairesel alçak (20-25 cm yükseklikte) duvar üzerine oturur. XV.ci yy’a ait Şer’iyye Sicilleri’nde bu çatalca karşımıza çıkıyor (TS).” “Sac’ın sacı ne kadar kalın olursa o kadar geç kızar fakat o kadar da uzun süre

Çalışma Alanı

Bodamli (Güneysu) köyü, Vakfikebir'den yaklaşık 7 km içeride, Fol deresi ile Sivri dağına doğru giden sırt arasında bulunmaktadır. Genel olarak yörede, hatta bölgede olduğu gibi, köy oldukça eğimli bir arazide, dağınık ev yerleşimleri ve geleneksel tarım üretimi yapılan ailelere ait arazi parçalarından oluşmaktadır. Söz konusu, pileki, taş sacı⁸ gibi ürünlerin üretildiği yer köyün en üst kısmında bulunmaktadır. 1990'ların sonlarında köyden ileriye doğru açılan yol ile Fol deresi boyunca Tonya'ya ulaşımı sağlayan aşağıdaki ana yoldan ayrı olarak Karatepe gibi Sivri tepesinin eteğinde yer alan ilçeye bağlı köyden ayrı, yine Tonya'ya bağlı birtakım köylere doğrudan ulaşılabilir. Köyün en üst bölümünde arazi görece geniş, denize, kuzeye doğru oldukça az eğimli, daha önceleri mera olarak kullanılan bir alan bulunmaktadır.⁹ Şimdi eğrelti otları ve dikenlerin kapladığı bu alanın “organize sanayi” olarak ayrıldığı belirtilmektedir. (Fotoğraf 1)¹⁰ Ancak bu yönde henüz, somut bir gelişme olmamıştır.

hararetini muhafaza eder (kalorifik volan). Bu bakımdan *saç taşı* daha elverişlidir.”, Burhan Oğuz, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 1-Teknikleri, Müesseseleri, İnanç ve Âdetleri / Giriş - Beslenme Teknikleri*, İstanbul Matbaası, İstanbul 1976 s. 358. Günümüz Türkçesi'nde de taştan yapılan bu pişirme aracı taş sacı olarak anılmaktadır.

7 Konuyla ilgili, edinilen iletişim bilgisi üzerine, sözü geçen köyden *pileki* ve *taş sacı* ustası Engin Uludüz (1971) ve 35 yıldır bu tür işleri yaptığını belirten onun amcası Şerafettin Uludüz ile 26. 11.2018 tarihinde Vakfikebir'de görüştim. Bundan sonra, orada bulunabildiğim birkaç gün içinde ve artık kış mevsimi nedeniyle köyde pek oturulmadığı için, Engin ustanın üretim yapma sürecine uygun olarak 29.11.2018 ve 01.12.2018 tarihlerinde iki kez Bodamli (Güneysu) köyüne gittim. İlkinde, Engin usta bir tas sacının yapımını önceki gün tamamlamış, hazır. Bir pilekinin *taslağına* son biçimine vermek üzere evdeki işliğinde çalışıyordu, ama benim fotoğraf makinemde oluşan bir sorun nedeniyle fotoğraf çekemedim. İkinci gidişimde yağmur nedeniyle herhangi bir işlem yapamadım. Taş ocagını (*taşana*) ve Şerafettin ustanın sıcak demir işliğini gözleme fırsatım oldu. Buradaki not ve değerlendirmeler bu görüşme ve gözlemlere dayanmaktadır. Aslında Engin usta mesleği babasının (Dursun Uludüz, 1941) yanında çalışarak öğrenmiş, babasına da onun babasından kalmış bir meslek olduğunu söylemiştir. Hem amcası, hem de babası yaşları itibarıyla mesleği bırakmışlardır. Kendileriyle de az da olsa görüşme olanağım oldu. Günümüzde bu taş sacı ve *pileki* üretme işini fiilen Engin usta daha çok taleplere göre yapmaktadır. Kendisi ayrıca inşaat işlerinde de çalışmaktadır. Dursun usta (Uludüz, 1943), anımsayabildiği kadarıyla mesleğin geçmişinde *Kamoğu Dervişoğlu Topal*, sonra *Yusuf usta* adlarını bulunduğunu söylemiştir. Şerafettin usta (Uludüz), Vakfikebir'deki ilk görüşme sırasında “40 sene önce büyük pileki 5 TL'ydı, şimdi 200 TL” değerlendirilmesinde bulunmuştur. Ancak bunda biraz abartma olduğunu sanıyorum, belki de ilk karşılaşmadan kaynaklı olmalıdır. Daha sonra köydeki işliğinde görüşmemizde el değirmenlerinin tanesinin 1600 TL dolayında olduğunu (bunlar, alt bölümü gövdeye bağlı olarak yontulmuş üçayak üzerinde, buldukları zeminden 50-60 cm. yüksek olduğu için ayaklı değirmen (*ayaklı değürmen*) olarak anılmaktadır), yapım süresinin bir hafta aldığı ifade etmiştir. Engin usta (Uludüz) daha sonraki görüşmelerimizde, günümüzde geçerli olmak üzere pileki için 150 TL/adet, taş sacı için 200 TL/adet fiyat belirtmiştir.

8 Gerçekte geçmiş geleneksel yaşamın önemli araç gereçlerinden olan bu ürünler dışında, sert doğal taştan el değirmeni, bu ocak gereçleri yapılan kayadan ise şömineler için *sahan taşı* denilen şömine tabanları ile ilçedeki ekmek ya da buna benzer yakın yörelerdeki büyük ekmek fırınlarının taban taşları da üretilmektedir. Hatta Engin usta dört yıl kadar önce, Sinanlı köyündeki (İbsalda) çifte *hurnili* (çörtenli) çeşmenin, kırılan soldaki *hurnisini* oradan ilgili bir kişinin talebi üzerine yeniden yaptığını belirtmiştir.

9 Burası yörede *Baliya dağı* olarak adlandırılmaktadır.

10 Çalışmada yer alan görsel malzeme (fotoğraf ve çizimler) araştırmacının kendisine aittir.



Fotoğraf 1: Daha önceden mera olarak kullanılıp, sonradan Vakfikebir Organize Sanayi olarak ayrılan alan. Sağ üst taraftan sözü geçen yol, Karatepe köyü, Sivri ve Tonya'ya bağlı köy yerleşimlerine ulaşıyor. (Kısa bir süre önce araziyi kaplayan eğrelti otları bilmeden ya da bilerek yakılmış.)- 01.12.2018

Taş ustalarına ait iki ev, *organize sanayi* olarak ayrılmış bu alanın üst bölümünün güney tarafında, arazinin aşağı doğru eğiminin arttığı bir konumda bulunmaktadır. Buradan *taşana*¹¹ denilen taş ocağına ulaşılmaktadır. Taş ocağına, evden taşıt yolu boyunca 1,5 km. kadar ileri devam edilip, yolun sol bitişiğindeki ağaçlık alanın 50 m. kadar aşağısına inilerek ulaşılmaktadır. Burada *taslak*¹² (Fotoğraf 6) olarak elde edilen ham ürünler elle, oldukça eğimli ağaçlık alandan yukarı çıkarılmakta (Fotoğraf 2), oradan eve sırtta götürülmekteydi.¹³ Taslakların elde edilmesi, taşınması ve işlenmesinde herhangi bir mekanik araç gereç, düzenek kullanılmamaktadır. Tüm işçilikler insan gücü ve el becerisiyle yapılmaktadır. Bu

¹¹ Alev Dünder Arıkan- Maksut Özkeşkek, "Türk Mutfağında Geleneksel Ekmek Pişirme Yöntem, Araç ve Gereçlerinin Yaşatılması: Pileki Örneği", *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, S: 41, Bahar 2019, s. 56. "Taş pilekiler taşana adı verilen yeraltı galerilerinden ya da taş ocağı denilen çıplak kaya yüzeylerinden kesilerek yapılır." ifadesiyle, pileki üretim alanını ikiye ayırmaktadırlar. Buradaki sözkonusu olan *taşana*, ilk sıradaki üretim alanına girmektedir. Ancak yörede, bu ayırım bulunmamaktadır. Açık, ev yapımında kullanılmak üzere taş elde edilen açık alanlara da *taşana* (taşhane) denilmektedir.

¹² Yazıda yöreye özgü sözcükler italik olarak belirtilmiştir. Ayrıca yazının sonuna da eklenmiştir.

¹³ Engin ustanın ilk göçümüzde evde bulunan annesi, geçmişte eşine bu işte, *taşanada* çalışırken yemek götürmek, *taslak* halindeki taşları taşımakta uzun yıllar yardımcı olmaktan kaynaklı yakınmıştır. Günümüzde gereksinme için arada bir çıkarılan ürünler ağaçlık alandan yukarı el-sırt ile, oradan eve el arabası ile taşınmaktadır.

açından üretim tekniği, metal araç gerecin aşınan uçlarına parça ekleyip uzatmak amacıyla elektrot kaynağı kullanılması¹⁴ ve sıcak demir ocağına elektrikli vantilatörle hava üfleme dışında günümüzde de geleneksel düzeydedir. Üretim biçiminin, belirtilen günümüz tekniğinin kısmi kullanımına, taşıtların yaygınlaşmasıyla ortaya çıkan atık makas elemanlarının (bir tür çelik) kullanımı da eklenebilir. Böylece bu geleneğin, yaşlı ustaların söylediklerine göre, yaklaşık 300 yıllık bir süreyi kapsamasıyla, geçmişin geleneksel izlerini de büyük ölçüde taşıdığı söylenebilir.¹⁵ Bu geleneksel üretimin başlangıcı ya da ortaya çıkışı için, belki de yalnız bir duyum olarak, *Rum ustalara* işaret edilmektedir.



Hava koşullarının ve ortamın elverişsizliği gibi nedenlerle yonu işleri genelde taslakların eve getirilmesinden sonra, *merek* (ahşaptan yapılan ot saklama deposu) veya *serender* gibi yapıların altında sürdürülmektedir.

Taş ocağının bulunduğu yer komşu ailelerden birine aittir. Önceki yıllarda, geleneksel yaşam biçiminin sürdüğü, bu nedenle yoğun üretim yapılan dönemde taşhaneyi işletmek için arazi sahibine bir ödeme yapıldığı belirtilmiştir. Günümüzde ise üretimin önemini kaybetmesi sonucu böyle bir uygulama bulunmamaktadır.

Fotoğraf 2: Taş Ocağının üst tarafında, yukarı doğru, ana yola çıkan patika –*artık çok az kullanıldığı için belli belirsiz- ve ocağın içinde yer aldığı ağaçlık alan.*

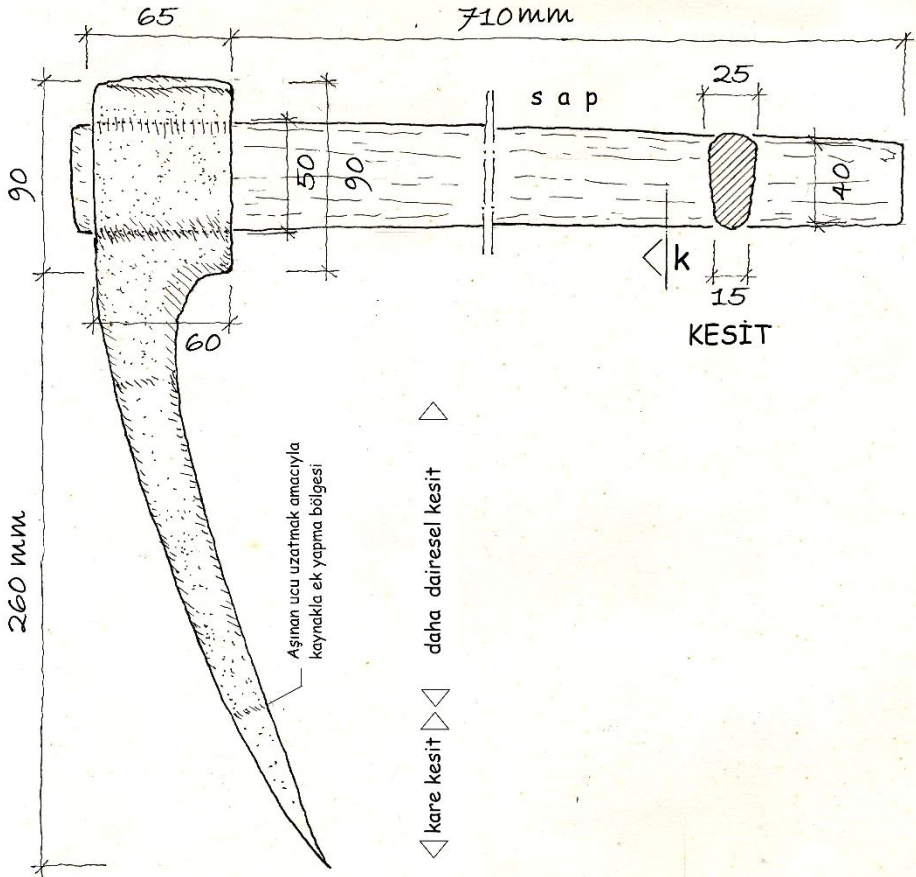
¹⁴ Halen, metal araç gerece ek için kaynak işlerinin ilçede yaptırıldığı belirtilmiştir.

¹⁵ Ustalar, günümüzde bu tür taş ve taş sacı üretiminin bir de Of'ta yapıldığını söylemişlerdir. Bunun yanında Samsun'un Salıpazarı ilçesinde bir ustanın, açığındaki doğal taştan pileki yapımını sürdürdüğü basında yer almıştır, ("Elli Yıldır Pileki Yapıyor", <http://www.toplumgazetesi.com/haber/50-yildir-pleki-yapiyor-3067.html>, Erişim: 17.12.2018) (Ayrıca bkz. 5 nolu dipnot). Başka bir gelişme de artık pileki üretiminin neredeyse ortadan kalkması nedeniyle işletme dışı kalan, Rize'ye bağlı İyidere ilçesinde uzun yıllar pileki taşı çıkarmakta kullanılıp, artık bir mağara haline gelmiş taş ocağı bir tür müze olarak düzenlenip, turizme açılmıştır, ("Pileki Mağarasının Turizme Kazandırılması" Projesi", (<https://www.haberler.com/pileki-magarasinin-turizme-kazandirilmasi-projesi-3654647-haberi/>, Erişim: 17.12.2018).

El Aletleri, Taş Ocağı, İmalat Süreçleri

1. Taş Taslaklarının Elde Edilmesi ve Son Biçiminin Verilmesinde Kullanılan Araç Gereçler

a) **Kazma:** Kazmalar belki *uzun* ve *kısa* ağızlı olarak ikiye ayrılabilir, (Çizim 1,2). Tümü *madenci kazmasıdır*.¹⁶ Sap ve uçlarında tadilat yapılarak amaca uygun hale getirilmektedir. Sapları ortalama 70 cm dolayında ve yassı kesitlidir.

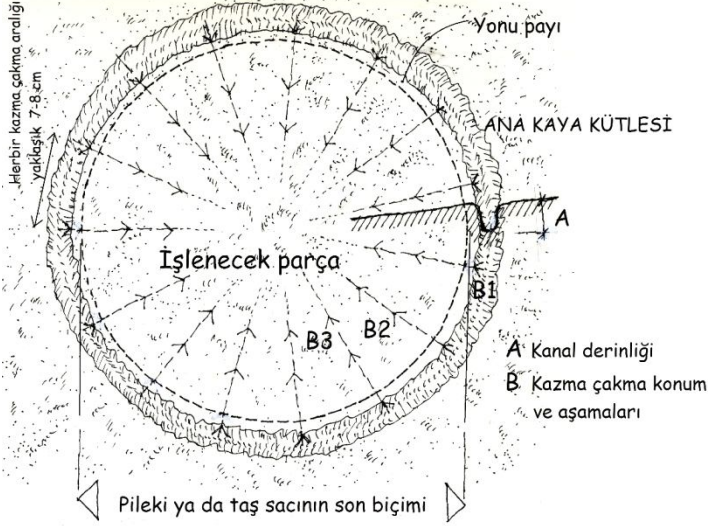


Çizim1: Uzun ağızlı kazma.

Ağız uzunluğu yaklaşık 35 cm olan *uzun ağızlı* kazmalar, taşlağın ana kaya kütlelerinden kopartılmasında kullanılmaktadır. Kazma, yonu payı da düşünülerek açılmış taşlağın çevresindeki oyuk içinde 7-8 cm ara ile merkez yönünde aşama aşama çakılarak, her bir turda çakma derinliği artırılmaktadır, (Çizim 2). Engin

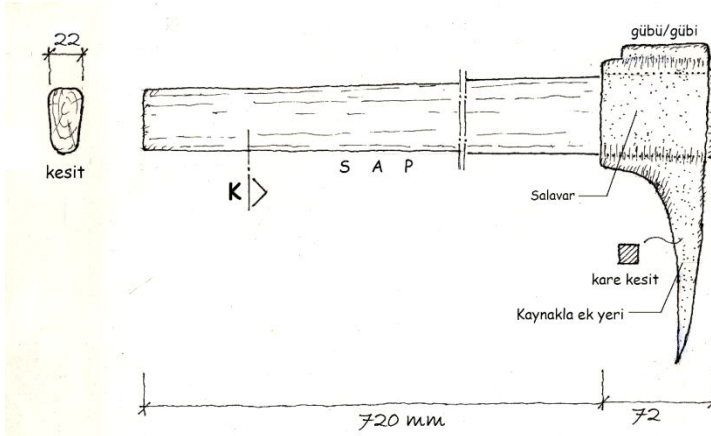
¹⁶ Kömür madenlerinde kullanılan kazmalar.

ustanın belirttiğine göre iki üç turdan sonra, taslak kütlesi kazmayla arkasından öne doğru itirilerek kırılmadan koparılabilir. Ağız orta bölümde dairesel kesite yakın, uçta kare kesitlidir.



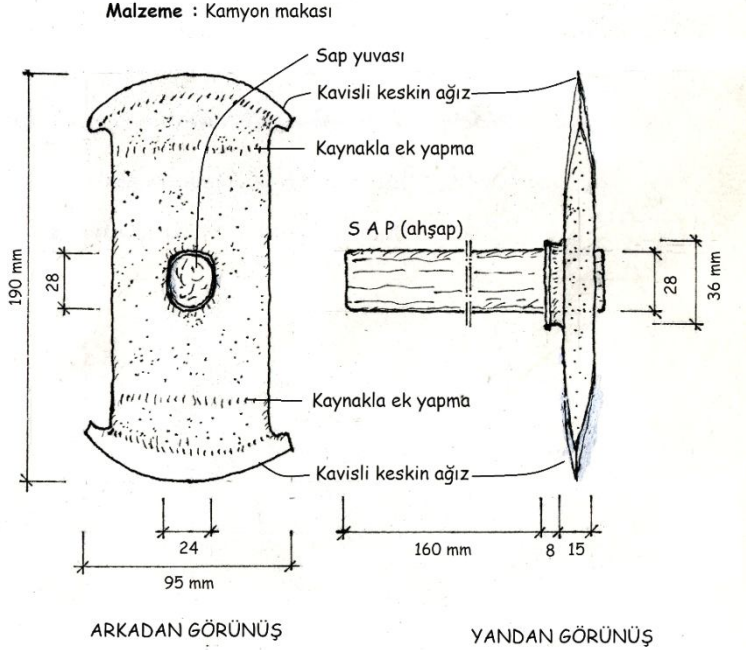
Çizim 2: Üstten görünüş olarak taslağın ana kütlede aşamalı olarak koparılışı (kesme).

Kısa ağızlı kazmalar, daha çok taş ocağındaki ana kütle üzerinde taslağın koparılmak üzere çevresinin açılmasında kullanılmaktadır. İkinci bir işlev olarak da, taslakların kaba yonusunda kullanılabilir. Sapı yukarıda belirtilenden daha kısa olan da vardır. Ağız uzunluğu daha kısa, küt ve kare kesitlidir, (Çizim 3).



Çizim 3: Kısa kazma.

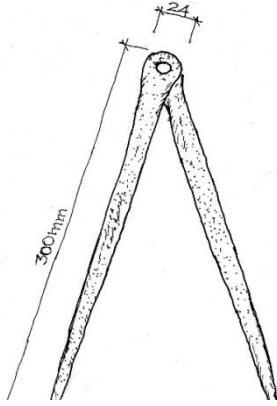
b) Tarak: *Tarak* olarak adlandırılmasına karşın kesici ağız dişli değil bütündür. Geçmişte bunlar demirin dövülerek yassılaştırılmasıyla elde edildiği kolayca düşünülmesine karşın, günümüzde kamyon makaslarını oluşturan lama profilleri kullanılmaktadır. Bunların kendi yapılarında belli bir çelik özelliği olması taş yonma işine uyumlu olmaktadır. İki tarafta yay gibi ana gövdeden dışa doğru taşan, daha geniş yay biçiminde ağız bulunan yaklaşık 10 cm'ye 20 cm olan bir tür yassı çekiç niteliğindedir, (Çizim 4). Pleki ve taş sacı yapımında ürünün, özellikle kullanılacak yüzeylerine son biçimini vermekte kullanılır.



Çizim 4: Tarak¹⁷

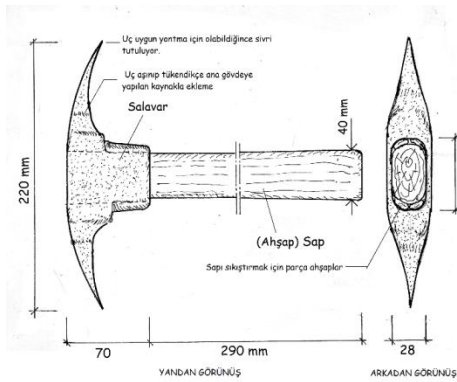
c) Pergel: Geleneksel sıcak demir işleme yöntemleriyle üretilen, iki ucu sivri, yaklaşık 30 cm. uzunluğunda ayakları olan metal pergeldir. Ayakların üst ucu sıkı bir perçinle birleştirilmiştir. Bu, pergel ayaklarının kullanım sırasında kendiliğinden açılıp kapanmasını engeller, (Çizim 5). Ayaklardan biri merkeze, diğeri de taşın çizilecek yüzeyine bastırılarak hareket ettirilir. Bu şekilde elde edilen çizgi, yonunun sınırını belirlemiş olur. Pileki, taş sacı, el değirmeni gibi birçok ürün dairesel biçimlerde olduğundan önemli bir işaretleme aracıdır. Pergel kullanmadan önce, merkez ve çizgi çizilecek yüzey genelde, tarakla son biçimine getirilmiş olur.

¹⁷ Uçların biçimi, eğriselliği tam simetrik olmayabiliyor.



Çizim 5: Pergel.

d) Dilkefter: Yine *madenci kazmasından* yapılan kazmaya benzer kısa saplı, sivri uçlu yonu araçtır. Bir tür kısa saplı, sivri uçlu ya da sivri uçlu yonu çekici olarak düşünülebilir. Ahşap uzunluğu 30 cm dolayındadır. Tek elle kullanıldığı için, daha ince kesitli olan sapının *dilkefter* yuvasında çevresi kısa ahşap kamalarla desteklenir, (Çizim 6). Çift ya da tek taraflı olabilir. Pileki, ocak olarak zemine yerleştirilecekse arka ve alt kısmının ince yonu işleri dilkefterle yapılıp, bu şekilde bırakılır. Görünen ya da kullanılacak yüzeyler dilkefterle *ince yonu* yapıldıktan sonra *tarakla* düzleştirilirler.

Çizim 6: Çift ağızlı dilkefter^{18, 19}

e) Kırık Metre: Ahşap ve marangoz işlerinde kullanılan ahşap kırık metre başlıca ölçümleme aracı olarak kullanılır.



Fotoğraf 2: Kırık metre.

¹⁸ Kazma, *dilkefter* gibi araçların sap yeri *salavar* olarak adlandırılmaktadır.

¹⁹ Hemen sapın dilkeftere birleştiği bölümde yanma izleri, sapı çıkarmadan, sivirtmek için ucun ocakta kızdırılması sırasında ahşap yüzeyin kısmen yanmasından ortaya çıkmaktadır. Kazma, dilkefter v.b. araçların uçlarının ocakta kızdırılıp keskinleştirilmesi, iyice kısalmışsa uzatılıp keskinleştirilmesi ya da sivirtilmesi işlemine yörede *sıvama* denmektedir. Sıcak demircilik yöntemiyle sıvaması bitmiş uca *su verilmektedir*.

2. Taşhanenin Özellikleri

Taş ocağının, *taşananın*²⁰, konumuna yukarıda değinilmiştir. Taş ocağı, belirtildiğine göre 60 yıldan bu yana kullanılmaktadır, (Fotoğraf 3). Derinliğinin de, ileriye doğru 50m'den fazla olduğu söylenmiştir. Derinliğin fazla artması sonucu özellikle çalışma sırasında temiz hava alma sorunu nedeniyle, yakın yıllarda Engin usta tarafından hemen yan tarafta bir *ağız* daha açılmıştır. Eski bölümün ışık alması açısından içte bir bağlantı açıklığı kurulmuştur. Ocak içindeki giriş, dışardan 1-2 m. kadar alçak olmasından kaynaklı, yağmurlu havalarda sızan sular ocak girişine dolmakta ve çalışmayı engellemektedir, (Fotoğraf 5). Bunun için bir hortumla biriken suyun dışarı boşaltılması sağlanmakta ama bu süre için de bekleme gereği doğmaktadır.

Kaya kütlesi, kayaç genelde bir kütle görünümünde ve parçalı yapı pek gözlenmemektedir, (Fotoğraf 3).



Fotoğraf 3: Eski taş ocağı girişi, ağızı.



Fotoğraf 4: Yeni ocak girişi, eski girişin birkaç metre solunda ve giriş tabanında toplanan yağmur suyu.

Ocağın yeri dıştan bir ölçüde görünen kaya kütesinin renk, doku ve yapısından tecrübeyle pileki ya da taş yapımına uygun olduğu tespit edilmektedir. Üst tabaka uygun miktarda alındıktan sonra taşın yapısı öngörüldüğü gibi işlem sürdürülmektedir.

Ürüne yönelik taşlar, ocağın açıkta bekleyip, görelî daha kuru olan tavanından alınmamaktadır. Açıkta kalan kaya yüzeyi sertleşmekte ve işlenmesi zorlaşmakta, kırılganlığı artmaktadır. O nedenle, ileriye ve tabana doğru taslak alımı yapılmaktadır. Açık havayla ortaya çıkan sertleşme özelliği nedeniyle, taslak halinde çıkarılan taş son biçiminin verilmesi de aynı gün içinde gerçekleştirilmeye çalışılmaktadır.

²⁰ Taş ocağı, söyleyiş kısaltılıp hızlandırılarak *taş hane*'den, *taşana* olarak adlandırılmaktadır.

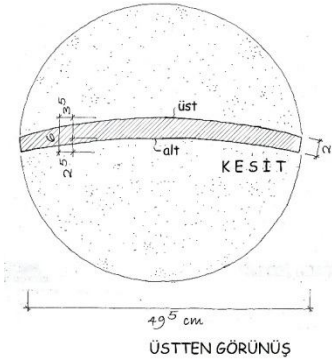
Yılan, çakal gibi hayvanların ocağın içine pek girmedığı, belki tilki gibi hayvanların kötü hava koşulları nedeniyle kısa süreliğine içeri girebileceği belirtilmiştir. Bazen de yılan olduğu söylendi. Bunun nedeni belki çalışma sırasında içerde sigara içilmesi, gaz lambalarıyla aydınlatma ve insan faaliyetlerinden kalan izlerin etkisi olabilir.



Fot.5: Eski taş ocağı tavanında taslak alınmış yerlerin izleri.

3. Taslağının Pilekiye Dönüşmesi İçin Yonu Aşamaları

Ana küttleden çıkarılan ürün kaba taslak halindedir. Öncelikle yonu payları öngörülerek ince yonuyla taslak haline getirilir. Bir örnek olmak üzere, kenarlarda 2 cm, göbek kısmında 3-3,5 cm kalınlıkta ve eğrisel yüzeyiyle toplamda 6 cm dolayında bir toplam yüksekliğe sahip bir taş sacı için taslak kalınlığı 10 cm dolayında olur, (Çizim 7). Pileki için de benzer yonu payı söz konusudur.



Saç taşı- üstten fotoğraf
Usta: Şerafettin Uludüz



Saç taşı-Yandan fotoğraf

Çizim 7: Taş sacı²¹

²¹ Çizim ve fotoğraflarda verilen ölçüler o anda örnek alınan araç ya da gerece ilgilidir. Biraz daha büyük ya da küçük olabilir. Görüşmemizde Şerafettin usta (Uludüz) pileki çapını dıştan dışa 35-60



Alttan görünüş

Üstten (iç) görünüş

Yandan görünüş

Fotoğraf 6: Taslak durumundaki pileki.²²

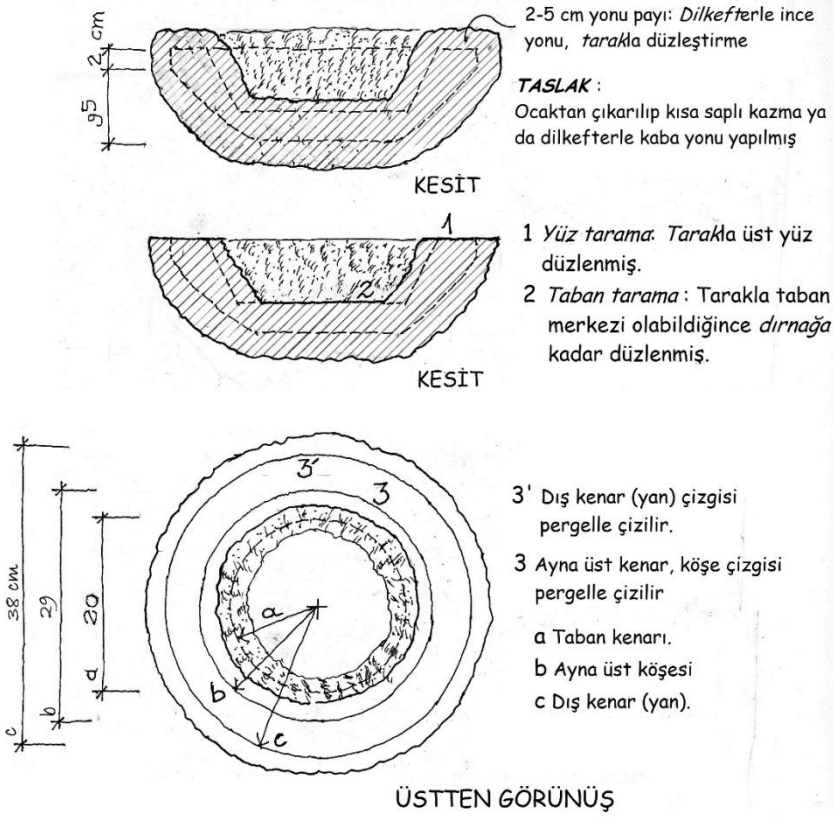
Pilekinin taslağın işliğe getirildikten sonraki yonu aşamaları çiz. 8 ve 9'da görülmektedir. Pileki için, çukurluğu ince yonuyla kabaca belirlenmiş pileki taşının önce üst kenar yüzeyi düzleştirilir (*Çizim 8-1,2*). Bu düzleştirme aşamasında tamamen el becerisiyle dalgalanma önlenir. İkinci aşamada, pilekinin iç tabanının orta bölgesi, kenar çizgisine olabildiğince yakın olarak düzleştirilir. Üst kenar ilk adımda düzleştirildiği için ona göre derinlik, ortalama olarak 8 cm olacak şekilde bu işlem yapılır. Üçüncü aşamada pilekinin merkezi için göz kararı ve deneyimle bir nokta belirlenip dış kenar (*yan*) ile *ayna* denilen pilekinin iç üst köşe çizgileri pergelle çizilir. Çizgi, pergelin sivri ucu bir ölçüde bastırılarak düzlenmiş taş yüzeyini kazınmasıyla elde edilir, (*Çizim 8-3', 3*). Bu aşamadan sonra önce *yan* yüz çizgiye göre tarakla düzleştirilir²³, (*Çizim 9-4*). Sonra iç kısımda *ayna* denilen, pilekinin iç tabanına doğru eğimli inen yan yüzeyle birlikte *dırnak*²⁴ denilen köşenin dairesel çizgisi belirlenmek üzere tabanda kalan son çıkıntılar alınır, (*Çizim 9-5,6*).

cm, taş sacının (*kapak* olarak da adlandırılıyor) çapını 45-50 cm aralığında olduğunu belirtmiştir. Pileki çapı 30 cm'den az olduğunda içinin yonuğu güçleşmektedir.

²² Kenarında çatlak olduğu için kullanılmamış. Usta: Engin Uludüz.

²³ Bizim kullandığımız, işlemi sonucuyla anlatan *tarakla düzleştirme* ifadesi yerine doğrudan *tarama* sözcüğü kullanılmaktadır.

²⁴ Burada *dırnak* sözcüğü, tırnak yerine kullanılıyor. Her ne kadar *ayna* ile taban arasındaki birleşim çizgisini anlattığı söylene de, yapım aşamasında bu birleşim el becerisiyle elde edildiği için, olabilecek kalmış çıkıntıları ifade ettiğini düşünüyoruz.

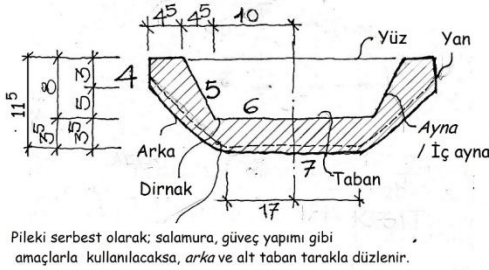


Çizim 8: Pilekinin taslaktan son biçiminin verilmesindeki ön işlemlerle ilgili aşamalar.²⁵

Son olarak pilekinin kullanım amacına uygun olarak *arka* denilen dış yan sırtı ve alt tabanı ele alınır. Pileki eğer serbest olarak salamura, güveç benzeri yemekleri hazırlamak amacıyla serbest olarak, bir yere tespit edilmeden kullanılacaksa arka ve taban *ince dilkefter*²⁶ yapıldıktan sonra, tarakla düzleştirilir. Tersine, en yaygın kullanım amacına uygun, ocak olarak kullanılacaksa söz konusu yüzeyler ince dilkefter yapılarak bırakılır. *Arka* denilen yan yüzeyde dilkefterin sivri ucuyla aşağı yönde yapılan yonu işlemiyle, yüzey düşey çizgili bir doku taşır, (Çizim 9-7). İki farklı seçenekte düzenleme yapılması görsel amaçlıdır. Dış yüzey ince dilkefter ya da düzleştirilerek bırakılsın, her iki durumda da alt taban, iç tabana paralel bir düzlem olarak düzenlenir.

²⁵ Burada geçip, geleneksel olarak kullanılan taslak sözcüğü, artık son yonu işlemleri yapılacak taşın *ince dilkefter* denilen ince yonu ve tarakla *tarama* yapılmadan önceki, yonu payları ile kaba durumunu anlatmaktadır.

²⁶ *İnce dilkefter* ifadesinde olduğu gibi, bir araçla yapılan iş, doğrudan aracın adıyla anılabilmektedir.



Pileki serbest olarak; salamura, güveç yapımı gibi amaçlarla kullanılacaksa, arka ve alt taban tarakla düzlenir.

- 4 Dış kenar tarakla düzlenir.
- 5 Ayna tarakla düzlenir.
- 6 Taban kenarları dırnağa kadar tarakla düzlenerek, taban yüzeyi tamamlanır.
- 7 Pileki ocak olarak kullanılacaksa ince dilkefter yapılarak, yüzey pürüzlü bırakılır.

K E S İ T

Çiz. 9: Pilekiye taslaktan sonraki işleme sürecinde son biçiminin verildiği aşama.²⁷

4. Gereçlerin Kullanımı ve Değerlendirilmesiyle İlgili Bilgiler

Pileki ve taş sacları üretildikten hemen sonra doğrudan yüksek ateşte kullanılmaz. Bir süre doğal olarak kurutulmaya bırakılmalı ya da başta ateş az az yakılarak kuruma süreci gerçekleştirilmelidir.

Ateşte kullanılan bu tür taş gereçlerin yapısında *yaban taşı*²⁸ denilen sert taş parçaları bulunmamalıdır. Bunlar hem taşın işlenmesi sırasında sorun yaratır, hem de kızma sırasında patlayabilir. Böylesi bir patlamanın son derece tehlikeli olduğu söylenmektedir. Deneyimsel bir ölçek olarak, eğer kazma ve tarak bir taşı kesi-yorsa, o taş ocak kullanımına uygun olarak kabul edilir.

Pilekiler ocak olarak kullanılacaksa, eski evlerin temel bölgelerinde yalıtım olmaması ve bölgenin nemli olması nedeniyle çevresine kırık ince kiremit parçaları ya da çakıl dolgu yapılması önerilmektedir. Kum, nem tutabileceği için pek önerilmemektedir. Isı tutması açısından cam kırıkları da önerilmektedir.

Yüzeylerin yonuyla düzleştirilip tamamlanması sırasında gövdedeki sert bir oluşum ya da yanlış bir darbe sonucu oluşacak 1mm dolayındaki çukurlara, o anda yonudan çıkan küçük bir parça çekiçle ezilirse, bu çukur kapatılmış olur. Burada, çalışma anında taş daha ıslakken eklenen bu parçanın kalıcı olduğu söyleniyor. Bu tür hatalı durumlar için başka bir yöntem bulunmamaktadır. Daha büyük göze batan ya da onarılamayacak çatlaklar olduğunda taş işlenmez.

Zemin içinde olması açısından gözlemlere göre ana taş kütleleri (kayaç) kışın suyu bırakır, yazın ise su tutar. Bu nedenle kışın işlenmesi daha zor, yazın daha kolaydır.

Yukarıda değinildiği gibi, ocak içinde tavandan taş alınmaz (kesilmez). Bu, taş kuru olacağı için hem işçilikte zorluk yaratır, hem de ısınıp kızma aşamasında patlama riski olur.

Taş ocağında ileriye doğru kemer şeklinde ilerlenir. Her ne kadar kayaç bünyesinde oyularak ilerlense bile, kemer kesitinde bir ocakta çökme tehlikesine

²⁷ İnce dilkefterle ince yonu yapma işlemine *kabasım dökmek* de denir.

²⁸ Yörede *yaban taşı*, işlemeye pek elverişli olamayan sert taşlara denmektedir.

karşı basınç kemerle dengelenmiş olur. Ayrıca başka bir önlem alınmadığı gözlenmiştir.

5. Üretimde Verim

Engin usta, babasının (Dursun Uludüz) kendisinden daha hızlı çalışabildiğini söylemektedir. Bir usta yalnızca ocakta taslak halinde taş çıkarıp²⁹ (*kesme*) başka bir işlem yapmayacaksa 7-8 adet/gün, hem taşı taslak olarak, yukarıda konumu belirtilen ocaktan çıkarıp eve getirip işleyecekse pileki için 2-3 ad/gün, taş sacı 2 adet/gün üretim yapabileceğini değerlendirilmektedir. Taş sacı işçiliğinin biraz daha fazla olduğu anlaşılmaktadır. Tabii bir usta yalnız ocaktan taş çıkarma (*kesme*) ile uğraşırsa, ikinci bir ustanın bunları aynı günde işleyip olabildiğince yarına bırakmaması gerekir.

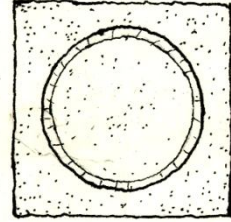
Taslak durumundaki bir pilekinin diğer ince işlerini yapıp, son şeklini vermek yaklaşık 1 saat kadar sürer. Bu süre, taş sacında biraz daha fazladır.

6. Bağlantılı Diğer Ürünler

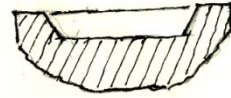
Pileki ve taş sacı yapan ustalar, yukarıda değinildiği gibi yine aynı taş türünden, sıcağa dayanıklı olma özelliğinden dolayı, sahan taşı diye adlandırdıkları şömineler için taban taşı³⁰ (*Çizim 10*), ilçede ya da yöredeki ticari ekmek fırınları için de *taban taşı* üretebilmektedirler.

Sert taştan el değirmeni (*Fotoğraf 7*), gövdesi yarı küresel (*çanak*) biçimde su çörteni (*hurni*) (*Fotoğraf 8*) gibi gereçler de üretilmektedir.

Burada bina elamanı olmasına karşın, ahşap yapı elemanları arasında tek farklı malzemeden taştan yapılıp serender direk uçlarında kullanılan tekerleri de belirtmek gerekir. Bunlar yakın çevrede bulunan siyah ya da krem rengi, sağlam taşlardan yapılıp, bilindiği gibi zararlı hayvanların serender ambarına ya da sofasına ulaşmasını engellerler. Daha yakın zamanlarda betondan da elde edilen bu yapı elemanları ahşap, metal sac gibi malzemelerden de olabilir.



Üstten görünüş



Kesit

Çizim 10: Sahan taşı³¹

²⁹ Bu yöresel olarak *kesme* sözcüğüyle adlandırılmaktadır. *Taş kesme*, genel olarak yörede; bir taş kütesinden amaca uygun taşın kesme, kırma ya da parçalama gibi yöntemlerle elde edilmesini anlatmaktadır.

³⁰ Tercih edilirse diğer bölümlerini de taştan hazırlayabilmektedirler.

³¹ Serenderlerin ortadan kalkmasıyla bu tekerler de zaman yenilip ortana kalkmaya başlamıştır. Tarafımızdan Kasım 2018 tarihlerinde gözlemlendiği gibi; Kirazlık (Kerassos) köyü sahilindeki 'Kirazlık Fırını' önünde bir serendere ait bu taş tekerler (yörede *rokobat* da denir) bir tür

Ayrıca Tonya yöresinde serender direği olarak kullanılan kare kesitli bir tür taş kolonlar ve bunların işçiliğine de bu kapsamda işaret etmek gerekir. Doğrudan pileki ile ilgisi olmamasına karşın, bir binanın duvarı gibi ana strüktürünü oluşturmayan, bina elemanları arasında tekil olarak kullanılan, aynı ustaların üretebildikleri bu ürünleri de konuyla yakın bağlantılı olarak öngörebiliriz.



El değirmeni üst bölümü - alt yüzey iç deliğe doğru yukarı eğimli



El değirmeni - yandan görünüş

Usta : Şerafettin ULUDÜZ



El değirmeni - ayaklı alt bölüm üst iç kısmı, iç yüzey merkeze doğru, üst taş tabanının yersine yukarı yönde meyilli, öğütülmüş parçalar yana, deliğe doğru ynlendiriliyor.

Fotoğraf 7: El değirmeni³²

Doğal olarak iki özellikten söz edilebilir; birincisi taşların özelliklerine göre işlenebilme durumu, ikincisi ustaların el becerilerine göre farklı malzemeleri, farklı taşları işleyebilmeleri. Ocak taşı (*pileki*) sertleşse bile yumuşak olması nedeniyle el değirmeni yapımında kullanılamaz. Ama el becerisi kazanan usta her ikisini de yapabilmektedir. Engin ustanın babası Dursun Uludüz halen köydeki evlerinin arka ve toprak içinde kalan taş duvarlarını 1970'li yıllarda kendisi yapmıştır. Hem taşların

dekoratif tretuar elemanı gibi yerleştirilmiştir. Artık yerlerinden ayrılmış, bir hevesle böyle bir yere konmuş bu elemanların gelecekteki süreçte oradan kaybolacakları düşünülebilir.

³² *El do(e)ğürmeni*. Şerafettin usta (Uludüz) tarafından yapılmış bir çift böyle el değirmeni satılmak üzere bulunmaktadır. Aynı günlerde İbsalda, Yalıköy ve Vakfıkebir ilçesinde yaptığım gezilerde, bu geleneksel el değirmenlerinin köylerde, artık geleneksel yerlerinden harmanlara çıkarıldığını; toplu kullanılan mekanlarda dikkat çekme, sergi amacıyla kullanıldıkları tarafımdan gözlemlendi. Geleneksel yaşamın çözülmesi sonucu oldukça işlevsizleşen bu gereçler esas olarak *serender* sofalarının bir köşesinde bulunurdu. Özellikle *yarma* denilen *gün misiri* (doğal ortamda ya da güneşte kurumuş) ya da fırınlanmış mısırların kaba olarak öğütülmesi amacıyla kullanılırdı. Yörede geleneksel yaşamın (kapalı aile ekonomisinin) çözülmesi sonucu artık mısır da ekilmemektedir. Yemek alışkanlıklarının da değişmeye başladığı anlaşılıyor. Bu durumda yerlerinden hareket eden bu geleneksel ürünlerin giderek kaybolacakları, bu nedenle bir müzede kayıt ve koruma altına alınmaları gerektiği kanısındayız. Yörede bu tür, kendi bacakları olan değirmene *ayaklı değirmen* denilmektedir.

kesilip hazırlanması hem de duvar işçiliği kendisi tarafından yapılmış.³³



Kırılan soldaki çörtteni (hurni) Engin usta (Uludüz) kendisinin yaptığını belirtmiştir.

Fotoğraf 8. Çifte çörttenli (hornili) çeşme (“Köse çöşmesi”, Sinanlı köyü, İbsalda, Vakfıkebir-Foto: 25.11.2018).³⁴

8.Bağlantılı Yerel Ad ve Deyimler

Burada söz konusu yerel adlandırmaların tanımlarına, metin içinde ve alt yazılarda değinildiği, görsel eklerde belirtildiği ya da görüldüğü için ayrıca yer verilmemiştir. Konunun bütünü içinde her birinin anlaşıldığı kabul edilmiştir. Ancak geleneksel bir mesleğe ait adlandırmalar olması nedeniyle özgün sözcük ve söz kalıpları bir kez daha sıralanmak istenmiştir.

a) Elde Edilen Ürünlerle İlgili Adlandırmalar: Pileki³⁵, taş sacı, sahan taşı, kapak (taş sacı), horni (hurni), (fırın) taban taşı, üst taş (el değirmeninde), alt taş (el değirmeninde), ayaklı değirmen, (el değirmeninde).

³³ Evin öteki tarafındaki küçük serenderlerini de Dursun ustanın (Uludüz) yaptığı belirtilmiştir. Söz arasında Dursun usta genelde başka *serender*leri geçme (*keyme*) yapmalarına karşın, kendi serenderini, daha kolay ve basit olan *çakma* (tahtaların ve konstrüktif elemanların tel -kalıp- çivisiyle çakılması) tekniğiyle yaptığını vurgulamıştır.

³⁴ Engin usta (Uludüz), söz konusu çeşmenin sol taraftaki çörttenini (*hornisini*) kırıldıktan sonra, ilgili arazi sahibinin istemi üzerine dört yıl kadar önce kendisinin yaptığını belirtmiştir. Suyun çörtten ağzından geri, çeşmenin duvar yüzeyine dönmemesi için, Engin usta küresel kısmın alt ortasını aşağı doğru çıkıntılı, bir yumru biçiminde bıraktığını ayrıca vurgulamıştır. Yörede bu tür çanak gibi çörttenler *hurni* (*horni* de denilmektedir) olarak adlandırılmaktadır. Burada yer alan çeşme fotoğrafı, yörede bulunduğum sırada tesadüfen birkaç gün önce çekilmişti.

³⁵ Cümle başında ya da ilk söylendiğinde sert tonda olabildiği için *pileki* sözcüğünü kullandık. Aslında yörede *bleki* olarak da söylenmektedir. Ayrıca, p ya da b ile l arasında çok belirgin i sesi yok gibidir.

b) Yapılan Üretim İşlemleriyle İlgili Adlandırmalar: Arkanın ince dilkefteri,³⁶ ince dilkefter, kabasını dökmek, kesme, sıvama, tarama,³⁷ yüz tarama.³⁸

c) Kullanılan Araç Gereçle İlgili Adlandırmalar: Dilkefter, kazma, pergel, tarak.

d) Biçimle İlgili Adlandırmalar: Arka, ayna, dirnak, gübü (gübi)³⁹, iç ayna (ayna), kovan, taban, yan yüz.

9.Pileki Yapımında Kullanılan Taşın Özellikleri⁴⁰

“Pileki taşı olarak kullanılacak birim yeşilimsi gri renkli olup makroskobik olarak kumtaşı görünümünde olup detaylı incelemede gri renkli andezitik piroklastikleri ile yeşilimsi gri renkli, ojit ve hornblend minerelleri içeren bazaltik piroklastiklerinden oluşan tamamıyla volkanik kökenli birim olduğu, volkanik faaliyetler sonucu oluşan piroklastiklerin görsel ortamda çökmesi sonucu oluşan tüfitler olduğu anlaşılmaktadır. Pileki taşı olarak kullanılacak tüfitler ocaktan işlenmek üzere çıkarıldığından bünyesinde bulundurduğu nem/sudan dolayı yumuşak özellik göstermekte olup yüzeyde nem kaybindan dolayı sertleşme özelliği göstermektedir.”

Sonuç ve Değerlendirme

Değişen yaşam koşullarıyla birlikte geleneksel yaşamın da dönüşmesiyle buna bağlı zanaatlar da ortadan kalkmış ya da kalkmaktadır. Buradaki gözlem notları, pileki ve taş sacı⁴¹ üretimi ile ilgili alan çalışması notlarını içermektedir. Böylece çalışma, Vakfikebir yöresi geleneksel yaşam sürecine yönelik bir saptama ve kayıt çabasıdır.

Pilekiler hem sabit hem de evlerde *aşananın*⁴² arka duvarına yakın ocak bölümünde zemine gömülü, sabit olarak kullanılmışlardır. Günümüzde daha çok seyyar kullanıma yönelik, geriye dönük bir özlem amacıyla az sayıda üretilmektedir. Yöreden yöreye üretim yönteminde küçük değişiklikler vardır. Buna karşın, Trabzon, Rize yörelerinin bulunduğu Doğu Karadeniz’de doğrudan zemindeki kaya kütlelerinden elde edilirken, Samsun’un yer aldığı orta Karadeniz kesiminde açık taş alanlarından (taş ocağı) da üretilmektedir. Ne olursa olsun geleneksel yaşamda,

³⁶ Dış kenarın (*yan*) altı ile dış taban arasındaki eğik yüzeyin *dilkefter*le ince yonu yapılması.

³⁷ *Tarama* sözcüğü, aslında taraklama, yazı içinde bizim kullandığımız düzeltme karşılığı kullanılmaktadır. Tarakla yüzeyin düzlenmesi anlamındadır. Burada yüzey eğrisel de olabilir, ancak pütürlü değildir. Karşılaştırma için; el değirmeni *üst taşın* altı ile alt taşın (*ayaklı taş*) üst içi de eğriseldir, ama *pileki* ya da *taş sacı*ndaki tarakla düzlenmemiştir. Bu yönde, diğer deyişle *taranmamıştır*.

³⁸ Pilekinin üst yatay, 4-5 cm kadar enindeki kenar yüzeyi.

³⁹ Kazmaların arkasında, vurma, kırma çakma işine yarayan çıkıntı.

⁴⁰ Bu değerlendirme, Jeoloji Mühendisi Turan Dayı’nın (KTÜ-1989) örnek üzerinde yaptığı çalışmayı içermektedir.

⁴¹ Başka köylerde *saç taşı* olarak da söyleniyor.

⁴² Yörede yaygın olarak *aşana* sözcüğü, aşhane sözcüğünün kısaltılmış söyleyişidir.

taşın üzerinde⁴³ ekmeğin pişirmenin yaygın bir geleneksel yöntem olduğu anlaşılmaktadır. Olabilirse bu geleneksel zanaatın kaybolmaması için olabilecek kısmi üretimin desteklenmesi, hiç değilse üretim süreci, bu araçların kullanımı, toplumsal işlevi konusunda daha ayrıntılı çalışmalarla konunun kayıt altına alınması, üretim araç gereçleriyle ve ürün örneklerinin korunması yararlı olacaktır.

KISALTMALAR:

BTL: Hüseyin Kazım Kadri-Türk Lûgatı, Türk Dillerinin İştikakı ve Edebi Lûgatleri, I-IV, 1927-1945.

KTÜ: Karadeniz Teknik Üniversitesi

TS: Tarama Sözlüğü (XIII. Yüzyıldan beri Türkiye Türkçesiyle yazılmış Kitaplardan Toplanan Tanıklarıyla), I-VII, 1963-1974.

Ba: Balıkesir

Brd: Burdur

Brs: Bursa

Dz: Denizli

Çkr: Çankırı

İz: İzmir

Ks: Kastamonu

KAYNAKLAR

ARIKAN, Alev Dündar-ÖZKEŞKEK, Maksut, “Türk Mutfağında Geleneksel Ekmeğin Pişirme Yöntem, Araç ve Gereçlerinin Yaşatılması: Pileki Örneği”, *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, Vol: 41, Spring 2019, pp. 52-61.

KAZMAZ, Süleyman, *Rize-Çayeli/Halk Kültürü Araştırmaları II (Küçük Sanat Hayatı)*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 2001.

OĞUZ, Burhan, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri I-Teknikleri, Müesseseleri, İnanç ve Âdetleri / Giriş - Beslenme Teknikleri*, İstanbul Matbaası, İstanbul 1976.

UZUN, Ali-UZUN, Sebahat, *Taşhanadan Aşhaneye Pileki*, İyidere Kaymakamlığı Kültür Yayınları, Ankara 2008.

“50 Yıldır Pileki Yapıyor”, <http://www.toplumgazetesi.com/haber/50-yildir-pleki-yapiyor-3067.html>, (Erişim:23/12/2018).

“Onbin Yıllık Geleneğin Son Ustası-Çarşamba’da Son Temsilci”, <http://www.gazetarena.com/haber/son-temsilci>, (Erişim: 23/12/2019).

⁴³ Vakfikebir’e bağlı Çavuşlu köyü’nden yaptığımız görüşmede (07/03/2019) Giresun yaylalarını 5-7 günde büyük koyun ve inek sürüleriyle giden yaşlı insanların anlattığına göre, böylesi uzun bir yolculukta hazır pileki taşımak zor olduğu için konakladıkları yerlerde siyah düz bir taşın yanlarına küçük taşlar dizip, taşı ateşte kızdırdıktan sonra ekmeğin pişirdiklerini anlatmışlardır.

“Pileki Mağarasının Turizme Kazandırılma Projesi”, <https://www.haberler.com/pileki-magarasinin-turizme-kazandirilmesi-projesi-3654647-haberi/>, (Erişim: 25/12/2018).

“Pileki Ekmeği Kuşaktan Kuşağa Aktarılıyor.”, <https://www.trtavaz.com.tr/fotogaleri/pileki-ekmegi-kusaktan-kusaga-aktariliyor/5910217401a30a23dc718f2f>,(Erişim: 23.12.2018)

“Pileki Ekmeğinin Tadı”, <http://blog.milliyet.com.tr/pileki-ekmeginin-tadi/Blog/?BlogNo=367047>, Erişim: 05.07.2019.