

Anadolu Mutfağının Doğal Pişirme Kaplarından Toprak Pileki ve Kültürel Coğrafyası

The Earthenware Pileki Pot of Anatolian Cuisine and Its Cultural Geography as a Natural Cooking Vessel

Leman ALBAYRAK 



Geliş: 17.08.2026 | Kabul: 27.09.2026

Öz: Türkiye’de somut olmayan kültürel miras unsurlarından biri olan toprak pilekilerin yapım ve kullanım aşamalarını halen Artvin ilinde görmek mümkündür ancak bunlar son örneklerdir. Geleneksel halk bilgisine dayalı olarak toprağın şekillendirilmesi ile ortaya çıkan bu mutfak kültürü unsuru, Kuzeydoğu Anadolu’da Artvin’in Ardanuç, Yusufeli, Şavşat ve Ardahan’ın Posof ilçelerinde gelişmiştir. Bu çalışmada; Ardanuç ve Yusufeli ilçesinde toprak pilekilerin imalatı yerinde gözlemlenerek doğal çevreyle ilişkileri bağlamında kültürel ekolojisi incelenmiş ve sürdürülebilirliği için kırsal turizm faaliyetlerinin etkili olabileceği savunulmuştur. Çalışmada, yerel ekoloji olarak geleneksel toprak bilgisi, toprak pilekinin yapım süreci, toprak pilekide ekmek pişirmede kullanılan etnobotanik bilgi ve bu özgün deneyimin kırsal turizm faaliyetlerine nasıl dahil edilebileceği ele alınmaktadır. Araştırmada katılımlı gözlem yöntemiyle pileki yapımı deneyimlenerek pileki kültürüne hâkim olan kadınlar ile derinlemesine görüşmeler yapılmıştır. Katılımcıların ifadelerinden; pilekilerin kırsal yaşamda ve yemek kültüründe çok önemli yeri olduğu, gelişim ve sürdürülebilirliğinde göç ve nüfusun etkili olduğu, kültürde unutulmayan bir lezzet kaynağı olarak hatırlandığı sonucuna varılmıştır. 2025 yılı itibarıyla, araştırma sahasında pileki yapımının devamlılık göstermediği, ancak ailelerin kendi kullanımları için nadiren pileki yaptıkları görülmüştür. Ayrıca, pilekilerin doğal malzemeden yapılması, geri dönüştürülebilir olmaları, yemek ve ekmek kültüründe özgün bir lezzet sunmaları gibi özellikleriyle yerel halkın gözünde hâlâ değerini korumuş olup, iyi hazırlanıp kaliteli sunum yapıldığı takdirde pileki yapımı ve pileki kaplarında pişirilen yiyeceklerin tadımı yerli ve yabancı turistler için dikkat çekici bir deneyim olmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Coğrafya, Kültür, Artvin, Mutfak, Pileki.

Abstract: The making and use of earthen pileki pots (Clay circular pots), one of Türkiye’s intangible cultural heritage elements, can still be observed in Artvin province, though these are the last surviving examples. In Northeastern Anatolia, this culinary culture, emerging from shaping clay based on traditional folk knowledge, developed in the districts of Ardanuç, Yusufeli, and Şavşat in Artvin, and Posof in Ardahan. In this study, the on-site production of earthen pileki pots in Ardanuç and Yusufeli district was observed, and their cultural ecology in relation to the natural environment was examined to assess how rural tourism activities could contribute to their sustainability. The study examines traditional soil knowledge as local ecology, the process of constructing an earth oven, the ethnobotanical knowledge used in baking bread in it, and the potential for incorporating this unique experience into rural tourism activities. Through participatory observation, the pileki-making process was directly practiced, and in-depth interviews were conducted with women knowledgeable in the

✉ Dr. Öğr. Üyesi, Ardahan Üniversitesi

Türkiye | eraalbayrakleman@gmail.com

Citation: Albayrak, L. (2026). Anadolu mutfagının dogal pisirme kaplarından toprak pileki ve kültürel coğrafyası.

Kesit Akademi Dergisi, 12 (48), 599-621.

Bu makale İntihal.net tarafından taranmıştır. *This article was checked by İntihal.net.* Bu makale Creative Commons lisansı altındadır. *This article is under the Creative Commons license.*

pileki culture. Based on the participants' statements, the findings suggest that pilekis hold a significant place in rural life and culinary culture, that migration and demographic changes have influenced their development and sustainability, and that they are remembered as a cherished source of flavor in the culture. As of 2025, it has been observed that pileki production is no longer carried out in the research area, but families occasionally produce earthen pileki pots for their own use. Moreover, because they are made from natural materials, recyclable, and provide a distinctive flavor in bread and food culture, pilekis still retain their value in the eyes of the local people. If well-prepared and effectively presented, both the making of pileki pots and the tasting of foods cooked in them could be a remarkable experience for domestic and international tourists.

Keywords: Geography, Culture, Artvin, Cuisine, Pileki.

Giriş¹

Topraktan yapılan ekmek pişirme kaplarının tarihsel boyutu, Neolitik Çağ'da toprağın şekillendirilmesi ve ateşle buluşturulmasıyla geliştirilen ilkel fırın formlarına dayanır (Taranto vd. 2024; Güner, 1988: 8; Acartürk, 2012). İnsanlığın yiyecek pişirme serüvenindeki ilk sistematik girişimler olan toprak pişirme kapları, ateşe dayanıklı kilin işlenmesiyle elde edilen, doğrudan ocakta kullanıma uygun pişirme işlevi görmüştür.

Yiyecek pişirme işlemi, çanak çömlek yapımından önce ateşe dayanıklı taşların ısıtılması ile yapılmıştır. Ocaklar, kubbeli fırınlar, tandırlar, toprak pilekiler, taş pilekilerle pişirim yapıldığı gibi sacda pişirme, közde pişirme, sıcak taşlarla pişirme, külde pişirme, tavada pişirme gibi yöntemlerin de kullanıldığı ve geliştirildiği bilinmektedir. Toprak ekmek kaplarının bir çeşit fırın veya ocak gibi kullanılmasının en güzel örneklerinden biri Roma dönemine aittir. Hamuru kapalı bir toprak kabın içine yerleştirip üzerine köz koyarak kabın içini ısıtmaya başlaması ve içerisi fırın gibi sıcak olup ısının uzun süre içerde muhafaza edilerek ekmek pişirildiği yöntemler geliştirmişlerdir. Pişirme kaplarında kapak sistemi de düşünülmüş, odun ateşi ile bu kaplar önceden ısıtılarak kullanılmıştır (Serinsu ve Karakurt, 2018: 35).

Mısır'da Kahire Müzesi'nde sergilenen mutfak gereçleri içinde MÖ 2600-2500 yıllarına ait ekmek pişirme kapları bulunmaktadır (Serinsu ve Karakurt, 2018: 34). Yaklaşık 9000 ila 7000 yıl önce, Mezopotamya'daki Neolitik insanlar, hamuru pişirmek için "husking trays" adı verilen oval şekilli kaplar kullanıyordu. Kaba kilden yapılan bu kaplar, muhtemelen yapışmaz pişirme kaplarının en eski örneğidir. Son zamanlarda yapılan uzun süreli deneysel çalışmalar bu kapların kubbeli bir fırında ekmek pişirmek için mükemmel derecede uygun bir morfolojiye sahip olduğunu göstermiştir. Bu kapların iç yüzeyindeki çizikler-izler ise ekmeğin kaptan ayrılmasını kolaylaştırmıştır (Taranto vd. al, 2024). Antik dönemden günümüze dek kullanılan toprak pişirme kapları, Anadolu coğrafyası mutfağının önemli bir temsilcisi olmuştur. Anadolu'da Neolitik Çağ'ın (MÖ 8000-5500) ilk

¹ Bu çalışma yazarın doktora tezinin "çömlekçilik" bölümünden türetilmiştir.

dönemi seramiksiz dönem olup bu dönemde kullanılan kap-kacaklar ahşap ve taştan imal ediliyordu. Çanak çömlek yapımının Neolitik'in yerleşik yaşama geçilen ikinci döneminde başladığı varsayılır (Güner, 1988:8). Anadolu'da 1961'de Hacılar'da, 1962-1963'te Çatalhöyük'te James Mellart tarafından yapılan kazılarda bulunan ilk kilden kap kacak kalıntılarının MÖ 6700 yılına ait olduğu anlaşılmıştır. Anadolu'da ilk çarklı çömlekçiliğe ait bulgulara ise MÖ 3000-2000 yılları arasında Kayseri dolaylarında, Alishar'da, Boğazköy'de ve Truva'da rastlanmıştır (Güner, 1988: 9-11).

Toprak pişirme kaplarının gelişimi, tarım ve tahıl yetiştiriciliğine bağlıdır. Bu bakımdan, MÖ 8-10 bin yıl öncelerine dayandırılan Neolitik çağ, Asya'da Avrupa'dan daha erken başlamıştır. Nitekim Doğu Türkistan'da çeşitli arkeolojik kazılarla MÖ 8000'lerden öncesinde toprakların sürüldüğü, ekildiği ve tahılların taşla öğütüldüğü ortaya çıkmış ve Asya'dan göç hareketlerinin başlamasıyla Karadeniz kıyıları ve Tuna'dan geçişle bu etki batıya doğru yayılmıştır (Ünsal, 2011).

Anadolu Eski Tunç Çağı merkezleri gerek dünya, gerekse Anadolu tarihi açısından birçok keşfin odak noktaları olmuşlardır. Örneğin Ankara'nın batısındaki Çömlektepe, Eski Tunç Çağı seramik üretimi bakımından küçük fakat önemli bir yerleşim yeri olarak dikkat çekmektedir.² Bugün Anadolu'da geleneksel çömlekçilik yapılan yerlerde kullanılan bilgi ve teknolojiler antik dönem çömlekçiliğinden çok farklı değildir. Neolitik çağın seramikli döneminde ise kaplar fonksiyonel olarak; topraktan yapılan yiyecek-içecek kapları, pişirme kapları, taşıma kapları, depolama kapları olarak şekillendirilmiştir (Acartürk, 2012: 2-3). İç Anadolu Bölgesi'nde Nevşehir iline bağlı Avanos ilçesi, volkanik bir arazi üzerine kurulu olup Kızılırmak'ın getirdiği nitelikli çamur ve yöredeki kil yataklarıyla çömlek yapımının merkezlerinden biri olmuştur (Canbolat ve Çobanlı, 2010).

Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya, oradan da Balkanlar'a taşıdıkları gömme ekmek pişirme tekniği (Uzun, Uzun, 2001: 150) kültürel bir miras ve yemek kültürü ile ilişkili olarak devam etmektedir. Ortadoğu ve Orta Asya'da yaygın olarak bulunan, ısınma ve ekmek pişirme amacıyla kullanılan tandır, Hitit ve Urartular devrinden kalmadır (Oğuz, 2002: 371).

Ekmek pişirme yöntemlerinden biri olan külde pişirme yöntemiyle üretilen ekmeğe Anadolu'da gömme, gömeç, kömeç denilmektedir. Bu yöntemde 100-150 tane ekmek pişirilecek kadar hazırlanan hamur, parça parça kül altına gömülür ve pişirilir (Ögel, 1978:50-51). Gömme ekmekler, ateşin yakıldığı yerde taş ya da topraktan yapılmış çanak biçimli kaplar içerisinde pişirilir. Bu kaplara genel bir ad olarak "pileki" denir. Pileki adı, çeşitli kaynaklarda bazen doğrudan ekmek yerine, bazen ekmeğin pişirildiği taş tepsi,

² (URL-1)

bazen de taş tepsinin üretildiği ocak, taşhane için kullanılmaktadır (Kazancı ve Gürbüz, 2014: 34). Bazlama, yufka, akıtma gibi ince ekmekleri pişirmek için yine taş veya topraktan yapılan her iki yüzeyi de düz ve hafifçe dış bükey daire biçimli ekmek saclarına da bazı bölgelerde “pileki” denir (Uzun ve Uzun, 2008: 37).

Küle gömülerek pişirilen ekmekler Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Çünkü toprak pilekinin yapım ve kullanım süreci, doğal çevre ve kültürel yaşamın tam içinde yer almıştır. Toprak pileki yapımı ve ekmek pişirme süreçleri etrafında gelişen yerel kültür; araştırma sahasında olduğu gibi, dağlık köylerdeki insan çevre ilişkileri, yaşam tarzı, kalabalık aile nüfusu, göçler, teknoloji, yetiştirilen mahsul tipleri gibi birçok alanla ilişkilidir. Geleneksel olarak bu önemli kültürel birikim, bu ürünler ile günümüze kadar ulaşmıştır. Nitekim çömlek yapımı gibi el sanatları, UNESCO tarafından 2003 yılında somut olmayan kültürel miras olarak sınıflandırılmıştır (Oğuz, 2013: 6). Örneğin, Gümüşhane’de topraktan yapılan gudularda (çömlek) pişirilen yiyeceklerin tüketilmesi özellikle ramazan aylarında kültürel bir ritüel konumundadır (Ödemiş ve Çalık, 2019: 1278). Anadolu’da birçok köyün esas ekonomik faaliyeti de yakın tarihe kadar çömlekçilik olmuştur. Manisa’nın Salihli ilçesine bağlı Gökeyüp köyü’nde (günümüzde kırsal mahalle) buradaki uygun toprağın değerlendirilmesiyle çömlek ustalığı gelişmiştir (Baykal, 1990).

Artvin yöresinde toprak pileki ve gresta denilen taş pişirme kapları, mısır yetiştiriciliği ile de ilişkili olarak yemek kültürünün vazgeçilmezi haline gelen mısır ekmeği ile bir bütün oluşturan özgün örneklerdir (Albayrak, 2022). Doğu Karadeniz kıyı kuşağında, mısırın yetiştirme döneminde nem ve yağışların önemli olması bu yörede mısır yetiştiriciliğini ve mısır unundan yapılan ekmek çeşitlerini öne çıkarmaktadır (Doğanay ve Çoskun, 2012: 145). Mısırın önemli bir mahsul olmasında, yemek ve ekmek yapımı, aşına olunan mahsullerin tüketim tercihi gibi kültürel alışkanlıkların payı büyüktür.

Toprak pileki ve pişirilen ekmekler yörenin fiziki özelliklerinin yanı sıra beşeri ve tarihi durumu ile de doğrudan ilişkilidir. Nitekim göç veren veya alan yöreler kültürel etkileşime göre ekmek ve pişirilen malzeme çeşitliliğini kazanmaktadır. Örneğin göç alan yörelerde, göçlerin neden olduğu kültürel zenginleşme nedeniyle ekmek çeşidinde de artış olmaktadır (Koca ve Yazıcı, 2014: 39). Osmanlı-Rus Savaşı ve Ahıska bölgesinde yaşanan nüfus hareketliliği ile Ahıska, Artvin ve Posof arasında benzer yemek kültüründen birini toprak pileki oluşturur. Bütün bu temalar ve toprak pileki geleneği; şu sorulara verilecek cevaplarla daha iyi anlaşılabilir:

- Bir yerde hammaddenin bulunması pileki yapımının gelişmesi için yeterli midir?
- Pileki yapılan yerlerin dağılışında göçler, kırsal ekonomi, geçim şartları, kültürel etkileşimin rolü var mıdır?

- Pilekinin kullanımı ve aktarımında nüfus yapısının nasıl bir etkisi olmaktadır?
- Bir pişirme kabı, diğer coğrafi çevre unsurları ile nasıl ilişkilidir?
- Geleneksel pişirme kapları, modern çağın vazgeçilmesi olan elektrik üretiminde kesinti olması gibi, teknolojik kırılğanlıklar yaşandığında nasıl çözüm olabilir?

Çalışmada toprak pilekiler; yerel kültür, geleneksel bilgi, göç, yemek kültürü ve fiziki çevre (orman, iklim, bitki türleri) ile ilişkisi bağlamında incelenerek toprak pileki konusuna bütünsel yaklaşılmıştır.

Yöntem

Saha araştırması için yerleşim yeri seçiminde, yöreye ilişkin ön bilgiler ve pileki yapan kişilere ulaşılabilirlik belirleyici olmuştur. Artvin ilinin Ardanuç ve Yusufeli ilçeleri bu çalışmanın sahasını oluşturmaktadır. Çalışma; bir olayın, belli bir kültürel yapıya sahip kimselerin deneyimlerine odaklanan ve araştırmacının bu kültüre kendini dâhil ederek gözlemler yapmasına karşılık gelen (Cresswell, 2013) etnografik yöntemle ele alınmıştır. Etnografi, nitel araştırma yöntemleri içerisinde, insan kültürlerini, topluluklarını, araştırmacının doğal ortam içinde uzun süreli katılım ve etkileşim yoluyla derinlemesine ve bağlamsal olarak anlamasını sağlayan bir metodolojidir (Wardell, 2025). Yerinde, katılımcı gözlemci olarak ve derinlemesine, yapılandırılmamış görüşmeler ile çalışmanın ilk elden verileri sağlanmıştır. Toprak pileki yapan ve kullanan kişiler ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Kadın odaklı grup görüşmeleri yapılmış, toprak pilekiyi yapan ve pilekide ekmek pişiren iki kadın ve doğadan toprak alımını bilen bir erkek ile derinlemesine görüşme gerçekleştirilmiştir. Bu kişiler amaçlı örneklem yöntemi ile seçilmiştir. Artvin'in Ardanuç ilçesine bağlı Aşağırmaklar ve Kutlu köyünde toprak pileki yapımı, Yusufeli'de (Dereiçi köyü) ekmek pişirme süreci izlenip bizzat deneyimlenerek sürece dair ayrıntılar öğrenilmiştir. 2023 yılında; seramik, yemek kültürü ve fotoğrafçılıkla ilgilenen 8 katılımcıdan oluşan yerli turist grubu, bir pileki ustası ve bir aşçı kadın eşliğinde toprak pileki yapımı ve geleneksel ekmek pişirme süreci uygulanmış ve onların toprak pileki için yaptıkları değerlendirme ve deneyimler kaydedilmiştir. Çalışma, Anadolu'da pilekinin coğrafi dağılımı, kullanım pratikleri, yapım şekli ve kullanım süreçleri içinde üretildikleri ve kullanıldıkları coğrafyayla kurduğu karşılıklı inşa ilişkisine dair somut bir vaka analizi sunmaktadır. Veri analizi sürecinde, görüşme dökümleri ve gözlem notları önce sistematik biçimde kodlanmış, ardından kodların içerik dağılımına göre temalar belirlenmiştir. Belirlenen temalar, betimsel analiz yöntemiyle ele alınmış ve bulgular, kültürel ve coğrafi bağlamlar çerçevesinde incelenmiştir.

Kavramsal Çerçeve

Kültürel miras; insanın yaşadığı tüm zamanlar boyunca oluşturduğu, biriktirdiği; geliştirerek, yeni sentezlerle zenginleştirdiği ve sürekliliğini sağlayarak kendinden sonraki

nesillere aktardığı tüm bilgi, inanç ve davranışlar bütünü ile bu bütünün parçası olan nesnelerdir (Gümüşçü, 2028: 108). Somut olmayan kültürel miras UNESCO tarafından; “toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar” biçiminde tanımlanmaktadır (Heritage, U.I.C. 2019). Yaşayan miras olarak da tanımlanan somut olmayan kültürel miras, ancak diğer kültürel miras türleriyle, canlı ya da cansız diğer unsurlarla bütünleşik olarak değerlendirildiğinde ve toplulukların gündelik hayatlarında, hafızalarında, üretim ve paylaşım biçimlerinde, ritüellerinde, çevreleriyle kurdukları ilişkilerde ve değişen koşullara verdikleri cevaplarda dinamik bir varoluş alanı olarak okunduğunda anlaşılabilir (Ölçer Özünel, 2026: 18). Nesneler, sabit ve evrensel anlamlar taşımamakta, toplumsal süreçte ve yaşam döngüleri içinde farklı konumlar kazanabilmektedir. Bir nesne, bir insan gibi sosyal bir biyografiye sahip olup doğar, el değiştirir, kişisel aidiyet kazanarak yeniden anamlanabilir (Kopytoff, 1986; 64-65). Bu süreç Kopytoff’a göre, şu sorulara verilen cevaplarla daha iyi anlaşılmaktadır: Bu nesne nereden gelmektedir ve kimin tarafından üretilmiştir? Ne için yapıldı-tasarlandı? Kimin kullanması muhtemeldir ve nerede kullanılacaktır? Bu nesnenin bu zamana kadarki hikâyesi nedir? Bu nesnenin hayatında tanımlanabilmiş aşamalar var mıdır ve kullanımı sonucu yararlılığı gittiğinde veya giderse ne olacaktır? Bu nesneye başka anlamlar yüklemek mümkün müdür? Sadece nesnenin maddi varoluşuna yönelik değerlendirmelerin yapıyor oluşu mekanik bir nedensellik anlayışına yol açar mı? (Kopytoff, 1986: 86). Bu yaklaşım, maddi kültür çalışmalarında bir nesnenin salt üretim ve tüketim sürecinin ötesine geçerek, onun içinde dolaştığı toplumsal, politik, ekonomik, ahlaki ve sürdürülebilir pratikler bütününe anlaşılmaya olanak tanımaktadır.

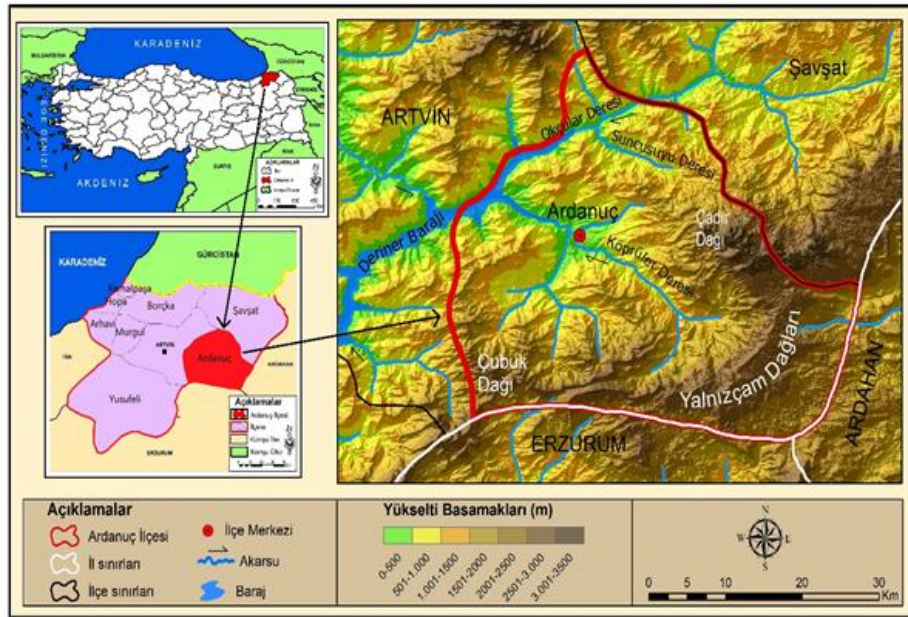
Kültürel coğrafya bağlamında toprak pileki, işlevsel bir ev aracı olmanın ötesinde kültürel peyzaj, yer ve kimlik, göçler ve kadın emeği gibi birçok kavramın okunabildiği somut bir üründür. Toplumların gıda ve ekmek gibi benzer ihtiyaçları, farklı bölgelerde benzer araçların geliştirilmesini sağlamış veya göçler yoluyla bu nesneler farklı yerlere aktarılmıştır. Coğrafi yayılımı, tarihsel kırılmalarla (savaşlar, mübadele, sürgünler) doğrudan ilişkilidir ve bu yönüyle “kültürel coğrafya” disiplini içinde örnek bir inceleme konusudur. Toprak pilekiye benzer şekilde yapıldı kullanılan pişirme araçları; Türkiye’de, Orta Asya, Balkanlar ve Yunanistan’a uzanan geniş bir coğrafyada varlığını sürdüren, kadın emeğiyle biçimlenen, sürgün koşullarında da kimliğin korunmasına hizmet eden ve günümüzde kültürel miras bağlamında yeniden canlanan kültür nesnesidir.

Topraktan yapılan ekmek pişirme kaplarının dağılışı; Doğu Karadeniz Bölümü’nde Artvin (Ardanuç, Şavşat, Yusufeli), Rize (İyidere, pileki taşı ocakları), Trabzon (Çaykara); Doğu Anadolu’da Erzurum (Oltu) ve Ardahan’da (Posof) görülmektedir. Pileki

kültürü, Doğu Karadeniz'in yerel mutfak pratiğinin ötesinde, zorunlu göç ve sürgün süreçlerinde kimliğin korunmasına hizmet eden dirençli bir kültürel taşıyıcı olarak anlam kazanır. Gürcistan'ın güneybatısında, Türkiye sınırına komşu topraklarda yer alan tarihî Ahıska bölgesinde de toprak pileki kültürü görülmüştür. Ahıska Türkleri sürgünü (1944) ve 93 Harbi (1877-1878) sonrası zorunlu göçler ile pileki yapımı farklı bölgelere göç yoluyla az da olsa aktarılmıştır (Seçim ve Kaya, 2019).

Çalışma Alanının Genel Coğrafi Özellikleri

Doğu Karadeniz Bölümü'nde yer alan Artvin ilinin dokuz ilçesinden biri olan Ardanoç, toprak pilekilere ait bütün süreçlerin gözlemlendiği sahadır. İlçenin kuzeydoğusunda Şavşat, güneydoğusunda Ardahan ve Göle ilçesi, güneyinde Artvin'in Yusufeli ve Erzurum'un Oltu ilçesi, batısında ise Artvin Merkez ilçe yer alır. Dağlık ve engebeli topografyaya sahip olan ilçenin deniz seviyesinden yüksekliği 350-1700 m arasında değişmektedir. Ardanoç ilçesi, yağışlı ve nemli Karadeniz iklim sahasının ardında, Doğu Anadolu'nun karasal iklimine yakın konumdadır. Dağların uzanış doğrultusu, yükselti ve yeryüzü şekilleri etkisiyle hava şartları ve bitki örtüsü farklılık gösterir. Ardanoç'ta da değişik jeolojik dönemleri karakterize eden çeşitli yapı, renk ve fasiyeste formasyonlar yayılış gösterir. Bu formasyonlar volkanik, metamorfik ve sedimanter birimlerden oluşur. Genellikle andezit-bazalt, bazalt lav ve piroklastlar ilçenin güney ve güneydoğu kesimlerinde görülür (Yılmaz vd., 1998). Yaklaşık 970 km² alan kaplayan Ardanoç ilçesi, 49 köyden oluşur. Bu çalışma için belirlenen Aşağırmaklar ve Kutlu köyleri ilçenin doğusundaki Yalnızçam sıradağlarının eteklerinde bulunur. Aşağırmaklar Köyü'nün Artvin il merkezine uzaklığı 72 km, Ardanoç ilçe merkezine uzaklığı ise 33 km'dir. Kutlu köyü ise ilçe merkezine 38, il merkezine 80 km uzaklıktadır. 2024 yılında Kutlu köyü nüfusu toplam 93, Aşağırmaklar Köyü ise 140 kişiden oluşmaktadır (TÜİK 2025).



Harita 1: Ardauç ilçesinin lokasyonu

Yusufeli ilçesinde kısa süreli gözlem yapılarak toprak pileki kullanımlarının çeşitliliği anlaşılmak istenmiştir. Yusufeli, Artvin il merkezinin güneybatısında yer alır. İlçenin büyük bir kısmında topografya dik ve kayalık alanlardan oluşur. Orta Çoruh havzasında bulunan Yusufeli, kuzeyinde Artvin Merkez ilçe, kuzeybatısında Rize'nin Çamlıhemşin, doğusu ve güneyinde ise Erzurum'un Oltu, Olur, Uzundere ve İspir ilçesi ile sınırdır. Çoruh Vadisi, kuzeyinde Kaçkar dağları (3932 m) ve güneyinde Mescit dağları (2818 m) gibi yüksek dağ kuşaklarıyla çevrelenmiştir. Orta Çoruh havzasında birikinti yelpazeleri üzerinde gelişen kollüvyal topraklar, alüvyal topraklar, ormanlık alanlarda kahverengi orman toprakları ve 2000 m yükseltiden sonra alpin katın alpin-çayır toprakları yer almaktadır (Albayrak ve Yılmaz, 2021). Yusufeli, yarı kurak bir iklime sahiptir. İlçedeki kültürel değerler, Yusufeli barajının ardından, baraj gölü üzerinde kalan yerleşim sahalarında gözlemlenebilmektedir. Bu köylerden biri olan Dereiçi, ilçe merkezine yaklaşık 9 kilometre uzaklıkta olup geleneksel kır meskenleri, yaşam ve üretim biçimleriyle kırsal dokusunu korumaktadır.

Literatür Analizi

Mevcut araştırmalardan, Kuzeydoğu Anadolu'da Artvin ve Ardahan'ın bazı köylerinde pileki yapıldığı ve bazı köylerin de pileki yapılan diğer köylerden pileki temin ettiği anlaşılmaktadır. Bununla birlikte bu literatürde toprak pilekilerin coğrafya, kültür, bitki örtüsü, nüfus, göç, aile yapısı gibi diğer fiziki ve beşeri unsurlar ile ilişkilerine yer verilmediği görülmüştür. Artvin ilinde yapılan çalışmalardan biri Şavşat'ın Küplüce köyü

hakkındadır. Yaklaşık 1980'lere kadar küp yapımı ve çömlekçiliğin sürdürüldüğü köyler bununla ilgili adlar almışlardır. Şavşat ilçesinin Küplüce köyü ve yakınlarındaki Küpçüler mevki adı bu zanaattan esinlenildiğini göstermektedir. Bu alanlarda virane halde küp yakma ocakları bulunması geçmişteki bu faaliyetin izleri olarak günümüze ulaşmıştır (Albayrak, 2022). Küplüce'de geçmişte yapılan pileki üretimi el ile yerde şekillendirme ve döndürülen çarkta olmak üzere iki şekilde idi. Ayakla döndürülen çark üzerine yerleştirilen çamur, "piyon" denilen aletle biçimlendirilirdi. Tabanı oluşturulduktan sonra kenarlara kalın sucuk şeklinde hazırlanmış çamur eklenirdi. Sıcak pilekiyi daha kolay kaldırabilmek için tepsinin kenarlarına kulp yapılırdı (Öztürk, 2018: 465). Ardahan'ın Merkez ilçesine bağlı Sulakyurt köyünde kullanılan toprak pilekiler, Şavşat Küplüce köyü ve Posof'tan getirilmiştir. 1980'li yıllara kadar Şavşat'ın Küplüce köyünden Sulakyurt köyüne gelen çömlekçiler pilekileri, arpa, buğday ve peynirle değiş tokuş ederek ticaretini yapmışlardır (Öztürk, 2020). Sulakyurt Köyü'nde 1890-1980 yılları arasındaki döneme odaklanan araştırmada, yöre sakinlerinin çoğunun 1828-29 yılı ya da 1877-78 Osmanlı-Rus Savaşı zamanında Ahıska'dan Anadolu'ya yaşanan göçlerle Sulakyurt'a yerleştikleri belirtilmektedir (Öztürk, 2020: 843). Ardahan'ın Sulakyurt köyü ile Posof ilçesi köylerinde pileki yapımında kullanılan kırmızı toprağa "tıkka" ya da "tıka" denilmektedir (Öztürk, 2018: 469). Sulakyurt'ta kullanılan pilekilerin bir kısmının Posof ve köylerinden geldiği, İncedere Köyü ve Çambeli köylerinde pileki üretiminin evlerin kendi ihtiyacını karşılayacak kadar kadınlar tarafından yapıldığı ve Kol köyü kadınlarının pileki satışı yaptıkları aktarılmıştır (Öztürk, 2018).

Pilekide mısır ekmeği pişirmek, komşu iki il olan Artvin ve Ardahan'ın belli köylerinde ön plana çıkmaktadır. Ardahan'da Posof ilçesi köylerinde de mısır ekmeği yapılmaktadır (Avinca, 2023). Bu iki sahada, pilekide mısır ekmeğinin pişirilmesine dair anlatımlar çok benzerdir. Sonbaharda hasat edilen mısırlar köyün büyük değirmeninde öğütülerek un haline getirilirdi. Manda sütünden yapılan kaymak ile bu un yoğrulup 'cadi' adı verilen bir hamur yapılırdı. Bu işlem ile elde edilen cadi uzun süre dayanır ve yoğurt, süt gibi gıdalarla desteklenerek yenilirdi. Mısır ekmeği pişirmek ise hamurun odun ateşiyle iyice kızdırılan pilekilerden birinin içine konup diğer pilekinin de bunun üzerine örtülmesi şeklindedir. Bunun üzerine de yanan odunların közü ve sıcak külü dökülür, böyle pişirilirdi. Hazır olan mısır ekmeği (cadi), yoğurt veya sütle yenirdi (Seferoğlu, 2011; Seçim ve Kaya, 2019: 1635).

Toprak pilekide ekmek pişirme sürecinde farklı nesnelerden yararlanıldığı görülmektedir. Ardahan'da pileki kullanımında, iyice ısıtıldıktan sonra ateş üzerinden kaldırılan pilekilerin iç kısımlarının tozu, kaz kanadı ile alınmaktadır (Öztürk, 2018: 470).

Pişirme aracı olarak "pileki" iki farklı hammaddeden yapılmaktadır. Taş pilekiler, Karadeniz sıradağlarının kuzey aklanında Rize, Trabzon, Ordu, Samsun'da yaygın iken

toprak pilekiler kıyı dağlarının gerisindeki kuşakta Artvin, Ardahan, Gümüşhane, Tokat illerinde daha geniş yayılış gösterir (Uzun, 2001: 379). Toprak pileki ve taş pileki arasındaki ayrım; hammaddenin niteliği, işlenme ve yapım süreci bakımından karakteristik olup işlevleri dışında birbirinden farklı özelliğe sahiptir.

Artvin’de taş pilekilerin varlığına Arhavi yöresinde rastlanılmıştır. Gresta denilen taş pilekiler mısır ekmeği, hamsili mısır ekmeği pişirmek için kullanılmaktadır. Bu taş pilekiler, Rize yöresinden temin edilmektedir. Yörede, en iyi taş pilekilerin İyidere’nin (Rize) Çiftlik, Köşklü ve Taşhane köylerindeki taşhanalarda yapıldığı bilinmektedir. Grestanın temizlenmesi konusunda ise hammaddesinin taş olmasından ve sıcak taşa su değmemesi gerektiğinden “taşın temizliği ateş ile olur” denilmektedir (Albayrak, 2022). Rize’de bulunan “pileki mağarası”, çok uzun yıllardır kullanıldığı için büyükçe bir yeraltı galerisi halini almıştır (Nazik vd., 2008). Bu yapay mağara, 367 m uzunlukta, 3-3,5 metre yükseklikte olup turizm amacıyla değerlendirilmektedir (Şaroğlu vd., 2010). Litolojisine bakıldığında taş pileki, andezitbazalt-aglomera-tüf-piroklastik topluluğu içindeki bazaltlardan üretilmektedir (Kazancı ve Gürbüz, 2014: 35). Taş pileki yapımı için gerekli taş eskiden olduğu gibi Pileki mağarasından alınmaktadır (Uzun ve Uzun, 2008: 50-60). Samsun merkez ilçe, Tekkeköy ve Çarşamba geçmişte pileki yapımının yaygın olduğu yerlerdi. Vezirköprü ilçesine bağlı Yurtdağı köyünde eskiden olduğu kadar yaygın olmasa da pileki yapımı ve kullanımı devam etmektedir (Uzun ve Uzun, 2008: 57; Arıkan, 2019: 57). Pilekilerin işçiliği, malzemenin temini kendine has bir süreçtir ve kullanımı kırsal meskenlerdeki dönüşüme paralel olarak azalsa da kültürel bir alışkanlık olarak sürdürülmektedir (Uzun ve Uzun, 2001). Genelde tandır gibi bir işlev gören, özelde ise gömme ekmek pişirmek için yararlanılan pilekiler, 1970’lere kadar Karadeniz Bölgesi’nin kırsal meskenlerinde yaygın kullanılmıştır (Uzun ve Uzun, 2008: 83).

2015 yılında Şavşat ilçesinde Cevizli ve Atalar köyü başta olmak üzere diğer pek çok köyde pileki yapıldığı ve toprağın Kökler, Agil ve Şavcı mevkilerinden temin edildiği belirtilmiştir (Öney, 2015: 92). Doğadan elde edilen toprak elenip, ıslatılmakta ve içine saman karıştırılarak “mayalanma” adı verilen dinlendirmeye bırakılmaktadır. Bir kaç gün süren mayalanma işleminden sonra hazır hale gelen çamur, bir hasır üzerine elle açılarak biçimlendirilmektedir (Öney, 2015: 92).

Bulgular

Toprak pileki yapımı ve kullanım süreci, nesiller boyunca aktarılan geleneksel bilgi sahibi olmayı ve zanaatkârlık gerektirmektedir. Bu süreç; hammadde olarak kullanılacak toprağın niteliklerinin belirlenmesi, yoğurma ve şekillendirme yöntemleri, doğal koşullarda kurutma ve pişirme aşamalarını kapsayan ayrıntılı süreçtir. Dolayısıyla pileki yapımı, yalnızca fiziksel bir üretim faaliyeti olmanın ötesinde, somut olmayan

kültürel mirasın bir parçası olarak değerlendirilebilecek teorik ve pratik bilginin kuşaklar arası aktarımını temsil etmektedir. Pilekinin yapıldığı ve kullanıldığı belli bir ortam olması, fiziksel bir mekânla bağ kurarak bir nesne olmanın ötesinde anlam kazanır. Pileki, bu perspektifte, kadınların ev içi üretici konumunu, teknik bilgisini ve toplumsal ağlarını somutlaştıran bir nesne olarak görülebilir. Üretim sürecindeki iş bölümü (kil yoğurma, şekillendirme, kurutma, pişirim) kadınlar arasında olmakta ve gözlem, katılım yoluyla anneden kızı geçen bilgi aktarımı sürmektedir.

Geleneksel halk bilgisine göre pileki toprağı

Yerel halkların ihtiyaç duyduğu araç gereci doğadan faydalanarak hazırlaması pek çok deneysel bilgiyi içermektedir. Yüzyıllar içinde insanlar toprak, bitki, kayaç, sular gibi fiziki çevre unsurlarını tanıyarak farklı koşulları deneyimlemektedir. Bu bakımdan toprağı dayalı üretimin gerçekleştiğı kesimlerde yerel şartlar, fiziki çevre ve kültürel yapı birlikte ele alınmalıdır. Geleneksel mutfak eşyası olarak toprak pileki yapımı ve pilekide ekmek pişirme süreci insanların ihtiyaç ve becerileri doğrultusunda çevreleri ile nasıl bir bağlantı kurduklarını anlatan, sosyal ilişkileri kuvvetlendiren bir kültürel ekolojiye sahiptir. Toprağın kullanımı, insan-çevre ilişkilerinde en eski bağlardan biridir ve yerel coğrafi şartları yansıtmaktadır.

Pileki ustaları, farklı toprak türleri arasından uygun olanı belirlemek için toprağın rengine ve kokusuna dikkat etmektedir. Toprağın yapı, renk, sertlik, koku, görünüm, kolay dağılıp dağılmaması gibi özelliklerine bakılarak pileki için en uygun toprak seçilmektedir. Artvin'in farklı kesimlerinde, "tka" denilen kırmızı renkli ve killi olan özel bir toprak ile çeşitli araç gereçler yapılmıştır. Yörede yapılan çömlekçiliğın tek malzemesi olan bu toprak, köylülerin yerini bildiğı belli başlı alanlarda önceden tespit edilen ve yıllarca kullanılan ocaklardan alınmaktadır.

Toprak kapların yapımında kullanılacak toprağın seçilmesinde, tecrübenin önemli etkisi olmaktadır. Bir çömlek ustası (Resul Şirin, Borçka) bu toprağı nasıl temin ettiğini şu şekilde ifade etmiştir: *"Kullandığımız toprak malzeme Borçka'nın Agara mahallesinden temin edilirdi. Şimdi bu alan baraj gölü altında kaldı. Toprak alınan yer, 50 ila 100 metre kare bir alan olabiliirdi. Yüzeyden 1 veya 2 metre derinliğinde kazarak toprağı araştırırdık. Her toprağın olduğu gibi killi toprağın da kendine has kokusu vardır. Tka toprağı killidir. Kuruturken, pişirirken tecrübe edilir. Hem kokusuyla, hem killi toprak olduğu için, tecrübeyle alakalı. Balçık, kireçli, humuslu toprağın kokusu farklıdır. Kokuya göre o bölgede yoğunlaşılır. Toprak alındıktan sonra bitki kökleri, taşlar ayıklanır. Toprak alındıktan sonra ilk olarak el ile eleme yapılır. Havuza dökülürken de görülen kökler, taşlar alınır. Çömlek yapılacak çamur içine yaklaşık %10 oranında Çoruh kumu katılır. Çoruh'un su seviyesi yaz aylarında azaldığında akarsu kenarından Çoruh kumu alınır. Çömlekler, toprakta demir oksit fazla olduğunda erken deforme olmazdı "(K1).*

Bu ifadelerle göre yerel ustalar, toprak kapların yapımı sürecinde de toprağı test etmekte ve deneme-yanılma yolu ile en uygun toprak türü ve alım yeri belirlenmektedir.

Toprak pileki için uygun toprak (tıka/ tıxha) temini

Pilekilerin üretiminde kullanılan killi toprak, bölgenin yerel jeolojik formasyonlarından elde edilen, demir oksitçe zengin, kırmızımsı-kahverengi renkli, plastikiyeti yüksek bir seramik hammaddesidir. Artvin yöresinde halk ağzında bu toprağı “tıka” veya “tıha”, tıkanın bulunduğı alana ise “tıkaluh” denilmektedir. Tıka toprağı birçok köyde bulunmasına rağmen kapladığı alanlar dardır. Toprak, pileki kullanım süresine bağılı olarak sadece ihtiyaç duyulduğunda temin edilmesinden ötürü büyük oyuk veya galeriler görülmez. Eğimli arazilerde yağmur ve sel sularının başka alanlardan taşıdığı malzeme ile tıkalık alanın üzeri örtülebilmekte ve bu durumda, yüzeyden daha derine kazı yapmak gerekmektedir. Toprak alınırken çapa, kürek ve çuval kullanılmaktadır.

Pileki çamurunun hazırlanışı

Killi ham toprağıın taş ve bitki köklerinden ayrıştırılması ve homojen yapıda olması gerekmektedir. Bunun için toprak, kum eleğı gibi toprağıın geçebileceğı büyüklükte gözeneklere sahip elekler ile elenir. Toprak içindeki irili ufaklı taşlar, bitki kökleri topraktan kaldırılır (Fotoğraf 1,2,3). Pileki çamuru yoğrulurken çamurun hareket ettirilebilmesi önemlidir. Bu nedenle toprak; geniş tahta levhalar, cecim-hasır gibi dokumalar veya leğen gibi derin kaplara konularak hazırlanabilir. Tıka toprağı, kadınlar tarafından çıplak ayakla bir süre yoğrulur ve bu sürece “hasıl etmek, hasıllamak” denir. Pileki ustası çamurun kıvamını takip eder ve kil, homojen ve esnek bir hamur haline getirilene kadar yoğurur (Fotoğraf 4,5,6). Bir miktar çamur elde rulo yapılıp yarım ay şekli verildiğinde kırılma veya çatlama olmaması çamurun iyi hazırlandığını, pileki için uygun hale geldiğini göstermektedir. Bir çift pileki için, eşit büyüklükte “künt-kunt” denilen yuvarlanmış büyük çamur topağı hazırlanır. Pileki yapan bazı kişiler, yoğurma esnasında çamurun içine bir miktar keçi kılı katmaktadır. Keçi kılı yanınca oluşturduğu kılcal boşlukların ısıyı dağıtabileceğı düşünülebilir.

Pileki yapım aşamaları

Pileki çamurunu şekillendirmeden önce, zemine yapışmasını önlemek için күntlerin altına kül, saman serpilir ya da çamur, tahta veya mısır koçanından dokunmuş hasırlar üzerine konulur. Pileki yerde ve elle şekillendirilir. İki adet olmak üzere alt ve üst pilekiler oluşturulur. Pilekiler genellikle 5-6 cm derinliğindedir. Bazı kişiler rahat tutup kaldırılması için pilekinin kenarlarına karşılıklı iki kulp yaparlar. Pilekinin sıvazlanması aşamasında, ellerin su ile ıslatılması için yakında su kapları bulundurulur. Pilekinin boyutlarının eşit olması için ip ile ölçü alınır. Pilekiler tam olarak kuruyana kadar

çatlamamaları ve darbe almamaları için dikkat edilmektedir. Pileki kurutmak için en ideali rüzgâr ve güneş almayan, hiçbir canlının giremeyeceği ortamlardır. Pilekinin kuruması için hava sıcaklığı en önemli unsurdur. Yaklaşık üç hafta sürede kuruyan pilekilerin etrafı bıçakla düzeltilir, pürüzleri giderilir. Daha sonra açık alanda yaklaşık yarım metre derinliğinde açılan kuyular içinde yakılan ateşe pileki yerleştirilir ve belli bir süre harlı ateşte yakılarak dayanıklı hale getirilir.



Fotoğraf 1, 2, 3: Toprağın yerinden çıkarılması; Çıkarılan toprağın elenerek temizlenmesi, su geçirmez düz zemine alınan toprağa su verilmesi.



Fotoğraf 4, 5, 6: Katı çamur haline getirilen toprak; Pileki için uygun kıvamın test edilmesi. Eşit büyüklükte kunt'lar oluşturulması.



Fotoğraf 7 ve 8: Çamur pileki üzerinde bir ip (+) şeklinde yapılarak iki ip uzunluğu eşit olacak şekilde ölçü alınır. Bu aşamadan sonra kuruması için pilekiler zemini düz, rüzgâr almayan kapalı bir ortama bırakılır.

Pilekinin kullanıldığı ortam ve ekmek pişirme aşamaları

Pilekiler, geleneksel kır meskenlerinin içindeki “ocak” denilen bölümlerde veya ev dışındaki açık alanda kullanılabilmektedir. Ocaklar, kırsal meskenlerde mutfak ve oturma odası olarak kullanılan odalarda evin beden duvarı içinde yapılan ve bir bacası olan ateş yakılan alandır. Açık alanda kullanıldığında, pilekinin soğumaması ve ısınıp muhafaza etmesi bakımından bulunduğu yerin rüzgâr ve yağış almaması önemlidir. Bu nedenle barakalar, kuytu yerler açık alanda ekmek pişirmek için uygun olmaktadır. Pilekiler, ekmek pişirmeden önce en az 40 dakika boyunca ateş içinde ısıtılmaktadır. İç ve dışının eşit oranda ısınmasını ve etraflarında ateşin dolaşımını sağlamak için dikey ve iç yüzleri birbirine dönük şekilde birbirine dayatılır. Pilekinin iç kısımlarının grileşmesi-bozlaşması ekmek pişirmek için hazır olduğunu göstermektedir. Toprak pilekilerde ekmek pişirilmesi, alt pileki içine hamurun konulması ve hemen ardından üzerine ikinci pilekinin kapatılması şeklindedir. Pilekinin ısınıp koruması için önceden yakılan ateşten kalan közler pilekinin üzerine serilir.

Piştirme esnasında kullanılan pileki sayısı bir yöreden diğerine değişmektedir. Şavşat ve Ardanuç ilçelerinde piştirme sırasında bir çift pileki kullanılır. Yusufeli ilçesinde ise pilekiler 3-4 kat şeklinde, üst üste konularak aynı anda çok sayıda ekmek pişirilmektedir. Pişirilen ekmek miktarı bir hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkilidir. Elektrikli fırınların olmadığı dönemlerde pilekide ekmek pişirmek zahmetli ve zaman alan bir iş idi. Yusufeli’nde olduğu gibi tekrar ateş yakmadan tek seferde 4-5 adet pileki ısıtılarak çoklu ekmek pişirmek zaman ve emek tasarrufu sağlamaktadır.



Fotoğraf 9, 10, 11: Yusufeli yöresinde toprak pilekide çoklu ekmeğin pişirme.

Toprak pilekilerde mısır ekmeği ve mısır gevreği başta olmak üzere yörede lenger kebabı denilen yemek tepsi içinde pilekide pişirilir. Ayrıca pilekiye su değiştirilmemesine dikkat edilerek patates ve kabak da pilekide pişirilebilmektedir. Toprak pilekiler, sıcak iken fazla suya maruz kalmaları sonucu çatlamakta ve darbe almaları sonucu kırılabilir. Bozulma riski bulunmayan pilekiler 3-4 yıl boyunca kullanılabilir.



Fotoğraf 12, 13: Pilekide mısır ekmeğinin pişirme aşaması.



Fotoğraf 14, 15: Pilekilerin dik şekilde birbirine dayatılarak ateşte ısıtılması; 2. Kızgın pileki içine hamurun yerleştirilmesi.

Pilekide ekmek pişirme sürecinde etnobotanik uygulamalar

Pilekilerin kullanımı, yalnızca toprak özelliklerine değil, aynı zamanda bölgenin iklimi ve orman varlığına da bağlıdır. Çünkü sobaların olmadığı dönemlerde daha çok kullanılan pilekilerin ısıtılması için odun yakılması ve yeterli miktarda köz oluşması gerekmektedir. Pilekide mısır ekmeği pişirilirken genellikle üç amaçla çeşitli bitki yaprakları kullanılır. Hamurun yapışmasını, yanmasını önlemek ve ekmeğe lezzet katmak için bitkilerden yararlanılır. Artvin'in kıyı kesiminde taş pilekilerde orman gülü (yöredeki adıyla kumar, komar yaprağı), defne yaprağı, kestane yaprağı, karayemiş ağacından alınan yapraklar ile karalahana yaprağı kullanılır. Şavşat ve Ardanuç yöresinde toprak pilekilerde mısır ekmeği pişirilirken yapışmaması, yanmaması için hamur üzerine "abutarat" denilen *Veratrum album* L. bitkisi konulur. Ekmeğe lezzet katması için de hamurun altına ve üstüne ceviz yaprakları yerleştirilir.

Pilekilerin taşınabilir olması ev dışında da ekmek yapımı için kullanımını sağlamıştır. Yakın geçmişte pilekiler, yaylalar ve su değirmenlerine götürülerek ekmek pişirilmiştir. Bu durum şöyle aktarılmıştır: "Köyü ikiye ayıran dereye Hisarlı köyünün (Ardanuç) değirmenleri vardı. Bugün birkaçı başboş duruyor. Veğbat değirmeninin yolu Kösegilden aşağı dik bir yokuştur. Öküzler zor çıkarırdı kızakları. İnişi de kolay değildi. Suyu geçerken kızağa atlardık. Harmandan sonra temizlenmiş ve kurumuş tahıllar öküz kızaklarıyla değirmene götürülürdü. Değirmende işler sırasıyla olurdu. Değirmende ilk sıra, kullanılacak unu kalmayanlara verildi. Aşağı yukarı bir hafta değirmende kalırdı. Geceleri uyku sırasında değirmenin çağ çağ diye ses çıkarması pek hoştu. Değirmende ekmek yapmak için pilekiler vardı. Mayasız hamurdan yapılan ekmeklere doyum olmazdı" (KK2).

Bu ifadelerle göre Ardahan ilçesinde, yakın geçmişte su değirmenlerinin çok sayıda kişi tarafından kullanıldığı, un öğütmek için sıra beklenirken geçen zaman içinde, su değirmenlerinde dahi toprak pileki bulundurulup ekmek yapıldığı ve hamurun mayasız olarak pişirildiği anlaşılmaktadır.

Toprak pilekilerin deneyim turizmi yoluyla sürdürülebilirliği

Kırsal turizm, kırsal alanlar için bir kalkınma aracı olabilmekte ve unutulmaya yüz tutan kültürel miras unsurlarının yaşatılmasını destekleyebilmektedir. Turizm pazarındaki eğilimler göz önüne alındığında, açık hava rekreasyonu için açık alan sağlayan, doğa ve kültürle temas kuran, kentsel alanlara özgü stres faktörlerinden (kirlilik, trafik sıkışıklığı, gürültü ve sıkı zaman çizelgeleri) yoksun, kendine özgü bir ortamda sosyalleşme fırsatları sunan, kökenlere ve "otantik" olana dönüşü temsil eden bir eğlence alanı olarak kırsal kesime artan bir ilgi bulunmaktadır; bu durum genellikle "eski güzel günlere" duyulan belirli bir nostaljiyle ilişkilendirilir (Kastenholz et al.)

Artvin'de pileki üretimi, endüstriyel standartlarda tanımlanan seri üretim kalıplarıyla değil, ağırlıklı olarak bireysel zanaatkar emeğine ve yerel kil kaynaklarının mevsimsel kullanımına dayalı, küçük ölçekli ve talep odaklı bir çömlekçilik faaliyeti olarak sürdürülmektedir. Bu kültürel mirasın sürdürülebilirliği için kırsal turizm bir araç olarak değerlendirilebilir. Ayrıca çömlek gibi ürünler günümüzde bile köy ekonomisinin önemli girdilerinden birisi olabilmektedir. Bu girdiler doğrudan satış yolu ile sağlanabileceği gibi turizm gibi dolaylı yollardan da olabilir (Arı, 2022). Son yıllarda pileki, yerel mutfaklara yönelen ilgi, sürdürülebilir gastronomi anlayışı ve el sanatları turizminin yükselişiyle birlikte yeniden keşfedilmektedir. Pileki, aynı zamanda seramik sanatçıları tarafından ilgi gören bir tasarım nesnesi olarak da karşımıza çıkmaktadır.

Artvin kırsalındaki butik ticari işletmeler, turistik tesisler, bir kültür ve gastronomi unsuru olarak pileki yapımını ve ekmek pişirme sürecini deneyim ve atölye olarak katılımcılarına sunabilir. Böyle bir fikir, insan-doğa bağlantılarından yola çıkarak yerel halkın coğrafi bilgisi kılavuzluğunda kırsal yaşam ve üretim şekillerini yerinde deneyimleme, doğaya uyumlu yaşam stratejilerini hatırlama amacıyla yazar tarafından tasarlanmıştır. Kültürel Ekoloji Kampı adlı etkinlikte süreç, kültürel mirasın deneyimlenmesi ve bunun öncesinde de coğrafi bilginin katılımcılara aktarılması yoluyla gerçekleşmiştir. Kampın aktivite planında coğrafi bilgi, doğal malzemelerin kullanımı ve atölye çalışmaları yer almaktadır. Kamp yeri olarak, doğal ortam ve kırsal coğrafi görünüme sahip yerleşmelerden biri olan Ardahan'ın Kutlu köyü seçilmiştir. Katılımcılara coğrafi bilgiye dayanarak toprağın oluşumu ve toprağın fiziksel özellikleri aktarılmıştır. Tarım ve toprak pileki ilişkisi ile geleneksel ekmek pişirme kültürü, Karadeniz Bölgesinde mısır ekmeğinin yeri ve hazır haldeki pileki katılımcılara

gösterilerek özellikleri hakkında bilgi verilmiştir. Arazi gezisinde ise pileki ustaları gibi, gerekli araç gereç alınarak tıkanın bulunduğu alana hareket edilmiştir. Katılımcılar atölye ile pileki çamurunu nasıl şekillendireceğini, toprağın nasıl kuruması ve pişirilmesi gerektiğini ustanın yönlendirmesi ile öğrenmişlerdir.

Pileki yapım ve geleneksel ekmekler atölyesi katılımcıları arasında seramik sanatçısı, akademisyen, aşçı, mimar, doğa eğitimi uzmanı, psikolog, doktor ve fotoğrafçıların bulunması bu konunun gastronomi temalı geziler için ilgi çekici olabileceğini göstermektedir. Aynı zamanda bu şekilde, çevresel sürdürülebilirlik, sıfır atık, doğal mutfak araç gereçleri hakkında ilk elden deneyim yaşamaları sağlanabilecektir.

Mutfak kültüründe sürdürülebilirlik bakımından pilekiler

Özellikle sanayi devriminden sonra ve günümüzde insanların çevre ile olan ilişkisinde karşılaşılan çeşitli sorunlar, doğaya uyumlu yaşam ve sürdürülebilirliğin önemini hatırlatmaktadır. Toprak pileki ile ilişkili olarak bu kavramı, kaynakları tüketmeden ihtiyaçların karşılanması ve kültürel mirasın sürdürülmesi olarak değerlendirmek mümkündür. 21. yüzyılda hazır yiyeceklerle beslenme ve çeşitli ekmekleri satın alma olanağı bulunmaktadır. Buna karşın doğal kaynakların sürdürülebilirliği ve sağlıklı beslenme odağına paralel olarak toprak pileki yapımı ve üretimi sürdürülebilir bir kullanım olarak öne çıkmaktadır. Pileki, geri dönüştürülebilir bir araçtır. Pileki parçaları ya toprağa karışmakta veya bazen soba üzerinde ısıtılarak ısınma amacıyla kullanılabilir. Bu kil kaplar ısıyı iyi tutması ve aşırı yakıt tüketimine olan ihtiyacı azaltması bakımından da sürdürülebilir mutfak araçlarıdır.

Geçmişte insanların doğadan kazıp aldıkları kili önce su ile buluşturup yoğurarak çeşitli nesnelere dönüştürmesi ve ateşi kullanarak dayanıklılıklarını artırması ve pişirme teknikleri geliştirmeleri ile en eski endüstrinin temelleri atılmıştır. Günümüzde seri olarak üretilen ve kırsalın en ücra köşesine kadar ulaşabilen mal ve hizmetlerin etkisiyle yerel zanaatkar ve üreticilerin ürünleri diğerleriyle ikame olmaktadır. Pileki ustalarının yaşlanması ve yeni çırakların yetişmemesi ile bu işi bilenlerin sayısı azalmaktadır. Nesilden nesile aktarılan bir "toprak işi" olan pileki, ev geçimi, üretim, sağlıklı pişirme gibi süreçlerle aileyi desteklemekte idi. Aynı zamanda birlikte yeme-içme kültürüyle köy içindeki komşuluk ve ikram ilişkisini kuvvetlendirdiği söylenebilir.

Zanaatkarların belleğinde doğal çevreye dair anlamlar ve yerel ekolojik bilgi bulunmaktadır. Aynı zamanda kültüre dayalı adlandırmalar, toplum belleğinin geleceğe taşınmasında etkili olabilmektedir. Yemek kültürünün işyerlerine yansımaları, yerel halkın dilinde ve seçtiği sözcükler ile de olabilmektedir. Yemek kültürüne ve belli bir zanaata dayalı yer adları, bir yerin doğal ortamı ve kültür coğrafyası hakkında ipuçları

vermektedir. Gerek damak tadı gerekse geleneksel bir kullanım aracı olmasına atfen Artvin yöresinde bazı iş yerlerine gresta ve pileki adları verildiği gözlenmiştir.

Tartışma ve Sonuç

Topraktan yapılan pişirme kapları, farklı kültürlerde kullanılan geleneksel mutfak eşyalarıdır. Toprak kaplarda ekmek ve yemek pişirme, insanlık tarihinin en eski pişirme ve saklama yöntemlerinden biridir. Doğal malzemelerden yapılmaları ve yiyeceklerin lezzetini artırmaları nedeniyle binlerce yıldır kullanılmaktadır. Günümüzde kullanılan toprak pileki ve ekmek pişirme süreci neredeyse 5-6 bin yıl öncesi ile aynıdır.

Toprak pilekilerin Artvin, Ardahan ve Ahıska'da kullanıldığı görülmüş; göçlerin etkisi ve bu yerlerin iklim ve ekonomik yapısının etkisiyle toprak pileki kullanımı yaygınlaşmıştır.

Toprak pileki yapımı, sadece aile ihtiyacı için kullanılmış, seri üretimi yapılmamış olup nadir de olsa yöre içinde talep eden kişilere satış yapıldığı olmuştur. Genellikle bol miktarda bulunan kilin kolay erişilebilir ve işlenebilir malzeme olması kadınların bu işi sürdürmesini kolaylaştırdığı düşünülebilir.

Toprak pilekinin piyasada herhangi bir alternatifi bulunmamaktadır. Toprak pilekileri tepsisi veya fırın tepsisi olarak adlandırmak doğru değildir. Çünkü kullanım şekli itibarıyla tepsiden farklı olduğu gibi güçlü ateş içinde ısıtıldıktan sonra pişirme işleminde kullanılabilir. Toprak pileki, uzun yıllar kullanılabilecek kadar dayanıklıdır. Bu özelliğiyle, modern tüketim kültürünün aksine, sürdürülebilir yaşam anlayışını da desteklemektedir.

Pileki, kadın eliyle şekillendirilen, ocak başında nesilden nesile aktarılan bir zanaat ürünü olarak yalnızca mutfak aracı değil, aynı zamanda kültürel kimliğin taşıyıcısı durumundadır. Sanayileşme süreçleri ve 1980'lerden itibaren hızlanan iç göç hareketleri, pilekinin işlevsel kullanımını sarsmıştır. Geleneksel ocak kültürünün yerini doğalgaz ve elektrikli pişirme araçlarının alması, kırsal nüfusun azalmasıyla birleşince pileki, günlük pratikten çekilmeye başlamıştır. Bu dönemde pileki, işlevsel bir eşya olmaktan çıkarak, hatıra değeri taşıyan, geçmişin yaşam biçimlerine dair ipuçları sunan bir kültürel bellek nesnesi konumuna evrilmiştir. Geleneksel kullanımın azalmasına karşılık, kültürel miras politikaları, sürdürülebilir gastronomi anlayışı ve otantiklik arayışı, pilekinin işlevsel bir mutfak aracı olmanın ötesine taşınarak kültürel miras nesnesi olarak yeniden değer kazanmasını sağlamaktadır. UNESCO, geleneksel pişirme yöntemlerini ve mutfak kültürünü koruma altına almaktadır. Toprak kaplar, bu kültürel mirasın yaşatılmasında önemli bir role sahiptir.

Artvin yöresinde somut olmayan kültürel mirasın kırsal turizme entegrasyonu henüz açık ve somut şekilde ele alınmamıştır. Büyükşehirlerde yapılan il tanıtım günlerinde pilekilerin sergilendiğine rastlanılmamıştır. Bu bakımdan toprak pilekilerin sergilenmesi, üretim ve yemek kültürünün tanıtılması bakımından farklı bir örnek olacaktır. Bir el sanatı olarak toprak pileki yapımı gençlere ve diğer yaş grubundaki katılımcılara yönelik mesleki eğitim programlarının düzenlenmesi ile öğretiler ve hediyelik eşya satış noktalarında yer verilebilir. Geleneksel halk bilgisi içinde toprağı tanıma ve topraktan kaplar yapma gibi aktiviteler, hem kültürel mirasın korunmasına hem de ekolojik bilincin artırılmasına katkıda bulunabilir. Bu tür etkinlikler, katılımcıların doğayla uyum içinde yaşama pratiklerini öğrenmelerini, el becerileri ve toprak kap tasarımları geliştirmelerini sağlayabilir.

KAYNAKÇA

- Acartürk, B. (2012). Toprağın binlerce yıllık macerası. *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, 4(1), 1-17.
- Akyol, P. K. (2012). Kullanım şekilleri ve geleneğiyle kültürümüzde toprak. *Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, 4(1): 316-333.
- Albayrak, L. (2021). *Kültürel ekoloji yaklaşımıyla Artvin İl'inin beşeri ve ekonomik coğrafyası* (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
- Albayrak, L., Yılmaz, C., (2021), Çoruh vadisinde geleneksel çeltik tarımı (Artvin-Yusufeli). *Doğu Coğrafya Dergisi* 26(45),19-36
- Appadurai, A. (Ed.). (1986). *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge University Press.
- Arı Y. (2022). Gümüşhane Dölek köyünde çarksız çömlekçiliğın kültürel coğrafyası: adaptasyon, kültür ve ekoloji. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 13 (1), 188-208.
- Arıkan, A. D. (2019). Türk mutfağında geleneksel ekmek pişirme yöntem, araç ve gereçlerinin yaşatılması: pileki örneğı. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (41), 52-61.
- Avinca, S. B. (2023). Ardahan-Posof yöresi mısır ile yapılan unutulmaya başlanmış yöresel yemeklerin araştırılması. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 10(99), 2456-2463.
- Baykal, F. (1990). Kırsal yerleşim coğrafyası açısından bir araştırma: Gökeyüp köyü (Salıhlı/Manisa) ve ilkel çömlekçiliğın köy ekonomisindeki yeri. *Ege Coğrafya Dergisi*, 5(1): 55 74.
- Canbolat A., Çobanlı, Z., (2010). "Avanos çömlekçiliğı (Avanos Pottery)," 4. Uluslararası Eskişehir Pişmiş Toprak Sempozyumu, vol.1, no.1, Eskişehir, Türkiye, pp.241-256
- Creswell, W. C. (2013). Nitel Araştırma Yöntemleri: Beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni (Çev. Mesut Bütün, Selçuk Demir), Ankara: Siyasal Yayınevi.

- Doğanay, H., Coşkun, O., (2012). *Tarım Coğrafyası* (2. Baskı), Pegem Akademi, Ankara.
- Güner, Göngör. (1988). *Anadolu'da yaşamakta olan ilkel çömlekçilik*, Ak Yayınları Kültür Serisi: 16-5, Grafik Sanatlar Matbaacılık, İstanbul.
- Gümüşçü, O. (2018). *Tarihi coğrafya ve kültürel miras*. *Erdem Dergisi*, (75), 99-120.
- Heritage, U.I.C. (2019), What is intangible cultural heritage.
- Kastenholz, E., Carneiro, M. J., Marques, C. P., & Lima, J. (2012). Understanding and managing the rural tourism experience -The case of a historical village in Portugal. *Tourism management perspectives*, 4, 207-214.
- Kopytoff, I. (1986). The cultural biography of things: commoditization as process. The social life of things: commodities in cultural perspective. *Cambridge university press*, 64-91.
- Kazancı, N., Gürbüz, A. (2014). *Jeolojik miras nitelikli Türkiye doğal taşları*. Türkiye Jeoloji Bülteni, 57(1), 19-44.
- Koca, N., Yazıcı, H. (2014). Coğrafi faktörlerin Türkiye ekmek kültürü üzerindeki etkileri. *Electronic Turkish Studies*, 9(8).
- Nazik, L., Savaş, F., Kahraman, İ., & Acar, C. (2008). *Pileki mağarası (Taşhane) İyidere-Rize araştırma raporu* (Rapor No: 11012) [Yayımlanmamış rapor]. Maden Tetkik ve Arama Genel Müdürlüğü.
- Oğuz, M. Ö. (2013). Terim olarak somut olmayan kültürel miras. *Milli Folklor*, 25(100), 5-13.
- Ölçer Özünel, E. (2026). Mirasın Doğası: UNESCO insanlığın somut olmayan kültürel mirası temsili listesi'nde biyokültürel ilişki modelleri. *Milli Folklor*, 19(150), 17-31. <https://doi.org/10.58242/millifolklor.1724771>
- 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.
- Öney, D. (2015). *Günümüzde Anadolu'da kadınlar tarafından yapılan çömlekçilik*, (Doktora Tezi), Dokuz Eylül Üniversitesi.
- Öztürk, F. (2018). Ardahan sulakyurt köyünde toprak pileki kullanımı. *Kalemşi Türk Sanatları Dergisi*, 6(13), 461-474.
- Öztürk, F. (2020). Ardahan Sulakyurt köyünde 1890-1980 yılları arasında kullanılan çömlekler. *İdil Sanat ve Dil Dergisi*, 9(69), 841-858.
- Seçim, Y., Kaya, M. (2019). Türkiye'de yaşayan Ahıska Türklerinin yemek kültürü. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1631-1647.
- Seferoğlu, P. (2011). Ahıska'da kış hazırlıkları ve yemek kültürü. *Bizim Ahıska Dergisi*, 50-51.
- Serinsu, B. A., Karakurt, H. A. (2018). Ekmek pişiriminde kullanılan Roma dönemine ait toprak kaplar ve sanatta ekmek tasviri. *Uluslararası Disiplinlerarası ve Kültürlerarası Sanat*, 3(5).
- Sezgin, M. N., & Ağacan, K. (2003). *Dünden bugüne Ahıska sorunu* (Ankara Çalışmaları No. 14). Avrasya Stratejik Araştırmalar Merkezi.
- Kurt, S. (2014). Ahıska Türkleri ve Ahıska Yurdunun Türkiye İçin Önemi. *Ahıskalı Türklerin Hukuki ve Sosyal Sorunları Sempozyumu*. Kalkan Matbaacılık, Giresun, ss: 193-212.

- Şaroğlu, F., Güner, Y., Nazik, L., & Aksoy, B. (2010). Pileki mağarası ve jeokültürel değeri. 1. Uluslararası Jeolojik Koruma Sempozyumu ve Güneydoğu Avrupa Ülkeleri ProGEO Toplantısı bildiri özetleri, 34-35.
- Taranto, S., Barcons, A. B., Portillo, M., Le Miere, M., Gomèz, A. B., Molist, M., & Lemorini, C. (2024). Unveiling the culinary tradition of 'focaccia'in Late Neolithic Mesopotamia by way of the integration of use-wear, phytolith & organic-residue analyses. Scientific reports, 14(1), 26805.
- Tuan, Y. F. (2005). Mekân ve yer: Humanist perspektif [Space and place: Humanistic perspective]. İçinde Y. Arı (Ed.), 20. yüzyılda Amerikan coğrafyasının gelişimi (ss. 119-134). Çizgi Kitabevi.
- Uzun, A., Uzun, S. (2001). Taşhaneden Aşhaneye: Taş Pilekiler. *Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (2), 149-168.
- Uzun, A., Uzun, S. (2008). *Taşhanadan Aşhaneye Pileki*, İyidere Kaymakamlığı Kültür Yayınları.
- Ünsal, A. (2011). *Nimet Geldi Ekine*. İstanbul Yapı Kredi Yayınları.
- Wardell, S. (2025). *Ethnography: The Basics*. Taylor & Francis.
- Yılmaz, B. S., Gülibrahimoğlu, İ., Konak, O., Yazıcı, E. N., Köse, Z., Yaprak, S., Çuvalcı, F., Saraloğlu, A., & Tosun, C. Y. (1998). Artvin ilinin çevre jeolojisi ve doğal kaynakları. MTA Genel Müdürlüğü Jeoloji Etütleri Dairesi.
- URL- 1: <https://aktuelarkeoloji.com.tr/kategori/arkeoloji/comleketepe> (Erişim tarihi: 12.05.2026)

Kaynak Kişiler

- İsmail Usta, Lise, Emekli Öğretmen, Ardanuç, 12.01.2025
- Münteha Yılmaz, Ev hanımı, Ardanuç, 08.07.2023
- Besim Yılmaz, Emekli, Ardanuç, 08.07.2023
- Ali Irmak, Emekli, Ardanuç, 17.07. 2025
- Kenan Balcı, Üniversite, Otel işletmeciliği, Ardanuç, 22.07.2025
- Hacer Balcı, İlköğretim, Ev emekçisi, Ardanuç, 22.07.2025
- Resul Şirin, Lise, Esnaf, Borçka, 10. 07.2023
- Filiz Keyder Özkan, Üniversite, Akademisyen, 01.07.2023
- Tuğba Can, Üniversite, Biyolog, 01.07.2023

"COPE-Dergi Editörleri İçin Davranış Kuralları ve En İyi Uygulama İlkeleri" beyanları:

- Etik Kurul Belgesi:** Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Tarih: 28.03.2019, Sayı: 2019 - 87
- Çıkar Çatışması Beyanı:** Bu makalenin araştırması, yazarlığı veya yayınlanmasıyla ilgili olarak yazar/ların potansiyel bir çıkar çatışması yoktur.
- Finansal Destek:** Bu çalışmanın araştırma ve yazım aşamasında herhangi kişi/kurum veya kuruluşlar tarafından finansal destek alınmadığı bildirilmiştir.
- Destek ve Teşekkür Beyanı:**
- Çifte Kör Hakem Değerlendirmesi:** Dış-bağımsız
- The following statements are made in the framework of "COPE-Code of Conduct and Best Practices Guidelines for Journal Editors":*

Ethics Committee Approval: Ondokuz Mayıs University, Date: 28.03.2019, Number: 2019 - 87
Declaration of Conflicting Interests: No conflicts of interest were reported for this article.
Financial Support: It has been reported that this study did not receive financial support from any person/institution or organization during the research and writing phase.
Statement of Support and Acknowledgment:
Double-Blind Peer Review: External-independent