

# SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRASIN KORUNMASI VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ: GÜMÜŞHANE DÖLEK KÖYÜNDE GELENEKSEL ÇÖMLEKÇİLİK\*

## Sustainability and Safeguarding of Intangible Cultural Heritage: Traditional Pottery In the Village Dölek, Gümüşhane

Prof. Dr. Yılmaz ARI\*\*

### ÖZ

Toprak, çok çeşitli kullanımlarıyla insan yaşamının temel kaynaklarından. Bu kullanımlardan birisi de kadim bir gelenek olan çanak-çömlek yapımıdır. Topraktan çeşitli amaçlarla kaplar yapmayı ifade eden çömlekçilik neredeyse insanlık tarihi kadar eskidir. Dünyanın çeşitli bölgelerinde olduğu gibi Anadolu insanı da yaklaşık dokuz bin yıldır toprak, hava, su ve ateş gibi yeryüzünün dört temel elementini, yaratıcılığı ile birleştirerek çömlekçilik yapmaktadır. Çarklı çömlekçilik ticari bir faaliyet olarak Türkiye'nin çeşitli yerlerinde yaşamaya devam ederken, çarksız çömlekçiliği ifade eden geleneksel ya da ilkel çömlekçilik Neolitik dönemden beri Anadolu'da yapılagelmiştir. Bu tür çömlekçilik halk kültürünün ana unsurlarından ve onun merkezinde yer alan bir faaliyet durumundadır. Ancak son zamanlarda sosyo-ekonomik ve kültürel yapıda meydana gelen değişimler Anadolu'da yapılan geleneksel çömlekçiliği hızla geriletmiş ve bugün bu faaliyetler sadece 16 merkezde yapılır duruma gelmiştir. Bundan dolayı somut olmayan kültürel mirasın önemli taşıyıcı unsurlarından biri olan geleneksel çömlekçiliğin sürdürülebilirliği önemli bir konu olarak gündeme gelmiştir. Bu çalışma Anadolu'daki geleneksel çömlekçilik merkezlerinin en önemlilerinden birisi olan Gümüşhane Dölek köyünde yapılan çömlekçiliğin temel karakterini ortaya koyarak, çömlekçiliğin UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nin (Sözleşme) getirdiği ilkeler çerçevesinde nasıl korunabileceğini tartışmayı amaçlamaktadır. Çalışmada kullanılan veriler saha çalışması ile yazar tarafından ilk elden toplanmıştır. Bu kapsamda ilgili köyde 2019 ve 2020 yılları yaz aylarında birer aylık sürelerle arazi çalışması yapılmış ve çömlek ustaları ve satıcıları ile derinlemesine mülakatlar yolu ile çömlekçilik tarihi ve kültürü anlaşılmasına çalışılmıştır. Katımlı gözlem yolu ile çömlek yapım aşamaları gözlenmiş ve kaydedilmiştir. Elde edilen bulgular Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi bağlamında değerlendirilmiştir. Çalışma sonuçları, köyde çömlek üretiminin binlerce yıl önce yapıldığı şekli ile birkaç basit aletle, çarksız olarak, tamamen kadınlar tarafından, geleneksel usullerle yapıldığını göstermektedir. Köydeki günlük yaşamın büyük ölçüde çömlekçilik faaliyetleri etrafında şekillendiği; son zamanlarda özellikle göçler ve teknolojik gelişmelere bağlı olarak çömlekçilikte bir gerileme olduğu ve tepeden-inme yaklaşımlarla planlanan modernize etme çabalarının ise sonuç vermediği görülmüştür. Çömlekçiliği geliştirme konusundaki bu girişimlerin başarısız olmasına aşırı ticarileştirme ve bağlamından koparma gibi hatalar yapıldığı tespit edilmiştir. Ayrıca bu faaliyetler sonucu üretilen somut ürünler üzerine odaklanmış ve o somut ürünleri üreten bilgi, beceri, kültür, bellek ve mekânları göz ardı etmiştir. Bu girişimlerin Dölek köyü çömlekçiliğini seri üretim yolu ile diğer yerlerdeki üretilere benzeterek sıradanlaştırmaya çalıştığı; bunun da çevresel sürdürülebilirliği tehdit ettiği belirlenmiştir. Dölek köyü çömlekçiliğinin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için başka ülkelerde olduğu gibi bu sanatın Sözleşme ile ilgili listelere eklenmesi ve Sözleşme'nin getirdiği yeni paradigma ile mirası yaşatan toplum ve ustaların istek ve ihtiyaçlarını da dikkate alan bir planlama ile korunması gerekmektedir.

### Anahtar Kelimeler

Çömlekçilik, sürdürülebilirlik, el sanatları, somut olmayan kültürel miras, Gümüşhane Dölek Köyü.

### ABSTRACT

Soil is one of the main sources of human life with its various uses. One of these uses is pottery making. Pottery, which refers to making vessels from the soil for various purposes, is almost as old as human history. As in various regions of the world, Anatolian people have been making pottery by combining the four basic elements of the Earth, namely the soil, air, water and fire with their creativity for nearly nine thousand years. As commercial activity wheel pottery has continued to live in various places in Turkey, while traditional or primitive pottery have been practiced in Anatolia since the Neolithic period. This type of pottery is one of the main elements of folk culture and is at the center of it. However, recent changes in the socio-economic and

\* Geliş tarihi: 11 Temmuz 2020 - Kabul tarihi: 27 Ağustos 2021

Arı, Yılmaz. "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması ve Sürdürülebilirliği: Gümüşhane Dölek Köyünde Geleneksel Çömlekçilik" *Milli Folklor* 131 (Güz 2021): 190-203

\*\* Bandırma Onyedü Eylül Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, Coğrafya Bölümü, Bandırma/Türkiye, Balıkesir, yari@bandirma.edu.tr, ORCID ID: 0000-0001-7735-7890.

cultural structure have rapidly regressed traditional pottery made in Anatolia and today these activities are limited to 16 centers. Therefore, the sustainability of traditional pottery, which is one of the important carrier elements of intangible cultural heritage, has been brought to the agenda of the researchers as an important issue. By revealing the basic character of pottery made in the village Dölek, Gümüşhane, the paper aims to discuss how pottery can be safeguarded within the framework of the principles introduced by the UNESCO's Convention on the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. The data used in the study were collected first hand by the author through fieldwork. In this context, a field study was conducted in the above-mentioned village for one month in the summers of 2019-2020, and the history and culture of pottery was tried to be understood through in-depth interviews with potters and sellers. Pottery making stages were observed and recorded through participant observation. The results were interpreted in the context of the Convention on the Protection of the Intangible Cultural Heritage. The results of the study show that pottery production in the village was done with a few simple tools, without wheels, entirely by women, and in traditional ways. There has been a decline in pottery especially due to out-migrations and technological developments and modernization efforts planned with top-down approaches have not yielded any tangible results. The findings were interpreted in the context of the Convention. Mistakes such as excessive commercialization and decontextualization were found to be the main reasons of the failure of the attempts to develop pottery in the village. In addition, these activities focused on the resulting tangible products and ignored the intangible elements such as knowledge, skills, culture, memory and space. These attempts tried to banalize the pottery in Dölek village through mass production, assimilating it to other places and this, in turn, threatened environmental sustainability. In order to safeguard pottery in Dölek, as in other countries, this handicraft should be added to the Convention-related lists, and it should be safeguarded with the new paradigm brought by the Convention, with a participatory planning that takes into account the wishes and needs of the society and pottery masters.

#### Key Words

Pottery, sustainability, handicrafts, intangible cultural heritage, the village Dölek Gümüşhane.

#### Giriş

İnsan, tarihin en eski zamanlarından beri toprağı kullanarak başta yeme-içme kapları, süs eşyaları, idoller, mühürler ve taşıma kapları olmak üzere çok çeşitli objeler yapmıştır (Acartürk 2012: 2). Türk kültüründe toprak, yiyecek yapımı ve korunması, konut inşası, temizlik malzemesi, ilaç yapımı, bazı dinî ritüeller gibi alanlar başta olmak üzere geniş bir kullanım alanına sahiptir. Genel olarak toprağın “emek, alın teri; mal, mülk, güç; anayurt, vatan; bereket ve cömertlik” anlamına geldiği bilinmektedir (Akyol 2012: 331). Topraktan mutfak eşyası olarak leğen, çeşitli güveçler, küpler, testiler, yayıklar, yağ sarnıcı, kazan vb. yapılmaktadır ki bütün bu faaliyetlere çömlekçilik denir. Geleneksel çömlekçilik ya da ilkel çömlekçilik adı verilen bu sanat çarklı ya da çarksız olarak yapılabilmektedir. Burada söz konusu edilen çarksız olarak, basit birkaç alet kullanılarak yapılan çömlekçiliktir.

Çömlekçilik hava, su, toprak ve ateş gibi yeryüzünün dört temel elementi kullanılarak yapılır. Topraktan yapıma, ya da topraktan gelme fikri inançlar tarafından da beslenen bir düşüncedir. Kuran’da da konunun geçtiği 4 farklı ayete (Akyol 2012: 326) ek olarak Rahman Suresi’nin 14. ayetinde “O, insanı ateşte pişirilmiş toprak kaplar gibi kurutulmuş çamurdan yarattı” ifadesi yer almıştır (Çağırıcı vd. 2020: 202). Böylece topraktan çeşitli eşyalar yapmaya bir kutsallık atfedilmiş ve çömlekçilik etrafında çeşitli inanışlar gelişmiştir (Öney 2020: 620). Bundan dolayı da çömlekçilik insanlık tarihinin en kadim el sanatlarından birisidir.

Yeryüzünün farklı bölgelerinde bulunan Neolitik çağa ait çömlek kalıntıları, iletişimin oldukça sınırlı olduğu dönemlerde çömlek yapımının bağımsız yenilik olarak dünyanın farklı bölgelerinde ortaya çıktığını göstermektedir (Norton 1956: 91). M.Ö. 30.000 ile 7.000 yılları arasında insanlar kil kullanarak mağara duvarlarına çeşitli şekiller ve re-

simler çizmiştir (Haron vd. 2013: 82). Daha sonraki dönemlerde de topraktan çeşitli kaplar yapılagelmiştir. Anadolu’da da yaklaşık dokuz bin yıldır çömlekçilik yapılmaktadır (Güner 2019: 91). Böylece ortaya çıkan geleneksel çömlekçilikte son zamanlarda teknolojik gelişmeler ve değişen sosyo-kültürel yapı nedeniyle gerileme olmuştur. Dayanıklı plastik ve metal kapların endüstriyel seri üretimi ve nispeten ucuz temin edilebiliyor olması toprak kaplarla olan rekabette bu endüstriyel ürünlere avantaj sağlamıştır. Ek olarak çömlekçilik, ustaların genel göç eğilimlerine bağlı olarak uluslararası ve iç göçlerle yer değiştirmesi, geleneksel yaşam tarzlarının gerilemesi ve küreselleşme ve endüstrileşmenin yol açtığı toplumsal değişimlerden olumsuz etkilenmiştir.

Bu gerileme çeşitli akademik çalışmalarla ortaya konulmuştur. Konu ile ilgili kapsamlı ilk çalışma Güner’in Anadolu’daki çömlekçilik merkezlerinin 1970’lerdeki durumunu incelediği öncü çalışmasıdır (1988). Bu merkezlerde sonraki 30-35 yılda meydana gelen değişim ise Çizer vd. (2010) tarafından ortaya konulmuştur. Bu son çalışmadan, 1970’lerde geleneksel çömlekçilik yapılan birçok merkezde çömlekçiliğin artık yapılmadığı ya da çömlek yapan sadece birkaç ustanın kaldığı anlaşılmaktadır. Anadolu’da hâlen yedisinde kadınların üretici olduğu toplam sadece 16 merkezde bu tür çömlekçilik devam ettirilmektedir (Şekil 1). Aynı çalışmaya göre eskiden çömlek yapılan ancak günümüzde artık yapılmayan 57 merkez ve sadece 1-3 ustanın kaldığı 40 merkez vardır. SOKÜM’ün bu şekilde gerilemesinin küreselleşme gibi süreçlerin doğal ve kaçınılmaz bir sonucu olduğu düşünülse de güçlü bir siyasi irade ve özenin korumada faydalı olacağı ifade edilmiştir (Mountcastle 2010; 341).



**Şekil 1.** Türkiye’de geleneksel çömlekçiliğin gerilemesini gösteren harita (Kaynak: Çizer vd. 2010 verileri kullanılarak yazar tarafından çizilmiştir).

Ancak bazı avantajları nedeniyle geleneksel çömlekçilik dünyanın farklı bölgelerinde hâlen yaşamaktadır (Crane 1987: 10, Ibeanu 2006: 113, Enoch 2012: 19). Toprak kaplar dayanıklıdır; mantar ya da böcek saldırıları nedeniyle paslanmaz; yalıtım sağlar; yiyecekleri soğuk olarak saklar ve çürümeye karşı dirençlidir; ısıyı uzun süre muhafaza ederek kaynatma ve buharlama dışında yiyecekleri kavurma ve kızartma şeklinde hazırlamaya imkân verir (Ali 2014: 136). Çömlekçiliğin neolitik çağdan beri kesintisiz yaşandığı Anadolu’da bugün çömlekçilik yapılan en önemli merkezlerden birisi de Gümüşhane’nin Dölek köyüdür (Güner 1988: 19, Çizer vd. 2010: 25).

Dölek köyü çömlekçiliği hakkında ilk kaynak 1932 yılında yapılan resmi bir ankete dayanılarak yazılan bir makaledir (Koşay vd. 1962; 92). Daha sonra Güner, Türkiye’de geleneksel çömlekçiliği incelediği çalışmasında Dölek köyünde yapılan çömlekçilikle ilgili formlar, pişirme ve toplam üretim rakamları ile ilgili kayıtlara yer vermiştir (1988: 19-21). Sonraki yıllarda Dölek köyü çömlekçiliğini konu edinen çalışmalar artarak devam etmiştir (Balaban 1997, Uzun vd. 2001, Özkul Fındık vd. 2013, Çalık vd. 2018, Ödemiş vd. 2019, Arı 2020a). Ancak bu çalışmalar konuyu çeşitli teknik ve sanatsal boyutları ile ele almış, Sözleşme bağlamında çömlekçiliğe odaklanmamıştır.

Önceki çalışmalardan farklı olarak bu çalışmanın amacı Sözleşme bağlamında Dölek köyü çömlekçiliğinin korunması ve sürdürülebilirliğini tartışmaktır. Bu kapsamda çalışma şu soruları cevaplamayı hedeflemektedir: Gümüşhane’nin Dölek köyünde yapılan çömlekçiliğin temel karakteri nedir? Teknolojik, kültürel ve ekonomik değişim çömlekçiliği nasıl etkilemektedir? Doğal kaynaklara bağımlılığı düşünüldüğünde Dölek köyü çömlekçiliğinin çevresel sürdürülebilirliği nasıl sağlanabilir? Çömlekçilik, Sözleşme’nin getirdiği ilkeler çerçevesinde nasıl korunabilir ve bu koruma sürdürülebilir kalkınma hedefleri ile uyumlu hale nasıl getirilebilir?

Bu soruları cevaplama adına çalışmada önce Sözleşme’nin SOKÜM’e bakış açısı incelenmiş ve literatürde bu bakış açısı ile ilgili olan eleştirel değerlendirmelere yer verilmiştir. Takip eden bölümlerde Dölek köyü çömlekçiliğinin temel karakteri ortaya konularak, çömlekçiliğin korunması ve sürdürülebilirliği için şimdiye kadar yapılan çalışmalar Sözleşme, Uygulama Yönergesi hükümleri ve sürdürülebilir kalkınma hedefleri bağlamında değerlendirilmiştir. Çalışmanın sonuç bölümünde bu hükümlerin özelde Dölek köyü çömlekçiliğini genelde ise Türkiye’deki geleneksel çömlekçiliği korumadaki rolü üzerinde durulmuştur.

### **Kavramsal Çerçeve ve İlgili Literatür**

#### **Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması ve Sürdürülebilirliği**

Dünyada kültür varlıklarının korunmasına dair uluslararası çabalar 1950’li yıllarda başlamış ve ilk zamanlardaki girişimler öncelikle savaş alanlarındaki somut kültürel varlıkların korunmasına odaklanmıştır (Blake 2017: 16). Somut olmayan kültürel mirasın korunması çabaları ise 1972’de Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunmasına İlişkin Sözleşme’nin imzalanması ile başlamış ve gelişen süreç sonunda 2003 yılında UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi (Sözleşme) imzalanmıştır. Somut olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) müzik, şarkı, dans, kuklacılık ve tiyatro, sosyal uygulamalar, ritüeller ve festival etkinlikleri, doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar, sözlü gelenekler ve ifadeler, geleneksel el sanatları ile kültürel olarak önemli yer ve olayları ifade eder (UNESCO 2021c). Çeşitli isim tartışmalarından sonra bu tür miraslar Sözleşme’de SOKÜM olarak isimlendirilmiştir (Oğuz 2013: 11). Her ne kadar sonuçta somut bir ürün üretiliyor olsa da bu somut unsurlar somut olmayan uygulama, kullanım ve yorumlama yoluyla anlam kazanır. Sözleşme, SOKÜM’ün korunmasında bir paradigma değişimine neden olmuştur (Blake 2017: 17). Bu değişimin esası daha önceki girişimlerin aksine Sözleşme’nin maddi kültür öğelerini ortaya çıkaran kültürü, insanları, geleneksel bilgiyi, yaşam biçimlerini ve kültürel birikimi bütün unsurlarıyla korumayı da hedeflemesidir (Oğuz 2013: 11). Sözleşme yaşayan mirasların korunmasını amaçlar (Gürçayır Teke 2018: 20). Sözleşmenin bireyin yaratıcılığına ve katılımcılığa önem vermesi, mirası bir eğitim konusu olarak görmesi, sürdürülebilir kalkınma hedefleriyle bağ kurması ve kültürel köklere vurgu yapmasının yaygınca benimsenmesinde kilit rol oynayan sihirli yönleri olduğu ifade edilmiştir (Ölçer Özünel 2017: 351).

Sözleşmenin benimsediği paradigma değişimi konu uzmanlarına oldukça cazip gelmekte ve bazen bu yeni paradigmanın SOKÜM'ü kusursuz şekilde koruyacağı ve gelecek nesillere aktaracağı düşünülmektedir. Ancak zamanla kazanılan deneyim bu korumanın sorunsuz olmayacağını göstermiştir. Maddî kültür öğelerini ortaya çıkaran süreci korumak bu maddî öğeleri korumadan daha zordur çünkü korunması gereken şey sınırları belli, gözle görülür bir unsur olmayıp, her aktarımda yeniden üretilip, değişebilmektedir (Gürçayır 2011: 7). Sözleşmenin uygulanması aşamalarında korunmak istenen mirasa zarar verebilecek risk alanlarının olduğu zamanla anlaşılmıştır. Ölçer Özünel (2017: 352) bu alanlara “karanlık yüzler” ismini vermekte ve bunları miras unsurlarının bağlamından koparılması, aşırı ticarileştirilmesi, dondurulması, turistifikasyonu, müzefikasyonu, çevresel kaynakların istismarı ve kurumlar arası diyalog eksikliği gibi konular olduğunu belirtmiştir. Buna göre Sözleşme kapsamında korunacak SOKÜM unsurlarının bu risklerden uzak bir şekilde korunması gerekmektedir. Oysaki dünyanın çeşitli yerlerinde korunmaya çalışılan SOKÜM unsurlarından bazıları bu riskler nedeniyle zarar görmüştür (Ölçer Özünel 2017: 357).

Risk alanlarından birisi de bazı durumlarda koruma faaliyetlerinin sürdürülebilir kalkınma hedefleri ile uyumlu olmamasıdır. Koruma faaliyetleri çevresel sürdürülebilirliği de dikkate almalıdır ve kültürel mekânları da korumalıdır. Biyolojik çeşitliliğin kültürel çeşitlilikle beraber ifade edildiği biyokültürel mirasın korunması yoluyla hem biyolojik çevre hem de geleneksel ekolojik bilginin korunması hedeflenmelidir (Rotherham 2015: 3425, Arı 2020b: 218). Diğer yandan Sözleşme'nin Uygulama Yönergesinin 188. maddesi çevresel sürdürülebilirliğe atf yapar ve SOKÜM'ün korunmasının çevresel sürdürülebilirliğe doğrudan etki ettiğini, çevresel sürdürülebilirliğin ise ancak kaynakların sürdürülebilir yönetimi, biyolojik çeşitliliğin korunması ve sürdürülebilir kullanımı ile mümkün olabileceğine vurgu yapar (UNESCO 2021b). Bu da özellikle dezavantajlı toplumların sürdürülebilir kalkınma hedeflerinden ilk üçü olan yoksulluk, açlık ve sağlıklı bir toplum için anahtar rol oynayacaktır (UNDP 2021). Bütün bu yaklaşımlar SOKÜM'ün ve onun bir unsuru olan çömlekçiliğin korunması ve sürdürülebilirliği için yapılacak çalışmalarda da kilit rol oynayacaktır.

Türkiye 2006 yılında taraf olduğu Sözleşme ile bu mirası korumayı taahhüt etmiştir. Sözleşme, korumanın nasıl yapılması gerektiğine dair hükümler de içermektedir. Buna göre Sözleşmenin 2. Maddesi 3. fıkrasında korumadan kastedilen şeyin SOKÜM'ün yaşayabilirliğini güvence altına almak olduğu ve koruma faaliyetlerinin belgeleme, araştırma, muhafaza, geliştirme, güçlendirme, canlandırma ve eğitim yolu ile kuşaktan kuşağa aktarma gibi faaliyetleri içerdiği belirtilmiştir (UNESCO 2021c). Sözleşme'nin 2. maddesi 2. fıkrasının e bendinde somut olmayan kültürel miraslardan birisinin, çömlekçiliği de içeren el sanatları olduğu ifade edilmiştir. Sözleşme kapsamında oluşturulan Türkiye Somut Olmayan Kültürel Miras Ulusal Envanterine 1.002.18 kodu ile Çömlekçilik, 1.002.18/29 kodu ile de Dölek köyü çömlekçiliği “Gudu-Gudi çömlekçilik” olarak kaydedilmiştir (Kültür Bakanlığı 2021). Buna rağmen Türkiye’de geleneksel çömlekçilik hızla gerilemekte; hatta birçok merkezde artık yapılmamaktadır. Anadolu çömlekçiliği de dünyadaki en eski çömlekçilik merkezlerinden biri ve birçok merkezde halen yaşıyor olmasına rağmen bununla ilgili Sözleşme bağlamında yapılan dikkate değer çalışmalar henüz yoktur (Ünal 2020: 1078).

Oysaki teknik olarak Dölek köyü çömlekçiliğine çok benzer olan (çamurun ayakla çiğnenerek hazırlanması, çark kullanılmaması, tamamen elle şekillendirilmesi, taraklarla düzleştirilmesi, fırınlanması, vs. bakımından) ve Dölek köyünde olduğu gibi kadınlar tarafından yapılan Tunus Sejnane köyü çömlekçiliği 2018 yılında, Sırbistan’da Zlakusa

köyü çömlekçiliği ise 2020 yılında Sözleşme'nin Temsili Liste'sine eklenmiştir. Diğer yandan yine çok benzer tekniklerle yapılan Botsvana'nın Kgatlang bölgesi çömlekçiliği 2012 yılında Portekiz Bisalhaes köyü çömlekçiliği ise 2016 yılında, Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne eklenmiştir. Ayrıca Çin'in seladon porselenleri pişirme tekniği ve Gürcistan'ın şarap yapımı geleneğinin bir parçası olarak da çömlekçilik Temsili Liste'ye sırayla 2009 ve 2013 yıllarında eklenmiştir (UNESCO 2021a). Buralarda yapılan çömlekçilik kadar, hatta onların bazılarında daha eski olan Türkiye çömlekçiliğini temsilen listelerde yer alan bir unsur ise henüz yoktur.

### **Çalışma Alanı ve Yöntem**

Dölek köyü, Gümüşhane sınırları içerisinde Karadeniz bölgesinin, Doğu Karadeniz bölümünde, Kalkanlı dağlarının güney eteklerinde, deniz seviyesinden 1700-1900 metre yükseklikte kurulmuş eski bir köy yerleşmesidir (Şekil 2). Tarihi kayıtlardan anlaşıldığına göre köy en az 500-600 yıldır iskân edilmektedir (Miroğlu 1975: 87). Dölek ismi Derleme Sözlüğü'nde "düz, engebesiz arazi, tepenin eteği... ağır başlı, uslu, ağır davranışlı ...topraktan yapılmış tencere, güveç" gibi anlamlara gelmektedir (TDK 2020). Muhtemelen ilk yerleşmelerin dağ eteğindeki küçük düzlüklere kurulmuş olmasından bu ismi almıştır. Başka bir ihtimal de buraya ilk yerleşenlerin yaptıkları sanatın adını yerleşmeye de vermiş olmalarıdır. Çevre köylerde bulunan tarihi Hristiyan yapılar Dölek köyünde bulunmamaktadır. Ayrıca çevredeki köylerin isimleri birçok kez değiştirilmesine rağmen Dölek, Osmanlı döneminde de aynı olup hiçbir zaman değişmemiştir. Bu da konargöçer Türk aşiretlerinden bazılarının 14-15. yüzyılda köydeki ilk yerleşmeyi kurduğunu ve isimlendirmenin Türkçe olduğunu göstermektedir. Köyün nüfusu 1970-1980'li yıllarda 800'ü bulurken, zamanla dış göçlerle azalmış ve 2018 nüfusu 180'e gerilemiştir.

Geleneksel çömlekçilik, yazarın uzun zamandır aşına olduğu ve üretim aşamalarının hepsine şahit olduğu ve zaman zaman da katıldığı bir faaliyettir. Dolayısıyla çömlek üretim süreçleri ile ilgili veriler yazarın ilk elden gözlemleriyle toplanmıştır. Ancak bu tür gözlemlerle elde edilen verilerin sınırlılıklarını gidermek için saha çalışmaları yoluyla (Arı 2014: 304) çömlek üretim ve satış süreçlerinin aktörlerinden bazıları ile derinlemesine mülakatlar yapılmıştır. Çalışmanın etik ilkelere uygunluğu Bandırma Onyedil Eylül Üniversitesi, Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu kararı ile onaylanmıştır.

Çömlekçiliğin modern etkilerle değişmeye başladığı 1980'li yıllardan önceki durumu da tespit edebilmek için amaçlı örneklem yöntemiyle, 70 yaş üzerinde olan 2 kadın, 2 erkek ve köy muhtarıyla derinlemesine görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler 2019 ve 2020 yılları Ağustos ayında Dölek köyünde yapılmıştır. Bu görüşmelerde kadınlardan güveç çamuru çıkarımı, çamurun hazırlanması ve güveç formlarının yapımı, erkeklerden ise pişirim ve pazarlama konusunda veriler toplanmıştır. Yazar bütün bu süreçlere ilk elden de şahit olduğu ve süreçlerin birçoğuna, aileye yardım amacıyla katıldığı için süreçlerin doğru tanımlanması ve aktarılmasında olabilecek yanlış anlamalar ve eksiklikleri tamamlamıştır.

### **Gümüşhane Dölek Köyünde Güveç Yapımı**

Güveç, birbirini takip eden birkaç aşamada yapılır. Bunlar güveç çamurunun hazırlanışı, güveçlerin yapımı, kurutma, yakma ve zillemedir. Güveç yapımında kullanılan kile çamur adı verilir ve 4-5 farklı noktadan getirilir (İlhan Çolak, Mülakat, 12 Ağustos, 2019). Güveç çamurunun yerinin tespit edilmesi ve oradan çıkarılması adeta bir madencilik faaliyeti gibidir. Çamurun, güveç yapımına uygun olup olmadığına ancak güveç ustası kadınlar karar verebilir. Her evde *çamurluk* denilen bir alan vardır. Burada depo edilen kilerin güveç çamuruna dönüştürülmesi için bir dizi işlemden geçirilmesi gerekmektedir. Bu amaçla kil, usta kadının sübjektif kanaatine göre belli oranlarda karıştırılır. Bu kil

kadınlar tarafından çıplak ayakla belli bir süre çiğnenerek homojen hale getirilir. Buna *çamur basma* adı verilir. Bu aşamadan sonra basılan çamur, içerisinde ayakla hissedilemeyecek kadar küçük taşları ayıklamak için elle yoğrulur. Buna da *elleme* adı verilir.

Güveç yaparken önce kullanılan malzemeler olan *saksı, taraklar, kurufa, tahta, kıranzi, kolçak* ve *peştamal* hazırlanır. Saksı, içerisine su doldurulan ve gerektiğinde tarak, kıranzi ya da ellerin islatıldığı metal bir teneke kaptır. Kolçak, güveç yapımı sırasında elbiseye çamur bulaşmaması için her iki kola giyilen giysidir. Aynı şekilde ustanın giydiği eteği çamurdan korumak için de peştamal giyilir. Sonra usta olan kadın düz bir zemine, altına bir minder koyarak oturur. Tahta, kurufanın üstüne konur, bir parça çamur alınarak güvecin tabanını oluşturmak üzere, elle vurularak yayvan hale getirilerek *bilegi* denen taban oluşturulur. Daha sonra çamurdan bir parça koparılarak elle yuvarlak uzun kalın çubuk haline getirilir ki buna *holoz* adı verilir. Bu çamur bir ele alınır ve bu el güvecin iç tarafından bastırılır, diğer el ise dışarıdan, bastırılan çamuru güvecin gövdesini oluşturacak şekilde düzleyerek, destekler (Ayşe Topuz, Mülakat, 25 Ağustos, 2019, Fotoğraf 1).



**Fotoğraf 1:** Hotlu güvecin kulplanması ve tek kulplu güvecin yapımı  
(1. Fotoğraf Kaynak: Prof. Dr. Güngör Güner, 1974)

Bu şekilde oluşturulan güveç, *çekmesi* için güneşe bırakılarak yarım saatle bir saat arası bir süre dinlendirilir. Daha sonra tekrar ele alınan güveç, *düzleme* ve *dudak kırma tarağı* ile düzleştirilir, kulplanır, tarak ve kıranzi kullanılarak ağız kısmına şekil verilir (Fotoğraf 2).



**Fotoğraf 2:** Güvecin tabanı, gövdesi, dudağı ve kapağının yapımı.

Eğer büyük güveç yapılacaksa önce güvecin alt kısmı yarıya kadar yapılır ki buna *hot* adı verilir. Hotlanan güveçler üzerine gelecek ağır yükü taşıyabilmesi için bir süre gölgede kurumaya bırakılır. Bunlara *taslak* adı verilir. Taslaklar taraklarla halen şekillendirilebilecek kadar kuruyunca üzerine ekleme yapılarak büyütülür (Menşure Arı, Mülakat 14-15 Ağustos, 2019). Yapılan güveçler genellikle doğal olarak, serin havalarda güneşte, sıcak havalarda ise gölgede birkaç kez ters-düz edilerek, kurutulur. Kurutulan güveçler

*namlu* denen düzleştirici bir metal parçası ve *gogoç* olarak isimlendirilen yumurta şekli ve büyüklüğündeki sert taşlar kullanılarak düzleştirilir. Kurutma işinin uygun yapılması güveçlerin sağlam olmaması ve pişirme zayıflığının yüksek olmasına sebep olabilir. Güveç yapımının kendine göre bir takım sırları vardır. Nicklin'in (1971: 33) aktardığına göre bazı toplumlarda bu sırlar, çömlek ustaları tarafından ömrünün sonuna kadar saklanır ve ancak ölüm döşeğindeyken bir yakınına aktarılırdı. Dölek Köyü'nde de çömlekçilik sırlarının köy dışındakiler tarafından öğrenilmemesi için uzun süre dışarıdan evliliklere izin verilmediği yönünde bir söylenti vardır.

Kuruyan güveçlere dayanıklılık kazandırmak için pişirilmeleri gerekmektedir. Bu işleme köyde *güveç yakma* adı verilir. Güveçler açık alanda yapılan yarı açık tandırlarda pişirilir (Fotoğraf 3). Burada en alta bir sıra odun, onun üzerine birer sıra arayla güveç dizilerek tandır doldurulur ve üzerleri kurutulmuş tezekle kaplanır. Tandır, hava almak üzere her iki tarafında bulunan *külv*elerden aynı anda ateşlenir. Tandırdan çıkarılan güveçler biraz soğuyunca üzerlerine süt ya da yoğurt serpilerek *zillenir*. Böylece güveçlerin sertliği ve dayanıklılığı artırılarak pişirme kabı olarak kullanılması sağlanır.





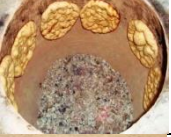



**Fotoğraf 3:** Açık alandaki yarı açık tandırlarda *güveç yakımı*.

Yapımı tamamlanan güveçler erkekler tarafından komşu kasaba ve illere götürülerek satılır ki buna *yola gitme* denir. 1940'lı yıllardan önce güveçler hayvanlara yüklenerek, güvenlik gerekçesiyle 3-5 kişilik gruplar tarafından bazen yüzlerce km uzağa satmaya götürülürdü (Hulusi Çolak, Mülakat, 25 Ağustos 2020). Köye karayolu bağlantısının yapıldığı 1969 yılından sonra kamyonlara yüklenen güveçler Bayburt, Erzincan, Erzurum, Ağrı, Kars, Muş, Van hatta Hakkâri'ye kadar götürülmeye başlanmıştır (Sıtkı Demirci, Mülakat, 15 Ağustos, 2020).

**Tablo 1.** Dölek köyünde yapılan güveç formlarından bazıları ve kullanım biçimleri.

Form	Ad	Görseli	Kullanımı
Pişirme	Güveç		Güveç tandır üzerinde ya da içerisinde sulu yemeklerin pişirimi için kullanılır. Büyük olduğu için kalabalık ailelerce tercih edilir. Çorba ve yahni gibi yemekler pişirilir.
	Gudu		Güvecin küçüğüdür ve ona benzer şekilde kullanılır.



	Tencere		Meşhur güveç yemeğinin yapıldığı formdur. Kulpları dikine değil, yataydır. Ayrıca kuru fasulye ve sarma da tencerede pişirilir.
	Çanak (Kıyılı)		Kıyılı da denir ve fırında et ve balık pişirmede kullanılan açık formlardır.
	Tandır		Lavaş ekmeğinin ve kızdırılırken üzerine konan metal yardımı ile güveç yemelerinin pişirildiği formdur. Isıtılırken aynı zamanda üzerinde güveçle yemek de pişirilir.
Saklama	Testi		Su saklama formudur.
	Minzi güveci		Bir çeşit peynir olan minzinin saklandığı formdur. Geleneksel yaylacılığın halen devam ettiği köyde bu güveçlere yaylada minzi ve yağ basılmaktadır.
Depolama	Küp		Küp, büyük depolama formudur. Burada görüldüğü gibi dış tarafı ziftlenenler turşu gibi sıvı yiyecekleri, ziftlenmeyenler ise arpa, buğday, un, mısır gibi kuru gıdaları saklamada kullanılır. Boyu 1 metre civarındadır.

### **Dölek Köyü Çömlekçiliğinin Korunması ve Sürdürülebilirliği**

Dölek köyü çömlekçiliği 1960'lerde başlayan dış göç ve 1980'lerde hızlanan iç göç, değişen sosyo-ekonomik yapı ve teknolojik gelişmelere bağlı olarak belli ölçüde gerilemiştir. Bunun üzerine köyde çömlekçiliği korumak ve yaşatmak için zaman zaman bazı girişimler yapılmıştır. Bu çabalar, resmî otoritelerin kırsal kalkınma programları kapsamında sağladıkları desteklerin bir sonucuydu. İlk kez 1968 yılında bu tür bir girişim olmuş, köye bir çömlekçi çarkı getirilerek, çömlek ustalarına bu çarkla üretim yapmaları öğretilmiştir. Ancak çömlekçi çarkı ile üretilen ürünlerin pişirme zayıtının geleneksel formlara göre çok yüksek oranda olması nedeniyle bu tür üretimden kısa süre içerisinde vazgeçilmiştir (Balaban 1997: 19). Pişirme zayıtının yüksek olması da büyük ölçüde kil hazırlama aşamasında geleneksel yöntemin terk edilerek kilin makinelerce karıştırılarak hazırlanmasıydı. Normalde çömlek yapımına çok da uygun olamayan güveç çamuru, üretim aşamasına gelmeden önce usta kadınlar tarafından el emeği-göz kararı ile bir dizi işlemden geçirilerek güveç yapılabilecek kıvama getirilmektedir. Yukarıda ayrıntıları verilen bu işlemler, çarklı üretimde kadınların devreden çıkarılması ile elemine edilmiştir. Böylece usta bilgeliği üretim süreçlerinden ayrılmış oluyordu.

Benzer bir girişim 2006 yılında yine Gümüşhane Valiliği tarafından başlatıldı. Bu çabalar temelde çömlekçi çarkı vasıtasıyla geleneksel üretimi modernleştirme ve ürün çeşitliliği sağlayarak, özellikle küreselleşen dünyada gittikçe daha hızlı gelişen turizm pazarına göre ürünler üretme çabalarını içeriyordu. Bu amaçla köyde bir çömlekçilik atölyesi kurulmuş, Nevşehir’den bir usta öğretici getirilmiş ve geleneksel formlara benzemeyen, turistik amaçlı çeşitli yeni formların üretilmesi denenmiştir (Fotoğraf 4).



**Fotoğraf 4.** Dölek köyü çömlekçiliğinin “turistikasyonu” sonucu kısa bir süreliğine üretilen ürünlerden bazıları.

Ancak bu deneme de uzun sürmemiş ve bu atölye Gümüşhane kent merkezine taşınarak Halk Eğitim Merkezi’ne bağlı bir kurs haline dönüştürülmüştür. Ancak Dölek köyü ile özdeşleşmiş olan çömlek yapımı bağlamından koparılınca şehir merkezinde devam ettirilememiştir. Böylece ilk denemeden yaklaşık 30 yıl sonra yapılan bu ikinci deneme de başarısızlıkla sonuçlanmıştır.

Çömlekçiliği geliştirme adına yapılan bu girişimlere Sözleşme’nin getirdiği koruma perspektifi ile bakıldığında bariz yanlışların yapıldığı görülmektedir. Bu kapsamda bu iyileştirme denemelerinde çömlek üretiminin geleneksel olarak yapıldığı gibi kadınlar tarafından değil, erkekler tarafından, çömlekçi çarkı ile yapılması öngörülmüştür. Köyde geleneksel çömlek yapımını tamamen üstlenen kadınlar böylece devre dışı bırakılmıştır. Bu da toplumsal cinsiyet rollerinde temel bir değişim anlamına geliyordu. Bu yaklaşım çömlekçiliği ortaya çıkaran sosyal yapı ve kültürel bağlamı yok saymıştır. Oysaki destek ve koruma faaliyetlerinin temel amacı SOKÜM’ü ortaya çıkaran kültürün topyekûn ve Sözleşme’nin 14. maddesinde ifade edildiği gibi mirasla birlikte onu besleyen doğal alanların ve belleğe ilişkin mekânların korunmasını da gerektirmektedir. Özgün olan geleneksel ürünü ortaya çıkaran kültürel yapının değiştirilmesi, miras olan değerlerin korunması ve sürdürülebilirliğini olumsuz etkileyecektir.

Yapılan bir başka yanlış da çömlekçiliği geliştirme süreçlerinin tamamen üretilen objelere odaklanarak onları üreten bilgi, beceri ve gelenekleri tamamen göz ardı etmesidir. Kültürel miras durumunda olan özgün üretim süreçlerini ve kültürünü korumak yerine, “sonuç” üzerinden hareketle o süreçleri başka yerlerdeki üretime benzeterak sıradanlaştıran yaklaşımlar Sözleşme’nin ruhuna da terstir. Ayrıca bilimsel bir ihtiyaç analizi yapılarak konuya yaklaşılmış olsaydı çömlekçilikle ilgili böylesine köklü değişimlerin kabul görmeyeceği bilinebilirdi. Üstelik somut olmayan kültürel miras objelerle birlikte onları üreten bilgi, kültür ve gelenekleri de içeren süreçlerin korunmasını (Bortolotto 2007: 29) ve bunu yaparken de halkın ve ilgili diğer paydaşların desteğinin alınmasını gerektirir (Yıldız, 2018: 80). Dölek köyü çömlekçiliği Ekici vd.’nin (2013: 60) ifade ettiği şekilde yaşatılarak korunacaksa, çömlek üretim süreçlerinde bir değişim getirmeye çalışmak yerine geleneksel olarak yapılan faaliyet sırasında bu sanatı icra eden ustaların ve toplumun karşılaştığı zorlukları aşmaya yardımcı olmayı hedeflemeliydi.

Geliştirme girişimlerinde yapılan bir başka hata da Ölçer Özünel’in (2017: 360) “turistikasyon” olarak ifade ettiği kavramla ifade edilebilir. Dölek köyü çömlekçiliğinde yapılan formlar tamamen toplumsal ihtiyaçlar doğrultusunda ortaya çıkmış, geleneksel

kültürle uyumlu formlardır. Bunları popüler kültür ürünleri olan hediyeelik eşya, turistik ürünler ve il merkezinin farklı özelliklerini tanıtan malzemelere dönüştürme yönündeki aşırı gayret de Sözleşme'nin temel ilkeleri ile çelişmektedir. Ancak Sözleşme SO-KÜM'ün korunması kapsamında mirasın belli bir zamanda dondurulmasını değil geliştirilmesini teşvik etmektedir. Burada özü bozmayacak geliştirmenin neleri içereceği dikkatli bir planlama gerektirmektedir. Mesela meşhur Gümüşhane Karaca Mağara'sını işleyen turistik Dölek çömlekçilik ürünlerine ne derece izin verileceği, üzerinde düşünülmesi gereken bir husustur.

Her ne kadar önceki geliştirme çabaları Sözleşme hükümleri çerçevesinde yapılmış olsa da o dönemde yapılan hatalardan birisi de bu girişimlere bürokratik bir dilin hâkim olması ve düzenlemelerin politik erkin tepeden inme yaklaşımı ile dayatılmış olmasıdır. Geliştirme konusundaki seçenekler tartışılmadığı gibi, geliştirme gündemi bürokratik elit tarafından, yerel paydaşların görüşleri ve ihtiyaçları dikkate alınmadan hazırlanmıştır. Oysaki Sözleşme'ye göre mirası ortaya çıkaran toplum ve kişilerin katılımı ve katkısı olmadan bu mirasın korunması mümkün değildir (Ölçer Özünel 2018: 34). Mülakat yapılan köy halkı birkaç ay süren denemenin kendi ihtiyaçlarından çok ilin tanımına hizmet amacıyla planlandığını, üretilen ürünlerin de programı başlatan yetkililer tarafından şehir merkezine götürüldüğü ve kendilerine herhangi bir gelir getirmediğini güçlü bir şekilde ifade etmiştir. Ayrıca çömlekçi çarkı ile köye getirilen fırının elektrik masraflarının çok yüksek olduğu ve köyde bunu karşılayacak bir bütçenin olmadığı dile getirilmiştir. Ayrıca bu girişimin köy erkekleri üzerinde seri üretim yapma yönünde bir baskı oluşturduğu ancak köyde güveççiliğin hiç kimse tarafından tek başına bir faaliyet olarak değil, hayvancılık ve bazı tarımsal faaliyetlerle birlikte yapıldığı belirtilmiştir. Sürekli üretim yapma konusundaki baskı da diğer işlerin aksamasına neden olmuştur.

Dölek köyü çömlekçiliği ile ilgili Nisan 2021'de yeni bir gelişme daha yaşanmıştır. Köy dernekleri ve muhtarlığının ortak çalışması ile bu satırların yazarı tarafından hazırlanan ve başvurusu yapılan dosyasının değerlendirilmesi sonucu köydeki çömlekçilik Gümüşhane Dölek Güveci ismiyle Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 12 Nisan 2021'de coğrafi işaretli ürün olarak tescil edilmiştir. Bu tescil işleminin çömlekçiliği nasıl etkileyeceğini zaman gösterecektir. Ancak tescil işlemine gösterilen "hemen seri üretime başlayalım" ya da "modern tesisler kuralım" gibi yaklaşımlar riskleri de beraberinde getirmektedir. Eğer bazı kesimlerin umduğu gibi çömlekçilik modern üretim araçları ile seri olarak üretilmeye başlarsa bu hem geleneksel üretim süreçlerinin ve güveç formlarının korunamamasına hem de çevresel sürdürülebilirliğe zarar verecektir. Böyle bir üretim kil yataklarını kısa zamanda tüketebileceği gibi güvecin pişirilmesinde kullanılan orman ağaçlarını da yok ederek biyolojik çeşitliliğe zarar verecektir. Her iki durum da Sözleşme ve Uygulama Yönergesi'nde belirtilen temel koruma anlayışına terstir. Tescille birlikte dile getirilmeye başlanan seri üretim talepleri ise aşırı ticarileşme riski taşımaktadır. Oysaki sürdürülebilir kalkınma kaynakların, gelecek nesillerin kullanım haklarını yok etmeden kullanmayı gerektirmektedir.

### **Sonuç**

Dünya zaman zaman güvenli olmayan dönemlerden geçmektedir ve bu dönemler bize kadim geleneklerin önemini hatırlatmaktadır. Çömlekçilik de bu kadim halk kültürü geleneklerinden birisidir. Türkiye'de geleneksel çömlekçilik gerilemektedir, hatta birçok yerde yok olmuştur. Dölek çömlekçiliği de gerilemişse de 2000'lerden sonra yeniden canlanmaya başlamıştır. Bunun temelinde iki nedeni vardır. Birincisi çevre sorunlarının ve bunlara bağlı sağlık problemlerinin gittikçe arttığı modern yaşamda doğala ve doğaya dönüş konusunda genel bir eğilimin olmasıdır. Bu eğilim geleneksel çömlekçiliğe olan

talebi arttırmaktadır. İkinci neden ise çömlekçilik hâlen köydeki kültürün merkezinde yer alır ve günümüzde bile köy ekonomisinin ana girdilerinden birisini oluşturur. Bu girdiler doğrudan satış yolu ile olduğu gibi Ödemiş ve Çalık'ın (2019: 1285) tespit ettiği gibi dolaylı yollardan da olabilir. Ancak genç nesillerin çömlekçilik sanatını öğrenmede isteksiz oluşu ve ustaların sayısının gün geçtikçe azalması bu sanatın uzun vadede ayakta kalmasını zorlaştırmaktadır.

Çömlekçiliğin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için Sözleşme'nin sunduğu koruma perspektifi önemli bir fırsat sunmaktadır. Ancak şimdiye kadar Sözleşme'nin getirdiği perspektif doğrultusunda yapılmış herhangi bir girişim olmamıştır. Bu kapsamda asıl olan çömlek üretimi ile ilgili objelerden ziyade, üretimle ilgili tüm bilgi, kültür, sır ve gelenek gibi tüm süreçleri ve mekânları yaşatarak koruyacak tedbirler almaktır. Bunun için öncelikle çömlek üreticilerinin istek ve ihtiyaçlarını önceleyecek ve Sözleşme'nin öngördüğü gibi onların katılımını sağlayacak planlamaların yapılması gerekmektedir. Dölek köyü çömlekçiliğini geliştirme konusunda daha önce yaşanmış ve mutlaka ders alınması gereken iki önemli deneyim orta yerde durmaktadır ve o denemeler sırasında yapılan hatalar Sözleşme'nin de uyarılar yaptığı konulardaki hatalardır. Bu kapsamda destek faaliyetleri çömlekçiliği bağlamından koparıp, bir turizm objesine dönüştürmek ve aşırı ticarileşmeyi amaçlamak yerine geleneği yaşatmak için güvenc çamurunun çıkarılması ve nakliyesi, pişirme için gerekli odunun temini, genç kuşakların güvenc yapımını öğrenmesini teşvik edecek eğitim programlarının ve zaten var olan pazara erişim imkânlarının artırılmasını kapsamalıdır. Sözleşmeyi uygulamakla yükümlü olan kurumların ulusal envanter oluşturma dışında şimdiye kadar Dölek köyü çömlekçiliği ile ilgili herhangi bir girişimi ya da çalışmasına rastlanmamıştır. Oysaki Dölek köyü çömlekçiliği ile çok benzer olan iki ülkenin çar克斯 geleneksel çömlekçiliği Temsili Liste'ye diğer iki ülke çömlekçiliği de Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne eklenmiştir. Dölek köyü çömlekçiliği de tarihi, tekniği ve miras değeri anlamında benzer özelliklere sahiptir ve bu listelere eklenmelidir. Çömlekçiliğin, Türkiye'nin çok zengin olduğu SOKÜM'ün diğer alanlarının gölgesinde kalmasına karşı tedbir alınmalıdır. Sözleşme'yi uygulamakla yükümlü olan ulusal ve yerel kurumlar çömlekçiliğin yaşayacağı ortamları destekleyerek, bu mirasın sürdürülebilirliğini sağlamalıdır. Hem Dölek köyü çömlekçiliği hem de Türkiye'nin diğer yerlerindeki çömlekçiliğin çevresel sürdürülebilirliğe zarar vermeden, bağlamından koparılmadan, aşırı ticarileştirilmeden, dondurulmadan, sürdürülebilir kalkınma hedefleri ile uyumlu bir şekilde toplumsal gelişmeye katkı yapması sağlanabilir. Bunun yapılabilmesi için de bütün riskli alanlar da göz önünde bulundurularak Sözleşme'nin sağladığı koruma perspektifini rehber edinen bir otoriteye ihtiyaç vardır. Bu otorite geç kalmadan, Dölek köyü ve tüm Anadolu çömlekçiliğini, bütün canlılığı ile yaşamaya devam ederken korunma yönünde adımlar atmalıdır. Aksi takdirde son 30-40 yıldaki gerileme hızı devam ederse yakın bir gelecekte korumaya değer yaşayan çömlekçilik kalmayabilir.

**TEŞEKKÜR:** Yazının önceki müsveddeleri üzerindeki değerli yorum, eleştirileri ve önerileri için Prof. Dr. Halil İbrahim Şahin ve Doç. Dr. Eylem Güzel'e teşekkür ederim.

**YAZARLARIN KATKI DÜZEYLERİ:** Birinci Yazar %100.

**ETİK KOMİTE ONAYI:** Bandırma Onyedü Eylül Üniversitesi, Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu, Tarih: 20/07/2020 Sayı: 2020-4.

**FİNANSAL DESTEK:** Çalışmada finansal destek alınmamıştır.

**ÇIKAR ÇATIŞMASI:** Çalışmada potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.

## KAYNAK KİŞİLER

- Ayşe Topuz, 1939, Dölek köyü doğumlu, Okur-yazar değil, ev hanımı. Güveç Ustası, Mülakat Tarihi:25 Ağustos, 2019. Dölek köyü, Gümüşhane.
- Menşure Arı, 1944, Dölek köyü doğumlu, İlkokul mezunu, ev hanımı. Güveç Ustası, Mülakat Tarihi:14-15 Ağustos, 2019. Dölek köyü, Gümüşhane.
- Sıtkı Demirci, 1943, Dölek köyü doğumlu, İlkokul mezunu, serbest meslek. Güveç Satıcısı, Mülakat Tarihleri: 15 Ağustos 2020. Dölek köyü, Gümüşhane.
- Hulusi Çolak, 1937, Dölek köyü doğumlu, ilkokul mezunu, taş duvar ustası, Güveç Satıcısı, Mülakat Tarihi, 25 Ağustos 2020. Dölek köyü, Gümüşhane.
- İlhan Çolak, Köy Muhtarı, 1962, Dölek köyü doğumlu, inşaat ustası, Güveç Satıcısı, Mülakat Tarihi: 12 Ağustos, 2019. Dölek köyü, Gümüşhane.

## KAYNAKÇA

- Acartürk, Buket. "Toprağın Binlerce Yıllık Macerası". *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi* 4,1(2012):1-17.
- Akyol, Pınar Kasapoğlu. "Kullanım Şekilleri Ve Geleneğiyle Kültürümüzde Toprak". *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, 4, 1(2012): 316-333.
- Ali, Vincent Egwu. "A Critical Survey of the Growth, Decline, and Sustainability of Traditional Pottery Practice among the Igbo of South Eastern Nigeria". *The Journal of Modern Craft* 7, 2(2014): 123-139.
- Arı, Yılmaz. "Coğrafyada saha öğretimi ve saha araştırmaları". *Coğrafya Araştırma Yöntemleri* içinde (s. 303-317). Arı, Y. Kaya, İ. (Ed.). Balıkesir: Coğrafyacılar Derneği, 2014.
- Arı, Yılmaz. "Modern Yaşamın Dayatmalarına Meydan Okuyan Bir Gümüşhane Klasiği: Dölek Güveci". *Gümüşhane Vizyon* 4, 26 (2020a): 37-39.
- Arı, Yılmaz. "Protecting Biocultural Diversity at Kazdaği National Park, Balıkesir, Turkey: The Role of Sacred Natural Sites". *Human Geographies* 14 (2020b): 215-238.
- Balaban, Yavuz. *Dölek Köyü'nde Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik Sanatı*. Yayınlanmamış Lisans Tezi. Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 1997.
- Blake, Janet. Development of UNESCO's 2003 Convention, creating a new heritage protection paradigm? *The Routledge Companion to Intangible Cultural Heritage*, Michelle L. Stefano ve Peter Davis (Ed.) içinde, s. 11-21, 2017.
- Bortolotto, Chiara. "From Objects to Processes: UNESCO's' Intangible Cultural Heritage". *Journal of Museum Ethnography* 19 (2007): 21-33.
- Clough, Rod. Firing Temperatures and the Analysis of Oceanic Ceramics: A Study of Lapita Ceramics from Reef/Santa Cruz, Solomon Islands. *Poterie Lapita et Peuplement*, 177-192, 1992.
- Crane, Howard. "Traditional Pottery Making in the Sardis Region of Western Turkey". *Muqarnas Online* 5,1 (1987): 9-20.
- Çağrı, Mustafa, İbrahim Kâfi Dönmez, Sadrettin Gümüş ve Hayreddin Karaman. *Kuran Yolu Türkçe Meal ve Tefsir 5. Cilt*. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı, 2020.
- Çalık, İsmail ve Ödemiş, Murat. "Gümüşhane İlinin Somut Olmayan Kültürel Miras Değerlerinin Sürdürülebilir Turizm Çerçevesinde İncelenmesine Yönelik Nitel Bir Araştırma". *Mediterranean Journal of Humanities*-VIII, 2(2018): 233-249.
- Çizer, Sevim ve Dicle Öney. 15 Mart 2020. Anatolian Pottery Centers Research Project. [https://www.academia.edu/39488469/Primitive\\_Pottery\\_Centers\\_in\\_Anatolia](https://www.academia.edu/39488469/Primitive_Pottery_Centers_in_Anatolia), 2010.
- Ekici, Metin ve Pınar Fedakâr. "Ege Üniversitesi" Deneyimleriyle Somut Olmayan Kültürel Mirası "Yaşatarak Koruma". *Millî Folklor* 100 (Kış 2013): 50-60.
- Enoch, Olalere Folasayo. "The Act of Mass Production in Kelantan Traditional Pottery, Malaysia". *Arts and Design Studies* 3(2012): 18-26.
- Güner, Güngör. "Anadolu'da Ateş Su Ve Kilin İlk Buluşma Tarihi (Mö. 6700)". *Seramik Türkiye* 55(2019): 90-93.
- Güner, Güngör. *Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik*. İstanbul: Ak, 1988.
- Gürçayır Teke, Selcan. "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi Listelerinde Yaşayan Miraslar ve Sabitlenen Gelenekler" *Millî Folklor* 120 (Kış 2018): 19-31.
- Gürçayır, Selcan. "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi Üzerine Eleştirel Bir Okuma", *Millî Folklor* 92 (Kış 2011): 5-12.
- Haron, Hamdzun ve Narimah AbdMutilib. "Technology and Production Process of Malay Traditional Heritage Pottery in Malaysia". *Jurnal Teknologi* 64,1(2013): 81-88.
- Ibeanu, Anselm M. "Pottery Making in Nigeria: Continuity and Change". *Ashakwa Journal of Ceramics* 3(2006):112-121.

- Koşay, Hamit ve Akile Zübeyir-Ülkü. "Anadolu'da İptidai Çömlekçilik". *Türk Etnografya Dergisi*, 5(1962): 89-93.
- Kültür Bakanlığı. Somut Olmayan. Kültür Miras Türkiye Ulusal Envanteri. <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-279417/somut-olm-kult-miras-turkiye-ulusal-envanteri.html>. Erişim Tarihi: 06.04.2021.
- Miroğlu, İsmet. *XVI. Yüzyılda Bayburt Sancağı* (Vol. 1). İstanbul: Üçler Matbaası, 1975.
- Nicklin, Keith. "Stability and Innovation in Pottery Manufacture". *World Archaeology* 3, 1(1971): 13-48.
- Norton, Frederick Harwood. *Ceramics for the Artist Potter*. Londra: Addison-Wesley Publishing Company, 1956.
- Oğuz, M. Öcal. "Terim Olarak Somut Olmayan Kültürel Miras". *Milli Folklor* 100 (Kış 2013): 5-13.
- Ödemiş, Murat ve İsmail Çalık. "Çömlekçilik (Guduculuk) El Sanatının Sürdürülebilir Turizm Kapsamında İncelenmesi: Gümüşhane Dölek Köyü Örneği". *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi* 3,4(2019): 1274-1288.
- Ölçer Özünel, Evrim. "Selling Ice-cream to Eskimos: Can Communities Sustain without Sustainable Development Goals?" *Islamic Studies on Human Rights and Democracy* II(1), (Spring - Summer 2018): 1-37.
- Ölçer Özünel, Evrim. "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Karanlık Yüzleri: Turistifikasyon, Bağlamından Koparma, Millileştirme, Müzeifikasyon, Otantifikasyon ve Aşırı Ticarileşme" *Kültürel Mirasın Korunması Uluslararası Bursa Sempozyumu*, 2017. s. 349-364.
- Özkul Fındık, Nurşen ve Zerrin Köşklü. "Gümüşhane Dölek Köyü'nde Çömlekçilik" *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi* 31 (2013): 51-67.
- Rotherham, Ian. D. "Bio-Cultural Heritage and Biodiversity: Emerging Paradigms in Conservation and Planning". *Biodiversity and Conservation* 24(2015), 3405-3429.
- TDK (Türk Dil Kurumu), 10 Şubat 2020. <https://sozluk.gov.tr/>
- UNDP. "Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları." 10 Nisan 2021. <https://www.tr.undp.org/content/turkey/tr/home/sustainable-development-goals.html>.
- UNESCO. "Pottery Skills of the Women of Sejnane." 15 Nisan 2021a. <https://ich.unesco.org/en/RL/pottery-skills-of-the-women-of-sejnane-01406>.
- UNESCO. "Operational Directives for the Implementation of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage". 3 Nisan 2021b. [https://ich.unesco.org/doc/src/ICH-Operational\\_Directives-7.GA-PDF-EN.pdf](https://ich.unesco.org/doc/src/ICH-Operational_Directives-7.GA-PDF-EN.pdf).
- UNESCO. "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi". 2 Nisan 2021c. <https://ich.unesco.org/doc/src/00009-TR-PDF.pdf>.
- Uzun, Sebahat ve Ali Uzun. "Gömme Ekmek Kültürü Ve Toprak Pilekiler". *Doğu Coğrafya Dergisi* 7, 5 (2001): 375-389.
- Yıldız, Tuna. "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinde Topluluk Katılımının Çıkamazları" *Milli Folklor* 120 (Kış 2018): 73-80.