

BİR GÜMÜŞHANE KLASİĞİ “GUDU”



Hüseyin TÜRKFİLİZ

KAYNAK: KÜLTÜR VADİSİ GÜMÜŞHANE DERGİSİ YIL: 1997 SAYI: 12

Gümüshane’de hem bir yemek çeşidi hem de bu yemeğin pişirildiği kaba adını veren “**güveç**” halk arasında “**gudu**” ya da “**gudi**” olarak bilinir. Özellikle ramazan aylarında gittiğiniz her yerde bir güveç muhabbeti vardır. Fakir – zengin her aile ramazan boyunca mutlaka bir iftarı güveçle yapmaya çalışır. Misafirler güveçle ağırlanır. Gümüshane’nin önemli bir kültür ögesi olarak gördüğümüz güveci bu sayımızda ayrıntılı bir şekilde tanıtmaya çalışacağız.

Bir Gümüşhane Klasîği

GUDU

Hüseyin TÜRKFİLİZ

Gümüşhane'de hem bir yemek çeşidi hem de bu yemeğin pişirildiği kaba adını veren güveç halk arasında gudu yada gudi olarak bilinir.

Özellikle Ramazan aylarında gittiğiniz her yerde bir güveç muhabbeti vardır. Fakir zengin her aile Ramazan boyunca mutlaka bir iftari güveçle yapmaya çalışır. Misafirler güveçle ağırlanır.

Gümüşhane'nin önemli bir kültür ögesi olarak gördüğümüz güveci bu sayımızda ayrıntılı bir şekilde tanıtmaya çalışacağız.

Özellikle yemek kabı veya araç olarak kullanılan güveci tanıyalım. Genel olarak güveç adı

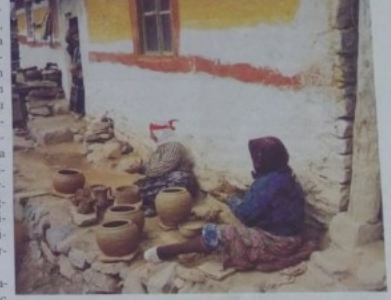
altında su testisi, küp, kırıs, gudu, kıyılı ve çanak çeşitleri vardır. Merkeze bağlı Dölek köyünde yapılmaktadır. Anadolu'da genellikle bayanların dokuma işlerinde daha becerikli olduğu bunun dışındaki ağaç, taş ve toprak işlemeciliğinde ise erkeklerin ustalığının ön plana çıktığını görmekteyiz. Ben ilk öğrendiğimde hayretle karşıladım. Çünkü Dölek köyünde güveç ustaları bayanlar. Bu sanat anadan kıza devam ediyor. Hatta eski yıllarda Dölek'ten dışarıya, başka köylere kız verilmediği söyleniyor. Böylece bu sanat yıllarca Dölek'te kuşaktan kuşağa günümüze kadar devam ettirilmiş. Bugün güveç ustası 30-40 bayan ustalıklarını devam ettiriyorlar.



Güveç kısaca topraktan yapılan pişmiş kapları ifade ediyor. ancak bir sanat ve her sanatta olduğu gibi, güvecin de incelikleri var. Öncelikle her topraktan güveç olmuyor. Dölek köyünün dışında kıraç tarlaların toprağı güveç yapmaya en uygun yapıya sahip. 1-2 km köyün dışından alınan topraklar sırtla veya hayvanlarla taşınarak köye getiriliyor. Burada içindeki taşlardan ayıklanıyor, su katılıp çiğnenerek belli bir kıvama getiriliyor ve yeniden elden geçiriliyor, içinde en ufak bir taş parçası bırakılmıyor.

Kıvamına gelen çamurdan tamamen ilkel yöntemlerle güveç yapımına geçilir. Çamur gurufa denilen tahtanın üzerinde elde işlenerek şekil verilir. Düzgün şekil vermek için tarak kullanılır. Granzi denilen parça ile ağzına şekil verilen güveç, gogoç denilen parlak taş ile ıslatılıp düzeltilir. Fırınlamaya hazır hale gelir. Fırınlama tezek ve odun ateşi ile ısıtılan tandırda yapıldıktan sonra pişen güveçlerin yemek yapılacak hale gelmesi için zillenmesi gerekir. Zilleme sütle yada ayranla güvecin pişirilmesi olayıdır ki, bu yapılmazsa güveç dayanıklı olmaz. Bu şekilde hazırlanan güveçler satışa hazırdır.

Gümüşhane, özellikle Dölek köyü için önemli bir ekonomik kaynak olması gereken güveç imalatı şu an pazarlama açısından yeterli değildir. Kooperatif ve şirketleşme yolu ile daha verimli bir şekilde köyün ve köylünün kalkınmasını sağlayacağını düşünüyoruz.



Özellikle yemek kabı veya araç olarak kullanılan güveci tanıyalım. Genel olarak güveç adı altında su testisi, küp, kırıs, gudu, kıyılı ve çanak çeşitleri vardır. Merkeze bağlı Dölek köyünde yapılmaktadır. Anadolu'da genellikle bayanların dokuma işlerinde daha becerikli olduğu bunun dışındaki ağaç, taş ve toprak işlemeciliğinde ise erkeklerin ustalığının ön plana çıktığını görmekteyiz. Ben ilk öğrendiğimde hayretle karşıladım. Çünkü Dölek köyünde güveç ustaları bayanlar. Bu sanat anadan kıza devam ediyor. Hatta eski yıllarda Dölek'ten dışarıya, başka köylere kız verilmediği söyleniyor. Böylece bu sanat yıllarca Dölek'te kuşaktan kuşağa günümüze kadar devam ettirilmiş. Bugün güveç ustası 30-40 bayan ustalıklarını devam ettiriyorlar. Güveç kısaca topraktan yapılan pişmiş kapları ifade ediyor. Ancak bir sanat ve her sanatta olduğu gibi, güvecin de incelikleri var. Öncelikle her topraktan güveç olmuyor. Dölek köyünün dışında kıraç tarlaların toprağı güveç yapmaya en uygun yapıya sahip. 1-2 km köyün dışından alınan topraklar sırtla veya hayvanlarla taşınarak köye getiriliyor. Burada içindeki taşlardan ayıklanıyor, su katılıp çiğnenerek belli bir kıvama getiriliyor ve yeniden elden geçiriliyor, içinde en ufak bir taş parçası bırakılmıyor. Kıvamına gelen çamurdan tamamen ilkel yöntemlerle güveç yapımına geçilir. Çamur gurufa denilen tahtanın üzerinde elde işlenerek şekil verilir. Düzgün şekil vermek için tarak kullanılır. Granzi denilen parça ile ağzına şekil verilen güveç, gogoç denilen parlak taş ile ıslatılıp düzeltilir. Fırınlamaya hazır hale gelir. Fırınlama tezek ve odun ateşi ile ısıtılan tandırda yapıldıktan sonra pişen güveçlerin yemek yapılacak hale gelmesi için zillenmesi gerekir. Zilleme sütle ya da ayranla güvecin pişirilmesi olayıdır ki, bu yapılmazsa güveç dayanıklı olmaz. Bu şekilde hazırlanan güveçler satışa hazırdır.

Gümüşhane, özellikle Dölek köyü için önemli bir ekonomik kaynak olması gereken güveç imalatı şu an pazarlama açısından yeterli değildir. Kooperatif ve şirketleşme yolu ile daha verimli bir şekilde köyün ve köylünün kalkınmasını sağlayacağını düşünüyoruz.

GÜMÜŞHANE

Kültür Vadisi

YIL: 1997 SAYI: 12

GÜMÜŞHANE VALİLİĞİ KÜLTÜR VE SANAT DERGİSİ

