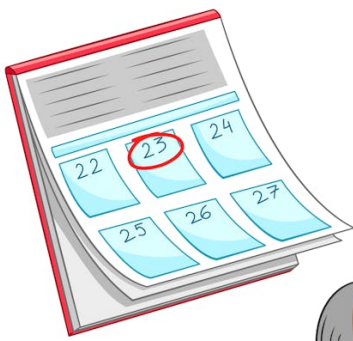


## GÜMÜŞHANE DÖLEK KÖYÜNÜN 'GUDU' LARI



### S. Vedat Karaarslan Arkeolog- Elektronik Mühendisi (MSc.)

Eskiden büyüklerimizde hiç olmayacak bir hastalık olan '**unutma**' rahatsızlığının kaynağı bugünkü söylemle '**alzheimer**' olarak bilinen hastalığın beyinde plakların oluşmasına neden olan husus, **bakır** tencerelerin **kalay** ile dansı olarak bilinen **kalaylanmasına** rağmen ağır metal kaynaklı olan '**bakır**' tencerelerin yerini alüminyum tencerelerin almış olmasından kaynaklanırdı.



Söz konusu olan '**unutmanın**' en büyük delili ise eskilerin birkaç göbek bile geriye giden kişinin kayıtsız kuyutsuz şeceresini dahi bir çırpıda hatırlayarak dede-torun akrabalık bağlantılarını bir çırpıda '**kimin torunusun**' sorusunun cevabı ile gelen bir soy ağacının sözel olarak anlatılması ile anlaşılabilir. Anadolu'daki bu kimlik aidiyatının belirgin olmasındaki en büyük rol, sözel geleneğe dayalı sözlü iletişim kültürünün beyinsel fonksiyonları ve hafızayı daha diri tutmasından kaynaklanırdı ki bunda tıbbi açıdan beslenmenin niteliği

ve beslenme ile ilgili kullanılan kap-kacak enstrümanların büyük rol oynamış olduğu açıktır.

En zirvede olduğu ve halen kısmen devam eden bir meslek olarak bakır ile kalayın birleşmesi olarak **'kalaycılar'** tarafından kalaylanan tencerelerin geçmişte porselen ve plastik kapların yerini almasının en önemli nedeni bakırın ateşin ısınısını eşit derecede yemeğe iletmesi ile bıraktığı lezzet olarak bilinir.



Bu gelişim süreci bize insanoğlunun **'toprak ya da kil'** ile başlayan yemeği pişirdiği kabın cam, bakır, sonra alüminyum, sonra çelik, teflon ve nadir ailelerin kullandığı ancak yemeğin en lezzetlisinin pişirildiği **'güveç'** gibi Gümüşhane'nin Dölek Köyü'nde yapılan yöresel deyimle **'gudu'** ları, nihayet şimdilerde de bir nevi toprak olan **'granit'**e [1] dönüşen tencere serüveninin içinde yemeklerin pişirilmesi için ilk çanak çömlek yapımının yapıldığı dönem olan m.ö. 7 bininci yıldan itibaren yaşamış insanların hayatlarının günümüzde simülasyonu (benzeşim) ve çanak-çömlek kullanımının ne kadar haklı olduğunu gösterir.

Arkeoloji bilimine gizem katan sorulardan bir tanesi olan Anadolu'ya **'kalay nereden geldi?'** ve **'bakır'** ile birleştirilerek ok, mızrak kalkan gibi silah yapımında kullanıldı ve Anadolu'da Tunç Çağı başladı sorusunun cevabının **Afganistan** olduğu biliniyorsa da, bu gelişim süreci içinde bronz (tunç), sert olması dolayısıyla sadece silah yapımı amacıyla kullanılmış ancak yemekler hâlâ çanak-çömlek içinde pişirmeye devam etmiştir.

Bakırın kalay ile dansı sonucunda tencerenin her noktasına tekabül eden içindeki yemeğe aynı derecede ısıyı iletmiyor olmasına rağmen bakırdaki zararlı maddelerin yemeğin içine karışma riski ile bir nevi nörotoksik olan alüminyum tencerelerde pişen yemeğe karışan parçacıkların zararlı etkileri ile gelişen süreç içinde yerini yakın tarihlerde çelik hammaddeli tencerelere bırakmış olsa da günümüzde en revaçta olan **'granit'** den yapılmış pahalı tencerelere doğru giden yaklaşım insanoğlunun m.ö. 7. binden itibaren başlayan çanak-çömlek endüstrisi ile oluşturulan yemek kapları, bize **Gümüşhane'**nin bereketli kil yataklarının bulunduğu **Dölek Köyü'**nde halen bir gelenek olarak imâl edilmekte olan **'gudu'**larını hatırlatıyor.

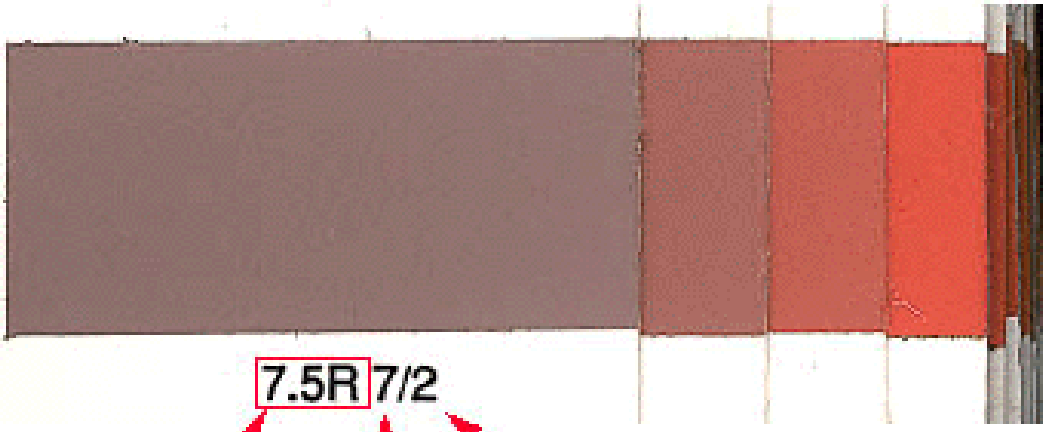
**Kil toprak içinde bulunan kalker, silis, mika ve demiroksit gibi bileşiklerin granit içinde bulunan başta silis, mika olmak üzere alüminyum silikat esaslı olarak orantısal miktarda Na<sub>2</sub>O, K<sub>2</sub>O bileşiklerinin de kilde olması halinde kil ile yapılan 'gudu'lara granit kadar sağlam olmazsa da granit ile yapılan kap kacakların kimyasal özelliklerinin kazandırılmasına yol açar.**



Son yıllarda moda haline gelen eski toprak kaplara dönüşün simgesi olan granit kap kacaklarda yemek pişirmenin adet olduğu gibi güveçte yemek pişirme geleneğinin en üst düzeyde olduğu Anadolu'da, Doğu Karadeniz Bölgesi'nin Gümüşhane iline bağlı Dölek Köyü'ndeki kıraç toprakların taşlarının ayıklanarak su katılıp çignenmesi ile kıvama gelen kilin önce **'gurufa'** denilen tahtalar üzerinde **'tokaçlama'** ile hamurun kap şekline getirilmesi ve daha çok denizlerden toplanmış cilalı yumurta şeklindeki **'gogoç'** (ya da **gogoş**) taşları ile şekil verilerek **'granzi'** ler ile ağız kısmı da düzenlenerek güneşte kurutulduktan sonra **'gudu'** yu son bir kez düzeltici kontrolden ve kulp taktıktan sonra fırına verilmek üzere hazırlanır. Fırında pişirilen **'gudu'** lar ayran ya da süt karışımı veya kuyruk yağı ile dayanıklı hale ve 'gudu' nun içindeki bulunan zerrecik halindeki boşlukların giderilmesi için **'zillenir'** ve fırında pişirilerek içinde yemek pişirilecek hale getirilir. Pişen gudular artık ocaktan demir kanca şeklinde yapılmış **'egiş'** ler ile alınarak depolanarak sevk edilmeye hazır hale gelir.

Türk Dil Kurumu'na göre **'ağırbaşlı, uslu, ağırbaşlı'** anlamına geldiği ancak halk arasında **'düz, engebesiz toprak parçası'** şeklinde bilinen **'Dölek'** kelimesi Oğuz dilindeki (t) harfinin (d) harfine dönüşmesi ile aslının **'tölek'** **'tümrük'** ve yuvarlatılmış anlamında **'davul, def'** anlamına da geldiği ancak Arnavutça'ya **'dymlek'** olarak geçen kelime 'yivli kavun' anlamına da gelir. [2] [3]

***Kâşgarlı Mahmud'a göre (1008-1102) Türkçe beklemek anlamına gelen 'küd' kelimesinden üretilmiş 'bekleme kabı' olarak bilinen 'topraktan yapılmış yeme kabı' anlamındaki 'küdeç' ten üretilme 'güveç' kelimesine karşın öz Türkçe olan 'küd' kelimesi hiç bozulmadan bugüne kadar Dölek Köyü'nde topraktan yapılan yemek pişirme kabı olarak 'gudu' adı ile günümüze kadar gelmiş.***



**TON DEĞER PARLAKLIK**

## **ÇANAK ÇÖMLEK (GUDU) MUNSELL RENK KODU**

Dölek Köyünde halen hayvanlar ile köye taşınan **kırmızı**, **sarı** ve **siyah** toprağın karışımından ortaya çıkan '**gudu**' renkleri köyde hangi toprağın ne kadar karışım oranına sahip olacağına dair bir ustalık sırrı olarak biliniyorsa da arkeolojide çanak-çömlek için kullanılan Munsell renk kodlarının kullanılması sonucunda birçok renkte '**gudu**' üretilebileceği geleceğe yönelik **çok çeşitli farklı özellikteki ürünlerin tüketicinin kullanım amacına göre üretilebileceği bir planlama olarak görülmelidir.**



### **TÜRKİYE'NİN ÇEŞİTLİ YÖRELERİNDE ÜRETİM**

Bir zamanlar bir insanın dahi sığabileceği büyük turşu küplerinin imal edildiği **Gümüşhane'nin Dölek Köyünün** kadınları, metal kaplara karşı yaptıkları sağlıklı gıdaların pişirilmesi ve saklanması için elleriyle imâl ettikleri '**gudu**' ların yapımını insanoğlunun m.ö.7. binden itibaren başlayan çanak-çömlek geleneğine

bağlı olarak adlarını aldıkları **Kıpçak Türk** ananelerine göre hâlâ devam ettiriyorlar.

#### **ARKEOTEKNO**

[1] Granit içinde feldspat, mika ve kuvars barındıran bir derinlik kayacı olarak içinde %65-70 oranında silis bulunan sert bir kayadır. Gümüşhane bölgesinde bulunan 15 Km lik granit kütlesinden Anıtkabir'de yapılacak yekpare sandukanın yapılması önceleri düşünülmüş ancak daha sonra daha az mukavimli beyaz damarlı Hatay granitleri kullanılmıştı. (Sayar, Erguvanlı, 1962)

[2] [https://www.tdk.gov.tr/wp-content/uploads/2019/12/VII.Kurultay-1.cilt\\_-1.pdf](https://www.tdk.gov.tr/wp-content/uploads/2019/12/VII.Kurultay-1.cilt_-1.pdf)

[3] <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/234186>

#### **AKTİF KAYNAK LİNK:**

[https://www.arkeotekno.com/pg\\_517\\_gumushane-dolek-koyunun-gudu-lari](https://www.arkeotekno.com/pg_517_gumushane-dolek-koyunun-gudu-lari)