



T.C.

Kültür ve Turizm Bakanlığı

araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü

9 MİLLETLER ARASI TÜRK HALK KÜLTÜRÜ KONGRESİ

MADDİ KÜLTÜR





T.C.
Kültür ve Turizm Bakanlığı
Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü

9 MİLLETLERARASI
TÜRK HALK
KÜLTÜRÜ KONGRESİ

MADDİ KÜLTÜR

T.C. KÜLTÜR ve TURİZM BAKANLIĞI YAYINLARI : 3623-5
Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Yayınları : 391
Seminer, Kongre, Bildiriler Dizisi : 85

9. MİLLETLERARASI TÜRK HALK KÜLTÜRÜ KONGRESİ BİLDİRİLERİ

ANKARA 2018

Baskı&Cilt : Dumat Ofset Matbaacılık
Adres : Bahçekapı Mah. 2477 Sokak No:6 Şaşmaz - Etimesgut / Ankara
Tel / Fax : 0.312-278 82 00 (pbx) / 0.312-278 82 30
Web / e-mail : www.dumat.com.tr / dumat@dumat.com.tr

9. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri ciltlerinde yayımlanan metinlerin, dil, imla ve bilimsel sorumluluğu yazarlarına aittir. Bildirilerdeki görüşler Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğünün görüşü anlamında yorumlanamaz.

ISBN: 978-975-17-4127-1

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığının 09.04.2018 tarihli ve E.299132 sayılı onayı ile 420 adet basılmıştır.

ÖNSÖZ

Yarım asra yaklaşan tarihiyle Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongreleri halkbilimi ve halk kültürü çalışmaları alanındaki birikimi ortaya çıkaran, bu alandaki akademik çalışmaları destekleyen neredeyse tek bilimsel platform olma niteliğini taşımaktadır. Elinizdeki bu kitap ise 20-23 Kasım 2017 tarihlerinde Ordu ilimizde gerçekleştirilen 9. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi'nde sunulan tebliğleri içermektedir.

Bizim için kültürü üreten ve taşıyan millettir, halktır; millî kültür milletin kültürüdür. Bilindiği üzere millet tarihî-sosyolojik bir kategoridir ve sadece bugün yaşayan üyelerinden ibaret değildir. Millet kültür üzerinden dün-bugünü-geleceği birbirine eklemeler. Maddî ve manevî kültürün, geleneğin aktarımı milletin ana işlevlerinden biridir; bu aktarımı yapamayan bir topluluğun millet olma vasfını kazanamayacağı açıktır. Kültür alanındaki her türlü dayatma dün-bugün-gelecek sürekliliğine zarar verir, kopuşlara yol açarak kültürün doğal gelişimine, akışına engel olur. "İyi" olarak nitelendirilebilecek bir kültür politikası millî hafızanın, muhayyilenin hayal gücünün millet eliyle muhafazası ve hayatın olağan akışına uygun biçimde yeniden üretilmesine imkân veren, bunu teşvik eden bir kültür politikasıdır.

Kültür ise bir kavram olmanın ötesinde, hayatın içinde, yaşayan ve somut görünümleri olan bir olgudur. Bu bağlamda kültür geçmişte kalan, müzede ya da arşivde sergilenen bir "değer" olmadığı gibi, bir kez üretilmiş ve üretildiği biçimiyle tekrar edilen olgulara da indirgenemez. Kültürün gücü canlılığıyla ve gündelik hayattaki etkisiyle bağlantılıdır. Güçlü kültür "süreklilik içinde değişim" yeteneğine sahip kültürdür. Hayatın değişimine ayak uyduramayan, yeni ihtiyaçlar karşısında yeni formlara bürünemeyen maddî ve manevî kültür unsurlarının yaşama şansını kaybedeceği açıktır. Bu sebeple millî kültürümüzün bilimsel yöntemlere bağlı kalınarak araştırılması büyük önem taşımaktadır.

Türk kültürü bir hazinedir; Sibiry'a'dan Balkanlar'a, Yemen'den Hindistan'a çok geniş bir coğrafyada üretilen, uzun bir tarihten süzülerek bugüne gelen bir hazine... Bu hazine, milletin hafızasında, belleğinde yaşamaktadır. Halk kültürümüz, kadim medeniyetimizin mirasıdır; geçmiş geleceğe bağlayan çok güçlü bir bağıdır. Bu miras dünyanın bir başka ülkesinde rastlanmayacak ölçüde zengin, çeşitli ve renklidir. Çünkü dünya üzerinde bu genişlikte bir coğrafya üzerinde hareket eden ve bu uzunlukta bir tarihsel birikime sahip olan çok az sayıda millet vardır.

Bu kitap, millî kültür hazinemizin zenginliğinin bir yansımasıdır. Burada yer alan tebliğlerin bir kısmı halk kültürümüzün bilinen unsurlarına dair yeni bilgi ve değerlendirmeler sunmakta, bir kısmı da kültür hazinemizin yeni ulaşılan zenginliklerine ışık tutmaktadır.

Bakanlığımızca düzenlenen 9. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi'ne katılarak tebliğ sunan, tartışmalara dâhil olan bütün akademisyen, araştırmacı ve misafirlerimize; kongrenin başarıyla neticelenmesi için emek sarf eden Bakanlığımız Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü çalışanlarına teşekkürü bir borç biliyorum.

MEHMET NURİ ERSOY
Kültür ve Turizm Bakanı

İÇİNDEKİLER

Önsöz.....	3
Program.....	7
AKSOY, Yrd. Doç. Dr. Elif - ÖZ, Yrd. Doç. Dr. Naime Didem 19.- 20. Yüzyılda Harput'ta İpek Böcekçiliği ve Dokumacılık	15
ALPER, Serap Çömlekçilik Risalesi ve Dođu Türklük Sahasında Çömlek Kültürüne Ait Sözvarlığı.....	33
ARAL, Dr. Songül Malatya Beşkonaklar Etnoğrafya Müzesi ve Akcebe Koleksiyonunda Bulunan Madeni Tepelik Örnekleri.....	41
BAKIRCI, Doç. Dr. Fatih Uygur Türklerinde Bazı Maddi Kültür Olguları ve Bunların Dini Siyasi Sosyo-Kültürel İşlevleri	65
BELEK, Dr. Kayrat Anadolu-Selçuklu ve Karahanlı Dönemleri Türk-İslam Kitabeleri Üzerine Mukayeseli Bir Değerlendirme	73
BEŞİRLİ, Prof. Dr. Hayati Toplumsal Araştırmaların Nesnesi Olarak Yemek ve Mutfak	81
DAĞLI, Dr. Ahmet Ordu'da Doğal Mantar Kültürü ve Ekoturizm	91
DAVULCU, Mahmut İhlara Vadisi Ve Çevresi Kırsal Yerleşmelerinde Yapı Sanatı ve Geleneksel Yapı Ustalığı.....	107
EMLAK, Dr. Öğr. Gör. Seveda Tokat Mevlevihane Müzesindeki 60-00196, 60-00253, 60-00242 Envanter Numaralı Yazma Eserlerin Serlevha Örneklerinin Türk İslam Tezhip Sanatı Açısından Deđerlendirilmesi.....	131
EREN, Mustafa Ordu'da Nacak Nacakçılık ve Nacakçılar	141
GÖDE, Doç. Dr. Halil Altay Anadolu Masallarında Yemek ve Yiyecek Kültürü Üzerine Tespitler.....	151
GÜLAÇTI, Yrd. Doç. Dr. İsmail Erim Maddi Kültür Öğeleri Olarak Cami, Türbe ve Eski Eserlerin II. Abdülhamid'in Batılılaşma Anlayışı Çerçevesinde İşlevi... 163	163
GÜLTEPE, Yrd. Doç. Dr. Gülten Alevi-Bektaşî Geleneđinde Hz. Ali: Kişileştirme ve Plastik.....	183
HEKİM, Feriha - ATALAYER, Prof. Dr. Günay Desen Atkılı Anadolu Kumaşlarında "Yöresel Kimlik"	191
İBRAHİMGİL, Prof. Dr. Mehmet Zeki - KELEŞ, Prof. Dr. Hamza Yunanistan'da Osmanlı Dönemi Eserleri Üzerine İstatistiki Değerlendirme	211
KACAR, Öğr. Gör. Nesrin Denizli İli Çal İlçe ve Yöresi Geleneksel Kadın Giysi Özelliklerinin Giyim Kültürü Açısından İncelenmesi.....	223
KADIOĞLU ÇEVİK, Nihal Geleneksel Kadın Aşçılar ve Kent Yaşamında Bilgi - Deneyim Aktarımı	243
KAHVECİOĞLU SARI, Yrd. Doç. Dr. Habibe Datça'da (Muğla) "Guş Dutmak" ve İpek Dokumacılığı	249

KARPUZ, Yrd. Doç. Dr. Emine Anadoluda'ki Geleneksel Süslemeli Bakır Mutfak Kapların Tasarımı.....	263
KOCA, Prof. Dr. Emine - KIRKINCIOĞLU, Dr. Öğr. Ü. Zeynep Ege Bölgesi Kadın Göynekerinin Biçimsel ve Anlamsal Açardan İncelenmesi.....	293
KONDAKÇI, Zeda Zeytin Ağacı'nın Gölgesinde Bursa'da Zeytin ve Zeytinyağı Kültürü.....	311
KURTULMUŞ, Zekeriya "Kırklareli'nde Kaybolmaya Yüz Tutmuş Bir Meslek: Çömlekçilik".....	329
MAMMADOVA, Dr. Arzu Azerbaycan'ın Kültürel Miraslarından El Dokuması - Kelağayı.....	345
NEMATZADE, Assoc. Prof. Dr. Sabina Azerbaycan Halı Sanatında Ulusal Kimlik ve Türkçülük Öğeleri.....	351
ÖZKARCI, Prof. Dr. Mehmet Kahramanmaraş'ta Bakırcılık Sanatı.....	357
ÖZTÜRK, Prof. Dr. Temel 18. Yüzyılın İlk Yarısında Trabzon Kadınının Giyim-Kuşamı.....	379
SEÇKİN, Prof. Dr. Gülcan - ÇELİK, Doç. Dr. Hüseyin Televizyon ve Yeni Medyada Yöresel Türk Yemek Kültürlerinin Yeniden Üretimi.....	401
SEYFİ, Serpil Tokat'ta Yerel Bir Koleksiyoncu: Hasan Erdem.....	409
SOYSALDI, Prof. Dr. Aysen Türklerde Yıldız Motifi ve Teke Yöresi Yıldızlı Zili (Burdur Müzesi) Örnekleri.....	425
ŞAHİN, Doç. Dr. Yüksel Geleneksel Tekstil Sanatları Örneğinde Geleneksel Bilgi ve Becerinin Aktarımı Üzerine Bir Değerlendirme.....	441
TAGİROVA, Doç. Dr. Fyariya Tatar Geleneklerinde Havlu (Peşkir, Silgi).....	449
YÜZGÜL, Seydi "Urfa Bölgesi Taş İşçiliği Ve Urfa Taşçılığındaki Dil ve Terminolojinin Saptanması".....	459
ZHIYENBAYEV, Dr. Yerlan - KOSHENOVA, Arş. Gör. Gulbanu Kazakistan, Kızılorda Bölgesinde Mezar ve Türbe Geleneği.....	477

DATÇA'DA (MUĞLA) "GUŞ DUTMAK" VE İPEK DOKUMACILIĞI

Yrd. Doç. Dr. Habibe KAHVECİOĞLU SARI¹

GİRİŞ

İpek, medeniyet tarihinde, servetin, egemenliğin, siyasal ve sosyal prestijin sembolü, kıtalararası iletişim ve ticaretin konusu, sanat üsluplarının yayılışı için temel madde olmuştur (İnalçık, 2008;185). Tekstil malzemeleri içinde çok asil bir görüntüsü olan ipeğin, bugüne kadar yerleşmiş bir kaniya göre, M.Ö. 3000 yıllarında ve Çinliler tarafından bulunduğu söylenilmektedir. M.Ö.2000'in sonlarında Hindistan, Suriye ve Ege'deki Kos adasında kozadan çekilen ipeğin üretildiği, hatta keten ve yün iplikle kombine edilerek kullanıldığı kaynaklarda yer almaktadır. (İmer, 2005;2-9). İpek böceğinin Anadolu'ya ilk olarak M.S. 546 yılında Nesturi rahiplerinin asalarının kabzası içinde geldiği bilinmektedir (Kıvrım ve Elmacı 2011;717) .

İpek dokumacılığı, Çin'den başlayarak Anadolu ve Akdeniz üzerinden Avrupa'ya kadar uzanan Çin'de üretilerek dünyaya yayılan İpek yolunun en önemli simgesi olmuştur (Atasoy 2010;2). Çin ve Orta Asya'dan başlayarak Akdeniz'e kadar ipek ticaret yollarını, bin seneden fazla Türk devletleri kontrolleri altında tutmuş; bu başarı onların zenginlik, kudret ve medeniyetlerinin adeta temel taşı olmuştur (İnalçık, 2008;185). İnalçık (2008), "bir bakıma Göktürk, Uygur, Selçuk ve Osmanlı devletlerine "ipek İmparatorlukları" demek abartılı olmaz" diye belirtmektedir. 1600'lerden itibaren Avrupa'nın artan ham ipek ihtiyacı Türkiye'de kumaş dokumacılığı yerine daha iyi kar getiren ham ipek üretimini (kozacılık) teşvik etmiş; pamuklu alanında olduğu gibi Türkiye daha ziyade ham ipek ihracatına öncelik vermeye başlamıştır. 18. Yüzyılda Sakız adasında önemli bir ipek üretimi ortaya çıkmıştır. Avrupalı tüccarın artan talebi kozacılığı karlı bir hale getirmiş, dokumacılar dahi kendilerini bu işe vermeye başlamışlardır. Türkiye ham ipek üretiminde o kadar ilerlemiştir ki, XIX. Yüzyıl ilk yarısında Çin ve Japonya rakip olarak ortaya çıkıncaya dek Türk ipeği tüm Avrupa'da en makbul ipek sayılmıştır (Faroqhi, 2003;121, İnalçık,2008;240-241).

Ülkemizde bu kadar önemli ve değerli konumdaki ipek üretimi ve dokumacılığı zaman içerisinde çeşitli nedenlerle büyük ölçüde terk edilmiştir. Günümüzde ipek böceği yetiştiriciliği ve dokumacılığı Bursa dışında bazı il ve ilçelerimizde yeniden yaşatılmaya çalışılmaktadır. Muğla İli de bunlardan birisidir. Etikan ve Çukur (2011;5-8), çalışmalarında, Muğla İli, Çomakdağ-Kızılağaç

1 Yrd.Doç.Dr., hkahveci@pau.edu.tr, Pamukkale Üniversitesi, Denizli Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu



köyünde ipek böceği üretimi ve ipekli dokumacılığının yörenin geleneksel uğraşlarından ve çok eski geçim kaynaklarından biri olduğundan ve bugün köyde birçok hanede ipekböceği yetiştirildiğinden ve ipek iplik üretildiğinden bahsetmektedirler. Muğla'nın Datça ilçesi de ipek böceği yetiştiriciliği ve dokumacılığının tekrar yaşatılmaya çalışıldığı ilçelerden birisidir.

Datça tarih boyunca önemli uygarlıklara ev sahipliği yapmış bir yerleşim yeridir. Bu nedenle yarımada oldukça fazla sayıda arkeolojik kalıntı bulunmaktadır. Bunlardan en önemlisi Knidos antik kentidir. İlçede ayrıca, Hızırşah Köyü'nde Selçuklulardan kalma camii ve seramik atölyelerinin kalıntıları bulunmaktadır. Bu kadar sanatsal ve kültürel geçmişe sahip olan ilçede hiç kuşkusuz el sanatları da varlık göstermiştir. Datça'da da kültürel mirasımızın bir parçası olan ipek böceği yetiştiriciliği ve ipek dokumacılığı da bunlardan birisi olup zaman içerisinde değişikliklere uğrasa da günümüzde yaşatılmaya çalışılmaktadır.

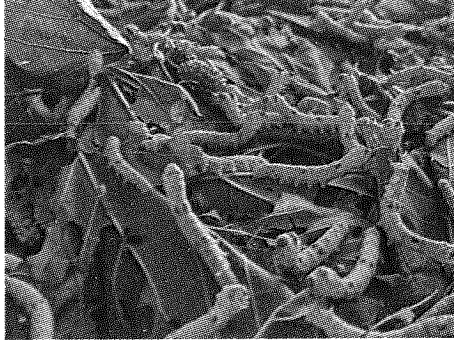
Günümüzde ipek böceği kozalarından iplik elde edilmesinden ipekli kumaş dokunmasına kadar geçen süre ve dokuma tekniklerinde pek çok farklılık olsa da bu kültürel mirasımız Datça'da az sayıda da olsa kadınlar tarafından devam ettirilmeye çalışılmaktadır. Bu çalışmada, datça'da ipek kozalarından iplik elde edilmesi ve ipek dokumacılığının geçmişteki ve bugünkü durumu ile ipek iplik elde etme yöntemleri, kullanılan tezgâh özellikleri ve ipekli dokumaların kullanım alanları ele alınmıştır.

MATERYAL VE YÖNTEM

Araştırmanın materyalini Muğla ili Datça ilçesinde üretimi yapılan ipek böcekçiliği ve ipekli dokumalar oluşturmaktadır. Konu ile ilgili literatür taraması yapılmış, Datça Belediyesi Basın Yayın/ Sosyal Medya/Bilgi İşlem Müdürlüğü ziyaret edilmiş, konu ile ilgili kişi ve kaynaklara ulaşılmaya çalışılmıştır. Değişik zaman dilimlerinde (2009, 2011, 2017) Datça'da ipek böcekçiliği ve ipek dokuma yapan atölyeler ziyaret edilmiş, bu işle uğraşan kadınlarla karşılıklı görüşme yöntemi kullanılarak; ipek böcekçiliği, ipek iplik elde edilmesi, ipekli kumaş dokumacılığı, ürüne dönüştürülmesi vb. konularda bilgi edinilmiş, araştırma çekilen video ve fotoğraflarla desteklenmiştir.

Datça'da Guş Tutmak

Datça'da ipek böceği yetiştiriciliğinin ne zaman başladığı tam olarak bilinmemektedir. Son dönemde yerel halkla yapılan görüşmelerden ve makalelerden eskiden Datça'da ipek böceği yetiştiriciliğinin hemen her evde yapıldığı tespit edilmiştir. Hatta bu işi yapmayan ayıplanır, tembel olduğu düşünülürmüş. O dönemlerde ipek böceği yetiştiriciliği köyün en önemli gelir kaynakları arasında yer almaktadır. Datça'da ipek böceğine "guş", ipek böceği yetiştirme işine de "guş tutmak", ipek ipliğın onbeş-yirmi kat bükülmüşüne de "bürümcük" denilmektedir (fotoğraf 1). Bu nedenle araştırmamızda ipek böceğinin yöresel ismi olan guş ve guş tutmak terimleri kullanılmıştır.



Fotoğraf 1. Guşlar (Fotoğraf: Güseren Karaköse)

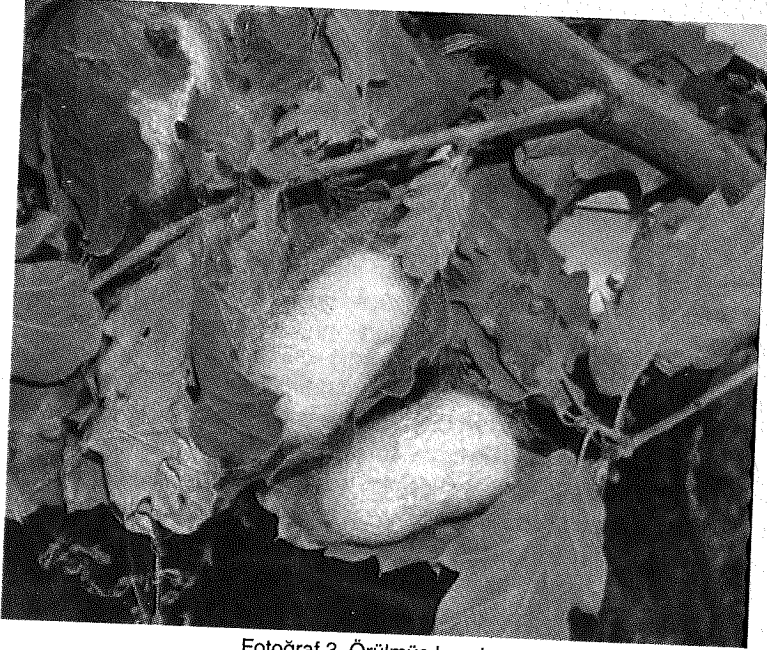
Eskiden Datça'da guş tutmak yaygın olarak yapılmaktaymış. Nihat Akkaraca'ya göre; yörede kızların çeyizinin çoğunluğu ipekten yapıldığı için her evde guş tutmakla uğraşılmıştır. Nisan ayı başlarında dut ağaçları tomurcuklanmaya başladığında Bursa'dan Muğla'ya gelen ipek böceği tohumları, tohum satıcıları tarafından Datça'ya getirilerek yüksükle satılmıştır. Tohumlar daha sonra tarım ilçe müdürlüğünden temin edilmeye başlanmıştır (Muzaffer Özgen, Osman Akın). Muzaffer Özgen, yapılacak ipeğin yüksük ve geleple ölçüldüğünden ve halk arasında "kaç yüksük tohumdan kaç ipek alındığı" konuşmalarının geçtiğinden bahsetmektedir.

Datça'da eskiden dut ağaçları yapraklanmaya başladığında kadınlar, yüksükle aldıkları 1 mm çapındaki oval yumurtaları sıcak tutmak için küçük bir kese içerisinde koyunlarına koyarak açılmasını sağladılar. Bu adet günümüzde artık uygulanmamaktadır. Yumurtalar özel bir saklama şekli olmadan nisan ayı sonlarında guşlar çıkıncaya kadar saklanmaktadır. Sıcak ortamda duran yumurtalar 10-15 gün sonra çatlamaya başladığında bir odaya bolca serilmiş dut yapraklarının üzerine boşaltılmaktadır. Guşlar kav değiştirme dönemleri olan 2-3 gün içerisinde yapraklardan azar azar yerken sonrasında birden çok yemeğe başlarlar ki kadınlar buna "guşlar aladı" demektedir (Osman Akın). Guşlara bundan sonra durmadan yaprak verilmektedir (Gülseren Karaköse). Dut yaprağı yiyerek devamlı büyüyen guşlar 4 defa kav (deri) değiştirmektedir. 5. haftanın sonunda guşlar çalı aramaya başladığında etraflarına bol çalı yerleştirilmektedir.

Zamanla guşların renkleri değişmektedir. Başu biraz ağarıp kıç tarafı hafif krem rengine dönmeye başladığında ve daha yavaş hareket etmeye başladıklarında "guşlar saracak" denilmektedir. Bu aşamada guşların büyüklükleri 8 cm.yi bulmaktadır. Guşların rahatça koza yapması için sargı çalısına gidilmekte, dağlardan sütleğen, sakızlık, palamut çalısı gibi bitkiler toplanarak guşlar üzerine konulmaktadır (Osman Akın, Durkadın Toker). Guşlar başlarını yukarı kaldırarak salladığında koza örmeye başlayacakları anlaşılmaktadır (Muzaffer Özgen). Guş alt dudağından çıkarttığı salgı ile önce kendini havada tutturarak dıştan içe doğru koza örmeye başlamaktadır (Gülseren Karaköse). Guş bir gün içerisinde kendi etrafını örmeyi tamamlar. Ortalama 3-4 gün içerisinde koza oluşmaktadır (Fotoğraf 2 ve 3).



Fotoğraf 2. Guşun koza örmesi



Fotoğraf 3. Örülmüş kozalar

(Fotoğraflar: Gülseren Karaköse)

Kozalar 11. günde toplanmaktadır. Kozaların bir kısmı kelebeklerin çıkıp yumurta vermesi için ayrılmakta diğerleri ise boğma denilen bir yöntemle içindeki tırtıllar öldürülerek iplik elde etmek için kullanılmaktadır. Kelebeklerden elde edilen yumurtalar belli koşullarda saklanarak baharda, dut ağaçlarının yapraklanmasıyla bir kuluçka süresinin ardından tekrar tırtıl olarak yaşama dönmekte ve koza elde etmek için kullanılmaktadır. Kozalar oluştuktan sonra sıra guş çekmeğe yani ipek çekmeğe gelmektedir.

Guş Çekmek

İplik elde etmek için kullanılacak kozaların 4-5 gün içerisinde sıcak suya sokularak çekilmesi gerekmektedir. Aksi halde guşlar kozayı delerek kelebek olup uçup gitmektedir (muzaffer Özgen). Bunun için eskiden köyde eş dost çağırılıp hep birlikte güle oynaya guş çekilmektedir (Osman Akın). Guş çekmek için gelenlere düğün yemeği gibi yemek hazırlanmaktadır (Gülseren Karaköse). Bu yemek en az bürümcük çekimi kadar önem taşımaktadır. Bürümcük çekme işi, her yılın aynı günlerinde yapıldığı için yemek çeşitleri değişmemektedir. Nihat Akkaraca buna, yılın menüsü gibi demektedir. Başrolde gabak dolması, gabak çiçeği dolması, üzüm yaprağı dolması, patates ve kabak kızartması (yoğurtlu), tabii çorba ve bulgur pilavı bulunmaktadır (Fotoğraf4). Bürümcük sahibinin çekilecek kozası çok fazlaysa keşkek de pişirmektedir (Muzaffer Özgen).



Fotoğraf 4. Guş çekmek için gelenlere verilen yemek (Fotoğraf: Gülsere Karaköse)

Köyün meydanında çevreden toplanan odun parçaları ile ateş yakılarak kazanlar üzerine konulmaktadır. Kazanın üç tarafı orada bulunan topraktan elde edilen çamurla sivanarak kapatılmaktadır. Böylece hem ısı kaybı hem de dumanın çevreye rahatsızlık vermesi önlenmektedir (Fotoğraf 5).



Fotoğraf 5. Guş çekmek için kazanın hazırlanması

Guş çekmek için iki kişi gereklidir. Biri kazanın başında, diğeri ise ipliği sarmak için elinde gelemger² denilen ahşap çerçeveye kazana yakın durmaktadır. Kazanlarda kaynama derecesine yaklaşmış suyun içerisine kozalar atılır. Kazanın başındaki kadın kozaların uçlarından bir çöp yardımıyla aldığı iplikleri, elinde gelemger tutan kadına verir. Kadın bu iplikleri süratli bir şekilde gelemgere sarar (Fotoğraf 6 ve 7). Bu iş hem dikkat hem de sürat gerektirmektedir. Sarma işindeki ritim ipliğin kalınlığını etkilemektedir. Bu yüzden gelemger tutma işi dönüşümlü olarak gerçekleştirilmektedir. Belli bir sıra sarıldıktan sonra gelep (çile) haline gelen iplikler gelemgerden çıkartılarak hemen soğuk suda yıkanmaktadır. Gelepler ıslakken düzeltilerek kurumak üzere iplere asılmaktadır (Fotoğraf 8).



Fotoğraf 6. Kozalardan ipek çekimi (Fotoğraf: Güseren Karaköse)

2 Datça'nın Sındı köyünde yaşayan Durkadın Toker (2009), ipek çekme işine kozak çıkartmak, ipeğin sarıldığı tahtaya da ılıdır dediklerinden bahsetmiştir. Ayrıca ılıdırı duvara açılan deliğe yerleştirdiklerini kazandan gelen iplikleri burada sardıklarını anlatmıştır.

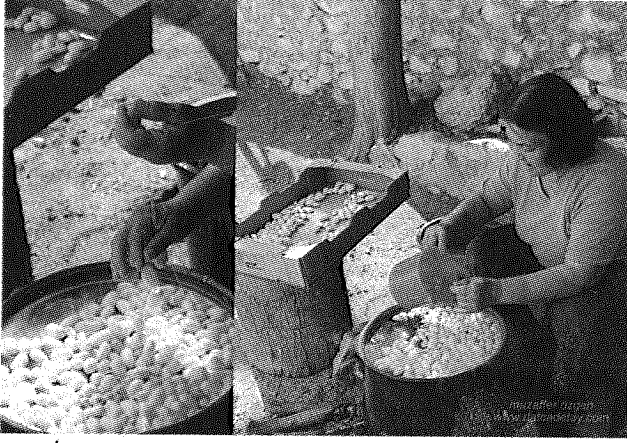


Fotoğraf 7. Çekilen ipeklerin gelemeğe sarılması (Fotoğraf: Gülsere Karaköse)

Kazanın başında bulunan kadının deneyimi ve yeteneği çok önemlidir. Çünkü kozalardan ince iplikleri alırken eli sürekli sıcak suyla temas etmekte ve saatlerce kazanın başında oturmak zorunda kalmaktadır. Suyun derecesini ayarlamak için zaman zaman kazana soğuk su ilave edilmektedir (Fotoğraf 9). Bunu yaparken kazandaki sıcak suyun etkisi azalsın diye suyu ellerine de dökmektedirler. Kazandaki su bir kepçe yardımıyla arada bir karıştırılarak bazı kötü koza ve sıcak suda ölmüş olan ipek böceği tırtıllarından temizlenmektedir (Muzaffer Özgen, Osman Akın, Gülsere Karaköse). Muzaffer Özgen (2015), günümüzde yörede bu işi yapan deneyimli ve yetenekli kadın sayısının çok az olduğunu belirtmektedir.



Fotoğraf 8. Kurutulmak için asılmış gelepler



Fotoğraf 9. İpek çekimi ve kazana su ilave edilmesi (Fotoğraf: Muzaffer Özgen)

Muzaffer Özgen araştırmasında (2015), guş çeken Havva Görgülü'nün bu işi yaparken söylediği manileri tespit etmiştir. Manilerden bazıları ise şöyledir;

Ocağına koydum kazanı

İçine attım kozayı

Allah akıl versin

Parayla kafayı bozanı.

Dut yedim morsun diye

Cebine korsun diye

Okula tezgâh koydum

Herkes dokusun diye.

Dut diktim büyüsün diye

İpek fistan diktim giysin diye

Bana herkes kızıyor

Neden ipek dokudum diye.

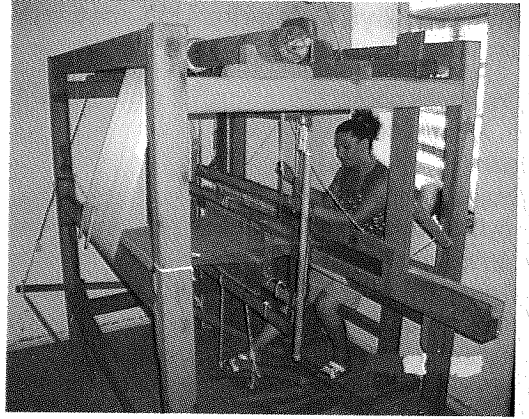
Hızırşah Köyü Geleneksel El Sanatlarını Yaşatma ve Geliştirme Projesi

Datça'da geçmişten günümüze kadar gelmiş ve pek çok aile için önemli bir gelir kaynağı olmuş ipek böceği yetiştiriciliği, yörede turizmin ön plana çıkması ile birlikte eski önemini yitirmiştir. Ancak 2009 yılında Datça Kaymakamlığı, Muğla İşkur İl Müdürlüğü ve Halk Eğitim merkezi işbirliğinde hayata geçirilen "Hızırşah Köyü³ Geleneksel El Sanatlarını Yaşatma ve Geliştirme Projesi" ile ipek böceği yetiştiriciliği tekrar yaşatılmaya çalışılmıştır. Proje kapsamında Hızırşah köyünde bulunan eski bir okul binası kaymakamlık tarafından onarılarak ipek dokuma atölyesine dönüştürülmüştür (Fotoğraf 10). Proje kapsamında 6 adet, 2 ayaklı, 2 gücülü dokuma tezgâhı alınmıştır⁴. İpek böceği yetiştiriciliği ve ipek dokumacılığı konusunda 20 kadına eğitim verilmiştir. 2011 yılında bu kadınların sayısı 5 iken günümüzde atölyede 3 kadın bu işi sürdürmekte ve aile bütçesine katkı sağlamaktadır. Proje kapsamında eğitim alan kadınlardan biri ise girişimcilik örneği sergileyerek bir atölye kiralamış ve bu işi kendi çabaları ile sürdürmektedir.

Günümüzde ipek böceği yetiştiriciliği çok zahmetli ve ekip çalışması gerektirdiği için eski uygulamalar kısmen de olsa değişerek devam etmektedir. Günümüzde köyde üretim yapan atölyeler ipek böceği yumurtalarını artık Bursa Koza birlikten temin etmektedirler. İpek böceği yumurta olarak geldiği gibi kurtçuk olarak da gelmektedir. Koza birlik yörede ipek böceği yetiştiriciliğini ve dokumasını desteklemek amacıyla bunları tamamen ücretsiz göndermektedir. Kurtçukları gönderdikten sonra da desteğini sürdürmektedir. İpek böceği yetiştiricilerini kurtçukların buldukları ortam ve beslenmeleri konusunda bilgilendirmek amacıyla 1 ay boyunca her hafta kontrol etmektedir. Kurtçuklar tozsuz, ıslanmamış ve kızışmamış (sıcakta kalmamış) kendi boylarında parçalara ayrılmış yapraklarla beslenmektedir. Ortam sıcaklığı gece gündüz 25 °C ve nem oranı %85 olacak şekilde ayarlanmaktadır. Kozaların sarılması bir ayı bulmaktadır. Bir ayın sonunda kozalar Bursa Koza Birliğe gönderilerek çözülmüş iplik halinde geri gelmektedir (Özlem Görgülü). Bu süreçte ipek böceği yetiştiricisi bir tek çözümlü çözüme işlemi için ücret ödemektedir. Bunun dışında koza birlik yetiştiriciden ücret talep etmemektedir.

3 6360 sayılı Büyükşehir Belediye Yasası ile birlikte büyükşehir belediyesi haline gelen Muğla'nın köyleri mahalle olmuştur. Günümüzde Hızırşah köyü de mahalle olarak geçmektedir.

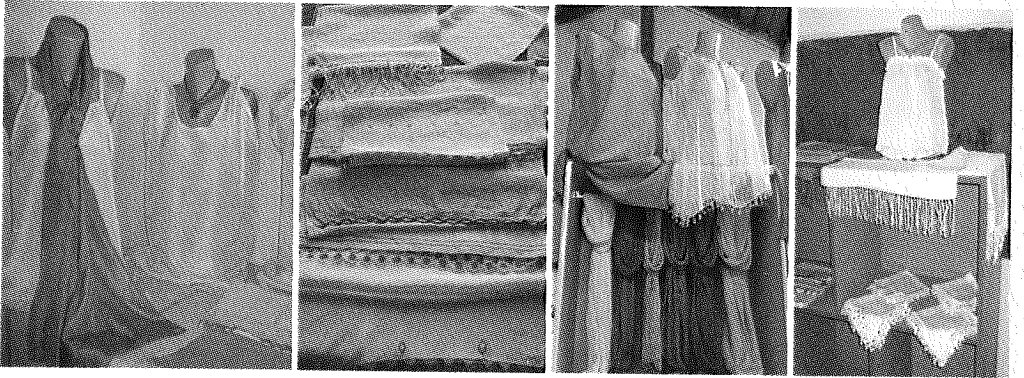
4 Nurten Akkuş (2017), eskiden proje kapsamında kurulan tezgâhlardan farklı olarak 2 ayaklı daha basit düzenekli "düven" denilen tezgâhlarda dokuma yaptıklarından bahsetmiştir.



Fotoğraf 10. İpek dokuma atölyesinden görünüm

Özlem Görgülü, İpek çekme işini bilmediklerini, bu işi çok az yaşlının bildiğini, onlarında yeterince yardımcı olmaya güçlerinin yetmediğini ifade etmiştir. Kozaların 24 saat içinde çekilmezse kelebeğe dönüştüğünü, bu yüzden de ipek çekimi için Bursa'ya göndermek zorunda kaldığından bahsetmiştir.

Çözülmüş olarak gelen ipek iplikler tezgâha aktarılmakta ve bez ayağı örgüsü kullanılarak, 30 ve 60 cm eninde ipekli kumaşlar dokunmaktadır. Dokunan kumaşlar sabunlu su ile yıkanarak sertlikleri giderilmektedir. Kumaşlar yörede bulunan ceviz, gelincik, karadut vb. bitkilerle boyanmaktadır. Boyanan ipekli kumaşlar; gömlek, şal, bluz, masa örtüsü, elbise, fular vb. ürünlere dönüştürülerek atölyelerde satışa sunulmaktadır (fotoğraf 11). Hızırşah'ta bulunan ipek dokuma atölyeleri Datça'ya gelen turistler tarafından ziyaret edilmektedir.



Fotoğraf 11. İpekli kumaştan ürünler

Eskiden Datça'da dokunan ipek kumaşlarla köyün hali vakti yerinde olanları damatlık diktirilmiş. Yörede her genç kızın çeyizinde 25-30 adet bürümcükten (ipekli kumaş) dikilmiş gömlek mutlaka bulunmuş (Nurten Akkuş). Muzaffer Özgen (2015), bürümcükten dokunan gömleklerin çeyizin en önemli kısmını oluşturduğunu, gömleğin yanında, çeyiz olarak verilen para

keseleri, uşkur, peşkir, çevre, yatak çarşafı ve yatak takımlarının da bürümcükten yapıldığını ama bunların çeyizdeki gömlek sayısı kadar önemsenmediğinden bahsederek ipek böcekçiliğinin Datça kültüründe ne kadar önemli olduğunu belirtmektedir. Hatta yazar Nihat Akkaraca'nın derlediği aşşağıda yer alan maninin de ipek gömleğin önemini vurguladığını ifade etmektedir.

Gereme'nin denizi

Bak solmuş gül benizi

Yirmi beş göynek çıktı

Ünlü kızın çeyizi

Ayrıca ipek kumaşlarla çarşaf, çeki, gömlek, mendil, namaz örtüsü yapılır, has ipek ipliklerde de çeki ve namaz örtüsünün kenarlarına iğne oyası yapılmış (Osman akın). Günümüzde Datça'da hemen her kadın iğne oyası bilmekte olup halen bu el sanatını devam ettirmektedir. İğne oyalı ürünleri çeyiz için yaptıkları gibi yazın Datça'ya gelen turistlere satarak da aile ekonomisine katkı sağlamaktadırlar.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Datça turistik bir yerleşim bölgesidir. Coğrafi konumu nedeniyle tarih boyunca pek çok önemli uygarlığın yerleşim alanı olmuştur. Yarımadada kültür ve sanatın ne denli gelişmiş olduğu bulunan çok sayıda arkeolojik kalıntılardan anlaşılmaktadır. Gelişmiş olan kültürel ve sanatsal etkinlikler yarımadada hala etkisini sürdürmektedir. Datça'da İpek böcekçiliği de kültürel, sanatsal, sosyal ve ekonomik açıdan önemli bir yere sahip olmuştur.

Muzaffer Özgen (2015), bürümcük çekme, badem toplama, kırma, zeytin silkme, yağ çıkarmak, tahıl işleri, asker uğurlama, Hıdırellez, düğünler, vb. birçok etkinlik, insanları bir araya getiren, yakınlara, yardımlaşmayı, paylaşmayı geliştiren, ilişkileri kuvvetlendiren kültürel etkinlikler diye bahsetmektedir. Yine günümüzde bu etkinliklerin bazılarının eskisi gibi olmasa da güncelliğini koruduğunu diğerlerinin yaşamsal öneminin kalmamasıyla birlikte yok oluklarından bahsetmektedir.

Datça yarımadasında uzun yıllardır sürdürülen İpek böcekçiliği ve ipekli kumaş dokumacılığı da günümüzde yaşatılmaya çalışılan kültürel ve sanatsal etkinliklerden birisidir. İpek böcekçiliği ve dokumacılığının yaşatılması için 2009 yılında Datça Kaymakamlığı, Muğla İşkur İl Müdürlüğü ve Halk Eğitim merkezi işbirliğinde "Hızırşah Köyü Geleneksel El Sanatlarını Yaşatma ve Geliştirme Projesi" hazırlanmış ve hayata geçirilmiştir.

Proje kapsamında eğitim verilen 20 kursiyerden bugün yalnızca 4'ü imkânlarının el verdiği ölçüde bu işle uğraşmaktadır. Öncelikle Datça'da ipek böceklerinin yetişmesi için yeterli sayıda dut ağacı bulunmamaktadır. Eskiden önemli bir ağaç olan dut ağacı hemen her evin bahçesinde ve çevrede bolca bulunurken günümüzde maalesef dut ağacı yetişmemektedir. Hızırşah Muhtarlığı bir dönem ipek böcekçiliğini desteklemek amacıyla değişik yerlere dut fidanları dikmiş, ama bu fidanlardan yalnızca birkaç tanesi tutmuş tutanlarında bazıları maalesef kırılmıştır (Muzaffer Özgen 14 Mart 2015).



İpek böcekçiliği oldukça zahmetli, deneyim ve emek isteyen bir uğraş olup ekip çalışması gerektirmektedir. Ancak günümüzde yörede bu işi bilen çok az sayıda yaşlı kadın bulunmakta olup bunlarında gençlere yardım etmek için sağlıkları el vermemektedir.

İpek böcekçiliğinin ve dokumasının yaşatılabilmesi için; öncelikle bölgede bol miktarda dut ağacı yetiştirilmeli, dokunan ürünlerin satışı için özellikle turizmin yoğun olduğu aylarda yerel yönetimlerce, Datça merkezde bir yer verilmeli, üreticiye reklam, tanıtım ve internet ortamında satış için gerekli destek sağlanmalıdır.

Ancak bu sayede, yoğun emek, sabır ve deneyim isteyen önemli bir kültürel mirasımız olan ipek böcekçiliği ve dokumacılığı sürdürülerek gelecek kuşaklara aktarılabilir.

KAYNAKLAR

- Atasoy Fahri, (2010), "Küreselleşme Çağında Yeniden İpek Yolu", Bir Kültür Koridoru Olarak İpek Yolu Sempozyumu, 16 Ekim, Antalya.
- Etikan Sema ve Çukur Tayfun, (2011), "Kırsal Turizm faaliyetlerinin Çomakdağ-Kızılağaç Köyü El sanatları Üzerine Etkisi", ART-E, sayı:8, s:1-15.
- Faroqhi Suraiya, (2003), "Osmanlı Dünyasında Üretmek, pazarlamak, Yaşamak", Yapı Kredi Yayınları, Mas Matbaacılık A.Ş., İstanbul.
- İmer Zahide, (2005), "Miladi Dönem Öncesi Orta Asya'da İpek", Bilig Dergisi, Sayı:32.
- İnalçık Halil, (2008), Türkiye Tekstil Tarihi üzerine Araştırmalar, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Mas Matbaacılık A.Ş., İstanbul.
- Karaağaç Sülün, kadinciksanatevi.blogcu.com, erişim tarihi; 06/11/2017.
- Kıvrım İsmail ve Elmacı Süleyman, (2011), "Osmanlı Döneminde Amasya'da İpekçilik", Turkish Studies, sayı:6/4, s:715-728.
- Özgen Muzaffer, (2015), "Datça'da İpek Böcekçiliği" (yayın tarihi;14 Mart 2015), <https://www.datcadetay.com>.
- Özgen Muzaffer, (2015), "Bürümcük (İpek) Çekimi" (yayın tarihi;06 Temmuz 2015), <https://www.datcadetay.com>.

KAYNAK KİŞİLER

- Durkadin Toker, 1934 doğumlu
- Nurten Akkuş, 1942 doğumlu
- Özlem Görgülü, 1980 doğumlu
- Gülseren Karaköse 1942 doğumlu
- Sibel Arıcı, 1978 doğumlu
- Osman Akın, 1970 doğumlu