

No: 718 – Mahreç İşareti

GÜMÜŞHANE DÖLEK GÜVECİ

Tescil Ettiren

**GÜMÜŞHANE MERKEZ DÖLEK KÖYÜ YARDIMLAŞMA VE
KÜLTÜR DERNEĞİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.12.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 718
Tescil Tarihi	: 12.04.2021
Başvuru No	: C2019/229
Başvuru Tarihi	: 30.12.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Gümüşhane Dölek Güveci
Ürün / Ürün Grubu	: Güveç / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gümüşhane Merkez Dölek Köyü Yardımlaşma ve Kültür Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Dumlupınar Mah. Dumlupınar Cad. No. 58 Ümraniye İSTANBUL
Coğrafi Sınırı	: Gümüşhane ili Dölek köyü
Kullanım Biçimi	: Gümüşhane Dölek Güveci ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gümüşhane Dölek Güveci ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülebilecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Dölek köyünde yüzyıllardan beri yapılmakta olan güveççilik, yöre kültüründe çok özel bir yere sahiptir. Güveç yapımının meşakkatli işçiliği ve üretim süreçlerinde yaşanan zahmet ile yaz sonunda güveç satışı ile elde edilen gelirin köye girmesinin coşkusu, halk kültüründe ve anlatılarında önemli yer tutar. Bu kapsamda Gümüşhane Dölek Güveci ile coğrafi sınır arasında ün bağı bulunur.

Gümüşhane Dölek Güveci, Dölek köyünden elde edilen farklı özellikteki kilin karışımı ile yapılan çeşitli toprak kaplardır. Tamamıyla el emeğiyle ve ustası tarafından birbirinden farklı tasarımlarla üretilen bu kaplar güveç, gudu (küçük güveç), hotlu güveç (büyük güveç), tencere, küp, kısır (küçük küp), testi ve tandırdan ibarettir. Bu toprak kaplardan en yaygın kullanılanı güveç ve tenceredir.

Gümüşhane Dölek Güvecinin yöreyle en önemli bağı köy sınırları içerisinde birbirinden birkaç km uzaklıktaki 6 farklı noktadan alınan kilin kendine has bir yöntemle karıştırılması ve belli bir kıvamda getirilmesi ile yapılmasıdır. Bu alanların tamamı farklı özellikteki kil yatakları olup hiç biri akarsu yatağında değildir. Bu karışımın istenen kıvamda olmaması güveçlerin yeterince sağlam ve dayanıklı olmamasına neden olur.

Üretim Metodu:

Gümüşhane Dölek Güveci üretimi, çeşitli aşamalar halinde tüm yıl boyunca kesintisiz devam eder. Ağustos ayı sonrasında bir yandan güveç çamurunun getirilmesi ve depolanması yapılırken bir yandan da gelecek yaz satılacak güveçlerin yapımına başlanır. Güveçler açık havada kurutulup, fırınladığı için uygun hava koşulları olan bütün zamanlarda üretim devam eder.

1. Güveç Çamurunun Hazırlanması: Güveç ve diğer ürünlerin yapıldığı kil hamuruna çamur adı verilir. Bu çamur köy arazisi içerisinde, 6 farklı noktadan (Şima, Demir Meşe, Şephane, Karpuzların üstü, Ucular ve Eski Yayla) alınan özel nitelikteki farklı toprakların bir karışımıdır. Bu yerler usta tecrübesine bağlı olarak tespit edilmiş ve uzun yıllardır bu amaçla kullanılan mevkilerdir. Bu 6 noktadan alınan kil temelde iki gruptur: Yumuşak çamur ve sert çamur. 6 noktanın 4 tanesinden sert çamur, 2 tanesinden de yumuşak çamur çıkar. Ucular ve Eski Yayla mevkilerinden çıkarılan yumuşak çamur çok ince tekstüre sahip, su oranı yüksek ve morumsu bir renktedir. Çok yapışkan ve fazla cıvık olması sebebiyle tek başına güveç yapımına uygun değildir. Bunların dışında kalan diğer dört mevkiden çıkarılan sert çamur ise açık sarı ile bej renginde, iri taneli ve kurudur. Kendi başına yeterince yapışkan olmadığı için güveç yapımına uygun değildir.

Killer sert ve yumuşak çamur oranı yaklaşık % 50 olacak şekilde karıştırılır ve karışım içerisindeki büyükçe taşlar öncelikle ayıklanır. Çamur karışımına bir miktar su ilave edilerek çıplak ayakla çiğnenerek karıştırılır. Bu işleme “çamur basma” adı verilir. Çamur belli bir kıvama gelinceye kadar çiğneme işlemi devam eder. Çamurun kıvamı usta tecrübesi ve becerisi ile ayarlanırken ne birbirine yapışarak tutmayacak kadar sert; ne de güvecin gövdesini oluşturamayacak kadar cıvık (yumuşak) olmamasına dikkat edilir. Karışımın durumuna göre biraz daha sert ya da yumuşak çamur ilave edilerek kıvam ayarlanır. Çamur böylece istiflenir.

Güveç yapımına başlanmadan önce çamur içerisinde kalmış olabilecek küçük taşlar elle yoğrularak ayıklanır. Yörede “elleme” denen bu iş sırasında hem çamur bir kere daha karılarak homojen hale getirilir, hem de yapılacak ürünün kalitesini etkileyecek küçük taşlar da ayıklanır. Böylece güveç çamuru hazır hale gelir.

2. Güveç yapımı: Yukarıda anlatılan şekilde hazırlanan çamur, çeşitli güveççilik ürünlerinin yapımında kullanılır. Üretimde kullanılan araçlar aşağıdaki gibidir. Gurufa: Güvecin üzerinde yapıldığı asıl düzenektir. Yaklaşık 10-15 cm çapındaki ve 5-10 cm yüksekliğindeki silindir bir ağac parçası ile bunun üzerine oturtulan ve ürünlerin üretimi sırasında elle döndürülen yaklaşık 30x30 cm ölçülerinde bir tahta parçasından ibarettir. Bu tahta parçaları, geleneksel olarak köy sınırları içerisinde bulunan sarıçam (*Pinus Sylvestris*) ağacından yapılır.

Tarak: Güveç yapılırken, çamur üzerine sürtülerek şekillendirmeye yarayan bir kenarı inceltilmiş ve yapılan güvecin şeklini alması için yassılaştırılmış tahta parçasıdır.

Gıranzi: Ürünün biçimlendirilmesinde yüzeyi pürüzsüz hale getirmek için kullanılan 5 cm genişliğinde ve 30-40 cm uzunluğunda katlanmış bez parçasıdır. Bu bez parçası ıslatılarak güveç yüzeyinin pürüzsüzleştirilmesi ve parlatılması için kullanılır. Güveçlerin ağız kısımları giranzi çekilerek pürüzsüz hale getirilir.

Gogoç Taşı: Yapılan güveçler 1-2 gün bekletilerek biraz kurutulduktan sonra yüzeyde olabilecek pürüzlerin düzleştirilmesi ve yapım aşamasında oluşabilecek hataların giderilmesi, ya da iyi ellenmemiş çamur nedeniyle güveç içerisinde kalmış ve yüzeye yansıyan küçük taşların çıkarılarak yerine çamurun konulup, düzleştirilmesine yarayan, Dölek köyündeki iki dere yatağından elde edilen akarsuyun yuvarlaklaştırdığı, yumurta biçiminde ve büyüklüğünde kuvars ya da mika taşıdır.

Namlu: Kurumak üzere olan güveçlerin tahtaya oturtulduğu için düz olan taban kenarlarındaki fazla çamuru kazıyarak yassılaştırmak için kullanılan 2-3 cm eninde ve 15-20 cm boyundaki bir metal.

Eğış: Güveçlerin yakılması sırasında, kulpları ya da ağızlarından tutup, ateşe koymaya ya da ateşten almaya yarayan bazen bir bazen iki ucu da çengel gibi kıvrılmış 2-3 m uzunluğundaki demir çubuk.

a. Güveç Yapımı: Hazır hale getirilen güveç çamuru, yapılacak güvecin büyüklüğüne göre şekillendirilir. Çamurdan yapılan ve kenarları içbükey olarak eğimlenen taban, tahta üzerine oturtulur ve yuvarlak kolanlar şekline getirilen çamur bir biri peşine içeriden açık olarak tutulan ele, dışarıdan kolon şeklindeki çamurun inceltilerek dizilmesi ile güveç yapılmaya başlanır. Eğer büyükçe bir güveç yapılacaksa önce 15-20 cm yüksekliğe kadar bu şekilde yapılır ve birkaç saat kurumaya bırakılır. Böylece sertleşen taban kısmı daha sonra yapılan gövde kısmını taşıyacak dayanıklılığa ulaşmış olur. Bu tür daha büyükçe güveçlere “hotlu güveç” adı verilir. Güveç, gudu (küçük güveç), küp, kırı (küçük küp) testi, küllük gibi bütün ürünler benzer teknikle yapılır. Tandır ise yine aynı teknikle ancak güneş almayan gölgelik geniş bir alanda yapılır. Güveç yapımı terimi bütün bu ürünlerin yapımını içeren semsiye bir kavramdır.

b. Kurutma: Şekil verilen ürünler kurutulmak üzere direk güneş ışığı almayan bir alana bırakılır ve 1-2 gün kuruması sağlanır. Ancak yapım işlemi tamamen bitmediği için güvecin tamamen kurumasına izin verilmez. Yüzeyi yeterince sertleşmiş ancak halen düzleştirilmeye uygun olacak kadar yumuşak haldeyken bir sonraki aşamaya geçilir.

c. Gogoçlama: Sonraki aşama gogoçlama aşamasıdır. Bu aşamada önce tahta üzerine oturan ve çevreden elde edilen yumurta büyüklüğünde ve “gogoç” adı verilen taşlar suya batırılarak tam olarak kurumamış güvecin yüzeyine düzenli olarak sertçe sürülür böylece yüzey içten ve dıştan düzleştirilir. Bu işlemden sonra güveçler iyice kuruması için tekrar açık havada bırakılır tamamen kuruyuncaya kadar bu şekilde bekletilir.

d. Yakma: Açık havada tamamen kurutulan güvecin fırınlanmasına “güveç yakma” adı verilir. Yakma işlemi eskiden tandır evi denilen ev eklentilerinde gömme tandırlarda yapılırken bu eklentilerin gittikçe ortadan kalkması ile artık açık bir alanda yöresel taş ve çamur harcı kullanılarak inşa edilen “güveç yakma tandırlarında” yapılır. Güveç yakılan bu tandırların tabanına yörede bolca bulunan ve dayanıklı olan sarıçam (*Pinus Sylvestris*), yaban

kavağı (*Populus Tremula*) bazen de meşe (*Quercus*) odunları kullanılır. Bir sıra odun, bir sıra güveç dizilerek tandır doldurulur. Güveçlerin üzeri de tezek ile kaplanarak ateş tutuşturulur. Bu şekilde 1-2 saat pişirilen güveçler artık pembemsi, kırmızimsı bir renk alır.

e. Zilleme: Pişirilen bu güveçlerin dayanıklılığını arttırmak ve kullanıma hazır hale getirmek için ısıtılarak içten ve dıştan süt serpilerek sureti ile cilalanır. Bu işleme de zilleme adı verilir. Amblemdaki güveç üzerinde görülen lekeler zilleme sonucu oluşan süt lekeleridir. Birkaç kullanımdan sonra bu lekeler suyla yıkandığında kendiliğinden kaybolur.

3. Kullanım ve Pazarlama: Yapımı tamamlanan güveç ve diğer ürünler Dölek köyünde çok farklı amaçlar için kullanılır. Öncelikle güveç, gudu ve tencereler çeşitli yemeklerin yapımında kullanılır. Güveçler aynı zamanda yaylada yapılan lor peynirinin basılarak uzun süre saklanmasında kullanılır. Küpler ve kırıklar ise her türlü zahire saklanmasına uygun olduğu gibi, turşu ya da tuzlanmış balığın saklanması için de uygundur. Bu nedenle geleneksel köy mutfaklarında 8-10 adet küp saklanır ve bütün yiyecekler ve zahire bunlarda saklanır. Günümüzde yemek pişirme dışındaki bu tür kullanımlar azalmakla birlikte tamamen yok olmamıştır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Geçmişe eskiye dayanan ve üretimi ustalık gerektiren Gümüşhane Dölek Güvecinin yöre ile ün bağı vardır. Bu sebeple tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler Dölek Köyü Muhtarlığı koordinatörlüğünde, Dölek Köyü Muhtarlığından bir kişi, Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası yönetiminden 1 kişi, Gümüşhane Ziraat Odasından 1 kişi olmak üzere toplam üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretilen Gümüşhane Dölek Güvecinin ayırt edici özelliklerini; üretimde kullanılan hammaddeleri, malzemeleri ve üretim aşamalarını kontrol ederek denetim işlemlerini yürütür. Denetimler yılda en az 1 kez, şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.