

## Kütahya'da Somut Olmayan Kültürel Mirasın Aktarımı ve Turizm Bağlamında Üç Usta ve Üç Gelenek

### Three Masters and Three Traditions in the Context of Tourism and Transmitting of Intangible Cultural Heritage in Kütahya

Adem Koç<sup>1</sup>

#### Öz

Günümüzde kültürel miras çalışmaları ve turizm popüler hale gelmiştir. Bu bağlamda somut olmayan kültürel mirasın korunması ve aktarımı, müzeleme ve turizm birlikte düşünülmelidir. Son on yılda Türkiye'de SOKÜM, YİH, Coğrafi İşaret çalışmaları hız kazanmıştır. Bu nedenle kültürel miras turizmi de dikkat çekici hale gelmiştir. Kentler tarafından yapılacak kültürel miras projeleri, destinasyon oluşumuna yardımcı olacak ve farkındalığı da artıracaktır. Sürdürülebilir bir kalkınma için ise bu kültürel mirasların yaratımını ve aktarımını sağlayan ustaların desteklenmesi, tanıtılması ve teşvik edilmesi gereklidir. Bu çalışmada Kütahya'da yaşayan üç usta ve gelenek tüm bu bağlamlarda ele alınmıştır. Kütahya'da el sanatları ve gastronomi kültürü yaşamaya devam etmektedir. Aynı zamanda 2017 yılında Kütahya, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı programına "Zanaat ve Halk Sanatları" temasından dahil olmuştur. Bu çalışma aynı zamanda Kütahya'nın kültürel miras ve turizm çalışmalarına üç usta ve geleneğin tanıtımıyla katkı sağlamayı amaçlanmaktadır. Doküman çalışması ve Kütahya'da yapılan alan çalışmasından elde edilen verilerle oya işleme, kilim dokuma ve lokum ustaları kültürel bağlamlarıyla birlikte tanıtılacaktır. Çalışma, alan araştırmasında elde edilen görsellerle desteklenecektir.

**Anahtar sözcükler:** Yaşayan İnsan Hazine, Yaratıcı Şehirler Ağı, kilim, oya, lokum

#### Abstract

Nowadays, cultural heritage studies and tourism have become popular. In this context, the safeguarding and transmitting of intangible cultural heritage, museum, and tourism should be considered together. In the last decade ICH, LHT, and Geographical Indication studies have gained momentum in Türkiye. Therefore, cultural heritage tourism has also become remarkable. Cultural heritage projects made by cities will help destination formation and increase awareness also. For sustainable development, it is necessary to support, promote and encourage the masters who create and transfer these cultural heritages. In this study, three masters and traditions living in Kütahya are discussed in all these contexts. Handicrafts

<sup>1</sup> Doç. Dr. Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, ademkoc@ogu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-8905-7542

\*Geliş tarihi/Received: 08.12.2022 - Kabul tarihi/Accepted: 15.12.2022

and gastronomy culture continue to live in Kütahya. At the same time, in 2017 Kütahya was included in the UNESCO Creative Cities Network (UCCN) program with the theme of “Craft and Folk Arts”. This study also aims to contribute to the cultural heritage and tourism studies of Kütahya by introducing the three masters and traditions. By the data obtained from the document study and fieldwork in Kütahya, embroidery, rug weaving and Turkish delight masters will be introduced to their cultural contexts. The study will be supported by the visuals obtained in the field research.

**Keywords:** Living Human Treasures (LHT), Creative Cities Network (UCCN), rug, needlework, Turkish delight

## Giriş

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı (Creative Cities Network), UNESCO tarafından 2004 yılında ortaya konulmasının ardından Türkiye’de de gündeme alınmıştır. Ancak on bir yıl sonra 2015 yılında Gaziantep ilinin Gastronomi şehri olarak kabul edilmesiyle farkındalık ortaya çıkmıştır. UNESCO’nun bu programı ortaya koymasındaki temel hedefler “çeşitli bölgelerden, farklı gelir seviyeleri, kapasite ve nüfusa sahip şehirleri yaratıcı endüstriler alanında çalışmak üzere bir araya getirmek” ve “yerel aktörler tarafından yürütülen kültürel endüstrilerin yaratıcı, ekonomik, sosyal potansiyelini geliştirmek” olarak tanımlanmaktadır. UNESCO, bu programla da kültürel çeşitlilik ideallerini desteklemeyi benimsemektedir.

Yaratıcı Şehirler Ağı, şehirlerin kendi yetenek ve enerjilerini yönlendirecekleri yaratıcı endüstri sektörü tercihlerine göre seçebilecekleri yedi tema etrafında şekillendirilmektedir. Bu temalar “edebiyat, film, müzik, zanaat ve halk sanatları, tasarım, gastronomi ve medya sanatları” olarak belirlenmiştir. 2022 yılı itibariyle Yaratıcı Şehirler Ağı’nın dünyada 295 üyesi bulunmaktadır (URL-1). Bu çalışmada Yaratıcı Şehirler Ağı programının niteliği tartışılmayacak olsa da araştırmacıların ve yerel aktörlerin Türkiye’nin Yaratıcı Şehirler Ağı programındaki şehirlerinin toplu listesini ve temalarını görmeleri faydalı olacaktır. Zira Yaratıcı Şehirler Ağı programına dahil olan şehirlerin turizm yönlü yeni projeler üretmesi ve kültür turizmi bağlamında dikkat çekici olarak öne çıkmaları bu konunun önemini de göstermektedir. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’nda Türkiye’nin 7 ili bulunmaktadır: Gaziantep (Gastronomi-2015), Hatay (Gastronomi-2017) İstanbul (Tasarım-2017), Kütahya (Zanaat ve Halk Sanatları-2017), Afyonkarahisar (Gastronomi-2019), Kırşehir (Müzik-2019), Bursa (Zanaat ve Halk Sanatları-2021). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ulusal Listede ise 9 şehir bulunmaktadır: Sivas (Müzik-2021), Adana

(Gastronomi-2021), Balıkesir (Gastronomi-2021), Diyarbakır (Gastronomi-2021), İzmir (Tasarım-2021), Kahramanmaraş (Edebiyat-2021), Kayseri (Gastronomi-2021), Konya (Gastronomi-2021), Şanlıurfa (Müzik-2021) (URL-1).

Zanaat ve halk sanatları temasıyla Yaratıcı Şehirler Ağı, UNESCO'nun bir başka programı olan Yaşayan İnsan Hazinesi'ni (YİH) desteklemekte ve "kültürel çeşitlilik idealleri" ise UNESCO-Kültürel İfadelerin Çeşitliliğinin Korunması ve Geliştirilmesi Sözleşmesiyle (KİFAÇ) de (URL-3) pekiştirilmiştir. Aslında YİH programı UNESCO tarafından 1993 yılında başlatılsa da (Oğuz, 2008) bu programların temel dayanağı olarak sonradan ortaya konan Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi (SOKÜM)-2003 (URL-2) kabul edilebilir. Zira SOKÜM, Madde-2'nin 3. fıkrasında geçen "koruma" ifadesinde "somut olmayan kültürel mirasın yaşayabilirliğini güvence altına alma" vurgulanmaktadır. Buradan hareketle "geleneği koruma"nın içeriği; bilgi, beceri ve donanımın ilgili geleneği en üst düzeyde bilen ve uygulayan kişilerin desteklenmesi, yeni kuşaklara aktarımı ve dolayısıyla kuşaklar arasındaki aktarımın sürdürülebilir olması yoluyla geleneği aktararak koruma olarak genişletilebilmektedir<sup>2</sup>. Böylece nesnenin korunması yerine aktarım süreçlerinin korunması yoluyla geleneğin yaşayabilirliğinin sağlanması hedeflenmektedir. SOKÜM ve KİFAÇ sözleşmeleri ile YİH ve Yaratıcı Şehirler Ağı'nın aslında kesişen noktalarıyla birbirlerini tamamlayarak aynı düzlem üzerinde yürüdüğü bütüncül bir yaklaşımla görülebilmektedir. Ancak Türkiye'nin SOKÜM tecrübesinin okul içi eğitim süreçlerine tam dahil edilememesi önümüzdeki yıllarda halledilmesi gereken ciddi bir konu olarak durmaktadır. Yine de MEB'in yürüttüğü masal projeleri ve TÜBİTAK'ın ilköğretim ve lise düzeyindeki proje konularına SOKÜM'ün dahil edilmesi, farkındalık oluşturulması açısından iyi örnekler olarak sıralanabilir.

## 1. Yaratıcı Şehir Kütahya

Yaratıcı Şehirler Ağı içinde bulunan "zanaat ve halk sanatları" teması Kütahya ilinin 2017 yılında bu programa dahil olması nedeniyle çalışmamızla doğrudan ilişkilidir. Kütahya Valiliği, Kütahya Belediyesi ve Zafer Kalkınma Ajansı gibi yerel aktörlerin çalışmalarıyla 31 Temmuz 2017

---

<sup>2</sup> SOKÜM hakkındaki tartışmalar için bkz. (Oğuz, 2008) (Oğuz, 2016), YİH ve SOKÜM tartışmaları için bkz. (Fedakar & Kuzay Demir, 2018).

tarhinde Kütahya, Zanaat ve Halk Sanatları (Crafts and Folk Art) temasında Türkiye'nin ilk ili olarak UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına dahil edilmiştir. Program dahilinde Kütahya'nın halk sanatları arasında "Çini, Elmas ve Gümüş İşlemeciliği, Oya İşlemeciliği, Dokumacılık" gibi alanların adı anılmakla birlikte çini işlemeciliğinin daha fazla ön plana çıkarıldığı görülmektedir. Zira 2016 yılında Geleneksel Çini Sanatı'nın UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi'ne Türkiye adına kaydedilmesinde İznik'le birlikte Kütahya haklı bir üne sahiptir.

Bu çalışmada Kütahya yerel aktörlerinin Yaratıcı Şehirler Ağına girmekle Üyeliğın Anlamı ve Önemi kapsamında tanıtım yazılarında belirttikleri "Kütahya'yı UNESCO Yaratıcı Şehri yapan kriter sadece dünyaca ünlü çinisi değil, şehrin sahip olduğu tüm zanaat ve halk sanatları ile bunların şehrin sosyoekonomik ve kültürel dokusuna işlenerek şehrin sürdürülebilir kentsel gelişiminde oynadığı kritik roldür. Bu üyelikle birlikte, ildeki tüm sanatların uluslararası ölçekte bilinirliği de artacaktır." (URL-5) hedeflerine aynı zamanda turizm ve destinasyon yönlü katkı olması bağlamında Kütahya il merkezinde yaptığımız alan çalışmalarında tespit ettiğimiz geleneğin üç ustası tanıtılacaktır.

İngilizcede Living Human Treasures (LHT) ve Fransızcada Trésors Humains Vivants (THV) olarak ifade edilen ve Türkiye'de Yaşayan İnsan Hazinesi (YİH) olarak adlandırılan bu ulusal sistem UNESCO bünyesinde Yaşayan İnsan Hazinesi Ulusal Sistemlerini Kurma Yönergesi ile yürütülmektedir. Bu yönergeyi benimseyen her taraf devlet kendi ulusal sistemini oluşturmakta ve çalışmalarını bu doğrultuda sürdürmektedir (Kasapoğlu Akyol, 2013).

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü verilerine göre 2022 yılında YİH programına kayıtlı 67 sanatçı bulunmaktadır. Kütahya'dan ise 3 sanatçı çini sanatı alanında YİH programına dahil edilmiştir: Sıtkı Olçar, Mehmet Gürsoy ve Hamza Üstünkaya (URL-4).

Adı-Soyadı	Sanatı Envanter	Numarası	YİH Yılı
Sıtkı OLÇAR (1948-2010)	Çini Ustası	02.0006	2008
Mehmet GÜRSOY	Çini Sanatçısı	02.0012	2009
Hamza ÜSTÜNKAYA	Çini Ustası	02.0042	2017

**Tablo-1:** Kütahya'nın Yaşayan İnsan Hazinesi

Listeden de görüldüğü üzere, Kütahya'dan YİH programına kaydedilen üç usta da çini sanatçısıdır. Kütahya'da güçlü olarak sürdürülen diğer halk sanatlarından ustaların da YİH programına dahil edilmesi için hazırlıklar yapılmalıdır. Zira oya işlemeciliği, kilim dokumacılığı, üç etek ve sarka işlemeciliği gibi halk sanatlarından da bu programa dahil edilebilecek geleneğin ustaları bulunmaktadır.

Ayrıca, Kütahya'nın Yaratıcı Şehirler Ağı programı tanıtım sayfasında (URL-5) halk sanatları arasında oya işlemeciliğinin belirtilmesine rağmen Kütahya'da günümüzde hala çok yaygın olarak kullanılan geleneksel kadın giyim-kuşam kültüründen (Koç, 2009) bahsedilmemesi de çok ciddi bir eksiklik olarak gözden kaçırılmamalıdır. Zira sadece üretim olarak değil, kullanım olarak da kültürün bir parçası olarak değişik motiflerle süslenen üç etekler, şalvarlar ve cepkenler (sarka) onları üreten ustalarla birlikte halk sanatları tanıtım ve koruma programlarına dahil edilmelidir.

Yaratıcı Şehirler Ağının kültür turizmi açısından da yörelere katkısı gözden kaçırılmamalıdır. Zira, gezginler ve farklı kültürleri deneyimlemek isteyen bu kültür avcılarının bahse konu listeleri incelemeleri olağandır. Bu nedenle Kütahya'nın içinde bulunduğu Zanaat ve Halk Sanatları ağıyla birlikte geleneksel mutfak kültürünü ve tarihi sit alanlarını kenti ziyaret edenlere birlikte sunması son derece dikkat çekici olacaktır. Bu bağlamda Kütahya'nın coğrafi işaretli ürün sayısını ve farkındalığı artırması aynı zamanda kültür ekonomisi ve turizm bağlamında da öne çıkmaktadır. 2022 yılı itibariyle Türk Patent ve Marka Kurumunda (URL-7) Kütahya'nın Coğrafi İşaret alan 6 ürünü ve başvuru durumunda olan 2 ürünü bulunmaktadır. Coğrafi İşaret alan ürünlerden 5'i geleneksel mutfığa, diğeri ise Kütahya Çinisine (Tescil No: 77-30.01.2006) aittir. Başvuru konumunda olan ürünlerden biri geleneksel mutfığa diğeri ise Kütahya İğne Oyasına (Dosya Numarası: C2022/000072-22.02.2022) aittir (URL-7). Yaratıcı Şehirler Ağına dahil olmasına rağmen Kütahya Çinisi dışında el sanatlarına ait başka ürünlerin tescil ettirilmemiş olmasından da anlaşılacağı üzere bu hususun Kütahya'nın yerel aktörlerinin dikkatini çekmemiş olduğunu göstermektedir. Coğrafi İşaretli ürünlerin artırılması için dosyaların hazırlanması turizm, tanıtım ve kültür ekonomisi bağlamında Kütahya'da olumlu gelişmelere katkı sağlayacaktır. Coğrafi işaretli ürünler, Yaratıcı Şehirler Ağı programıyla harmanlanarak kentin tanıtımında yerini almalıdır. Tüm bu çalışmaların aynı zamanda 2015 yılında, Birleşmiş

Milletler tarafından kabul edilen Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri-2030<sup>3</sup> programı dahilindeki 17 hedefle de kesişen yönleriyle yol haritasına konulması uygun bir yöntem olacaktır.

Bu bağlamda Kütahya'da yaptığımız alan çalışmalarında tespit ettiğimiz üç ustayı geleneğin aktarıcıları olmaları yönüyle tanıtmak istiyoruz. Bu üç usta aktardıkları gelenekleri iyi düzeyde bilmeleri nedeniyle YİH programları dahilinde de ayrıca değerlendirilmelidirler. Zira iğne oyası işleme ve lokum kültürü Kütahya kent kültüründe canlılığını sürdürmekle birlikte kilim dokuma kültürünün gereken ilgiyi görmemesi bakımından bu üç ustanın sahip oldukları somut olmayan kültürel miraslarını yeni kuşaklarla buluşturmalarına katkı sağlamak hedeflenmelidir. Böylece kent kültürünün tanıtımında kültürel ifadelerin çeşitliliğine de yer verilmiş olacaktır.

### 1.1. İğne Oya İşleme Ustası Nezahat Bükülmez

Kütahya'da 1954 yılında doğan Nezahat Bükülmez'in (KK-1) oya işlemeciliğiyle tanışması 1984 yılında komşusunun sayesinde olmuştur. Oya işlemesinin ilk aşaması olan zürafa ve artışlarla öğrenmeye başlamış ve günümüzde her türlü oyayı üretebilir ve tamir edebilir seviyeye gelmiştir. Nezahat Bükülmez'in aktardığı işçiliğe göre oyanın dağı, teli, tohumları, gülün tomurcuğu ve tekrar tekrar düzeltmesiyle yazma etrafına geçirilecek bir oya yaklaşık bir ayda tamamlanmaktadır. Oya, her aşamasında çok dikkat gerektiren bir işçilik istemektedir. Zira yapılacak bir hatada iğne işçiliği nedeniyle sökölme ve düzeltme yerine o parça kesilmek zorunda kalınmaktadır. Nezahat Bükülmez bu nedenle "İğne oyası yaparken radyo açarım, sürekli dinlerim. Televizyon da açmam. Çok günümü alıyor. Hiçbir şeye bakmam. Oya dikkat gerektiriyor. Oyayı aldığım zaman çok dikkatli yapmam gerekiyor. Eğer bir tane eksik ya da fazla olursa sökölüyor, kesiyorum, yeniden yapıyorum. O yüzden televizyon izlemiyorum. Radyo dinliyorum." diyerek işçiliğe odaklanmanın önemini belirtmektedir. Nezahat Bükülmez, titiz işçiliği ile oya işlemeciliğinde Kütahya'da ün sahibi olmuştur. Kütahya'da Reyhan Çeyiz sahibi Reyhan Baş iş yerinde Kütahya'ya ait oya ve el işlemelerini ustalardan toplamakta ve satmaktadır. En çok müşterisi Kütahya merkez ve Tavşanlı'dan olmaktadır. Nezahat Bükülmez'in işçilikteki başarısını "Bu işin ehli olanlar dersiniz de ipek üzerine iğne oyası olarak Nezahat Abla gerçekten özel siparişlerinde

---

<sup>3</sup> Bakınız (URL-6, 2022).

müşterilerin çok memnun ediyor.” diyerek tasdiklemiştir (KK-2). Zira, Nezahat Bükülmez Ustayla tanışmamızı da Reyhan Baş sağlamıştır.

Nezahat Bükülmez için oya sadece geçim kaynağı değil, yaşam tarzı olmuştur. Hayatının tam ortasında oya işlemeciliği vardır ve her işini ona göre yönetmektedir. Çünkü iki yıl sonrasına dahi yetiştirmek üzere siparişler almaktadır. Ayrıca oya işlemeciliğinden sonra kazandığı ün ve maddi güçle özgüven sahibi olmuştur. Oya işlemek ona hem maddi hem de manevi (psikolojik) rahatlama getirmiştir:

*“Oya benim için geçim kaynağı. Ama maddi durumum çok iyi olsa da iğne oyası yaparım. Seviyorum. Gene yaparım. Kendimi rahat hissediyorum, beni rahatlatıyor. Kendi kazancım olunca da rahat oluyorum. Cebimde para olunca rahat alışveriş yapıyorum.” (KK-1)*

Oya işlemeciliğinde çok ileri düzeye çıkan usta, sadece suni ipekten değil hakiki ipekten de oyalar yapmakta, aynı zamanda çok eski tarihe ait oyaları da tamir edebilmektedir. Geldiği seviyeyi şu şekilde dile getirmektedir:

*“Mesela zürafasını geçiyorum, tekrar zürafasına geçtikten sonra dağlarını yapıyorum. Sonra tel oturtuyorum, tohumu, çiçeğini, köklerini ayrı yapıyorum. İçindeki tohumu da kendim yapıyorum. 100 sene geçse eskise dahi yazmasını değiştirip oya kalıyor. Suni ipek hakiki ipekten daha dayanıklı oluyor. 100 senelik oyaları tamir ediyorum, yeni gibi oluyor. Yeni yazmaya geçtikten sonra yeni gibi örtünmeye hazır oluyor. Eskimiş, kopmuş oyaları tamir ediyorum. Yeni gibi oluyor. Elimde belki 150 yıllık oya var. Üstünde menekşe, yıldız çiçeği, arısı, böceği, yıldız, gelincik bütün oyaları değerlendirmişler. Bu oyayı yapan da takan da hayatta değildir. Kemikleri bile kalmamıştır. Bu oya çiçek bahçesi gibi, her çiçekten var.” (KK-1)*

Nezahat Bükülmez Usta'nın işçiliğinin üst düzey olarak kabul edilmesiyle Kütahya da ünlenmiştir. Bu nedenle ilde yaşayan ekonomik durumu güçlü aileler ve çeşitli meslek gruplarından insanlar kendisine özel siparişle oya işletmektedirler. Kütahya'da kına gecelerinde özellikle giyilen üç etek, pullu, tefebaşı, eğrimli, çatkılı, dizibağlı gibi geleneksel kıyafetlerin bütünleyicisi olarak gül oyası, zengin taktı fakir baktı, zerren gadeh, cimcik, şafak yıldızı gibi oyalara çok tercih edildiğini belirtmiştir. Dolayısıyla oyanın tek başına bir anlam ifade etmeyeceği ve geleneksel kıyafetlerin bütünleyici olduğu ortaya çıkmaktadır. Yörede geleneksel kıyafetlerle birlikte oya kullanımı neredeyse zorunluluk haline gelerek yaşamaya devam etmektedir:



*“Bu yaptığım gül oyaları kına gecelerinde çatkılı, eğrimli şalvarların üstüne muhakkak genç kızların olması gerekiyor Kütahya’ımızda. En çok alınan oylar zengin aldı fakir baktı ve gül oyası. Şalvarlarda dizibağlı, üç etek, çatkılı, pullu kına gecelerinde en çok onları giyerler.” (KK-1)*

Ancak bu gösterişli oyaları genç kızlar ve gelin olarak kızlar takmakta ve yaşı ilerleyen kadınlar daha sade oyaları tercih etmektedir. Zira kendi aralarında bu aksi durum pek hoş karşılanmamaktadır. Bu nedenle oya kullanım kültürünün de yörede kendi içinde bir dile sahip olduğu görülmektedir. Bu nedenle de gelin olacak gençlerin çeyizlerine de mutlaka zengin taktı fakir baktı veya gül oyası hazırlanmaktadır.

Oya işlemeciliğinin temel olarak fazla malzemeleri pahalı değildir. İğne, misine, tel, suni ipek veya gerçek ipek kullanılmaktadır. Gerçek ipekle yapılan oylar daha pahalı olmakla birlikte suni ipek daha dayanıklıdır. Nezahat Bükülmez masrafı az olmasına rağmen getirisinin yüksek olması bakımından oya işlemeciliğini kendi gelinine, yeğenlerine ve isteyen birçok kişiye öğretmiştir. Günümüzde öğrettiği kimse kalmamıştır. Geleneğin sürmesi için hala birilerini beklemekte ve işinden elde ettiği tatmin olma duygusuyla şunları belirtir:

*“Bütün bayanlara da tavsiye ediyorum. Eve gelir, katkı sağlıyor. Yapsınlar. Boş oturacağına hem evine katkı oluyor. Hakikaten para çok para kazandım sayesinde. Ben bu oyayı kim öğrenmek isterse öğretirim. Bu geleneğin devam etmesini istiyorum. Ben çok kazandım, onlar da kazansın isterim. Bir kadının evi harçlığı olur. Asgari ücretten fazla bir oya... Bir oya reklam oluyor, birbirlerine reklam oluyor. Arkası geliyor. Kütahya’nın hanımlarından da isteyen olursa gösteririm.” (KK-1)*

Nezahat Bükülmez Ustanın aktardıklarından hareketle oya işlemeciliğinin kadınlara maddi özgürlük, aile bütçesine katkı sağlama, özgüven verme, kendini gerçekleştirme ve manevi tatmin olma, geleneğin taşıyıcısı olma gibi işlevlere sahip olduğu söylenebilir. Dezavantajlı gruplar arasında yer alan ev hanımlarının emeklerinin hem kültür ekonomisine kazandırılması hem de geleneğin sürekliliğinin sağlanması açısından oya işlemeciliğinin Kütahya’da ön plana çıkarılması ve farkındalığın artırılması son derece öneme haiz gözükmektedir.

## **1.2. Kilim Dokuma Ustası Veli Akkan**

Isparta’nın Yalvaç ilçesinde 1947 yılında doğan Veli Akkan Usta (KK-3), 1969’dan beri Kütahya’da yaşamaktadır. Küçük yaştan itibaren yaşadığı bölge kilim ve halı dokumacılığına uygun olduğundan ele yatkındır.



Kütahya'da bir süre Ali Ustanın yanında çıraklık yapar ve sonrasında kendi işini kurar. Yaklaşık 50 yıldır kilim ustalığı ve ticaretini yapmaktadır. Yolluk kilim dokumakta, antika halılardan anlamakta, halı ve kilim tamirata yapabilmektedir. Tarihi evlere, yörük evi ve çadırlarına, kültür evlerine, şark odası olarak döşenen bölümlere dokuma vermektedir. Yanında 13 kişi çalışacak şekilde işlerini büyütüştür. Veli Akkan Ustanın aktardığına göre 1985-1989 yılları arasında dönemin Kütahya Valisi Erdoğan Atasoy'un girişimleriyle iki köyle başlayıp beş köye kadar teşvik ve dokuma çalışmaları çoğalmıştır. Sonrasında da Kütahya'da kilim dokuma geleneğine gereken ilgi gösterilmemiştir. Kütahya yöresinin kilim dokuma motifleri köylere göre farklılık arz etmektedir. Gediz yöresinde Gümüşler, Emet yöresinde Düşcek, Ömerfakih, Esatlar ve Gökler; Hacı Kebir yöresinde Çat, Bayramşah, Yeşildere köylerinde kilim dokuma kültürü yakın zamana kadar canlıydı. En verimli köy ise Ömerfakih'tir. Simav'ın Sudöşeği köyünde ise bitki boya yapılmaktaydı. Ancak kente olan göçler ve yeni kuşakların kilim dokumayı tercih etmemesi nedeniyle dokuma kültürü kaybolma tehlikesiyle yüz yüzedir. Veli Akkan Usta da işlerini emekli maaşıyla ayakta tutmaya çalışmakta ve yaklaşık on yıldır işlerinin bu nedenle kötü olduğunu belirtmektedir. Yanında çırak bulunmaması, yetiştirdiği çırakların da resmi dairelerde memur olmaları nedeniyle geleneği devam ettirebilecek çalışan da bulamamaktadır. İşlerini günümüzde yalnız devam ettirmektedir. Bugüne kadar 20'nin üzerinde çırak yetiştirmiştir. Aralarında ustalaşanlar bulunmakta ve geri döndüklerinde Veli Akkan Ustadan öğrendiklerini yürütebilecek seviyededirler. Ayrıca bazıları ek iş olarak yaşadıkları şehirlerde bu işi yapmaktadırlar. Usta-çırak ilişkisinin zayıflaması, çırak olarak işe başlayanların maaş ve sigorta haklarındaki beklentileri de Veli Akkan ustayı zorlamaktadır. Zira kazancı tüm bu hakları ödemeye yetmemektedir. El sanatları alanında bu konuda yapılacak düzenlemeler tüm el sanatları ustaları ve çıraklarını rahatlatmak için gerekli gözükmektedir.

Veli Akkan Usta işlerin iyileşmesi için birtakım çareler düşünmekte ancak ekonomik gücü buna el vermemektedir. Örneğin imalat ve satış yerinin ayrı olması, çevre yolu üzerinde bulunan satış çarşısında yer bulunması, vergi indirim, kira desteği, kursların canlandırılması ve kooperatifleşme gibi düşünceleri vardır.

Veli Akkan Usta, kilim dokuma geleneğinin devam etmesi için köylerdeki kadınlar ve Uşak'taki bir ustayla iş birliği içindedir. Köydeki kadınlara yün ip vermekte ve dokumaları onlardan alarak kültür ekonomisine kazandırmaktadır. Ancak dokuma işinde de birtakım sıkıntılar vardır. Kütahya'nın köylerinde dokunan kilimler boya rengi ve dokuma tekniği olarak Kütahya içinde tercih edilse de dışarıda pek tercih edilmemektedir, son zamanlarda Kütahya'da yaşayanların ilgisi de azalmaktadır. Kendi ifadesiyle kaba dokumalar olarak kalmakta ve bu işçiliklerin kurslarla görseiliği daha güzel hale getirilebilecektir. Afyon, Emirdağ, Bayat, Eşme ve Sivrihisar yörelerinin kilimlerinin çok daha güzel dokunduğu ve Kütahya kilim dokumalarının da bu seviyelere çıkarılabileceği kanısındadır. Veli Akkan Usta, özellikle son yıllarda fabrika halılarının çok uygun taksitlerle ve ucuza verilmesi, modern ev yaşamının bunu gerekli göstermesi nedeniyle geleneksel kilimlere, halılara ve yolluklara olan ilgiyi azalttığına dikkat çeker.

Geleneğin kaybolmaması için yeni kuşağa aktarımını yapma konusunda hevesli olan Veli Akkan Usta'nın, usta-çırak ilişkisini hakkındaki görüşleri şöyledir:

*“İnşallah kilim, inşallah bir tane şeyimiz çıkar, bir tarihi konaklardan nasip olur, dekorumu yaparım, oralara bu döşememi yaparım, o meraklan da bir tane sevgi dolu bir insan gelir, bir çocuk, beni yetiştir, bu sanatı öldürmeyelim, ben sana bir usta gözüyle bakıyorum, ben senin çırağın olmak istiyorum derse, eski ahilik düzenimiz gibi itaat ederse yetiştireceğim. Ölmesini istemiyorum bu sanatın.” (KK-3)*

### **1.3. Lokum Ustası Tevfik Kurugüllü ve lokum paylaşım kültürü**

Kütahya'da 1940 yılında doğan Mehmet Kurugüllü, babası Mehmet Ali Kurugüllü'nün yanında çırak olarak on altı yaşında şekerleme ustası olarak işe başlamıştır. Mehmet Ali Kurugüllü, küçük yaşta babası öldüğü için öksüz kalır ve dedesi tarafından bir eczaneye çırak olarak verilir. O zaman Kütahya'nın ünlü şekerleme ustası Şükrü Usta onu tetikliğinden dolayı çok beğenir ve kendisine de çıraklık etmesini ister. Mehmet Ali Kurugüllü, bu şekilde şekerleme çırağı olarak Şükrü Ustanın yanında işe başlar. Şeker, lokum, pasta gibi elle işlenen yiyeceklerin hazırlanması çok pratiklik gerektiğinden Mehmet Ali bu alanda güzel yetişir. Şükrü Usta, kendisi de becerikli olmasına rağmen İstanbul'dan özel olarak gelen iki usta daha getirir ve Mehmet Ali onlardan da şekerleme, tatlı, pasta yapımını öğrenir. Memuriyet hayatına başlayan Mehmet Ali, aynı zamanda şekerleme

üretimine devam eder, 1945 yılında imalathanesini açar. Tevfik Kurugüllü de 1957 yılında Kütahya Ticaret Odasına kaydını yaptırarak şekerleme üretimine başlamıştır. Tevfik Kurugüllü, geleneksel yöntemle lokum yapımını kendi oğlu Mehmet Kurugüllü ve Mesut Kurugüllü'ye de öğretmiştir. Günümüzde Mehmet Kurugüllü, lokum ustası olarak Tevfik Ustayla çalışmaktadır (KK-4).

Kurugüllü ailesinin lokumculuk silsilesini şöyle sıralanabilir: Şükrü Şeker (Usta), Mehmet Ali Kurugüllü (Baba, 1915, Usta), Tevfik Kurugüllü (Oğul, 1940, Usta), Mehmet Kurugüllü (Torun, 1972, Usta), Mesut Kurugüllü (Torun, 1969 ustalık seviyesinde değil).

Tevfik Usta, babası Mehmet Ali Kurugüllü ve dolayısıyla ona da Şükrü Ustanın öğrettiği geleneksel üretim yöntemine göre günümüzde üçüncü kuşak olarak lokum yapmaktadır. Her gün sabah tüm hazırlıklar yapıldığında Tevfik Usta ve eşi, oğlu Mehmet ve eşi, yeğeni tüm aile olarak sabah verilen siparişin hazırlanması için el birliğiyle lokumları hazırlamaktadırlar. Anlaşıldığı üzere lokum hazırlama kültürünün ustadan yeni yetişen kuşağa aktarımı doğal ortamında devam etmektedir. Kurugüllü ailesi, Lala Hüseyin Paşa Caddesi, Cedit Mahallesi, Hisaraltı'nda bulunan dükkânda lokum üretmektedirler. Bakır kazanlarda geleneksel olarak ürettikleri lokuma herhangi bir koruyucu madde ve aroma katmadan fabrikada üretilen toz şeker, nişasta (buğday ya da mısır), doğal su ve limon tuzuyla geleneksel olarak öğrendiği oranda karışımla lokumu yapmaktadırlar. Buğday nişastasıyla yapılan lokum daha beyaz, mısırla yapılan sarı renkte olmaktadır. Üretim aşamasında öncelikle sade lokum yapılmakta, sonrasında sade lokumun içine taze fındık, fıstık, Antep fıstığı, ceviz, doğal gül ve damla sakızıyla çeşitlendirmektedirler. Tevfik Ustanın sırrına göre fıstık ve ceviz çok taze olmalı ve tüm çeşitlemeler (fıstık, fındık, ceviz, gül) lokum harcı kazandan indirilmeden önce son anda katılmalıdır. Bu şekilde hem çıtırılık hem de koku sağlanmaktadır. Lokum yapımı bakır kazanda lokumun harcının hazırlanma, kaynama ve şeker ilave edilme, tablalara dökülme ve dinlendirilme, mermer tezgâha indirilme, fitillenme, kesilme ve paketleme gibi aşamalardan oluşmaktadır.

Tevfik Kurugüllü'den ve dükkânda üretim sırasında gelen müşterilerle yaptığımız görüşmelerden tespit ettiğimize göre lokum paylaşım kültürü belirli günlerle birlikte gündelik hayatta da yoğun bir biçimde Kütahya'da varlığını sürdürmektedir. Tevfik Usta'nın yapmış

olduğu lokumlar Kütahya'nın imgesel bir tadı olmuş ve Kütahyalılar özel günleri beklemeden “dişine göre bir lokum” mutlaka almaktadırlar. Tevfik Ustanın aktarımıyla “dişine göre” ifadesi bebeklikten ihtiyarlığa her aşamayı kapsamaktadır. Sade lokuma “ırahat (rahat) lokumu” denir; çünkü içinde hiçbir şey yoktur, dişe ve damağa dokunmaz, bebekler ve ihtiyarlar için böylece yenmesi rahattır. Sade, güllü, Hindistan cevizli, fıstıklı, fıındıklı lokumlar müşterinin tercih edebilecekleri arasındadır. Özel isteğe göre de içine iki kat fıındık ya da fıındık katılabilir. Müşteriler yine isterlerse kendilerine özel Antep fıındıklı ve cevizli lokum yaptırabilmektedirler.

Kütahya'da lokumun hazırlandığı ve misafirlere ikram edildiği özel günler ise şu şekilde sıralanabilir: Doğu (bebek doğduğunda komşulara, iş arkadaşlarına, esnaf ise çarşıda dağıtılır) sırasında, kırk mevlidi ve doğu yatağı hazırlandığında, sünnet töreninde, sözde, nişanda, düğünde (kız alma sırasında kız tarafı erkek tarafına tutar), evlilik mübarekesinde<sup>4</sup>, ev mübarekesinde, umre ve hac dönüşünde, asker uğurlamada, cenazede, emeklilik mevlidinde, cuma namazından sonra (özellikle Tevfik Usta dükkanında her cuma mahalle çocuklarına “Cuma lokumu” dağıtmaktadır), Perşembe akşamlarında (Kütahya'da yaşayan Alevi vatandaşlar akşam ikram etmek üzere her perşembe ikindi vakti Tevfik Usta'dan güllü lokum almaktadırlar), ev ziyaretlerinde, şehir dışı ya da yurt dışı ziyaretlerinde (Kütahya'dan bir tat olarak) lokum sözün ya da işin tatlı başlaması açısından önemli ve örtülü bir işleve sahiptir. İki genç evlendirilmeye karar verildiğinde söz mendili verilir ve lokum ikram edilir. Bir kız için “Sözlendi.” ifadesi yerine “Lokumu yendi.” denir. Doğum sonrasında aile, bebeği için etrafına lokum dağıtmaktadır. Özellikle kız çocuğu olanlar fıındıklı, erkek çocuğu olanlar fıındık dağıtmaktadırlar. Lokumun üretimi sırasında özellikle “bebeğin pabucu” veya “bebeğin ayağı” kadar olsun deyimi de ortaya çıkmıştır. Lokumu yiyenler bu geleneği bildikleri için dağıtan kişiye kızı ya da oğlu mu olduğunu sormamaktadırlar (KK-5).

Kütahya'da lokum üretim ve paylaşım kültürü görüldüğü üzere, turistik imgesel lezzet ve gastronomi kültürü, kültürel mirasın aktarımı bağlamında dikkat çekicidir. Mehmet Kurugüllü'nün belirttiği üzere bu paylaşım kültürü olmasaydı, kendilerinin varlığı ve lokum üretim kültürü de sürmeyecekti (KK-5). Dolayısıyla lokum üretim ve paylaşım kültürü yaşatılmaya, yeni kuşaklara aktarılmaya, müze ve kültür evi gibi yerlerde de

---

<sup>4</sup> Kütahya'da hayırlı olsun ziyaretine “mübareke” denir.

Kütahya kültürel mirasının tanıtımı ve turistik imgesel lezzet olarak sunumunun yapılması son derece önemli gözükmektedir.

## Sonuç

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı (Creative Cities Network), Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi (SOKÜM), Yaşayan İnsan Hazinesi programı (YİH), KİFAÇ Sözleşmesi, Coğrafi İşaret, müzeleme ve kültür turizminin birbirini tamamlayan çalışmalar oldukları gözükmektedir. Zira bir destinasyonun kültür avcıları olarak ifade edebileceğimiz gezginler için ilgi çekici olması, deneyimleme arzusu üretmesi, farklı olanı keşfetme ve tatmin olma hissi uyandırması, yöre hakkında farkındalık yaratması vb. son derece önemlidir. Kütahya'nın tüm bu noktalardan bakıldığında hem el sanatları hem de gastronomi kültürüyle kültürel miras avcıları için ilgi çekici bir destinasyon olduğu söylenebilir.

Kütahya'nın Coğrafi İşaret alan 6 ürünü ve başvurusu yapılan 2 ürünü dışında el sanatları ve geleneksel mutfak çeşitlenmesinin artırılması turizm, tanıtım ve kültür ekonomisi açısından son derece önemlidir. Bu bağlamda Kütahya kilimi, Kütahya geleneksel kadın giyim ürünleri, Kütahya geleneksel mutfağına ait diğer ürünler için de dosyalar oluşturulmalıdır.

Kütahya'nın kültürel mirasına oya işlemeciliğı, kilim dokuma ve lokum üretim ve paylaşım kültürünün onları yeni kuşaklara aktaracak üç ustasıyla birlikte Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri-2030 programı dahilindeki 17 hedeften ilk planda Yoksulluğa Son, Cinsiyet Eşitliğı, İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme gibi hedeflerle doğrudan ilişkili olduğu söylenebilir. Oya işlemeciliğı, kilim dokuma, lokum üretim ve paylaşım kültürünün yeni kuşaklara aktarımı için ustaların desteklenmesi, bu kültürel mirasların Kütahya'da mevcut müzelerde gerekli düzenlemelerle dikkat çekici olarak sergilenmesi ve ziyaretçilere uygulamalı olarak canlı sunumun yapılması kültürel mirasların sunumundaki yeni yaklaşımlara göre de uygun bir yöntem olacaktır.

## Kaynaklar

Fedakar, P., & Kuzay Demir, G. (2018). Yaşayan İnsan Hazinesi Programının Somut Olmayan Kültürel Mirasın Sürdürülebilirliğı Bağlamında Değerlendirilmesi. *Milli Folklor*, 120: 90-101.

Kasapoğlu Akyol, P. (2013). *Türkiye'nin Yaşayan İnsan Hazinesi Programı*. M. Oğuz, E. Ölçer Özünel, & S. Gürçayır Teke (Düz.), Somut Olmayan

Kültürel Mirasın Geleceği Türkiye Deneyimi (s. 83-89). Grafiker.

Koç, A. (2009). Kütahya merkezinde Giyim-Kuşam Kültüründeki Değişmelerin Çözümlemesi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 2(9): 243-261.

Oğuz, M. (2008). UNESCO ve Geleneğin Ustaları. *Milli Folklor*, 77: 5-10.

Oğuz, M. (2016). *Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?* Geleneksel Yayıncılık.

URL-1. (2022, 01 01). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı. 09. 02. 2022 tarihinde *UNESCO Türkiye Millî Komisyonu*, <https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yaratıcı-Şehirler-Ağı> adresinden alındı.

URL-2. (2003, 10 07). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi. 09 02, 2022 tarihinde *UNESCO Türkiye Millî Komisyonu*, <https://ich.unesco.org/doc/src/00009-TR-PDF.pdf> adresinden alındı.

URL-3. (2005, 10 20). Kültürel İfadelerin Çeşitliliğinin Korunması ve Geliştirilmesi Sözleşmesi. 09. 02. 2002 tarihinde *UNESCO Türkiye Millî Komisyonu*, <https://www.unesco.org.tr/Pages/179/177/> adresinden alındı

URL-4. (2022, 01 01). Yaşayan İnsan Hazineleleri Ulusal Envanteri. 09 02, 2022 tarihinde T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü: <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-12929/yasayan-insan-hazineleleri-ulusal-envanteri.html> adresinden alındı

URL-5. (2018, 01 01). Kütahya Creative City. 09 02, 2022 tarihinde *Kütahya Creative City*, <http://kutahyacreativecity.com/> adresinden alındı

URL-6. (2022, 01 01). Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları. 09. 02. 2022 tarihinde *T.C. Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı*: <http://www.surdurulebiliralkinma.gov.tr/amaclari/> adresinden alındı.

URL-7. (2022, 01 01). Türk Patent ve Marka Kurumu. 09. 02. 2022 tarihinde *Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı*, [www.turkpatent.gov.tr](http://www.turkpatent.gov.tr) adresinden alındı.

### Sözlü Kaynaklar

KK-1: Nezahat Bükülmez, 1954 doğumlu, Oya işleme ustası, Ev hanımı, İlkokul, Kütahya, 30.01.2014 tarihli görüşme.

KK-2: Reyhan Baş, 43, İlkokul, Tavşanlı, Kütahya Reyhan Çeyiz, Kütahya, 31.01.2014 tarihli görüşme.

KK-3: Veli Akkan, 1947, İlkokul, Kilim dokuma ustası, Isparta, Yalvaç doğumlu, Kütahya, 27.03.2010 ve 29.01.2014 tarihli görüşmeler.

KK-5: Tevfik Kurugüllü, 1940, Emekli (Şekerleme ustası), İlkokul, Kütahya, 29.01.2014 tarihli görüşme

KK-4: Mehmet Kurugüllü, 1974, Lokum Ustası, Lise, Kütahya, 29.01.2014 tarihli görüşme.

### Fotoğraflar



**Fotoğraf-1:** Nezahat Bükülmez, Kütahya, 2014



**Fotoğraf-2:** 150 yıllık oya, Nezahat Bükülmez, Kütahya, 2014





**Fotoğraf-3:** Dokuma ustası Veli Akkan, Kütahya, 2014



**Fotoğraf-4-5:** Lokum ustası Tevfik Kurugüllü ve oğlu Mehmet Kurugüllü, Kütahya, 2014

**Not:** Fotoğraflar yazarın kişisel arşivine aittir.