

T.C.
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR ENSTİTÜSÜ
SERAMİK VE CAM TASARIMI ANASANAT DALI

GÜNÜMÜZDE ANADOLU'DA KADINLAR TARAFINDAN YAPILAN
ÇÖMLEKÇİLİK
Sanatta Yeterlik Tezi

Hazırlayan:

Dicle ÖNEY

Danışman:

Prof. Sevim ÇİZER

İZMİR/2015

YEMİN METNİ

Sanatta Yeterlik Tezi olarak sunduğum **“Günümüzde Anadolu’da Kadınlar Tarafından Yapılan Çömlekçilik”** adlı çalışmanın, tarafımdan, bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin bibliyografyada gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

22/07/2015

Dicle ÖNEY

TUTANAK

Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü'nün 22.07.2015 tarih ve 15... sayılı toplantısında oluşturulan jüri, Lisansüstü Öğretim Yönetmeliği'nin Maddesine göre Seramik ve Cam Tasarımı Anasanat Dalı Sanatta Yeterlik öğrencisi Dicle ÖNEY'in "**Günümüzde Anadolu'da Kadınlar Tarafından Yapılan Çömlekçilik**" konulu tezi incelenmiş ve aday 07.08.2015 tarihinde, saat 15.00'da Jüri önünde tez savunmasına alınmıştır.

Adayın kişisel çalışmaya dayanan tezini/projesini savunmasından sonra 10.. dakikalık süre içinde gerek tez konusu, gerekse tezin dayanağı olan anasat dallarından jüri üyelerine sorulan sorulara verdiği cevaplar değerlendirilerek tezin ...Bazı... olduğu oy... ile karar verildi.

Başkan

Prof. Dr. İsmail Çiğdem

Üye

Üye

Üye

Üye

Prof. Dr. Halil Yılmaz, Prof. Dr. Kadir Arslan, Doç. Dr. Baran Kaya, Doç. Dr. Mustafa Atilla C. Kılıç

**YÜKSEKÖĞRETİM KURULU DÖKÜMANTASYON MERKEZİ
TEZ VERİ FORMU**

Tez No:

Konu Kodu:

Üniv. Kodu:

Not: Bu bölüm merkezimiz tarafından doldurulacaktır.

Tez Yazarının**Soyadı:** ÖNEY**Adı:** Dicle**Tezin Türkçe Adı** : Günümüzde Anadolu'da Kadınlar Tarafından Yapılan Çömlekçilik**Tezin Yabancı****Dildeki Adı** : Contemporary Pottery by Women in Anatolia**Tezin Yapıldığı:****Üniversite:** Dokuz Eylül**Enstitü:** Güzel Sanatlar**Yıl:** 2015**Diğer Kuruluşlar:****Tezin Türü:****Yüksek Lisans**☐**Doktora**☐**Sanatta Yeterlik**☒**Tıpta Uzmanlık**☐**Dili** : Türkçe**Sayfa Sayısı** : 190**Referans Sayısı** : 98**Tez Danışmanı / Danışmanlarının:****Ünvanı:** Prof.**Adı:** Sevim**Soyadı:** ÇİZER**Türkçe Anahtar Kelimeler:**

1- Çömlek

2- Çömlekçilik

3- Kadın

4- Anadolu

5- Zanaat

İngilizce Anahtar Kelimeler:

1- Pot

2- Pottery

3- Women

4- Anatolia

5- Crafts

Tarih: 22/07/2015**İmza:****Tezimin Erişim Sayfasında Yayımlanmasını İstiyorum:**Evet ☒Hayır ☐

ÖZET

Tarih öncesi çağlardan günümüze kadar neredeyse hiç değişmeden süregelen kadın üretimi çömlekçilik, genellikle yeme- içme kültürüne dayalı kap kacağın üretilmesi, bu kapların günlük ihtiyaçları karşılayacak tahıl vb. gıdaların karşılığında takas edilmesi ve ev ekonomisine katkı oluşturacak biçimde satışa sunulmasından oluşmaktadır.

Anadolu'daki çömlek üretimi ile ilgili en kapsamlı araştırma 1970'li yıllarda Prof. Güngör Güner tarafından yapılmıştır. Ancak o tarihlerden günümüze kadar gelen süre içerisinde Anadolu'nun tamamını kapsayan, üretim merkezlerinin durumunu belirten güncel bir araştırma bulunmamaktadır.

Bu çalışmanın amacı, daha önce konu ile ilgili yapılan araştırmalar referans alınarak içinde bulunduğumuz yüzyılda üretimin yapıldığı merkezleri tespit etmek, üretimde kullanılan araç-gereç ve donanımın yanı sıra tespit edilen merkezlerin durumunu güncellemek ve belgelemektir.

Anadolu'da yapılan bu değerli üretimi araştırmak üzere tarafımızdan bir münferit proje hazırlanarak, Dokuz Eylül Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi'ne (BAP) başvurulmuştur. Projenin kabulü ile bir ekip kurulmuş, konu ile ilgili araştırmalar referans alınarak tespit edilen merkezlerde 3 yılı kapsayan alan araştırmaları yapılmıştır. Araştırmalarda, ilgili kişiler ile röportaj yapılarak ses kaydı, video çekimi ve fotoğraflama yöntemi ile tüm bilgiler belgelenmiş ve bu çalışma kapsamında sunulmuştur.

Anadolu'nun tüm coğrafi bölgelerini kapsayan alan araştırması sonucu, değişen ve gelişen teknoloji ile birlikte kilden üretilmiş kapların yerini plastik, çelik v.b. ucuz malzemeler aldığı ve özellikle 1960'lı yıllardan sonra başlayan bu farklı malzeme kullanımı 1990'lı yıllara gelindiğinde yaygınlaşarak birçok üretim merkezinde üretimin bitmesine neden olduğu tespit edilmiştir.

İçinde bulunduğu toplumun gelenek ve göreneklerini simgeleyerek kültürünü oluşturan kadın üretimi çömlekçiğın yeniden canlanması için; başta Kültür Bakanlıkları olmak üzere, belediye ve üniversite iş birliğı ile ekipler oluşturularak, üretimin her aşamasında kolaylık sağlayacak maddi ve manevi desteğın yanı sıra fuar festival vb. organizasyonlar ile yeterli tanımlar yapılması sonucunda nesilden nesle aktarılarak yaşatılacağı kanısındayız.

Anahtar kelimeler: Çömlek, Çömlekçilik, Anadolu, Kadın, Zanaat, İlkel, Geleneksel

ABSTRACT

From prehistoric times to the present day, women's ongoing production of pottery almost unchanged, it's consist of the production of pots rooted from food culture, exchange of these containers for the supplies like grain etc. to meet the daily needs, and contribution to the household economy by putting them on the market.

The most comprehensive research on the production of pottery in Anatolia made by Professor Güngör Güner in the 1970s. However, there is no current research that covers Anatolia as whole with the status of the production centers from that day until today.

The purpose of this study, taking the research that conducted on the subject previously as a reference point to identify centers of production in this century, update the status of tools and equipment production that used in as well as the updating the information of identified centers and documenting them.

To investigate this a valuable production that made in Anatolia an individual project prepared by us and applied to, Dokuz Eylul University, the Scientific Research Projects Coordination Unit (BAP). A team was established with the acceptance of the project, by referencing the researches on the subject, 3 years in field research are made. In the study, interviews with related parties were documented by audio recordings, with all information to process, video footages and photos are presented in this study.

As result of field research of all geographic regions covering the Anatolia, it's found that with changing and emerging technologies of the containers made of clay replaced by cheaper materials like plastic, steel, etc. and especially after 1960 the use of different materials expand rapidly with the beginning of the 1990s widespread of these materials led to an end in many production centers.

For the revival of women's pottery production which composing the culture of their society by symbolizing traditions; with help in every stage of production, material and moral support as well as organizing the festival, fair, etc... by establishing teams with especially with the Ministry of Culture, municipalities and the university and with result of making enough identification we thought that will survive and transferred from one generation to another.

Key Words: Pot, Pottery, Anatolian, Woman, Craft, Primitive, Traditional

ÖNSÖZ

Doğası gereği üretken olan kadın, gerek başta çocuklar olmak üzere aileyi çekip çeviren bir anne gerekse meşakatli uzun bir süreç gerektiren uğraşla ev ekonomisine katkıda bulunma çabası güden çömlekçi kimliği ile bu üretkenliğinde sınır tanımadığını göstermektedir. Bu emekçi kadınlar tarafından üretilen kap- kacaklar, bir toplumun neredeyse tüm yaşam biçimini kapsayan kültürünü ifade etmektedir. Bu tez çalışmasında, Anadolu’da günden güne azalan ve yok olmaya yüz tutmuş bu kültür belki de son ustaları ile belgelenmiş ve konu ile ilgili araştırmacılara kaynak olması hedeflenmiştir.

Üniversitedeki eğitim hayatım boyunca engin tecrübeleri ve bilgi birikimiyle benden maddi ve manevi hiç bir desteğini esirgemeyen değerli danışman hocam Sayın Prof. Sevim Çizer’e, tez içerisinde yer alan ve bilgileri daha açıklayıcı biçimde aktarmama yarayan haritanın zeminini oluşturarak bu çalışmaya katkısı bulunan değerli hocam Sayın Kamuran Çizer’e, 1970’li yıllarda ulaşımın ve teknolojinin zor şartlar altında olduğu dönemde değerli araştırmasıyla tez kapsamında yapılan araştırmaların temelini oluşturan değerli hocam Sayın Prof. Güngör Güner’e ve diğer araştırmacılara teşekkürü bir borç bilirim.

Proje ekibinde yer alan, bilgisini paylaşarak araştırmaya destek olan değerli arkadaşım Okt. Selim Martin’e, hiçbir zaman benden desteğini esirgemeyen, yapıcı eleştirileri ile tezi geliştirmemi sağlayan değerli arkadaşım ve hocam Yrd. Doç. Temel Köşeler’e ve tüm hocalarıma, araştırmaya katkı sağlayan Sema Okan ve Varol Topaç’a, tezi yazma sürecinde yardımları dokunan değerli arkadaşlarım Doç. Buket Acartürk, Belgin Akbaba, Aynur Duruşkan, ve Arş. Gör. Fadliye Yılmaz’a teşekkür ederim.

Proje boyunca bize evlerini açarak üretimleri hakkında bilgi veren değerli kadın ustalara, katkıda bulunan tüm kişi ve kuruluşlara teşekkür ederim.

Tanıştığım günden bugüne benden maddi ve manevi desteğini hiç bir zaman esirgemeyen ayrıca tezin gelişmesine katkıda bulunan sevgili arkadaşım Öğr. Gör. Maged Zaky Hassan’a ve aileme sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

İÇİNDEKİLER

GÜNÜMÜZDE ANADOLU'DA KADINLAR TARAFINDAN YAPILAN ÇÖMLEKÇİLİK

Sayfa No

YEMİN METNİ.....	i
TUTANAK.....	ii
Y.Ö.K. TEZ DÖKÜMANTASYON MERKEZİ TEZ VERİ FORMU.....	iii
ÖZET.....	iv
ABSTRACT.....	vi
ÖNSÖZ.....	viii
İÇİNDEKİLER.....	ix
FOTOĞRAF LİSTESİ.....	xiii
ŞEKİL VE GRAFİK LİSTESİ.....	xxiii
HARİTA LİSTESİ.....	xxiv
TABLO LİSTESİ.....	xxv
KISALTMALAR.....	xxvi
GİRİŞ.....	1

1.BÖLÜM

İLKEL ÇÖMLEKÇİLİK

1.1. İlkel Çömlekçiliğin Tanımı ve Tarihçesi.....	4
1.2. Farklı Coğrafyalarda Kadın Üretimi İlkel Çömlekçilik.....	8
1.3. Anadolu'da Kadın Üretimi İlkel Çömlekçilik.....	17
1.3.1. Hammadde.....	17
1.3.2. Çark (Tezgâh) Türleri.....	18

1.3.3. Araç-Gereçler.....	20
1.3.4. Biçimlendirme.....	21
1.3.5. Bezeme Türleri.....	24
1.3.6. Pişirim Türleri.....	26
1.3.7. Ürünler.....	28

2.BÖLÜM

ANADOLU'DA KADIN ÜRETİMİ İLKEL ÇÖMLEKÇİLİK MERKEZLERİ

2.1. Doğu Anadolu Bölgesi.....	29
2.1.1. Iğdır.....	33
2.1.1.1. Aliköse Köyü.....	33
2.1.2. Erzurum.....	34
2.1.2.1. Bahçeli Mahallesi.....	34
2.1.2.2. İbrahim Hakkı Mahallesi.....	34
2.1.3. Bingöl.....	37
2.1.3.1. Çanakçı Köyü.....	37
2.1.4. Muş.....	41
2.1.4.1. Güzeltepe, Harman, Suvaran ve Sarıbahçe köyleri.....	42
2.1.4.2. Aşağıüçdam Köyü.....	44
2.1.4.3. Gökyazı Köyü.....	50

2.1.5. Bitlis.....	55
2.1.5.1. Kavakbaşı Beldesi.....	56
2.1.5.2. Günkırı Beldesi.....	66
2.1.6. Elazığ.....	69
2.1.6.1. Uslu Köyü.....	69
2.2. Güneydoğu Anadolu Bölgesi.....	80
2.2.1. Diyarbakır.....	82
2.2.1.1. Yeşilvadi Mahallesi (Çarıklı Fabrikası Köyü).....	82
2.3. Karadeniz Bölgesi.....	85
2.3.1. Gümüşhane.....	87
2.3.1.1. Dölek Köyü.....	87
2.3.2. Artvin.....	92
2.3.2.1. Şavşat İlçesi.....	92
2.4. İç Anadolu Bölgesi.....	94
2.4.1. Eskişehir.....	96
2.4.1.1. Sorkun Köyü.....	97
2.4.1.2. Gökçeayva Köyü.....	104
2.5. Akdeniz Bölgesi.....	106
2.5.1. Hatay.....	107
2.5.1.1. Görentaş (Nişrin) Köyü.....	107

2.5.1.2. Yeşilköy.....	111
2.6. Marmara Bölgesi.....	114
2.6.1. Çanakkale.....	116
2.6.1.1. Yuvalar (Yaveler) Köyü.....	116
2.7. Ege Bölgesi.....	120
2.7.1. Manisa.....	121
2.7.1.1. Gökeyüp Köyü.....	121
2.7.2. Muğla.....	128
2.7.2.1. Kızılyaka Köyü.....	128
2.7.2.2. Esenköy (Dont).....	130

3. BÖLÜM

UYGULAMALAR

3.1. Sanatsal Uygulamalar.....	135
SONUÇ.....	140
YÖRESEL TERİMLER SÖZLÜĞÜ.....	148
KAYNAKÇA.....	154
EKLER.....	165
EK 1 ANKET.....	165

ÖZGEÇMİŞ

FOTOĞRAF LİSTESİ

Sayfa No

Fotoğraf 1 (a-b): Dolni Vestoniçi’de bulunan ana tanrıça figürü ve Tuc d’Audobert mağarasında bulunan kil bizonlar.....	5
Fotoğraf 2: Jomon Kültürü’ne ait ip baskılı çömlek.....	6
Fotoğraf 3: Hacılar’da bulunan bezemeli çömlek.....	6
Fotoğraf 4: Erken Tunç Çağı’nda kullanıldığı düşünülen çark, Troya.....	7
Fotoğraf 5: Matu Kabilesi mensubu anne ve kızın birlikte çalışmaları, Hanuababa, Papua Yeni Gine.....	9
Fotoğraf 6: Üretim yeri olarak kullanılan yeraltı mağarası, Dombondola, Angola, Afrika, 1938.....	10
Fotoğraf 7: Bir kaç biçimlendirme tekniğinin bir arada kullanılması, Kpando, Gana, Afrika.....	11
Fotoğraf 8 (a-b): Kalıba sıvama yöntemi, Banamba, Mali Afrika ve Tokmak ile vurarak biçimlendirme, Lombok, Endonezya.....	11
Fotoğraf 9 (a-b): Ayak ve elle çevrilen düzenek üzerinde elle bant usulü biçimlendirme, Kıbrıs ve İran.....	11
Fotoğraf 10: Turnet üzerinde elle bant usulü biçimlendirme, Slovenya ve İspanya.....	12
Fotoğraf 11 (a-b): Ayakla hız verilerek çalışan çark, Thanh Ha, Hoi An, Endonezya ve Ayaklı çark, Venezuela, 1974.....	12
Fotoğraf 12(a-b) : Biçimlendirmede kullanılan aletler; Kpando, Gana, Afrika ve Dölek, Gümüşhane.....	12

Fotoğraf 13: Doku yapmak için kullanılan tahta aletler (Georgia Eyaleti) ve ekleyerek yapılan bezeme tekniği, Grassfields, Kamerun.....	13
Fotoğraf 14: Parmak ile bezeme (Mali, Afrika), Bez parçası ile bezeme (Kapturegan, İran), Fırça ile bezeme (Pueblo, Meksika).....	13
Fotoğraf 15: Açık alanda pişirim, Banamba, Mali Afrika.....	14
Fotoğraf 16 (a-b-c): Kıbrıs, Meksika ve Kolombiya’da kullanılan fırın tipleri.....	14
Fotoğraf 17: Sıcak ürünlerin kaynatılmış yaprak suyuna daldırılması, Kunogo, Mali, Afrika.....	15
Fotoğraf 18 (a-b-c): Tören ve Su kabı (Kamerun), Yemek kabı (Meksika), İlaç kabı (Gana).....	16
Fotoğraf 19 (a-b): Kıbrıs ve İspanya’dan Tandır örnekleri.....	16
Fotoğraf 20: 1. Tür Çark.....	19
Fotoğraf 21: 2. Tür Çark.....	19
Fotoğraf 22: 3. Tür Çark.....	19
Fotoğraf 23: 4. Tür Çark.....	19
Fotoğraf 24: 5. Tür Çark.....	19
Fotoğraf 25: İşaretlenmiş altlık ve çark örneği.....	20
Fotoğraf 26: Biçimlendirmede kullanılan aletlerden örnekler.....	21
Fotoğraf 27: Elle bant usulü biçimlendirme.....	22
Fotoğraf 28: Merkezkaç kuvveti ile biçimlendirme.....	23
Fotoğraf 29: Kulp biçimlendirme.....	23

Fotoğraf 30: Sırasıyla; kazıma, astar, mühür teknikleri ve kara sakız ile bezeme örnekler.....	24
Fotoğraf 31: Ürünlerin kurutulması.....	25
Fotoğraf 32: Güveçlerin ısıtılarak astarlanması.....	25
Fotoğraf 33: 1. Tür Pişirim.....	27
Fotoğraf 34: 3. Tür Pişirim.....	27
Fotoğraf 35: 4. Tür Pişirim.....	27
Fotoğraf 36: Tandır ve Isı taşı.....	28
Fotoğraf 37: Arıkovanı, Silbiç ve Güveç.....	28
Fotoğraf 38: Lolozların bantlar halinde açılması.....	35
Fotoğraf 39: Tandırın biçimlendirilmesi.....	36
Fotoğraf 40: Biçimlendirme ve rötüş işlemlerinde kullanılan aletler ve rötüşlama işlemi.....	36
Fotoğraf 41: Biçimlendirilmesi bitmiş ve bitirilmeyi bekleyen tandırlar.....	37
Fotoğraf 42: Çanakçı köyünden bir görünüm.....	38
Fotoğraf 43: Usta Halime Güllüoğlu ve eşi.....	39
Fotoğraf 44: Üretimde kullanılan hammadde ve kalıp örnekleri.....	39
Fotoğraf 45 (a-b): Pişirimin yapıldığı açık alan ve soğuyan ürünlerin alınması.....	40
Fotoğraf 46: Su testisi ve bir güveç örneği.....	40
Fotoğraf 47: Kapaklı Karakovan, yeni üretilmiş tandır ve montajı yapılmış tandır örneği.....	41

Fotoğraf 48: Ürünlerin rötuşlanmasında kullanılan tenekeden yapılmış alet.....	41
Fotoğraf 49: Çamur yoğurma işlemi.....	43
Fotoğraf 50 (a-b): Çamur plakaların açılması ve genç bir kız tandır biçimlendirirken.....	43
Fotoğraf 51: Tandırların açık alanda kurutulması.....	44
Fotoğraf 52: Aşağıüçdam köyünden bir görünüm.....	45
Fotoğraf 53: Üretimde kullanılan toprak örneği.....	46
Fotoğraf 54: Zümrede ustanın çalışma düzeni.....	46
Fotoğraf 55: Kabın üretim aşamaları.....	47
Fotoğraf 56: Astarsız ve astarlı güveç örnekleri.....	48
Fotoğraf 57: Farklı boyutta küp, testi, yemek kabı, güveç, saksı ve vazolar.....	48
Fotoğraf 58: Büyük ve küçük boy yayık örnekleri.....	49
Fotoğraf 59: Tandır ve ocak örnekleri.....	49
Fotoğraf 60: Gökyazı köyünden bir görünüm.....	50
Fotoğraf 61: Üretimde kullanılan toprak örneği.....	51
Fotoğraf 62: Gökyazı köyü ve Kavakbaşı beldesinde kullanılan çark örnekleri.....	51
Fotoğraf 63: Kap biçimlendirme aşamaları.....	52
Fotoğraf 64: Biçimlendirmede kullanılan tahta aletler ve astar olarak kullanılan Boyak.....	53
Fotoğraf 65: Üretilen testi ve vazolar.....	53

Fotoğraf 66: Yayık ve kullanımı.....	54
Fotoğraf 67: Artık üretim yapmayan ustanın, vaktiyle yemek pişirme amaçlı ürettiği küpler.....	54
Fotoğraf 68: Küplerin baca başlığı olarak kullanımı.....	55
Fotoğraf 69: Kavakbaşı beldesinden bir görünüm.....	56
Fotoğraf 70: Hammadde olarak kullanılan Sel ve Ağh.....	57
Fotoğraf 71: Yaklaşık 40 yıl önce üretim yapan bir kadın.....	57
Fotoğraf 72 (a- b): Vaktiyle üretimde kullanılan çark tipleri ve (c) günümüzde kullanılan çark.....	58
Fotoğraf 73: Günümüzde kullanılan plastik Darıklar.....	58
Fotoğraf 74: Güveç biçimlendirme aşamaları.....	59
Fotoğraf 75: Güvecin kulp yapım aşamaları.....	60
Fotoğraf 76: Astar olarak kullanılan Avusku.....	61
Fotoğraf 77: Astarsız ve astarlı güveç örneği.....	61
Fotoğraf 78: Vaktiyle yapılan çukur pişirim.....	62
Fotoğraf 79: Günümüzde kullanılan I. ve II. Pişirim alanı.....	62
Fotoğraf 80: Büyük boy Süm, küp, vazo ve astarlanmış tandır örnekleri.....	63
Fotoğraf 81: Oval tabaklar, pişmiş küp, şekerlik, vazo ve küçük boy süm örnekleri.....	63
Fotoğraf 82: Ahşap boyası ile bezenmiş ürünler.....	63
Fotoğraf 83: SODES Projesi kapsamında satın alınan elektrikli fırın ve tornalar..	64

Fotoğraf 84: SODES Projesi kapsamında açılan kursta üretim yapan kursiyerler.....	65
Fotoğraf 85: Kursiyerler ve üretilen ürünler.....	65
Fotoğraf 86: Günkırı Beldesinden bir görünüm.....	66
Fotoğraf 87: Siyah ve Kırmızı olarak adlandırılan toprak örnekleri.....	67
Fotoğraf 88: Toprağın çıkarılması ve çamur hazırlanışı.....	67
Fotoğraf 89: Tandırın taban ve gövde kısmının biçimlendirilmesi.....	68
Fotoğraf 90: Birden çok tandırın aynı anda biçimlendirilmesi.....	68
Fotoğraf 91: Uslu köyünden bir görünüm.....	69
Fotoğraf 92: Uslu köyü yakınlarında bulunan hammadde yatağı ve Suruç adı verilen kırmızı toprak.....	71
Fotoğraf 93: Hammaddenin çıkarılması ve toprağın elenmesi.....	71
Fotoğraf 94: Biçimlendirmede kullanılan Nişanlı bir Kalıp örneği.....	72
Fotoğraf 95: Biçimlendirmede kullanılan rötuş aletleri.....	73
Fotoğraf 96: Çamur yoğurma biçimi.....	73
Fotoğraf 97: Kalıp üzerinde plakanın açılması.....	74
Fotoğraf 98: Ayak parmağı ile çarkın döndürülmesi.....	74
Fotoğraf 99: Biçimlendirme aşamaları.....	75
Fotoğraf 100: Pişirim öncesi kapların dizimi ve pişirim anı.....	76
Fotoğraf 101(a-b): Pişirim sonrası söküm işlemi ve Pişmiş ürünler.....	77
Fotoğraf 102: Günümüzde üretilen testi ve büyük boy güveç örneği.....	79

Fotoğraf 103: Günümüzde üretilen çanak ve sancı duvağı örneği.....	79
Fotoğraf 104: Günümüzde üretim yapmayan Emine Avşar'ın vaktiyle ürettiği ekmek duvağı.....	79
Fotoğraf 105: Hazırlanan çamura keçi kılı ilavesi ve çamurun yoğrulması.....	83
Fotoğraf 106: Tandırların biçimlendirilmesi.....	83
Fotoğraf 107: Tandırın perdahlanması ve yapılan bezemeye örnek.....	84
Fotoğraf 108: Kullanıma hazır tandır örneği.....	84
Fotoğraf 109: Dölek Köyünden bir görünüm.....	87
Fotoğraf 110: Sert ve Yumuşak kil örnekleri.....	88
Fotoğraf 111: Biçimlendirmede kullanılan Taraklar ve Kurafa.....	89
Fotoğraf 112: Menşure usta biçimlendirme yaparken.....	89
Fotoğraf 113: Tandır adlı fırın.....	90
Fotoğraf 114: Gudi ve tencere örnekleri.....	91
Fotoğraf 115: Küp ve balık tavası örnekleri.....	91
Fotoğraf 116: Atalar Köyünden bir görünüm.....	92
Fotoğraf 117: Pileki'nin pişirilmesi ve bir Pileki örneği.....	93
Fotoğraf 118: Sorkun köyünden bir görünüm.....	97
Fotoğraf 119: Köye giden yoldaki tabela.....	97
Fotoğraf 120: Kızıl ve Ak toprak örnekleri.....	98
Fotoğraf 121: Günümüzde kullanılan 4. Tür Çark tipi.....	98

Fotoğraf 122: İki farklı usta tarafından işaretlenmiş altlıklar.....	99
Fotoğraf 123: Sırasıyla Dip, Kaldırma, Çekme ve Karınlama Kılınc örnekleri.....	99
Fotoğraf 124: Çalışma düzeni ve hazırlanan halkalar.....	100
Fotoğraf 125: Sırasıyla kaldırma ve ağızlama işlemi.....	100
Fotoğraf 126: İmece usulü astarlama işleminin yapımı.....	101
Fotoğraf 127: Diğer ürünlerin pişirimi için hazırlanmış taşlar.....	102
Fotoğraf 128: Pişirim işlemi.....	102
Fotoğraf 129: 1940'lı yıllarda üretilen Kahve tavaşı, Testi ve Çifte Bocut.....	103
Fotoğraf 130: Günümüzde üretilen farklı boyutlardaki Sac ve Güveç örneği.....	103
Fotoğraf 131: Mutlu Doğan ve çarkta üretilen güveç örneği.....	104
Fotoğraf 132: Gökçeayva köyünden bir görünüm.....	105
Fotoğraf 133: Kezban ustanın ürettiği sac ve tepsi örnekleri.....	105
Fotoğraf 134: Görentaş Köyü'nden bir görünüm.....	108
Fotoğraf 135: Biçimlendirmede kullanılan turnet ve kare altlık.....	108
Fotoğraf 136: Pişirimin yapıldığı çukur.....	109
Fotoğraf 137: Farklı boylarda üretilmiş tepsi ve kap örnekleri.....	109
Fotoğraf 138: Güveç, Sarma taşı ve Sürahi örneği.....	110
Fotoğraf 139: Mangal örneği.....	110
Fotoğraf 140: Üretimde kullanılan toprak ve çamurun hazırlandığı çukur.....	111
Fotoğraf 141: Saman ilavesi ve çamurun hazırlanması.....	111

Fotoğraf 142 (a-b) Tandırın tabanının oluşturulması ve aynı anda biçimlendirilen tandırlar.....	112
Fotoğraf 143: Kuruma aşamasında bir tandır ve detayı.....	112
Fotoğraf 144: Pamuk katkılı çamurun hazırlanması, sıvama işlemi.....	113
Fotoğraf 145: Ocak örnekleri.....	113
Fotoğraf 146: İki toprağın karıştırılması ve çamurun hazırlanışı.....	117
Fotoğraf 147: 1. tür çark ve Çalgılar.....	117
Fotoğraf 148: Kakale'nin yapımı.....	118
Fotoğraf 149: 3. tür fırın ve temsili pişirim örneği.....	119
Fotoğraf 150: Farklı açılardan Kakale örneği.....	119
Fotoğraf 151: Gökeyüp köyünden bir görünüm.....	122
Fotoğraf 152: Kayaç halindeki mika örneği.....	122
Fotoğraf 153: 1970'li yıllarda kullanılan işaretlenmiş Kalıp örnekleri.....	123
Fotoğraf 154: Dönek, altlık örneği ve işaretlenmiş Dönek'ten bir detay.....	123
Fotoğraf 155: Kapların biçimlendirilmesi.....	124
Fotoğraf 156: Kulp takma işlemi.....	124
Fotoğraf 157: Sırlama adı verilen astarlama işlemi.....	125
Fotoğraf 158: Formların dizilimi ve pişirim işlemi.....	126
Fotoğraf 159: 1970'li yıllarda üretilen kahve tavaşı ve diğer ürünler.....	126
Fotoğraf 160: Vaktiyle üretilen çocuk bardağı, yayık, aş testisi ve çanak örnekleri....	127

Fotoğraf 161: “Dört Kuplu” adı verilen büyük boy güveç örneği.....	127
Fotoğraf 162: Balık ya da köfte tavası örneği.....	127
Fotoğraf 163: Kızılyaka köyünden bir görünüm.....	128
Fotoğraf 164: Yörede üretilen tepsi örneği.....	129
Fotoğraf 165: Tepsinin kullanımı.....	129
Fotoğraf 166: Yörede her yıl yapılan testi şenliğinden görüntüler.....	130
Fotoğraf 167: Testi şenliğinden görüntüler.....	131
Fotoğraf 168: Yöre kullanılan çark, çamurluğun bir çaput ile bağlanmış kısmı ve ayağın konulduğu taş.....	132
Fotoğraf 169: Pişirimden bir görünüm.....	133
Fotoğraf 170: Nenekli Güğüm ve detayı.....	134
Fotoğraf 171: Sırasıyla tencere, sac ayağı ve buhurdanlık.....	134
Fotoğraf 172: Emzikli güğüm, güğüm ve tarhana tabağı.....	134
Fotoğraf 173: Sarma-dolma taşı örnekleri (Çanakçı köyü Burdur ve Gölbaşı İlçesi Ankara).....	135
Fotoğraf 174: İsimsiz, 145x290 cm.....	136
Fotoğraf 175: Detay.....	137
Fotoğraf 176: Detay.....	138
Fotoğraf 177: Detay.....	138
Fotoğraf 178: Detay.....	139

ŞEKİL VE GRAFİK LİSTESİ

	<u>Sayfa No</u>
Şekil 1: 1. Tür Çark.....	19
Şekil 2: 2. Tür Çark.....	19
Şekil 3: 3. Tür Çark.....	19
Şekil 4: 4. Tür Çark.....	19
Şekil 5: 5. Tür Çark.....	19
Şekil 6: 1. Tür Pişirim.....	27
Şekil 7: 2. Tür Pişirim.....	27
Şekil 8: 3. Tür Pişirim.....	27
Şekil 9: 4. Tür Pişirim.....	27
Şekil 10: 1982 yılında üretilen ürünlerden örnekler.....	78
Grafik 1: Bölgelere göre üretim merkezleri sayısı dağılımı ve günümüzdeki durumu.....	141

HARİTA LİSTESİ

Sayfa No

Harita 1: Dünya haritası üzerinde MÖ. 1600 yılında varolan Çömlekçilik Merkezleri ve üretim biçimleri.....	8
Harita 2: Günümüzde Doğu Anadolu Bölgesi'nde bulunan üretim merkezlerinin durumu.....	30
Harita 3: Günümüzde Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bulunan üretim merkezlerinin durumu.....	80
Harita 4: Günümüzde Karedeniz Bölgesi'nde bulunan üretim merkezlerinin durumu.....	85
Harita 5: Günümüzde İç Anadolu Bölgesi'nde bulunan üretim merkezlerinin durumu.....	94
Harita 6: Günümüzde Akdeniz Bölgesi'nde bulunan üretim merkezlerinin durumu.....	106
Harita 7: Günümüzde Marmara Bölgesi'nde bulunan üretim merkezlerinin durumu.....	114
Harita 8: Günümüzde Ege Bölgesi'nde bulunan üretim merkezlerinin durumu.....	120
Harita 9: Günümüzde Anadolu'daki üretim merkezlerinin durumunu gösteren harita.....	142
Harita 10: Günümüzde üretime devam eden merkezlerdeki ürün tiplerini gösteren harita.....	144
Harita 11: Çark ve Pişirim Türlerini gösteren harita.....	146

TABLO LİSTESİ**Sayfa No**

Tablo 1: Doğu Anadolu Bölgesi'nde bulunan üretimin bittiği merkezler.....	31
Tablo 2: Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bulunan üretimin bittiği merkezler.....	81
Tablo 3: Karadeniz Bölgesi'nde bulunan üretimin bittiği merkezler.....	86
Tablo 4: İç Anadolu Bölgesi'nde bulunan üretimin bittiği merkezler.....	95
Tablo 5: Marmara Bölgesi'nde bulunan üretimin bittiği merkezler.....	115

KISALTMALAR

BAP: Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi.

BASER: Batı Anadolu Seramik Araştırma ve Uygulama Merkezi.

Bkn: Bakınız.

Foto: Fotoğraf

km: Kilometre.

m: Metre.

Prof.: Profesör.

SODES: Sosyal Destek Programı.

TDK: Türk Dil Kurumu.

Web: Web sayfası.

GİRİŞ

Çömlek; katı ve sıvı yiyeceklerin pişirildiği, korunduğu; pişmiş topraktan yapılmış kap olarak tanımlanmaktadır. Günlük kullanım amaçlı üretilen sıradan ve basit gibi görünen bu kaplar; çoğunlukla arkeoloji alanında değerlendirilmekteyken son yıllarda bilim insanları için antropoloji ve sosyoloji alanlarında da değer kazanmıştır. Kazılar sonucu bulunan çömlek parçasının analizlerle değerlendirilerek hangi döneme ait olduğu, ne amaçla yapıldığı gibi sorularla üretildiği toplumun çevre, tarih, ekonomi ve sosyal yaşam gibi bir uygarlığı oluşturan tüm verilerini taşımaktadır.

1960’lı yılların sonlarına doğru Amerika’da, “Yeni Arkeoloji” diğer bir adı “Seramik Sosyolojisi” olan çalışmalarla arkeolojiyi antropolojiye yönlendiren yeni kavramlar ortaya çıkmıştır (Skibo ve Feinman, 1999: 3). Günümüzde farklı coğrafyalarda çömlekçilik, Türkçe karşılığı olmayan “Ethnoarchaeology” olarak adlandırılan bu alan üzerinden irdelenmektedir.

Bu alanda çalışan birçok araştırmacı, tarih öncesi çağlarda yapılan çömlekçiliğin o dönemin coğrafi şartları ve yaşam koşullarını göz önünde bulundurarak ilk çömleklerin kadınlar tarafından yapıldığını ileri sürmektedir. Konu ile ilgili birçok yayını bulunan James M. Skibo ve Michael Brian Schiffer (1995), “The Clay Cooking Pot An Exploration of Women’s Technology” adlı makalede, üretimi “çömlek ve cinsiyet” üzerinden tartışmaktadır. Ayrıca makalede tarih öncesi çağ koşullarının yanı sıra günümüzde yapılan çömlekçiliğin çoğunlukla hangi cinsiyet tarafından yapıldığı anket değerlendirmeleri üzerinden anlatılmıştır.

Geçmişten günümüze farklı coğrafyalarda ve Anadolu’da yapılan kadın üretimi çömlekçilik ile ilgili araştırmalar değerlendirildiğinde, üretim zamanı ve biçimi, kullanılan araç gereç ve donanımlar göz önünde bulundurularak, tarih öncesi çağlardan bu yana neredeyse hiç değişmeden geldiği gözlemlenmektedir. Bu veriler, ilk çömleklerin kadınlar tarafından yapıldığı savını desteklemektedir.

Yeme-içme kültürünün vazgeçilmezlerinden olan çömlekler, farklı coğrafyalarda olduğu gibi Anadolu'nun birçok bölgesinde de üretilmeye devam etmektedir. Ancak, Anadolu'daki mevcut üretim ile ilgili kapsamlı araştırmalar bir kaç araştırma ile sınırlıdır.

Anadolu'da çömlek üretim merkezleriyle ilgili bilinen ilk araştırma 1930'lu yıllarda Dr. Hamit Zübeyr Koşay ve Akille Ülkü tarafından o günün şartlarında röportaj usulü yapılmış ve elde edilen bilgiler kilin hazırlanması, şekillendirme gibi alt başlıklar altında toplanarak 1962 yılında Türk Etnografya Dergisinde “Anadolu'da İptidai Çanak-Çömlekçilik” adlı makalede yayımlanmıştır. Fakat bu makalede hangi bölgede kimler tarafından nasıl bir üretim yapıldığına dair ayrıntılı bir açıklama bulunmamaktadır. Anadolu'da yapılan üretimle ilgili en kapsamlı araştırma 1972-1977 yılları arasında Prof. Güngör Güner tarafından yapılmış ve bu bilgiler 1988 yılında “Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik” adlı kitapta yayımlanmıştır. Günümüze kadar geçen süre içerisinde bu araştırmaların dışında bazı üretim merkezleri ile ilgili çeşitli araştırmalar yapılmasına rağmen Prof. Güner'in adı geçen eserindeki çoğu merkezin durumu ile ilgili güncel bilgi bulunmamaktadır.

Anadolu'da yapılan bu değerli üretimle ilgili bilgileri güncellemek amacıyla, proje yöneticisi Prof. Sevim Çizer, çalışanları Okt. Selim Martin ve Dicle Öney olmak üzere bir ekip oluşturulmuş, “Günümüzde Anadolu'da Yaşayan İlkel Çömlekçilik Merkezleri” adlı bir münferit proje hazırlanarak, Dokuz Eylül Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi'ne (BAP) başvurulmuştur. Proje kabulünün ardından öncelikle konu ile ilgili yapılmış araştırmalar referans alınarak tespit edilen üretim merkezlerinin bağlı bulunduğu İl Kültür Müdürlükleri, belediyeler, muhtarlar ve üretim yapan kişiler ile iletişime geçilmiş, üretim merkezin ve üretimin durumu vb. bilgiler alınmıştır. Anadolu'nun tüm coğrafi bölgelerinde alan araştırmaları yapılmıştır. Tarafımızdan hazırlanan anket* ile bu araştırmalar, ses kayıt, video ve fotoğraf çekimi ile belgelenmiş ayrıca bu üretim merkezlerinden hammadde, araç-gereç ve o üretim

* Adı geçen anket Ekler bölümünde Ek 1 olarak yer almaktadır.

merkezine özgü kap örnekleri alınarak bu veriler Dokuz Eylül Üniversitesine bağlı Batı Anadolu Seramik Araştırma ve Uygulama Merkezi'nde arşivlenmiştir.

Tüm Anadolu çömlekçiliğini içine alarak gerçekleştirilen bu genel araştırma; bu tez kapsamında, kadın üretimi çömlekçilik merkezleri ile sınırlandırılarak sunulmaktadır.

Geçmişten günümüze konu ile ilgili yapılan araştırmalar referans alınarak, oluşturulan tezin birinci bölümünde; ilkel çömlekçiliğin tanımı ve kısa tarihçesi, farklı coğrafyalarda bulunan kadın üretimi çömlekçilik merkezleri ile Anadolu'da kadın üretimi çömlekçilik merkezleri; üretim zamanı ve yeri, biçimi, üretimde kullanılan araç gereçler ve donanım ile üretilen ürünler hakkında bilgilere yer verilmiştir.

İkinci bölümünde; Anadolu'da kadın üretimi ilkel çömlekçilik merkezleri yedi coğrafi bölgeye ayrılarak, üretimin bittiği merkezler tablolar halinde, devam ettiği merkezler ise bağlı bulunduğu il ile birlikte ayrıntılı biçimde aktarılmaktadır.

Üçüncü bölüm olan uygulama kısmında ise; mutfak kültüründe kadınlar tarafından sıkça kullanılan ancak erkek üretiminde yer alıp ilginç biçimde kadın üretiminde yer almayan bir form seçilerek yeniden yorumlanmış ve sanat projesi olarak sunulmuştur.

1. BÖLÜM

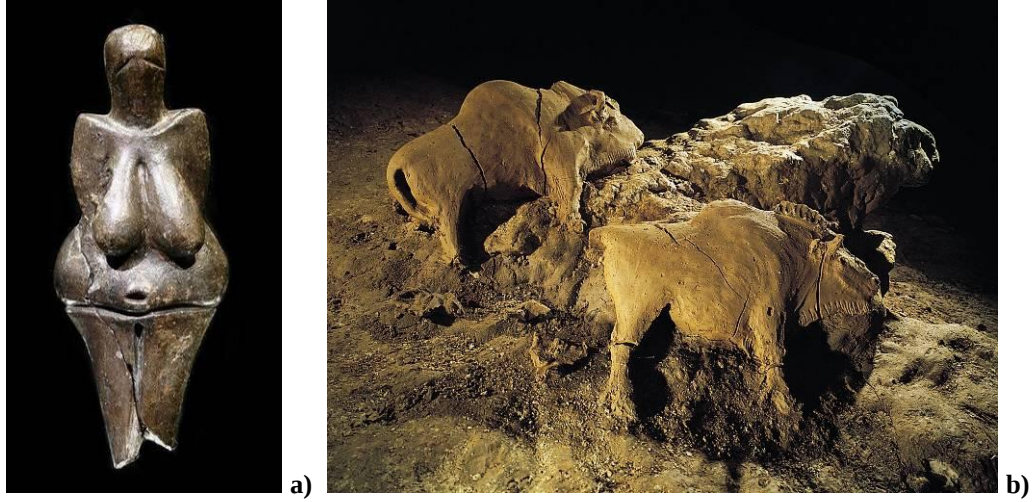
İLKEL ÇÖMLEKÇİLİK

1.1. İlk Çömlekçiliğin Tanımı ve Tarihçesi

Toprakten üretilen ürünlerin ateşini kullanarak pişirilmesi ile başlayan çömlekçilik günümüze kadar çeşitli teknik çözümlemeler ve keşiflerle gelişim göstermiştir. Ancak günümüzde, birbirinden farklı coğrafyalarda bulunan birçok çömlekçilik merkezinde, çağlar öncesinde geliştirilen donanım ve araç-gereçler fazla değışiklik göstermeden kullanılmakta ve bu tarz üretim İlk Çömlekçilik olarak adlandırılmaktadır.

Kilin ilk kullanım alanı bilim dünyasında sıkça araştırılan konular arasında yer almaktadır. Farklı coğrafyalarda geçmişten günümüze yapılan tüm bu araştırmalarda, tarih öncesi çağlarda kilin mağaralarda bulunan duvar resimlerinde pigment olarak kullanıldığı (Cooper, Early Beginings, 2002: 11), dinsel törenlerde kullanılmak üzere insan ve hayvan figürleri biçimlendirildiği, ocakların, ayrıca mimaride saman katkılı tuğlaların yapıldığı düşünülmektedir (Özdoğan, 2009: 22).

Son yıllarda yapılan araştırmalarda, Üst Paleolitik Çağ'a tarihlenen ve günümüzde Çek Cumhuriyeti topraklarında bulunan Dolni Vestoniçi adlı kazı alanında günümüzden 25.000 yıl öncesine ait olduğu düşünülen pişmiş ve pişmemiş insan ve hayvan figürleri bulunmuştur. Bilim insanları, elde edilen bulgulara göre, figürinlerin biçimlendirildikten sonra daha yaş iken pişirildiğini ve böylece pişme esnasında gerçekleşen patlamaların kehanetsel ve ritüel olarak bir anlam ifade ettiğini düşünmektedir (Rice, 1999: 4). Ayrıca, Fransa'daki Tuc d'Audobert mağarasında 12.000 yılına tarihlenen kil bizonlar bulunmuştur (Cooper, Early Beginings, 2002: 6).



Fotoğraf 1 (a-b): Dolni Vestoniçi’de bulunan ana tanrıça figürü ve Tuc d’Audobert mağarasında bulunan kil bizonlar

a) (Venus of Dolni Vestonice, Web, 2015) **b)** (Tuc d'Audoubert Cave Bison, Web, 2015)

Çömleğin henüz yapılmadığı, göçebe hayatı yaşanan ilk çağlarda avcı-toplayıcı olan insanlar, doğadan elde ettikleri hayvan derileri, taş, ağaç, deniz ve meyve kabuklarını topladıkları yiyecekleri saklamak amaçlı kullanmışlardır. Neolitik dönemde yerleşik düzene geçilmesiyle birlikte ihtiyaçlar doğrultusunda tarım ve hayvancılık gelişmiş, insanlar, elde ettikleri ürünleri pişirmek ve saklamak için daha kullanışlı, dayanıklı kaplara ihtiyaç duymuş daha önce farklı amaçlarla kullandıkları kili çömlek üretiminde kullanmaya başlamışlardır. İlk çömlek örneklerinin yüzeylerinde yer alan bazı izler incelendiğinde biçimlendirmede sepet, deniz kabukları vb. doğal malzemelerin kalıp olarak kullanılıp kilin içlerine ya da dışlarına sıvanmasıyla kabın yapıldığı saptanmıştır. Kalıp içine baskı tekniğinin dışında, kilin, parmaklarla sıkıştırılıp çimdikleme ile, basit bir düzeneğin üzerinde elle bant usulü, plakalar halinde üst üste bindirilerek sıkıştırılması ve bir el aleti ile dövülerek biçimlendirildiği düşünülmektedir (Cooper, Early Beginings, 2002: 13-14).

Günlük kullanıma yönelik farklı tiplerde ve boyutlardaki bu çömleklerin yüzeylerinde tek renkli ve çok renkli bezemeler görülmektedir. Kulplu ve kulpsuz üretildikleri gibi aynı zamanda hayvan ve insan figürleri biçiminde de üretilmişlerdir. Bu çömlekler, açık alanlarda, odun, saman vb. yakıtlar kullanılarak pişirilmişlerdir. (Cooper, Early Beginings, 2002: 8).

Dünyada, ilk örnekler olduğu düşünölen çömleklere, Neolitik döneme ait Anadolu'da bulunan Çatalhöyük ve Hacılar'da yapılan kazılarda rastlanılmıştır. Ancak, 1998 yılında Japonya'nın takımadalarından olan Kyushu, Fukui ve Senpukuji'de yapılan arkeolojik kazılardan Jomon Kültürü'ne ait 12.000 yılına tarihlenen çömlekler bulunması ile onların günümüzde en eski örnekler olduğu fikri kabul görmektedir (Rice, 1999: 14; Cooper, Early Beginings, 2002: 8). Araştırmacılar tarafından dört döneme ayrılan bu kültür, adını üçüncü dönem parçalarının üzerinde bulunan ip baskı bezemeli örneklerden almıştır.



Fotoğraf 2: Jomon Kültürü'ne ait ip baskılı çömlek

Foto. Sevim Çizer



Fotoğraf 3: Hacılar'da bulunan bezemeli çömlek

Foto. Sevim Çizer arşivinden

Önceleri ev ihtiyacını karşılamak adına, tarım uğraşı ile birlikte mevsimlik üretilen çömlekler zaman içerisinde birden fazla kişinin çalıştığı atölye sistemine geçilmesi ile ticaret amaçlı üretilmeye başlanmıştır (Cooper, Early Beginings, 2002: 8). MÖ. 4000-3000 yıllarında Mezopotamya’da bulunan Halaf Kültürü etkisindeki Ur kentinde elle döndürülen ağaç ya da taştan yapılmış çömlekçi çarkının keşfiyle birlikte kap-kacaklar artık çarkta üretilmeye başlanmıştır (Cooper, 1989: 11). Bu icat, başta Mezopotamya olmak üzere Anadolu, Mısır, Yunanistan ve adaları, Uzak Doğu’da kullanılmaya başlanmış, zamanla elle döndürülen çarkın yerini ayakla döndürülen çarklar almıştır. Günümüzde ise artık elektrikli çarklar kullanılmaktadır.



Fotoğraf 4: Erken Tunç Çağı’nda kullanıldığı düşünülen çark, Troya

Foto. Sevim Çizer arşivinden

Günlük ihtiyacın dışında, zeytinyağı, şarap, tahıl gibi gıdaların taşınması için ticaret amaçlı üretilen ürünlerin yanı sıra, dinsel ve sosyal törenlerde kullanılmak üzere sunu kapları üretilmiştir.

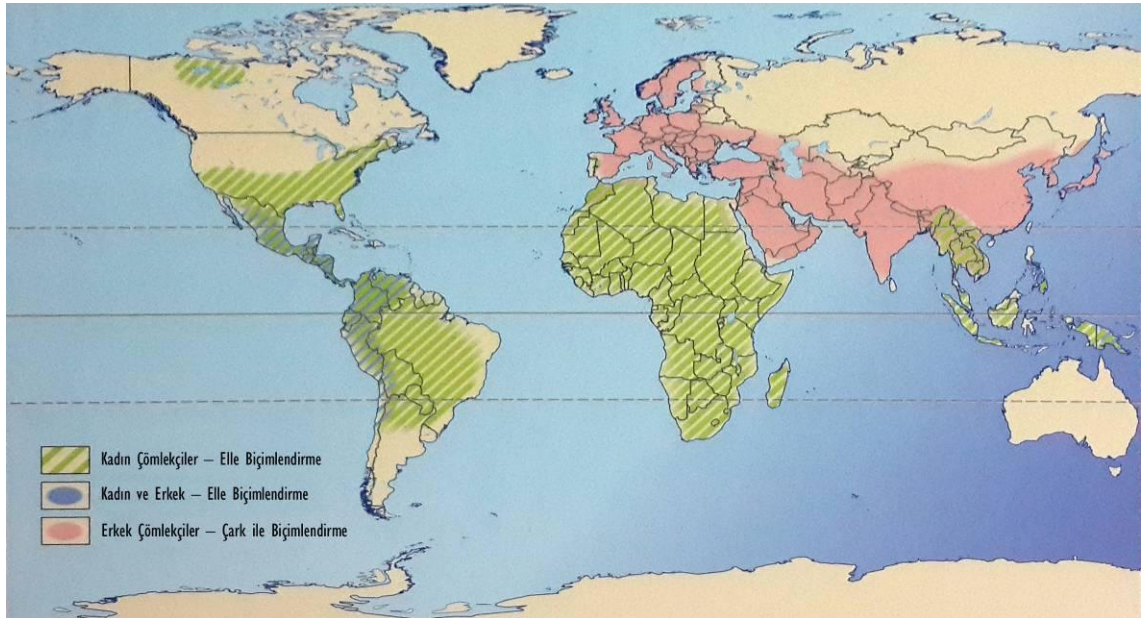
Çömleğin üretildiği en eski ülkelerden biri olan Çin’de, sırın keşfedilmesiyle başta İslam coğrafyası olmak üzere Avrupa ve tüm dünyada, gerek form ve bezeme gerekse pişirim teknikleri paralel olarak gelişim göstermiştir.

Çömlekçilik tarihine bakıldığında, tüm bu gelişmelere rağmen günümüzde Anadolu’da ve dünyanın birçok ülkesinde ilkel yöntemlerle üretim yapılmaya devam etmektedir.

1.2. Farklı Coğrafyalarda Kadın Üretimi İlkel Çömlekçilik

Kadın üretimi çömlekçilik, geçmişten günümüze hala dünyanın birçok coğrafyasında varlığını sürdürmektedir. Üretiminin en ilkel düzeyde yapıldığı çömlekçilik, birçok arkeolog, sosyolog, antropolog ve sanat tarihçisinin ilgisini çekmiş ve bu konu hakkında sınırsız sayıda araştırma yapılmıştır. Bu araştırmalar sadece üretimin belli başlı teknikleri ile sınırlandırılmamış, bulunduğu bölgenin sosyal, ekonomik ve kültürel kimlikleriyle de ele alınmıştır. Günümüzde farklı coğrafyalarda yapılan kadın üretimi çömlekçilik ile ilgili en kapsamlı araştırma sanat tarihçi Prof. Moira Vincentelli tarafından yapılmış ve bu araştırma 2003 yılında “Women Potters-Transforming Traditions” (Kadın Çömlekçiler-Gelenekleri Dönüştürmek) adlı kitapla yayına dönüştürülmüştür.

Vincentelli (2003), farklı coğrafyalarda kadın üretimi çömlekçiliği; Avrupa, Afrika, Asya, Okyanusya, Kızılderili Geleneği, Karayipler ve Zenci Amerikalı Halkı, Meksika ve Merkez Amerika, Güney Amerika olarak bölümlere ayrılmış ve incelenmiştir.



Harita 1: Dünya haritası üzerinde MÖ. 1600 yılında var olan Çömlekçilik Merkezleri ve üretim teknikleri
(Vincentelli, 2003: 7)

Farklı coğrafyalarda bulunan üretim merkezleri irdelendiğinde, mevcut üretimin toplumun dini inanışları, gelenek ve görenekleriyle özdeşleştiği görülmektedir. Aynı zamanda bu gelenekler, çömlek üreten kadının içinde yaşadığı toplumdaki sosyal statüsünü belirlemektedir. Özellikle Afrika kıtasında üretimin yapıldığı kabilelerde çömlekçi kadın bir rahibe kadar değerli sayılmaktadır. Danimarka’da ise çömlek üreten kadınların satış yaparak para kazanması iyi bir ev hanımı olacakları kanısını uyandırmaktadır (Vincentelli, 2000: 134).

Üretimin yer aldığı bu coğrafi bölgelerde çömlekçilik, anneden kızı aktararak geleneğin sürdürülmesi sağlanmaktadır. Afrika’da birçok üretim merkezinde aynı kökenden gelmeyen kadınlar üretim yapamaz iken, Papua Yeni Gine’nin sahil şeridinde yer alan üretim merkezlerinde, aileye gelen geline çömlekçilik öğretilir, aileden başka bir yere gelin olarak giden kadınlar gittiği bölgede kil bulunsa bile üretim yapmaları yasaktır (Vincentelli, 2003: 92).



Fotoğraf 5: Matu Kabilesi mensubu anne ve kızın birlikte çalışmaları, Hanuababa, Papua Yeni Gine (Vincentelli, 2003: 93)

Kadınlar, genellikle evlerin bahçesini ve ya bir odasını üretim yeri olarak kullanmaktadır. Ancak, Güneybatı Afrika’da yer alan Angola ülkesinin Dombondola ve Dombelantu köylerinde üretim yeraltı mağaralarında yapılmaktadır (Vincentelli, 2003: 57). Üretim, genellikle yaz aylarında ve ev uğraşlarından kalan zamanlarda yapılmaktadır.



Fotoğraf 6: Üretim yeri olarak kullanılan yeraltı mağarası, Dombondola, Angola, Afrika, 1938
(Vincentelli, 2003: 58)

Üretimde yerel killer kullanılmaktadır. Kili çıkarma işlemi yaygın olarak kadınlar tarafından yapılmakta, özellikle Afrika'daki bazı üretim merkezlerinde bu işlem bir ayın kadar değerli kılınmaktadır. Ayrıca kilin elde edilimi sırasında bazı tabulara inanılmaktadır. Örneğin; Nijerya'da yaşayan Yoruba kadınları, kil yataklarına giderken kan, adet ve tehlikeyi simgelediği için asla kırmızı renkli giyinmez ve genellikle kili eleme işlemi menopozlu kadınlar tarafından yapılır (Vincentelli, 2003: 52). Killer, farklı oranlarda kum, şamot, deniz kabuğu kırıkları, tuz ve saman, tahıl, bazı bitkiler, gübre ve at, keçi gibi bazı hayvan kılları gibi organik maddelerle karıştırılarak kullanılmaktadır (Djordjevic & Zlatkovic, Web, 2011). Korsika'da asbest de katkı maddesi olarak kullanılmaktadır (Istria, Web, 2007). Hazırlanan karışım su ile ıslatılarak ayakla, elle, bazen ise bir sopa yardımı ile dövülerek yoğrulmaktadır. Sırbistan'da bu yoğurma işlemi genellikle bazı azizlerin kutlandığı bayram günlerinde yapılmaktadır (Djordjevic & Zlatkovic, Web, 2011).

Biçimlendirme; formun etrafında dönerek elle bant usulü, basit bir düzeneğin üzerinde elle bant usulü, iç bükey ya da dış bükey bir formun kalıp olarak kullanılarak içe ya da dışa sıvanması, bir parça çamurun elle açılarak bir tokmak yardımı ile dıştan vurulması gibi en ilkel yöntemlerle olabileceği gibi, farklı biçimlerden oluşan turnetlerin üzerinde elle bant usulü, çarka ikinci bir kişi tarafından ayakla hız verilmesi ile ya da ayaklı çarklarda merkezkaç sistemi ile yapılmaktadır. Bazen bu yöntemlerden birkaçı bir arada kullanılmaktadır.



Fotoğraf 7: Bir kaç biçimlendirme tekniğinin bir arada kullanılması, Kpando, Gana, Afrika
(Asante, Adjei, & Asare, Web, 2013: 63)



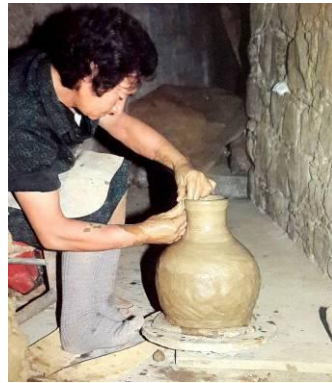
a)



b)

Fotoğraf 8 (a-b): Kalıba sıvama yöntemi, Banamba, Mali, Afrika ve Tokmak ile vurarak biçimlendirme, Lombok, Endonezya

a) (Frank, Web, 1988), b) (Vincentelli, 2003: 223)



a)



b)

Fotoğraf 9 (a-b): Ayak ve elle çevrilen düzenek üzerinde elle bant usulü biçimlendirme, Kıbrıs ve İran
a) (Vincentelli, 2003: 221) b) (Heydari, 2014: 67)



Fotoğraf 10: Turnet üzerinde elle bant usulü biçimlendirme, Slovenya ve İspanya
(Carlton, Web, 2008)



Fotoğraf 11(a-b): Ayakla hız verilerek çalışan çark, Thanh Ha, Hoi An, Endonezya ve
Ayaklı çark, Venezuela, 1974

a) (Senior Woman Making Pottery, Web, 2013), **b)** (Vincentelli, 2003: 173)

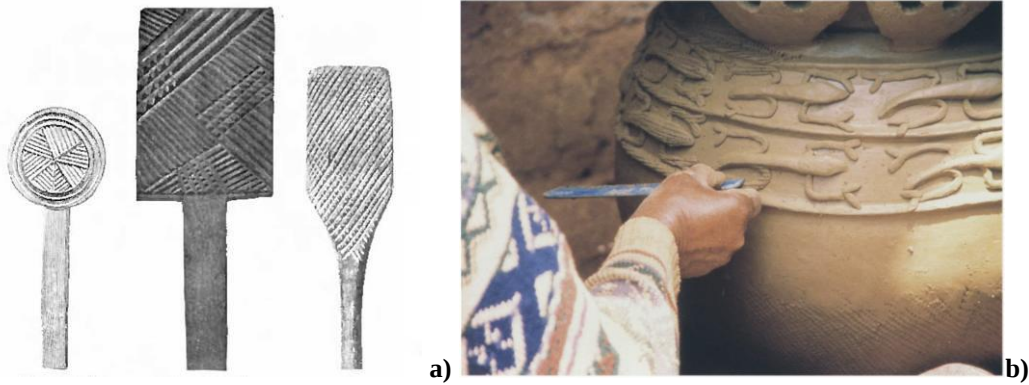
Biçimlendirmede, çoğunlukla ağaçtan yapılmış farklı tiplerde ve boyutlarda el aletleri, metal aletler, bez ve taş kullanılmaktadır. Gana'nın Kpando köyünde biçimlendirmede bez yerine yaprak kullanılmaktadır.



Fotoğraf 12(a-b) : Biçimlendirmede kullanılan aletler; Kpando, Gana, Afrika ve Dölek, Gümüşhane

a) (Asante, Adjei ve Asare, Web, 2013: 61-62), **b)** Foto. Selim Martin

Genellikle iki farklı bezeme tekniği kullanılmaktadır. Birinci bezeme tekniği; formlar henüz yaş iken, doku veren malzemelerle iz bırakarak, kazıyarak, oyularak ve ya çamur eklenerek yapılmaktadır. Doku; tarak, kazınmış tahta, mısır koçanı, düğümlenmiş kuru ot ve iplerden yapılmış malzemeler ile uygulanmaktadır (Vincentelli, 2003: 224; Forni, Web, 2007: 46).



Fotoğraf 13: Doku yapmak için kullanılan tahta aletler (Georgia Eyaleti) ve ekleyerek yapılan bezeme tekniği, Grassfields, Kamerun

a) (Paddle-stamped pottery: The Paddles, Web, 2015), b) (Forni, Web, 2007: 46)

İkinci bezeme tekniği ise; formlar kuru iken, kökboyası, sebzelerden elde edilen boyalar ve astar, akıtılarak veya parmak, bez parçası, keçi ya da at kılından yapılmış fırçalar kullanılarak yapılmaktadır (Vincentelli, 2003: 145,224; Heydari, 2014: 27).



Fotoğraf 14: Parmak ile bezeme (Mali, Afrika), Bez parçası ile bezeme (Kapturegan, İran), Fırça ile bezeme (Pueblo, Meksika)

a) (Frank, Web, 1988), b) (Heydari, 2014: 27), c) (Ettema, Web, 2005)

Astarlı ya da astarsız ürünler, çakıl taşı veya yüzeyi pürüzsüz taşlarla perdahlanmaktadır. Formlar çoğunlukla açık alanlarda güneşte kurutulur iken daha soğuk iklime sahip olan Danimarka’da bulunan üretim merkezlerinde olduğu gibi, ateş yakılmış bir çukur içinde bir kaç gün boyunca kurutulmaktadır.

Pişirim genellikle, açık alanlarda, formların istiflerek, ağaç dalları, odun, kuru otlar, palmye ve aloevera yaprakları, tezek gibi kolay bulanabilir yakıtların kaplanması ile 1-2 saat sürede yapılmaktadır. Bazı bölgelerde bu yakıtların dışında araba lastiği, turf ve kömür de kullanılmaktadır.



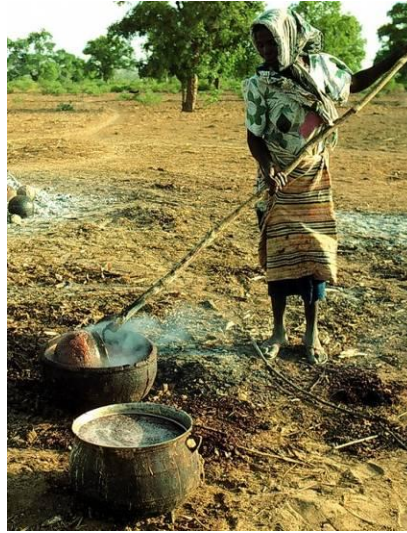
Fotoğraf 15: Açık alanda pişirim, Banamba, Mali Afrika
(Frank, Web, 1988)

Açık pişirimin dışında, Kolombiya’da La Chamba kasabasında olduğu gibi arı kovanı biçiminde fırınlar, Güney Amerika, Meksika ve Akdeniz bölgelerinde ise üstten yüklemeli fırınlar kullanılmaktadır (Vincentelli, 2003: 228).



Fotoğraf 16 (a-b-c): Kıbrıs, Meksika ve Kolombiya’da kullanılan fırın tipleri
a) (London, 1989: 225), b) (Vincentelli, 2003: 143), c) (Vincentelli, 2003:)

Bazı bölgelerde, pişen ürünler henüz sıcak iken çeşitli yapraklar yüzeye sürülmekte ya da kaynatılmış yaprakların suyuna daldırılmaktadır (Vincentelli, 2003: 228; Frank, Web, 1988). Anadolu'nun bazı köylerinde ve İskoçya'nın Hebrides kasabasında olduğu gibi sıcak ürünler süte daldırılmaktadır. Bu işlem, formların gözeneklerini kapatarak geçirgenliğini azaltmakta bir nevi sırlamanın yerini tutmaktadır.



Fotoğraf 17: Sıcak ürünlerin kaynatılmış yaprak suyuna daldırılması, Kunogo, Mali, Afrika
(Frank, Web, 1988)

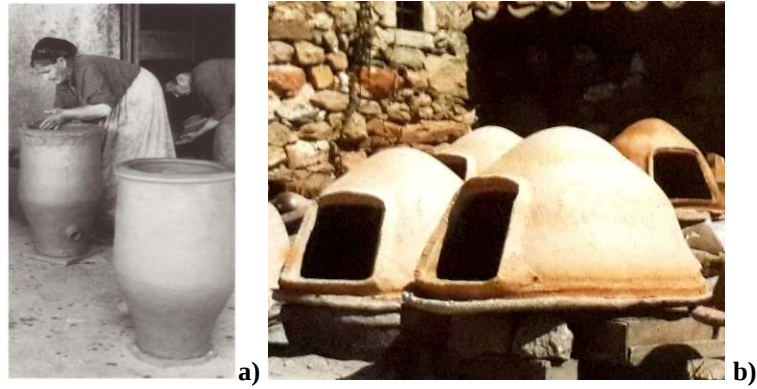
Farklı coğrafyalarda üretilen ürün profiline genel olarak bakıldığında Avrupa'da; su ve ilaç kapları, kahvedanlıklar, kavanozlar, mangallar, güveçler ve turistik amaçlı formlar, Balkanlar ve Kıbrıs'ta; farklı boylarda yemek kapları, ekmek pişirmek için tava, tepsi ve tandırlar, Asya'da; farklı boyda küpler, güveçler ve tabaklar, Güney Amerika'da; farklı boyutlarda tabak ve kavanozlar, güveçler, turistik amaçlı formlar, Afrika'da; farklı boyutlarda su, yemek, tahıl ve bira kapları, giysi ve mücevher kapları, büyük boy küpler ve genellikle figürlü tören kapları üretilmektedir.

Afrika'da günlük kullanım amaçlı üretilen formlar aynı zamanda sosyo-kültürel açıdan farklı anlamlar içermektedir. Örneğin, Zimbabve'de yeni evlenen bir kız evine bekâretini simgeleyen bir çömlek götürmek durumundadır. Nijerya Abatan'da yaşayan Osun ve Eyinle mezhebine ait kadınlar, eşleri öldüğünde, günlük kullandığı kaplardan birini köyün girişine giderek kırar, bu kadının artık dul olduğunu ilan etmesi

anlamına gelmekte, kap “Dul Çömleği” olarak adlandırılmaktadır (Vincentelli, 2003: 52, 55).



Fotoğraf 18 (a-b-c): Tören ve Su kabı (Kamerun), Yemek kabı (Meksika), İlaç kabı (Gana)
a) (Forni, Web, 2007:47), **b)** (Winston, Web, 2015: 117), **c)** (Asante, Adjei, & Asare, 2013: 67)



Fotoğraf 19 (a-b): Kıbrıs ve İspanya’da Tandır örnekleri
a) (London, 1989: 224), **b)** (Vincentelli, 2003: 37)

Farklı coğrafyalarda yaşayan birçok merkezde günlük ihtiyaçları karşılayacak kaplar üretmenin yanı sıra bu kaplar tahıl vb. ihtiyaçlar doğrultusunda takas edilebildiği gibi satışa da sunulmaktadır.

1.3. Anadolu’da Kadın Üretimi İlkel Çömlekçilik

Anadolu’da kadın üretimi çömlekçilik, farklı coğrafyalarda yapılan çömlekçiliğe göre daha çok mutfak kültürü üzerine kuruludur.

Anneden kıza aktarılan bu uğraş, çoğunlukla yaz aylarında, evin bahçesi, odası ya da damında yapılmaktadır. Ailede bulunan erkekler, hammadde temini, çamur hazırlama, ürünleri pişirme ve pazarlamayı sağlamaktadır.

Çömlek üretimi; killerin doğadan elde edilmesi, çamur haline dönüştürme, biçimlendirme, bezeme, kurutma, rötuşlama ve pişirim olmak üzere temelde yedi aşamadan meydana gelmektedir. Ancak bu aşamalar, üretim merkezlerindeki geleneksel üretime göre değişiklik göstermektedir. Örneğin, bazı merkezlerde ürünler daha sıcak iken ayran, süt ya da karasakız* ile içleri kaplanmaktadır. Bu işlem gözenekleri kapatmak ve geçirgenliği azaltmak için yapıldığından dolayı bir nevi sırlama işleminin yerini almaktadır.

Üretim, kullanılan hammadde, araç-gereç, üretim yeri ve zamanı, üretim biçimi, pişirim ve üretilen ürünler açısından farklılık göstermektedir. Bununla birlikte, kullanılan hammadde, araç-gereçler ve ürünler neredeyse her merkezde farklı biçimde adlandırılmaktadır.

1.3.1. Hammadde

Üretimde kullanılan hammadde çoğunlukla yerel killerdir. Üretim merkezinin yakınındaki dağlardan, dere kenarlarından kazılarak çıkarılan killer, bazen çıkarıldığı yerde bazen ise çalışılacak mekâna getirildikten sonra elenmektedir. Killer yapısal özelliklerine göre (özlü ve özsüz) bir veya birden fazlası farklı oranlarda karıştırılarak su ile ıslatılıp çamur haline dönüştürülmektedir. Çamur, bazen bir çuvalın üzerinde bazen ise basit bir kabın içerisinde dinlendirildikten sonra ayakla ya da elle yoğrularak kullanılır hale getirilmektedir.

* **Karasakız:** Ege, Marmara, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde ormanda yetişen Karaçam ağacının gövdesinden çizilerek elde edilen zamk.

Killerin kullanımı, biçimlendirme, üretilen ürün ve pişirme yöntemlerine göre değişiklik göstermektedir. Bazı ürünlerde kilin içine; sıcaklığa ve sıcaklık şokuna dayanıklı olması için mika ve kum gibi hammaddeler, bazen de biçimlendirme esnasında çatlamaması için kıl ve saman gibi organik maddeler ilave edilmektedir.

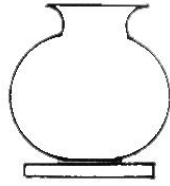
Anadolu genelinde kullanılan killer, genellikle doğadan kuru halde çıkarıldığı için, bu çalışmada kil yerine toprak olarak adlandırılmaktadır.

1.3.2. Çark (Tezgâh) Türleri

Biçimlendirmede beş farklı çark (tezgâh) türü kullanılmaktadır. Bu çarklar sırasıyla şu biçimdedir;

1. Tür Çark: Çamur, tahta bir altlığın üzerinle elle bant usulü biçimlendirilir.
2. Tür Çark: Çamur, kilden yapılmış, altı sivri, döndürülebilir bir tabağın içine oturtulmuş, yine kilden yapılmış bir altlığın üzerinde elle bant usulü biçimlendirilir.
3. Tür Çark: Çamur, milli fakat yataksız, elle döndürülebilen tahtadan yapılmış bir çarkla, yine tahtadan yapılmış bir altlığın üzerinde, elle bant usulü biçimlendirilir.
4. Tür Çark: Çamur, milli fakat yataksız, hem el hem de ayakla döndürülebilen tahtadan yapılmış bir çarkla, kilden yapılmış bir altlığın üzerinde, elle bant usulü biçimlendirilir. Günümüzde bu çarkın vaktiyle kullanıldığı bazı merkezlerde metal turnetler ya da araba tekerleğinin iç kısmından elde edilen yine metal olan bir aksam kullanılmaktadır.
5. Tür Çark: Çamur, ayakla döndürülebilen uzun milli, yataklı bir çark üzerinde merkez kaç kuvveti yardımıyla elle çekilerek biçimlendirilir (Güner, 1988: 12-13). Günümüzde bu çark, biri üretimin bittiği diğeri ise devam eden olmak üzere iki merkezde kullanılmıştır.

Şekil 1: 1. Tür Çark
(Güner, 1988: 12)



Fotoğraf 20: 1. Tür Çark
Foto. Selim Martin

Şekil 2: 2. Tür Çark
(Güner, 1988: 12)



Fotoğraf 21: 2. Tür Çark
Foto. Sevim Çizer

Şekil 3: 3. Tür Çark
(Güner, 1988: 12)



Fotoğraf 22: 3. Tür Çark
(Güner, 1988: 45)

Şekil 4: 4. Tür Çark
(Güner, 1988: 12)



Fotoğraf 23: 4. Tür Çark
Foto. Sevim Çizer

Şekil 5: 5. Tür Çark
(Güner, 1988: 13)



Fotoğraf 24: 5. Tür Çark
(Köse, 2015)

2. ve 4. Tür Çark’larda kullanılan kilden yapılmış altlıklar; “kalıp”, “altlık” “caba”, 2. Tür kilden yapılmış Çarklar ise; “dönek”, “kalıp”, “bizyenek” ve “dönerçe” olarak adlandırılmaktadır. Çoğunlukla bu kil altlık ve çarklar, ustalar tarafından, henüz kil ıslakken parmak veya basit bir alet ile iz bırakılarak işaretlenir. Bu işaretleme, altlık ve çark diğer bir ustaya ödünç verildiğinde karışmaması için yapılmakta ve bu izlere genel olarak “nişan” adı verilmektedir.



Fotoğraf 25: İşaretlenmiş altlık ve çark örneği

Foto. Sevim Çizer

1.3.3. Araç-Gereçler

Biçimlendirme için gerekli olan malzemeler; çark, su dolu bir kap, bir bez parçası, basit tahta, plastik veya metalden yapılmış el aletlerinden ibarettir.

Üretimin her aşamasında kullanılan tüm araç-gereçlerde olduğu gibi bu aletlerde, yöreye göre; “kenes, çiroz, mercilek, talaş, sıvıyacak, kazıyacak, darik, kılıç, pırnaç, tarak, çalgı veya yunuk” olarak adlandırılmaktadır. Biçimlendirme esnasında kullanılan ve kabı düzeltmek için kullanılan bez parçası bazı yörelerde “çat ve kızangı” olarak adlandırılmaktadır.



Fotoğraf 26: Biçimlendirmede kullanılan aletlerden örnekler

Foto. Sevim Çizer

1.3.4. Biçimlendirme

Biçimlendirme genel olarak iki farklı şekilde yapılmaktadır. Kaplar, 1’den 4. Çark türüne kadar elle bant usulü, 5. Çark türünde ise merkezkaç kuvveti ile biçimlendirilir. Bant usulü biçimlendirme tekniği, çark üzerine açılan çamur tabanın üzerine bant haline getirilmiş çamurun döndürülerek yerleştirilmesiyle başlanır. Bu bantlar, bazı yörelerde, “halka” veya “kıyı” olarak adlandırılmaktadır. Çamur elle sıkıştırılıp aletler yardımıyla yükseltilir. Bu yükseltme işlemine ise bazı yörelerde “süvmek” veya “halkalama” denilmektedir. Yükseltme işleminden sonra kaplar çökmemesi için raflarda bir müddet istenilen sertliğe gelinceye kadar bekletilmektedir. İstenilen sertliğe ulaşan kaplar, tekrar çark üzerine alınarak, genellikle “karınlama” olarak adlandırılan işlem gerçekleştirilir. Bez ve aletler yardımıyla kabın dudak kısmı (kapağın oturacağı yer) biçimlendirilir.



Fotoğraf 27: Elle bant usulü biçimlendirme

Foto. Sevim Çizer

Anadolu genelinde yalnızca iki üretim merkezinde kullanılan merkezkaç kuvvetiyle biçimlendirme tekniğinde ise; biçimlendirilecek olan kabın miktarı kadar yoğrulmuş olan çamur çark üzerine alınarak, elle merkeze getirilmektedir. Parmaklar yardımıyla ortası delinerek açılan çamur, istenilen kap yüksekliğine ve istenilen et kalınlığına getirilerek biçimlendirme işlemine başlanmaktadır. Biçimlendirme, çamurun dıştan içe ve ya içten dışa doğru parmak ve ya el aleti yardımıyla itilerek istenilen forma ulaşıldığında sonlanmaktadır. Tek parçadan üretilen formların dışında büyük boy küpler; dip, gövde ve ağız kısmı olmak üzere iki ya da üç parça halinde biçimlendirilmekte, daha sonra bu parçalar üst üste konularak çark üzerinde birleştirilmektedir. Bazen dip kısmı biçimlendirilen formalar, çark üzerinde elle bant usulü bitirilmektedir.



Fotoğraf 28: Merkezkaç kuvveti ile biçimlendirme
(Çamura Can Veren Eller, Web, 2010)

Güveç gibi ürünler bazı yörelerde biçimlendirme işleminden sonra perdahlanmaktadır. Bu perdahlayarak düzeltme işleminde dere yataklarından elde edilen pürüzsüz bir yüzeye sahip taşlar kullanılmaktadır. Bu perdahlama işlemine bazı yörelerde “gogoçlama”, taşa ise “gogoç” adı verilmektedir.

Kulplu formların kulpları, elle bant usulü biçimlendirilmektedir. Bir parça çamur, düz bir zemin üzerinde bant halinde ya da iki el arasında yuvarlanarak açılıp, sulu bir çamur ile forma yapıştırılır.



Fotoğraf 29: Kulp biçimlendirme
Foto. Dicle Öney

1.3.5. Bezeme Türleri

Kadın çömlekçilikte, sınırlı sayıda bezeme tekniği kullanılmaktadır. Çoğunlukla kazıma ve rölyef tercih edilen tekniklerdir. Bunların dışında bir-iki merkezde, mühür (stampa) ve farklı renkteki bir astarla oluşturulan teknikler kullanılarak bezemeler yapılmaktadır. Kazıma tekniği, sivri uçlu bir alet ile form henüz yaş iken serbest biçimde bantlar ve çizgiler oluşturularak yapılmaktadır. Rölyef tekniği, formun üzerine istenilen motifin serbest elle eklenmesi ile oluşturulmaktadır. Mühür tekniği, motiflerin formun üzerine bastırılarak iz bırakmasıyla uygulanmaktadır. Astar ile bezeme tekniği, form deri sertliğine ulaştıktan sonra farklı renkteki astarın formun üzerine, at kılından yapılmış bir fırça, ip ya da parmak ile aktarılması biçiminde yapılmaktadır. Günümüzde üretim yapılmayan üç köyde bilinen bezeme yöntemlerinin dışında, farklı malzemeler ile bezemeler yapılmıştır. Erzurum'un Koşapınar köyünde kaplar henüz sıcak iken yüzeylerine peynir sürülerek bezemeler yapıldığı ve her kullanımda bezeklerin belirginleştiği bilinmekte, Gümüşhane iline bağlı Akpulat ve Ardıçlı köylerinde ise içi karasakız ile kaplanmış küplerin, dışına serbest biçimde nokta ve çizgiler ile bitkisel motiflerin yapıldığı görülmektedir (Güner, 1988: 22, 18).



Fotoğraf 30: Sırasıyla; kazıma, astar, mühür teknikleri ve karasakız ile bezeme örnekleri

a-b) Foto. Dicle Öney, **c)** (Daşdağ, 2013: 277), **d)** (Güner, 1988: 18)

Biçimlendirmesi ve bezemesi biten ürünler, kullanılan kilin türüne göre açık alanlarda güneşte, ya da kapalı mekânlarda kurutulmaya bırakılmaktadır.



Fotoğraf 31: Ürünlerin kurutulması

Foto. Selim Martin

Kuruyan ürünler, özellikle güveçler, bazı yörelerde tarlalarda ot biçmeye yarayan metal orakla kazınarak rötuşlanmaktadır. Rötuşlanan ürünler açık alanlarda ateş üzerinde ısıtılarak, biçimlendirmede kullanılan kilin sulandırılmış hali ile bir bez yardımıyla astarlama işlemi gerçekleştirilmektedir. Bazı üretim merkezlerinde, ürünler bu kazıma işlemi yapılmaksızın biçimlendirmede kullanılan kilden farklı kırmızı ve beyaz renkli killerden oluşturulan “avusku, boyak veya sürü” olarak adlandırılan astarlar yine bir bez yardımıyla forma sürülerek astarlanmaktadır.



Fotoğraf 32: Güveçlerin ısıtılarak astarlanması

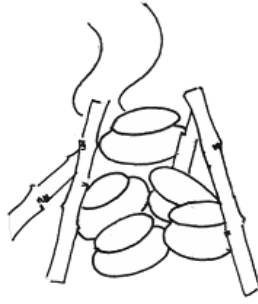
Foto. Selim Martin

1.3.6. Pişirim Türleri

Pişirim, dört farklı türde yapılmaktadır. Bu türler sırasıyla şu biçimdedir;

1. Tür Pişirim: Açık alanlarda ürünlerin ters çevrilerek üst üste ya da yan yana dizilip, rüzgârlı havalarda, odun, çalı çırpı ve tezek kullanılarak, 1-2 saat sürede pişirilmesidir. Pişirim sıcaklığı yaklaşık olarak 600-700°C'dir. Pişirim sonrası ürünler metalden yapılmış ucu kanca biçimde olan bir sopa yardımıyla alınmaktadır. Bir çok üretim merkezinde bu sopaya "eciş ve ya çeykel" adı verilmektedir.
2. Tür Pişirim: İçinde tezek yakılan tandırda oluşan közlerin üzerine ürünlerin istiflenerek 2-3 saat süre ile pişirilmesidir. Pişirim sıcaklığı yaklaşık olarak 600-700°C'dir. Pişirim sonrası ürünler eciş yardımıyla alınmaktadır.
3. Tür Pişirim: Kemersiz yapılmış, her tarafı bütünüyle kapalı fırınımsı bir yerde, önce yakacağın, sonra işlerin üst üste dizilmesiyle ateş yakıldıktan sonra son deliğin de kapatılmasıyla yapılmaktadır. Pişirim sıcaklığı yaklaşık olarak 600-700°C'dir.
4. Tür Pişirim: Kemerlerin üstüne oturtulmuş, üstü açık ya da bacalı, alttan ateşlenen bir fırında, işlerin üst üste yığılmasıyla yapılmaktadır. Akdeniz tipi olarak adlandırılan bu fırınlar, aynı zamanda oda biçimde de yapılmaktadır. Ürünlerin istiflendiği taban kısmında sıcaklığın ulaşmasını sağlayan farklı boyutlarda ve sayıda delikler bulunmaktadır. Ürünler, fırının boyutlarına göre 5-12 saat arası değişen sürede pişirilmektedir. Yakıt olarak birçok ağaç çeşidinden elde edilmiş odunların yanı sıra talaş, tezek ve tekerlek lastikleri kullanılmaktadır. Pişirim sıcaklığı yaklaşık olarak 850-1000°C'dir (Güner, 1988: 14)[†]. Kadın üretiminde bu tip fırın, 5. Tür çarkın kullanıldığı iki merkezden yalnızca birinde kullanılmıştır.

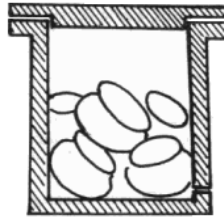
[†] Prof. Güngör Güner'in adı geçen eserinde 5. tür çark, 6. tür olarak anlatılmaktadır.



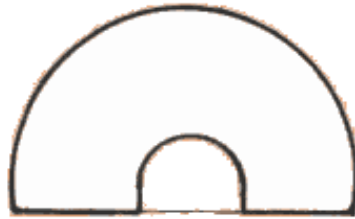
Şekil 6: 1. Tür Pişirim
(Güner, 1988:14)



Fotoğraf 33: 1. Tür Pişirim
Foto. Selim Martin



Şekil 7: 2. Tür Pişirim
(Güner, 1988: 14)



Şekil 8: 3. Tür Pişirim
(Güner, 1988: 14)



Fotoğraf 34: 3. Tür Pişirim
Foto. Dicle Öney



Şekil 9: 4. Tür Pişirim
(Güner, 1988: 14)



Fotoğraf 35: 4. Tür Pişirim
Foto. Selim Martin

1.3.7. Ürünler

Anadolu’da üretilen ürünler; yeme-içme kültürüne dayalı kaplar, sunu kapları, hediyelik eşyalar ve farklı amaçlar için kullanılan formlar olarak dört gruba ayrılabilir.

- 1) Yeme içme kültürüne dayalı kaplar kendi içinde üç gruba ayrılmaktadır;
 - (a) Yemek pişirme: güveç, çömlek, ekmek sacı, tava,
 - (b) Sıvı ve kuru gıdaları saklamak, soğutmak, taşımak ve yapmak: testi, yayık, küp, şekerlik
 - (c) Yemeğin kendisini ve ya kabını pişirmek için: tandır ve ocak,
- 2) Sunu kapları; buhurdanlık,
- 3) Hediyelik eşyalar; kumbara,
- 4) Farklı amaçlar için kullanılan formlar; vazo, arı kovanı, bebeklerin idrar kabı (Silbiç), soğuk algınlığı vb. rahatsızlıklarda ısıtılarak el, karın ve ayağa konulmak için kullanılan ısı taşıdan oluşmaktadır.



Fotoğraf 36: Tandır ve ısı taşı

Foto. Sevim Çizer



Fotoğraf 37: Arıkovanı, silbiç ve güveç

Foto. Sevim çizer

2. BÖLÜM

ANADOLU'DA KADIN ÜRETİMİ İLKEL ÇÖMLEKÇİLİK MERKEZLERİ

Tarafımızdan yapılan araştırmalar sonucunda yedi coğrafi bölgede toplam 45 üretim merkezi olduğu tespit edilmiş, bu merkezlerin 20'sinde artık üretimin yapılmadığı, 25'inde ise devam ettiği gözlemlenmiştir. Üretimin bittiği ve devam ettiği merkezlerden 15'inde ise alan araştırması yapılmıştır.

Her bölgede günümüzde artık üretim yapılmayan merkezler; üretim yeri, hammadde, çark türü, aletler, form, bezeme, astarlama/sırlama ve pişirim türünü içeren başlıklar halinde tablolar oluşturularak vaktiyle yapılan üretim hakkında bilgiler verilmektedir.

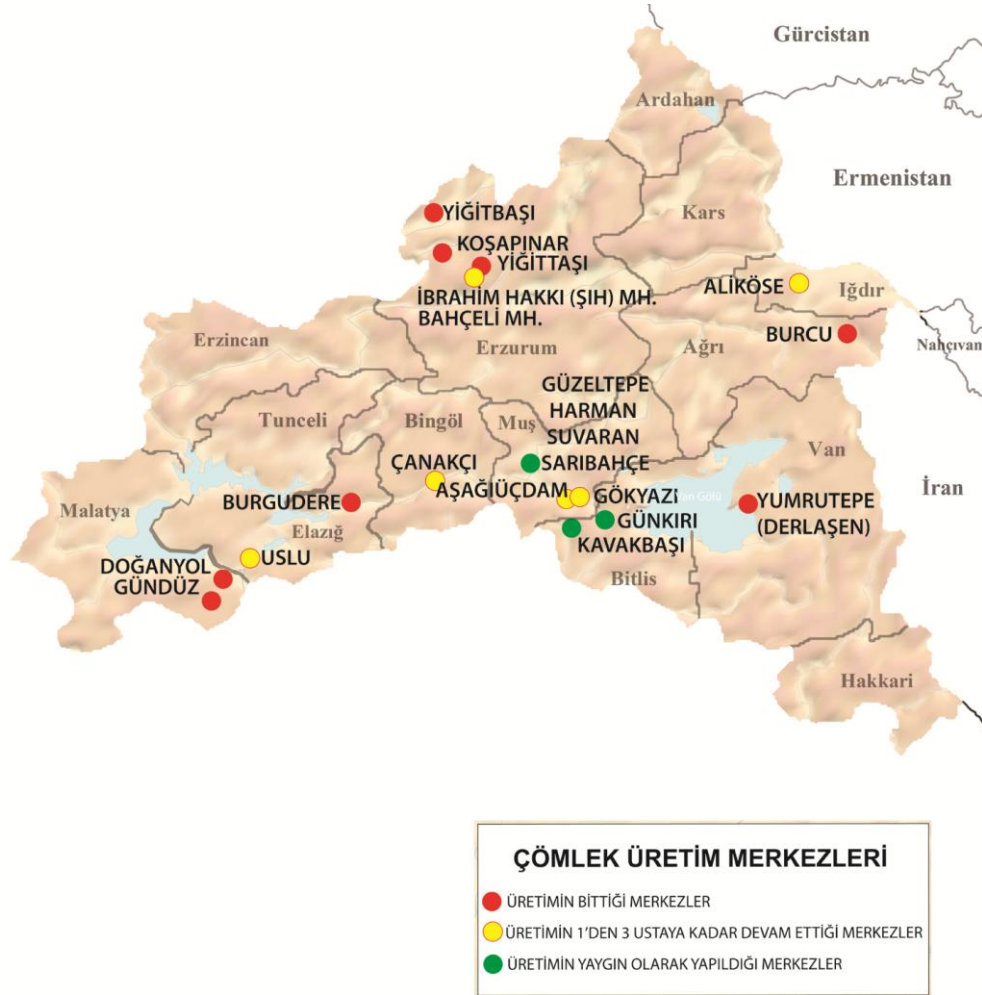
2.1. Doğu Anadolu Bölgesi

Doğu Anadolu Bölgesi, Anadolu'nun tamamına bakıldığında üretimin en yaygın biçimde yapıldığı bölgelerin başında yer almaktadır. Bunun başıca sebepleri, mutfak kültürünün zengin olması ve geleneksel tatlardan vazgeçilmemesi olarak açıklanabilir. Gerek mutfak kapları gerekse yemek pişirimi için kullanılan güveç ve tandırlar, bölgede yapılan üretimin devamlılığını sağlamaktadır.

Bölgede toplamda 21 üretim merkezi bulunmakta, günümüzde ise bu merkezlerden 13'ünde üretim devam etmektedir.

Bölgede üretimin devam ettiği başlıca iller; Iğdır, Erzurum, Bingöl, Muş, Bitlis ve Elazığ'dır. Ancak mevcut üretimin farklı zamanlarda bittiği tespit edilen, Burcu Köyü/Ağrı (Koşay&Ülkü 1962:90), Koşapınar, Yiğitbaşı (Güner, 1988:22-23) ve Yiğittaşı (Bakır, 1985:37-41) Köyü /Erzurum, Yumrutepe Köyü/Van (Uçar, Yumrutepe Çömlekçiliği, 2012), Burgudere/Elazığ (Güner, 1988:27-28), Doğanyol İlçesi ve Gündüz Köyü/Malatya (Ercan H. F., Arslantepe Höyük ve Malatya Yöresi

Geleneksel Çömlekçiliği, 2005:490-491) 8 köy ve ilçedeki üretim bilgileri tablo 1’de yer almaktadır.



Harita 2: Günümüzde Doğu Anadolu Bölgesi’nde bulunan üretim merkezlerinin durumu

Tablo 1: DOĞU ANADOLU BÖLGESİ'NDE BULUNAN ÜRETİMİN BİTTİĞİ MERKEZLER

YER	HAMMADDE	ÇARK TÜRÜ	ALETLER	FORM	BEZEME	ASTAR/SIRLAMA	PİŞİRİM TÜRÜ
Ağrı/ Burcu Köyü	Bilinmiyor	1. Tür	Bilinmiyor	• Testi • Güveç • Çömlek	Bilinmiyor	Sır yerine Yumurta Akı ve Ayran	2. Tür
Erzurum/ Koşapınar Köyü	Tek Çeşit	1.Tür	Tahta bir alet (Kenes) + Bez	• Mangal • Kulplu Çömlekler • Tandır	Yok	Sır yerine Ayran	2.Tür
Erzurum/ Yiğittaş Köyü	Gri Toprak	1.Tür	Tahta bir alet (Çiroz) + Bez + Dere Taşı (Gogoç)	• Güveç (üç boy) • Tabak (Düz) • Küp • Mangal • Isıtma taşı	Yok	Sır yerine Ayran	2.Tür
Erzurum/ Yiğitbaş Köyü	Tek Çeşit	1.Tür	Bilinmiyor	• Küp • Mangal • Güveç	Yok	Bilinmiyor	2.Tür
Van/ Yumrutepe Köyü	Kırmızı Toprak	1. Tür	Tahta aletler + Bez	• Tandır • Güveç	Yok	Yok	1. Tür
Elazığ/ Burgudere Köyü	Kırmızı Toprak (Sur) + Talk (Gor)	2.Tür	Tahta Alet (Talaş) + Metal Alet (Mercilek) + Bez	• Güveç (Geza)	Yok	Yok	1. Tür

YER	HAMMADDE	ÇARK TÜRÜ	ALETLER	FORM	BEZEME	ASTAR/SIRLAMA	PİŞİRİM TÜRÜ
Malatya/ Doğanyol İlçesi	Tek Çeşit	1. Tür	Bilinmiyor	• Testi • Güveç • Küp • Tava • Saklama Kapları	Bilinmiyor	Bilinmiyor	1. Tür
Malatya/ Gündüz Köyü	Tek Çeşit	1. ve 2. Tür	Bilinmiyor	• Testi • Güveç • Küp • Kulplu-Kulpsuz Kaplar • Tava • Duak	Bilinmiyor	Bilinmiyor	1. Tür

2.1.1. Iğdır

Anadolu'nun en doğusunda yer alan il, batı ve kuzeybatıdan Kars, güneybatı ve güneyden Ağrı illeri ve doğudan Ermenistan ile komşudur. 3 beldesi ve 49 köyü olan il, 2014 yılı nüfus sayımına göre 132.110 nüfusa sahiptir (TİK, Web, 2015).

Iğdır ilinde çömlekçilik, Tuzluca ilçesine bağlı Aliköse köyünde yapılmaktadır.

2.1.1.1. Aliköse Köyü

Iğdır'ın doğusunda yer alan köy, Tuzluca ilçesine 20,5 km. Iğdır iline ise 77,5 km. uzaklıktadır. Merkez dağ köylerinden biri olan Aliköse köyü, yöre halkı tarafından Alköse olarak bilinmektedir. Köy halkı, Oğuz boyuna mensup Azerbaycan Türklerinden oluşmaktadır (Aliköse, Tuzluca, Web: 2).

30-40 yıl önce yaygın olarak yapılan üretim günümüzde köyde bulunan bir kaç usta tarafından kendi ihtiyaçlarını karşılayacak kadar yapılmaktadır. Başlıca üretilen ürünler; tandır, sabahaşı çömleği³ ve su seneği⁴dir (Akgün, 2013).

Hammadde olarak köy yakınındaki tarlalardan elde edilen kırmızı toprak kullanılmakta, biçimlendirme 1. Tür Çark'ta elle bant usûlu yapılmaktadır. Tandır yapımında kullanılan toprak içerisine keçi kılı ilave edilmektedir. Yemek kaşığı biçimlendirmede kullanılan aletlerden bir tanesidir. Biçimlendirilmesi tamamlanmış olan formlar yaz aylarında 2-3 gün boyunca kurutmaya bırakılmakta, kuruyan formlar hayvan gübresi ya da odun konulmuş tandırların içine istiflenerek ateş kor haline gelinceye kadar pişirilmektedir (Akgün, 2013).

³ **Sabahaşı çömleği:** Bir tür yemek pişirme kabı (Akgün, 2013).

⁴ **Senek:** Testi (Akgün, 2013).

2.1.2. Erzurum

Doğu Anadolu Bölgesinin en kalabalık ve büyük ili olan Erzurum, kuzeyde Rize ve Artvin, kuzeydoğuda Ardahan, batıda Bayburt ve Erzincan, doğuda Kars ve Ağrı, güneyde Bingöl ve Muş illeri ile çevrilidir. (Erzurum, Web: 17).

Erzurum'da çömlekçilik vaktiyle, Aşkale ilçesine bağlı Koşapınar köyünde, Pasinler ilçesine bağlı Yiğittaş köyünde ve Pazaryolu ilçesine bağlı Yiğitbaşı köyünde yapılmıştır. Günümüzde artık üretimin yapılmadığı bu köylerin dışında, Erzurum'un merkez ilçesi Tortum'da Bahçeli mahallesi ile yine merkez ilçelerden biri olan Yakutiye'nin İbrahim Hakkı mahallesinde tandır üretilmektedir.

2.1.2.1. Bahçeli Mahallesi

Bahçeli, Erzurum ilinin merkez ilçesi Tortum'a bağlı bir mahalledir. Bahçeli Mahallesi muhtarı Nizamettin Demirci ile yapılan telefon görüşmesinde, günümüzde Tortum ilçesine bağlı olan mahallenin, eskiden Samsur isimli bir köy olduğu ve bu köyde tandır üretiminin 60 yıldan daha uzun süredir yapıldığı bilgisi alınmıştır. Ayrıca eskiden sadece kadınların tandır yaptığı köyde, günümüzde akraba olan iki aileden Yaşar Zıvanır ve Medine Zıvanır'ın tandır üretimine devam ettiklerini belirtmiştir (Demirci, 2012). Ancak köyde yapılan üretim ile ilgili Muhtar ile yapılan telefon görüşmesinin dışında herhangi bir yazılı ya da görsel belge bulunmamaktadır.

2.1.2.2. İbrahim Hakkı Mahallesi

Erzurum'un merkez ilçelerinden Yakutiye'ye bağlı olan İbrahim Hakkı mahallesinin eski ismi Şih mahallesidir. Mahalle olmadan önce adı yine Şih olan köyde, geçmişten günümüze tandır üretimi yapılmaktadır. İbrahim Hakkı Mahallesi muhtarı Yunus Şermet ile yapılan telefon görüşmesinde, günümüzde 3-4 ailenin yaz aylarında tandır üretimine devam ettiği bilgisi alınmıştır (Şermet, 2012).

Tandır üretiminde kullanılan toprağa, Erzurum’da vaktiyle üretim yapan diğer köylerde olduğu gibi “kav” adı verilmektedir. Elenen kav, su ilave edildikten sonra yoğrulup çamur haline getirilmekte, ayakla 24 saat çığnenip dinlendirilmeye bırakılmakta ve bu işleme çamur kullanılacak kıvama gelene kadar devam edilmektedir. Hazırlanan bu çamura mukavemetin arttırılması için, eskiden keçi kılı ya da sığırkuyruğu kılı karıştırılırken, günümüzde ise saman karıştırılmaktadır. Dikdörtgen biçiminde bir tahtanın üzerinde, yaklaşık 1 m uzunluğunda “loloz” adı verilen çamur bantlar açılarak, tandırın büyüklüğüne göre tabanın duvarlarının yapımına başlanmaktadır. Lolozlar, her katta, birbiriyle kaynaştırılır, tandırın boyu 30-40 cm yüksekliğe geldiğinde ise “keriz, körüz veya keyroz” adı verilen, genellikle ağaçtan yapılmış bir alet ile içten ve dıştan rötuşlanır ve bir gün boyunca kurumaya bırakılır. Ertesi gün, tandır, istenilen yüksekliğe gelinceye kadar lolozlar eklenerek aynı işlemler tekrarlanmaktadır. En son olarak “şurt” adı verilen tandırın ağız kısmı iç ve dış kısımdan taşacak biçimde biçimlendirilir. Üzerine hatırcak⁵ rahat konulabilmesi için üç yönde çıkıntı bırakılır. Yapımı tamamlanan tandırın “külve” adı verilen hava deliği açılarak, yaklaşık yedi ile on gün arasında kurumaya bırakılmaktadır (Köşklü, Web, 2005: 156).



Fotoğraf 38: Lolozların bantlar halinde açılması

(Köşklü, Web, 2005: 172)

⁵ **Hatırcak:** Tandırın içine bir şey sarkıtılmak istendiğinde, demir çubuğun oturtulacağı çukurlar.



Fotoğraf 39: Tandırın biçimlendirilmesi

(Köşklü, Web, 2005: 173)



Fotoğraf 40: Biçimlendirme ve rötuş işlemlerinde kullanılan aletler ve rötuşlama işlemi

(Köşklü, Web, 2005: 174)

Kuruyan tandırlar, bir bez ile ıslatılarak, eskiden gogoç taşı⁶ ile içten ve dıştan gogoçlanırken⁷ günümüzde soda şişesi kullanılarak perdahlanmaktadır. Üretimi

⁶ **Gogoç taşı:** Perdah yapmak için kullanılan yumurta biçiminde ve büyüklüğünde pürüzsüz bir taş. TDK

⁷ **Gogoçlamak:** Perdahlama işlemi.

tamamen biten tandırlar, sabit kalacağı yere montajı yapıldıktan sonra, yerinde tezek ile pişirilmektedirler (Köşklü, Web, 2005: 157).



Fotoğraf 41: Biçimlendirilmesi bitmiş ve bitirilmeyi bekleyen tandırlar
(Köşklü, Web, 2005: 171)

2.1.3. Bingöl

İl, doğuda Muş, kuzeyde Erzincan ve Erzurum, batıda Tunceli ve Elazığ, güneyde ise Diyarbakır ili ile komşudur. 2014 yılı nüfus sayımına göre 266.019 nüfusa sahiptir (Bingöl Nüfusu, Web, 2015).

Bingöl’de çömlekçilik, Genç ilçesine bağlı olan Çanakçı köyünde yapılmaktadır.

2.1.3.1. Çanakçı Köyü

Çanakçı köyü, Bingöl’e 61 km, Genç ilçesine ise 22 km uzaklıkta bir dağ köyüdür. Köy halkı Zaza’lardan oluşmaktadır ve yaygın olarak konuşulan dil Zazaca’dır.



Fotoğraf 42: Çanakçı köyünden bir görünüm

Foto. Sevim Çizer

Tarafımızdan, 23 Haziran 2012 tarihinde, köyde yapılan araştırmada, bu merkezdeki çömlek üretiminin başlangıç tarihi tam olarak bilinmemekle birlikte, yaklaşık olarak 400 yıldır devam ettiği varsayılmaktadır.

Üretim, yaklaşık 20 yıl öncesine kadar yaygın iken günümüzde Halime Güllüoğlu ve Emine Dirik isimli iki usta tarafından devam etmektedir. Gerek ustalar gerekse yerel halk ile yapılan görüşmeler sonucunda üretimin azalmasının başlıca nedenleri; plastik vb. ürünlerin toprak kapların yerini alması, satışın çok fazla olmaması akabinde yeni neslin bu mesleği öğrenmek istememesi ve köyün çok sayıda göç vermesi olarak saptanmıştır.

Halime Güllüoğlu çömlekçiliği, Yukarı Yiğitbaşı köyünden Çanakçı köyüne gelin geldikten sonra kayınvalidesinden öğrenmiştir. 80 yaşındaki usta, üretimine 2-3 yıl boyunca ara vermiş daha sonra ihtiyaçlar doğrultusunda yeniden başlamıştır.



Fotoğraf 43: Usta Halime Güllüoğlu ve eşi

Foto. Sevim Çizer

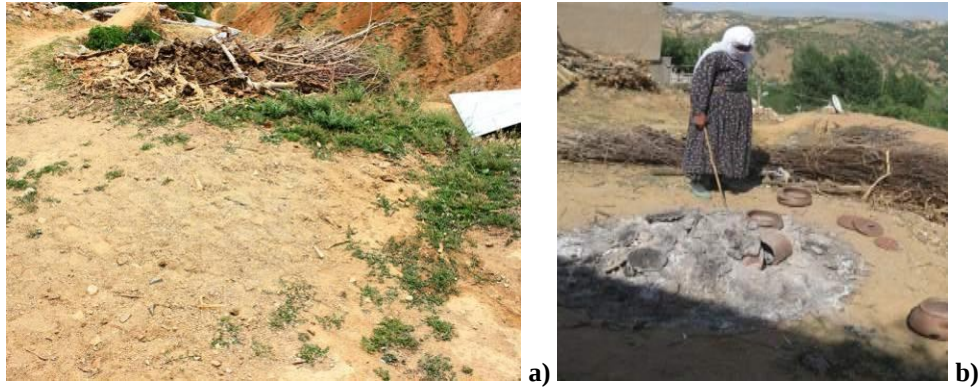
Üretimde kullanılan toprak, köyün yakınlarından elde edilmektedir. Sarımsı-kırmızı renkte olan bu toprak, diğer kadın çömlekçilik üretim merkezlerinde hazırlandığı gibi çamur haline getirilmekte, biçimlendirme, 4. tür çarkta elle bant usulü yapılmaktadır. Biçimlendirmede kullanılan altlıklara “kalıp” adı verilmektedir. Ürünler biçimlendirildikten sonra kulpları takılıp, açık alanlarda güneşte kurumaya bırakılmaktadır.



Fotoğraf 44: Üretimde kullanılan hammadde ve kalıp örnekleri

Foto. Sevim Çizer

1. Tür pişirim tekniği kullanılmakta, ürünler ağızları yere ters gelecek biçimde üst üste sıralandıktan sonra bir kat tezek ve bir kat odun döşenip, ardından hafif rüzgâr olduğunda pişirime başlanmaktadır. Yaklaşık 2 saat süren pişirim bittikten sonra ürünler bir gün boyunca soğumaya bırakılmaktadır.



Fotoğraf 45 (a-b): Pişirimin yapıldığı açık alan ve soğuyan ürünlerin alınması
a) Foto. Sevim Çizer, b) (Genç Gazetesi, Web, 2013)

Halime ustanın ürettiği formlar arasında birkaç boy-tipte güveç ve sürahi biçiminde su testisi yer almaktadır.



Fotoğraf 46: Su testisi ve bir güveç örneği
Foto. Sevim Çizer

Üretim yapan diğer usta Emine Dirik, bölgede yapılan araştırma sürecinde köyde bulunmadığından dolayı, kendisiyle röportaj yapılamamış, fakat ustanın üretim alanı ziyaret edilmiştir. Emine usta, evin damını çalışma alanı olarak kullanmaktadır.

Emine Dirik, Halime ustanın ürettiği formlardan farklı olarak “karakovan” adı verilen arı kovani ve tandır üretmektedir. Tandır üretiminde, hazırlanan çamurun içine, dayanıklılığı arttırmak için saman karıştırılmakta, ayakta, elle biçimlendirilmiş çamur

bantlar üst üste kaynaştırılarak ve etrafında dönülerek biçimlendirilmektedir. Usta, biçimlendirdiği tandır ve karakovanları pişirmemektedir.



Fotoğraf 47: Kapaklı Karakovan, yeni üretilmiş tandır ve montajı yapılmış tandır örneği

Foto. Sevim Çizer

Deri sertliğine gelen ürünlerin, tenekeden yapılmış, uçları yuvarlatılmış yaprak görünümlü bir alet ile çapakları alınmakta, plastik bir kaba konulmuş su ve çaput parçası ile de rötuşlanmaktadır.



Fotoğraf 48: Ürünlerin rötuşlanmasında kullanılan tenekeden yapılmış alet

Foto. Dicle Öney

2.1.4. Muş

İl, kuzeyde Erzurum, batı Bingöl güneybatıda Diyarbakır, güneyde Batman güneydoğuda ve doğuda Bitlis, kuzeydoğuda ise Ağrı ili ile çevrilidir.

Daha önce Bitlis il sınırları içinde yer alan Muş, 1929 yılında il olmuştur. 19 yy.da ilin nüfusunu Ermeniler oluştururken, 1950'lerden itibaren kırsal kesimlerden

gelen göçlerle halkın kökeninin büyük bir kısmını Kürtler ve Araplar, diğer önemli nüfusunu ise Türkmenler oluşturmaktadır (Muş, Web, 2015: 3,5).

Muş'ta çömlekçilik, il merkezine bağlı Güzeltepe, Harman, Suvaran ve Sarıbahçe köyleri, Hasköy ilçesine bağlı Aşağıüçdam ve Gökyazı köyü olmak üzere toplam altı köyde yapılmaktadır. Literatür araştırmasında, Muş'ta yapılan çömlekçilik ile ilgili yayımlanmış kitap, makale vb. herhangi bir bilgiye ulaşılamamıştır. İnternet aracılığıyla yayımlanan yerel gazetelerden elde edilen ön bilgiler doğrultusunda, bu köylere tarafımızdan alan araştırması yapılmıştır. Ancak Muş merkeze bağlı köylerde yapılan çömlekçilik ile ilgili bilgiler, Hasköy ilçesine bağlı Aşağıüçdam ve Gökyazı köyelerine yapılan alan araştırmasından sonraki tarihlerde yayımlandığından dolayı bu köylerin bilgileri gazete haberleri ile sınırlıdır.

2.1.4.1. Güzeltepe, Harman, Suvaran ve Sarıbahçe köyleri

Muş il merkezine, Güzeltepe köyü 8,4 km, Harman köyü 12 km, Suvaran ve Harman köyleri ise 12 km uzaklıktadır (Googlemaps, Web, 2013).

Bu köylerde yaşayan halk, geçimini tandır üretiminden sağlamaktadır. Üretim, ilkbaharda başlayıp sonbahara kadar devam etmekte ve tüm aile bireylerinin katkıları ile yapılmaktadır. Erkeklerin Aşırvan Dağı'ndan getirdikleri kırmızı toprak, kadınlar tarafından hazırlanıp çamur haline getirilmekte ve biçimlendirilmekte, yine erkekler tarafından tır ve kamyonlara yüklenerak, çevre illere satışa götürülmektedir (Kent Haber, Web, 2013: 1).

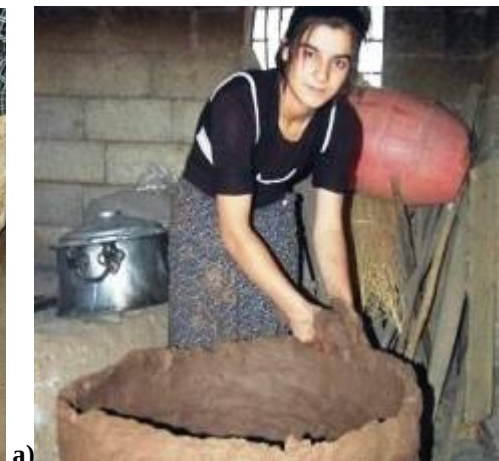
Tandırların biçimlendirilmesine, açık alanda, bir çuval ya da bezin üzerinde yoğrulan çamurun yine aynı zemin üzerinde serbest el ile plakalar yapılarak başlanmaktadır.



Fotoğraf 49: Çamur yoğurma işlemi

(Kent Haber, Web, 2013)

Daha sonra bu plakalar dik bir biçimde yan yana getirilerek ve zemin üzerinde bir daire oluşturularak bir birine yapıştırılmakta, her defasında aynı yöntemle açılan plakalar, yapılan bu ilk katın üzerine üst üste gelecek biçimde alttaki çamur plakalar ile kaynaştırılmaktadır. Çamurun çökmemesi için bu yükseltme işlemine aralıklarla devam edilmektedir. Yarı biçimlendirilmiş tandırın biraz kuruması beklenirken diğer tandırların yapımına başlanır. Biçimlendirilmesi yarıda bırakılmış tandırlar istenilen kıvama geldikten sonra biçimlendirme tamamlanana kadar aynı işlemler tekrarlanmaktadır. Böylece aynı anda birden fazla tandır üretilmektedir.



Fotoğraf 50 (a-b): Çamur plakaların açılması ve genç bir kız tandır biçimlendirirken

a) (F5 Haber, Web, 2015), b) (Kent Haber, Web, 2013)

Biçimlendirilmesi biten tandırlar, açık alanlarda, şeritler halinde hazırlanmış tahtaların üzerine konularak kurumaya bırakılmaktadır.



Fotoğraf 51: Tandırların açık alanda kurutulması

(F5 Haber, Web, 2013)

Kurutulan tandırlar, aralarına saman sıkıştırılarak tır ve kamyonlara yüklenmekte, çevre il, ilçe ve köylere satışa götürülmektedir. Büyük ya da küçük boyutta üretilen tandırlar yaklaşık olarak 100-150 TL. satılmaktadır. Güzeltepe, Harman, Suvaran ve Sarıbahçe köylerinde her yıl ortalama 40 bin tandır üretilmektedir (Gazete Pusula, Web, 2013).

2.1.4.2. Aşağıüçdam Köyü

Hasköy ilçesine bağlı olan köy, il merkezine 33 km, ilçe merkezine ise 15 km uzaklıktadır. Muş-Ağrı karayolu üzerinde bulunan bir ova köyüdür. Güneyinde Yukarıüçdam köyü, güneydoğusunda Koçköy, batısında Sarıbahçe ve Umurca köyleri, kuzeyinde Alazlı köyü, kuzeydoğusunda Kapılı ve Güneyik köyleri bulunmaktadır. Eskiden Ermenilerin yaşadığı köyün o dönemdeki adı Reayüçdam'dır. Günümüzdeki köy sakinleri Bitlis'in Mutki ilçesine bağlı Kavakbaşı beldesinden göç etmişlerdir (Aşağıüçdam, Hasköy, Web, 2013).



Fotoğraf 52: Aşağıuçdam köyünden bir görünüm

Foto. Sevim Çizer

Köyde, çömlekçiliğin hangi tarihte başladığına dair kesin bir bilgi bulunmamasına rağmen, köy halkının Kavakbaşı beldesinden göç etmiş olmaları, çömlekçiliğin uzun yıllardır yaygın olarak yapıldığı Kavakbaşı beldesinden bu mesleği bilerek gelmiş olabileceklerini düşündürmektedir.

Tarafımızdan, Aşağıuçdam köyünde yapılan araştırmada, günümüzde son kalan usta Zümrede Ziyanal ile röportaj yapılmış ve çömlekçiliğin 20 yıl öncesine kadar yaygın biçimde yapıldığı bilgisi alınmıştır (Ziyanal, 2012).

56 yaşında olan ve bu mesleği annesinden öğrendiğini belirten usta, üretimini ilkbahar-sonbahar ayları arasında yapmakta, atölye olarak evinin bir bölümünü ve bahçesini kullanmaktadır.

Üretimde kullanılan hammadde tek çeşit olup, Su Deresi mevkiinden getirilmektedir. Parlak, gri renkte ve küçük kayalar halinde olan toprak, bir çuvalın üzerine serilip motosiklet tekerleği ile ezilerek toz haline getirilmektedir. Daha sonra su ilavesi ile çamur haline getirilerek ayakla çiğnenmektedir.



Fotoğraf 53: Üretimde kullanılan toprak örneği

Foto. Dicle Öney

Formlar, 4. tür çarkta, üzerine kil altlıklar oturtularak, elle bant usulü biçimlendirilmektedir.



Fotoğraf 54: Zümrede ustanın çalışma düzeni

Foto. Sevim Çizer

Biçimlendirmede, tezgâh ve altlığın yanı sıra, su dolu bir kap, kapların perdahlanmasında “çat” olarak adlandırılan bez parçası ve kavak ağacından yapılmış rötuş aletleri kullanılmaktadır.

Koparılan bir parça çamurun elle yoğrulup altlığın üzerine yayılması ile kabın tabanının oluşturulmasına başlanır. Oluşturulan bu tabanın etrafına, elde yuvarlanarak yapılan bantlar eklenerek sıkıştırılır, çamur yükseldikçe elle içten dışarıya itilerek, dıştan tahta rötuş aletleri ile istenilen biçim verilmektedir.



Fotoğraf 55: Kabin üretim aşamaları

Foto. Sevim Çizer

Biçimlendirilen kap, deri sertliğine geldiğinde kulp takma işlemi gerçekleştirilmekte ve kapalı mekânlarda kurutulmaktadır. Kuruyan formlar, Kavakbaşı beldesinden getirilen ve “boyak” adı verilen kırmızı kil ile astarlanmakta ve bu işlem astara bulanmış bir bez parçasının kabin üstüne sürtülmesi ile yapılmaktadır.



Fotoğraf 56: Astarsız ve astarlı güveç örnekleri

Foto. Sevim Çizer

Zümrede usta, farklı boyutlarda küp, güveç, su testisi, büyüklü küçüklü kapaksız yemek kabı, saksı, vazo, büyük ve küçük boyutta olmak üzere yayık⁸, yemek pişirmek için ocak ve tandır üretmektedir.



Fotoğraf 57: Farklı boyutta küp, testi, yemek kabı, güveç, saksı ve vazolar

Foto. Sevim Çizer

⁸ **Yayık:** Tereyağı çıkarmak için sütün ya da yoğurdun içinde çalkalandığı kap. TDK.



Fotoğraf 58: Büyük ve küçük boy yayık örnekleri

Foto. Sevim Çizer



Fotoğraf 59: Tandır ve ocak örnekleri

Foto. Sevim Çizer

Üretilen tandır ve ocakların dışındaki ürünler, pişirim, açık alanda yapılmakta ve soğuma süreci ile birlikte bir gün sürmektedir.

Zümrede Ziyanal, Hasköy İlçe Eğitim Merkezi'nin 2011 yılında açtığı Usta Öğreticiliği sınavını kazanarak ustalık belgesi almaya hak kazanmıştır. Bu merkezin ustaya sağladığı elektrikli torna, metal turnet ve vakum pres çalışma alanının bir köşesinde durmakta ve usta, bu malzemelerin arasında, kendi çarkına benzediği için sadece metal turneti kullanabilmektedir.

2.1.4.3. Gökyazı Köyü

Hasköy ilçesine bağlı olan Gökyazı köyü, il merkezine 37 km, ilçe merkezine 19 km, Aşağıüçdam köyüne ise 11 km uzaklıktadır (Google maps, Web, 2013).



Fotoğraf 60: Gökyazı köyünden bir görünüm

Foto. Sevim Çizer

Gökyazı köyünde üretimin başlangıç tarihi ile ilgili kesin bir bilgi bulunmamaktadır. Üretim, günümüzde Fatma Balkaya tarafından devam etmektedir. 70 yaşında olan Fatma usta ile tarafımızdan yapılan röportajda, usta, çömlekçiliği annesinden 15 yaşında iken öğrendiğini ve eskiden köydeki tüm kadınların çömlekçilik yaptığını dile getirmiştir (Balkaya, 2012). Ancak diğer çömlekçilik merkezlerinde olduğu gibi bu köyde de üretim, ürünlerin alıcı bulamaması nedeniyle artık yaygın olarak yapılmamaktadır. Günümüzde son usta olan Fatma Balkaya bu mesleği, ortaokul öğrencisi torununa öğretmektedir.

Köyde yapılan üretim, Aşağıüçdam köyündeki üretimle benzerlik göstermektedir. Hammadde olarak, Karasu mevkiinden getirilen ve 5-6 metre derinlikten elde edilen toprağın yeşil renkteki damarlı kısmı kullanılmaktadır. Bu kayaç halindeki toprak, bir kabın içerisine konulup üzerine su ilave edilerek iki gün

bekletilmekte, ikinci günün sonunda çözünen toprağa kum ilave edilmekte, iki saat boyunca ayakla çiğnenip, yoğrulduktan sonra kullanıma hazır hale getirilmektedir.



Fotoğraf 61: Üretimde kullanılan toprak örneği

Foto. Dicle Öney

Biçimlendirmede, 4. Tür Çark kullanılmaktadır. Bu çark, Kavakbaşı beldesinde kullanılan çark türü ile benzerlik göstermektedir. Bu çarklar, büyük kamyon tekerleklerinin iç kısmında bulunan kampanalardan⁹ elde edilmiştir.



Fotoğraf 62: Gökyazı köyü ve Kavakbaşı beldesinde kullanılan çark örnekleri

Foto. Sevim Çizer

Kaplar, pişmiş topraktan yapılmış altlıkların çark üzerine yerleştirilmesiyle, elle bant usulü biçimlendirilmektedir.

⁹ **Kampana:** Tekerleğin dingil üzerindeki fren mekanizması. TDK.



Fotoğraf 63: Kap biçimlendirme aşamaları

Foto. Sevim Çizer

Biçimlendirmede, tahtadan yapılmış çeşitli boylarda ve şekillerde aletler kullanılmaktadır. Bazen kapların üzerileri, bu aletlerin sivri uçları ile iz bırakılarak bezenmektedir. Biçimlendirilen kaplar, kapalı mekânda kurutulduktan sonra, Kavakbaşı bölgesinden getirilen boyak ile astarlanmaktadır. Bu astar, kapların üzerine bir bez parçası yardımıyla uygulanmaktadır.



Fotoğraf 64: Biçimlendirmede kullanılan tahta aletler ve astar olarak kullanılan boyak

Foto. Sevim Çizer

Kuruyan ürünler, açık alanda tezek ile pişirilmektedir. Fatma usta, büyük ve küçük boylarda yayık, testi, farklı biçimlerde ve boyutlarda vazo üretmektedir. Fatma ustanın torunu, bazen bu vazoları kendi beğenileri doğrultusunda daha güzel görünmesi için üzerilerini pastel boya ile renklendirmektedir.



Fotoğraf 65: Üretilen testi ve vazolar

Foto. Sevim Çizer



Fotoğraf 66: Yayık ve kullanımı

Foto. Sevim Çizer

Köyde yaşayan fakat çömlekçiliği birkaç yıl önce bırakan diğer bir usta, kendisiyle yapılan röportajda, eskiden ürettiği küpleri ve testileri, eşinin, katır sırtında çevre köylere götürerek, yiyecek karşılığında takas ettiğini dile getirmiştir.



Fotoğraf 67: Artık üretim yapmayan ustanın, vaktiyle yemek pişirme amaçlı ürettiği küpler

Foto. Sevim Çizer

Vaktiyle üretilen ve pişirim sonrası hatalı çıkan küplerin, evlerin çatılarında baca başlığı olarak kullanıldığı gözlemlenmiştir.



Fotoğraf 68: Küplerin baca başlığı olarak kullanımı

Foto. Sevim Çizer

2.1.5. Bitlis

Bitlis ili, güneyden Siirt, batıdan Muş, kuzeyden Ağrı illeri ve doğudan Van gölü ile çevrilidir. 2014 yılı nüfus sayımına göre, ilin nüfusu 338.023'dür (Bitlis Nüfusu, Web, 2015).

Bitlis'te çömlekçilik, Mutki ilçesine bağlı Kavakbaşı Beldesi ile Güroymak ilçesine bağlı Günkırı Beldesi'nde yapılmaktadır. Bu iki üretim merkezi birbirlerine 83 km uzaklıktadır.

Prof. Güner (1988), Kavakbaşı ve Günkırı beldelerinin konumu ve bölgede yapılan çömlekçilik ile ilgili şu bilgileri vermektedir;

“Her iki köyün yaptığı işler ve çalışma yöntemleri, pişirimde ufak bir ayrımın dışında, bütünüyle aynıdır. Sorkun ve Gökçeayva köyleri¹⁰ gibi bu iki köyünde aynı ataların çocukları oldukları düşünülebilir; ne yazık ki bugüne dek bu konuda bilgi almak için yazdığım yazılara rivayette olsa hiçbir yanıt alamadım. Bununla birlikte, Günkırı'nın düzlükte, Kavakbaşı'nın ise dağ başında kurulmuş olması, eskiden Günkırı'nın kışlak, Kavakbaşı'nın ise yaylak olarak kullanıldığı kanısını kuvvetlendirmektedir” (Güner, 1988: 52).

¹⁰ **Sorkun ve Gökçeayva köyleri:** Eskişehir'de bulunan ve çömlekçilik üretimi yapan köyler. Bkn. İç Anadolu bölümü, s. 96.

25 Haziran 2012 tarihinde Kavakbaşı beldesine, 26 Haziran 2012 tarihinde G nk r beldesinde yaptığımız çömlekçilik ile ilgili röportajlarda, bu bölgelerde üretim hangi tarihte ba ladığını ve bu iki belde arasındaki bağlantının ne olduğuna dair her hangi bir bilgi alınamamıştır. Bu iki merkezde yapılan üretim tarafımızdan yerinde incelenmesi sırasındaki gözlemlerimiz, genel yaşam kültürü ve üretimdeki benzerlik nedeniyle, Prof. Güner’in savını desteklemektedir.

2.1.5.1. Kavakbaşı Beldesi

Bitlis’in Mutki İlçesine bağlı olan Kavakbaşı Beldesi, il merkezine 39 km, ilçe merkezine ise 18 km uzaklıktadır (Google maps, Web).

Da lık bir bölgede bulunan Kavakbaşı, 400-450 haneden oluşmakta ve bu hanelerden yaklaşık olarak 250-300’  çömlekçilik ile u ra maktadır. Üretim, diğer çömlek üretim merkezlerinde olduğu gibi, yaz aylarında, evlerin bir odasında, damında veya bahçesinde yapılmaktadır.



Fotoğraf 69: Kavakbaşı beldesinden bir görünüm

Foto. Sevim çizer

Üretimde, Kavakbaşı beldesinin yakınlarında bulunan ve iki farklı bölgeden çıkarılan “a h” adı verilen kırmızı toprak ile “sel” adı verilen kum kullanılmaktadır.

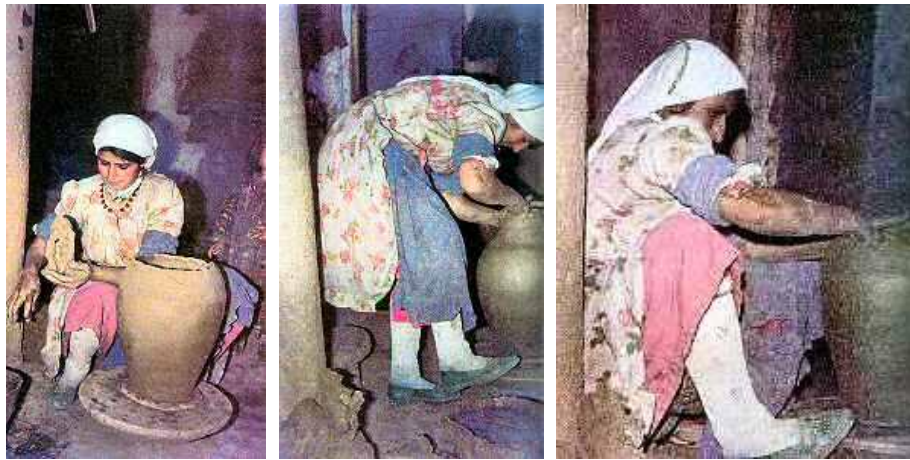
Bölgede yaygın olarak Kürt halkının yaşaması ve konuşma dillerinin Kürtçe olmasından dolayı, çömlekçilikle ilgili tüm malzeme ve kap adları Kürtçe kökenlidir. Örneğin “sel” kelimesi Kürtçede kum, “ağh” kelimesi ise toprak anlamına gelmektedir. Üretimde kullanılan çamur, ağh ve sel’in yarı yarıya bazen de üçte bir oranında karıştırılıp, su ilavesi ile ayakla yoğrularak elde edilmektedir.



Fotoğraf 70: Hammadde olarak kullanılan sel ve ağh

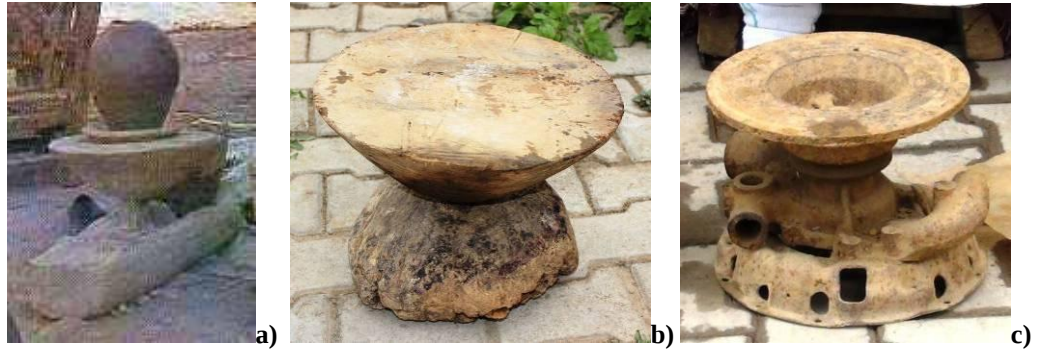
Foto. Sevim Çizer

Biçimlendirme, 4. tür çarkta yapılmaktadır. Prof. Güner’in adı geçen eserinde yayınladığı fotoğraflarda, kadın ustaların çarklarını, hem elle hem de gerektiğinde ayakla kullandıkları belirtilmiştir. Ancak, Kavakbaşı beldesinde yaptığımız araştırmada, önceleri ağaçtan yapılmış olan bu çark türü kullanılırken, günümüzde ise çark olarak kampanaların kullanıldığı ve çarkın sadece elle çevrildiği gözlemlenmiştir.



Fotoğraf 71: Yaklaşık 40 yıl önce üretim yapan bir kadın

(Güner, 1988: 52)



Fotoğraf 72(a- b) Vaktiyle üretimde kullanılan çark örnekleri ve **(c)** günümüzde kullanılan çark
a) (Güner, 1988: 53) **b-c)** Foto Sevim Çizer

Biçimlendirme, çarkın üst kısmına yerleştirilen pişmemiş topraktan yapılmış altlıklar üzerinde yapılmaktadır. Biçimlendirmede, su dolu bir kap, bez parçası ve “darık” adı verilen rötuş aleti kullanılmaktadır. Eskiden sadece ağaçtan yapılmış darıklar kullanılırken, günümüzde plastikten yapılmış darıklar kullanılmaktadır.



Fotoğraf 73: Günümüzde kullanılan plastik darıklar
 Foto. Sevim Çizer

Malzemeler hazırlandıktan sonra, biçimlendirilecek olan kabın taban kısmı, elle açılan bantların, altlığın üzerine istenilen boyutta yayılmasıyla oluşturulmaktadır. Bu taban kısmın üzerine, her defasında bantlar eklenerek kaba biçim verilmeye başlanmakta, kap, içten ve dıştan desteklenerek, darık ile rötuşlanıp istenilen biçim elde edilmektedir. Bazen kapların üzerine, sivri uçlu bir alet ile yatay ve dalgalı çizgiler çizilerek ustanın isteğine göre bezeme yapılmaktadır.



Fotoğraf 74: Güveç biçimlendirme aşamaları

Foto. Sevim Çizer

Kabın gövdesi biçimlendirildikten sonra, deri sertliğini alıncaya kadar bekletilmekte ve daha sonra kulp yapma işlemine geçilmektedir.



Fotoğraf 75: Güvecin kulp yapım aşamaları

Foto. Sevim Çizer

Kulp takma işlemi bittikten sonra kaplar kapalı bir mekanda kurumaya bırakılmakta, kurutma süresi, sıcaklığa göre 3-5 gün arasında olmaktadır. Kuruyan kaplar, su ile bulamaç kıvamına getirilmiş, “avusku” adı verilen kırmızı renkli astarın bir bez yardımıyla sürülmesi ile astarlanmaktadır.

Prof. Güner’in, Kavakbaşı ve Günkırı beldelerinde yaptığı araştırmada, astarlama işleminden önce ilk pişirim yapıldığı ve daha sonra kaplar astarlanarak tekrar pişirildiği belirtilmiştir (Güner, 1988: 52). Ancak günümüzde bu merkezlerde yapılan araştırmada, tek pişirim yapıldığı gözlemlenmiştir.



Fotoğraf 76: Astar olarak kullanılan avusku

Foto. Sevim Çizer



Fotoğraf 77: Astarsız ve astarlı güveç örneği

Foto. Sevim Çizer

Vaktiyle ürünler, 80 cm derinliğinde 100 cm çapında bir çukurda pişirilirken, günümüzde çukur pişirime benzer, küçük farklılıklar ile iki ayrı biçimde pişirilmektedir. I. Pişirim alanı, düz bir zeminin çevresine, yarım ay biçiminde, yaklaşık 100 cm yüksekliğinde ve 200 cm çapında doğal taşlar üst üste istiflenerek oluşturulmuştur. II. Pişirim alanı ise, yarım ay biçiminde, bir duvara karşı, bir insanın geçebileceği kapı boşluğu bırakılarak oluşturulmuştur.



Fotoğraf 78: Vaktiyle yapılan çukur pişirim
(Güner, 1988: 55)



Fotoğraf 79: Günümüzde kullanılan I. ve II. Pişirim alanı
Foto. Sevim Çizer

Ürünler, pişirim alanına ağızları yere gelecek biçimde üst üste istiflenip, üst kısımları, etrafları, tezek ve odun kaplanarak pişirilmektedir. Pişirimin süresi, ürünlerin çokluğu ya da azlığına göre değişkenlik göstermekte, pişirim sabah saatlerinde yapılırsa, soğuma akşamüzeri tamamlanmaktadır.

Vaktiyle üretilen ürünler arasında, “cere” adı verilen testi, “yarım cere” adı verilen en küçük testi, “nالبek” adı verilen çömlek, tek kulplu nالبek, “uhal” adı verilen maşrapa, “kup” adı verilen küp, “kaşık” adı verilen çanak, “gadusk” adı verilen sütlük, “nehrin” adı verilen yayık ve “hencan” adı verilen kap yer almaktadır. Günümüzde ise, bölgede, “süm” adı verilen iki boy yayık, yaygın biçimde güveç, küp, farklı boylarda ve biçimlerde vazo, oval tabak, şekerlik ve tandır üretilmektedir.



Fotoğraf 80: Büyük boy süm, küp, vazo ve astarlanmış tandır örnekleri

Foto. Sevim Çizer



Fotoğraf 81: Oval tabaklar, pişmiş küp, şekerlik, vazo ve küçük boy süm örnekleri

Foto. Sevim Çizer

Ürünlerden bazıları, pişirildikten sonra ahşap boyaları ile bezenmiştir. Bu bezeme biçimi, üretim yapan Kadriye Özabay'ın kızının, beldede bulunan Halk Eğitim merkezinde ahşap boyama kursuna gidip, daha sonra öğrendiklerini annesinin ürettiği pişmiş ürünlerin üzerinde uygulamasıyla başlamıştır.



Fotoğraf 82: Ahşap boyası ile bezenmiş ürünler

Foto. Sevim Çizer

Tarafımızdan 25 Haziran 2012 tarihinde Kavakbaşı Beldesinde yapılan araştırmada, Kavakbaşı Belediyesi'nin, SODES¹¹ projesi kapsamında, bölgedeki çömlekçiliği geliştirmek ve kadın çömlekçilere destek olmak adına, bazı malzemeler aldığı öğrenilmiştir. Yetkililerle yapılan röportajda, bu malzemelerin ihale sonucunda, bir firma tarafından üretildiği bilgisi alınmıştır. Projenin uygulamaya henüz başlamamış olmasından dolayı bir depoda bekletilen malzemeler; elektrikli torna, elektrikli fırın ve vakum presten oluşmaktadır. Ancak, elektrikli fırın ve tornaların kullanım amaçlarına uygun olmadığı gözlemlenmiştir. Fırın, normal bir seramik fırınında olması gereken yüksek sıcaklığa dayanıklı tuğla veya seramik elyaf malzemesi yerine tamamen sac malzemeden yapılmış, tornalar ise, boyutları açısından insan ergonomisinden uzak bir biçimde tasarlanmıştır.



Fotoğraf 83: SODES Projesi kapsamında satın alınan elektrikli fırın ve tornalar

Foto. Sevim Çizer

Kavakbaşı beldesini ziyaretimiz sırasında yetkililere, proje kapsamında, tasarım ve malzeme seçiminde yapılan yanlışlıklar ile bölgede üretim yapan çömlekçi kadınlara nasıl yardımcı olunabileceği hususunda gerekli olan açıklamalar ve aydınlatıcı bilgiler aktarılmıştır.

¹¹**SODES:** 2008 yılında uygulanmaya başlanan Sosyal Destek Programı (SODES), dezavantajlı bölgelerin beşeri sermayesini güçlendirmek ve toplumsal bütünleşme sürecine destek olmak amacıyla bu bölgelerdeki göç, yoksulluk ve işsizlik gibi sorunların ve değişen sosyal yapının ortaya çıkardığı ihtiyaçlara kısa sürede karşılık vermeyi hedefleyen bir sosyal kalkınma programıdır.

Tarafımızdan yapılan araştırmadan aylar sonra, internette yayınlanan 29 Mart 2013 tarihli ve “Kavakbaşı Çömlekçiliği Kadınlarla Gelişiyor” adlı haberde, bölgedeki SODES projesinin hayata geçtiği, Kavakbaşı Belediyesi tarafından çömlekçi yetiştirme kursu açılarak, kadınlara meslek öğretildiğinden bahsedilmiştir. 50 kadın kursiyerin usta öğreticisi Cemil Orman’dır (Okay, Web, 2013: 2).



Fotoğraf 84: SODES Projesi kapsamında açılan kursta üretim yapan kursiyerler
(Okay, Web, 2013)

Haberde yayımlanan fotoğraflarda kursta, bölgede ilkel yöntemlerle üretilen vazo, şekerlik gibi ürünlerin yanı sıra, Osmanlı tipi ibrik ve sürahiler, gövdesi Mevlana figüründen oluşmuş formlar ve farklı biçimde ürünler yapıldığı gözlemlenmektedir. Bunlar yörenin çömlekçilik geleneğiyle ilgisi olmayan, çömlek malzemesini zorlayan yoz üretimlerdir ve uzun vadede yörenin çömlekçilik kültürünün yok olup ya da yozlaşıp gitmesine neden olacağı kanısındayız.



Fotoğraf 85: Kursiyerler ve üretilen ürünler
(Okay, Web, 2013)

2.1.5.2. Günkırı Beldesi

Bitlis'in Güroymak ilçesine bağlı olan Günkırı beldesi, il merkezine 47 km, ilçe merkezine ise 22 km uzaklıkta olup, düz bir alanda yer almaktadır (Google maps, Web, 2013).



Fotoğraf 86: Günkırı Beldesinden bir görünüm

Foto. Dicle ney

Günkırı Beldesinde yapılan retim, Kavakbaşı Beldesinde yapılan üretimle biçimlendirme ve ürün tipi açısından aynıdır. Ancak, Günkırı Belediye başkanı Şerafettin Sencer ile yapılan görüşmede, eskiden beldede çömlek üretimi yaygın iken, bugün mevcut bulunan 500 hanenin, birkaçının dışında sadece tandır üretimi yapıldığını belirtmiştir (Sencer, 2012).

Üretim, genellikle yaz aylarında, evlerin bir odasında ya da evlerin yakınlarında kurulmuş olan naylon çadırlarda yapılmaktadır.

Üretimde hammadde olarak "kırmızı ve siyah" olarak adlandırılan iki çeşit toprak kullanılmaktadır. Tandır toprağı, beldenin çok yakınında bulunan bir tepeden, kadın ve erkekler tarafından çıkarılmakta, üretim yapılan alanlara getirilerek naylon çuvalların üzerine serilmektedir. Toprak, su verilerek istenilen kıvama gelinceye kadar ayakla çiğnenmektedir.



Fotoğraf 87: Siyah ve Kırmızı olarak adlandırılan toprak örnekleri

Foto. Dicle Öney



Fotoğraf 88: Toprağın çıkarılması ve çamur hazırlanışı

Foto. Dicle Öney

Hazırlanan çamur, içine bir miktar saman karıştırılarak tekrar yoğrulmaktadır. Toprak alan üzerinde, elle açılmış samanlı çamur, yerde bir daire oluşturacak biçimde uçlarından birbirlerine eklenerek tandırın tabanı oluşturulmaktadır. Yaklaşık olarak üçte biri biçimlendirilen tandır, bir müddet kurumaya bırakıldıktan sonra, tekrar yapımına devam edilmektedir. Bekleme süresinde diğer üretim merkezlerinde olduğu gibi yarım kalan tandırlar biçimlendirilmektedir.



Fotoğraf 89: Tandırın taban ve gövde kısmının biçimlendirilmesi

Foto. Sevim Çizer



Fotoğraf 90: Birden çok tandırın aynı anda biçimlendirilmesi

Foto. Sevim Çizer

Biçimlendirilmesi bitmiş ve kurumuş olan tandırlar, Kavakbaşı'ndan getirilen “avusku” adı verilen, bulamaç haline getirilmiş kırmızı astar ile astarlanmaktadır. Astar uygulaması bir bez parçasıyla yapılmaktadır.

Astarlandıktan sonra kuruyan tandırlar, pişirim yapılmadan, Anadolu'nun birçok yerinde satışa sunulmaktadır.

2.1.6. Elazığ

Elazığ ili, Doğu Anadolu Bölgesi'nin güneybatısında, Yukarı Fırat Bölümünde yer almaktadır. İl, doğudan Bingöl, kuzeyden (Keban Baraj Gölü aracılığı ile) Tunceli, batı ve güneybatıdan (Karakaya Baraj Gölü aracılığı ile) Malatya, güneyden ise Diyarbakır illeri ile çevrilidir. İl, merkez ilçe ile birlikte 11 ilçe ve 546 köyden oluşmaktadır (Yerelnet, Web, 2015). Elazığ 2014 yılında yapılan nüfus sayımına göre 568.753 nüfusa sahiptir (Elazığ Nüfusu, Web, 2015).

Elazığ, vaktiyle Doğu Anadolu'da çok sayıda çömlekçilik merkezinin bulunduğu illerimizden biridir. Ancak günümüzde üretim, Sivrice ilçesine bağlı Uslu köyünde yapılmaktadır.

2.1.6.1. Uslu Köyü

Sivrice ilçesine bağlı olan köy, Elazığ merkeze 50 km. ilçe merkezine ise 25 km. uzaklıktadır. Köyün 4 km. batısında Fırat nehri bulunmaktadır (Googlemaps, Web, 2013).



Fotoğraf 91: Uslu köyünden bir görünüm

Foto. Sevim Çizer

Üretimin en yaygın olduğu dönemlerde çömlek yapımı, köy ekonomisine büyük ölçüde katkıda bulunurken, günümüzde ise ekonomiyi yalnızca tarım ve hayvancılık oluşturmaktadır.

Prof. Güner (1988), Uslu köyünde çömlekçiliğin başlangıç tarihi ile ilgili şu bilgileri vermektedir;

“Uslu köyünün özgeçmişi hakkında köy öğretmenince hazırlanan ve köy incelemeleri dosyasından elde edinilen bilgilere göre, Uslu köyü, köyde bugün bile üyeleri bulunan Durağan ve Hasık (Hasan) adlı iki ailenin ilk kez 1200-1300 yılları arasında buraya gelip yerleşmeleriyle kurulmuştur; o tarihten buyana köyde Türkçe konuşulmakta ve bu sanat süregelmektedir” (Güner, 1988: 29).

Tarafımızdan 2012 yılının Haziran ayında köyde yapılan araştırmada; yaklaşık 36 yıl önce 300-350 hane olan köy halkının tamamı çömlekçilik yapmakta iken, plastik ürünlerin toprak kapların yerini almasıyla üretimin günden güne azaldığı ve köyün büyük bir kısmının başta İstanbul olmak üzere çevre illere göç ettiği bilgisi alınmıştır. İstanbul’a göç edenlerin arasında plastik fabrikalarında iş bulup çalışanlarda yer almaktadır. Günümüzde ise köyde yaşayan sadece 50-55 hane bulunmaktadır.

Çömlek yapımında köklü bir tarihe sahip olan Uslu köyünde üretim, bu 50-55 hane içinden, birbiriyle akraba olan iki kadın ustadan Emine Avşar’ın 5 yıl önce mesleği bırakmasıyla sadece Rukiye Ünal tarafından devam etmektedir.

Rukiye Ünal, 50 yılı aşkın bir süredir çömlekçilik yapmaktadır. Bu mesleği daha çocuk yaşta annesinden öğrenen usta, şimdiki yaşını tam olarak bilmese de yaklaşık olarak atmış yaşında olduğu tahmin edilmektedir. Usta ile yapılan görüşmede, eşinin baskılarından dolayı görüntü vermek istemediği için üretimin yapım aşamaları, etik bulmadığımızdan dolayı kendisinin yüzü görünmeyecek biçimde sunulmaktadır.

Rukiye usta ile yapılan röportaj esnasında kendisini rahat hissetmediği için üretim hakkında yeterli bilgi alınamamıştır. Bu sebepten dolayı geçmişte yapılan üretim hakkındaki bilgiler çoğunlukla, Arkeolog Füsün Ertuğ’un, 1982 yılında Uslu köyünde çömlek üretimi üzerine yaptığı araştırmaların sonucu olarak 2004 yılında yayımladığı

“Pottery Production at Uslu in The Elazığ Region” adlı makalesinden elde edilerek aktarılmıştır.

Uslu köyünde, kapları biçimlendirmek için “suruç” adı verilen kırmızı bir toprak, biçimlendirilen kapları astarlamak için “boyak” adı verilen daha kırmızı bir toprak kullanılmaktadır. Bu iki toprak köyün sınırları içerisindeki 500 m ile 6 km arasındaki bölgeden elde edilmektedir. Suruç; Suludere ve Kalucuk mevkiden, boyak ise Aşağıbağ ve Toskanlı Sırt adı verilen mevkiden çıkarılmaktadır. Bahar aylarında, erkekler tarafından kazılıp çıkarılan toprak, elenip çuvallara doldurularak katır sırtında köye getirilmektedir. Kadın ustalar, toprağı suyla ıslatıp çamur yapmadan önce tekrar eleyerek kullanmaktadır (Ertuğ, 2004:80).



Fotoğraf 92: Uslu köyü yakınlarında bulunan hammadde yatağı ve suruç adı verilen kırmızı toprak
Foto. Sevim Çizer



Fotoğraf 93: Hammaddenin çıkarılması ve toprağın elenmesi
(Kırcalıoğlu, 1984)

Rukiye usta, üretimine, Haziran ayının başında başlamakta, havanın durumuna göre Eylül ayının sonuna kadar devam etmektedir. Atölye olarak, evinin yanındaki iki oda ve bir salondan oluşan binayı kullanmaktadır. Bir odayı işlerinin kuruması, diğer odayı pişmiş işlerin depolanması ve salonu ise biçimlendirme yapmak için kullanmaktadır.

Kapların biçimlendirilmesi, 2. tür çarkta, “kalıp” adı verilen, topraktan yapılmış, konik biçimde altı sivri, 30-40 cm çapında, ağır ve kalın bir tabağın üzerinde bant usulü yapılmaktadır. Kalıpların alt kısmında her ustanın kendine ait bir işareti bulunmaktadır. Bu işaretlere “nişan” adı verilmekte nişanlar, ustalar arasında ödünç verilen kalıpların birbirine karışmaması için yapılmaktadır. Bu nişanlar, kalıplar kurumadan önce arka taraflarına bazen parmak izi biçimde bazen de bir aletin ucu ile kazınarak ya da çamura baskı uygulanarak yapılmaktadır.



Fotoğraf 94: Biçimlendirmede kullanılan nişanlı bir kalıp örneği

Foto. Sevim Çizer

Biçimlendirmede, “banacak” adı verilen ve içine su konulan güveç, “çaput” adı verilen ve perdahlama işlemini gören bez parçası, ağaç külü ve ceviz ağacından yapılmış işlevine göre; “sıvayacak, çetecek, edecek, koylayacak” olarak adlandırılan rötuş aletleri kullanılmaktadır.



Fotoğraf 95: Biçimlendirmede kullanılan rötuş aletleri

Foto. Sevim Çizer

Biçimlendirmeye, daha önce hazırlanan ve bekletilen çamurun istenilen kıvama gelinceye kadar bir çuvalın üzerinde elle yoğrulması ile başlanır. Kalıp çalışılacak zeminin üzerine konulmadan önce yüzeye su verilerek kalıbın kayması engellenir ve bu işlem gerekli görüldüğünde biçimlendirme esnasında sürekli tekrar edilir.



Fotoğraf 96: Çamur yoğurma biçimi

Foto. Meltem Sonuvar

Kalıbın üzerine, çamurun yapışmaması için az miktarda odun külü serpiştirilir ve elde plaka şeklinde açılan çamur, üzerine konur. Daha sonra bu plaka, formun büyüklüğüne göre kalıp yüzeyinde elle sıvama yöntemi ile istenilen ölçülere getirilir.



Fotoğraf 97: Kalıp üzerinde plakanın açılması
(Kırcalıoğlu, 1984)

Halka biçiminde elle şekillendirilen bir parça çamur, taban olarak hazırlanan plakanın etrafına sarılarak, çetecek adı verilen ahşap rötuş aleti ve su yardımı ile yukarıya doğru çekilerek gövde oluşturulur. İki elin kullanılmasını gerektiren bu işlem yapılırken, ayak başparmağı ile kalıp döndürülür.



Fotoğraf 98: Ayak parmağı ile çarkın döndürülmesi
(Kırcalıoğlu, 1984)

Prof. Güner (1988), kadın ustaların ayak parmaklarını kullanmaları hususundaki şaşkınlığını şu biçimde dile getirmektedir;

“Buraya dek çizilen tablo Uslu’yu görünceye kadar yabancımız değildi. Ne var ki burada yere çömelmiş olarak çalışan kadın, kalıbı döndürme işleminde ayağının başparmağını kullanmaktadır. İşi yapan kadın bu durumda gerektiğinde her iki elini de biçimlendirme işlemi için rahatlıkla kullanabilmektedir. Bunu görünce insan, istemeden, ayakla döndürülen çarka geçişin zaman içinde dondurulmuş ilk evresi karşısında olduğu duygusuna kapılıyor...” (Güner, 1988: 30)

Çetecek ile 8-10 cm yüksekliğe getirilen kap, biraz çekmesi ve kuruması için bir müddet bekletilir. Bu bekleme süresinde, başka bir kalıp alınarak işlem tekrar edilir.

Bu şekilde 8-10 kap çekildikten sonra ilk yapılan kaba dönülerek yeni bir çamur halkası eklenir. Ekleme işlemini yaptıktan sonra ıslatılmış çaput ile iki çamur birbirine sıkıştırılarak kaynaştırılır. İstenilen ölçülere gelindiğinde ise, “edecek” ile kabın boyun kısmı biçimlendirilir. Kapların iç kısımları, “koylayacak” ile düzeltilip, pürüzleştirilir. Kaplar, boyun, kulp, emzik ekleme ve bezeme yapmak için bir kaç aşamada üretilir. Eğer yapılan kap emzikliyse, çamur plaka açılarak bir dalın etrafına sarılır, kabın gövdesinde istenilen yere dal saplanarak gövde ve emzik birleştirilir. Dalın çıkarılmasından sonra emziğe son şekli verilmiş olur. “duvak” adı verilen ve yemek pişirmek için kullanılan kabın kapağına, daha dayanıklı olması için dut pekmezi sürülerek ovalanır (Ertuğ, 2004: 82).

Bütün bu üretim işlemine “düzme” adı verilmektedir. Düzme işlemi bitince yapılan işler deri sertliğine gelinceye dek kurumaya bırakılır. Sonra bünye için kullanılan kilden daha ince taneli ve daha kırmızı renkteki, astara batırılmış bir bezle kapların içleri ve dışları astarlanır. Boyak iyice kuruduktan sonra kaplar, üzerilerine yünlü bir bez parçası sürülerek parlatılır (Güner, 1988: 30).



Fotoğraf 99: Biçimlendirme aşamaları

Foto. Meltem Sonuvar

Pişirim, açık alanda, rüzgâr alan ve evlerin yakınlarında bulunan, “çömlek harman” adı verilen alanlarda yapılmaktadır. Genellikle pişirimden bir gün önce tüm aile bireyleri, ürünleri pişirim alanına taşımaktadır. Ailenin en yaşlı erkeği, kapları birbirinin üzerine ters gelecek biçimde yerleştirir. Kapların dizildikten sonra kapladığı alan, yaklaşık olarak 3-4 m. eninde, 1.20 cm. ile 1.40 cm boyundadır. Dizme işlemi bittikten sonra, bir önceki pişirimden kırık çıkan ürünlerle, pişecek olan kapların üzeri kaplanır ve bunların üzerine yakacak olarak, çalı çırpı, kuru yapraklar ve önceden hazırlanıp kurutulmuş tezekler yerleştirilir. Kap yığının en dış çevresine, meşe, söğüt ve kavak ağaçların dalları yerleştirilir. İstenilen rüzgâr olduğuunda ise, yığının birçok yerinden ateşleme işlemine başlanmaktadır (Ertuğ, 2004: 84).



Fotoğraf 100: Pişirim öncesi kapların dizimi ve pişirim anı

(Kırcalıoğlu, 1984)

Pişirim, bir gün boyunca devam etmektedir. Ertesi gün, fırını ateşleyen erkek, en üstteki ürünlerden bir kaçını kaldırarak pişirimin nasıl olduğu kontrol eder. Soğuma gerçekteştiğinde ise “söküm” adı verilen toplama işlemi gerçekteştirilir. Tam pişmemiş ya da kırılmış ürünler ıskartaya ayrılmaktadır. Pişirimden sonra çıkan ıskarta sayısı yaklaşık olarak %50’dir (Ertuğ, 2004: 84).



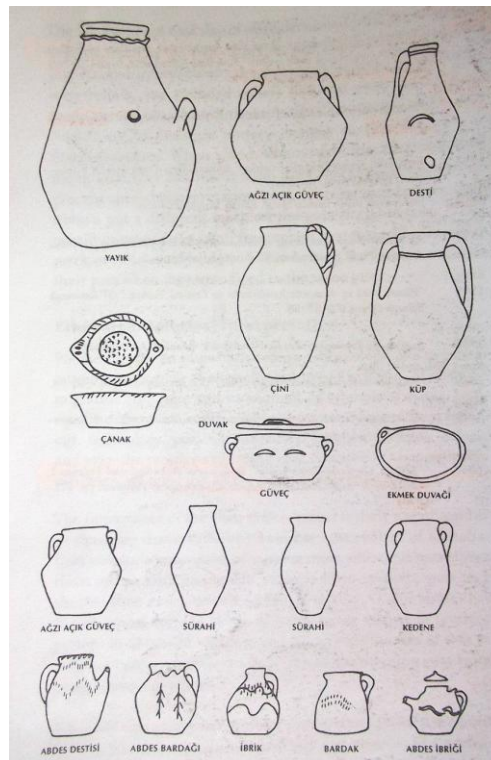
Fotoğraf 101 (a-b): Pişirim sonrası söküm işlemi ve Pişmiş ürünler

a) (Güner, 1988: 31) b) (Kırcalıoğlu, 1984)

Ertuğ (2004), otuzdan fazla ürün çeşidinin olduğunu ancak bu ürünlerin birkaçının satışa sunulduğunu diğer ürünlerin ise ailelerin kendi kullanım amaçları için ürettiklerini belirtmiştir. O dönemde başlıca üretilen ürünler; Yayık, ağzı açık güveç, desti, çanak, çini, küp, duvak, ekmek duvağı, sürahi, kedene, abdes destisi, abdes bardağı, ibrik, bardak, abdes ibriğidir.

Bu ürünlerden güveç, en çok üretilen, kullanılan ve satışa sunulan bir kaptır. Güveçler, boyut farklılıklarına göre “enli güveç ve dar güveç”, kullanım amacına göre ise “pilav tavası” olarak adlandırılmıştır. Bu ürünlerin arasında en geniş olan ‘meydan tavası’dır ve su saklama amacıyla evde kullanılır. Desti, bardak, uşak bardağı ve ibrik, Anadolu’da su saklama amacıyla kullanılan tipik testi formunun kulplu ve kulpsuz olarak üretilmiş çeşitleridir. Kedene, küp ve çini olarak adlandırılan kaplar, saklama amaçlı kullanılan kaplardır. Bal ya da pekmez gibi sıvı gıdaları saklamak için kullanılacak olan bu kaplardan bazıları, Malatya’ya götürülerek, oradaki çömlekçilere içleri sırlama yaptırılır. Malatya’da genellikle ‘kurut kabı’, Uslu’da ise ‘çerze’ olarak adlandırılan, içi parmak bastırılarak izler yapılmış derin ve geniş kap, kurutulmuş yoğurdun ayran yapılması için kullanılır. Yayık, büyük boyutlu, gövdesinde tek kulpu ve deliği bulunan bir kaptır, tereyağı yapmak için kullanılır. ‘Ekmek duvağı’ olarak adlandırılan geniş ve et kalınlığı az olan kap ise ateş üzerinde pide pişirmek için kullanılır. Tüm kapların arasında en ilginç olanı sancı duvağı’dır. Yaklaşık olarak 15-18 cm. çapında, 2 cm. kalınlığında yapılan kap, sobanın yanında ısıtılıp bebekler ağladığı zaman ya da yetişkinler karın ağrısı çektiklerinde karınlarına koyulması amacı ile

yapılmaktadır. Bu kapların dışında üretilen bazı kaplar pişirilmeden kullanılmaktadır. Bu kapların arasında en büyük olanı “ambar ya da petek” olarak adlandırılan, yaklaşık 100-300 kg. buğday koyulabilecek kapasitede, un ve kuru bakliyat küpleridir. Bu küpler, ağaçtan yapılmış üçayakların üzerinde, her gün yeni bir çamur halkası eklenerek, biçimlendirilmesi on günde bitirilmektedir. Kuruyan Petekler, 4-5 kişi ile bir kilim üzerinde sabit kalacak olan yere taşınır. İçine bakliyatlar doldurulduktan sonra ayrıca biçimlendirilmiş olan kapak üzerine konularak çamur ile peteğin ağız kısmı birleştirilir. Peteklerin en alt kısımlarına bakliyatları alabilmek için bir delik açılır. Bu delik daha sonra bir bez parçasıyla kapatılmaktadır. Üretilen diğer bir kap da “hov ya da arı peteği” olarak adlandırılan arı kovanlarıdır. Biçimlendirme, 50 cm. yüksekliğinde, 30 cm. çapındaki ağaç kütüğünün etrafına pamuk sarılıp, daha sonra çamur halkalarının üst üste yapıştırılmasıyla yapılır. Kap kuruduktan sonra, içindeki kütük ve pamuk çıkarılarak arı peteğinin alt ve üst kısmına kapak yapılır, çamur ile yapıştırıldıktan sonra gövdeye bir delik açılarak kullanılır (Ertuğ, 2004: 85, 86, 87).



Şekil 10: 1982 yılında üretilen ürünlerden örnekler
(Ertuğ, 2004: 92)

Ancak, tüm adı geçen bu ürünlerin çoğu artık üretilmemektedir. Günümüzde Rukiye usta, satış amaçlı, büyük ve küçük olmak üzere iki boy güveç, kullanım amaçlı testi, çanak ve sancı duvağı üretmektedir.



Fotoğraf 102: Günümüzde üretilen testi ve büyük boy güveç örneği

Foto. Sevim Çizer



Fotoğraf 103: Günümüzde üretilen çanak ve sancı duvağı örneği

Foto. Sevim Çizer



Fotoğraf 104: Günümüzde üretim yapmayan Emine Avşar'ın vaktiyle ürettiği ekmek duvağı

Foto. Sevim Çizer

2.2. Güneydoğu Anadolu Bölgesi

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde çömlek üretimi, köklü bir tarihi geçmişe sahip olmuş ancak Anadolu'daki diğer üretim merkezlerinde olduğu gibi gelişen teknolojiye ve yaşam biçimindeki değişimlere yenik düşerek üretim merkezlerinden birçoğu üretimini bitirmek durumunda kalmıştır.

Yaptığımız araştırmalar kapsamında bölgede toplamda 5 üretim merkezi bulunduğu, günümüzde ise bu merkezlerden 1'inde üretimin devam ettiği tespit edilmiştir.

Bölgedeki üretim merkezleri, Şanlıurfa, Gaziantep ve Diyarbakır illerinden oluşmaktadır. Ancak günümüzde üretim yapmaya devam eden tek merkez Diyarbakır'da bulunan Yeşilvadi Mahallesi (Çarıklı Fabrikası Köyü)'dir. Üretimin bittiği Sırrın Köyü/Şanlıurfa (Güner, 1988:24), Üçkubbe Köyü/Gaziantep (Yalın, 1940:195-199), Yakacık (Zıramba) Köyü/Gaziantep (Güner, 1988:26) (Kont, 2015) ve Alimantar Köyü/Kilis (Yalın, 1940: 195-199) 4 köyün üretim bilgileri aşağıda tablolar biçimde verilmiştir.



Harita 3: Günümüzde Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bulunan üretim merkezlerinin durumu

Tablo 2: GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ'NDE BULUNAN ÜRETİMİN BİTTİĞİ MERKEZLER

YER	HAMMADDE	ÇARKTÜRÜ	ALETLER	FORM	BEZEME	ASTAR/SIRLAMA	PİŞİRİM TÜRÜ
Şanlıurfa/ Sırrın Köyü	Bir Çeşit + Tuğla kalıntıları + Saman + Tuz	1. Tür	Tahta aletler + Bez	Su Küpleri	Rölyef	Yok	1. Tür
Gaziantep/ Üçkubbe Köyü	Kırmızı Toprak + Kum + Keçi Kılı	1. Tür	Tahta aletler + Bez	- Su Küpleri - Çömlek (Bat) - Arıkovanı	Rölyef (Buğday sapı)	Yok	1. Tür
Kilis/ Elbeyli İlçesi (Alımantar Köyü)	Kırmızı Toprak + Kum + Keçi Kılı	1. Tür	Tahta aletler + Bez	- Su Küpleri - Çömlek (Bat) - Arıkovanı	Rölyef (Buğday sapı)	Yok	1. Tür
Gaziantep/ Yakacık (Zıramba) Köyü	Kırmızı Toprak + Kum + Keçi Kılı	1. Tür	Tahta aletler + Bez	- Su Küpleri - Tahıl Küpleri	Yok	Yok	1. Tür

2.2.1. Diyarbakır

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin orta kısmında yer alan il, doğuda Batman ve Muş, batıda Şanlıurfa, Adıyaman, Malatya, kuzeyde Elazığ ve Bingöl, güneyde ise Mardin illeri ile çevrilidir. 2014 yılı nüfus sayımına göre 1.635.048 nüfuslu Diyarbakır, 17 ilçe, 32 belediye ve 899 köye sahiptir (Diyarbakır Nüfusu, Web, 2015; Diyarbakır ili, Web, 2015).

Diyarbakır'da çömlekçilik, Mardin yolu üzerinde bulunan eski adıyla Çarıklı Fabrikası köyünde yapılmaktadır.

2.2.1.1. Yeşilvadi Mahallesi (Çarıklı Fabrikası Köyü)

Diyarbakır'ın Sur ilçesine bağlı olan Çarıklı Fabrikası köyü, 2012 yılında kabul edilen 6360 Sayılı Kanun ile Yeşilvadi mahallesine dönüştürülmüştür. İl merkezine yaklaşık 10 km. uzaklığında bulunan bu mahallede kadınlar tarafından tandır üretilmektedir. Mahalle muhtarı ile yapılan telefon görüşmesinde, bölgede tandır üretiminin hangi zamanda başladığına dair kesin bir bilgi bulunmamakla birlikte, 35-40 yıl öncesine kadar birkaç usta tarafından yapılan bu üretimin günümüzde yaygın olarak yapıldığı bilgisine ulaşılmıştır (Kabak, 2014). Şüphesiz, burada yapılan üretimin diğer üretim merkezlerinin aksine zaman içerisinde artması çevre il, ilçe ve köylerdeki tandır ihtiyacını karşılayan tek üretim yeri olmasından kaynaklanmaktadır. Üretilen tandırlar; toptan olarak Adana, Mersin, Şırnak ve Cizre gibi çevre illere, perakende olarak çoğunlukla kadın ustalar tarafından Diyarbakır-Mardin karayolu üzerinde satışa sunulmaktadır.

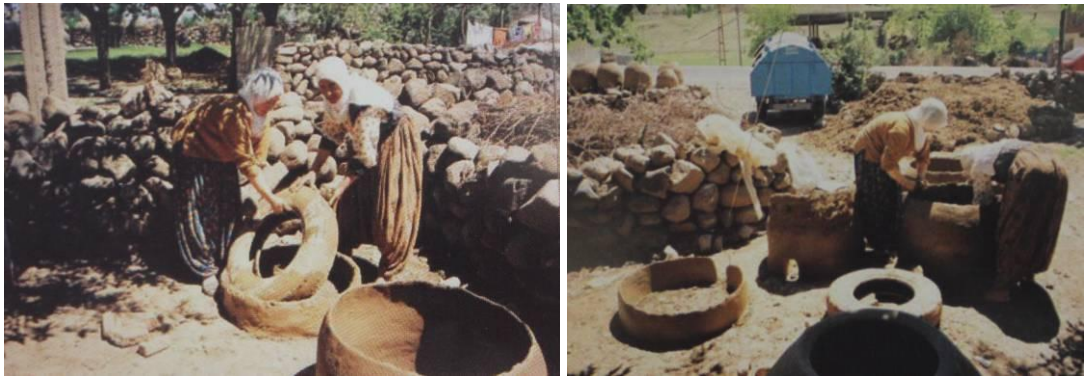
Üretim, yılın her ayı yapılmaktadır. Üretim yeri olarak yazın evlerin bahçesi, kışın ise boş odası kullanılmaktadır.

Üretimde kullanılan toprak, Dicle nehri kıyısından sağlanmaktadır. Toprak, su ilavesi ile çamur haline getirildikten sonra içine saman ve keçi kılı eklenerek bir bez

üzerinde ayakla çiğnenerek kullanıma hazır hale getirilmektedir. Elle açılarak bantlar haline getirilen çamur, kalıp olarak kullanılan kamyon lastiğinin etrafına sarılarak zemin oluşturulmaktadır (Daşdağ, 2013: 276).



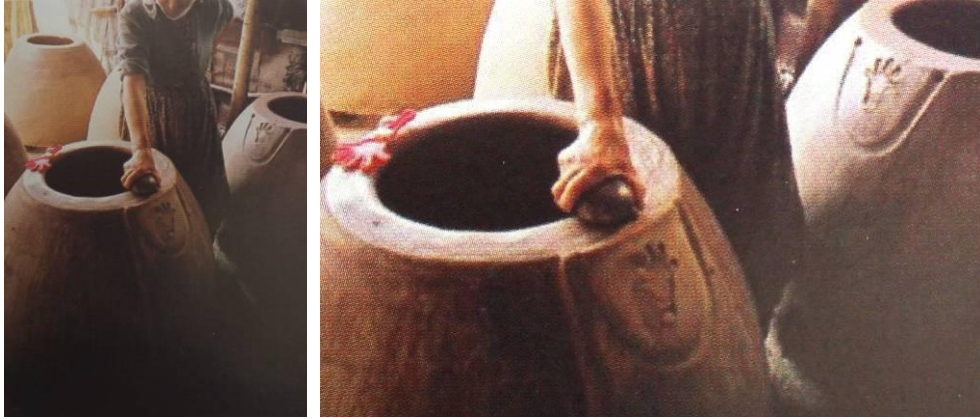
Fotoğraf 105: Hazırlanan çamura keçi kılı ilavesi ve çamurun yoğrulması
(Daşdağ, 2013: 276)



Fotoğraf 106: Tandırların biçimlendirilmesi
(Daşdağ, 2013: 276)

Biçimlendirme, Anadolu'nun tandır üreten diğer bölgelerinde olduğu gibi, çamur bantlar üst üste eklenerek yapılmaktadır. Ancak biçimlendirme aşamasında yüzeyi düzeltme ve perdahlama amaçlı kullanılan “tahtik” adlı perdahlama taşına bu bölgede rastlanmaktadır. Bu taş ayrıca üst üste eklenen çamur bantları birbirine kaynaştırmak amacıyla da kullanılmaktadır.

Bu bölgede yapılan tandırlar, bezeme açısından diğer bölgelerdeki tandırlardan çok farklıdır. Diğer bölgelerdeki üretimlerde tandırların üzerine bezeme yapılmaz iken buradaki tandırların üzerinde basit el görünümünde bir bezeme yapıldığı görülmektedir.



Fotoğraf 107: Tandırın perdahlanması ve yapılan bezemeye örnek
(Daşdağ, 2013: 277)

Biçimlendirilmesi bitmiş tandırların, altlarına uzun tahtalar konularak yer ile teması engellenerek daha rahat kuruması sağlanmaktadır. Üretim yılın her mevsiminde yapılmaktadır. Üretim yeri olarak, genellikle yaz aylarında evlerin bahçeleri, kış aylarında ise evlerin boş odaları tercih edilmektedir.



Fotoğraf 108: Kullanıma hazır tandır örneği
(Daşdağ F. Evren)

2.3. Karadeniz Bölgesi

Karadeniz Bölgesi, üretim merkezlerinin sayısına bakıldığında üretiminin en yaygın biçimde yapıldığı Doğu Anadolu Bölgesi'nden sonra ikinci sırada yer almakta ve bölgede 7 üretim merkezi bulunmaktadır. Bu merkezlerden biri Orta Karadeniz Bölümü'nde diğer 6'sı ise Doğu Karadeniz Bölümü'nde bulunmakla birlikte bu üretim merkezlerinin haritadaki yerlerine bakıldığında Doğu Anadolu Bölgesi'ndeki merkezlerle iç içe geçtiği görülmektedir. Bir varsayım olarak, bunun en önemli nedenlerinden biri geçmişten günümüze merkezler arası bir etkileşimin süre geldiğidir.

Ancak günümüzde bu merkezlerde üretim, Gümüşhane iline bağlı Dölek Köyü'nde yaygın olarak, Artvin iline bağlı Şavşat ilçesinin bir kaç köyünde ise bir iki usta ile devam etmektedir. Üretimin bittiği Ilışar (Alışar) Köyü/Ordu (Güner, 1988:16), Ardıçlı ve Akpulat Köyleri/Gümüşhane (Güner, 1988:18), Karabörk Köyü/Giresun (Güner, 1988:18), Küçüksu Köyü/ Kastamonu (Güner, 1988:47-51) ile ilgili bilgiler tablo 3'de yer almaktadır.



Harita 4: Günümüzde Karadeniz Bölgesi'nde bulunan üretim merkezlerinin durumu

Tablo 3: KARADENİZ BÖLGESİ'NDE BULUNAN ÜRETİMİN BİTTİĞİ MERKEZLER

YER	HAMMADDE	ÇARK TÜRÜ	ALETLER	FORM	BEZEME	ASTAR/SIRLAMA	PİŞİRİM TÜRÜ
Ordu/ İlşar (Alişar) Köyü	Bilinmiyor	1. Tür	Tahta Aletler (Kazıyacak) + Bez	• Küp (Farklı boyutlarda)	Yok	Sır yerine Çam Sakızı	3. Tür
Gümüşhane/ Ardıçlı Köyü	Bilinmiyor	1. Tür	Tahta Aletler + Bez	• Küp (Farklı boyutlarda)	Parmak	Yok	1. Tür
Gümüşhane/ Akpulat Köyü	Bilinmiyor	1. Tür	Tahta Aletler + Bez	• Küp (Farklı boyutlarda)	Parmak	Yok	1. Tür
Giresun/ Karabörk Köyü	Bilinmiyor	1. Tür	Tahta Aletler + Bez	• Küp (Farklı boyutlarda)	Yok	Yok	1. Tür
Kastamonu/ Küçüksu Köyü	Kırmızı Toprak + Beyaz Toprak (Kayık)	3. Tür	Tahta Aletler (Çırpacak, Kazıyacak, Sıviyacak) + Bez	• Güveç (Caba)	Yok	Astar (Sürü)	1. Tür

2.3.1. Gümüşhane

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yer alan Gümüşhane; doğuda Bayburt, batıda Giresun, kuzeyde Trabzon ve güneyde Erzincan illeri ile komşudur. 2014 yılı nüfus sayıma göre 146.353 nüfuslu il, 6 ilçe, 18 belediye ve 322 köye sahiptir (Gümüşhane Nüfusu, Web, 2015; Gümüşhane İli, Web, 2015).

Günümüzde çömlekçilik, Gümüşhane il merkezine bağlı olan Dölek köyünde yapılmaktadır.

2.3.1.1. Dölek Köyü

Dölek, il merkezine 35 km uzaklıkta bir dağ köyüdür. 1970'li yıllarda köyde 150 kadın üretim yapmaktayken, tarafımızdan 2014 yılı Ekim ayında yapılan alan araştırmasında yaklaşık 25 kadın çömlekçinin üretime devam ettiği saptanmıştır.



Fotoğraf 109: Dölek Köyünden bir görünüm

Foto. Selim Martin

Köyde yapılan araştırmada 68 yaşındaki usta Menşure Arı ile röportaj yapılmıştır. Menşure usta çömlek yapmayı daha çocuk yaştayken annesi Kıymet Balaban'dan öğrendiğini dile getirmiştir (Arı, 2014).

Üretim, her yıl Haziran ayında başlayıp Temmuz ayının 15'ine kadar devam etmekte, sonraki iki ay boyunca hayvancılıkla uğraşan köy halkı ot biçerek köyün yakınlarında bulunan yaylalarında hayvanlarını beslemektedir. Eylül ayının 15'inden itibaren ise bir ay boyunca yeniden üretim yapılmaktadır.

Üretimde kullanılan hammaddeler diğer üretim merkezlerinde toprak olarak elde edilmekte iken bu yörede killi doğadan kazıldığı yerlerden ıslak olarak çıkarılmaktadır. Bu sebepten dolayı eleme işlemi yapılamamakta ve çamurun içindeki taşlar biçimlendirme esnasında elle her defasında ayıklanarak kullanılmaktadır. Yörede, Mezire Dağı'ndan getirilen “yumuşak” olarak adlandırılan kil ile köy yakınında bulunan Şima mevkiinden getirilen ve “sert” olarak adlandırılan rengi siyaha yakın olan kil kullanılmakta, karışım sert kilden iki ölçü ve yumuşak kilden bir ölçü karıştırılarak elde edilmektedir.



Fotoğraf 110: Sert ve yumuşak kil örnekleri

Foto. Dicle Öney

Biçimlendirme, “kurafa” adı verilen 1. tür çarkta elle bant usulü yapılmaktadır. Çark, altta kare bir tahta, üstte silindirik biçiminde bir tahta parçası bunun üzerinde ise “kalıp” adı verilen bir tahta altlığın bir araya getirilmesiyle oluşturulmaktadır. Birbirinden bağımsız bu parçaları bir araya getirerek çamurla yere sabitleme işlemine “kurafayı kurma” adı verilmektedir. Biçimlendirmede kullanılan tahta aletlere “tarak”

denilmektedir. Taraklar, biçimlendirme sırasında kullanılan işleme göre “yukarı çekme tarağı, dudak toplama tarağı ve düzleme tarağı” olarak adlandırılmakta ayrıca düzeltme işlemi için kullanılan bez parçasına “hıranze”, bu bezin ıslatıldığı su kabına ise “saksı” adı verilmektedir.



Fotoğraf 111: Biçimlendirmede kullanılan taraklar ve kura

Foto. Selim Martin



Fotoğraf 112: Menşure usta biçimlendirme yaparken

Foto. Selim Martin

Biçimlendirmesi biten ürünler, güneşli havalarda bir gün bekletilerek “direklenmek” adı verilen deri sertliğine geldikten sonra kulp takma işlemi yapılmaktadır. Bu işlemden sonra, perdahlama işlemi yapılmakta ve işlem için köyün yakınlarında bulunan dere kenarından toplanan pürüzsüz taşlar kullanılmaktadır. Erzurum’un üretim merkezlerinin çoğunda olduğu gibi bu taşlara, “gogoç” perdahlama işlemine ise “gogoçlama” denilmektedir. Gogoçlaması bitmiş ürünler, iki gün kapalı

ortamda iki gün güneşli ortamda olmak üzere toplam dört günde kurutulmaktadır. Kuruyan ürünler, köyde her mahallede bulunan ve “tandır” adı verilen taştan yapılmış fırınlarda pişirilmektedir. Fırınlarda tandır olarak adlandırılmasının sebebi, vaktiyle pişirim işleminin toprak tandırlarda yapılmış olmasından kaynaklanmaktadır.



Fotoğraf 113: Tandır adlı fırın

Foto. Selim Martin

Fırının tabanına bir kat odun yerleştirildikten sonra bir kat ters çevrilmiş ürün, yine bir kat odun olmak üzere dizilmekte, en son üst kısım ise tezekle kaplanmaktadır. Odun olarak az çam ağacı, çoğunlukla kavak ağacı kullanılmaktadır. Ürünler, fırının üst kısmında yer alan tezekler kızardığında pişmiş olarak kabul edilmekte, fırın soğuduktan sonra pişen ürünler “eciş” adı verilen ucu kıvrılmış bir metal parçası ile alınmaktadır.

Üretilen ürünler; güveç, et çanağı, balık tavaşı, küp ve içi karasakızla kaplanan küpün küçüğü kınız, çanak ve tencereden oluşmaktadır. Bu ürünler arasında yer alan tencerenin biraz daha büyüğüne güveç ve aynı zamanda “gudi” adı verilmektedir. Vaktiyle çoğunlukla üretilen küpler günümüzde sipariş üzerine daha az sayıda üretilmektedir. Ayrıca balık tavaşı ve testi ise eskiden üretilmeyen ancak günümüzde sipariş üzerine yapılan ürünlerdendir.



Fotoğraf 114: Gudi ve tencere örnekleri

Foto. Dicle Öney



Fotoğraf 115: Küp ve balık tavası örnekleri

Foto. Selim Martin

Çoğunlukla gudi olmak üzere bu ürünler tüccarlar tarafından, Gümüşhane, Trabzon ve Ordu gibi çevre illere satılmaktadır.

Köy halkı ile yapılan röportajda; yeni neslin çömlekçiliğe ilgi göstermemesi köyün dışına yapılan evliliklerden dolayı usta sayısının günden güne azaldığıdır.

2.3.2. Artvin

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yer alan Artvin, doğuda Ardahan, güneyde Erzurum, batıda Rize illeri ile çevrili olup kuzeyde Gürcistan ile sınır komşusudur. 2014 yılı nüfus sayımına göre 169.674 nüfuslu ilin, 8 ilçesi, 12 belediyesi ve 314 köyü bulunmaktadır (Artvin Nüfusu, Web, 2015; Artvin İli, Web, 2105).

Artvin'de çömlekçilik; Şavşat ilçesine bağlı köylerde yapılmaktadır. Şavşat halkı az sayıda Gürcü, çoğunlukla Ahıska Türklerinden oluşmaktadır.

2.3.2.1 Şavşat İlçesi

Tarafımızdan 29 Ekim 2015 tarihinde bölgede yapılan araştırmada Şavşat ilçesinde çömlekçiliğin Cevizli ve Atalar köyü başta olmak üzere diğer tüm köylerde yapıldığı tespit edilmiştir. Atalar köyü muhtarı Mehmet Küçük ile yapılan röportajda, bu köylerdeki yaygın üretimin tek tip olduğu belirtilmiştir (Küçük, 2014).

Araştırma yaptığımız dönemde köy halkının büyük bir kısmının özellikle kadın çömlekçilerin şehir dışında olması nedeniyle hiç bir ustayla röportaj yapılamamıştır. Ancak üretime dair bilgiler, köy muhtarı ve sakinlerinden edinilen bilgiler doğrultusunda aktarılmaktadır.



Fotoğraf 116: Atalar Köyünden bir görünüm

Foto. Selim Martin

Üretim, ‘pileki’ adı verilen, bazlama ekmeğini pişirme amaçlı üretilen üründen ibarettir. Üretimde kullanılan toprak “tıka” olarak adlandırılmakta ve çoğunlukla üretim yapılan köylerin yaylalarından temin edilmektedir.

Günümüzde Atalar köyünde yaz aylarında üretim yapan İnayet Torun, toprağını köy yakınlarında bulunan Kökler, Agil ve Şavcı mevkilerinden elde etmektedir. Doğadan elde edilen toprak elenip, ıslatılmakta ve içine saman karıştırılarak “mayalanma” adı verilen dinlendirmeye bırakılmaktadır. Bir kaç gün süren mayalanma işleminden sonra hazır hale gelen çamur, bir hasır üzerine elle açılarak biçimlendirilmektedir. Biçimlendirilmesi bitmiş pilekiler, güneşte kurutulduktan sonra açık alanda odun ateşi ile pişirilmektedir. Pilekiler, satışa sunulmamakta sadece ihtiyaç doğrultusunda üretilmektedir.



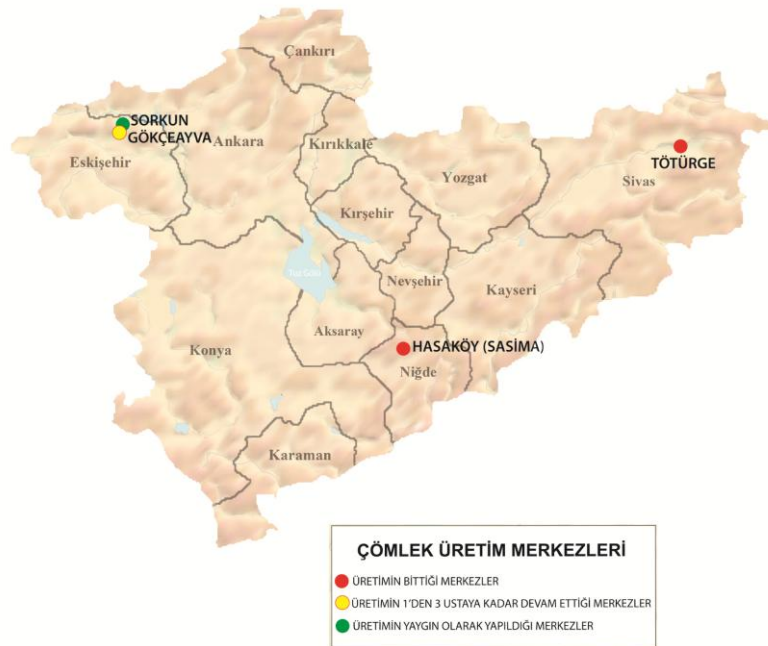
Fotoğraf 117: Pileki’nin pişirilmesi ve bir pileki örneği

Foto. Selim Martin

2.4. İç Anadolu Bölgesi

Tarafımızdan yapılan araştırmalar doğrultusunda, bölgede 2'si bitmiş, 2'si devam eden 4 üretim merkezi olduğu tespit edilmiştir. Üretim, Eskişehir iline bağlı olan Sorkun köyünde yaygın, Gökçeayva köyünde ise tek usta ile devam etmektedir. Ancak günümüzde Tödürge (Demiryurt) köyü/Sivas (Güner, 1988:45-46) ve Hasaköy/Niğde (Dawkins, 1916: 22-23)'de üretim yapılmamaktadır. Bu üretim merkezleri ile ilgili bilgiler tablo 4'te yer almaktadır.

İç Anadolu Bölgesi'nde kadınlar tarafından yapılan mevcut üretimin az olmasının en büyük nedenlerinden biri, bölge geneline bakıldığında erkek üretim merkezlerinin yaygın olması sayılabilir. Temelde kadın ve erkek üretiminde varolan üretim aşamalarındaki farklılıkların yanı sıra ortaya çıkan ürün farklılığıda arz talebi arttıracak gibi aynı zamanda azaltabilmektedir. Bu duruma bölgede yer alan Sorkun köyü örnek teşkil edecek niteliktedir. Kendine özgü renk ve biçime sahip güveçler, başta bu bölge olmak üzere diğer bölgelere satışa sunulmakta, bu talep sayesinde üretimin devamlılığı sağlanmaktadır.



Harita 5: Günümüzde İç Anadolu Bölgesi'nde bulunan üretim merkezlerinin durumu

Tablo 4: İÇ ANADOLU BÖLGESİ'NDE BULUNAN ÜRETİMİN BİTTİĞİ MERKEZLER

YER	HAMMADDE	ÇARK TÜRÜ	ALETLER	FORM	BEZEME	ASTAR/SIRLAMA	PIŞIRIM TÜRÜ
Sivas/ Tödürge (Demiryurt) Köyü	Kırmızı Toprak + Kum	3. Tür	Tahta Aletler (Pırnaç) + Bez	• Su küpü • Tahıl küpü • Güveç • Testi • İbrik	Yok	Yok	1. Tür
Niğde/ Hasaköy	Koyu Kahverengi Toprak	1. Tür	Bilinmiyor	• Testi • Tandır • Kap (Karchinia)	Yok	Bilinmiyor	1. Tür

2.4.1. Eskişehir

İç Anadolu Bölgesi'nin kuzeybatısında yer alan il, doğuda Ankara, kuzeyde Bolu, batıda Bilecik ve Kütahya, güneyde Afyonkarahisar illeri ile komşudur. İl, 2014 yılı nüfus sayımına göre 812.320 nüfuslu olup, 14 ilçe, 32 belediye ve 431 köyden oluşmaktadır (Eskişehir Nüfusu, Web, 2015; Eskişehir İli, Web, 2915).

Eskişehir'de çömlekçilik Mihalıccık ilçesine bağlı Sorkun ve Beylikova ilçesine bağlı Gökçeayva köylerinde yapılmaktadır. İki köy birbirine 32 km. uzaklıktadır.

Sorkun ve Gökçeayva köylerinde yapılan üretim bütünüyle aynıdır. Prof. Güner, bu iki köy halkı ile ilgili bağlantı hakkında şunları ifade etmektedir;

“Eskişehir ili, Mihalıccık ilçesi Özel İdare Memurluğu'ndan edinilen bilgiye göre, Sorkun köyünün ilk sakinleri Horasanlı Kara Yusuf adlı bir kişinin Hacı İsmail, Hacı Mehmet, Hacı Ali adındaki üç oğlu ve aileleriyle birlikte 700-800 yıl kadar önce gelip buraya yerleşmeleriyle oluşmuştur. Bundan 400 yıl öncede Sorkunlular, şimdi Gökçeayva'nın bulunduğu yeri kışın davarlarını barındırmak için kışlak olarak kullanmaya başlamışlardır; bir iki çoban evi derken giderek toprağında işlenmesiyle Gökçeayva sürekli oturlan bir köy olmuştur. Yazıda bu bilgilerin belgesel olmayıp rivayetlere dayandığı da ayrıca belirtilmektedir.

...bu yörede bu işe elverişli toprak bulunuyor demektir. Sorkun ve Gökçeayva arasında bulunan öteki köyler aynı olanaktan yararlanamadıklarına göre bu sanatı Sorkunluların Horasan'dan gelirken birlikte getirmiş oldukları kanısı ağır basmaktadır” (Güner, 1988:40).

Tarafımızdan 2012 yılı Ağustos ayında bölgede yapılan alan araştırması sırasında başta Sorkun köyü muhtarı Sezai Yanık olmak üzere köy sakinleri ve ustalar bu iki köy arasındaki bağlantı ve ataları hakkındaki bilgileri Prof. Güner'in ifade ettiği biçimde aktarmıştır.

Ancak günümüzde bu iki köy arasındaki tek fark, Sorkun'daki mevcut üretim yaygın biçimde yapılmasına rağmen Gökçeayva'da tek usta tarafından ve tek tip üretimle devam ediyor olmasıdır.

2.4.1.1. Sorkun Köyü

İl merkezine 104 km, Mihalıçcık ilçesine ise 12 km uzaklıkta bulunan köyün nüfusu 2000 yılı nüfus sayımına göre 289'dur (Sorkun Köyü, Web, 2015).



Fotoğraf 118: Sorkun köyünden bir görünüm
(Eskişehir Mihalıçcık Sorkun Köyü, Web, 2015)

Günümüzde köyde bulunan 70 hane çömlekçilik ile uğraşmaktadır (Yanık, 2012). Üretim yaz kış devam etmekte ve ustalar evlerinin genellikle alt katlarını atölye olarak kullanmaktadır. Köy ekonomisi çömlek üretimine dayanmaktadır. Bunun en büyük nedenleri, Anadolu'nun tamamında ürettiği tipik üretimiyle ön plana çıkması, başta medya olmak üzere konu ile ilgili araştırma yapan kişi ve kuruluşların ilgisini çekmesi, hakkında geçmişten günümüze çok sayıda yayın yapılmasıdır. Köyün bu denli ünlü olması köye giden yol tabelasında "Sorkun Çömlekçiliği 15 km" ifadesinin yer almasına sebep olmuştur.



Fotoğraf 119: Köye giden yoldaki tabela
Foto. Dicle Öney

Üretimde hammadde olarak iki çeşit toprak kullanılmaktadır. Kızılılık denilen bölgeden elde edilen ve “kızıl” olarak adlandırılan toprak ile Harmanlar bölgesinden getirilen ve “ak” olarak adlandırılan toprak, kalitesine göre değişen oranlarda karıştırılarak hazırlanmaktadır. Örneğin, 40 teneke ak toprağa 10 teneke kızıl toprak ilave edilmektedir. Ancak kızıl toprak çok sert olduğundan dolayı karıştırılmadan önce kaynamış su ile eritilmektedir. Prof. Güner, araştırmaları sırasında aldığı toprakların kimyasal analizlerini yaptırdığını ve bu ak toprağın büyük oranda Talk içerdiğini dile getirmiştir (Güner, 1988: 40).



Fotoğraf 120: Kızıl ve ak toprak örnekleri

Foto. Dicle Öney

Biçimlendirme vaktiyle 2. tür çarkta elle bant usulü yapılmaktaydı (Güner, 1988: 41). Ancak günümüzde Gökeyüp köyünde kullanılmaya devam eden bu çark tipi, Sorkun’da 1970’lerde kullanılan çark tipi ile aynı iken son 15-20 yıldır, ortası metal bir aksamla bağlanmış alt ve üst kısmında kare tahtadan oluşan turnet tipi 4. tür çark kullanılmaktadır.



Fotoğraf 121: Günümüzde kullanılan 4. Tür Çark tipi

Foto. Selim Martin

Bu arklar “dönerçe” olarak adlandırılmakta ve biçimlendirme esnasında üzerilerine “altlık” adı verilen kilden yapılmış ve işaretle­miş altlıklar konularak kullanılmaktadır. Bu işaretle­meye vaktiyle “enişan” adı verilmiştir (Yalgın, 1946:84).



Fotoğraf 122: İki farklı usta tarafından işaretle­miş altlıklar

Foto. Selim Martin

Biçimlendirmede “kılınç” adı verilen gür­gen ve ceviz ağaçlarından yapılmış aletler kullanılmaktadır. Bu aletlere, kullanıldıkları aşamalara göre “dip, kaldırma, çekme ve karınlama” adları verilmektedir.



Fotoğraf 123: Sırasıyla dip, kaldırma, çekme ve karınlama kılınç örnekleri

Foto. Selim Martin

Biçimlendirme, elle bant usulü birkaç aşamada yapılmaktadır. Bu biçimlendirme işle­mi Gökeyüp köyü ile aynı fakat aşamaların adları farklıdır. Hazır hale getirilen çamur “halka” adı verilen uzun bantlar biçimine getirildikten sonra bir parça çamur altlıkların üzerine açılarak “dip yazma” adı verilen kabın tabanı oluşturulmaktadır. Tabanın etrafı hazırlanan uzun halkaların sıkıştırılmasıyla “kaldırma” adı verilen formun duvarları yapılmakta ve bu işlemden sonra formlar 3-4 saat

dinlenmeye bırakılmaktadır. Bekletme aşaması, biçimlendirme sırasında formun çökmemesi için yapılmaktadır.



Fotoğraf 124: Çalışma düzeni ve hazırlanan halkalar

Foto. Selim Martin

Bekletilen ürünler istenilen kıvama getirildikten sonra sırasıyla “çekme, karınlama ve ağızlama” olarak adlandırılan işlemler gerçekleştirilir.



Fotoğraf 125: Sırasıyla kaldırma ve ağızlama işlemi

Foto. Selim Martin

Biçimlendirilmesi bitmiş ürünler güneşli havalarda bir gün kurutulduktan sonra tarlalarda ot biçmeye yarayan ve “kazıyacak” adı verilen oraklar ile rötuşlama yapılmaktadır. Rötuşlanan ürünlere, vaktiyle “sılama” günümüzde ise “cilalama” olarak adlandırılan astarlama işlemi yapılmaktadır. Astar, kızıl toprak ile köye yakın ormandan

çıkarılan boz toprak yarı yarıya karıştırılarak hazırlanmaktadır. Astar yapmadan önce ürünler ateşte ısıtılmakta ve henüz sıcakken “sürgüç” olarak adlandırılan bez yardımıyla astarlanmakta ve genellikle bu işlem imece usulü yapılmaktadır.



Fotoğraf 126: İmece usulü astarlama işleminin yapımı

Foto. Dicle Öney

Pişirim, “küllük” adı verilen ve vaktiyle “ütme yeri” de denilen, ortak kullanılan açık alanlarda rüzgarlı havalarda yapılmaktadır (Yalgın, 1946: 83). Güveç dışındaki ürünler düz bir alanda belirli aralıklarla dizilmiş taşların üzerine ters gelecek biçimde yerleştirilmekte, saman ve çalı çırpı ile pişirilmektedir. Güveçler ise bu taşlar konulmaksızın ağızları tamamen yere değecek biçimde dizilmektedir. Böylelikle güveçlerin içleri indirgen ortama maruz kalarak siyahlaşmaktadır. Bu sebeple Sorkun’un güveçleri, kendine özgü renk ve biçimleri ile kolayca tanınmaktadır. Pişirimde odunları ve ürünleri kontrol etmek için “çeykel” adı verilen yaklaşık 2 m. uzunluğunda tahta sapı ve çengel biçimde demirden ucu bulunan bir alet kullanılmaktadır.



Fotoğraf 127: Diğer ürünlerin pişirimi için hazırlanmış taşlar

Foto. Dicle Öney



Fotoğraf 128: Pişirim işlemi

Foto. Selim Martin

Sorkun’da 1940’lı yıllarda; kahve tavaşı (kahve kavurmak için), “bocut” adı verilen testi, çifte bocut, sahan, çömçe kabı ve küp üretilmekteyken günümüzde güveç, farklı boyutlarda çömlek, balık tavaşı ve sac üretilmektedir (Yalgın, 1946:81-84). Bu ürünler, tüccarlar tarafından başta Eskişehir ili olmak üzere Anadolu genelinde pazarlanmaktadır.



Fotoğraf 129: 1940'lı yıllarda üretilen kahve tavaşı, testi ve çifte bocut
(Yalgın, 1946:81-84)



Fotoğraf 130: Günümüzde üretilen farklı boyutlardaki sac ve güveç örneği
Foto. Selim Martin

Tarafımızdan yörede yapılan alan araştırmasında yöre halkından bir erkeğin çömlekçilik yapmaya başladığı tespit edilmiştir. Mutlu Doğan adlı bu kişi, üretimin erkekler tarafından yapıldığı Nevşehir'in Avanos ilçesinden aldığı 5. tür elektrikli çarkı köye getirmiş, ürünlerini önceleri Avanoslu ustalara yaptırmış daha sonra kendisi çark başına geçmiştir. Doğan, köyde kendisinin dışında biri erkek kardeşi olmak üzere iki kişide de çark olduğunu ve onlar henüz çark başına geçip biçimlendirme yapamadıklarından dolayı yine Avanoslu ustalara parça başı üretim yaptırdıklarını dile getirmiştir. Evinin altında kurmuş olduğu atölyesinde çamur hazırlama makinesi ve vakum pres bulunmaktadır.

Mutlu Doğan, vakum presten çıkardığı çamuru tarttıktan sonra çarkında biçimlendirme işlemini yapmaktadır. Gerçek usta olan eşi, forma elle müdahale ederek çark izlerini yok etmekte Sorkun ürünlerindeki ilkel görüntüyü sağlamaya çalışmaktadır.



Fotoğraf 131: Mutlu Doğan ve çarkta üretilen güveç örneği

Foto Selim Martin

Bir kadın usta günde 20-25 kap üretir iken, Mutlu Doğan, çarkta yaklaşık olarak 50 parça üretmektedir. Bu başta köy muhtarı ve yöre halkı tarafından tepki çekmekte ayrıca haksız rekabete yol açtığı düşünülmektedir. Eğer bu tip üretim yaygınlaşırsa yaklaşık 800 yıllık geleneği olan çömlekçiliğin gelenekselliğinden uzaklaşarak kadınlara özgü el emeğini bitireceği kanısındayız.

2.4.1.2. Gökçeayva Köyü

Gökçeayva köyü bağlı bulunduğu Beylikova ilçesine 19 km. il merkezine ise 97 km. uzaklıkta yer almaktadır. 2012 yılı nüfus sayımına göre köy 243 nüfusa sahiptir (Gökçeayva Köyü, Web, 2015).



Fotoğraf 132: Gökçeayva köyünden bir görünüm
(Gökçeayva Köyü, Web, 2010)

Vaktiyle yaygın olan üretim günümüzde son usta olan Kezban Kaçar tarafından yapılmaktadır. Üretim biçimi ve kullanılan aletler Sorkun üretimi ile aynıdır. Ancak Kezban usta, bazlama sacı ve tepsi (ocak üzerine konulan) üreterek geçimi sağlamaktadır.



Fotoğraf 133: Kezban ustanın ürettiği sac ve tepsi örnekleri

Foto. Selim Martin

2.5. Akdeniz Bölgesi

Bölgede çömlekçilik, Hatay iline bağlı olan iki köyde yapılmaktadır. Bölge, üretim verimliliği açısından ele alındığında İç Anadolu Bölgesi'nden sonra yer almaktadır.



Harita 6: Günümüzde Akdeniz Bölgesi'nde bulunan üretim merkezlerinin durumu

2.5.1. Hatay

Anadolu'nun güneyinde yer alan Hatay, batıdan Akdeniz, güney ve güneydoğudan Suriye, kuzeydoğudan Gaziantep, kuzeyden Osmaniye ve kuzeybatıdan Adana ile çevrilidir. 15 ilçe, 78 belediye ve 360 köyden oluşan il, 2014 yılı nüfus sayımına göre 1.519.836 nüfusa sahiptir (Hatay ili, Web, 2105; Hatay Nüfusu, Web, 2015).

2011 yılında tarafımızdan yapılan alan araştırmasında üretimin, Yayladağı ilçesine bağlı Görentaş köyü ve Samandağı ilçesine bağlı Yeşilköy'de yapıldığı tespit edilmiştir.

Birbirlerine 39 km. uzaklıkta bulunan bu iki köyden Görentaş, Suriye sınırına yaklaşık 4 km uzaklıkta yer almaktadır. Medyada yayınlanan haberlerde, 2011 yılı sonrası Suriye'de yaşanan iç savaştan Yayladağı ilçesi ve köylerinin zarar gördüğü belirtilmiştir (Yayladağı'na yine havan düştü, Web, 2012). O tarihten günümüze köylerde yapılan üretimle ilgili güncel bir bilgi bulunmamaktadır.

2.5.1.1. Görentaş (Nişrin) Köyü

Köy, il merkezine 55 km. ilçe merkezine 14 km. Suriye sınırına ise 4 km. uzaklıkta yer almaktadır. Görentaş, 2012 yılı nüfus sayımına göre 618 nüfusa sahiptir (Görentaş Köyü, Web, 2015). Köy, Nişrin adı ile de anılmaktadır.



Fotoğraf 134: Görentaş Köyü'nden bir görünüm
(Görentaş, Web, 2015)

2011 yılında, Yayladağı ilçesinde Fahriye Şaşak, Görentaş köyünde Ayşe Çüvelek olmak üzere iki ustanın üretime devam ettikleri tespit edilmiştir (Çüvelek, 2011). Suriye kökenli olan 56 yaşındaki Ayşe Çüvelek, çömlekçiliği annesinden öğrendiğini ve bölgede var olan üretimin yüzyıldır yapıldığını dile getirmiştir.

Hammadde olarak, Görentaş köyüne 3 km. uzaklıkta bulunan Güveçci köyünden elde edilen kahverengi toprak kullanılmaktadır. Çamur, bir çuvalın üzerinde toprağın su ile karıştırılıp ayakla çiğnenmesi ile hazırlanmaktadır.

Biçimlendirme, 4. tür çarka benzeyen metal turnetin üzerine konulan kare bir tahta altlık üstünde elle bant usulü yapılmaktadır. Biçimlendirmede el aleti olarak bıçak kullanılmaktadır.



Fotoğraf 135: Biçimlendirmede kullanılan turnet ve kare altlık
Foto. Sema Okan Topaç

Biçimlendirilmiş ürünler, açık alanlarda dört gün boyunca kurutulmakta, 2. gün ürünler rötuş yapıldıktan sonra ters çevrilerek kurutma işlemine devam edilmektedir.

Piştirim, açık alanda kaşık biçiminde açılmış bir çukur içine ters olarak yerleştirilmiş bir sıra ürün ve bir sıra odun istiflenerek, en üste tezeklerin yerleştirilmesi ile 2 saat boyunca yapılmakta, soğuma bir gün sürmektedir.



Fotoğraf 136: Piştirimin yapıldığı çukur

Foto. Sema Okan Topaç

Üretilen ürünler; güveç, et tepsisi, çiğ köfte çanağı, oval balık tepsisi, pilavlık, delikli sarma taşı, tandır (yerel ağızla tandırlık), mangal ve kül tablasıdır. Ayrıca kişiye özel sürahi, vazo gibi ürünler yapılmakta bazen bu ürünlere fitiller eklenerek çiçek vb. bitkisel motifler bezenmektedir.

Tandır yapımı için kullanılan toprak iri taneli elekten elendikten sonra bir çuval toprağa 400 gr. keçi kılı ilave edilerek hazırlanmakta, biçimlendirme, diğer üretim merkezlerinde olduğu gibi elle bant usulü ve kademeli olarak yapılmaktadır.



Fotoğraf 137: Farklı boylarda üretilmiş tepsi ve kap örnekleri

Foto. Sema Okan Topaç



Fotoğraf 138: Güveç, sarma taşı ve sürahi örneği

Foto. Sema Okan Topaç



Fotoğraf 139: Mangal örneği

Foto. Sema Okan Topaç

2.5.1.2. Yeşilköy

İl merkezine 14 km. ilçe merkezine 8 km. uzaklıkta bulunan köy, 2012 yılı nüfus sayımına göre 1626 nüfusa sahiptir (Yeşilköy, Web, 2015).

Tarafımızdan 2011 yılında Yeşilköy’de yapılan alan araştırması sonucu, yörede 15-20 ailenin sadece tandır ve ocak ürettiği, mevcut üretimin yaklaşık 50 yılı aşkın süredir yapıldığı tespit edilmiştir (Ergin, 2011).

Hammadde olarak köyün yakınlarından getirilen tarla toprağı kullanılmaktadır. Toprak elendikten sonra, yaklaşık 1-1,5m genişliğinde, 40-50 cm derinliğinde naylon kaplanmış çukur içine konulmakta, su ilave edildikten sonra bir gün bekletilmektedir. Bir gün sonra bu karışıma, kullanılan toprak miktarının yarısı kadar saman eklenmekte ve ayakla çiğnenmektedir.



Fotoğraf 140 Üretimde kullanılan toprak ve çamurun hazırlandığı çukur

Foto. Sema Okan Topaç



Fotoğraf 141: Saman ilavesi ve çamurun hazırlanması

(Öksüz, 2010)

Hazırlanan çamur, elle bant usulü yaklaşık 10 cm yüksekliğinde plakalar şeklinde açılmaktadır. Bu plakalar, yere serpiştirilmiş saman üzerinde, daire şeklinde içten ve dıştan sıkıştırılıp yükseltilerek tandırın alt kısmı oluşturulmaktadır. Diğer yörelerde olduğu gibi her gün bir iki kat yükseltilerek biçimlendirilen tandırlar, açık alanlarda kurumaya bırakılmakta, yaz aylarında bir haftada, kışın ise bir ayda tamamlanmaktadır.



Fotoğraf 142 (a-b) Tandırın tabanının oluşturulması ve aynı anda biçimlendirilen tandırlar

a) (Öksüz, 2010) b) Foto Sema Okan Topaç



Fotoğraf 143: Kuruma aşamasında bir tandır ve detayı

Foto. Sema Okan Topaç

Tandırların kullanımı sırasında yüzeylerinde bulunan samanların, içinde pişirildiği ekmek gibi gıdalara karışmasını engellemek ve yüzeyleri pürüzsüzleştirmek amacı ile biçimlendirilmesi tamamen bitmiş ve kuruma aşamasındaki tandırlara pamuk ve toprak karışımından oluşan bulamaç sürülmektedir. Bu işlem tandırların içlerine ve dışlarına uygulanmaktadır.



Fotoğraf 144: Pamuk katkılı bulamacın hazırlanması, sıvama işlemi
(Öksüz, 2010)

Yükseklikleri bir metreyi aşan tandırların yanı sıra, kolay taşınabilir ve hediye edilebilir olması için küçük boyları da üretilmektedir. Tandırlar, kadın ustalar tarafından yol kenarında satışa sunulmakta ayrıca çevre il ve ilçelere tüccar tarafından pazarlanmaktadır.



Fotoğraf 145: Ocak örnekleri
Foto. Sema Okan Topaç

2.6. Marmara Bölgesi

Anadolu'nun geneli ele alındığında, kadın çömlekçiliğin en az yapıldığı bölgelerden biridir. Bunun başlıca sebepleri, İç Anadolu Bölgesi'nde görüldüğü gibi, bölgede erkek çömlekçiliğin yaygın olması ve teknolojik gelişmelerden daha çok etkilenererek yeme-içme kültüründe kullanılan kapların artık değer görmemesi sayılabilir.

Tarafımızdan yapılan araştırmada, bölgede biri bitmiş, biri devam eden iki üretim merkezi tespit edilmiştir. Bu merkezlerden üretimin bittiği Akköy/Çanakkale (Güner, 1988:60-63, Biçken, Web, 2000:94-101, Karagül, Web, 2010) ile ilgili üretim bilgileri tablo 6'da verilmiştir. Anadolu'nun geneline bakıldığında, Akköy, kadın üretiminde ayrı bir yer tutmaktadır. Genellikle erkek üretiminde var olan 5. tür çarkın kullanıldığı iki merkezden biri olması ve yine erkek üretiminde görülen 4. tür fırının kullanıldığı tek merkez olması onu diğer merkezlerden farklı kılmaktadır.

Günümüzde, Çanakkale ili Çan ilçesine bağlı olan Yuvalar (Yaveler) köyü üretime devam eden merkezdir.



Harita 7: Günümüzde Marmara Bölgesi'nde bulunan üretim merkezlerinin durumu

Tablo 5: MARMARA BÖLGESİ'NDE BULUNAN ÜRETİMİN BİTTİĞİ MERKEZLER

YER	HAMMADDE	ÇARK TÜRÜ	ALETLER	FORM	BEZEME	ASTAR/SIRLAMA	PİŞİRİM TÜRÜ
Çanakkale/ Akköy	Tek çeşit	5. Tür	Tahta aletler (Tarak)	• Küp • Testi • Küçük boy testi (Bocut) • Kavanoz • Bardak (Dıngıl) • Bardağın bir boy büyüğü (Yatın) • Mumluk • İbrik (Abdestlik)	Kazıma Fırça	Yok	4. Tür

2.6.1. Çanakkale

Kuzeybatı Anadolu’da yer alan ilin, doğusunda ve güneydoğusunda Balıkesir, batısında Ege Denizi, kuzeybatısında Edirne, kuzeyinde Tekirdağ ve Marmara Denizi bulunmaktadır. Eski çağlarda “Hellespontos ve Dardanel” olarak anılan Çanakkale M.Ö. 3200’lerden beri yerleşim alanı niteliğini korumuştur (Çanakkale Tarihi, Web, 2015).

Orta Çağ’dan günümüze, erkek üretiminin egemen olduğu köklü bir seramik geçmişi olan Çanakkale’de kadın üretimi çömlekçilik, Akköy’de son kadın usta olan Emine Türker’in 2005 yılında üretimini durdurması ile bu tarihte sona ermiş (Karagül, Web, 2010), Yuvalar Köyü’nde ise son kalan 3 usta ile devam etmektedir.

2.6.1.1. Yuvalar (Yaveler) Köyü

Eski adı ‘Yaveler’ olan köy, Çan ilçesine 4 km. Çanakkale iline ise 79 km. uzaklıkta yer almaktadır. Yörede, 2012 yılı nüfus sayımına göre toplam 348 kişi yaşamakta, köy ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır (Yuvalar Köyü, Web, 2015). Köy halkı Pomak¹² ve Yörüklerden oluşmakta, çömlekçilik Yörükler tarafından yapılmaktadır.

Tarafımızdan 2013 yılı Eylül ayında bölgede yapılan araştırmada 3 ustanın üretime devam ettiği tespit edilmiştir. Mevcut üretimin yüz yılı aşkın bir süredir yapıldığı, vaktiyle üretilen ürünlerin çevre köylere, ihtiyaca göre mısır, buğday ve ceviz gibi gıdalar karşılında değiş tokuş usulü pazarlandığı bilinmektedir. Üretim, Temmuz-Ağustos aylarında, evlerin bahçelerinde yapılmaktadır.

Hammadde olarak, Yörük Mezarlığı mevkiinden getirilen mikalı toprak ile Bozguç köyünden elde edilen “kızıl ya da maya” olarak adlandırılan toprak kullanılmaktadır. Elenmiş mikalı toprak, su da ertililmiş kızıl toprağın suyu ile miktarına göre elle ya da ayakla yoğrularak hazırlanmaktadır.

¹² **Pomak:** Rumeli’de Bulgarca konuşan bir Türk ve Müslüman topluluğu. TDK



Fotoğraf 146: İki toprağın karıştırılması ve çamurun hazırlanışı

Foto. Dicle Öney

Yoğrulan çamur, 1. tür çarkta elle bant usulü biçimlendirilmektedir. Yapılacak olan kabın miktarına göre hazırlanan her bir parça çamur “top” olarak adlandırılmaktadır. Biçimlendirmede, “çalgi” adı verilen, çam ağacından yapılmış aletler kullanılmaktadır.



Fotoğraf 147: 1. tür çark ve çalgılar

Foto. Dicle Öney

Biçimlendirme süresi forma göre değişkenlik göstermektedir. Örneğin “kakale” adı verilen güveçler iki gün de biçimlendirilir iken daha sığ olan bazlama sacı başlandığı gün bitirilmektedir.

Bezeme, sadece kakale'nin kapağına çalgı ile kazınarak yapılmakta, motif ustanın isteğine bağlı olarak yapılmaktadır.



Fotoğraf 148: Kakale'nin yapımı

Foto. Dicle Öney

Biçimlendirilmesi bitmiş ürünler açık alanlarda kurumaya bırakılmakta, kuruma işlemi 2-3 gün sürmektedir. Pişirim, 3. tür fırında, ürünlerin özellikle kakalelerin içlerine saman doldurulup ters biçimde üst üste yerleştirilmekte, üzerine odun konularak ateşlenmekte ve yükleme kapısı sacı kapatılarak yapılmaktadır. Ürünler, 5-6 saat süren pişirim sonunda soğumaya bırakılmakta, fırından bir gün sonra çıkarılmaktadır.



Fotoğraf 149: 3. tür fırın ve temsili pişirim örneği

Foto. Dicle Öney

Üretilen ürünler arasında kakale ve bazlama sacı dışında, et çanağı da yer almaktadır.



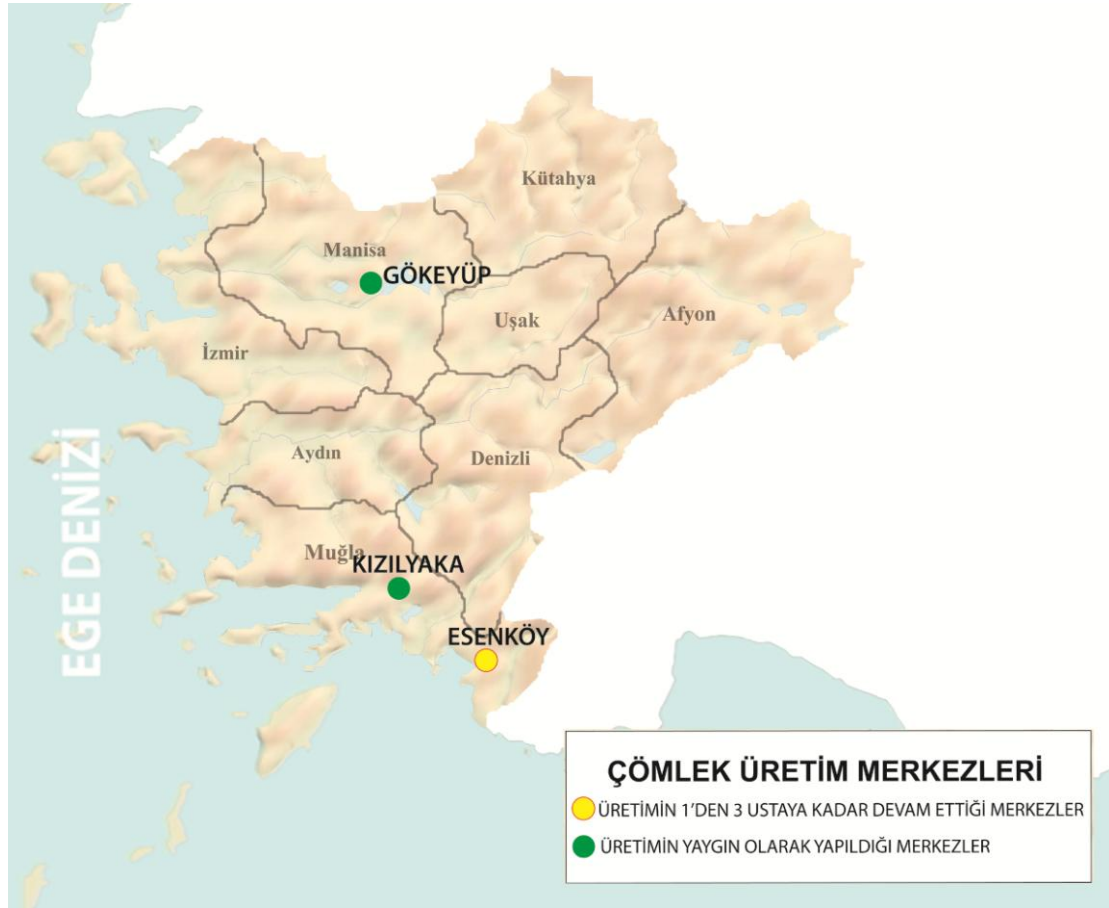
Fotoğraf 150: Farklı açılardan kakale örneği

Foto. Dicle Öney

2.7. Ege Bölgesi

Tarafımızdan bölgede yapılan araştırmada, Manisa iline bağlı Gökeyüp köyü, Muğla iline bağlı Kızılyaka ve Esenköy (Dont) köyleri olmak üzere 3 üretim merkezi olduğu tespit edilmiştir.

Ege Bölgesi'nde kadınlar tarafından yapılan üretimin bu kadar az olmasının nedeni bölgenin, Anadolu genelinde var olan erkek üretimi çömlekçiliğin diğer bölgeler arasında ilk sırada yer alması sayılabilir.



Harita 8: Günümüzde Ege Bölgesi'nde bulunan üretim merkezlerinin durumu

2.7.1. Manisa

Manisa, doğudan Uşak ve Kütahya, batıdan İzmir, kuzeyden Balıkesir, güneyden Aydın, güneydoğudan Denizli illeri ile çevrilidir. 18 ilçe, 86 belediye, 790 köyden oluşan il, 2014 yılı nüfus sayımına göre 1.367.905 nüfusa sahiptir (Manisa İli Web, 2015; Manisa Nüfusu, Web, 2015).

Çömlekçilik, Salihli ilçesine bağlı Gökeyüp köyünde yapılmaktadır.

2.7.1.1. Gökeyüp

Gökeyüp, il merkezine 120km. ilçe merkezine ise 41 km. uzaklıkta yer alan, 2012 nüfus sayıma göre 2169 kişinin yaşadığı bir dağ köyüdür (Gökeyüp, Web, 2015). Köyün kuruluş yeri Dibek Dağı'nın güney doğu doğrultusunda alçalan tepeleri üzerindedir. Ayrıca, Demirköprü Barajı'na 6 km, Demirci-Salihli karayoluna 5km uzaklıkta bulunmaktadır. Köy halkı, çoğunlukla Karakeçeli ve az sayıda Kızılkeçeli yörüklerinden oluşmaktadır. Köyün geçim kaynağı çömlekçilik, tütün ve son 6 yıldır çilek üretimine dayanmaktadır.

Köyün kuruluşu, Orta Asya'dan göçen; Gök Eyüp, Gök Musa ve Gök Ali adlarındaki üç kardeşin yaklaşık 200 yıl önce Sivas üzerinden günümüzdeki yerleşim yerine gelmesi rivayetine dayanmaktadır. Ayrıca en büyük kardeş olan Eyüp'ün adının verilmesiyle Gökeyüp olarak adlandırıldığı rivayetler arasındadır. Köy halkının yöreye kapkacak yapımını bilerek geldiği sanılmaktadır.



Fotoğraf 151: Gökeyüp köyünden bir görünüm

Foto. Selim Martin

Günümüzde üretim, orta yaş üstü 30-40 kadın çömlekçi tarafından devam etmektedir. Üretim, vaktiyle yaz ve bahar aylarında yapılırken günümüzde her mevsim yapılmakta, üretim yeri olarak evlerin bahçeleri ya da avluları kullanılmaktadır.

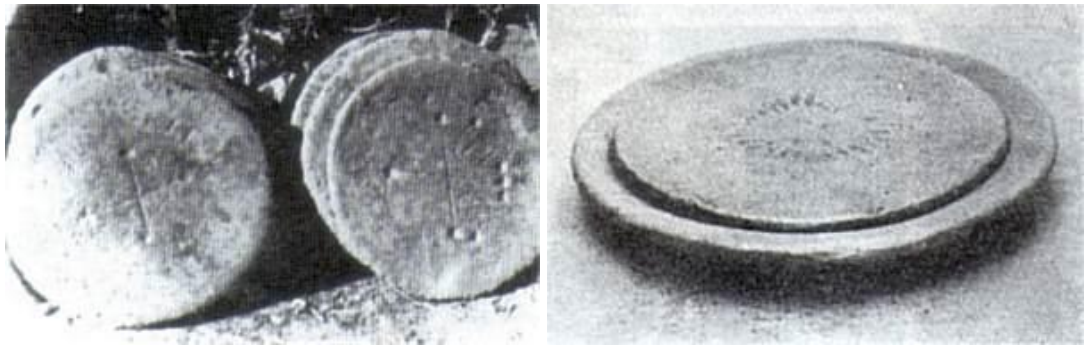
Hammadde olarak, köye 5 km uzaklıkta bulunan Mezar Kıranı mevkiinden çıkarılan kırmızı renkli toprak ile Demirköprü barajının yakınından elde edilen ve “mengele” olarak adlandırılan mika kullanılmaktadır. Kayaç halinde çıkarılan mika traktör tekerleği ile ezilerek toz haline getirilmekte, elenerek yarı yarıya kırmızı toprak ile harmanlanmaktadır. Gökeyüp ürünleri, mika içeriğinden dolayı diğer üretim merkezlerinden kolay ayırt edilebilecek kendine özgü nitelik taşımaktadır.



Fotoğraf 152: Kayaç halindeki mika örneği

Foto. Dicle Öney

Biçimlendirme, “dönek” adı verilen 2. tür çarkta, “kalıp” adı verilen kil altlıklar üzerinde elle bant usulü yapılmaktadır. Biçimlendirmede çam ağacından yapılmış üç farklı boydan oluşan ok biçimindeki “kılıç” adı verilen aletler ile “el çaputu” adı verilen bez parçası ve su dolu bir kap kullanılmaktadır. 1970’li yıllarda işaretlenmiş olarak kullanılan kalıplar günümüzde işaretsiz olarak kullanılmaktadır. Ancak, tarafımızdan 2012 yılında bölgede yapılan araştırmada ortası işaretlenmiş dönek örneğine rastlanılmış ve bu işaretin vaktiyle işaretlenmiş kalıp örneğindeki iz ile aynı olduğu gözlemlenmiştir.



Fotoğraf 153: 1970’li yıllarda kullanılan işaretlenmiş kalıp örnekleri
(Güner, 1988: 33)



Fotoğraf 154: Dönek, altlık örneği ve işaretlenmiş Dönek’ten bir detay
Foto. Dicle Öney

Kap kacakların biçimlendirilmesi diğer benzer tipte üretim yapan merkezlerde olduğu gibi bir kaç aşamadan oluşmaktadır. Biçimlendirilecek kabın ölçüsü kadar alınan çamura “erbeze”, çamurun bant haline getirilmiş biçimine “kıyı”, kıyıların yapılmasına “kıyı yuvalama” ve kıyıların birbirine kaynaştırılarak yükseltilmesi işlemine “süvmek” adı verilmektedir. Gövdesi yükseltilerek biçimlendirilen kap, güneş altında havanın durumuna göre bir gün ya da daha az bir süre kurumaya bırakılmakta, kuruma işleminden sonra karınlama ve dudak çekme işlemi yapılmaktadır. Kalıbı kendiliğinden

bırakıncaya dek kuruyan kapların fazlalıkları “kazıyacak” adı verilen bir teneke parçasıyla kazınmakta, bu işleme “kırkazımak” denilmektedir.



Fotoğraf 155: Kapların biçimlendirilmesi

Foto. Selim Martin

Kurumadan sonra kulp takma işlemi yapılmaktadır. Kulp yapıştırılacak yer, ıslatılmakta, bir parça çamur sürülerek kulp yeri işaretlenmekte, elle ince bant biçiminde açılan çamur yüzeye yapıştırılarak kulp biçimlendirilmektedir.



Fotoğraf 156: Kulp takma işlemi

Foto. Dicle Öney

Biçimlendirilen formlar, çamurun içine karıştırılan mikanın biraz daha açık renkli olanı toz haline getirilerek yine çamur ilavesi ile hazırlanmış bir karışımla bir nevi astarlanmaktadır. Bu işleme “sırlama” adı verilmektedir. Bir parça beze alınan karışım, formun üzerine sürülerek yedirilir ve kuru bezle perdahlanarak parlatılır. Bu işlem ile ustalar, formların yüzeyinde bulunan delikleri kapatarak hem rötuş yapmakta hem de ürünlerinin kendine özgü parlaklıklarını daha da vurgulamaktadır. Ustalar, ayrıca, bu işlem yapılmaz ise ürünlerin pişirimden sonra güzel çıkmayacağını dile getirmektedirler (Taş, 2012).



Fotoğraf 157: Sırlama adı verilen astarlama işlemi

Foto. Dicle Öney

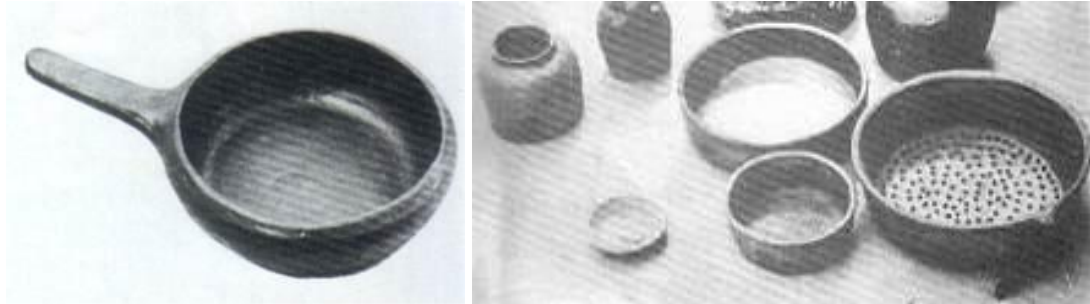
Açık alanlarda yaz aylarında 1-2 gün, kış aylarında ise bir haftada kurulan kaplar, 1. tür pişirim tekniği olan açık alanlarda, meşe odunu ile kaplanan zemin üzerine bir kat form bir kat odun olacak biçimde yerleştirilerek rüzgarlı havalarda 2-3 saat sürede pişirilmektedir. Rüzgarsız havaya rastlayan pişirime "tonuk" denir ve bu kaplar çabuk aşınır, "üğünür". Rüzgârın şiddetli estiği zamanlarda yapılan pişirimde, kümenin dışında rüzgârla daha fazla temas eden kaplar, parlar; bu olaya “şılak” adı verilir (Güner, 1988: 35). Soğuyan kaplar, çengel biçiminde metal uçlu uzun bir sopa ile alınmaktadır.



Fotoğraf 158: Formların dizilimi ve pişirim işlemi

Foto Sevim Çizer

Gökeyüp'te geçmişten günümüze çok çeşitli kaplar üretilmiştir. 1970'li yıllarda üretilen kaplardan günümüze kadar gelen beş farklı boydaki güveç ve ekmek sacının dışındaki; küp, bardak, çocuk bardağı, kahve tavaşı, aş testisi ya da çekme ve sabunluk gibi ürünler artık üretilmemektedir. Ancak günümüzde bu ürünlerin yerine özellikle restoran ve lokantalara pazarlanan; balık tavaşı, köfte tavaşı, yörede “yüzlük” adı verilen ve sütlaç koymak için kullanılan kaseler üretilmektedir.



Fotoğraf 159: 1970'li yıllarda üretilen kahve tavaşı ve diğer ürünler

(Güner, 1988: 38)



Fotoğraf 160: Vaktiyle üretilen çocuk bardağı, yayık, aş testisi ve çanak örnekleri

Foto. Selim Martin

Günümüzde üretimine devam edilen güveçler küçükten büyüğe “mikri, arapbaşı, sayı, buçuklu, dört kulplu ya da hoşafılık” olarak adlandırılmaktadır. En büyük boy olan dört kulplu güvecin dışındaki diğer güveçler iki kulplu üretilmektedirler.



Fotoğraf 161: “Dört kulplu” adı verilen büyük boy güveç örneği

Foto. Dicle Öney



Fotoğraf 162: Balık ya da köfte tavası örneği

Foto. Dicle Öney

1970’li yıllarda ihtiyaçlar doğrultusunda çoğunlukla tahıl vb. gıdalar karşılığı takas edilen ürünler günümüzde çevre köy, ilçe ve illerde bulunan tüccar, restoran ve lokantalara satışa sunulmaktadır.

2.7.2. Muğla

Anadolu’nun güneybatısında yer alan Muğla, kuzeyde Aydın, kuzeydoğuda Denizli ve Burdur, doğuda Antalya ile komşudur, güneyinde Akdeniz, batısında ise Ege Denizi ile çevrilidir. 13 ilçe, 63 belediye ve 398 köyü olan Muğla, 2014 yılında yapılan nüfus sayımına göre 894.509 nüfusa sahiptir (Muğla İli, Web, 2105; Muğla Nüfusu, Web, 2015).

Bölgede çömlekçilik, Ula ilçesine bağlı Kızılyaka köyü ve Fethiye ilçesine bağlı Esenköy (Dont)’de yapılmaktadır. İki köy arası yaklaşık 96 km uzaklıkta olup üretim biçimleri ve ürünleri birbirlerinden farklıdır.

2.7.2.1. Kızılyaka Köyü

İl merkezine 38 km. ilçe merkezine 24 km uzaklıkta bulunan Kızılyaka köyü, 2012 yılında yapılan nüfus sayımına göre 1377 nüfusa sahiptir. Köy ekonomisi tarım, hayvancılık ve turizme dayanmaktadır (Kızılyaka Köyü, Web, 2015).



Fotoğraf 163: Kızılyaka köyünden bir görünüm

(T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Muğla-Ula- Kızılyaka İlköğretim Okulu, Web, 2015)

Yörede, 15-20 usta, kendi ihtiyaçları doğrultusunda ekmek, börek ve bazlama pişirmek amaçlı tepsiler üretilmektedir (Çetin, 2015).

Hammadde olarak kullanılan tek çeşit toprak köyün 1-2 km. yakınından getirilmektedir. Biçimlendirme, çarksız, bir çuvalın üzerinde elle açılan çamurun etrafında dönülerek yapılmaktadır.

Üretilen tepsiler, pişirilmemekte, kullanım öncesi yağlanarak ocak üzerinde yağı yanıcaya kadar pişirilmektedir. Tepsiler, kullanım esnasında oluşan sıcaklıkla yeterince pişmediği için yıkanmamakta, bu sebepten dolayı temizlik amacı ile bölgede üretilen süpürgeler kullanılmaktadır (Çalışıcı, 2003: 62).



Fotoğraf 164: Yörede üretilen tepsi örneği

Foto. Dicle Öney



Fotoğraf 165: Tepsinin kullanımı

(Pala, Ege Bölgesi'nde Geleneksel Çömlekçilikte Kullanılan Pişirim Teknikleri, 2006: 583)

2.7.2.2. Esenköy (Dont)

Eski adı Dont olan köy, il merkezine 139 km. ilçe merkezine ise 9 km. uzaklıkta yer almaktadır. Yöre halkı, 19. yy.'da Antalya Manavgat'tan göçen Sarıkeçeli Yörüklerinden oluşmaktadır. Köy halkı önce günümüzde Antalya-Fethiye Karayolunun 150. km'sinde yer alan Yayla Esenköy'e, kışların sert geçmesi nedeniyle de sahil Esenköy'e yerleşmişlerdir. Dont adının, Kurtuluş Savaşı sırasında İtalyan işgali altındaki köyün Fransızlar tarafından “yasak bölge” olarak tanımlanmasından kaynaklandığı belirtilmektedir (Pala, 2011:318). Köy, 2012 nüfus sayımına göre 5.006 nüfusa sahiptir, geçim kaynağı tarım ve turizme dayanmaktadır (Esenköy, Web, 2015).

Biçimlendirme, Akköy'de olduğu gibi 5. tür çarkta yapılmakta, genellikle yerel ağızla “desti” olarak adlandırılan testiler üretilmektedir. Yörede çömlekçilik, buzdolabı kullanılmadan önce önemli bir geçim kaynağı iken, 2000'li yıllardan sonra üretim azalmıştır. Çömlekçilik, günümüzde son ustalar olan; Fatma Köse, Özen Çavdar ve Hatice Çekil tarafından devam etmektedir. Bu sebepten dolayı eski köy muhtarı ve günümüzde üretimine devam eden Fatma Köse'nin eşi Mustafa Köse tarafından 2009 yılından bu yana “desti şenliği” düzenlenmekte, üretimin yeniden canlanması için tanıtımlar yapılmaktadır (Köse, 2015).



Fotoğraf 166: Yörede her yıl yapılan testi şenliğinden görüntüler
(Fethiye'de Desti Şenliği Coskusu, Web, 2013)



Fotoğraf 167: Testi şenliğinden görüntüler
(Yavuz, Web, 2013)

Genellikle üretim, Mayıs ayında yapılmakta, bu aydan sonra yaylaya çıkılmaktadır.

Üretimde, yayladan çıkarılan “Kara” olarak adlandırılan bir toprak, “göğük” olarak adlandırılan kırmızı toprak ile “akla” olarak adlandırılan boz toprak kullanılmaktadır. Bu topraklar, tokmak ile dövülerek ufalanmakta, bu işleme “tokuçlamak” adı verilmektedir. Ufalama işleminden sonra elenen topraklar bir kabın içerisinde en çok Kara, daha sonra göğük ve az miktarda akla olacak biçimde su ile karıştırılmakta, üç gün boyunca “özleşme” adı verilen dinlenmeye bırakılmaktadır (Köse, 2015; Pala, 2011: 320).

Biçimlendirmenin yapıldığı “paprika” olarak da adlandırılan çark, kavak ağacından yapılmaktadır (Pala, 2011: 320; Köse, 2015). Bu çark, erkek çömlekçilik merkezlerinde yaygın olarak kullanılan 5. tür ayaklı çark türü ile karşılaştırıldığında daha ilkel biçimde yapıldığı gözlenmektedir.

Çarkın, ayakla döndürülen tablası dikdörtgene benzeyen bir biçiminde ve “çamurluk” adı verilen, biçimlendirmenin yapıldığı üst tabla ile birleştirildiği mil aşağıdan yukarıya doğru kalınlaşmaktadır. Sol ayak ile döndürülen çarkta döndürme işlemi yapılmadığında ayağın konulması için tuğla ya da taş kullanılmaktadır.

“...Yere gömülü olan taşın üzerindeki küçük yuvaya denk getirilmesi gereken bir çivi, çarkın dönme sitemini oluşturmaktadır. Bu çivi, yerde bulunan taşın üzerinde çarkın dönmesini sağlayabilmek için ahşap milin ucuna çıkıntı yapacak şekilde monte edilmiştir. Ahşap mil ile tezgah, iki çaputun birbirine çapraz olacak şekilde, tek bağlanmaları ile birleşmektedir.... (Pala, 2011:320)”



Fotoğraf 168: Yöre kullanılan çark, çamurluğun bir çaput ile bağlanmış kısmı ve ayağın konulduğu taş (Mustafa Köse arşivi)

Biçimlendirmede, tahtadan yapılmış “kesgiç” adı verilen bir alet ile emzik yapımında kullanılan “emzik değneği” adı verilen alet kullanılmaktadır.

Biçimlendirilmesi bitmiş ürünler, kapalı mekânlarda yaklaşık bir hafta kurumaya bırakılmakta, kuruyan ürünler, köyün 50 m yakınındaki tarlalardan çıkarılan ve “alaşlık” olarak adlandırılan beyaz renkli topraktan yapılan bir astar ile bezenmektedir. Bezeme, bir ipin astara batırılarak formların üzerine basılmasıyla yapılabildiği gibi, at kılı ya da parmak kullanılarak da yapılmaktadır.

1. tür olan pişirim, formların yatay biçimde birbirinin üzerine dizilmesi, ardıc ve çam odunlarının çevrelerine yerleştirilmesi ile başlamakta ve 1-2 saat sürmektedir.



Fotoğraf 169: Pişirimden bir görünüm

(Ilık, Web, 2014)

Yörede, üç boy testi üretilmektedir. Bu testilerden en büyük boy “güğümler”, orta boy “desti” ve en küçük boy ise “bocut” olarak adlandırılmaktadır. Güğümlerin bir kaç çeşidi bulunmakta; boyun kısmında bir çıkıntısı bulunduğunda “nenekli güğümler”, emzikli olduğunda “emzikli güğümler” olarak adlandırılmaktadır. Testilerin yanı sıra sipariş üzerine; küp, tencere (diğer adı gümbel -süt koymak, yemek ve yoğurt yapmak için), emzikli ibrik (abdest almak için), sacayağı (ekmek pişirmek için kullanılan sacın altına koymak için), silbiç (bebeklerin idrarını yapmaları için bebek beşiklerinin altına konulmaktadır), tarhana tabağı ve buhurdanlık¹³ üretilmektedir.

¹³ **Buhurandanlık:** Yörede “ağar günü” olarak adlandırılan Perşembe ve Pazar günleri ölüleri anmak için içinde günlük ağacı* kabuğu yakılan kupa biçimde bir form (Köse, 2015).

***Günlük ağacı:** Ege ve Akdeniz bölgelerinde yetişen, mevlitlerde ve evlerde tütsü olarak yakılan hoş kokulu bir ağaç (Günlük Ağacı, Web, 2010).



Fotoğraf 170: Nenekli güğüüm ve detayı
Foto. Dicle Öney (BASER Arşivinden)



Fotoğraf 171: Sırasıyla tencere, sacayağı ve buhurdanlık
Foto. Dicle Öney (BASER Arşivinden)



Fotoğraf 172: Emzikli güğüüm, güğüüm ve tarhana tabağı
(Mustafa Köse arşivinden)

Bu ürünler, çevre köy ve kasabalarda, ihtiyaca göre tarhana, bulgur vb. gibi ürünlerle takas edildiği gibi aynı zamanda il ve ilçelerde satışa sunulmaktadır.

3. BÖLÜM

UYGULAMALAR

Yemek kültürüne dayalı ürünlerden oluşan çömlekçilikte, “sarma taşı ya da dolma taşı” olarak adlandırılan form sıkça üretilen ürünler arasında yer almaktadır. Form, sarma veya dolma pişirme esnasında kapak olarak kullanılmakta ve tencerenin içine oturtularak kaynama esnasında sarma ya da dolmaların dağılması engellenmektedir. Bu kapaklar, yaklaşık 20-25 cm arasında değişen ölçülerde üretilmekte ve genellikle 3, 4 veya 5 delikten oluşmaktadır.



Fotoğraf 173: Sarma-dolma taşı örnekleri (Çanakçı köyü Burdur ve Gölbaşı ilçesi Ankara)

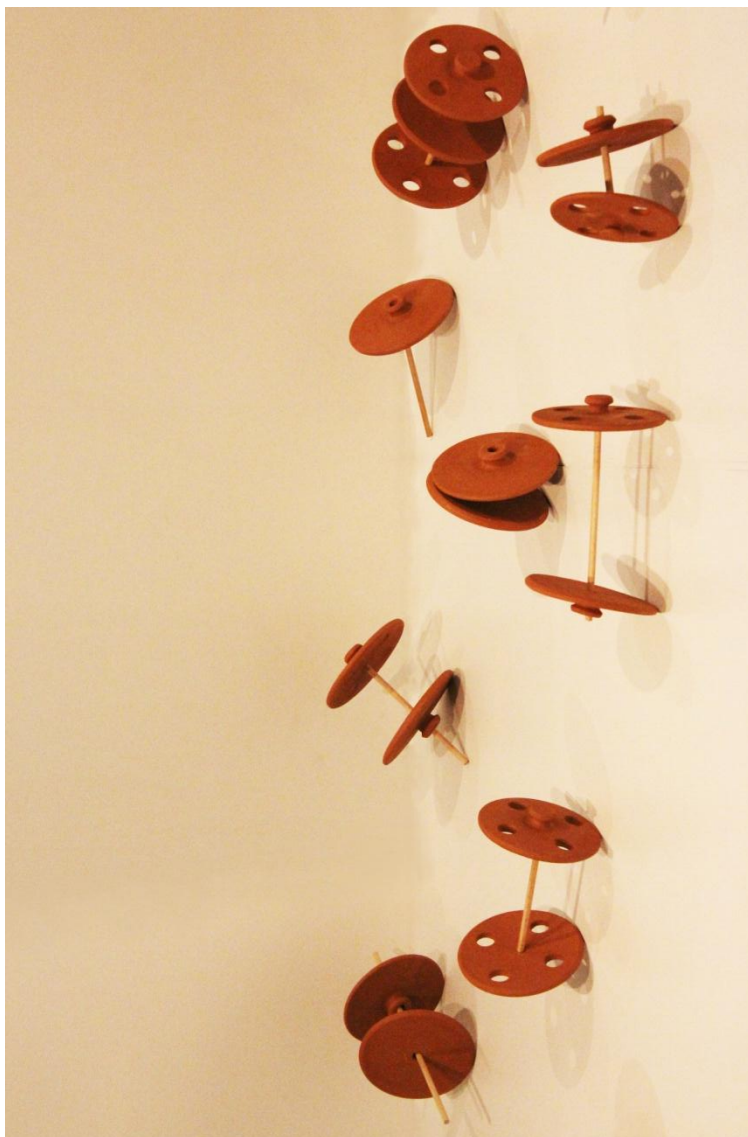
Foto. Selim Martin

3.1. Sanatsal Uygulamalar

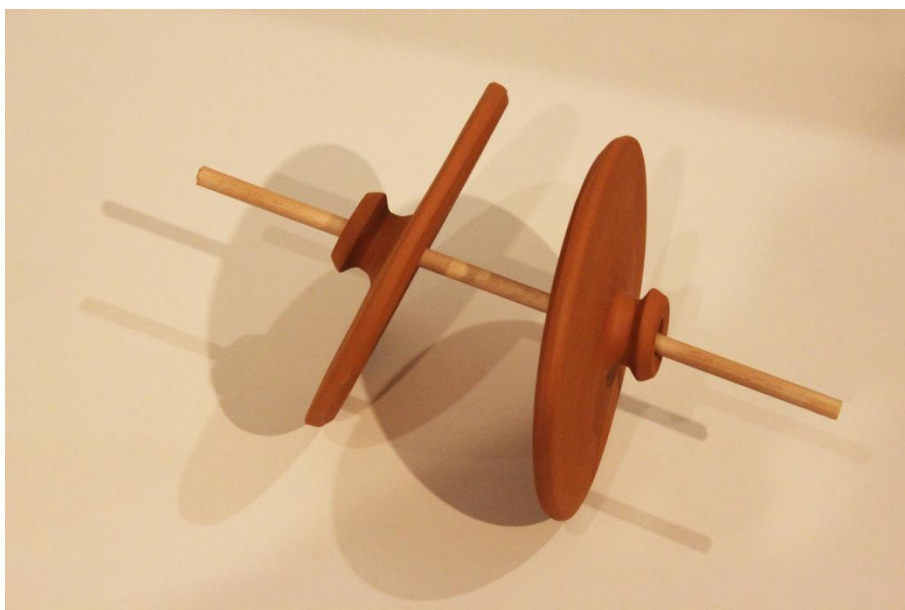
Fonksiyon açısından kullanışlı, biçim açısından estetik bir nesnenin farklı mekanlarda bir sanat projesinin birim elemanları olarak farklı düzenlemeler yapmaya uygundur. Bu çalışmada, hazır tahta çubuklar form ile birleştirilerek bir düzenleme yapılmıştır. Proje, izleyici ile buluştuğunda bıraktığı etkinin de farklılığını ortaya koymakta, mekan ve sunum şeklinin önemini vurgulamayı amaçlamaktadır.



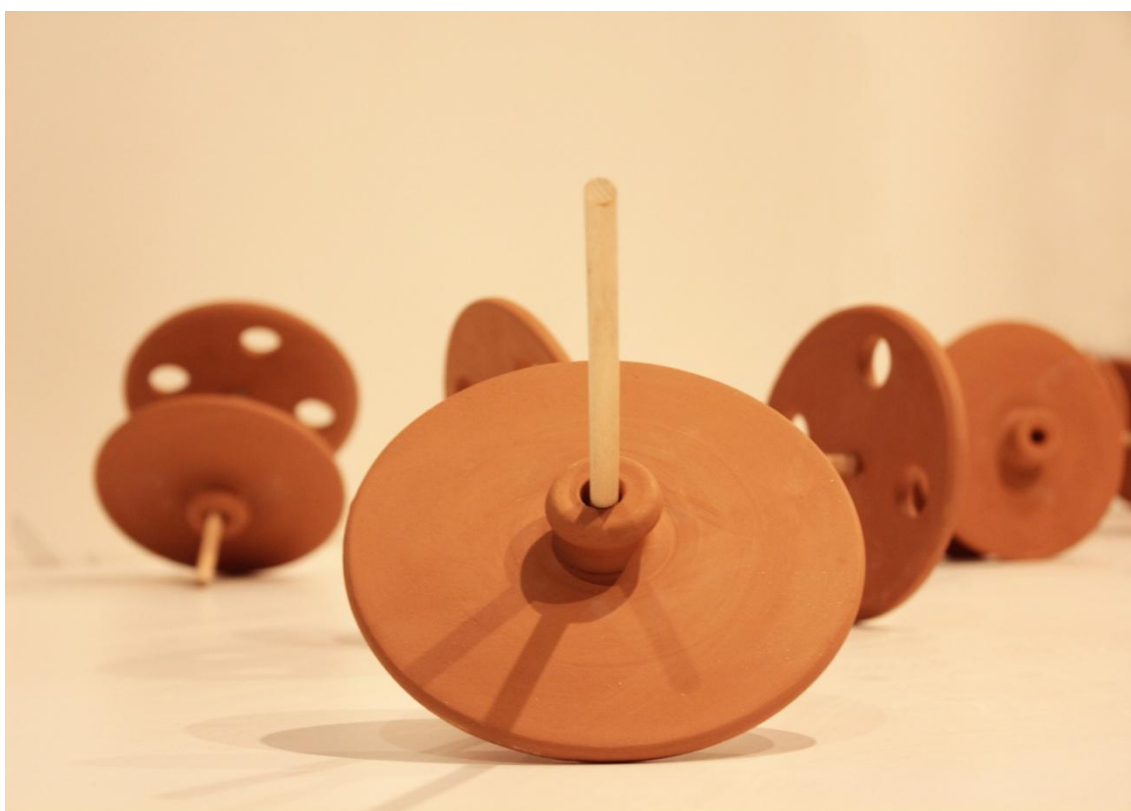
Fotoğraf 174: İsimsiz, 145x290 cm.



Fotoğraf 175: Detay



Fotoğraf 176: Detay



Fotoğraf 177: Detay



Fotoğraf 178: Detay

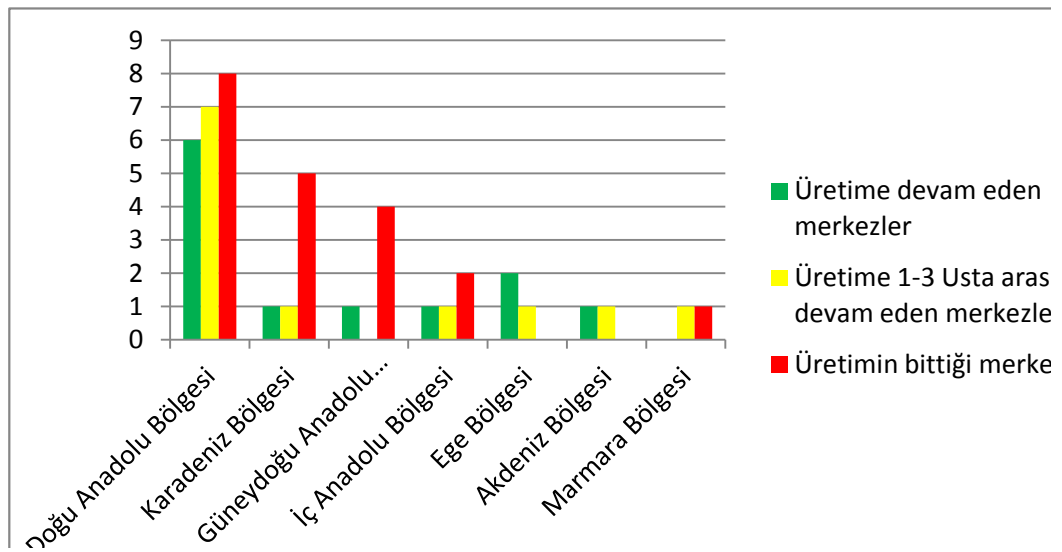
Çalışmada, 19 cm çapında, 4 cm yükseklikte, delikli ve deliksiz olmak üzere iki çeşit hazır form kullanılmıştır.

SONUÇ

Tarafımızdan yapılan araştırmalarda, geçmişten günümüze neredeyse hiç değişmeden süregelen kadın üretimi çömlekçiliğin Anadolu’da toplam 45 adet merkezde yapıldığı tespit edilmiş, günümüzde üretime devam eden 25 merkezden 15’inde alan araştırması yapılmıştır. Yapılan araştırmalar doğrultusunda, üretim merkezlerinin çoğunda üretim yapan halkın Orta Asya’dan vaktiyle göçen farklı boylara mensup Türkmenler olduğu gözlemlenmiştir. Yerel halk ile yapılan röportajlarda genellikle üretimlerin başlangıç tarihi bilinmemekle birlikte çömlekçiliğin, yörede var olduklarından bu yana yapıldığı dile getirilmiştir. Özellikle köylerde olan bu mevcut üretimde kullanılan yerel killer, birbirine çok yakın olan diğer köy halkı tarafından kolaylıkla erişilebilecek mesafede olmasına rağmen üretim yapan merkez dışında kullanılmaması, yöre halkının bu uğraşı bilerek geldikleri kanısını desteklemektedir.

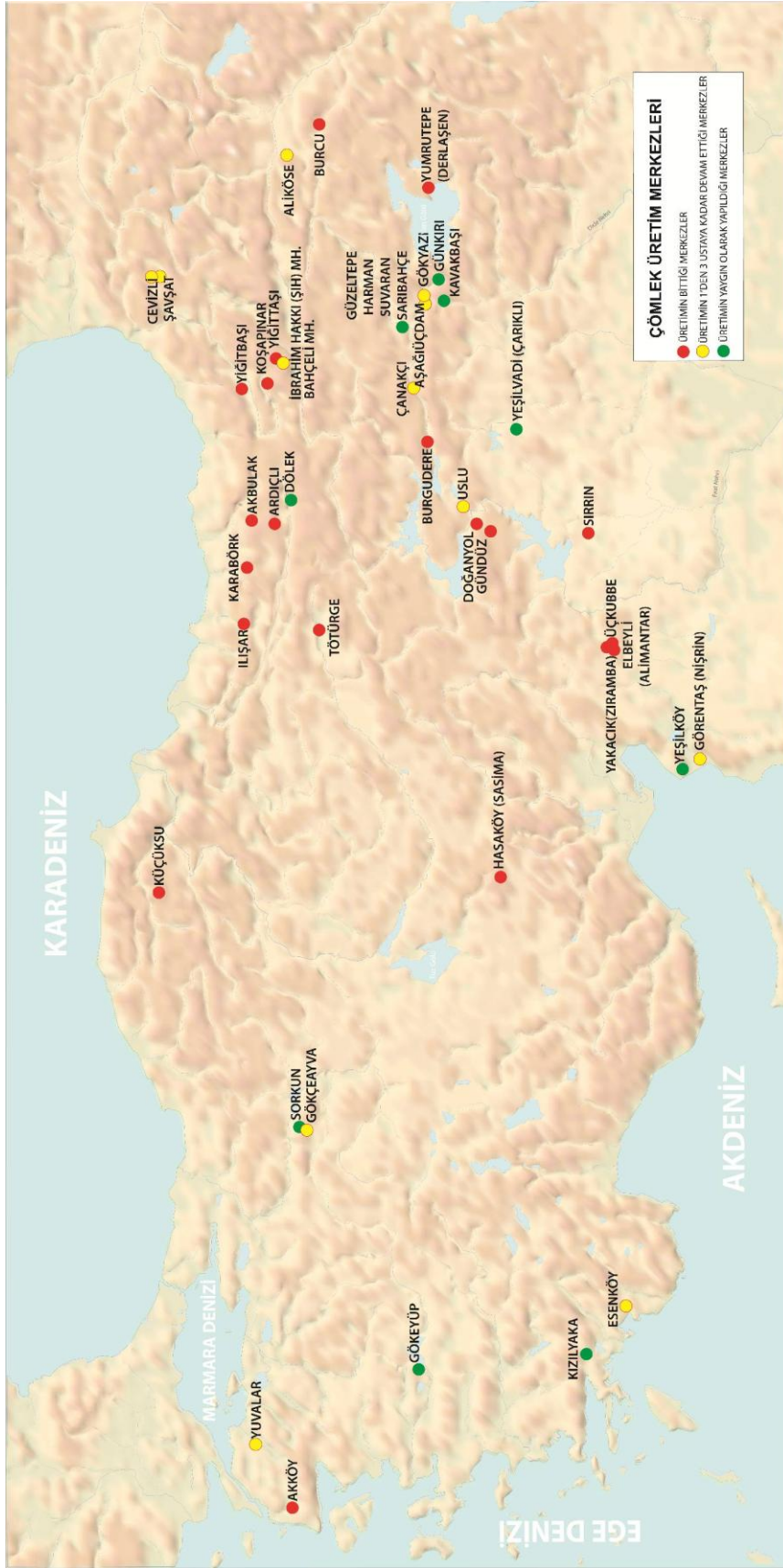
Üretimde kullanılan araç gereç ve donanımlar, biçimlendirme yöntemleri, ürün tipleri ve bunlara verilen adlara bakıldığında birbirlerine yakın merkezlerde benzerlik gösterdiği gibi farklılıklar da barındırmaktadır. Örneğin, Muş’a bağlı Aşağıüçdam ve Gökyazı köylerinde kullanılan astar, Bitlis’e bağlı Kavakbaşı beldesinden getirilmesine rağmen “boyak” olarak adlandırılmakta, Kavakbaşı ve Günkırı beldelerinde ise “avusku” olarak adlandırılmaktadır. Elazığ’ın Uslu köyü bu beldelere uzak olmasına rağmen yöre mevkiinden elde edilen astar toprağı yine “boyak” olarak adlandırılmaktadır. Aynı zamanda birbirine uzak mesafedeki merkezlerde de bu tür benzerlikler göze çarpmaktadır. Örneğin, Manisa iline bağlı olan Gökeyüp köyü ile Eskişehir iline bağlı olan Sorkun köyünde neredeyse üretimin her aşaması aynı olmakla beraber üretimde kullanılan çark tipleri; “dönek ve dönerçe” aletler ise; “kılıç ve kılınç” gibi birbirini çağrıştırır biçimde adlandırılmaktadır. Bunların dışında Çanakkale’ye bağlı Akköy ve Muğla’ya bağlı Esenköy’de ise Anadolu’nun diğer merkezlerinde kullanılmayan çark tipleri kullanılmakta ve üretilen testiler “bocut” olarak adlandırılmaktadır. Bu tür benzerlikler vaktiyle yöre halkının aynı kökenden geldiklerini düşündürmektedir.

Gerek literatür gerekse alan araştırmaları sonucu varlığı tespit edilen 45 üretim merkezinden günümüzde; 20'sinde üretimin bittiği, 13'sinde 1 ile 3 usta arası üretime devam edildiği, 12'sinde ise yaygın biçimde üretime devam edildiği tespit edilmiştir. Bu merkezler Harita 9'da gösterilmektedir. Coğrafi bölgelerdeki üretim merkezleri sayısı ve günümüzdeki durumuna bakıldığında ise aşağıda verilen grafikteki gibi bir dağılım göstermektedir.



Grafik 1: Bölgelere göre üretim merkezleri sayısı dağılımı ve günümüzdeki durumu

Yapılan araştırmalarda, özellikle ustalar ile doğrudan yapılan röportajlardan elde edilen bilgilere göre mevcut üretimin 1960-70'li yıllardan itibaren günden güne azaldığı, 2000'li yıllarda ise birçok merkezde bittiği tespit edilmiştir. Bunun başlıca nedenleri arasında ilk sırada topraktan yapılmış kapların yerine plastik vb. ucuz, kolay elde edilebilir malzemelerden yapılan ürünlerin tercih edilmesidir. İkinci büyük etken ise gelişen ve değişen teknoloji ürünü olan buzdolaplarının testi ve küp gibi ürünlerin yerini almasıdır. Bu iki büyük etkene bağlı olarak diğer etmenler arasında yeni neslin bu mesleğe ilgi göstermemesi, mevsimlik yapılan bu uğraş yerine kazanç getirecek tahıl vb. ürünleri toplamak için mevsimlik işçi olarak diğer köy ve ya ilçelerde çalışmak, şehre göç ederek daha farklı iş alanlarında çalışmak sayılabilir. Öyle ki vaktiyle Uslu köyünde üretim yapan ustaların yeterli kazanç sağlayamaması onları İstanbul'a göç ederek plastik üreten fabrikalarda çalışmaya yönlendirmiştir.



Harita 9: Günümüzde Anadolu'daki üretim merkezlerinin durumunu gösteren harita

Şüphesiz üretimin devamlılığı arz ve talep doğrultusunda üretilen ürün türlerine göre de değerlendirilmelidir. Üretime devam eden merkezlerin ürün türleri Harita 10'da yer almaktadır. Bu haritada görüldüğü üzere Doğu Anadolu Bölgesi, üretimin en yaygın biçimde yapıldığı bölgedir. Bunun başlıca sebebi, yeme-içme kültürünün değişmemesi ve topraktan yapılmış kap kacağın kullanılmasıdır. Özellikle, üretilen güveç ve tandırlar, bölgede yer alan çevre il ve ilçelerin yanı sıra Güneydoğu Anadolu, İç Anadolu ve Karadeniz Bölgesi'nde satışa sunulmaktadır. Çevre bölgelerde azalan ya da biten üretimler bu bölgede yapılan çömlekçiliğin daha popüler olmasına, o bölgelerin güveç ve tandır ihtiyacını da karşılamak için yapılan mevcut üretimin günden güne artmasına neden olmuştur. Üretimin neredeyse yöredeki tüm kadınlar tarafından yapıldığı Kavakbaşı ve Günkırı beldelerinde, güveç ve tandır yapımı adeta paylaşılmış ve kazancın artması sağlanmıştır. Kavakbaşı beldesi genellikle güveç, Günkırı beldesi ise tandır üretmektedir. Bu durumla bağlantılı olarak; üretimde arz ve talebin artması, genç kızların, çömlekçiliği önemseyip annelerinden bu mesleği hevesle öğrenmelerine neden olmakta, mevcut üretimin devamlılığı sağlanmaktadır.

Bunlara bağlı olarak bölgeler arası üretiminde birbirini etkilediği görülmektedir. Güneydoğu Anadolu bölgesinde, kap kakak ve tandır ihtiyacı günümüzde çoğunlukla Doğu Anadolu Bölgesi'nden karşılandığından, üretimin bittiği yerlerde yeniden bir canlanma söz konusu olmamıştır.

Karadeniz Bölgesi, üretim merkezlerinin sayısına bakıldığında üretiminin en yaygın biçimde yapıldığı Doğu Anadolu Bölgesi'nden sonra ikinci sırada yer almakta ve bölgede 7 üretim merkezi bulunmaktadır. Bu merkezlerden biri Orta Karadeniz Bölümü'nde diğer 6'sı ise Doğu Karadeniz Bölümü'nde bulunmakla birlikte bu üretim merkezlerinin haritadaki yerlerine bakıldığında Doğu Anadolu Bölgesi'ndeki merkezlerle iç içe geçtiği görülmektedir. Bir varsayım olarak, bunun en önemli nedenlerinden biri geçmişten günümüze merkezler arası bir etkileşimin süre geldiğidir. Ancak günümüzde bu bölgede de üretimin yaygın biçimde sadece Gümüşhane'ye bağlı olan Dölek köyünde yapıldığı gözlemlenmektedir.



Harita 10: Günümüzde üretime devam eden merkezlerdeki ürün tiplerini gösteren harita

Her ne kadar Dölek köyü ürettiği güveçleri Karadeniz bölgesinde üretimin yapılmadığı illere pazarlasa da mevcut üretim 50 yaş üstü 20-25 usta tarafından yapılmaktadır. Yeni neslin bu mesleği öğrenmemesi ise akabinde üretimin zaman içerisinde biteceğini göstermektedir.

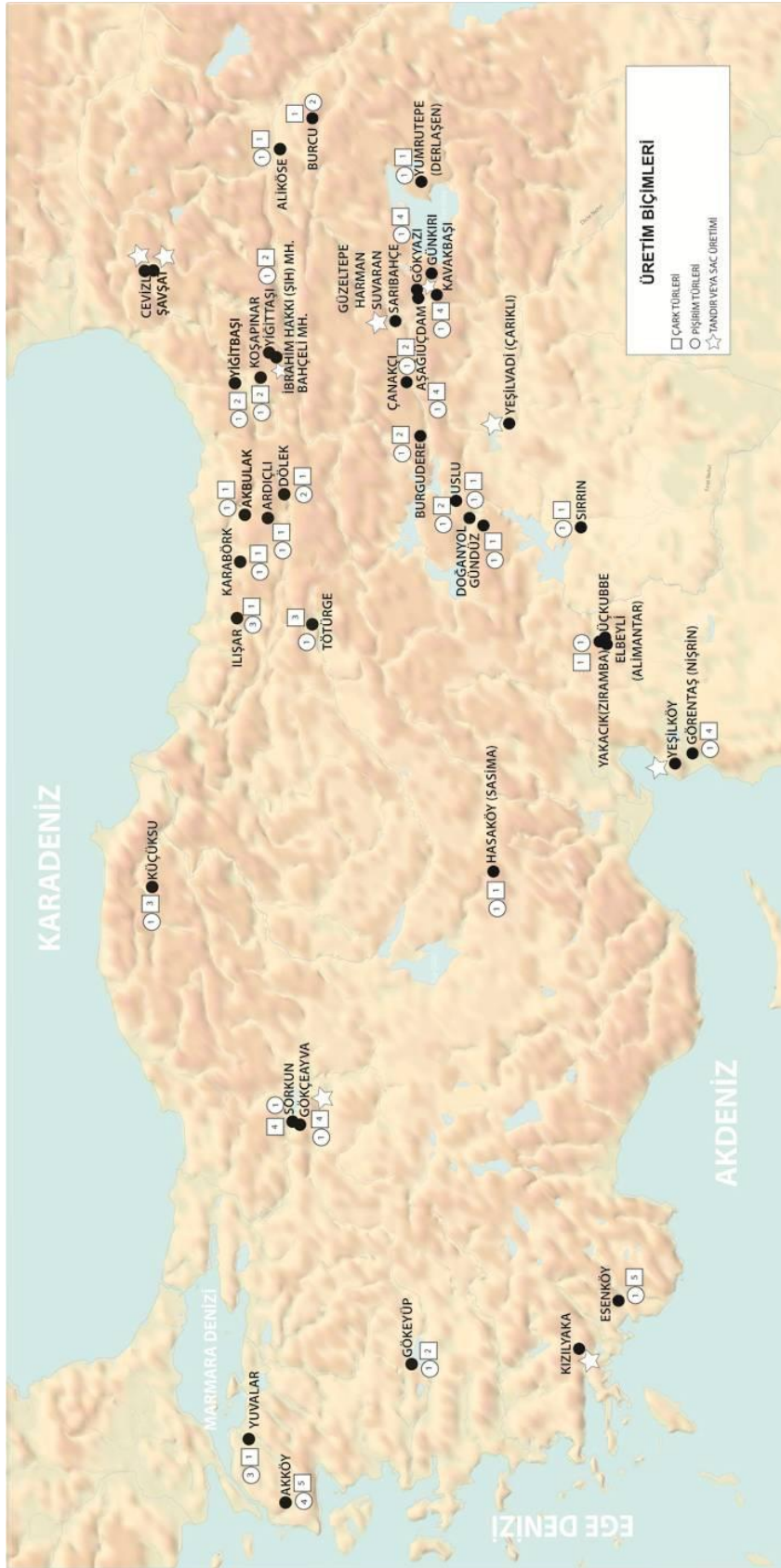
İç Anadolu Bölgesi'nde kadınlar tarafından yapılan üretimin az olmasının sebebi teknolojinin sağladığı yeni ürünlerin tercih edilmesinin yanı sıra bölge geneline bakıldığında erkek üretim merkezlerinin yaygın olması varsayılabilir. Temelde kadın ve erkek üretiminde varolan üretim aşamalarındaki farklılıkların yanı sıra ortaya çıkan ürün farklılığında arz ve talebi azaltacağı gibi aynı zamanda arttırabilmektedir. Örneğin; Özellikle Konya ve çevresinde bulunan erkek üretim merkezlerinde tandır ve küp üretilmesi, Sivas'a bağlı Tödürge köyünde üretilen küplerin tercih edilmemesi neden olduğu düşünülmektedir. Ancak Sorkun köyünde renk ve biçim açısından benzersiz olacak biçimde üretilen güveçler başta bu bölge olmak üzere diğer bölgelere satışa sunulmakta, bu talep sayesinde üretimin devamlılığı sağlanmaktadır.

Üretilen ürünlerin farklılığı olduğu kadar kullanılabilirliği de üretimin devamlılığını etkilediği görülmektedir. Ege Bölgesi'nde yaygın olan erkek üretiminde çoğunlukla testi ve güveçler üretilmekte ancak bu üretimler Manisa'ya bağlı Gökeyüp köyünün popülerliğini etkilememektedir. Gökeyüp ürünleri özellikle diğer üretim merkezlerindeki ürünlere göre renk ve biçim açısından farklı olduğu gibi yöreye özgü mika katkılı kilden üretildikleri için ateşe dayanıklı olması sebebi ile de tercih edilmektedir.

Akdeniz Bölgesi'nde, Hatay'a bağlı Yeşilköy'de tandır üretimi yaygın olarak yapılmakta üretilen tandırlar Akdeniz Bölgesi'nin neredeyse tamamında satışa sunulmakta böylelikle üretimin devamlılığı sağlanmaktadır.

Marmara Bölgesi'nde ise son kalan 3 usta ile üretimine devam eden Çanakkale'ye bağlı Yuvalar (Yaveler) köyü kendi ihtiyacı kadar üretim yapmaktadır.

Üretim merkezlerinde kullanılan çark ve pişirim türlerinin dağılımı Harita 11'de yer almaktadır.



Harita 11: Çarık ve Pazar Türlerini gösteren harita

Üretime devam eden merkezlerde üretilen ürünlere bakıldığında değişen ve gelişen teknolojiye bağlı olarak ürün tiplerinde de değişkenlik olduğu gözlemlenmektedir. Vaktiyle üretilen toprak kahve tavalarının yerine metal olanların tercih edilirken lokanta veya restoranlarda köfte – balığın sunulduğu topraktan yapılmış balık ve köfte tavaları, sütlaç kapları tercih edilmektedir. Günümüzde restoran ve lokanta gibi yerlerde devam eden bu geleneksel yemek sunumu özellikle Anadolu'nun batı kısmında üretim yapan merkezlerde üretime etki ederek yeni ürün talebi ile üretimin devamlılığı sağlanmaktadır. Gökeyüp ve Sorkun köyleri çoğunlukla bu ürünleri üreten merkezlerden en popüler olanlarıdır.

Tarafımızdan yapılan alan araştırmalarında, üretimin yaygın olarak devam ettiği merkezlerden daha fazla sayıya sahip olan 1 ila 3 ustaya sahip merkezlerde yakın gelecekte üretimin sonlanacağı ön görülmektedir. Üretime devam eden bu merkezlerde bazı kurum ve kuruluşlar tarafından üretimi canlandırmaya yönelik yapılan çalışmaların birçoğunda yanlış yönlendirme olduğu gözlenmektedir. Gerek kadın ustalarla yapılan röportajlarda gerekse gözlemler sonucunda, üretimi canlandırmak ve devamlılığı sağlamak için öncelikle üreticinin sıkıntılarını dinlemek daha sonra bunlara çözüm yolu bulmak gerektiği düşünülmektedir. Üretimin hammadde temini ve çamurun hazırlanması gibi süreçlerinde sağlanacak iş gücü yardımıyla kadın ustaların iş yükleri azaltılarak üretime odaklanması sağlanabilir. Bunların dışında, yörenin bağlı bulunduğu İl Kültür Müdürlükleri ve belediyeler, Esenköy örneğinde olduğu gibi yöresel ürünleri tanıtan festival, şenlik gibi organizasyonlar düzenleyeceği gibi fuarlarda ustalara bir alan vererek satış yapması sağlanabilir. Ayrıca bu fuarlarda ustaların üretimlerini bir gösteri biçiminde sunması ziyaretçileri etkileyerek ürünlerin satışını arttırmak hedeflenebilir. Bu tanıtımlar sayesinde yöredeki üretim canlanarak yeni neslin bu uğraşa ilgi gösterip geleneğin devamlılığını sağlayacağı kanısındayız.

YÖRESEL TERİMLER SÖZLÜĞÜ

Ağh: Hammadde olarak kullanılan toprak (Kavakbaşı Beldesi).

Alaşlık: Astar yapımında kullanılan beyaz toprak (Esenköy).

Arapbaşı: Küçük boy güveç (Gökeyüp Köyü).

Avusku: Astar olarak kullanılan kırmızı toprak (Kavakbaşı ve Günkırı Beldeleri).

Banacak: Biçimlendirmede esnasında kullanılan suyun koyulduğu kap (Uslu Köyü).

Bat: Çömlek (Üçkubbe ve Alimantar Köyleri).

Bocut: Testi (Sorkun ve Gökçeayva Köyleri, Akköy, Esenköy).

Boyak: Astar olarak kullanılan kırmızı toprak (Aşağıüçdam, Gökyazı ve Uslu Köyleri).

Buçuklu: Bir güveç boyutu (Gökeyüp Köyü).

Buhurdanlık: Yörede “ağar günü” olarak adlandırılan Perşembe ve Pazar günleri ölüleri anmak için içinde günlük ağacı kabuğu yakılan kupa biçimde bir form (Esenköy).

Caba: Güveç (Küçüksu Köyü).

Cere: Testi (Kavakbaşı Beldesi).

Cilalama: Astarlama işlemi (Sorkun ve Gökçeayva Köyleri).

Çalgı: Biçimlendirmede kullanılan tahta alet (Yuvalar Köyü).

Çaput: Biçimlendirmede ve perdahlamada kullanılan bez parçası (Uslu Köyü).

Çat: Biçimlendirmede ve perdahlamada kullanılan bez parçası (Aşağıüçdam Köyü).

Çerze: Kurutulmuş yoğurdun ayran yapılması için kullanılan içi parmak bastırılarak izler yapılmış derin ve geniş bir kap (Uslu Köyü).

Çeykel: Soğuyan ürünleri pişirim yerinden almaya yarayan, yaklaşık 2 m. uzunluğunda tahta sapı ve çengel biçimde demirden ucu bulunan bir alet (Sorkun ve Gökçeayva Köyleri).

Çırpacak: Biçimlendirmede kullanılan tahta alet (Küçüksu Köyü).

Çiroz: Biçimlendirmede kullanılan tahta alet (Yiğittaşı Köyü).

Çömlek Harmanı: Pişirim yapıldığı alana verilen ad (Uslu Köyü).

Darık: Biçimlendirmede kullanılan tahta ve ya plastikten yapılmış alet (Kavakbaşı Beldesi).

Dıngıl: Bardak (Akköy).

Dönek: 2. Tür çarklara verilen ad (Gökeyüp Köyü).

Dönerçe: 2. Tür çarklara verilen ad (Sorkun ve Gökçeayva Köyleri).

Dört Kulplu: Büyük boy güveç (Gökeyüp Köyü).

Duvak: Ekmek pişirmek için kullanılan bir tür tepsi (Uslu Köyü).

Düzmek: Formun tüm aşamalarını kapsayan üretim (Uslu Köyü).

Eciş: Soğuyan ürünleri pişirim yerinden almaya yarayan ucu kıvrılmış bir metal parçası (Dölek Köyü).

Erbeze: Biçimlendirilecek formun miktarı kadar hazırlanan çamur parçası (Gökeyüp Köyü).

Gadusk: Sütlük (Kavakbaşı Beldesi).

Geza: Güveç (Burgudere Köyü).

Gogoç: Perdahlama işleminde kullanılan dere taşı (Yiğittaşı ve Dölek Köyleri).

Gogoçlamak: Perdahlama işlemi (İbrahim Hakkı mh. ve Dölek Köyü).

Gudi: Güveç (Dölek Köyü).

Güğüm: Büyük boy testi (Esenköy)

Günlük ağacı: Ege ve Akdeniz bölgelerinde yetişen, mevlitlerde ve evlerde tutsü olarak yakılan hoş kokulu bir ağaç.

Halka: Bant biçimine getirilmiş çamur parçaları (Sorkun ve Gökçeayva Köyleri).

Hatırcak: Tandırın içine bir şey sarkıtılmak istendiğinde, demir çubuğun oturtulacağı çukurlar (İbrahim Hakkı mh.).

Hencan: Bir tür kap (Kavakbaşı Beldesi).

Hıranze: Biçimlendirmede ve perdahlamada kullanılan bez parçası (Dölek Köyü).

Hoşafılık: Büyük boy güveç(Gökeyüp Köyü).

Hov: Topraktan yapılmış arı kovanı (Uslu Köyü).

Kakale: Güveç (Yuvalar Köyü).

Kalıp: Tahtadan ya da kilden yapılmış altlık (Çanakçı, Dölek ve Gökeyüp Köyleri).

Kalıp: Topraktan yapılmış, altı yere konik biçimde gelen 2. türk çark (Uslu Köyü).

Kampana: Tekerleğin dingil üzerindeki fren mekanizması.

Kaşık: Çanak (Kavakbaşı Beldesi).

Kay: Hammadde olarak kullanılan toprak (İbrahim Hakkı mh.)

Kayık: Hammadde olarak kullanılan beyaz toprak (Küçüksu Köyü).

Kazıyacak: Biçimlendirmede kullanılan tahta alet (Ilışar Köyü)

Kenes: Biçimlendirmede kullanılan tahta alet (Koşapınar Köyü).

Keriz, Körüz veya Keyroz: Biçimlendirmede kullanılan tahta alet (İbrahim Hakkı mh.).

Kesgiç: Biçimlendirmede kullanılan tahta alet (Esenköy).

Kılıç: Biçimlendirmede kullanılan tahta alet (Gökeyüp Köyü).

Kılınç: Biçimlendirmede kullanılan tahta alet (Sorkun ve Gökçeayva Köyleri).

Kımız: Küpün küçüğü (Dölek Köyü).

Kır Kazımak: Kuru ürünlerin kazınarak rötuşlanması (Gökeyüp Köyü).

Kıyı Yuvalama: Kıyıların hazırlanması (Gökeyüp Köyü).

Kıyı: Bant biçimine getirilmiş çamur parçaları (Gökeyüp Köyü).

Kup: Küp (Kavakbaşı Beldesi).

Kurafa: Tahtadan yapılmış 1. tür çark (Dölek Köyü).

Küllük: Pişirimin yapıldığı alan (Sorkun ve Gökçeayva Köyleri).

Loloz: Bant biçimine getirilmiş çamur parçaları (İbrahim Hakkı mh.).

Mercilek: Biçimlendirmede kullanılan metal alet (Burgudere Köyü).

Mikri: Küçük boy güveç (Gökeyüp Köyü).

Nalbek: Çömlek (Kavakbaşı Beldesi).

Nehrin: Yayık (Kavakbaşı Beldesi).

Nişan: Biçimlendirmede kullanılan topraktan yapılmış Altlık ve 2. Tür çarklara elle veya bir alet ile basılarak yapılan iz (Uslu Köyü).

Pırnaç: Biçimlendirmede kullanılan tahta alet (Tötürge Köyü).

Pomak: Rumeli'de Bulgarca konuşan bir Türk ve Müslüman topluluğu.

Sabahaşı Çömleği: Bir tür yemek pişirme kabı (Aliköse Köyü).

Sancı Duvağı: genellikle kışın soğuk algınlığı geçiren kişilerin ısıtılarak ayaklarına ya da karnına koymak için yapılmış yuvarlak biçimli form (Uslu Köyü).

Sayı: Bir güveç boyutu (Gökeyüp Köyü).

Sel: Toprağa karıştırılan kum (Kavakbaşı Beldesi).

Senek: Testi (Aliköse Köyü).

Sılama: Astarlama işlemi (Sorkun ve Gökçeayva Köyleri).

Sırlama: Astarlama işlemine verilen ad (Gökeyüp Köyü).

Sıvayacak, Çetecek, Edecek, Koylayacak: Biçimlendirmede kullanılan tahta alet (Uslu ve Küçüksu Köyleri).

Silbiç: Bebeklerin idrarını yapmaları için bebek beşiklerinin altına konulan toprak kap (Esenköy)

Söküm: Formlar soğuduktan sonra pişirim yerinden alınması (Uslu Köyü).

Suruç: Hammadde olarak kullanılan kırmızı toprak (Uslu Köyü).

Süm: Yayık (Kavakbaşı Beldesi).

Sürgüç: Astarlama işleminde kullanılan bez (Sorkun ve Gökçeayva Köyleri).

Sürü: Astar olarak kullanılan kırmızı toprak (Küçüksu Köyü).

Süvmek: Biçimlendirme esnasında üst üste konulan çamur bantların birbirne sıkıştırılması (Gökeyüp Köyü).

Tahtik: Perdahlama işleminde kullanılan dere taşı (Yeşilvadi Köyü).

Talaş: Biçimlendirmede kullanılan tahta alet (Burgudere Köyü).

Tarak: Biçimlendirmede kullanılan tahta alet (Dölek Köyü).

Tıka: Hammadde olarak kullanılan toprak (Şavşat İlçesi)

Tonuk: Rüzgarsız havada yapılan pişirim (Gökeyüp Köyü).

Top: Biçimlendirilecek formun miktarı kadar hazırlanan çamur parçası (Yuvalar Köyü).

Uhal: Maşrapa (Kavakbaşı Beldesi).

Ütme Yeri: Pişirimin yapıldığı alan (Sorkun ve Gökçeayva Köyleri).

Yarım Cere: Küçük testi (Kavakbaşı Beldesi).

Yatın: Bardağın bir boy büyüğü (Akköy).

Yayık: Tereyağı çıkarmak için sütün ya da yoğurdun içinde çalkalandığı kap (Aşağıüçdam Köyü).

KAYNAKÇA

- Kitaplar

COOPER, Emmanuel (1989). *A History of World Pottery*. Philadelphia: Chilton Company .

COOPER, Emmanuel (2002). *10.000 Years of Pottery*. China: The British Museum.

DAWKINS, R. M. (1916). *Modern Greek in Asia Minor*. New York: Cambridge University Press

GÜNER, Güngör (1988). *Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik* . İstanbul: Ak Yayınları Kültür Serisi: 16-5.

SKIBO, James M. ve FEINMAN, Gary M. (1999). *Pottery and People*. United States of America, The University of Utah Press.

VINCENTELLI, Moira (2000). *Women and Ceramics-Gendered Vessels*. Manchester and New York: Manchester University Press.

VINCENTELLI, Moira (2003). *Women Potters-Transforming Traditions*. New Brunswick, New Jersey: Rutgers University Press.

- Makaleler

KOŞAY, Hamit Zübeyir ve ÜLKÜ, Akile (1962). “Anadolu'da İptidai Çanak Çömlekçilik”, *Türk Etnografya Dergisi* (V), Milli Eğitim Bakanlığı Eski Eserler ve Müzeler Genel Müdürlüğü, Türk Tarih Kurumu Basımevi, ss. 89-93.

PALA, İrem (2006). “Ege Bölgesi'nde Geleneksel Çömlekçilikte Kullanılan Pişirim Teknikleri”, *6. Uluslararası Katılımlı Seramik Kongresi Bildiri Kitabı* Sakarya: Türk Seramik Derneği, ss.580-585.

PALA, İrem (2011). “Muğla Esenköy (Dont)'de Kullanılan Çömlekçi Çarkı”, *1. Sanat ve Tasarım Eğitimi Sempozyumu 'Dün, Bugün, Gelecek' Bildiriler Kitabı* Ankara: Başkent Üniversitesi Güzel Snatlar ve Mimarlık Fakültesi, ss. 318-322.

YALGIN, Ali Rıza (1946). “Çok İptidai Çömlekçilik”, *Çalışma Mecmuası* (12), ss. 80-85.

- **Kitap İçi Bölüm**

DAŞDAĞ, Fatma Evren (2013). Diyarbakır İlkel Çömlekçiliğine Bir Örnek: Ekmek Tandırları. *Diyarbakır Geleneksel El Sanatları* (ed. K. Haspolat, & F. E. Daşdağ) Korza Yayıncılık Bas. San. ve Tic. Ltd. Şti. ss. 274-279.

ERTUĞ, Füsün (2004). Pottery Production at Uslu in The Elazığ Region. *Ethnoarchaeological Investigations in Rural Anatolia Volume I* (ed. Turan Takaoğlu) İstanbul: Ege Yayınları, ss. 77-93.

ÖZDOĞAN, Mehmet. (2009). Earliest Use of Pottery in Anatolia. *Early Farmers, Late Foragers and Ceramic Traditions: On the Beginning of Pottery in the Near East and Europe* (ed. D. Gheorghiu) UK: Cambridge Scholars Publishing, ss. 22-43.

SKIBO, James M. ve SCHIFFER, Michael Brian (1995). The Clay Cooking Pot an Exploration of Women's Technology. *ExpandingArchaeolog.* (ed. James M. Skibo, William H. Walker ve Axel E.Nielsen) Arizona, The University of Utah Press, ss. 80-91.

- **Basılmamış Kaynaklar**

ÇALIŞICI, İrem (2003). *Ege Bölgesi'nde Geleneksel Çömlekçiliğin Bugünkü Durumu*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Danışman Yard. Doç Öznur

Aydın, Dokuz Eylül Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Geleneksel Türk El Sanatları Bölümü, Çini ve Çini Onarımları Anasanat Dalı, İzmir.

HEYDARİ, Fahime (2014). *Günümüz İran'ında Kadın Üretimi İlkel Çömlekçilik Merkezleri*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Danışman Prof. Sevim Çizer, Dokuz Eylül Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Seramik ve Cam Tasarımı Anasanat Dalı, İzmir.

- İnternet Kaynakları

ASANTE, Eric; ADJEL, Kofi; OPUKU, Nana Afia (2013). The Theoretical and Socio-Cultural Dimensions of Kpando Women's Pottery. *Research on Humanities and Social Sciences*, Vol. 3, No.1, <http://www.iiste.org/Journals/index.php/RHSS/article/view/4088>, ss.60-72, [7 Ocak 2015].

CARLTON, Richard (2008). The Role and Status of Women in the Pottery-Making Traditions of the Western Balkans. <http://www.interpretingceramics.com/issue010/articles/04.htm> [25 Ocak 2015].

DANIEL, Istria (2007). The Use of Asbestos in Corsica 14th-19th Centuries. http://www.cairn-int.info/abstract-E_MEDIE_053_0004--the-use-of-asbestos-in-corsica.htm [5 Haziran 2015]

DJORDJEVIC, Biljana, ZLATKOVIĆ, Dragoljub (2011). Traditional Technology and Its Variations Applied in Making Bread Baking Pans in the Stara Planina Mt. (Serbia). Narodnimuzej http://narodnimuzej.rs/conference2011/wp-content/uploads/2011/02/B.-Djordjevic-D.-Zlatkovic_TRADITIONAL-TECHNOLOGY-AND-ITS-VARIATIONS-APPLIED-IN-MAKING-BREAD-BAKING-PANS-IN-THE-STARA-PLANINA-MT.-SERBIA.pdf [5 Ocak 2015].

ETTEMA, Michael (2005). Maria Martinez: The Legandary Potter of San Ildefonso Pueblo. <http://artappraisalsofsantafe.com/maria-martinez-the-legendary-potter-of-san-ildefonso-pueblo/> [20 Haziran 2015].

FORNI, Silvia (2007). Containers of Life: Pottery and Social Rlations in the Grassfields (Cameroon). <http://www.jstor.org/stable/20447811> [7 Ocak 2015].

FRANK, Barbara (1988). Bamana Women's Pottery. <http://africa.uima.uiowa.edu/topic-essays/show/5?start=4> [5 Haziran 2015].

HAYES, Jennifer (2012, Eylül 25). Spinning the Earth- The Ceramic Craftsmen of Masbagik. <http://seatrekbalı.com/spinning-the-earth-the-ceramic-craftsmanship-of-masbagik/> [19 Haziran 2015].

KÖŞKLÜ, Zerrin (2005). Eski Erzurum Toprağında Tandır: Yapılışı, Kullanımı ve Doğu Anadolu'daki Yeri Üzerine. <http://www.erkurumlularvakfi.org.tr/DZYUUPLOAD/ESKIERZURUMMUTFA GINDATANDIRZERRINKOSKLU28145336.pdf> [7 Mart 2012]

LONDON, Gloria (1989). The Village Potters of Cyprus. *American Schools of Oriental Research* <http://www.jstor.org/stable/3210139> [21 Mayıs 2014].

RICE, Prudence. M. (1999). On The Origins of Pottery. *Journal of Archaeological Method and Theory*, Vol. 6, No. 1 <http://www.jstor.org/discover/10.2307/20177395?sid=21105509041293&uid=2488074073&uid=3&uid=2134&uid=70&uid=60&uid=3739192&uid=2, ss.1-54>, [25 Ağustos 2015].

Artvin İli. (tarih yok). artvin. yerelnet. org.tr, [9 Haziran 2015].

Artvin Nüfusu. (2015). www.nufusu.com/il/artvin-nufusu, [9 Haziran 2015].

Aşağıüçdam, Hasköy. (tarih yok).

https://tr.wikipedia.org/wiki/A%C5%9Fa%C4%9F%C4%B1%C3%BC%C3%A7dam,_Hask%C3%B6y, [5 Temmuz 2013].

Bingöl Nüfusu. (tarih yok). <http://www.nufusu.com/il/bingol-nufusu>, [21 Haziran 2015].

Bitlis Nüfusu. (2015). <http://www.nufusu.com/il/bitlis-nufusu>, [21 Haziran 2015].

Çamura Can Veren Eller. (31 Mart 2010).
<http://www.fethiyefestival.com/category/gecmis-yillardan/roportajlar/2010/> [15 Haziran 2015].

Diyarbakır İli. (tarih yok). diyarbakir.yerelnet.org.tr, [20 Haziran 2015].
Diyarbakır Nüfusu. (2015). www.nufusu.com/il/diyarbakir-nufusu, [20 Haziran 2015].

Elazığ Nüfusu. (2015). <http://www.nufusu.com/il/elazig-nufusu>, [21 Haziran 2015].

Esenköy. (tarih yok).
<http://www.yerelnet.org.tr/koyler/koy.php?koyid=255748>, [15 Mayıs 2015].

Eskişehir İli. (tarih yok). eskisehir.yerelnet.org.tr, [23 Haziran 2015].

Eskişehir Mihalıçcık Sorkun Köyü. (tarih yok).
<http://www.koylerimiz.net/fotogaleri.asp?id=17737>, [23 Mayıs 2015].

Eskişehir Nüfusu. (2015). www.nufusu.com/il/eskisehir-nufusu, [23 Haziran 2015].

Fethiye'de Desti Şenliği Coskusu. (29 Nisan 2013).
<http://haberciniz.biz/fethiyede-desti-senligi-coskusu-2012210h.htm>, [5 Haziran 2015].

Gazetesi, G. (3 Kasım 2013). *Çömlekçilik Yok Olmaya Yüz Tuttu.*
http://www.gencgazetesi.com/haber.php?haber_id=19 [5 Aralık 2013].

Gökçeayva Köyü. (3 Nisan 2010). <http://www.izlesene.com/video/gokceayva-koyu-beylikova/1951599> [5 Mayıs 2015].

Gökçeayva Köyü. (tarih yok). <http://www.yerelnet.org.tr/koyler/koy.php?koyid=246236> [5 Mayıs 2015].

Gökeyüp. (tarih yok). <http://www.yerelnet.org.tr/belediyeler/belediye.php?belediyeid=127624> [3 Nisan 2015].

Görentaş. (tarih yok). www.yagladagi.gov.tr/site/index.php?okod=37 [3 Mayıs 2015].

Görentaş Köyü. (tarih yok). www.yerelnet.org.tr/koyler.php?koyid=248261 [3 Mayıs 2015].

Gümüşhane İli. (tarih yok). [gumushane.yerelnet.org.tr](http://www.gumushane.yerelnet.org.tr) [7 Haziran 2015].

Gümüşhane Nüfusu. (2015). www.nufusu.com/il/gumushane-nufusu [7 Haziran 2015].

Günlük Ağacı. (2010, Ağustos 12). <http://www.bitkiselkitap.com/sifali-bitkiler/bitkisel-kitap/sifali-bitkiler/gunluk-agaci.html> [6 Haziran 2015].

Haber, F. (tarih yok). *Toprağı Dağdan Getirilen Tandırın Fiyatı 150 Lira.* Haber: <http://www.f5haber.com/foto-haber/?id=167268&sira=> [5 Temmuz 2013].

Haber, K. (tarih yok). *Tandır Onların Geçim Kaynağı.* www.kenthaber.com/doguanadolu/mus/Haber/Genel/Normal/tandir-onlarin-gecim-kaynagi [5 Temmuz 2013].

Hatay ili. (tarih yok). [hatay.yerelnet.org.tr](http://www.hatay.yerelnet.org.tr) [24 Haziran 2015].

Hatay Nüfusu. (2015). www.nufusu.com/il/hatay-nufusu [24 Haziran 2015].

İlik, E. (29 Eylül 2014). *İrbik Gelecek Nesillere Taşınıyor*. <http://www.fethiyehaber.com/63768/> [5 Haziran 2015].

Kızılyaka Köyü. (tarih yok).

<http://www.yerelnet.org.tr/koyler/koy.php?koyid=255994> [23 Mart 2015].

Kurumu, T. İ. (9 Şubat 2015). <http://www.webcitation.org/6WFDqPfwV> [21 Haziran 2015].

La cerámica que precedió al barro. (25 Ocak 2011). <http://lacienciaysusdemonios.com/2011/01/25/la-ceramica-que-precedio-al-barro/> [3 Mart 2015].

Manisa İli. (tarih yok). www.yerelnet.org.tr/iller/il.php?iladi=MAN%DDSA [6 Mayıs 2015].

Manisa Nüfusu. (2015). www.nufusu.com/il/manisa-nufusu [6 Mayıs 2015].

Muş. (tarih yok). www.googlemaps.com adresinden [6 Mayıs 2015].

Muğla. (tarih yok). <http://mugla.yerelnet.org.tr/> [6 Ocak 2015].

Muğla İli. (tarih yok). <http://www.yerelnet.org.tr/iller/il.php?iladi=MU%D0LA> [7 Mayıs 2015].

Muğla Nüfusu. (2015). <http://www.nufusu.com/il/mugla-nufusu> [7 Mayıs 2015].

Muş. (tarih yok). <http://tr.wikipedia.org/wiki/Muş> [6 Temmuz 2012].

Okay, H. (29 Mart 2013). *Kavakbaşı Beldesi'nde Asırlık Emek*. <http://www.bitlisnews.com/beldeler/kavakbasi-beldesinde-asirlik-emek-h5915.html> [7 Temmuz 2013].

Paddle-stamped pottery: The Paddles. (tarih yok).

<http://thesga.org/2009/07/paddle-stamped-pottery-the-paddles/> [20 Haziran 2015].

Painted Jar. (tarih yok).

http://www.britishmuseum.org/explore/highlights/highlight_objects/me/p/chalcolithic_painted_jar.aspx [17 Haziran 2015].

Pusula, G. (26 Haziran 2013). *Muş'ta Yapılan Tandırlar.*

http://www.gazetepusula.net/haberler/38/musnin-dort-bir-arafina-satiliyor_6308.html [5 Temmuz 2013].

Senior Woman Making Pottery. (27 Nisan 2013).

<https://www.flickr.com/photos/92933624@N07/8752668377> [19 Haziran 2015].

Special Finds. (Ekim 2009).

<http://interactive.archaeology.org/zominthos/special-finds/> [7 Mart 2015]

T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Muğla-Ula- Kızılyaka İlköğretim Okulu. (tarih yok).

http://mebk12.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/48/10/709060/fotograf_galerisi_483921.html [23 Mart 2015]

Tuc d'Audoubert Cave Bison. (tarih yok). <http://www.visual-arts-cork.com/prehistoric/tuc-daudoubert-cave.htm> [23 Nisan 2015]

Venus of Dolni Vestonice. (tarih yok).

<http://prehistoricmasterpieces.com/selectedpiece.php> [23 Nisan 2015]

Winston, S. (tarih yok). *Acoma The Four Matriarchs.*

<http://steveWINSTON.com/wp-content/uploads/four-matriarchs.pdf> [5 Şubat 2015]

Yavuz, Y. (9 Ekim 2013). *Dont Testisine Dokunan Son Eller*. <https://gazeteciyazaryusufyavuz.wordpress.com/2013/10/09/dont-testisine-dokunan-son-eller/> [14 Haziran 2015]

Yayladağı'na yine havan düştü. (5 Ekim 2012).

<http://onedio.com/haber/yayladagi-na-havan-mermisi--30939> [3 Mayıs 2015]

Yerelnet. (tarih yok). <http://www.yerelnet.org.tr/koyler/koy.php?koyid=247554> [22 Şubat 2015]

Yerelnet. (tarih yok). *Elazığ İli*. <http://elazig.yerelnet.org.tr/> [21 Haziran 2015]

Yeşilköy. (tarih yok). www.yerelnet.org.tr/koyler/koy.php?koyid=248222 [5 Mayıs 2015]

Yuvalar Köyü. (tarih yok).

<http://www.yerelnet.org.tr/koyler/koy.php?koyid=241279> [5 Mayıs 2015]

- **Filmler**

KIRCALIOĞLU, Neşet (Yöneten), (1984). *The Legend of Uslu* [Belgesel Filmi].

- **Röportajlar**

AKGÜN, Tacettin (5 Haziran 2013). Aliköse Köyü Çömlekçiliği, (Röportajı Yapan: Dicle Öney).

ARI, Menşure (24 Ekim 2014). Dölek köyü Çömlekçiliği, (Röportajı Yapan: Selim Martin, Dicle Öney).

BALKAYA, Fatma (24 Haziran 2012). Gökyazı Köyü'nde Çömlek Üretimi, (Röportajı Yapan: Sevim Çizer, Dicle Öney).

ÇETİN, Selma Şensoy (2 Haziran 2015). Kızılyaka Köyü'nde Toprak Sac Üretimi, (Röportajı Yapan: Dicle Öney).

DEMİRCİ, Nizamettin (5 Eylül 2012). Bahçeli Mahallesi'nde Tandır Yapımı, (Röportajı Yapan: Selim Martin).

ERGİN, Cemile (2011). Yeşilköy'de Tandır Üretimi, (Röportajı Yapan: Sema Okan Topaç).

KABAK, Mehmet Hadi (25Ağustos 2014). Çarıklı Fabrikası Köyü'nde Tandır Üretimi, (Röportajı Yapan: Dicle Öney).

KONT, Leyla (4 Şubat 2015,). Zıramba Köyü Çömlekçiliği, (Röportajı Yapan: Selim Martin, Dicle Öney).

KONT, Sezai (Ağustos 2012). Sorkun Köyü Çömlekçiliği, (Röportajı Yapan: Dicle Öney, Selim Martin).

KÖSE, Mustafa (5 Haziran 2015). Esenköy Çömlekçiliği, (Röportajı Yapan: Dicle Öney).

KÜÇÜK, Mehmet (29 Ekim 2014). Şavşat Çömlekçiliği, (Röportajı Yapan: Selim Martin, Dicle Öney).

SENCER, Şerafettin (26 Haziran 2012). Günkırı Beldesi'nde Çömlek Üretimi, (Röportajı Yapan: Sevim Çizer, Dicle Öney).

ŞERMET, Yunus (5 Eylül 2012). İbrahim Hakkı Mahallesi'nde Tandır Üretimi, (Röportajı Yapan: Selim Martin).

TAŞ, Zeynep (2012). Gökeyüp Çömlekçiliği, (Röportajı Yapan: Dicle Öney).

UÇAR, Tefik (28 Haziran 2012). Yumrutepe Çömlekçiliği, (Röportajı Yapan: Sevim Çizer, Dicle Öney).

ZİYANAL, Zümrede (24 Haziran 2012). Aşağıüçdam Köyü'nde Çömlek Üretimi, (Röportajı Yapan: Sevim Çizer, Dicle Öney).

EK 1**ANKET**

İL/

İLÇE/

KÖY/

1. Adı Soyadı:
2. Yaşı: Cinsiyeti:
Kökeniniz?
3. Çömlekçiliğe kaç yaşında başladınız?
4. Bu mesleği kimden öğrendiniz?
5. Ailede bu meslekle uğraşan başka biri var mı?
6. Bildiğiniz kadarıyla çömlekçilik bu yerleşim merkezinde ne zaman başlamıştır?
7. Bildiğiniz eski ustalar kimlerdir?
8. Mesleğinizi devam ettirecek birileri var mı?
9. Yaşadığınız yerde bu meslekle uğraşan başka birileri var mı?
10. Komşu yerleşimlerde bu meslekle uğraşan başka birileri var mı?
11. Üretim yeriniz neresidir ve özellikleri nelerdir?
12. Üretim yerinde ne tür görevler ve görevliler bulunmaktadır?
13. Yılın hangi zamanlarında üretim yapılmaktadır?
14. Çömlekçilik haricinde geçiminizi nasıl sağlamaktasınız?
15. Hammaddenin türü ve belirleyici özellikleri?
16. Hammaddeyi nereden, ne şekilde ve ne zamandır sağlıyorsunuz?
17. Hammadde edinme sürecinde karşılaşılan problemler nelerdir?
18. Hammaddenin öğütülmesi ve çamur haline getirilmesi aşamaları nelerdir?
19. Şekillendirme yöntemleri ve üretim aşamaları nelerdir?
20. Üretim aşamalarında kullanılan aletler ve özellikleri nelerdir?

21. Ürünlerin kuruma süresi ve kurutma aşamaları nelerdir?
22. Uygulanan dekor teknikleri nelerdir?
23. Ürünler hangi tip fırınlarda pişirilmektedir?
24. Ürünün pişirilme aşamaları nelerdir?
25. Ürünler kaç saatte, kaç dereceye kadar pişirilmektedir?
26. Fırının soğuması kaç saatte olmalıdır?
27. Pişirim tekniklerini ve araçlarını ne kadar süredir kullanıyorsunuz?
28. Ürünün pişirme aşamalarında karşılaşılan problemler nelerdir?
29. Pişirilmiş ürünlere uygulanan herhangi bir işlem var mıdır?
30. Stoklama nerede ve hangi koşullarda yapılmaktadır?
31. Günlük üretim sayınız nedir?
32. Ürünler kimlere nasıl pazarlanmaktadır?
33. Üretilen ürün tipleri çeşitleri nelerdir? Üretilen bu ürünler ne kadar zamandır üretilmektedir?
34. Günlük kullanım amaçlı ürünler nelerdir?
35. Özel kullanım amaçlı ürünler nelerdir?
36. Harici sipariş ürünler nelerdir?
37. Eskiden üretilip şuan üretilmeyen ürünleriniz var mı?

ÖZGEÇMİŞ

Ad, Soyad: Dicle Öney

Doğum yeri ve Yılı: İzmir, 1981

Yabancı Dil: İngilizce

Eğitim:

Yüksek Lisans: (yıl, üniversite, enstitü, anabilim/anasanat dalı)

2009, Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, Seramik ve Cam Tasarımı Anasanat Dalı

Lisans: (yıl, üniversite, bölüm)

2004, Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik ve Cam Bölümü

Lise: (yıl, mezun olduğu lise)

1999, Bornova Anadolu Meslek Kız Meslek ve Kız Teknik Lisesi

İş Tecrübesi: (yıl, çalıştığı iş yeri)

2013-2015, 31. madde ile Öğretim Görevlisi, D.E.Ü. Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik ve Cam Tasarımı Bölümü.

2014-2011, XOX Seramik, B.U İnşaat TİC. LTD. ŞTİ. İzmir

2009, Tibet Seramik Dek. Mim. Ltd. Şti, İzmir

2008, Verda Seramik Dek. Mim. Ltd. Şti, İzmir

2006-2008, Sır Seramik Dek. Mim. İnş. Tur. Amb. İth. İhr. San. Tic. Ltd. Şti. İzmir

2006–2007; 31. madde ile Öğretim Görevlisi, Ege Üniversitesi Ege Meslek Yüksekokulu Seramik Programı, İzmir

2004–2006, Karma Seramik Dek. Mim. İnş. Tur. Amb. İth. İhr. San. Tic. Ltd. Şti. İzmir

2004, Lal Seramik Tic. Ltd. Şti. İzmir

2004, İzmir Tarih ve Sanat Müzesi, Seramik Eserler Bölümü Agora Şarap Dükkânı
Röprodüksiyon Çalışması, İzmir

2004, Aziz Nesin Vakfı Seramik Atölyesi, Çatalca/İstanbul

Mesleki Birlik/Dernek/Kuruluş Üyelikleri:

2014, Türk Seramik Derneği

Alınan Burs ve Ödüller:

2014, İzmir Rotary 13. Uluslar arası Altın Testi Seramik Yarışması, Seramik Sanatı

Eğitimi ve Değişimi Derneği Ödülü, İzmir

2012, 3. Uluslar arası Gizem Frit Seramik Yarışması, III. Mansiyon Ödülü, Sakarya

2012, Mungyeong Traditional Tea Bowl Festival, Festivale Davet Ödülü, Güney Kore

2012, İzmir Rotary 12. Altın Testi Seramik Yarışması, II. Mansiyon Ödülü, İzmir

Yayınları:

2014; “Last Woman Potters in Anatolia” (Prof. Sevim Çizer-Dicle Öney) SERES’14,
Anadolu Üniversitesi, Eskişehir

2012; “Akdeniz’den Orta Anadolu’ya Geleneksel Çömlekçiliğe Genel Bir Bakış”,
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, G.S.F. Bodrum/Muğla

2012; “Akdeniz’den Orta Anadolu’ya Geleneksel Çömlekçiliğe Genel Bir Bakış”, Ege
Üniversitesi, Ege Meslek Yüksek Okulu, Menemen/İzmir