İRAN VE ANADOLU SERAMİK SANATINDA GELENEKSEL ÇÖMLEKÇİLİK UYGULAMALARI VE ÖRNEKLERİN KARŞILAŞTIRILARAK DEĞERLENDİRİLMESİ

SANATTA YETERLİK TEZİ

AMANEH MANAFİDİZAJİ

ESKİŞEHİR 2025

İRAN VE ANADOLU SERAMİK SANATINDA GELENEKSEL ÇÖMLEKÇİLİK UYGULAMALARI VE ÖRNEKLERİN KARŞILAŞTIRILARAK DEĞERLENDİRİLMESİ

AMANEH MANAFİDİZAJİ

SANATTA YETERLİK TEZİ

Seramik Anasanat Dalı

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Cemalettin SEVİM

ESKİŞEHİR

Anadolu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Ocak, 2025

Bu tez çalışması bap komisyonunca kabul edilen 1805e217 No.'lu proje kapsamında desteklenmiştir

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI

Amaneh MANAFİDİZAJİ'ın "İran ve Anadolu Seramik Sanatında Geleneksel Çömlekçilik Uygulama Örneklerinin Karşılaştırılarak Değerlendirilmesi" başlıklı tezi **08 Ocak 2025** tarihinde, aşağıdaki jüri tarafından Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin 37. Maddesi uyarınca **Seramik Anasanat Dalı Seramik Programı'nda,** sanatta yeterlik tezi değerlendirilerek kabul edilmiştir.

Üye (Tez Danışmanı)	**: Dr.Öğr.Üy. Cemalettin SEVİM**
Üye	**:Prof. Dr. Münevver ÇAKI**
Üye	**:Prof. Ezgi HAKAN**
Üye	**:Doç. Leyla KUBAT**
Üye	**:Dr.Öğr.Üy. Emre CAN**

Prof. Dr. Saime ÖNCE
Anadolu Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü

ÖZET
İRAN VE ANADOLU SERAMİK SANATINDA GELENEKSEL ÇÖMLEKÇİLİK UYGULAMALARI VE ÖRNEKLERİN KARŞILAŞTIRILARAK DEĞERLENDİRİLMESİ

Amaneh MANAFİDİZAJİ
Seramik Anasanat Dalı
Anadolu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ocak, 2025
Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Cemalettin SEVİM

Dünyanın kil kaynaklarının kullanımına ilişkin başlangıç kesin olarak bilinmese de, arkeolojik buluntular en eski seramiklerin on binlerce yıl öncesine ait olduğunu göstermektedir. Anadolu ve İran, en eski uygarlıkların doğduğu coğrafya olarak, çömlekçiliği binlerce yıllık bir süreçte günümüze kadar taşımış önemli birer merkezdir.
Bu çalışmada, İran ve Anadolu bölgelerinde geleneksel çömlekçilik uygulamaları ayrıntılı olarak incelenmiş ve bu iki bölgenin seramik sanatındaki benzerlikler ve farklılıklar karşılaştırmalı bir perspektifle değerlendirilmiştir.
Anadolu ve İran bölgesinde çoğu şehirlerde geleneksel yöntemler ile üretime devam eden şehirler mevcuttr. Ancak zaman ve butçe sınırılılığı nedeni ile en önemli şehirler seçilmiştir. Anadolu'nun beş önemli çömlekçilik merkezi olan Sorkun, Gökeyüp, Karacasu, Avanos, ve Kınık'taki çömlek üretim süreçleri, form, dekorasyon özellikleri ve pişirme teknikleri detaylandırılmıştır. İran'ın ise önde gelen çömlekçilik merkezleri olan Lalecin, Kelpurgan, Meybod, Mend ve Hekemi şehirlerindeki çömlekçilik uygulamaları benzer bir yaklaşımla incelenmiştir.
İran ve Anadolu bölgelerinde yürütülen araştırmalar, bu coğrafyalarda ortak bir kültürel yapının etkili olduğundan, üretilen çömleklerin form ve şekillendirme yöntemlerinde benzerliklere yol açmıştır. Bununla birlikte, bölgesel olanakların farklılığı nedeniyle çömleklerin dekorlama ve pişirme yöntemlerinde belirgin farklılıklar gözlemlenmiştir.
Her iki bölgedeki ekonomik sorunların etkisiyle, çömlekçilik ciddi zorluklarla karşı karşıya kalmış ve bu alanda belirgin bir durgunluk izlemlenmektedir. Bu tez kapsamında bu sorunlar incelenip bazı çözüm önerielri sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Anadolu – İran – Çömlek- Geleneksel çömlekçilik - Çömlekçi çarkı

ABSTRACT

TRADITIONAL POTTERY PRACTICES IN IRANIAN AND ANATOLIAN CERAMIC ART AND COMPARATIVE EVALUATION OF EXAMPLES

Amaneh MANAFIDIZAJI

Ceramic Department

Anadolu University Graduate School, January, 2025

Advisor: Dr. Lecturer Cemalettin SEVIM

Although the beginning of the utilization of the world's clay resources is not known with certainty, archaeological finds show that the oldest ceramics date back tens of thousands of years. Anatolia and Iran, as the geography where the oldest civilizations were born, are important centers that have carried pottery to the present day in a process of thousands of years.

In this study, traditional pottery practices in Iran and Anatolia are examined in detail and the similarities and differences in the ceramic art of these two regions are evaluated in a comparative perspective.

There are many cities in Anatolia and Iran that continue to produce with traditional methods. However, due to time and budget limitations, the most important cities were selected. Pottery production processes, forms, decoration features and firing techniques in five important pottery centers of Anatolia, Sorkun, Gökeyüp, Karacasu, Avanos, and Kınık, are detailed. Pottery practices in Lalecin, Kelpurgan, Meybod, Mend, and Hekemi, the leading pottery centers of Iran, are examined with a similar approach.

The research conducted in the Iranian and Anatolian regions revealed that a shared cultural structure in these geographies has influenced similarities in the forms and shaping methods of the produced ceramics. However, due to differences in regional resources, significant distinctions were observed in the decoration and firing methods of the pottery.

As a result of the economic problems in both regions, pottery has faced serious difficulties and there has been a marked stagnation in this field. This thesis examines these problems and proposes some solutions.

Keywords: Anatolia – Iran – Pottery – Traditional Pottery – Potter's Wheel

ÖNSÖZ

“İran Ve Anadolu Seramik Sanatında Geleneksel Çömlekçilik Uygulamaları Ve Örneklerin Karşılaştırılarak Değerlendirilmesi” başlıklı tez çalışması Anadolu Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) kapsamında desteklenmiştir.

Bu çalışmanın yürütülmesi sırasında değerli bilgisi ve sanatsal perspektifi ile sürekli yol gösteren danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Cemalettin Sevim'e, proje ve tez sürecinde her daim destek olan Prof. Sibel Sevim'e, ve değerli jüri üyeleri Prof. Dr. Münevver Çakı’ya, Prof. Ezgi Hakan’a, Doç. Dr. Leyla Kubat’a ve Dr. Öğr. Üyesi Emre Can hocalarıma içten teşekkürlerimi sunarım. Ayrıca bu süreçte her konuda bizi destekleyen Güzel sanatlar Dekanı Sayın Prof. Rahmi Atalay’a ve dekan yardımcıları Prof. Duygu Kahraman ve Doç. Gülçin Karaca hocalarıma teşekkür ediyorum .

Seramik ve cam atölyelerinde çalışan teknisyenlerine, desteklerinden dolayı teşekkür ederim.

Bu çalışmayı, yaşamım boyunca bana her zaman sevgi ve destek sunan sevgili aileme, özellikle kendimi ailemden uzakta hissetmememi sağlayan kardeşim Khorram Manafidizaji ve Dr. Gültekin Gürçay'a ithaf ediyorum.

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmanın Anadolu Üniversitesi tarafından kullanılan "bilimsel intihal tespit programıyla tarandığını ve hiçbir şekilde "intihal içermediğini" beyan ederim. Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.

AMANEH MANAFİDİZAJİ

ÜRETKEN YAPAY ZEKÂ KULLANIM BEYANI

Bu tezi hazırlarken ChatGPT üretken yapay zekâ programından destek aldığımı beyan ederim. Tezin hazırlığı aşamasında üretken yapay zekâ programı ChatGPT (gramer ve imla düzeltme) desteği aldım. Üretken yapay zekâ programlarından aldığım bilgilerin doğruluğunu kontrol ettiğimi bildiririm.

Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.

Amaneh MANAFİDİZAJİ

İÇİNDEKİLER

Sayfa

BAŞLIK SAYFASI..... i
JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI..... ii
ÖZET..... iii
ABSTRACT..... iv
ÖNSÖZ..... v
ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ……vi
ÜRETKEN YAPAY ZEKÂ KULLANIM BEYANI ……..…vii
İÇİNDEKİLER..... viii
TABLOLAR DİZİNİ..... xv
GÖRSELLER DİZİNİ..... xv
GİRİŞ..... 1

1 ANADOLU VE İRAN'DA ÇÖMLEKÇİLİĞİ TARİHİ 3
1.1 Anadolu'da Çömlekçilik Tarihi 3
1.2 İran'da Çömlekçilik Tarihi 12
2 GÜNÜMÜZDEKİ ANADOLU'DA GELENEKSEL ÇÖMLEKÇİLİK MERKEZLERİ..... 18
2.1 Sorkun (Eskişehir)..... 18
2.1.1 Sorkun köyü ve çömlekçilik tarihçesi..... 18
2.1.2 Sorkun köyünde çömlekçilik için kullanılan hammaddeler..... 19
2.1.2.1 Kızıl toprak..... 20
2.1.2.2 Ak toprak..... 21
2.1.3 Sorkun köyünde çömlek üretim süreci 22
2.1.3.1 Çamur hazırlama..... 22
2.1.3.2 Çömlek şekillendirme..... 23
2.1.3.2.1 Halka tutma 24
2.1.3.2.2 Dip yazma..... 25
2.1.3.2.3 Çekme..... 25
2.1.3.2.4 Ağızlama ve karınlama..... 25

2.1.3.2.5 Cilalama veya sırlama 27
2.1.4 Sorkun köyünde üretilen çömlek formaları 27
2.1.4.1 Güveç 27
2.1.4.2 Sac ve tepsi 28
2.1.4.3 Söbe 29
2.1.5 Çömleğin pişirilmesi 29
2.2 Gökeyüp (Manisa) 32
2.2.1 Gökeyüp coğrafi konumu ve tarihçesi 33
2.2.2 Gökeyüp köyünde çömlek şekillendirme süreci 34
2.2.2.1 Gökeyüp çömlekçiliğinde kullanılan hammaddeler. 34
2.2.2.2 Çamur hazırlama 35
2.2.2.3 Çömlek şekillendirme 36
2.2.2.3.1 Kıyı hazırlama 37
2.2.2.3.2 Taban konulma 37
2.2.2.3.3 Süvmek 38
2.2.2.3.4 Kırkazımak 40
2.2.2.3.5 Cilalama 40
2.2.3 Gökeyüp köyünde üretilen çömlekleri formları 40
2.2.3.1 Güveç 41
2.2.3.2 Balık tavası 41
2.2.3.3 Tepsi 41
2.2.4 Gökeyüp köyünde üretilen çömleklerin pişirimi 42
2.3 Karacasu (Aydın) 43
2.3.1 Karacasu coğrafi konumu ve çömlekçilik tarihçesi 44
2.3.2 Karacasu'da çömlek yapım aşamaları 45
2.3.2.1 Karacasu çömlekçiliğinde kullanılan hammaddeler 45
2.3.2.2 Çamur hazırlama 47
2.3.2.3 Çömlek şekillendirme 48
2.3.3 Karacasu'da üretilen çömlek ürünleri 49
2.3.3.1 Su küpleri 49

2.3.3.2 Testi ve bardaklar *51*
2.3.3.3 Gelin bardağı *52*
2.3.3.4 Mutfak eşyaları *53*
2.3.3.4.1 Çaydanlık ve cezve 53
2.3.3.4.2 Güveç 54
2.3.3.4.3 Tava ve kebap testisi 55
2.3.3.4.4 Yoğurtluk 55
2.3.3.5 Dekoratif ürünler *55*
2.3.4 Karacasu'da üretilen çömleklerin astarlanması ve dekorları **56**
2.3.5 Karacasu'da çömleklerin pişirimi **59**
2.4 Avanos (Nevşehir) **60**
2.4.1 Avanos 'un coğrafi konumu ve çömlekçilik tarihçesi **61**
2.4.2 Avanos çömlekçiliğinde kullanılan hammaddeler **62**
2.4.3 Avanos'ta çömlek üretimi ve aşamaları **63**
2.4.3.1 ***Çamur hazırlama*** ***63***
2.4.3.2 Çömlek şekillendirme ***64***
2.4.4 Avanos'ta üretilen çömleklerin formları **66**
2.4.4.1 Halkalı Hitit veya Hitit güneşi ***67***
2.4.4.2 İbrikler ve testiler ve ritonlar ***68***
2.4.4.3 Vazolar ***70***
2.4.4.4 Küpler ve amforalar ***71***
2.4.4.5 Diğer dekoratif ürünlerden ***72***
2.4.4.6 Çalgı aletleri ***72***
2.4.4.7 Kebap testisi ***73***
2.4.4.8 Çay ve kahve takımları ve kadehler ***74***
2.4.5 Avanos'ta üretilen çömleklerin dekorlaması **76**
2.4.5.1 Ajur tekniği ***76***
2.4.5.2 Sır altı dekorlama ***77***
2.4.5.3 Rapido tekniği ***79***
2.4.6 Avanos bölgesinde çömleklerin pişirimi **80**
2.4.7 Avanos'ta Çömlekçiliğin Genel değerlendirilmesi **83**

2.5 Kınık (Bilecik) **83**

2.5.1 Kınık köyünün coğrafi konumu ve çömlekçilik tarihçesi **84**

2.5.2 Kınık köyünde çömlek üretim süreci **85**

2.5.2.1 Kınık'ta çömlekçilik için kullanılan hammaddeler. ***85***

2.5.2.2 Çamur hazırlama ***86***

2.5.2.3 Kınık Köyünde çömlek şekillendirme ***86***

2.5.3 Kınık köyünde üretilen çömlekler **87**

2.5.3.1 Testi ***87***

2.5.3.2 Mutfak eşyaları ***89***

2.5.3.2.1 Sürahiler 89

2.5.3.2.2 Cezve ve bardaklar 89

2.5.3.3 Vazo ve saksı ***90***

2.5.4 Kınık'ta ürünlerin çömleklerin dekorlanması **93**

2.5.4.1 Akıtma yöntemi (bayrak dekoru) ***93***

2.5.4.2 MACHO tekniği (Selvi) ***94***

2.5.5 Kınık çömlekçiliğinde Ürünlerin Pişirimi **95**

3 GÜNÜMÜZDEKİ İRAN'DA GELENEKSEL ÇÖMLEKÇİLİK MERKEZLERİ **97**

3.1 Lalecin (Hamedan) **98**

3.1.1 Lalecin'in coğrafi konumu ve çömlekçilik tarihçesi **98**

3.1.2 Lalecin'de çömlek üretim aşamaları **99**

3.1.2.1 Lalecin çömlekçiliğinde kullanılan hammaddeler ***100***

3.1.2.2 Lalecin çömlekçiliğinde kullanılan kilin hazırlanması ***101***

3.1.2.3 Lalecin'de Çömlek Şekillendirme Süreci ***104***

3.1.2.4 Lalecin'de üretilen çömlek formaları ***105***

3.1.2.4.1 Mutfak gereçleri 106

3.1.2.4.1.1 Yoğurtluk ve dizi 107

3.1.2.4.1.2 Lancin veya keşksab 108

3.1.2.4.1.3 Bestu 108

3.1.2.4.1.4 Kolmen 110

3.1.2.4.1.5 Testi ve sürahiler 110

3.1.2.4.2 Kuş ve güvercin su kabı 112
3.1.2.4.3 Saksı ve vazo 113
3.1.2.5 Ürünlerin dekorlanması ve sırlanması 115
3.1.2.5.1 Lalecin ürünlerinde kullanılan renkli sırlar 116
3.1.2.5.2 Lalecin ürünlerinde uygulanan dekorlar ve uygulama teknikleri 118
3.1.2.5.2.1 Oyma ve kabartma tekniği 118
3.1.2.5.2.2 Ajur Tekniği 119
3.1.2.5.2.3 Minayi tekniği 120
3.1.2.6 Ürünlerin pişirimi 121
3.2 Hekemi (Minab) 123
3.2.1 Hekemi köyünde çömlek üretimi 124
3.2.1.1 Hekemi çömlekçiliğinde kullanılan hammadde ve çamur hazırlanması 125
3.2.1.2 Hekemi'de çömlek şekillendirme süreci 126
3.2.1.3 Hekemi köyünde üretilen çömlek formaları 126
3.2.1.3.1 Testi 127
3.2.1.3.2 Nargile ateşliği 131
3.2.1.3.3 Tütsülük 131
3.2.1.3.4 Aftabe 132
3.2.1.3.5 Kuş evi 133
3.2.1.4 Hekemi köyünde üretilen çömleklerin dekorları 133
3.2.1.5 Hekemi köyünde üretilen çömleklerin pişirimi 134
3.3 Kelpuregan (Sistan Belüçistan) 135
3.3.1 Kelpuregan köyünde çömlek üretim süreci 137
3.3.1.1 Kelpuregan köyünde çömlekçilik için kullanılan hammadde. 137
3.3.1.2 Çamur hazırlama 138
3.3.1.3 Çömlek şekillendirme 139
3.3.1.4 Çömlek rötuşlama ve dekorlama 140
3.3.1.5 Kelpuregan'da üretilen çömleklerin formları ve işlevleri 142
3.3.1.5.1 Tütsülük 142
3.3.1.5.2 Vazo (golca) 143
3.3.1.5.3 Nargile (Çelim) 143

3.3.1.5.4 Mutfak eşyaları 144
3.3.1.5.4.1 İbrik (Dim Şudi) 144
3.3.1.5.5 Testisi (Cek) 144
3.3.1.5.6 Bardak (geu) 145
3.3.1.5.7 Tabak ve kase (kepel) 145
3.3.1.5.8 Çay takımı 146
3.3.1.5.9 Riton 147
3.3.1.5.10 Oyuncaklar 147
3.3.1.6 Kelpuregan çömleklerinde uygulanan motifler ve temaları 148
3.3.1.6.1 Gilu 148
3.3.1.6.2 Giluye gerdin (yuvarlak gilu) 149
3.3.1.6.3 Tekuk 149
3.3.1.6.4 Çotel 149
3.3.1.6.5 Kobl 150
3.3.1.6.6 Serok 150
3.3.1.6.7 Çet 150
3.3.1.6.8 Kunerok 151
3.3.1.6.9 Buğday Başağı 151
3.3.1.6.10 Buğday başağı kunerok 152
3.3.1.6.11 Baluk 152
3.3.1.7 Çömlek pişirimi 153
3.4 Meybod (Yezd) 153
3.4.1 Meybod ilçesinin coğrafi konumu ve çömlekçilik tarihçesi 154
3.4.2 3.4.2. Meybod ilçesinde çömlekçilik için kullanılan hammaddeler 155
3.4.3 Meybod ilçesinde çömlek üretim süreci 156
3.4.3.1 Çamur hazırlama 156
Çömlek şekillendirme 157
3.4.3.2.1. Çarkta şekillendirme 158
3.4.3.2.2. Sucuk yöntemi ile şekillendirme 159
3.4.4 Meybod'da üretilen çömlekler 160
3.4.4.1 Mutfak eşyaları 160
3.4.4.2 Saklama kapları (Xomre) 160

3.4.4.3 Testiler ve sürahiler *162*
3.4.4.4 Saksılar ve vazolar *163*
3.4.4.5 Tandır *165*
3.4.4.6 Kumbara *166*
3.4.5 Meybod çömlekçiliğinde uygulanan dekor yöntemleri ve motifleri **166**
3.4.5.1. Sır altı dekorlama tekniği ve motifler *167*
3.4.5.1.1. Çador şebi veya satranç motifi 169
3.4.5.1.2. koç başı (kalle guçi) 169
3.4.5.1.3. Mehrabi 169
3.4.5.1.4. Güneş motifi (Horşid hanım) 170
3.4.5.1.5. Kuş - balık motifi 172
3.4.5.1.6. Bitki motifleri 173
3.4.6 Oyma ve ekleme tekniği ve dekorları **174**
3.4.7 *Ajur yöntemi ile dekorlama* **175**
3.4.8 Meybod ilçesinde çömleklerin pişirimi **175**
3.5 Mend (Gonabad) **177**
3.5.1 Mend coğrafi konumu ve çömlekçilik tarihçesi **178**
3.5.2 Mend çömlekçiliğinde kullanılan hammaddeler ve Çamur hazırlanması **179**
3.5.3 Mend'de çömlek şekillendirme süreci **180**
3.5.4 Mend çömlekçiliğinde üretilen çömlek formları **182**
3.5.4.1 Mutfak eşyaları *182*
3.5.4.1.1 Testi ve ibrik 183
3.5.4.1.2 Semaver ve çay takımı 184
3.5.4.2 Nargile *185*
3.5.4.3 Dekoratif formlar *186*
3.5.4.3.1 Yağ lambası 186
3.5.4.3.2 Vazolar 187
3.5.5 Mend çömleklerinde uygulanan dekor yöntemleri ve motifleri **187**
3.5.5.1 Balık motifi *188*

3.5.5.2 Kuş *189*
3.5.5.3 Güneş veya xorşid *190*
3.5.5.4 Bitki motifleri *191*
3.5.6 Mend çömlekçiliğinde kullanılan fırın ve pişirim süreci **191**
4 ANADOLU VE İRAN'DA ÇÖMLEKÇİLİĞİN KARŞILAŞTIRILMASI VE SONUÇLARIN DEĞERLENDİRLMESİ **194**
4.1 Çamur Hazırlama Sürecinin Karşılaştırılması **198**
4.2 Şekillendirme Tekniklerinin Karşılaştırılması **198**
4.3 Fonksiyonel Formların Karşılaştırılması **198**
4.4 Dekoratif Formların Karşılaştırılması **199**
4.5 Dekorlama Teknikleri ve Motiflerinin Karşılaştırılması **200**
4.6 Pişirme Yöntemlerinin Karşılaştırılması **201**
5 KİŞİSEL UYGULAMALAR **203**
5.1 Tasarım ve Uygulama Süreçleri **203**
5.2 Eserler **206**
5.2.1 Geometrik desenler **206**
5.2.2 Güneş sembolü **208**
5.2.3 Dağ sembolü **210**
5.2.4 Çöl motifi **211**
5.2.5 Balık ve kuş motifi **212**
5.2.6 Dağ keçisi **213**
5.2.7 Ağaç motifi **215**
6 SONUÇ VE ÖNERİLER **217**
6.1 Eğitim **217**
6.2 Ar- Ge merkezleri ile işbirliği **218**
6.3 Teknolojik destek **218**
6.4 Ekonomik Destek **219**

TABLOLAR DİZİNİ

Tablo 2.1. Sorkun çömlekçiliğinde kullanılan toprakların kimyasal analizileri ...…21

Tablo 2.2. Gökeyüp "sakızlı toprak" ve "Mengele toprak" kimyasal analizi …..…...34

Tablo 2.3. Karacasu kili kimyasal analizi ……...……..….46

Tablo 2.4. Avanos kırmızı çamurun kimyasal analizi……...……..63

Tablo 2.5. Kınık çömlekçiliğinde kullanılan toprağın kimyasal analizi ..……..…...85

Tablo 3.1. Kelpuregan Çamurunun Kimyasal analizi …….137

Tablo 3. 2. Tituk Taşının Kimyasal Analizi ..……...…...….142

Tablo 4.1. Anadolu Ve Iran çömlekçiliği ve çömlek özellikleri ….…..……...195

GÖRSELLER DİZİNİ

Görsel 1.1. Tahtta oturan pişmiş toprak kadın heykelciği. Çatalhöyük, Konya, Geç Neolitik Çağ MÖ 6200-5800 [2]. 4

Görsel 1.2. Çatalhöyük neolotik çömleklerinden örnekler M.Ö 5000- 6000 5

Görsel 1.3. Anadolu bölgesinde Kalkolitik ve Neolitik çağında Anadolu seramikleri .. 6

Görsel 1.4. Erken tunç çağı seramik örnekleri M.Ö. 2700–2400. 7

Görsel 1.5.Kültepe bölgesinde M.Ö 1900- 2000 yıllarda çivi yazılı tabletler, tanıklar önünde ifade tableti..... 8

Görsel 1.6. Anadolu bölgesinde M.Ö 1900- 1600 yıllarda hitit seramikleri 9

Görsel 1.7. Anadolu bölgesinde M.Ö 699- 600 yıllarda frig seramik örneği 10

Görsel 1.8. Sardis bölgesinde M.Ö 600 yılında mermer görünümlü Lidya seramik örneği 10

Görsel 1.9. Etrüsklere medeniyetinden bir Bucchero örneği . M.Ö. 560 – 500 11

Görsel 1.10. Sfenksli Altıgen seramik karo, yaklaşık 1160'lar-70'ler, Konya 11

Görsel 1.11.Hacci Firu Tepe, M.Ö. 6000 , Bardak- Tencere ve İğ Çarkı..... 12

Görsel 1.12.Bereket tanrıçası Tappeh Sarab, M. Ö. 7000- 6100, Y: 6.15 cm. Kirmanşah, İran. 12

Görsel 1.13. (1) Vazo. Huzistan, Şuş, M.Ö. 5000, **(2)** kase, Tall_i bakun, Fars, M.Ö. 5000, **(3)** Ayaklı kap, M.Ö 6000, Fars. 13

Görsel 1.14. Piriform (Armut biçimli) kavanoz , 3000–2250 BCE, Tureng Tape ve Karinalı vazo, 3000–2250 BCE, Yarim Tepe..... 13

Görsel 1.15. M.Ö. 9. y.y, Ağızlı Testi , Tepe Hasanlu - M.Ö. 8- 7 y.y Palmetleri çevreleyen kanatlı boğalı kavanoz , Ziwiye – Sırlı ve M.Ö. 9- 8 y.y , Tepe Sialk..... 14

Görsel 1.16. Ahameniş dönemine ait hayvan biçimli gümüş ve seramik riton örnekleri 14

Görsel 1.17. Küp mezarlar 15

Görsel 1.18. Aşkani (Partlar) dönemine ait yeşil ve Turkuaz sırlı çift kulplu testi [11].15

Görsel 1.19. kuş formuyla birleşen kaligrafik desenli kase ve tabak, 11-12. Yy. İran, Nişabur [13] 16

Görsel 1.20. At, çita ve mitolojik hayvan dekorlu kap, Muhtemlen Nişabur, 11.yy., 5.1 x.35.2 cm..... 17

Görsel 2.1.Eskişehir ve Sorkun Köyü 19

Görsel 2.2. Sorkun çömlekçiliğinde kullanılan kırmızı çamur 20

Görsel 2.3. Sorkun çömlekçiliğinde depolanma üzere kızıl toprakların güneşte kurutulması. 21

Görsel 2.5. Sorkun çömlekçiliğinde toprak karışım ve çamur hazırlama aşaması 22

Görsel 2.6. Sorkun çömlekçiliğinde çamur hazırlama makinesi ve kış mevsimi için depolanan çamur. (Manafidizaji, 2021) 23

Görsel 2.7. Sorkun çömlekçiliğinde 2 tür pres yöntemi ile üretim prosesi. (Manafidizaji, 2021) 23

Görsel 2.8. Sorkun köyünde çömlek şekillendirmek için kullanılan tezgah. (Manafidizaji, 2021) 24

Görsel 2.9. Sorkun çömlekçiliğinde şekillendirme için hazırlanan halkalar (Manafidizaji, 2021) 24

Görsel 2.10. Sorkun çömlekçiliğinde dip yazma süreci. (Manafidizaji, 2021)..... 25

Görsel 2.11. Sorkun çömlekçiliğinde çekme süreci. (Manafidizaji, 2021)..... 25

Görsel 2.12. Sorkun çömlek şekillendirmesinde karınlama ve çömlek ağızlama aşamaları. 26

(Manafidizaji, 2021) 26

Görsel 2.13. Sorkun çömlekçiliğinde kullanılan aletler: Sırasıyla dip, kaldırma, çekme ve karınlama kılınç örnekleri [20] 26

Görsel 2.14. Sorkun çömlek şekillendirme sürecinde rötuşlama işlemi. (Manafidizaji, 2021) 26

Görsel 2.15. Sorkun çömlek şekillendirme sürecinde cilalama işlemi. (Manafidizaji, 2021) 27

Görsel 2.16. Sorkun köyünde üretilen kapaklı ve kapaksız güveç boyutları. 28

(Manafidizaji, 2021) 28

Görsel 2.17. Sorkun köyünde üretilen sac ve tepsiler. (Manafidizaji, 2021)..... 28

Görsel 2.18. Sorkun köyünde üretilen kırklık örneği, ateşlenmemiş ve pişmiş hali. (Manafidizaji, 2021) 29

Görsel 2.19. Sorkun köyünde üretilen söbe çeşitleri. (Manafidizaji, 2021) 29

Görsel 2.20. Sorkun köyünde kurumaya bırakılan çömlekler . (Manafidizaji, 2021) 30

Görsel 2.21. Sorkun köyünde pişirim sürecine kullanılan rüzgar makinesi örneği. (Manafidizaji, 2021) 30

Görsel 2.22. Sorkun köyünde pişirim sürecine çömleklerin dizilimi. (Manafidizaji, 2021) 31

Görsel 2.23. Sorkun köyünde çömlek pişirim aşaması. (Manafidizaji, 2021)..... 31

Görsel 2.24. Sorkun köyünde çömlek pişirim aşaması, (Manafidizaji, 2021)..... 32

Görsel 2.25. Gökeyüp Köyünün coğrafi konumu [24] 33

Görsel 2.26. Gökeyüp Köyünü çömlekçiliğinde kullanılan mengele toprağı ve sakızlı toprak. (Manafidizaji, 2021) 35

Görsel 2.27. Gökeyüp çömlekçiliğinde kullanılan günlük çamurun hazırlanması. (Manafidizaji, 2021) 35

Görsel 2.28. Gökeyüp çömlekçiliğinde ıslatılmış toprak mengele ile karıştırılarak kullanılması. (Manafidizaji, 2021)..... 36

Görsel 2.29. Gökeyüp çömlekçiliğinde şekillendirmek için kullanılan dönek türleri ve kalıp. (Manafidizaji, 2021) 36

Görsel 2.30. Gökeyüp çömlekçiliğinde şekillendirmek sürecinde kıyır hazırlama. (Manafidizaji, 2021) 37

Görsel 2.31. Gökeyüp çömlekçiliğinde, şekillendirmek sürecinde taban konulma. 38

(Manafidizaji, 2021) 38

Görsel 2.32. Gökeyüp çömlekçiliğinde, şekillendirmek sürecinde süvmek. (Manafidizaji, 2021) 38

Görsel 2.33. Gökeyüp çömlekçiliğinde, güveç şekillendirme. (Manafidizaji, 2021) 38

Görsel 2.34. Güveç şekillendirme işleminde kulp ekleme ve ağız düzeltmek için çamu ekleme. (Manafidizaji, 2021)..... 39

Görsel 2.35. Gökeyüp çömlekçiliğinde, kullanılan aletler. (Manafidizaji, 2021)..... 39

Görsel 2.36. Gökeyüp çömlekçiliğinde, yüzeye mengele sürme işlemi ve çömleklerin pişirim öncesi ve sonrası görünümü. 40

Görsel 2.37. Sırayla (en küçük) mıkri, arapbaşı, sayı, kabarak, koşaf çömleği ya da dört kulplu çömlek , (Manafidizaji, 2021) 41

Görsel 2.38. Gökeyüp çömlekçiliğinde balık tava formları. (Manafidizaji, 2021)..... 41

Görsel 2.39. Gökeyüp çömlekçiliğinde tepsi örnekleri. (Manafidizaji, 2021)..... 42

Görsel 2.40. Gökeyüp çömlekçiliğinde, çömlek pişirim süreci. (Manafidizaji, 2021)43

Görsel 2.41. Karacasu ilçesi coğrafi konumu. https://en.m.wikipedia.org/wiki/File:Ayd%C4%B1n_location_districts.svg..... 44

Görsel 2.42. Karacasu ilçesinde toprağın farklı rengi soldan sağa: normal toprak, çamur rengi, kurumuş çamur ve pişmiş rengi. (Manafidizaji, 2021)..... 46

Görsel 2.43. Farklı sıcaklıklarda pişen Karacasu kilinin SEM analizi, 850 ℃ (a), 900℃ (b) 950 ℃ (c) 1000℃ (d) ve 1100 ℃ (e) ve 1200℃ (f). [38]..... 47

Görsel 2.44. Karacasu köyünde depolanmış toprak ve çamur hazırlama makinesi. (Manafidizaji, 2021) 47

Görsel 2.45. Çamuru şekillendirme hazırlamak için vakumpres geçirilmesi. (Manafidizaji, 2021) 48

Görsel 2.46. Karacasu'da çömlek şekillendirmek için kullanılan elektrikli çarklar (Manafidizaji, 2021)..... 48

Görsel 2.47. Karacasu'da çömlek şekillendirme ve dekor uygulama süreci (Manafidizaji, 2021) 49

Görsel 2.48. Karacasu çömlekçiliğinde kullanılan şekillendirme aletleri (Manafidizaji, 2021) 49

Görsel 2.49. Karacasu çömlekçiliğinde su küplerinden örnekler. (Manafidizaji, 2021) 50

Görsel 2.50. Karacasu çömlekçiliğinde su küplerinden örnekler. (Manafidizaji, 2021) 50

Görsel 2.51. Karacasu çömlekçiliğinde su küplerinde uygulanan dekor örneği (Manafidizaji, 2021) 50

Görsel 2.52. Karacasu çömlekçiliğinde kulplu testi ve dekor örnekleri (Manafidizaji, 2021) 51

Görsel 2.53. Karacasu çömlekçiliğinde kulpsuz testi ve dekor örnekleri (Manafidizaji, 2021) 52

Görsel 2.54. Karacasu çömlekçiliğinde küçük boyutlu testiler (Manafidizaji, 2021). .. 52

Görsel 2.55. Karacasu çömlekçiliğinde gelin bardağı. (Kaya: 2021) 53

Görsel 2.56. Karacasu çömlekçiliğinde mutfak eşyalarından örnekler (Manafidizaji, 2021). 54

Görsel 2.57. Karacasu çömlekçiliğinde güveç boyutları ve dekor örneği. (Manafidizaji, 2021). 54

Görsel 2.58. Karacasu çömlekçiliğinde tava ve kebap testisi. (Manafidizaji, 2021). 55

Görsel 2.59. Karacasu çömlekçiliğinde yoğurtluk. (Manafidizaji, 2021). 55

Görsel 2.60. Karacasu çömlekçiliğinde vazo ve saksı örnekleri (Manafidizaji, 2021).. 56

Görsel 2.61. Karacasu çömlekçiliğinde astarlama ve perdahlama süreci [39] 57

Görsel 2.62. Karacasu çömlekçiliğinde dekor uygulama süreci (Manafidizaji, 2021).. 58

Görsel 2.63. Karacasu çömlekçiliğinde dikey çizgili dekor örneği (Manafidizaji, 2021). 58

Görsel 2.64. Karacasu çömlekçiliğinde dekorlama aletleri (Manafidizaji, 2021). 58

Görsel 2.65. Karacasu çömlekçiliğinde telleme dekoru yapılmiş testi örneği (Manafidizaji, 2021). 59

Görsel 2.66. Karacasu çömlekçi fırının ateşlik ve pişirim bölümü (Manafidiazji 2021) 59

Görsel 2.67. Karacasu'da açık fırında çömlek pişirimi (Manafidizaji, 2021) 60

Görsel 2.68. Avanos'un coğrafi konumu 61

Görsel 2.69. Avanos çömlekçiliğinde kullanılan toprak türleri (Manafidizaji, 2021) .. 62

Görsel 2.70. Avanos çömlekçiliğinde çamur hazırlamak için kullanılan makineler (Manafidizaji, 2021). 64

Görsel 2.71. Avanos tepme tezgahı ve günümüzde kullandıkları elektrikli torna [15] . 65

Görsel 2.72. Avanos çömlekçiliğinde kullanılan şekillendirme aletleri (Manafidizaji, 2021) 65

Görsel 2.73. Avanos çömlekçiliğinde ürünlerin kuruma süreci (Manafidizaji, 2021)... 66

Görsel 2.74. Avanos çömlekçiliğinde halkalı Hitit ile şarap servis yöntemi (Manafidizaji, 2021) 67

Görsel 2.75. Avanos çömlekçiliğinde halkalı Hitit örnekleri (Manafidizaji, 2021) 67

Görsel 2.76. Avanos çömlekçiliğinde ibrik örnekleri (Manafidizaji, 2021) 68

Görsel 2.77. Avanos çömlekçiliğinde üretilen sürahi örnekleri. (Manafidizaji, 2021).. 69

Görsel 2.78. Avanos çömlekçiliğinde üretilen riton örnekleri (Manafidizaji, 2021).... 70

Görsel 2.79. Avanos çömlekçiliğinde üretilen vazo örnekleri (Manafidizaji, 2021).... 70

Görsel 2.80. Avanos çömlekçiliğinde üretilen amfora ve küp örnekleri (Manafidizaji, 2021) 71

Görsel 2.81. Avanos çömlekçiliğinde tabak ve kapadokya balonu örnekleri (Manafidizaji, 2021) 72

Görsel 2.82. Mehmet Körükçü tarafından üretilen Gatam, Udu, Darbuka çalgı aletleri. (Manafidizaji, 2021) 73

Görsel 2.83. Avanos çömlekçiliğinde üretilen kebap testisi örnekleri (Manafidizaji, 2021) 73

Görsel 2.84. Avanos çömlekçiliğinde üretilen testi ve yoğurtluk örnekleri (Manafidizaji, 2021) 74

Görsel 2.85. Avanos çömlekçiliğinde kahve takımı üretim süreci (Manafidizaji, 2021) 75

Görsel 2.86. Avanos çömlekçiliğinde üretilen bardak ve kadeh örnekleri (Manafidizaji, 2021) 75

Görsel 2.87. Avanos çömlekçiliğinde üretilen özel şekerlik formu (Manafidizaji, 2021) 75

Görsel 2.88. Avanos çömlekçiliğinde üretilmiş olan eski çömlek örnekleri 76

Görsel 2.89. Avanos çömlekçiliğinde ajur tekniği ile üretilen mumluklar (Manafidizaji, 2021) 77

Görsel 2.90. Dantel dekorlama tekniği süreci ve pişirilmiş ürün örnekleri (Manafidizaji, 2021) 77

Görsel 2.91. Sır altı dekor uygulama sürecin anlatan ve aile deseni uygulanmış ürün.. 78

(Manafidizaji, 2021) 78

Görsel 2.92. Avanos çömlekçiliğinde rölyefli dekor örneği (Manafidizaji, 2021) 79

Görsel 2.93. Avanos çömlekçiliğinde rapido tekniğinin uygulama süreci ve tamamlanmış ürün örnekleri (Manafidizaji, 2021) 79

Görsel 2.94. Avanos'ta çömlek pişirimi devam eden bir kara fırın. Mustafa Çömlekçilik atölyesinin fırını (Manafidizaji, 2021) 80

Görsel 2.95. Avanos'ta kara fırın Kayacak ve cehennemlik bölümündeki kapılar (Manafidizaji, 2021) 81

Görsel 2.96. Avanos'ta kara fırından çıkan ürünlerde renk farkı (Manafidizaji, 2021) 82

Görsel 2.97. Kınık'ın Türkiye ve Bilecik'teki coğrafi konumu 84

Görsel 2.98. Kınık köyünde atölyelerin genel planı [15]. 84

Görsel 2.99. Kınık'ta bir çamur üretim atölyesi (Manafidizaji, 2021) 85

Görsel 2.100. Kınık çamurunun kuru, bisküvi pişirim ve 1000 °C üzeri pişmiş rengi (Manafidizaji, 2021) 86

Görsel 2.101. Kınık köyü atölyesinde vaküm pres makinası (Manafidizaji, 2021) 86

Görsel 2.102. Kınık köyü atölyesinde pres makinesi ile üretim süreci (Manafidizaji, 2021) 87

Görsel 2.103. Kınık köyünde üretilen testi örnekleri(Manafidizaji, 2021) 87

Görsel 2.104. Kınık köyünde üretilen iki kulplu testi örneği (Manafidizaji, 2021) 88

Görsel 2.105. Kınık köyünde üretilen emzikli testi örneği (Manafidizaji, 2021) 88

Görsel 2.106. Kınık köyünde üretilen sürahi örneği (Manafidizaji, 2021) 89

Görsel 2.107. Kınık köyünde üretilen bardak ve cezve örnekleri (Manafidizaji, 2021) 90

Görsel 2.108. Kınık köyünde üretilen kase ve saklama kabı örneği (Manafidizaji, 2021) 90

Görsel 2.109. Kınık köyünde üretilen geleneksel sakısı ve vazo örneği (Manafidizaji, 2021) 91

Görsel 2.110. Kınık köyünde üretilen geleneksel sakısı ve vazo örneği (Manafidizaji, 2021) 91

Görsel 2.111. Kınık köyünde çömlek şekillendirme aşamasında kullaılan aletler (Manafidizaji, 2021) 92

Görsel 2.112. Kınık köyünde kurumaya bırakılan çömlekler (Manafidizaji, 2021) 92

Görsel 2.113. Kınık köyünde ürünlerin sırlanması fazla sırların temizlenmesi 93

(Manafidizaji, 2021) 93

Görsel 2.114. Kınık köyünde akıtma yöntemi örnekleri (Manafidizaji, 2021) 93

Görsel 2.115. Kınık köyünde Selvi yöntemi uygulama örnekleri (Manafidizaji, 2021) 94

Görsel 2.116. Kınık köyünde sentetik malzeme ile alternatif dekor uygulaması (Manafidizaji, 2021) 95

Görsel 2.117. Kınık köyünde beyaz astar ile alternatif dekor uygulaması (Manafidizaji, 2021) 95

Görsel 2.118. Kınık köyünde odunlu fırın tipi (Manafidizaji, 2021)..... 96

Görsel 3.1. Lalecin'in coğrafi konumu - https://www.google.com/maps/..... 99

Görsel 3.2. Lalecin'de bulunan aktif çömlek atölyenin girişi ve çalışma alanından fotoğraf..... 101

Görsel 3.3. Lalecin'de çamur hazırlamanın birinci aşaması. (Manafidizaji, 2021).... 102

Görsel 3.4. Toprakların Mikser ile karıştırılması ve boru ile birinci havuza aktarılması. (Manafidizaji, 2021) 102

Görsel 3.5. Döküm kıvamında hazırlanmış kilin ikinci havuzlara aktarılması (Manafidizaji, 2021) 103

Görsel 3.6. Kilin havuzda cetvel ile kesilmesi. (Manafidizaji, 2021)..... 103

Görsel 3.7. Kesilmiş killerin yeterince sertleşmesi ve poşetlenip kaldırılması. (Manafidizaji, 2021) 104

Görsel 3.8. Form şekillendirme sırasında. (Manafidizaji, 2021) 104

Görsel 3.9. Iki çömlekçi perdahlama ve dip alma aşamasında. (Manafidizaji, 2021) 105

Görsel 3.10.Lalecin çömlekçiliğinde kullanılan aletler. (Manafidizaji, 2021) 105

Görsel 3.11. Lalecin 'de testi ve kase üreten iki atölye 106

Görsel 3.12. Lalecin çömlekçiliğinde mutfak eşya örnekleri . (Manafidizaji, 2021) .. 106

Görsel 3.13. Lalecin çömlek örneklerinden tek renkli sırlanmış ve sırüstü dekorlanmış mutfak eşyaları . (Manafidizaji, 2021)..... 107

Görsel 3.14. Tamamen sırlanmamış yoğurtluk ve dizi . (Manafidizaji, 2021) 107

Görsel 3.15. İki farklı işlev için üretilmiş olan Lancin. (Manafidizaji, 2021) 108

Görsel 3.16. Lalecin'de üretilmiş olan İki farklı bestu formu. (Manafidizaji, 2021) .. 108

Görsel 3.17. Lalecin'de üretilmiş olan dekorasyon amaçlı İki farklı bestu formu. (Manafidizaji, 2021) 109

Görsel 3.18. Lalecin'de üretilmiş olan fonksiyonel ve dekor amaçlı Kolmen. (Manafidizaji, 2021) 110

Görsel 3.19. Lalecin'de üretilmekte olan testi formları. (Manafidizaji, 2021)..... 111

Görsel 3.20. Oyma dekorlu ve sırlı testi örnekleri. (Manafidizaji, 2021)..... 112

Görsel 3.21. Lalecin'de üretilmekte olan güvercin su kapları. (Manafidizaji, 2021)113

Görsel 3.22. Lalecin'de üretilen saksı çeşitlerinden örnekler. (Manafidizaji, 2021) 114

Görsel 3.23. Lalecin'de üretilmekte olan vazo formları. (Manafidizaji, 2021) 114

Görsel 3.24. Lalecin'de üretilmekte olan minayi tekniği ile dekorlanmış vazo formları. (Manafidizaji, 2021) 115

Görsel 3.25. Lalecin'de sır hazırlamasında kullanılan fırının şematik görünümü (Manfidizaji, 2021). 116

Görsel 3.26. Lalecin'de sırsız ürünlerde uygulanan oyma dekorlar. Soldaki testi üzerinde Kuhi (dağ) ve Gerdi (daire) dekoru ve sağdaki testi üzerinde Sümbül ve Gerdi motifleri uygulanmıştır. (Manafidizaji, 2021)..... 118

Görsel 3.27. Lalecin'de sırlı ve sırsız küp üzerinde zincir dekoru uygularından örnekler. 119

Görsel 3.28. Lalecin'de Ajur tekniği uygulanmış sırlı dekoratif ürünlerden örnekler. (Manafidizaji, 2021) 119

Görsel 3.29. Iran geleneksel sanat motiflerindenBotte jeghe, Torenj, Xatayi. 120

Görsel 3.30. Minayi tekniği uygulamalarından ilk aşamalar. (Manafidizaji, 2021) . 120

Görsel 3.31. Minayi tekniği uygulama sırası ve pişirim için hazır hali . (Manafidizaji, 2021) 121

Görsel 3.32. Minayi tekniği uygulanmış vazoları. (Manafidizaji, 2021)..... 121

Görsel 3.33. Lalecin fırınlarından ve iki farklı istiflenme örneklerinden görütüler.... 122

Görsel 3.34. Lalecin fırınlarında ocak kısmı . (Manafidizaji, 2021)..... 122

Görsel 3.35. Minab şehrinin coğrafi konumu. (Görsel: Manafidizaji, 2021) 123

Görsel 3.36. Hekemi Köyünde bulunan tek çömlekçi atölye ve depo alanı. (Manafidizaji, 2021) 124

Görsel 3.37. Hekemi Köyünde bulunan tek çömlekçi atölyesinde kullanılan çark türü. 125

Görsel 3.38. Hekemi Köyünde çamur hazırlama ve depolama aşaması. (Manafidizaji, 2021) 126

Görsel 3.39. Hekemi Köyünde ürün şekillendirme aşaması (Manafidizaji, 2021).... 126

Görsel 3.40. Hekemi Köyünde kulplu testi örnekleri. (Manafidizaji, 2021) 127

Görsel 3.41. Hekemi Köyünde kulpsuz testi örnekleri. (Manafidizaji, 2021) 127

Görsel 3.42. Hekemi Köyünde sgraffito dekorlu ve boya ile dekorlanan cehle örnekleir. (Manafidizaji, 2021)..... 128

Görsel 3.43. Hekemi Köyünde cehle üretiminde birinci Aşama- Engare (Manafidizaji, 2021) 128

Görsel 3.44. Hekemi Köyünde çömlekçi tarafından Sonde hazırlama aşaması 129

(Manafidizaji, 2021) 129

Görsel 3.45. Hekemi Köyünde cehle şekillendirme aşamasında kullanılan aletler. (Manafidizaji, 2021) 129

Görsel 3.46. Hekemi Köyünde dekorlama için kullanılan alet, (Manafidizaji, 2021) 130

Görsel 3.47. Hekemi Köyünde dekor işlemi yapılmış cehle örnekleri. (Manafidizaji, 2021) 130

Görsel 3.48. Cehle türleri; 1. Gardan Ghazali 2. Gadok 3. Boko 4. Jamali. [68] 131

Görsel 3.49. Halice Fars etnoloji müzesinden ve Hekemi Köyün'de çömelk atölyesinde nargile ateşliği. (Manafidizaji, 2021) 131

Görsel 3.50. Hekemi köyünde üretilmiş tütsülük pişrim öncesi ve sonrası . (Manafidizaji, 2021) 132

Görsel 3.51. Hekemi köyünde Aftabe örneği. (Manafidizaji, 2021) 132

Görsel 3.52. Hekemi köyünde üretilen Muhabbet kuşu evi. (Manafidizaji, 2021).... 133

Görsel 3.53. Hekemi köyünde çömlek dekor motiflerinden: balık, buğday başağı, su dalgaları, selvi ağacı, ve suyu simgeleyen ekleme dekoru. (Manafidizaji, 2021) 134

Görsel 3.54. Hekemi köyünde çömlek pişirim fırını. (Manafidizaji, 2021) 135

Görsel 3.55. Hekemi köyünde fırnın istifleme ve çömlekleri pişirimi. (Manafidizaji, 2021) 135

Görsel 3.56. Kelpuregan'ın coğrafi Konumu. 136

Görsel 3.57. Kelpuregan canlı çömlekçilik müzesi. 136

Görsel 3.58. Kelpuregan bölgesinde bulunan toprağın normal ve pişmiş rengi. (Manafidizaji, 2021) 137

Görsel 3.59. Kelpuregan bölgesinde toprak ezme ve eleme. (Manafidizaji, 2021) 138

Görsel 3.60. Kelpuregan bölgesinde çamur hazırlama sürecinden yolkama ve havuzda bekletme süreci. (Manafidizaji, 2021) 138

Görsel 3.61. İkinci tezgah türü ve Kelpuregan'da kullanılan Bonu [15] 139

Görsel 3.62. Pinç Yöntemi İle Çömlek Şekillendirme Aşamaları. (Manafidizaji, 2021) 139

Görsel 3.63. Suinok Taşı ile Yüzey Rötuşlama. (Manafidizaji, 2021) 140

Görsel 3.64. Rötuşlanmış yüzeye hayvan yağı sürülmesi. (Manafidizaji, 2021)..... 140

Görsel 3.65. Kelpuregan çömlekçiliğinde dekor uygulamalarında kullanılan tituk taşı. (Manafidizaji, 2021) 141

Görsel 3.66. Vanek ve dekorlama için boya hazırlama işlemi (Manafidizaji, 2021)... 141

Görsel 3.67. Kelpuregan çömlekçiliğinde dekorlama için kullanılan aletler ve dekorlama sırası. (Manafidizaji, 2021) 142

Görsel 3.68. Kelpuregan köyünde üretilen tütsülük kabı..... 142

Görsel 3.69. Kelpuregan köyünde üretilen vazo çeşitleri. (Manafidizaji, 2021) 143
Görsel 3.70. Kelpuregan köyünde üretilen Nargile veya Çelim (Manafidizaji, 2021) 143
Görsel 3.71. Kelpuregan köyünde üretilen İbrik veya Dim Şudi. (Manafidizaji, 2021) 144
Görsel 3.72. Kelpuregan köyünde üretilen su testi veya Cek. (Manafidizaji, 2021) ... 144
Görsel 3.73. Kelpuregan köyünde üretilen ayran testisi. (Manafidizaji, 2021) 145
Görsel 3.74. Kelpuregan köyünde üretilen kadeh ve bardak veya geu örnekleri. (Manafidizaji, 2021) 145
Görsel 3.75. Kelpuregan köyünde üretilen tabak ve kase örnekleri (Manafidizaji, 2021) 146
Görsel 3.76. Kelpuregan köyünde üretilen ayaklı meyve kaseleri. (Manafidizaji, 2021) 146
Görsel 3.77. Kelpuregan köyünde üretilen çaydanlık ve şekerlik. (Manafidizaji, 2021) 147
Görsel 3.78. Kelpuregan köyünde üretilen riton örneği. (Manafidizaji, 2021)..... 147
Görsel 3.79. Kelpuregan köyünde üretilen deve ve kuş formlu çocuk oyuncakları. ... 148
Görsel 3.80. Kelpuregan çömlekçiliğinde gilu motifi (Manafidizaji, 2021)..... 149
Görsel 3.81. Kelpuregan çömlekçiliğinde giluye gerdin motifi (Manafidizaji, 2021) 149
Görsel 3.82. Kelpuregan çömlekçiliğinde tekuk motifi (Manafidizaji, 2021)..... 149
Görsel 3.83. Kelpuregan çömlekçiliğinde uygulanan çotel motifi (Manafidizaji, 2021) 149
Görsel 3.84. Kelpuregan çömlekçiliğinde uygulanan kobl motifi (Manafidizaji, 2021) 150
Görsel 3.85. Kelpuregan çömlekçiliğinde uygulanan serok motifi (Manafidizaji, 2021) 150
Görsel 3.86. Kelpuregan çömlekçiliğinde uygulanan çet motifi [72]..... 151
Görsel 3.87. Kelpuregan çömlekçiliğinde uygulanan kunerok motifi [72] 151
Görsel 3.88. Kelpuregan çömlekçiliğinde uygulanan buğday başağı motifi [72]..... 152
Görsel 3.89. Kelpuregan çömlekçiliğinde uygulanan buğday başağı kunerok motifi [72] 152
Görsel 3.90. Kelpuregan çömlekçiliğinde uygulanan baluk motifi [72]..... 152
Görsel 3.91. Kelpuregan'da kullanılan fırın içi ve ateşliği. (Manafidizaji, 2021)..... 153
Görsel 3.92. Meybod Şehri Haritası ve Şehrin Genel Görünümü..... 154
Görsel 3.93. Meybod Şehrinin Güney Girişinde Olan Atölyelerin Görüntüsü . [73] .. 155

Görsel 3.94. Meybod çömlekçiliğinde axure yapmak ve toprağı ıslatmak. (Manafidizaji, 2021) 156

Görsel 3.95. Meybod çömlekçiliğinde kullanılan elektrikli çark. (Manafidizaji, 2021) 158

Görsel 3.96. Meybod'da çarkta çömlek şekillendirme. (Manafidizaji, 2021) 158

Görsel 3.97. Meybod'da geleneksel bir atölyede gölge odada ürünlerin kurutulması. (Manafidizaji, 2021) 158

Görsel 3.98. Meybod çömlekçiliğinde kullanılan aletler. (Manafidizaji, 2021) 159

Görsel 3.99. Sucuk şekillendirme yöntemi ile fırın yapımı. (Manafidizaji, 2021) 159

Görsel 3.100. Meybod'da üretilen yoğurtluk örnekleri . (Manafidizaji, 2021) 160

Görsel 3.101. Meybod'da üretilen turşu küpleri . (Manafidizaji, 2021) 161

Görsel 3.102. Meybod'da üretilen çok amaçlı saklama küplerinden örnekler. (Manafidizaji, 2021) 161

Görsel 3.103. Meybod'da üretilen testi örnekleri. (Manafidizaji, 2021) 162

Görsel 3.104. Meybod'da üretilen kürevi ve dışbüey mercek formlu testi örnekleri. (Manafidizaji, 2021) 162

Görsel 3.105. Meybod'da üretilen testi ve sebu örneği. (Manafidizaji, 2021) 163

Görsel 3.106. Meybod'da üretilen saksı örnekleri üretimin farklı aşamalarında. (Manafidizaji, 2021) 163

Görsel 3.107. Meybod'da sucuk yöntemi ile saksı şekillendire ve dekorlama süreci (Manafidizaji, 2021) 164

Görsel 3.108. Meybod'da üretilen konik – silindir küp saksı örneği (Manafidizaji, 2021) 164

Görsel 3.109. Meybod'da üretilen fırfırlı vazo örneği. (Manafidizaji, 2021) 165

Görsel 3.110. Meybod'da üretilen tandır. (Manafidizaji, 2021) 166

Görsel 3.111. Meybod ilçesinde üretilen kumbara 166

Görsel 3.112. Meybod ilçesinde sıraltı boyama malzemeleri ve dekorlama süreci (Manafidizaji,2021) 168

Görsel 3.113. Meybod çömleklerinde çador şebi veya satranç motifi (Manafidizaji,2021) 169

Görsel 3.114. Meybod çömleklerinde koç başı (kalle guçi) motifi (Manafidizaji,2021) 169

Görsel 3.115. Meybod çömleklerinde farklı formlarda mehrabi motifin uygulanması. (Manafidizaji,2021) 170

Görsel 3.116. Meybod çömleklerinde güneş (horşid hanım) motifi. (Manafidizaji,2021) 171

Görsel 3.117. Meybod çömleklerinde farklı ürünlerde kuş – balık motifi (Manafidizaji,2021) 172

Görsel 3.118. Meybod çömleklerinde farklı ürünlerde bitki motifleri (Manafidizaji,2021) 173

Görsel 3.119. Meybod çömleklerinde uygulanan oyma desenleri. (Manafidizaji,2021) 174

Görsel 3.120. Meybod çömleklerinde oyma desenlerinden su dalgalarının örnekleri. (Manafidizaji,2021) 174

Görsel 3.121. Meybod çömleklerinde ekleme desenlerinden örnekler. (Manafidizaji,2021) 175

Görsel 3.122. Meybod çömleklerinde Ajur yöntemi ile üretilen seramikler. (Manafidizaji,2021) 175

Görsel 3.123. Meybod çömleklerinde gazlı fırının ön giriş ve iç kısmı (Manafidizaji,2021) 176

Görsel 3.124. Meybod çömlek pişirim fırının iç kısmından görüntüler (Manafidizaji,2021) 177

Görsel 3.125. Mend çömlekçiliğinde çamur hazırlama süreci (Manafidizaji,2021).... 179

Görsel 3.126. Mend çömlekçiliğinde çömlek şekillendirme çarkı. (Manafidizaji,2021) 180

Görsel 3.127. Mend çömlekçiliğinde çömlek şekillendirme aşamasından. (Manafidizaji,2021) 181

Görsel 3.128. Mend çömlekçiliğinde çömlek rötuşlama aşaması. (Manafidizaji,2021) 181

Görsel 3.129. Mend çömlekçiliğinde çömek şekillendirme sürecinde kullanılan aletler. 181

Görsel 3.130. Mend çömlekçiliğinde üretilen mutfak eşyalarından örnekler (Manafidizaji,2021) 182

Görsel 3.131. Mend çömlekçiliğinde üretilen mutfak eşyalarından keşksab. (Manafidizaji,2021) 182

Görsel 3.132. Mend çömlekçiliğinde üretilen testi türü. (Manafidizaji,2021)..... 183

Görsel 3.133. Mend çömlekçiliğinde üretilen testi türü. (Manafidizaji,2021)..... 184

Görsel 3.134. Mend çömlekçiliğinde üretilen ibrik (Manafidizaji,2021) 184

Görsel 3.135. Mend çömlekçiliğinde üretilen semaver takımı. (Manafidizaji,2021) .. 185

Görsel 3.136. Mend çömlekçiliğinde üç farklı boyutta üretilen nargile örnekleri. 186

Görsel 3.137. Mend çömlekçiliğinde üretilen sıraltı dekorlu ve minayi dekorlu yağ lambaları 186

Görsel 3.138. Mend çömlekçiliğinde üretilen sıraltı dekorlu vazo örneği. (Manafidizaji,2021) 187

Görsel 3.139. Mend çömlekçiliğinde sıraltı dekor uygulama süreci. (Manafidizaji,2021) 188

Görsel 3.140. Mend çömlekçiliğinde sıraltı dekor uygulamalarından balık ve hayat ağacı. (Manafidizaji,2021) 188

Görsel 3.141. Mend çömlekçiliğinde sıraltı dekor uygulamalarından farklı kuş formları. (Manafidizaji,2021) 190

Görsel 3.142. Mend çömlekçiliğinde sıraltı dekor uygulamalarından güneş motifi uygulaması. (Manafidizaji,2021) 190

Görsel 3.143. Mend çömlekçiliğinde sıraltı dekor uygulamalarından bitki motiflerinde örnekler. (Manafidizaji,2021) 191

Görsel 3.144. Mend çömlekçiliğinde çömek pişirimi için kullanılan yer altı fırını. (Mohammadian, 2021) 192

Görsel 3.145. Mend çömlekçiliğinde çömlek pişirimi için kullanılan fırının ocağı, bacaları ve raflar (Manafidizaji,2021) 192

Görsel 3.146. Mend çömlekçiliğinde çömlek pişiriminde ürünlerin istiflenmesi . (Manafidizaji,2021) 193

Görsel 5.1. Çamur torna ve alçı tornada form şekillendirme süreci (Manafidizaji,2024) 203

Görsel 5.2. Alçı tornada şekillendirilen formlar (Manafidizaji,2024) 204

Görsel 5.3. Alçı tornada şekillenen formların kalıp alma süreci (Manafidizaji,2024). 204

Görsel 5.4. Döküm süresi ve kalıplardan çıkan ürünler (Manafidizaji,2024)..... 205

Görsel 5.5. Döküm ve çamur tornada şekillendirilmiş formlar bisküvi pişirim öncesi (Manafidizaji,2024) 205

Görsel 5.6. Sıraltı dekor uygulama süreci. (Manafidizaji,2024) 205

Görsel 5.7. Sıraltı dekor uygulanan ürünlerin sırlama süreci (Manafidizaji,2024) ... 206

Görsel 5.8. "Bir Toprak, İki Hikaye" serisinden- geometrik desen ile dekorlanmış saklama kabı, 27cm ×35 cm, döküm tekniği ile şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C , (Manafidizaji, 2025)..... 207

Görsel 5.9. "Bir Toprak, İki Hikaye" serisinden- geometrik desen ile dekorlanmış kase, 15cm ×28 cm, tornada şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025) 207

Görsel 5.10 . "Bir Toprak, İki Hikaye" serisinden- geometrik desen ile dekorlanmış dekoratif form, 14cm ×18 cm, tornada şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)..... 208

Görsel 5.11. “Bir Toprak, İki Hikaye” serisinden- geometrik desen ile dekorlanmış ayaklı kase, 17cm ×22 cm, döküm tekniği ile şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)..... 208

Görsel 5.12. “Bir Toprak, İki Hikaye” serisinden- güneş sembolü ile dekorlanmış seramik form 21cm ×32 cm, döküm tekniği ile şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)..... 209

..... 209

Görsel 5.13. “Bir Toprak, İki Hikaye” serisinden- güneş sembolü ile dekorlanmış sürahi 22cm ×29 cm, döküm tekniği ile şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025) 209

Görsel 5.14. “Bir Toprak, İki Hikaye” serisinden- güneş sembolü ile dekorlanmış ayaklı tabak, 11cm ×28 cm, döküm tekniği ile şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)..... 210

Görsel 5.15. “Bir Toprak, İki Hikaye” serisinden- güneş sembolü ile dekorlanmış seramik form, 14cm ×16 cm, tornada şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)..... 210

Görsel 5.16. “Bir Toprak, İki Hikaye” serisinden- dağ sembolü ile dekorlanmış ayaklı form, 14cm ×27 cm, döküm tekniği ile şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)..... 211

Görsel 5.17. “Bir Toprak, İki Hikaye” serisinden- dağ sembolü ile dekorlanmış sürahi, 18cm ×25 cm, tornada şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C, yüzeysel kumlama (Manafidizaji, 2025) 211

Görsel 5.18. “Bir Toprak, İki Hikaye” serisinden- çöl sembolü ile dekorlanmış kase, 18cm ×23 cm, tornada şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025) 212

Görsel 5.19. “Bir Toprak, İki Hikaye” serisinden- balık motifi ile dekorlanmış ayaklı kase, 17cm ×22 cm, tornada şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025) 212

Görsel 5.20. “Bir Toprak, İki Hikaye” serisinden- kuş motifi ile dekorlanmış kase, 12cm ×32 cm, döküm tekniği ile şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025) 213

Görsel 5.21. “Bir Toprak, İki Hikaye” serisinden- dağ keçisi ve buğday başağı motifi ile dekorlanmış dekoratif form, 14cm ×18 cm, tornada şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)..... 213

Görsel 5.22. Bir Toprak, İki Hikaye” serisinden- dağ keçisi boynuzu motifi ile dekorlanmış saklama kabı, 25cm ×28 cm, döküm tekniği ile şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)..... 214

Görsel 5.23. “Bir Toprak, İki Hikaye” serisinden- dağ keçisi boynuzu motifi ile dekorlanmış bir diğer form, 17cm ×19 cm, döküm tekniği ile şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025) 214

Görsel 5.24. “Bir Toprak, İki Hikaye” serisinden- dağ keçisi boynuzu motifi ile dekorlanmış seramik form, 15cm ×17 cm, tornada şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025) 215

Görsel 5.25. “Bir Toprak, İki Hikaye” serisinden- selvi ağacı motifi ile dekorlanmış bir diğer form, 20cm ×33 cm, döküm tekniği ile şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025) 216

GİRİŞ

İnsanlar tarafından üretilen ilk seramik malzeme üretimi ve kullanımının tarihi yaklaşık M.Ö. 8 bin yılı kapsamaktadır. Dünyada, çanak çömlek birçok farklı zaman ve yerlerde, muhtemelen bazılarında kullanım kapları olarak, bazılarında ise artistik veya ritüel eşyaları olarak yapılmaya ve kullanılmaya başlanmıştır.

Çömlek şekillenir ve bilgilendirir: çömlek yapımı, birbirini takip eden adımların nihai üründe kaydedildiği bir süreçtir. Çömleğin, pişirildiktan sonra fiziksel ve kimyasal yapısı ve özelliği bozulamaz: çömlek kırılsabile, parçaları binlerce yıl varlığını koruyabilir. Çömleklerin şekli, dekorasyonu, bileşimi ve üretim yöntemleri, geri kazanım bağlamları ışığında değerlendirildiğinde, kullanımlarına ve dolayısıyla insan davranışına ve uygarlıkların tarihine dair içgörüler ortaya koyar. Tarih boyunca seramik ürünler sanatsal, estetik, arkeolojik, tarihi, sınıflandırıcı, mekanik, mineralojik ve kimyasal olmak üzere çeşitli bakış açılarından incelenmiştir. Arkeolojik araştırmalar genellikle raporlarında seramiğe büyük önem vermiştir. Bunun nedeni, çanak çömleğin uzun bir geçmişe sahip olması ve dünyanın hemen her yerinde bulunabilmesidir;

Arkeologların ve antropologların dikkati, küresel ekonomiye hızla dahil olan gruplar arasında çanak çömlek üretimi ve kullanımına giderek daha fazla yönelmektedir. Her iki yarımkürede de, genellikle bir aile içinde nesilden nesile aktarılan bir ev geçim kaynağı olan geleneksel çömlekçilik zanaatı, modernleşme ve endüstriyel kapitalizmin ellerinde etkisiz kalmıştır. Günümüzde plastik ve metal kaplar, eskiden kilden yapılan ürünlerin faydacı işlevlerinin yerini almaktadır, çünkü bu yeni malzemeler daha ucuz ve daha dayanıklı ürünler olarak ortaya konulmaktadır.

Her ne kadar günümüzde halk arasında suyun, gözenekli pişmiş toprak bir testide veya küplerde soğutulduğunda daha serinletici olduğuna ya da bu kaplarda pişirilen ürünlerin daha lezzetli olduğuna inanmış olsalar da, çömlekçiler mesleklerini ekonomik şartlardan dolayı üretimi terk ettikçe bu tercihleri yerine getirmek giderek zorlaşmaktadır. Bu arada, sayıları giderek azalan geleneksel çömlekçiler, sanatlarının saygınlığını ve tarihini çok az takdir eden bir turist pazarı için çiçek saksıları, kül tablaları gibi basit ürün üretime yönelmişlerdir.

Bu Araştırma Anadolu Üniversitesi'nin desteklemiş olduğu Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) altında, lisansüstü tez projesi olarak gerçekleştirilmiştir. 1805E217 numaralı proje kapsamında ortaya çıkan araştırmanın birinci bölümünde; Anadolu ve

Iran bölgesinde çömlekçiliğin tarihi özet olarak yazılmaktadır. İkinci ve üçüncü bölümde; Anadolu ve İran bölgesinde önemli çömlekçilik şehirleri incelenip, bu bölgelerde üretilen çömlek formları, bu ürünlerin üzerindeki dekorlar ve dekorlama teknikleri, ürünlerin pişirim yöntemi araştırılmıştır. Çalışmanın dördüncü bölümünde Iran ve Anadolu çömlekçiliğin karşılaştırarak ortak noktaları ve problemler tesbit edilip çözüm önerileri sunulmaktadır. Araştırmanın son bölümünde, bu bölgelerin çömleklerinden yola çıkarak sanatsal ürün tasarımlarına yer verilmiştir.

1 ANADOLU VE İRAN'DA ÇÖMLEKÇİLİĞİ TARİHİ

İnsanlık tarihi boyunca, insanlar hayatta kalmak için çeşitli araç ve gereçlere ihtiyaç duymuştur. Toplumlar, ihtiyaç duydukları malzemeleri doğadan temin etmiş ve kullanarak yaşamlarını sürdürmüştür. İnsanlar aynı zamanda sosyal varlıklardır. Eski yerleşim yerlerinden elde edilen bulgular, insanlığın Paleolitik Dönem'den itibaren taş aletler yapmaya başladığını göstermektedir. Bu becerilerini geliştirerek tarımı keşfetmiş, çanak çömlek üretmiş ve barınaklar inşa etmiş ve daha organize bir sosyal yaşam biçimi ortaya çıkmıştır. Tarih boyunca insanlar çanak çömlek üretmiş ve günümüzde de bu geleneğin sürdürülmesi yanısıra üertim ihtiyaçları olarak da devam etmektedir.

Çömlekçilik, tarihi boyunca sunduğu zengin sosyo-kültürel verilerle, üzerinde bulunan süslemelerden formlarına ve pişirme tekniklerine kadar arkeolojik ve etnografik açıdan pek çok bilgi sağlamaktadır. Anadolu ve İran, bu açıdan zengin bir kültürel mirasa sahip olup, çömlekçilik kültür varlığının önemli bir bölümünü oluşturmaktadır.

1.1 Anadolu'da Çömlekçilik Tarihi

İnsanın hayatta kalma mücadelesinde temel ihtiyaçlarını karşılamak için gerekli olan araçlar, zeka ve yaratıcılığı ile oluşturulmuştur. İlk çağlardan itibaren, insanlar beslenme ve barınma gibi temel ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla çeşitli aletler ve gereçler geliştirmiştir. Anadolu'daki en eski insan varlığına dair bulgular, Paleolitik Dönem'in başlangıcına kadar gitmektedir. Bu dönemin üç evresinde (alt, orta, üst) insanlar mağaralarda barınarak büyük çakıl taşlarından basit aletler yaparak yaşamlarını sürdürmüşlerdir. Yaklaşık 30-40 bin yıl önce evrimleşen insanlar, taş aletleri daha da geliştirmiş ve kemikten yapılmış delici aletleri kullanmaya başlamışlardır.

Özellikle Hallan Çemi ve Çayönü'nde bulunan Paleolitik Dönemin sonuna ait taş kaplar, gelişmiş taş aletler ve planlı taş konutlar, daha karmaşık bir sosyal düzenin ve Neolitik Çağ'ın başlangıcının işaretlerini vermektedir.

Neolitik Dönem, insanlık tarihinde büyük bir dönüşümü temsil eder ve bu dönemde insanlar tarım ve hayvancılığı keşfetmişlerdir. Buğday ve arpa yetiştirerek toplayıcı ve avcı göçebe yaşam tarzından yerleşik hayata geçiş sağlanmıştır. Yerleşim yerleri, mevsimsel kaynakların bol olduğu alanlarda kurulmuştur. Çanak Çömleksiz Neolitik Çağ (M.Ö. 9600-7000) ise üretim ve örgütlü sosyal yaşamın başlangıcı olarak kabul edilir. Bu dönemde, Çatalhöyük ve Nevala Çori gibi yerleşimlerde 8-10 odalı taş duvarlı yapılar,

kerpiç evler, kalker saklama kapları ve takı süs eşyaları bulunmuştur. Çömlekçilik henüz gelişmemiş olmasına rağmen, balçıktan kadın figürinleri ve köy ile mahalle tarzı yerleşim alanları sosyal yaşamın örneklerini sunar. Tarım, yerleşim ve inanç anlayışı, Çanak Çömleksiz Neolitik'in başlangıcından itibaren gelişmiş ve daha sistemli yerleşim ile endüstriyel ihtiyaçları doğurmuştur.

Neolitik Dönemi ikiye ayıran en önemli gelişme, kilin yüksek ısıda sertleştirilerek kullanıma sunulmasıdır. M.Ö. yaklaşık 7000-6000 yıllarını kapsayan Çanak Çömlekli Neolitik Dönem'de, pişmiş toprak kullanımı yaygınlaşmış, ayrıca, çömlek yapımının bu dönemde başladığı ve bilinçli bir gelişim gösterdiği bilinmektedir [1].

Çanak çömlek yapımının başlaması, diğer tüm teknolojik ilerlemelerde olduğu gibi, toplumsal davranışlarda köklü değişimlere yol açmış ve bu yeni sosyal dinamikler, insan yaşamının merkezinde yer alan ev ve ocak kavramları etrafında yoğunlaşmıştır.

Neolitik Çağ'da çömlekçilik, insanların yaşamını derinden etkileyen önemli bir gelişme oldu. Bu dönemde, pişmiş toprak kapların üretimi ve kullanımı, besin depolama yöntemlerini ve sosyal yapıları köklü bir şekilde değiştirdi. Kadınların bu süreçteki rolleri, toprağın bereketiyle ilişkilendirilen doğurganlık sembollerinde ve çömlek yapımı gibi becerilerde belirginleşti (Görsel 1.2).

Görsel 1.1. *Tahtta oturan pişmiş toprak kadın heykelciği. Çatalhöyük, Konya, Geç Neolitik Çağ MÖ 6200-5800 [2].*

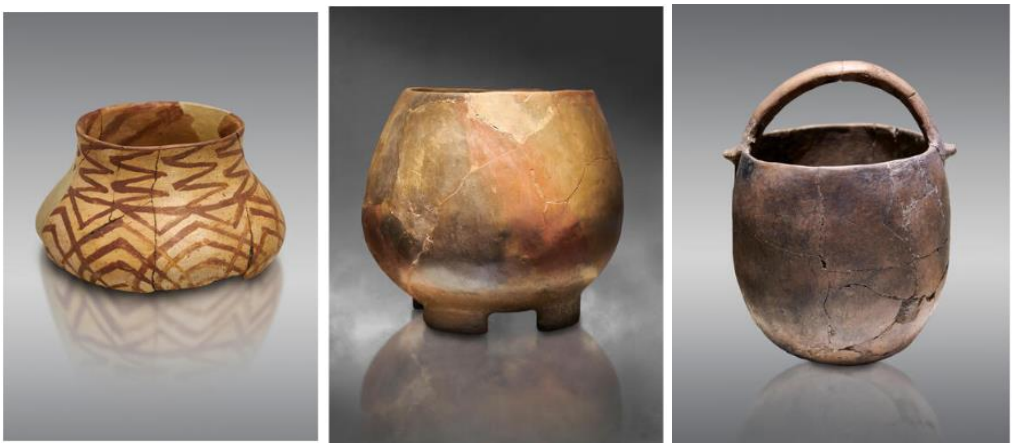
Bu heykelciklerin, doğanın önemli kuvvetlerinden biri olan bereketi ve hayatın başlangıcını temsil ettikleri düşünülmektedir.

Nevali Çori, Çayönü ve Hallan Çemi gibi önemli yerleşimler, Çanak Çömleksiz Neolitik Dönem'in örnekleridir. Şanlıurfa'daki Mezraa Teleilat, bu dönemin çanak çömleksiz evresinden çanak çömlekli evresine geçişini açıklı (perdahlanmış) çömlek parçaları, figürinler ve özgün yapılaşma ile betimleyen önemli bir arkeolojik alandır.

Çanak Çömlekli Neolotik dönemin en bariz özelliği çömleğin bilinçli şekilde kullanılması ve saklama kapları olarak çömleklerin artmasıdır [1].

Anadolu, her dönemde olduğu gibi Çanak Çömlekli Neolitik Çağ'da da zengin bir kültürel mirasa sahiptir. Bu döneme ait birçok yerleşim yerinde seramik buluntulara rastlanmıştır. Çanak çömlek üretiminin başlaması, insan yaşamında önemli sosyal değişimlere yol açmış, ev hayatında aile yaşamı ve farklı inanç yapıları ortaya çıkmıştır. Dini etkinlikler artık büyük tapınaklardan ev içlerine kaymış, dinsel semboller değişim göstermiştir. Kil, bu dönemde yapı yalıtımı, ocak, fırın, ambar rafları, figürinler ve kap kacak yapımında yaygın olarak kullanılmıştır. Bu dönemin önemli merkezleri arasında Çatalhöyük, Çayönü, Hacılar, Kuruçay ve Hallan Çemi bulunmaktadır. Özellikle Çatalhöyük, Neolitik değişimin sosyal ve kültürel yansımalarını anlamak için önemli bir yerleşimdir.

M.Ö. 5900 yıllarına tarihlenen VI A tabakası sonunda Çatalhöyük'te teknik olarak gelişmiş çanak çömlekler kullanılmaya başlanmıştır. Çanak çömlek üretimi V-O tabakalarında yoğunlaşmış olup, tahta ve hasır kapların biçimleri de bu dönemde toprak kapları etkilemiştir. Koyu renkli kaplar yemek pişirmede yaygınken, V. tabakadan itibaren devetüyü renkli ve X. tabakadan itibaren kırmızı çömlekler görülmeye başlanmıştır. IV. tabakada yaygınlaşmış, III ve II. tabakalarda kırmızı boyalı çizgiler nadir de olsa ortaya çıkmıştır[3] (Görsel 1.2).



Görsel 1.2. *Çatalhöyük neolotik çömleklerinden örnekler M.Ö 5000- 6000* [1]

İlk ve Orta Kalkolitik Dönem'de (M.Ö. yaklaşık 6000-4000), Anadolu bölgesinde seramik kaplar hem estetik hem de işlevsellik açısından önemli gelişmeler göstermiştir.

[1] https://www.alamy.com/stock-photo/neolithic-pottery-catal-huyuk.html?sortBy=relevant (Erişim tarihi: 02.07.2024)

Bu döneme ait kapların yüzeylerinde belirgin değişiklikler meydana gelmiş, özellikle perdahlama teknikleri, çok renkli desenler ve süslemeler dikkat çekmiştir. Kalkolitik Çağ'ın tüm evrelerine ait yerleşim alanları, Anadolu'nun büyük bir kısmına yayılmış durumdadır (Görsel 1.3).

Görsel 1.3. *Anadolu bölgesinde Kalkolitik ve Neolitik çağında Anadolu seramikleri* [2]

Kalkolitik Çağ'ın en önemli merkezlerinden biri, Burdur yakınlarında James Mellaart tarafından kazılan Hacılar yerleşimidir. Bu alanda bulunan renkli ve büyük boy vazolar dikkat çekicidir. Özellikle Çatalhöyük ve Hacılar'da M.Ö. 6. bin yılın ortalarında üretilen seramikler, insanoğlunun seramik sanatındaki ilk önemli eserlerindendir .

Anadolu'da, insanlar metali süs eşyaları ve takılar haricinde kullanmayı Orta Kalkolitik dönemde (yaklaşık M.Ö. 4000'ler) bilinçli olarak başlatmışlardır. Tunç Çağı'nda madencilik büyük bir gelişme göstermiştir. Bu dönemin en kayda değer yeniliklerinden biri çömlekçi çarkının icadıdır. Çarklı çömlekçiliğin ortaya çıkışı, etno-arkeolojik öneme sahip ilk endüstriyel üretim örneklerinin doğmasına neden olmuştur. Çömlekçilik, özellikle çarklı çömlekçilik, tekerlik gibi devinimle çalışan tüm araçların öncüsü olmuştur.

Bu dönemin en önemli yeniliklerinden biri olan çömlekçi çarkı, aynı zamanda sosyal dönüşümlere de yol açmıştır. Çarklı çömlekçilik öncesinde, pişmiş toprak üretiminde kadınlar baskın iken, çarkın malzemesinin ağır olması nedeniyle bu durum erkek egemen üretim tarzına dönüşmüştür. Çarkta çömlek üretimi, ticaretin artmasına ve seri kitlesel üretim tarzının yaygınlaşmasına neden olmuştur .

Bu dönemde, çanak-çömlek üretiminde artış gözlenmiş olup, bu ürünler genellikle basit formlarda yapılmıştır (Görsel 1.4).

[2] https://mfkaragul.blogspot.com/2012/ (Erişim tarihi : 02.07.2024)

Görsel 1.4. *Erken tunç çağı seramik örnekleri M.Ö. 2700–2400.* [3]

Ele geçen örneklerde, geometrik desenlerle süslenmiş, tek renkli ve boyalı seramikler dikkat çekmektedir. Bu seramikler, kırmızı veya açık yüzeyler üzerine koyu renkli motiflerle bezenmiştir. Form olarak, geometrik kabartmalı geniş karınlı çanak-çömlekler, emzikli çaydanlıklar, çift kulplu vazolar, insan yüzlü testiler, fincanlar ve tek kulplu kâseler üretilmiştir [4].

Çark kullanımı, çömlek yapımındaki teknolojik gelişmeler, diğer tekniklerin de gelişimini tetikledi. İnsanlar, madenleri kullanmanın yanı sıra, pişmiş toprağı metal şekillendirmede de kullanmayı öğrendiler ve döküm yaparak metalleri şekillendirebileceklerini keşfettiler. Dövme işlemi kalıp gerektirir; düz yüzeyli bir eşya için çamur kalıplar kolayca şekillendirilebilir ve eritilmiş metal bu kalıplara dökülür. M.Ö. 3000 yıllarında Mezopotamya'da, "kaybolan mum"[4] adı verilen bir yöntem geliştirilmiştir.

Seramik üretimi, o dönemin gelişen endüstriyel dinamiklerine ilginç bir katkı sağlamaktaydı. Tunçun keşfi ve kullanımı, seramiğin önemini gölgede bıraksa da pişmiş toprak, Anadolu'da hala yaygın olarak kullanılmaktaydı. Kalkolitik Çağ'ın başlarında Anadolu'da iklim koşullarının bugünkü duruma yaklaşması ve bunun nüfus artışına yol açması, insanların üretim kapasitesini artırma çabalarını beraberinde getirdi.

[3] https://www.metmuseum.org/art/collection/search/325071
https://www.metmuseum.org/art/collection/search/325377
https://www.metmuseum.org/art/collection/search/325074

[4] Bu yöntemde, istenen aletin modeli mumdan yapılır, üzeri çamur ile kaplanır ve çamur pişirilerek çömlek haline getirilir Isıtma işlemi sırasında mum eriyip akar ve oluşan boşluğa eritilmiş metal dökülür. Sonunda, çamur kalıp kırılarak, mum modelinin şeklini almış olan metal ortaya çıkar.

M.Ö. 2. bin yılın başlarında, Orta Anadolu'da bir düzineden fazla kent devleti ortaya çıkmış olup, bu yerleşim yerleri günümüzde bölgedeki en büyük höyükler olarak tanımlanmaktadır. Bu dönem, önceki ve sonraki evrelere kıyasla, yabancı kültür etkilerinin bölgeye sızdığı ve yerel üslupların geliştiği daha kentleşmiş bir dönem olarak dikkat çekmektedir. M.Ö. 2000-1650 yılları arasında görülen çanak çömlek biçimleri ve diğer maddi kültür unsurları, Tunç Çağı'nın M.Ö. 1200 civarında sona ermesine kadar büyük değişiklik göstermeden devam etmiştir. Bu dönemde yazılı belgeler de ortaya çıkmaya başlamış; çivi yazılı çamur tabletler dönemin anlaşmalarını, evraklarını ve mektuplarını içermektedir [5] (Görsel 1.5).

Görsel 1.5*.Kültepe bölgesinde M.Ö 1900- 2000 yıllarda çivi yazılı tabletler, tanıklar önünde ifade tableti*[5]

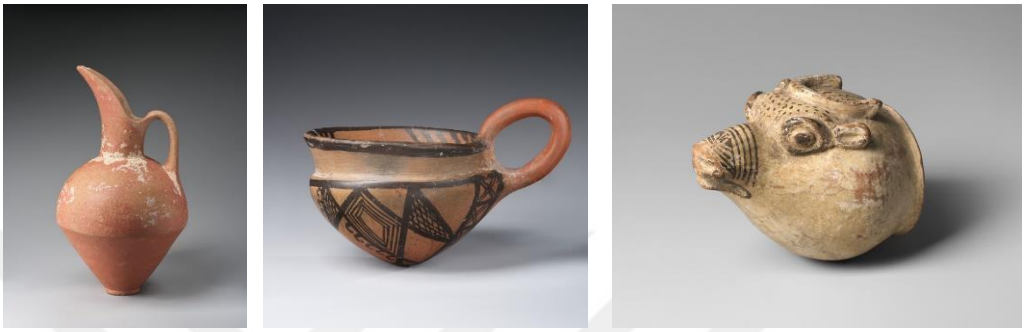
Karuma bölgesinde yapılan kazılardan yaklaşık 20.000 kil tablet elde edilmiştir. Bu tablolardan Asurluların Kültepe'deki varlığına dair kayda değer bilgiler elimize ulaşmıştır. Pişmiş toprak tablolar hem ticari ve kamusal alanlarda kayıt tutma işlevi görmüş hem de estetik açıdan değer kazanmıştır.

Hititler, Anadolu'nun kültürel gelişiminde büyük bir rol oynamış, devlet yapısı, çok tanrılı dinleri ve mimari sanatlarıyla bu bölgenin tarihine önemli katkılarda bulunmuşlardır. Orta Anadolu'da Eski Tunç Devri yerleşimlerinin çoğunun üzerinde Hitit yerleşimleri tespit edilmiştir. Binlerce kil tablet üzerindeki yazışmalar, ticaret belgeleri ve kaya kabartmaları gibi arkeolojik bulgular, Hititlerin Son Tunç Çağı'nda büyük bir güç olduğunu göstermektedir. Bu bulgular, sadece siyasi ve kamusal anlatıları değil, aynı zamanda dönemin ritüelleri ve edebi düşüncelerini de yansıtan entelektüel veriler içermektedir.

Bronz Çağı'nda metal ticaretinin artması ve döküm teknolojisinin gelişmesi, pişmiş toprak kapların önemini azaltmış gibi görünse de, Hititler kendine özgü seramik stilleri

[5] https://www.metmuseum.org/art/collection/search/325861 (Erişim tarihi: 02.07.2024)

geliştirmiştir. Dönemin seramikleri, işlevsel kaplardan ziyade estetik ve sanatsal amaçlarla üretilmiştir. Bu seramiklerde bezemeler, parlak yüzeyler, kabartmalar dikkat çekmektedir. Hayvan figürlü riton kaplar ve ince uzun ayaklı testiler, Hitit seramiğinin en güzel örneklerindendir (Görsel 1.6). Ayrıca, seramik mühürler üzerindeki özenli betimlemeler de görülmektedir. Bu kaplar genellikle stilize edilerek ritüel mesajlar vermek için kullanılmıştır.



Görsel 1.6. *Anadolu bölgesinde M.Ö 1900- 1600 yıllarda hitit seramikleri* [6]

Demir Çağı'nda öne çıkan uygarlıklar arasında Geç Hitit Beylikleri, Urartu, Lydia, Karia, Frig ve Lykia medeniyetleri bulunmaktadır. Hititlerin M.Ö. 1200'lerde yıkılmasının ardından, Hitit sanatının devamı niteliğindeki eserler, özellikle kaya kabartmalarında gözlemlenebilir. Urartu'da çanak çömlekçilik oldukça gelişmiş olup, üretilen kırmızı ve parlak seramikler metal kapların taklididir [6]. Urartu'nun karakteristik kapları, frizli ve panelli süslemelere sahip yonca ağızlı kaplardır ve metal işçiliği, seramikten daha ön plandadır.

Frig bölgesinde, farklı etnik grupların etkisiyle çeşitli tekniklerde üretim yapan atölyeler bulunuyordu. Batıdaki atölyeler, Makedonya'dan gelen göçmenler tarafından işletiliyor ve çoğunlukla metalik gri ve siyah renkli kaplar üretiyordu. Doğuda ise daha çok renkli kaplar tercih ediliyordu. Frig çömlekçileri, madeni kapları taklit ederek hayvan figürlü vazolar yapmada büyük bir ustalık gösteriyordu. Frig çömleklerinde, geometrik motiflerle çevrelenmiş stilize hayvan desenleri yaygındı (Görsel 1.7) .

[6] https://www.metmuseum.org/art/collection/search/325957 (Erişim tarihi: 03. 07. 2024)

Görsel 1.7. *Anadolu bölgesinde M.Ö 699- 600 yıllarda frig seramik örneği* [7]

M.Ö. 7. yüzyılın ortalarında Orta Anadolu'daki hakimiyet Friglerden Lidyalılara geçmiştir. 1. bin yılda Anadolu'nun öne çıkan topluluklarından biri olan Lidyalılar, Batı Anadolu'da Gediz ve Küçük Menderes bölgelerinde yaşıyorlardı. Lidyalıların kökeni belirsiz olmakla birlikte, madeni paranın icadıyla tanınıyorlardı. Seramik, müzik, heykel ve kabartma sanatlarında önemli katkılar sunmuşlardı. Lidya seramikleri, özgün tasarımlar ve Helen etkileri altında iki türdeydi. Bu seramikler, dalgalı mermer ve cam kapları andıran çizgilerle süslenmişti. Kapların hamuru ve fonu beyaz, sarı ya da turuncu renkteydi [7] (görsel 1.8).

Görsel 1.8. *Sardis bölgesinde M.Ö 600 yılında mermer görünümlü Lidya seramik örneği* [8]

M.Ö. 700 yıllarında doğudan İtalya'ya göç eden Etrüskler, Orta İtalya'daki diğer kültürlerle etkileşime girerek kendilerine özgü bir kimlik oluşturmuşlardır. Villanova kültürünün etkisi altında, Batı Anadolu ve Antik Yunan seramiklerine benzeyen kırmızı seramik kaplar ve figürler üretmişlerdir. "Bucchero" adı verilen siyah seramikler, Etrüskler'in en özgün ürünlerindendir. Üç kulplu su testisi olarak bilinen CaereHydria

[7] https://www.facebook.com/profile/100064481482536/search/?q=Phrygia (Erişim tarihi: 02. 07. 2024)
[8] https://www.metmuseum.org/art/collection/search/248833

seramikleri de Etrüskler'in önemli üretimlerindendir. M.Ö. 3. ve 1. yüzyıllar arasında Anadolu Helenistik etkisi altında, farklı seramik formlar geliştirmişlerdir (Görsel 1.8).

Görsel 1.9. *Etrüsklere medeniyetinden bir Bucchero örneği . M.Ö. 560 – 500* [9]

Selçukluların Anadolu'ya gelişiyle başlayan Türk-İslam dönemi, mevcut kültürel zenginliği çeşitlendirerek yeni bir sanat anlayışı yaratmıştır. Mimari ve el sanatlarındaki Türk sanatı, İslam ile birleşerek özgün bir stil oluşturmuştur. Bu dönemde üretilen seramikler, Anadolu'da Türk-İslam seramik sanatının eşsiz örneklerini yansıtır. Sıraltı, lüster, sgrafitto, slip, champleve, tek renk sırlı, kabartmalı, baskı ve barbutin ile minâi teknikleri kullanılarak süslenmiştir. Bitkisel ve geometrik desenlerin yanı sıra insan ve hayvan figürleri ile yazı motifleri de çeşitli yöntemlerle işlenmiştir [8] (Görsel 1.10).

Görsel 1.10. *Sfenksli Altıgen seramik karo, yaklaşık 1160'lar-70'ler, Konya* [10]

Anadolu'da, ilk olarak kadınlar tarafından başlatılan çömlekçiliğe, çarklı çömlekçiliğin gelişimiyle birlikte erkeklerin de katıldığı gözlemlenmektedir. Etnoarkeolojik çalışmalar, bu kültürün Anadolu'da hala varlığını sürdürdüğünü göstermektedir. Neolitik Dönem'den

[9] https://www.metmuseum.org/art/collection/search/249099 (Erişim tarihi: 02.07. 2024)
[10] https://www.metmuseum.org/art/collection/search/452817 (Erişim tarihi: 02.04. 2024)

günümüze, ilkel milsiz çarklardan gelişmiş çarklara kadar çeşitli tekniklerle çömlek üretimi devam etmektedir. Bu durum, binlerce yıllık kültürel mirasın korunması açısından büyük önem taşımaktadır.

1.2 İran'da Çömlekçilik Tarihi

İran'da çömlek üretimi, diğer toplumlarda olduğu gibi, neolitik dönemin sonlarına doğru, insanların yerleşik hayata geçmesiyle başlamış ve Demir Çağı'na kadar uygarlıkların kurulup gelişmesiyle birlikte gelişmiştir [9]. İlkel çömlekçilikte, çamur meyve kabukları veya hasır üzerine sıvanıp ateşte pişirilerek veya en basit şekillendirme yöntemi ile yapılmıştır.

Görsel 1.11*.Hacci Firu Tepe, M.Ö. 6000 , Bardak- Tencere ve İğ Çarkı*[11]

Gerçekleşen arkeolojik kazılar, İran'ın batısındaki Ganj dere antik kentinde, M.Ö. 8000 yılına tarihlenen en eski çömlek parçalarını gün yüzüne çıkarmıştır. Bu çalışmalarda, çömlek parçalarının yanında topraktan yapılmış heykelcikler ve totemler de bulunmuştur (Görsel 1.12).

Görsel 1.12*.Bereket tanrıçası Tappeh Sarab, M. Ö. 7000- 6100, Y: 6.15 cm. Kirmanşah, İran.*[12]

İlk çömlekler basit, kaba ve dekorsuzken, giderek saman karışımlı çamur kullanılarak daha ince ve dekorlu çömlekler yapılmaya başlanmıştır (Görsel 1.13).

[11] https://www.metmuseum.org/

[12] https://irannationalmuseum.ir/fa/wp-content/uploads/2017/09/09.jpg (Erişim tarihi : 02.07.2024)

İran'ın kuzeyindeki Mazenderan bölgesi, kuzey batıda Azerbaycan bölgesinde, Alborz Dağları'nın eteklerindeki Kazvin kırları, günümüzde Tehran sınırları içinde yer alan Çeşme Ali ve Kaytariye tepeleri, İran'ın orta kesiminde Siyalk uygarlığı, güneydeki Ciroft uygarlığı, güneydoğudaki Zabol bölgesi ve güney batıdaki Huzistan düzlüklerinde yapılan arkeolojik kazılar, bulunan seramik parçalarının sayı ve çeşitliliği açısından dikkat çekicidir(Görsel 1.13).

Görsel 1.13. (1) *Vazo. Huzistan, Şuş, M.Ö. 5000,* ***(2)*** *kase, Tall_i bakun, Fars, M.Ö. 5000,* ***(3)*** *Ayaklı kap, M.Ö 6000, Fars.* [13]

Tunç çağında özellikle tureng tepede daha çok gri renkli ve çizgilerle dekorlu ürünler görünmektedir. İnce ayaklı kaplar sık görünür ve dönem sonuna doğru stilize hayvan figürleri ve geometrik desenler yaygın olarak üretilmiştir (Görsel 1.14).

Görsel 1.14. *Piriform (Armut biçimli) kavanoz , 3000–2250 BCE, Tureng Tape*[14] *ve Karinalı vazo, 3000–2250 BCE, Yarim Tepe*[15]

Demir Çağı'na ait kaplar, gelişmiş pişirim ve dekor teknikleri kullanılarak hem işlevsel hem de kutsal amaçlara hizmet etmiştir. Bu dönemde son derece gelişmiş gri

[13] (2) https://www.britishmuseum.org/ , (1,3) https://irannationalmuseum.ir/ (Erişim tarihi : 02.07.2024)

[14] https://www.metmuseum.org/art/collection/search/324046 (Erişim tarihi : 02.07.2024)
[15] https://www.metmuseum.org/art/collection/search/325594 (Erişim tarihi : 02.07.2024)

çömleklerin yanısıra renkli dekorlu formlar en sık görülen formlardır. Ayrıca bu dönemin ürünlerinde farklı ayak, kulp ve emzik modelleri ortaya çıkmıştır (Görsel 1.15).

Görsel 1.15. *M.Ö. 9. y.y, Ağızlı Testi , Tepe Hasanlu*[16] *- M.Ö. 8- 7 y.y Palmetleri çevreleyen kanatlı boğalı kavanoz , Ziwiye – Sırlı*[17] *ve M.Ö. 9- 8 y.y , Tepe Sialk*[18]

Demir çağının sonlarına yaklaşırken, yeni medeniyetler ve bu medeniyetlerin farklı kültürel yapıları arasında çıkan çatışmalar yaşanmıştır. Bu çatışmaların neticesinde, Ahameniş İmparatorluğu en büyük imparatorluk olarak ortaya çıkmıştır. M.Ö. 550-330 yılları arasında, İran'ın sınırları Hindistan'dan Libya'ya kadar genişlemiş ve bu genişleme sonucunda Ahameniş İmparatorluğu, dünyanın en büyük imparatorluğu olarak tanınmıştır .

Bu iktidar ve refah dönemiyle birlikte, ritüel kaplar artık topraktan üretilmek yerine altın ve gümüş gibi değerli madenlerden yapılmaya başlanmıştır (Görsel 1.16). Bu dönemde, yalnızca sarayların yapımında kullanılan sırlı tuğlalar ve fayanslar topraktan yapılmıştır. Ancak toplumsal sınıf farklılıkları nedeniyle, alt sınıftaki halk günlük kullanım eşyalarını topraktan üretmeye devam etmiştir.

Görsel 1.16. *Ahameniş dönemine ait hayvan biçimli gümüş ve seramik riton örnekleri* [19]

[16] https://www.metmuseum.org/art/collection/search/325005 (Erişim tarihi : 02.07.2024)
[17] https://www.metmuseum.org/art/collection/search/324141 (Erişim tarihi : 02.07.2024)
[18] https://www.metmuseum.org/art/collection/search/323717 (Erişim tarihi : 02.07.2024)
[19] https://www.metmuseum.org/

Aşkani (Partlar) (M.Ö 250-M.S 224) ve Sasani (M.S 224-651) dönemlerinde, gündelik kullanım için üretilen kapların yanı sıra, büyük boyutlu küp mezarlar da üretilmeye başlamıştır [9] (Görsel 1.17).

Görsel 1.17. *Küp mezarlar*[20]

Aşkani döneminde, Ahameniş döneminde yaygın olan sırlı çömlek yapma tekniği geliştirilmiştir. Bu döneme ait kavanozlar büyük kulplu ve oyma süslemelerle doluydu. Bakır oksit bazlı özel bir yeşil ve turkuaz sır Part döneminin sonunda ortaya çıkan önemli gelişmelerinden sayılmaktadır [10] (Görsel 1.18).

Görsel 1.18. *Aşkani (Partlar) dönemine ait yeşil ve Turkuaz sırlı çift kulplu testi [11].*

İslam inancına göre, altın ve gümüş gibi değerli metallerden yapılmış kapların kullanımı, dinin tevazu ilkesiyle örtüşmemektedir.

Bu sebeple, İslam'ın İran'da yayılmasının ardından, değerli metal kapların üretimi giderek azalmış ve toprak kaplar, dinin ahlaki değerlerine daha uygun görüldüğü için tekrar ön plana çıkmıştır. Bu süreç, çömlekçiliğin yeniden canlanmasına neden olmuştur.

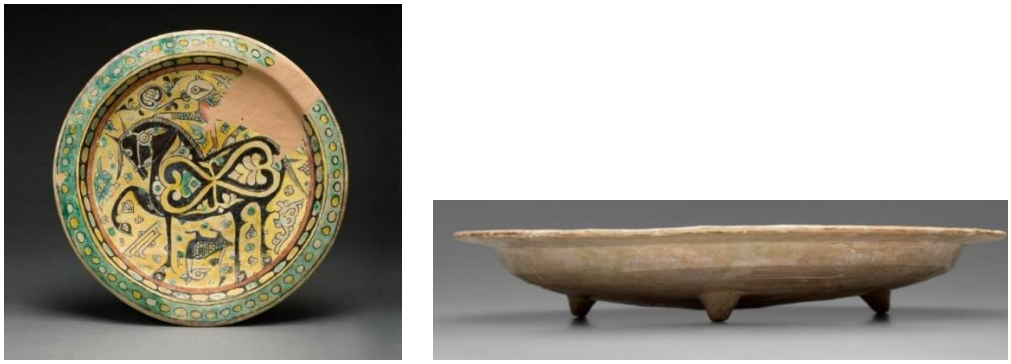
[20] https://www.tabnak.ir/, https://www.cafetarikh.com/ (Erişim tarihi : 02.07.2024)

İslam döneminde, yaklaşık iki yüzyıl boyunca hayvan ve insan figürlerinin tasviri resim ve heykel gibi farklı sanat alanlarında yasaklanmıştır. Bu dönemde, sanatçılar yaratıcı yöntemlerle bitkisel motifleri ve zamanla hayvan figürlerini stilize ederek kaligrafi sanatında kullanmışlardır (Görsel 1.19). Çömlekçiler ise bu yaratıcılığı geliştirerek eserlerinin dekorlarında kullanmıştır. Bu desenler zamanla zerrinfam (lüster), minaie ve sgrafitto gibi dekor tekniklerinin geliştirilmesiyle daha da zenginleşmiş ve çeşitlenmiştir [12].

Görsel 1.19. *kuş formuyla birleşen kaligrafik desenli kase ve tabak,* ***11-12****. Yy. İran, Nişabur [13]*

Ticaret yoluyla Çin'den İran'a gelen porselenler büyük beğeni kazanmış ve bu durum İranlı çömlekçileri yeni arayışlara yöneltmiştir. Selçuklu döneminde, bu arayışın bir sonucu olarak "Firit hamuru veya cam hamuru" adı verilen beyaz seramik hamuru geliştirilmiştir. Bu yenilik sayesinde çömlekçilik geniş bir alanda yayılmış ve birçok şehirde yeni atölyeler kurulmaya başlamıştır.

11. yüzyılda, çömlekçilik alanında yapılan buluşlar ve teknik ilerlemeler, bu sanat dalının önemli ölçüde gelişmesine yol açmıştır ve sıradan kullanım eşyalarının ötesine geçerek sanatsal eserler üretilmeye başlanmıştır. Özellikle Nişabur gibi önde gelen çömlekçilik merkezlerinde zarif kaligrafi, bitkisel, kuş, hayvan, vs. dekorlarla süslenen kaseler ve tabaklar, hem elit kesim hem orta sınıf tarafından rağbet görmüş ve sanat eseri olarak değerlendirilip desteklenmiştir; Bu eserler, estetik ve sembolizm açısından derin anlamlar taşımaktadır [14] (Görsel 1.20).



***Görsel 1.20**. At, çita ve mitolojik hayvan dekorlu kap, Muhtemlen Nişabur, 11.yy., 5.1 x.35.2 cm*[21]

13. yüzyılda Moğol istilaları, diğer sanat merkezlerinde olduğu gibi çömlekçilik merkezlerini de ciddi şekilde etkileyerek üretim süreçlerinin uzun süre durmasına neden olmuştur. Moğol kökenli İlhanlı Hanedanı'nın Tebriz'i başkent ilan etmesiyle birlikte, sanatsal faaliyetler yeniden canlanmıştır. Zamanla, hükümetlerin ve başkentlerin değişimiyle sanat merkezlerinin yerleri de değişmiş ve bu değişim çömlekçilik merkezlerini de etkilemiştir. Safavi döneminde Kazvin ve ardından İsfahan, Zand döneminde Şiraz, Afşar döneminde Meşhed ve Kaçar döneminde ise Tahran, hem başkent hem de sanat merkezi olarak öne çıkmıştır [9].

Günümüzde İran'da çömlekçilik, çeşitli yöntemlerle farklı şehir ve köylerde devam etmektedir. Köylerdeki çömlek atölyeleri genellikle daha geleneksel ve basit tekniklerle üretim yaparken, şehirlerdeki atölyeler daha gelişmiş sırlama ve pişirme teknikleri kullanmakta ve ürünlerini piyasaya sunma konusunda daha profesyonel yöntemler uygulamaktadır. Mend, Meybod, Lalecin, Kelpuregan ve Simnan, bu gelişmiş çömlekçilik merkezlerinin başında gelmektedir.

[21] https://searchcollection.asianart.org/

2 GÜNÜMÜZDEKİ ANADOLU'DA GELENEKSEL ÇÖMLEKÇİLİK MERKEZLERİ

Anadolu bölgesinde en köklü geçmişe sahip olan çömlekçilik geleneği, yaklaşık 9000 yıldır varlığın sürdürmektedir. Tarih derinliklerinden günümüze kadar uzanan üretim sürecinde öne çıkan çömlekler, üretildiği toplumun mutfak kültürünü, sosyal dokusunu, ekonomik yapısını, gelenek ve inanç sistemlerini ve bir çok unsuru içinde barındırıp yansıtmakta ve tamamlamaktadır. Kazılarda bulunan bu ürünler arasında toprak figürler, tanrıçalar, mühürler ayrıca bu ürünlerin pişirim tekniklerinde dair kanatlar bulunmaktadır.

Bugün, Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde hala özellikle mutfak eşyası ve dekoratif malzemelere odaklı geleneksel çömlekçilik atölyeleri bulunmaktadır ve bu atölyelerde ustalar, geçmişten gelen teknikleri ve motifleri gelecek nesillere aktarmaya devam etmektedirler. Bu tez kapsamında bu bölgelerin bazıları incelenmektedir.

2.1 Sorkun (Eskişehir)

Eskişehir'in Mihalıççık ilçesine bağlı olan Sorkun köyü, ilçeye 12 km mesafede bulunup 80 haneli ve 500 nüfuslu bir yerleşimdir. Köy, geçmişten günümüze çömlekçilik geleneğini sürdüren önemli bir çömlekçilik köyü konumundadır. Sorkunlular endüstriyel dönemin etkilerinden nispeten uzak kalmaya çalışarak, çömlekçilik geleneğini tarih boyunca korumuşlar ancak günümüzde makinalaşmaya yüz koymuştur. Köylülerin çoğu, her yaş grubundan bir şekilde çömlek yapımıyla ilgilenmektedir. Köyde karasal bir iklim hüküm sürdüğünden, çömlek üretimi özellikle pişirimi genellikle yaz aylarında gerçekleşmektedir.

2.1.1 Sorkun köyü ve çömlekçilik tarihçesi

Eskişehir ili, Mihalıççık ilçesine bağlı olan Sorkun Köyü, yaklaşık 12 km mesafededir ve yaklaşık 500 nüfusa sahiptir (Görsel 2.1). Köyün tarihine ve kökenine dair kesin kayıtlar ve bilgiler bulunmamaktadır. Bununla birlikte, Mihalıççık ilçesi Özel İdare Memurluğu'nun yazılı kayıtlarına göre, köyün ilk yerleşimcilerinin, 700-800 yıl önce Horasan'dan göç eden Karayusuf adlı bir ailenin olabileceği düşünülmektedir. Ancak, köyün etrafındaki kazılarda bulunan objeler, köyün tarihinin daha eski bir döneme uzandığını göstermektedir [15].

***Görsel 2.1**.Eskişehir ve Sorkun Köyü* [22]

Sorkun Köyü'nde yaşayan nüfusun büyük çoğunluğu, geleneksel çömlekçilik faaliyetleriyle geçimini sağlamaktadır. Köy genelinde her evde çömlek üretiminin yaygın olması sebebiyle bu köye "çömlek köyü" denilmektedir ve bu nedenle de Moria Vincentelli, Sorkun çömlekçiliği için köy endüstrisi ibaresini kullanmaktadır [16]. Sorkun Köyü'nde uygulanan çömlekçilik yöntemleri, çevre köylerde benimsenmemiş olup, bu durum, köydeki çömlekçilik geleneğinin kökeninin Sorkun'un ilk yerleşimcileri tarafından Horasan'dan getirilmiş olabileceği düşüncesine yol açmaktadır [15].

Steele 1971 yılında özellikle vurgulamamış olsa da, "çanak çömlek yapımının köyün başlıca geçim kaynağı olduğu anlatmaktadır. Ancak, şaşırtıcı bir şekilde, bu hâlâ esas olarak bir kadın mesleğidir ve erkekler ürünlerin kamyonlarla Türkiye'nin her yerine dağıtılmasında az çok tam zamanlı olarak istihdam edilmektedir" [17] [18].

Ancak günümüz Sorkun köyünde, pres makinelerinin bulunduğu evler ve üretimin yarı otomatik hale gelmesi sebebiyle, üretim sürecinde genellikle erkekler daha etkin bir rol üstlenmektedirler. Geleneksel yöntemlerle üretim yapan ailelerde ise kadınların çoğunlukta olduğu gözlemlenmektedir.

2.1.2 Sorkun köyünde çömlekçilik için kullanılan hammaddeler

Bu köyde hâlen nüfusun yaklaşık %90'ı çömlekçilik faaliyetleriyle meşgul olmaktadır. Çömlekler, esas olarak ilkel malzemelerden ve köyün çevresindeki arazilerden temin edilen topraklar kullanılarak üretilmektedir; bu süreçte ekstra kimyasal katkılar kullanılmamaktadır.

[22] https://www.worldmap1.com/map/eskisehir-map

2.1.2.1 Kızıl toprak

Çömlek yapımında kullanılan kil, genellikle iki farklı toprak türünün karışımından oluşur. çamur karışımında belirleyici olan ilk toprak türü, kırmızı renkli ve diğerine göre daha sert olan bir türdür. Bu özellikteki toprak genellikle her bölgede bulunmamaktadır; genellikle Aşılık ve Kocakızıllık gibi belirli coğrafi mevkilerde bulunmaktadır.

Köydeki çömlek ustalarının ifadelerine göre, bu tür toprağı bulmak için bazen günlerce araştırma yapmaları gerekmektedir. Bu toprağın rengi ve önemi nedeniyle genellikle "kızıl toprak" olarak adlandırılmaktadır. Sorkun köyünde, çömlek yapımında kullanılan kil, kızıl toprağın eksikliği durumunda elde edilemediğinden, köyde bu toprağa "toprak mayası" da denilmektedir (Görsel 2.2).

Görsel 2.2. *Sorkun çömlekçiliğinde kullanılan kırmızı toprak (Manafidizaji, 2021)*

Kızıl toprak, genellikle yerin 3 ila 15 metre derinliklerinden nemli olarak kazılarak çıkarılmaktadır. Daha sonra güneşin etkisiyle kurutulup depolanır ve kullanılmadan önce ıslatılarak ezilir. Ancak, yeterince kurumamış kızıl toprak çamuru, yoğrulurken homojen bir şekilde karışmayıp çömlek yapımında çeşitli problemlere yol açabilmektedir. Bu nedenle, her aile genellikle yıllık kullanım miktarını yaz mevsiminde kurutulup depolamaktadır. Bu işlem, kızıl toprağın suda homojen şekilde ezilmesine ve çömlek yapımında daha iyi sonuçlar elde edilmesini sağlamaktadır (Görsel 2.3).

Görsel 2.3.*Sorkun çömlekçiliğinde depolanma üzere kızıl toprakların güneşte kurutulması.* (*Manafidizaji, 2021)*

2.1.2.2 Ak toprak

Sorkun çömlekçi kilinde kullanılan diğer bir toprak türü, ak toprak veya yeşil topraktır. Sarı, yeşil ve mavi renklerde bulunan ak toprak, daha özlü bir toprak türüdür. Sorkun'un yakınında bulunan Tilkiinliği, Kabaçam, Tuzlakayaları ve Emirçam gibi bölgelerden elde edilmektedir (Görsel 2.4) [19].

Görsel 2.4. *Sorkun çömlekçiliğinde kullanılan ak toprağın normal ve eklenmiş hali. (Manafidizaji, 2021)*

Ak toprak senelik değil gerektiği zaman ihtiyaç kadarı alınmaktadır. Bu bölgede çömlekçilikte kullanılan ak ve kızıl toprakların kimyasal analizi Tablo 2.1'de verilmiştir.

Tablo 2.1. *Sorkun çömlekçiliğinde kullanılan toprakların kimyasal analizleri [19]*

	SiO_2	Al_2O_3	Fe_2O_3	TiO_2	CaO	MgO	K_2O, Na_2O	A.Z.
Ak toprak	45.00	4.97	5.99	0.37	9.25.	22.33	1.0	11.19
Kızıl toprak	53.18	20.30	10.98	0.85	3.55	1.01	1.0	9.13

Değerler yüzde olarak belirlenmiştir. A.Z. : Ateş kaybı

2.1.3 Sorkun köyünde çömlek üretim süreci

Sorkun Köyü'nde yaklaşık 800 yıl boyunca tamamen geleneksel ve ilkel üretim yöntemleri kullanılmasına rağmen, son 15 yılda bazı atölyeler, pres makinelerini kullanarak yarı otomatik üretime geçiş yapmıştır. Bu durum geleneksel üretim yönteminin bozulmasına yol açmaktadır.

2.1.3.1 Çamur hazırlama

Çamur hazırlamak için ilk aşama olarak, ak ve kızıl toprak belli oranlarda hazırlanması sağlanmaktadır. Sorkun Köyü'nde, geleneksel çamur karışımına göre, 20 çuval yeşil çamur ile 15 teneke kızıl çamurun karıştırıldığı belirtilmektedir. Kilo hesaplamalarıyla 240 kg yeşil kilin ve 150 kg kızıl kilin eklenmesiyle gerçekleştirilmekte ve elde edilen toplam çamur hacmi ile, farklı boyutlarda 400 adet güveç üretimini mümkün kılmaktadır. Ancak, kızıl veya yeşil kilin fazla olması durumunda, çömleklerin pişirme sürecinde patlama riski mevcuttur. Bu nedenle ürün kalitesi ve güvenliği açısından, karışımın dengeli bir şekilde yapılması ve uygun oranlarda tutulması önem arz etmekytedir.

Kızıl ve ak toprak, kuru olarak değil, belirli bir yöntemle karıştırılmalıdır. İlk olarak, kızıl toprak hazırlanır. Bu işlem için 100 kg kapasiteli kazanlar kullanılır ve içlerine sıcak su doldurulur. Daha sonra, kurutulmuş kızıl toprak azar azar suya eklenir ve el veya sopa yardımıyla karıştırılarak eritilir. Bu işlem, karışımın çorba kıvamına gelene kadar devam edilir. Bu aşamada, toprakta bulunan bazı yabancı ve organik malzemeler suyun yüzeyinden toplanarak kile karışmasının önüne geçilmektedir.

Çorba kıvamında olan kızıl toprak, yerde naylon üzerinde havuz şeklinde hazırlanmış olan ak toprak içine boşaltılır. İlk aşamada, topraklar elle karıştırılır, daha sonra ayakla çiğnenerek homojen bir çamur elde edilir. Bu elde edilen kilin şekillendirme için uygun kıvama gelmesi için 3-5 gün dinlendirilir (Görsel 2.5).

Görsel 2.5. *Sorkun çömlekçiliğinde toprak karışım ve çamur hazırlama aşaması*

Günümüzde, bazı evlerde çamur hazırlama işlemi makineler aracılığıyla gerçekleştirilmektedir ve bu işlem sırasında bazen çamur karışımına Mihalççık'tan getirilen özel bir toprak ilave edilmektedir. Yerel söylemi ile bu toprak ilave edildiğinde çamur daha yağlı (plastisitesi yüksek) olmakta ve şekillendirme daha kolay olmakla ürün kalitesi de yükselmektedir. Kış mevsiminde toprak temini zor olması sebebi ile yaz mevsiminde hazırlanıp depolanmaktadır (Görsel 2.6).

Görsel 2.6. *Sorkun çömlekçiliğinde çamur hazırlama makinesi ve kış mevsimi için depolanan çamur. (Manafidizaji, 2021)*

2.1.3.2 Çömlek şekillendirme

Sorkun köyünün geleneksel çömlekçiliğinde çömlek şekillendirme ve üretimi için geleneksel ayakla döndürülen çark ve elektrikli torna kullanılmamaktadır. Ancak, bazı atölyelerde teknolojik ilerlemeye ve piyasa rekabetine ayak uydurabilmek adına kalıp ve pres yöntemleriyle üretim yapılmaktadır (Görsel 2.7).

Görsel 2.7. *Sorkun çömlekçiliğinde 2 tür pres yöntemi ile üretim prosesi. (Manafidizaji, 2021)*

Pres yönteminde genellikle güveç tenceresi ve tepsi gibi ürünler üretilmektedir. Şekillendirme aşamasında, önce kalıp ve form boyutuna göre çamur kesilip hazırlanır. Pres makinesinde şekillendirilen çömlekler kalıptan ayrılınca elektrikli çark üzerinde

rötüş yapılıp kurumaya bırakılır. Ürünlerin pişirimi ise diğer ürünlerle birlikte açık pişirim ile işlem tamamlanır.

Sorkun köyünde geleneksel şekillendirme tamamen bant usulu ve elle döndürülebilen bir tezgah üzerinde yapılmaktadır. Turnete benzer bu tezgah türü ayaklı, kısa milli ve kilden yapılmış ilkel çark türüdür (Görsel 2.8). Bu biçimlendirme yöntemi, Gökeyüp köyü ve İran'ın Sistan Beluçistan bölgesindeki primitif üretimle benzerlik göstermektedir ancak bazı aletlerde ve süreç ileilgili isimlendirmelerde farklılık bulunmaktadır.

Görsel 2.8. *Sorkun köyünde çömlek şekillendirmek için kullanılan tezgah. (Manafidizaji, 2021)*

Sorkun çömlekçiliğinde, şekillendirme aşamalarının yerel isimleri mevcuttur. Yerel anlatıma göre, çömleğin halkası tutulur, dibi yazılır ve ardından çekme işlemi gerçekleştirilerek yaklaşık 20 cm yüksekliğe kadar kaldırılır. Bundan sonra, 3-4 saat bekletilir ve ardından karınlama işlemi uygulanır. Daha sonra, mevsime göre 5-24 saat arası bekletilir ve ağızlama işlemi gerçekleştirilir. Kuruduktan sonra yüzeysel olarak ıslatılır ve rötuş yapılabilir, ardından pişirme için hazırlanır.

2.1.3.2.1 Halka tutma

Şekillendirme sürecinin ilk aşaması, dinlendirilmiş hazır çamurun, 10 cm kalınlığında ve 40-50 cm uzunluğundaki halkalar halinde şekillendirilmesidir. Bu halkalar, bir gün boyunca dinlendirilmektedir (Görsel 2.9).

Görsel 2.9. *Sorkun çömlekçiliğinde şekillendirme için hazırlanan halkalar (Manafidizaji, 2021)*

2.1.3.2.2 Dip yazma

Kilden yapılan altlıklar üzerine elenmiş yeşil toprak serpilir ve çamur kılıç olarak bilinen bir aletle açılır. Bu açılmış çamur, çömleğin dibi olarak kullanılmaktadır. Bu süreç, yerel söylemde "dip yazma" olarak adlandırılmaktadır (Görsel 2.10). Formun dibi hazır olduğunda, bir gün boyunca dinlenmeye bırakılan halkalar, çömlek üretiminde çömleğin gövdesi olarak dibin üzerine yerleştirilir.

Görsel 2.10. *Sorkun çömlekçiliğinde dip yazma süreci. (Manafidizaji, 2021)*

2.1.3.2.3 Çekme

Hazırlanmış halkalar tabanın etrafına sıkıştırılarak yapıştırılır ve üretilecek kap boyutuna göre kılıç isimli aletle 20-30 cm yükseltilir. Kaldırma işlemi tamamlanan çömlekler, işleme devam edilebilmesi için nemli bir ortamda gece boyunca bekletilir. (Görsel 2.11).

Görsel 2.11. *Sorkun çömlekçiliğinde çekme süreci. (Manafidizaji, 2021)*

Çekilmiş ürünün şekillendirmesini tamamlamak için kış mevsiminde bir gün bekletilirken yaz günlerinde aynı günde işlem tamamlayarak rötuş için kurutulmaya bırakılmaktadır.

2.1.3.2.4 Ağızlama ve karınlama

Bu aşamada, yaklaşık 3 cm kalınlığında halka şeklinde inceltilmiş çamur, çömleğin ağzına eklenir ve kıyı bezi ile düzleştirilir. Ağızlama işlemi tamamlanmasının ardından karınlama işlemi ile devam edilir. Bu aşamada, kılıç isimli alet kullanılarak kap orta kısmından hafif dışbükey haline getirilmektedir. Karınlama işlemi tamamlandıktan sonra,

son düzeltmeler yapılıp kurumaya bırakılmaktadır. Kurutma süreci, mevsimsel faktörlere bağlı olarak değişkenlik göstermektedir (Görsel 2.12).

Görsel 2.12. *Sorkun çömlek şekillendirmesinde karınlama ve çömlek ağızlama aşamaları. (Manafidizaji, 2021)*

Şekillendirme sürecinde ahşap aletler kullanılmaktadır ancak çoğunlük tarafından elle şekillendirme tercih edilmektedir (Görsel 2.13).

Görsel 2.13. *Sorkun çömlekçiliğinde kullanılan aletler: Sırasıyla dip, kaldırma, çekme ve karınlama kılınç örnekleri [20]*

Kuruyan çömlekler rötuş yapmak amacıyla yüzeyi ıslatılır. Bu amaç için kabın ağız kısmı sudan dışarıda kalacak şekilde suya konulur ve yüzey kazılabilecek yümüşaklığa geldiğinde sudan çıkarılıp bir tahta veya bıçak yardımı ile yüzeyi düzleştirilip tekrar kurumaya bırakılır (Görsel 2.14).

Görsel 2.14. *Sorkun çömlek şekillendirme sürecinde rötuşlama işlemi. (Manafidizaji, 2021)*

2.1.3.2.5 Cilalama veya sırlama

Yerel söyleme göre, cilalama işlemi çömleğe pişirmeden önce uygulanan nihai işlemdir. Sorkun çömlekçiliğindeki sır görevi yapan cila, kızıl toprak ile köye yakın ormanda bulunan boz toprağın %50 oran ile karıştırılmasıyla hazırlanmaktadır. Cilanın yüzeyden kalkmasını veya kabarmasını önlemek için, yüzeye uygulanmadan önce çömleğin yüzeyi ısıtılır ve sürgüç adı verilen bir bez yardımıyla eritilmiş kızıl toprak, çömleğin her bir tarafına eşit şekilde sürülerek kurumaya bırakılmaktadır (Görsel 2.15).

Görsel 2.15. *Sorkun çömlek şekillendirme sürecinde cilalama işlemi. (Manafidizaji, 2021)*

2.1.4 Sorkun köyünde üretilen çömlek formaları

Sorkun köyü, ilkel yöntemlerle sürdürülen çömlekçilik geleneği ile bilinir. Köyde üretilen ürünler, temel mutfak gereksinimlerini karşılamak amacıyla üretilen primitif medeniyetlerdeki ürünler gibi basit form ve kulpsuz, emziksiz küresel, yuvarlak veya oval formlara sahiptir. Bu basit formdaki üretim, büyük olasılıkla çömlekçiliğin nesilden nesile aktarılmasından kaynaklanmaktadır.

2.1.4.1 Güveç

Sorkun bölgesinin önde gelen bir ürünü olan içi siyah güveçler, 5 farklı boyutta sırsız ve herhangi dekor uygulanmadan pişirilmektedir (Görsel 2.16). Güveçler, kulplu ve kulpsuz olarak mutfakta çeşitli amaçlar için kullanılan kaplardır. İsimleri sırasıyla küçük boyuttan büyük boyuta, beşlik, dörtlük, üçlük veya kayseri, ikilik ve kuzuluk olarak tanınmaktadır. Köydeki herkes özellikle yeni nesil bu isimleri çoğunlukla bilmemektedirler. En büyük boyutlu olanı, genellikle evlerde değil, daha çok lokanta gibi ticari alanlarda tercih edilmektedir.

Görsel 2.16. *Sorkun köyünde üretilen kapaklı ve kapaksız güveç boyutları. (Manafidizaji, 2021)*

Güveçler, kapaklı ve kapaksız olarak mutfakta çeşitli amaçlar için kullanılan kaplardır. En küçük boyut yoğurtluk olarak ve en büyük boyut, genellikle evlerde değil daha çok lokanta gibi ticari alanlarda tercih edilmektedir.

2.1.4.2 Sac ve tepsi

Ekmek, gözleme ve kavurma gibi yemeklerin pişirilmesinde kullanılan saclar, çeşitli boyutlarda üretilen diğer çömlek ürünleridir. Sacların derinlik ve boyutuna göre farklı kullanım alanları bulunmaktadır. En küçük ve orta boyuttaki saclar et pişirmek için idealken, büyük boyuttakiler genellikle gözleme ve ekmek pişirmek için tercih edilmektedir (Görsel 2.17).

Görsel 2.17. *Sorkun köyünde üretilen sac ve tepsiler. (Manafidizaji, 2021)*

Kırklık adı verilen bir ürün, sac formuna benzerlik göstermektedir. Kırklık, etlik ve ekmeklik saçlardan daha yüksek ve hafif kavisli alt kısmıyla orta çaplı bir sac ürünüdür (Görsel 2.18). Genel olarak etli ve sulu yemeklerin pişirimi için uygundur.

Görsel 2.18. *Sorkun köyünde üretilen kırklık örneği, ateşlenmemiş ve pişmiş hali. (Manafidizaji, 2021)*

2.1.4.3 Söbe

Bölgedeki bir diğer ürün ise dört farklı boyutta üretilen söbe denilen oval tavalardır. Genellikle balık tavası olarak tanınan bu çömlek formu, bölgedeki pres makinelerinde üretim için daha elverişlidir. Boyutları göre isimlendirilmesi en küçük boyuttan, mantarlık, birlik, bir buçukluk ve ikilik olarak adlandırılmaktadır (Görsel 2.19).

Görsel 2.19*. Sorkun köyünde üretilen söbe çeşitleri. (Manafidizaji, 2021)*

Sorkun çömlekçiliğinin genelinde bu ürünler dışında farklı ürünler üretilmemektedir.

2.1.5 Çömleğin pişirilmesi

Sorkun çömlekçiliğinde öne çıkan bir özellik, çömleklerin odun ateşinde açık alanda pişirilmesidir. Şekillendirme ve cilalama işlemleri tamamlandıktan sonra çömlekler, kurumak için açık havada ve güneşli bir alanda bekletilir (Görsel 2.20).

Görsel 2.20. Sorkun köyünde kurumaya bırakılan çömlekler . (Manafidizaji, 2021)

Pişirim, genellikle açık alanlarda köye bağlı olarak belirlenen mesafelerde gerçekleştirilir. Çömlek pişirimi için güçlü ve sürekli bir rüzgâr akımı gerekmektedir. Rüzgârın istenen şiddette ve tek bir yönde esmemesi durumunda, çömleklerin pişmemiş veya kısmen pişmiş ve siyah kalma riski göz önünde bulundurularak pişirme işlemi gerçekleştirilmemektedir. Bu nedenle, çömlek pişirme işlemine başlamadan önce uygun hava koşullarının sağlanması önemlidir. Günümüzde, rüzgâr sorununu çözmek için ventilatör gibi cihazlarla yapay rüzgar desteği sağlanmaktadır (Görsel 2.21).

Görsel 2.21. *Sorkun köyünde pişirim sürecine kullanılan rüzgar makinesi örneği. (Manafidizaji, 2021)*

Köydeki toplu pişirme işlemi, yaklaşık 500 metre uzaklıktaki bir küllük alanında gerçekleştirilir. Bu alanın kuru bir zemine sahip olması esastır. Zeminin tamamen kuru olmadığı durumlarda, çömlekler dizilmeden önce kuru saman ve odun talaşı serilir. Çömlekler, ağızları yere gelecek şekilde dizilir ve üzerlerine kuru odunlar yerleştirilerek ateşlenir. Bu düzenleme, ateşleme sürecinde dumanlı ve isli bir ortam oluşturarak belirli kimyasal reaksiyonları tetikleyerek, çömleklerin iç kısmı tamamen siyahlaşmasını sağlamaktadır (Görsel 2.22).

Görsel 2.22. *Sorkun köyünde pişirim sürecine çömleklerin dizilimi. (Manafidizaji, 2021)*

Hava şartları uygun olursa her pişirimde 600 – 1500 çömlek pişirilebilmektedir. Pişirim sürecinde ateşleme belirli bir noktadan başlar ve çeykel denilen ucunda kancaları olan uzun saplı aletlerle pişirilmemiş çömleklere doğru ilerletilir. Yaklaşık 750°C – 800°C sıcaklığında pişirilmiş çömlekler soğutulur ve genellikle köye taşınmadan alıcılar tarafından paketlenip satışa götürülür (Görsel 2.23). Pişirim büyük alanda yapıldığı için çömleklerin serme, pişirme ve çevirmesi aynı zamnda yapılmaktadır dolayısıyla pişirim sürecinde yardımcı sayısının artmasıyla işlem hızı artar ve daha fazla ürün pişirilebilir. Ancak ateş ayarlaması gibi önemli faktörler kadınlar tarafından kontrol edilmektedir.

Görsel 2.23. *Sorkun köyünde çömlek pişirim aşaması. (Manafidizaji, 2021)*

Köyde güveç dışında balık tavası, ekmek ve gözleme gibi çeşitli çömlekler üretilmektedir. Ancak pişirme yöntemlerinde belirgin farklılıklar bulunmaktadır. Güveçler tek sıra halinde dizilerek pişirilirken, balık tavaları ise üst üste konularak pişirilir ve birden fazla sıra halinde yerleştirilir. Ekmek ve gözleme sacı gibi ürünler ise

genellikle avlularda veya uygun sokaklarda az sayıda pişirilmektedir [19, 21] (Görsel 2.22)

Görsel 2.24. *Sorkun köyünde çömlek pişirim aşaması, (Manafidizaji, 2021)*

Yerel halkın ifadelerine göre, pişirme süreci bir kutsal seremoni gibidir. Kültürel bağlamda derin kökleri olan bu gelenek, toplumun ortak belleğinde önemli bir yere sahiptir. Dolayısıyla, çömlek pişirme eylemi sadece bir gereklilik değil, aynı zamanda toplumsal etkileşimleri ve değerlerini yansıtan sembolik bir anlam taşımakla toplumsal bir ritüel ve kimlik ifadesidir.

2.2 Gökeyüp (Manisa)

Jeoloji ve prehistorya disiplinlerinin etkileşim gösterdiği bir bölgede bulunan Gökeyüp Köyü, Cicikler sapağından başlayarak Demirci istikametine doğru uzanan 5 km'lik bir asfalt yol ile Dibek Dağı'nın yükseklerine ulaşılabilir. Köy, dağın eteklerinde konumlanmış olup, geleneksel mimari yapıları ve taş döşeli sokaklarıyla geçmişe ait izleri bünyesinde barındırmaktadır.

Tarihi kökenleri 14. yüzyıla kadar uzanan Gökeyüp, Osmanlı kayıtlarında Borlu kazasına bağlı bir köy olarak belgelenmiştir. Zaman içerisinde ise önce Adala, ardından Salihli ilçelerine bağlanmış ve 1991'de belediye statüsü kazanmıştır. Günümüzde ise Salihli'nin bir mahallesi haline gelmiştir.

Köyün kuruluşu ve geçmişiyle ilgili farklı görüşler mevcuttur. Bazı kaynaklara göre, köyün kuruluşu 14. yüzyıla dayanmakta olup, Sivas dolaylarından gelen göçebe Türkler tarafından kurulmuştur. Diğer bir perspektife göre ise, Anadolu Selçuklu Devleti'nin son dönemlerinde bölgeye göç eden Ömer Emre'nin maiyetiyle birlikte kurduğu zaviye etrafında gelişmiş bir köy olduğu düşünülmektedir. Gökeyüp'ün adının "Köke Eyüp"ten

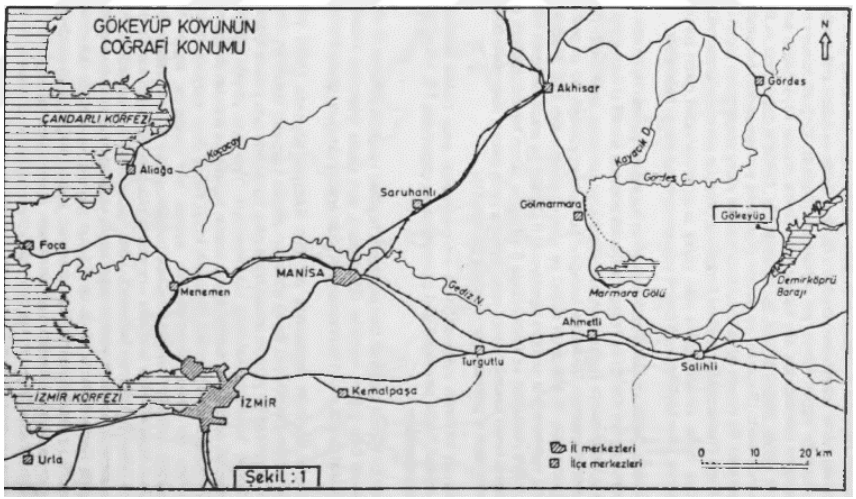
türediği ve zaman içinde "Gökeyüp"e dönüştüğü belirtilmektedir. Osmanlı dönemine ait kayıtlarda ise Gökeyüp adına 1667-1668 tarihli defterlerde rastlanmaktadır.[23]

Gökeyüp köyü, güveç üretiminin yoğun olarak gerçekleştiği bir merkez olup, bu gelir kaynağı sayesinde nüfusun istikrarlı bir şekilde arttığı ifade edilmektedir [22].

2.2.1 Gökeyüp coğrafi konumu ve tarihçesi

İlk ismi Yörük Köyü olarak tanınan Gökeyüp, Manisa'nın Salihli ilçesine bağlı olup ilçe merkezinden 50 km. mesafede bulunup Demir Köprü Barajı'na 5 km. uzaklığında yer almaktadır. Kuzeydoğu-güneybatı yönünde olan Dibek Dağı'nın doğuya bakan yamaçları üzerinde kurulmuştur. Baraj gölüne hâkim, hafif engebeli ve tepelik alanda kurulan kasaba, toplu yerleşim özelliği taşımaktadır

Gökeyüp 'ün etrafındaki kırsal yerleşmeler, doğu tarafından Cicikli ve Arpacı köyleri (Köprübaşı/Gördes) ile komşulukta, batısında Poyraz köyü (Salihli) yer almakta, kuzeyinde Gökeyüp 'ün mahallelerinden olan Sarısu mahallesi, kuzeybatısında Hacıhıdır köyü (Salihli) ve güneyinde Ortaköy (Salihli) yer almaktadır (Görsel 2.25) [23].



Görsel 2.25. *Gökeyüp Köyünün coğrafi konumu [24]*

Gökeyüp Çömlekçilik endüstrisi Kula ve Salihli bölgesinde antik çağlara kadar uzanmaktadır. Bölgeden elde edilen arkeolojik bulgular tarih öncesi dönemlerden Helenistik döneme kadar tarihlendirilmekte ve büyük bir kısmı Roma dönemine aktarılmaktadır. Bulguların kalitesi, çömlekçilik konusunda çok ileri tekniklerin varlığına işaret etmektedir. Bölgede çömlekçiliğin merkezi olan Gökeyüp köyünde günümüzde de geleneksel/ilkel çömlekçilik yapılmaktadır. Bölgede halen geçimini çömlekçilikten

[23] http://www.salihli.gov.tr/sdfsdfsdfsd

sağlayan çok sayıda sakin bulunmaktadır. Köyde genellikle aile işletmeleri bulunuyor ve kadınlar çömlek üretiminde önemli bir rol oynamaktadır [25].

2.2.2 Gökeyüp köyünde çömlek şekillendirme süreci

Günümüzde en ilkel yöntemlerle Çömlek üreten ve çömlekçilikle geçimini sağlayan birkaç merkezden biri olan Gökeyüp çömlekçi köyünde yapılan üretim, geleneksel çömlekçilik özellikleri taşımakla birlikte, kullanılan hammadde, çamur hazırlama süreci ve ürün tipi açısından çeşitlilik göstermektedir. Bu köyde çömlekçilik, babadan oğla geçen geleneğin aksine, Sorkun ve Kelpuregan bölgelerinde olduğu gibi anneden kıza geçerek sürdürülmektedir.

2.2.2.1 Gökeyüp çömlekçiliğinde kullanılan hammaddeler.

Gökeyüp çömlekçiliğinde kullanılan kil, bölgede yaygın olarak bulunan ve yerel söylemde "sakızlı toprak" olarak anılan toprak ile "mengele" veya "maden taşı" olarak bilinen mika içeriğine sahip toprak yaklaşık arasında %75 sakızlı toprak ve %25 mengele toprağın karışım ile hazırlanmaktadır. Bu topraklar fkimyasal açıdan farklı arazilerde değişiklik göstermekteedir ancak kimyasal analizilerine göre ortalama miktarları (Tablo 2.2) mevcuttur. Tablodaki oranlar bölgenin farklı arazilerinde farklılık göstermektedir.

Mengele taşı, yüksek oranda biyotit[24] [26] içermesi nedeniyle çömlek yüzeyine daha dayanıklı ve pürüzsüz bir görünüm kazandırmaktadır. Ayrıca, pişirme sıcaklığına bağlı olarak, biyotitlerdeki demiroksitin fazının değişimiyle yüzeyin rengi kahverengi tonlarından altın rengine kadar değişebilmektedir [27, 28]. Bu değişim yaklaşık olarak 350°C civarında kahverengi, 400°C sıcaklıklarında açık kahverengi ve 900°C'de turuncu renge dönüşmektedir [29].

Tablo 2.2: *Gökeyüp "sakızlı toprak" ve "Mengele toprak" kimyasal analizi [27]*

	SiO_2	MnO	Al_2O_3	Fe_2O_3	TiO_2	CaO	MgO	K_2O ,	Na_2O	P_2O_5	A.k.
Sakızlı Toprak	53,69	0.09	16.87	10.94	1.69	4.73	3.29	0.48	0.95	0.13	7.66
Mengele Toprak	54.32	0.06	16.29	7.08	0.95	0.81	11.88	4.08	1.28	0.45	2.747

A.k.Ateş Kaybı

[24] Kayda değer miktarda demir ve magnezyum içeren bir mika; ve bazen feldspat ve nefelin siyenit gibi seramik hammaddelerinde safsızlık olarak ortaya çıkar.

Bu topraklar Sarı Su Mevkii'den ve köyün 3 km. uzaklığında bulunan Demirköprü barajı yakınlarından genellikle kişilerin kendi tarlalarından temin edilmektedir. Mengele taşı daha sert ve daha büyük kütleler halinde kazılıp tokmakla veya traktörlerle dövülüp ve yaklaşık 2mm boyutuna kadar övütülüp elenerek, çamur bünyesinde ve yüzey kaplama malzemesi olarak kullanılmaktadr (Görsel 2.26).

Görsel 2.26. *Gökeyüp Köyünü çömlekçiliğinde kullanılan mengele toprağı ve sakızlı toprak. (Manafidizaji, 2021)*

2.2.2.2 Çamur hazırlama

Gökeyüp bölgesinde, diğer bölgelerde olduğu gibi çamur hazırlanıp depolanmamakta, bunun yerine belirli bir miktar günlük kullanım için her sabah ıslatılarak hazırlanmaktadır. Tokmakla dövülen her iki toprak türü de eleklerden geçirilerek ardından çuvallarda depolanmaktadır. Her sabah, topraklar belirli bir oranda su ile karıştırılarak hazırlanmakta ve gerektiğinde şekillendirme sırasında mika içeren toprak (mengele toprağı) eklenerek yoğrulmakta ve istenilen kıvama gelindiğinde şekillendirme işlemi gerçekleştirilmektedir. Bu işlemler zor olduğundan, köydeki erkekler tarafından yapılır. Ancak, çömlek şekillendirme ve üretim tamamen kadınlar tarafından gerçekleştirilir ve nesilden nesile aktarılan bir meslek olarak kabul edilir. (Görsel 2.27).

Görsel 2.27. *Gökeyüp çömlekçiliğinde kullanılan günlük çamurun hazırlanması. (Manafidizaji, 2021)*

Bazı çömlekçiler, üretim sürecinde çamurun hazırlanması için, sakızlı toprağı suda bekletip ardından toz haline getirilmiş mengele toprağını ekleyerek, çamurun kullanıma hazır kıvama gelinceye kadar yoğurmayı tercih etmektedirler (Görsel 2.28).

***Görsel 2.28**. Gökeyüp çömlekçiliğinde ıslatılmış toprak mengele ile karıştırılarak kullanılması. (Manafidizaji, 2021)*

2.2.2.3 Çömlek şekillendirme

Gökeyüp çömlekçiliğindeki en dikkat çekici özellik, çamurun, diğer bölgelerde olduğu gibi uzun bir dinlenme süresine tabi tutulmadan aynı gün içinde kullanılmasıdır. Bölgedeki üretim süreci oldukça ilkel olduğundan, çeşitli ürünlerin üretimi sınırlıdır. Sorkun ve Kelpuregan köylerinde olduğu gibi, belirli bir ürün çeşidi öne çıkmaktadır.

Prof. Güngör Güner'in araştırmasına göre, Gökeyüp köyünde ikinci tür tezgah kullanılarak yapılan üretim sürecinde, günümüzde arabaların atık parçalarından üretilen bir tezgahın kullanımı, şekillendirme sürecinde önemli kolaylıklar sağlamaktadır (Görsel 2.29). Şekillendirme işlemi, bant usulüyle çamur ile yapılmış olan ve *kalıp* olarak adlandırılan altlık üzerinde dönek tezgahında gerçekleştirilmektedir [30]. Üretilen her bir kap için, kuruması tamamlanana kadar bir kalıp kullanılması zorunludur. Bu nedenle, her ailenin kendine özgü bir damga veya işareti olan birçok kalıp bulunur. Bu işaretler, kalıpların iç kısımlarına oyularak uygulandığından, üretilen kapların alt kısımlarında santçı damgası gibi kabartma halinde görülmektedir.

***Görsel 2.29**. Gökeyüp çömlekçiliğinde şekillendirmek için kullanılan dönek türleri ve kalıp. (Manafidizaji, 2021)*

Gökeyüp köyündeki çömlek şekillendirme süreci, Sorkun köyündeki geleneksel çömlekçilikle benzerlik göstermesine rağmen, yerel söylemlere göre şekillendirme aşamalarının isimlendirilmesinde farklılıklar bulunmaktadır.

2.2.2.3.1 Kıyı hazırlama

Şekillendirme işlemine başlamadan önce "kıyı yuvarlama" işlemi ile "kıyı" adı verilen 3- 4 cm çapında ve 30-35 cm uzunluğunda olan bantlar hazırlanmaktadır. Kıyılar çömleğin gövdesini şekillendirmek için taban kenarına bastırarak yapıştırılmaktadır (Görsel 2.30). Genel olarak yapılan güveçlerde sadece tek bir kıyı kullanılmaktadır.

Görsel 2.30. *Gökeyüp çömlekçiliğinde şekillendirmek sürecinde kıyır hazırlama. (Manafidizaji, 2021)*

2.2.2.3.2 Taban konulma

Hazırlanan kıyırlar çömleğin gövdesini şekillendirmek için kullanılacaktır. Bunun için öncellikle çömleğin dip kısmı oluşturulmaktadır. Şekillendirme işlemi çamurun tabana yapışmaması için mengele tozu serpilmiş bir ahşap üzerinde başlatılmaktadır. Formun boyutuna göre hazırlanmış kilden belli bir miktar alınıp formun şekline göre oval veya yuvarlak olarak yaklaşık 3 cm kalınlığında hazırlanır. Ardından kilden yapılmış kalıp biraz nemlendirilip dönek veya metal tezgah üzerinde taban konulma süreci tamamlanmış olur (Görsel 2.31).

Görsel 2.31. *Gökeyüp çömlekçiliğinde, şekillendirmek sürecinde taban konulma. (Manafidizaji, 2021)*

2.2.2.3.3 Süvmek

Hazırlanan kıyılar, form duvarının oluşturulması amacıyla tabanın kenarına pekiştirilmektedir. Genellikle tek bir kıyı bu işlev için yeterli olmaktadır. Kalıp, sol el saat yönünde çevrilirken, sağ el ile şekillendirme işlemi gerçekleştirilmektedir. Kil, tamamen homojen bir yapı kazandıktan sonra, "kılıç" olarak adlandırılan ahşap bir alet kullanılarak son şekillendirme tamamlanmaktadır (Görsel 2.32).

Görsel 2.32. *Gökeyüp çömlekçiliğinde, şekillendirmek sürecinde süvmek. (Manafidizaji, 2021)*

Güveç gibi formlarda, çamur silindir haline geldikten sonra karınlama işlemi yapılıp, kenarı bezle düzeltilmektedir (Görsel 2. 33)

Görsel 2.33. *Gökeyüp çömlekçiliğinde, güveç şekillendirme. (Manafidizaji, 2021)*

Şekillendirme işlemi tamamlandıktan sonra, kabın cilalanmadan önce kuruması gerekmektedir. Bu nedenle, güneşli alanda belirli bir süre tutlmaktadır. Güveçlerde ve güveç kapaklarında deri sertliğine geldiğinde kulp ekleme ve çömlek kenarının son düzeltme işlemi tamamlanamsı gerekmektedir. Kulp eklendikten sonra gerekirse ağız kısmına çamur eklenerek parmaklarla şekillendirip çaput ile daha düzgün hale getirilmektedir. Çömlek şekillendirme sürecinde, çömlek kuruyana kadar kalıbın üzerinden ayrılmamaktadır (Görsel 2.34). Güveçler kapaklı ve kapaksız olarak üretilmektedir. Ancak kapak yapımı şekillendirme sürecinde son aşamada yapılmaktadır.

Görsel 2.34. *Güveç şekillendirme işleminde kulp ekleme ve ağız düzeltmek için çamu ekleme. (Manafidizaji, 2021)*

Bölgede çömlek biçimlendirme ve düzeltme aşamasında çok az sayıda, ahşaptan yapılmış aletler bulunmaktadır (Görsel 2.35).

Görsel 2.35. *Gökeyüp çömlekçiliğinde, kullanılan aletler. (Manafidizaji, 2021)*

Form kabaca şekillendirildikten sonra "Kılıç" adı verilen bir çift ok ucu şeklindeki tahta alet ile biçimlendirilmektedir. Büyük boyutlu kılıç 19cm × 10cm × 5cm kalınlığında ve küçük boyutlu kılıç 13cm × 5cm ×5cm boyutundadır.

Genel olarak büyük boyutlu kılıç güvecin duvarlarını yükseltmek için ve küçük boyutlu kılıç formun içi ve dış yüzeyini daha düz hale getirmek için kullanılmaktadır. Ayrıca

çömlek yapımı sırasında, eşit kalınlığı sağlamak için incelmiş bölgelere çamur eklenir ve bu eklemeler bez parçası (çaput) ve kılıç ile düzeltilerek formun daha düzgün bir hale getirilmesi sağlanır [31].

Biçimlendirme işlemi tamamlanıp kuruyan çömleklerin pişirilmeden rötuşunun yapılması ve yüzeye sürülebilir kıvamda hazırlanmış olan mengele ile kaplanması gerekmektedir.

2.2.2.3.4 Kırkazımak

Şekillendirmenin son aşamasında, çömlek kuruyunca kalıptan ayrılır ve ardından yüzeydeki pürüzler ve fazlalıklar "kazıyacak" adı verilen bir teneke parçası ile giderilir. Bu işleme "kırkazımak" denir ve çömleğin son rötuşları bu şekilde yapılmaktadır [32].

2.2.2.3.5 Cilalama

Gökeyüp çömleklerinde yüzeyin metalik görünümüne rağmen herhangi bir sır kullanılmamaktadır. Düzeltme ve rötuş işlemleri tamamlanmış çömleklerin iç ve dış yüzeyleri, ıslatılmış mengele toprağı ile kaplanarak tekrar kuruması için bekletilmektedir. Çömlek tamamen kuruduktan sonra, son rötuş olarak yüzey, kuru bir bez parçasıyla perdahlanıp pişirime önderilmektedir [33] (Görsel 2.36).

Görsel 2.36. *Gökeyüp çömlekçiliğinde, yüzeye mengele sürme işlemi ve çömleklerin pişirim öncesi ve sonrası görünümü.* [25]

Mengele ile sıvama işlemi, kuruma aşamasında oluşan çatlakları kapatmanın yanı sıra, çömleğin pişiriminden sonra parlak ve metalik bir yüzey elde edilmesini sağlamaktadır. Sır kullanılmaksızın elde edilen bu metalik görünüm, yalnızca Gökeyüp çömleklerine özgü olup, bu çömleklerin tanınabilirliğini artırmaktadır.

2.2.3 Gökeyüp köyünde üretilen çömlekleri formları

Bölgede çömlek üretiminin kökeni antik çağlara uzandığından, ürünler genellikle en basit formlarda ve temel ihtiyaçları karşılamak amacıyla üretilmektedir.

[25] http://www.salihli.gov.tr ve https://www.salihlisektorgazetesi.com

2.2.3.1 Güveç

Ege Bölgesi'nin zengin seramik geleneğinin önemli bir parçası olan güveçler**,** şekil açısından fazla çeşitlilik göstermemekle birlikte, Gökeyüp yerel söyleminde boyutlarına göre farklı isimlerle anılmaktadır. Çapı 10 ila 15 cm arasında değişen en küçük çömlek *mıkri* olarak adlandırılmaktadır. Çapı 20 cm olan çömlekler *arapbaşı*, 25 cm olan çömlekler ise *sayı* olarak bilinmektedir. Çapı 30-35 cm arasında olan çömlekler "Kabarak" olarak adlandırılırken, genellikle lokantaların siparişi üzerine yapılan ve en büyük boyutlu olan çömlekler *Koşaf ya da dört kulplu* olarak isimlendirilmektedir. Bu çömleklerin çapı yaklaşık 50-60 cm arasında değişmektedir. (Görsel 2.37).

Görsel 2.37. *Sırayla (en küçük) mıkri, arapbaşı, sayı, kabarak, koşaf çömleği ya da dört kulplu çömlek , (Manafidizaji, 2021)*

2.2.3.2 Balık tavası

Sorkun köyünde dört farklı boyutta üretilen balık tavası benzeri ürünler, Gökeyüp çömlekleri arasında da iki farklı form ve boyutta bulunmaktadır (Görsel 2.38). Birinci formda kenarlar düz iken, ikinci formda kenarların ortasında hafif bir çıkıntı bulunmaktadır.

Görsel 2.38. *Gökeyüp çömlekçiliğinde balık tava formları. (Manafidizaji, 2021)*

2.2.3.3 Tepsi

Mutfak eşyalarında bir diğer temel ürün ise tepsilerdir. Ekmek pişirimi ve daha derin olan türü etli yemekler pişirimi için kullanılan tepsiler tek boyutta ve içi ve dış kısımları

mengele ile kaplanmakta ve düz kenarlar ile üretilmektedir (Görsel 3.39). Benzer ürün Sorkun çömlekçiliğinde de üretilmektedir.

Görsel 2.39. *Gökeyüp çömlekçiliğinde tepsi örnekleri. (Manafidizaji, 2021)*

Bölge, zengin hammadde kaynaklarına ve serbest biçimlendirme olanaklarına sahip olmasına rağmen, ürün çeşitliliği oldukça sınırlıdır. Bölge ekonomisinin gelişimini desteklemek amacıyla, dekoratif ürünlerin yanı sıra çeşitli formlarda ve farklı türlerde mutfak eşyalarının üretiminin planlı ve programlı bir şekilde artırılması büyük fayda sağlayacaktır.

2.2.4 Gökeyüp köyünde üretilen çömleklerin pişirimi

Gökeyüp köyünde, çömlek pişrim geleneği antik dönemlerde olduğu gibi en ilkel pişirim yöntemleri ile günümüze kadar sürdürülmektedir. Pişirim süreci, evlerin avlularında veya köy meydanında özel olarak inşa edilmiş taş zeminlerde yapılmaktadır. Pişirimde kullanılan yakıt, Dibek Dağı'nın yamaçlarından toplanan meşe odunudur. Çömleklerin pişirim için dizilimi, öncelikle zemin üzerine bir sıra odun serilerek başlamaktadır. Çömlekler, kapakları açık ve ağız kısımları aşağıya gelecek şekilde odunların üzerine yerleştirilmektedir. Ateşleme sırasında, çömleklerin eşit sıcaklıkta pişmesi için her katman arasında odun ve çalılar serilmektedir. Son olarak, çömleklerin üstü ve çevresi odunlarla kapatılıp ateşleme başlatılır (Görsel 2.40).

Görsel 2.40. *Gökeyüp çömlekçiliğinde, çömlek pişirim süreci. (Manafidizaji, 2021)*

Çömlekçiler, geçmişte yakacak temininde herhangi bir sıkıntı yaşamadıklarını ifade ederken, günümüzde palamut meşesi ağacının elde edilmesinde karşılaşılan zorlukları dile getirmektedirler. Bu durum, yüzyıllardır geleneksel yöntemlerle üretilen yüksek kaliteli çömleklerin odun ihtiyacının, yerleşim çevresindeki bitki örtüsünün yok olmasına neden olabileceğini düşündürmektedir.

Rüzgara bağlı olarak çömleklerin pişirilmesi 1-2 saat içerisinde ve 400- 600 çömleğin pişirimi tamamlanmaktadır. Ancak hava şartları uygun olmadığında, pişirme süresi 5 saate kadar uzayabilmektedir ve bu durum verimsiz bir pişirim olarak nitelendirilmektedir.

Pişirme işleminin ardından, çömlekler sıcakken bir çengel yardımıyla yığından çıkarılarak soğumaya bırakılır. Geçmişte gübre ve saman karışımında uygulanan indirgeme işlemi, çömleklerin koyu renkli olmaması için artık uygulanmamaktadır.

2.3 Karacasu (Aydın)

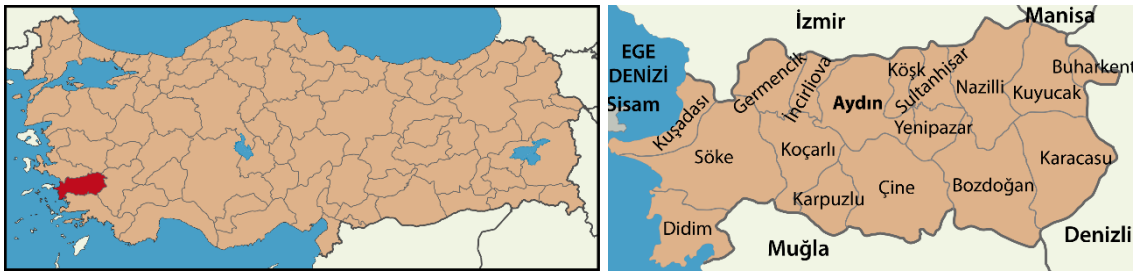
Aydın ilinin doğusunda yer alan Karacasu ilçesi, Ege Bölgesi'nin önemli tarihi ve kültürel merkezlerinden biridir. Deniz seviyesinden yaklaşık 600 metre yükseklikte bulunan ilçe, Akdeniz iklimi etkisindedir ve tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır.

En önemli tarihi ve turistik mekânlarından biri, UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alan Afrodisias Antik Kenti'dir. İlçenin ekonomisi büyük ölçüde tarıma dayanmaktadır; zeytin, incir, üzüm, narenciye ve çeşitli sebzeler başlıca tarım ürünleridir. Ayrıca, Karacasu geleneksel seramik ve çömlekçilik sanatıyla da tanınmaktadır. Afrodisias Müzesi, bölgenin tarihini ve sanatını tanıtan önemli bir turistik noktadır. Doğal güzellikleri, dağları, ormanları ve akarsuları ile doğa severler için çeşitli aktiviteler sunar. Karayolu ile Aydın il merkezine yaklaşık 87 kilometre uzaklıktadır ve çevresinde Nazilli, Bozdoğan ve Kuyucak ilçeleri bulunmaktadır. Geleneksel Ege kültürünü yaşatan Karacasu, zengin kültürel mirası ve ekonomik faaliyetleriyle dikkat çeker; tarım ve kültür festivalleri ile de sosyal hayatını canlı tutar [34].

2.3.1 Karacasu coğrafi konumu ve çömlekçilik tarihçesi

Ege Bölgesi'nde Aydın İl'inin ilçesi olan Karacasu İl Merkezine 90 km mesafede bulunmakta ve Babadağ ve Karıncalı Dağı arasında dağlık ve engebeli arazi yapısıyla yaklaşık 40 km uzunluğunda bulunan bir vadide kurulmaktadır. İlçesinin kuzeyinde Aydın-Kuyucak, batısında Aydın-Bozdoğan, doğusunda Denizli-Babadağ ve güneyinde Denizli-Tavas ve Kale ilçeleri yer almaktadır.

İlçenin yüzölçümü, 782 km²'dir ve Merkez nüfusu yaklaşık 6.200, köylerindeki toplam nüfusu 28.292"dir ve iklimi, Akdeniz İklimi özelliklerini taşımaktadır (Görsel 2.41).



Görsel 2.41. *Karacasu ilçesi coğrafi konumu.*
https://en.m.wikipedia.org/wiki/File:Ayd%C4%B1n_location_districts.svg

Zaman içinde çeşitli devletlerin egemenliğine giren, Karacasu bölgesinin yerleşim tarihi kesin olarak bilinmemekle birlikte, Afrodisias Antik Kenti ve çevresinde bulunan arkeolojik kalıntılar, bölgenin tarihinin 5-6 bin yıl öncesine kadar uzandığını düşündürmektedir. Bu kalıntılar arasında en dikkat çekici olanları, Afrodisias Müzesi'nde sergilenen seramik eserlerdir. Bu seramikler, bölgede farklı medeniyetlerin ve kültürlerin yerleştiğini ve çömlekçiliğin zaman içerisindeki gelişimini gözler önüne sermektedir [35].

Karacasu'daki geleneksel çömlekçilik, hızla gelişen teknolojiye rağmen kimliğini koruyarak günümüze kadar süregelmeyi başarmıştır. Bu sürekliliğin en önemli nedeni, bölgenin zengin ve çömlekçilik için son derece elverişli çamur kaynaklarına sahip olmasıdır. Müzede sergilenen çömlekler, bu geleneksel zanaatin köklü geçmişini ve değişmeyen özünü gözler önüne sermektedir.

Çalışan çoğu atölyelerde, çamur değirmeni, çamur teknesi, ve vakum pres bulunmaktadır. Atölye çalışmaların yürütülmesinde yaygın olarak çamur hazırlama, astar hazırlama, ürünlerin astarlanması ve dekor yapılması gibi işlemler kadınlar tarafından yapılmaktadır. Erkekler ise form biçimlendirme ve ürünlerin pazarlanma ve satışında yer almaktadır [36].

Hali hazırda bölgede 30'a yakın atölye veya yerel söylemi ile kerne'de geleneksel yöntemler ile babadan oğla geçerek ve genellikle aile işletmesi şeklinde üretime devem etmektedir. Karacasu çömlekçiliği, zengin bir kültürel birikim ve kaynak oluşturmuş, değişen sosyo-ekonomik koşullara rağmen özgünlüğünü koruyabilmiş nadir çömlekçilik merkezlerinden biri olmayı başarmıştır.

2.3.2 Karacasu'da çömlek yapım aşamaları

Geleneksel çömlek üretim süreci incelendiğinde, farklı bölgelerde büyük ölçüde benzer bir dizi adım izlendiği görülmektedir. Bu süreç, hammadde temini ve çamur hazırlama işlemleri ile başlamaktadır. Bununla birlikte, kullanılan hammaddenin fiziksel ve kimyasal özellikleri, üretilen ürünlerin kullanım alanları, biçimlendirme yöntemleri ve bölgeye özgü imkanlar doğrultusunda, bazı bölgesel farklılıklar da tespit edilebilmektedir.

2.3.2.1 Karacasu çömlekçiliğinde kullanılan hammaddeler

Karacasu çömlekçiliğinde kullanılan toprak, bölgedeki belirli mevkilerden temin edilmektedir. Arazilerin belediye mülkiyetinde olması nedeniyle, Türkiye genelinde kullanılan tek ruhsatlı toprak olarak kayıt altına alınmıştır.

Toprak yüksek oranda Demir oksit içerdiği için, kırmızı renkli, kilin rengi açık kırmızı, kuruma rengi koyu kahverengi ve pişme rengi ise kırmızı ile kahvemsi kırmızı renkleri arasında görülmektedir (Görsel 2. 42).

Görsel 2.42. *Karacasu ilçesinde toprağın farklı rengi soldan sağa: normal toprak, çamur rengi, kurumuş çamur ve pişmiş rengi. (Manafidizaji, 2021)*

Karacasu kilinin kimyasal bileşimi (Tablo 2.3)'te verilmiştir.

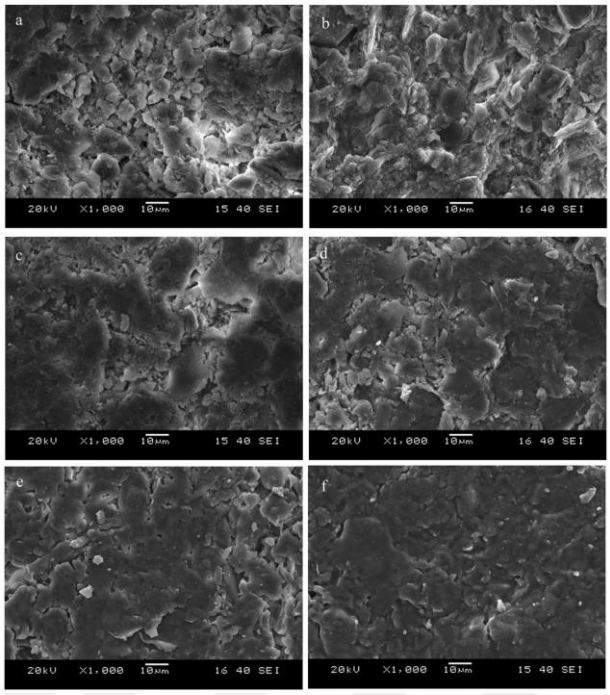
Tablo 2.3. *Karacasu Kilinin Kimyasal Analizi [37]*

Hammadde	Bileşim (%)								
	K_2O	Na_2O	MgO	CaO	TiO_2	Fe_2O_3	Al_2O_3	SiO_2	A.K.
Karacasu Kili	1,38	0,49	0,57	0,42	1,00	6.64	17,32	60.34	9.78

A.K.: Ateş kaybı

İlker Özkan tarafından gerçekleştirilen DTA/TG analizlerine göre, Karacasu kili yüksek plastik özelliklere sahip bir çamur olup (plastisite indeksi: %40,9), bu nedenle bu kille yapılan formların kuruma sürecinde bazı deformasyonlar meydana gelebilmektedir.

Karacasu kili farklı sıcaklarda pişirim yapıldığında formun yüzey morfolojisi değişmektedir. 850 ve 950°C arasında, numune yüzeyleri mikroskobik gözeneklere ve boşluklara sahiptir ve mikroyapısal özelliklerin 950°C 'ye kadar değişmeden kaldığı görülmektedir. 950°C 'nin üzerinde, vitrifikasyonun başlangıcına bağlı olarak gözeneklilikte azalma ve yapı değişikliği görülebilir. 1100 °C 'de sıvı fazın artması nedeniyle numune yüzeyindeki gözeneklilik azalır ve 1200 °C 'de yüzeyde mat bir tabaka oluşmaktadır (Görsel 2.43) [38].



Görsel 2.43. *Farklı sıcaklıklarda pişen Karacasu kilinin SEM [26] analizi, 850 ℃ (a), 900℃ (b) 950 ℃ (c) 1000℃ (d) ve 1100 ℃ (e) ve 1200℃ (f). [38]*

2.3.2.2 Çamur hazırlama

Yukarıda belirtildiği üzere, köyün yakınlarındaki arazilerden çıkarılan toprak, belediye tarafından temin edilip çömlekçilere satılmaktadır. Her bir çömlekçi, yıllık ihtiyacını karşılayacak miktarda toprağı satın alarak depolamakta ve ihtiyaç duydukça bu toprağı kullanarak çamur hazırlamaktadır. Kış mevsimi için genellikle yaz aylarında hazırlanıp depolanmaktadır (Görsel 2.44).

Görsel 2.44*. Karacasu köyünde depolanmış toprak ve çamur hazırlama makinesi. (Manafidizaji, 2021)*

Topraklar önce ayak veya makine ile ezilerek topaklanmış topraklar ezilir. Daha sonra eleklerden geçirilerek taş ve çalı gibi safsızlıklar ayrılmaktadır. Büyük kazanlarda ve

[26] Scanning Electron Microscopy

elektrikli mikser ile toprağa herhangi katkı madde eklenmeden ve sadece suyla karıştıralarak kullanabilir hale getirilmektedir. Bu bölgenin kilinin rengi dışında en önemli özelliği, eklenmesi gereken parçaları, bekletmeden şekillendirme sırasında eklenebilmesidir.

Çamurun biçimlendirilmeden önce yeniden yoğrularak hava kabarcıklarının uzaklaştırılması gerekmektedir. Bu işlem, elle veya vakum pres kullanılarak gerçekleştirilmektedir (Görsel 2.40). Karacasu'da, bu aşamalar genellikle kadınlar tarafından yapılmaktadır. Ancak, yoğun üretim yapan atölyelerde işçiler istihdam edilmektedir.

Görsel 2.45. *Çamuru şekillendirme hazırlamak için vakumpres geçirilmesi. (Manafidizaji, 2021)*

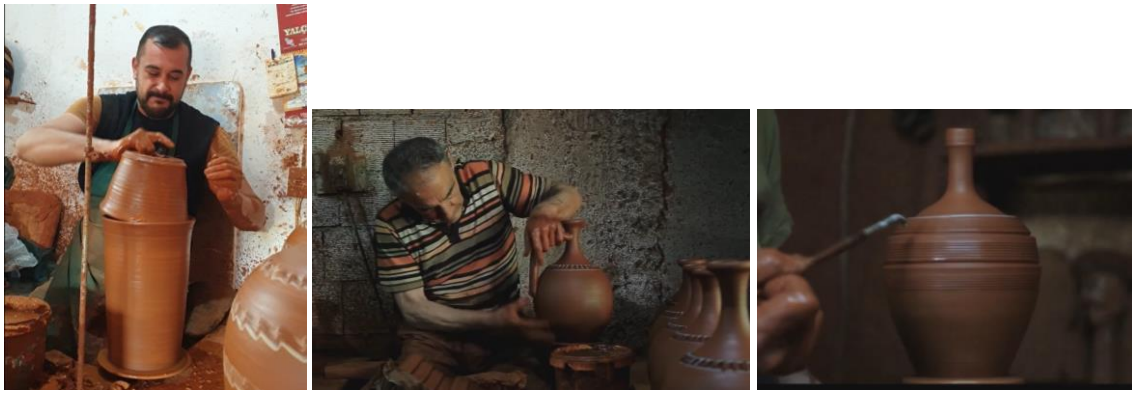
2.3.2.3 Çömlek şekillendirme

Karacasu ilçesinde geleneksel olarak kullanılan ayakla döndürülen çarklar, 1980'lı yıllardan beri neredeyse tüm atölyelerde yerini elektrik motorlu tornalara bırakmıştır (Görsel 2.46). Yöreye özgü olarak, ürünler tamamen biçimlendirilip dekorlama işlemi bitene kadar çarktan alınmamaktadır.

Görsel 2.46. *Karacasu'da çömlek şekillendirmek için kullanılan elektrikli çarklar (Manafidizaji, 2021)*

Yörede kullanılan çarkların üst diski metalden yapılmakta olup, takılıp çıkarılabilme özelliği sayesinde formun boyutuna göre değiştirilebilmektedir. Küçük ve orta boyutlu formlar tek aşamada biçimlendirilirken, büyük boyutlu formlar iki veya üç parça halinde

yapılıp birleştirilmektedir (Görsel 2.47).



Görsel 2.47. *Karacasu'da çömlek şekillendirme ve dekor uygulama süreci (Manafidizaji, 2021)*

Şekillendirme sürecinde, form önce elle kaba bir şekilde şekillendirilir ve ardından petra tahtası veya metal levhadan üretilen şekillendirme ve düzeltme aletleri kullanılarak işlem tamamlanır. Şekillendirme işlemi tamamlanan ürünlere dekor uygulamalar yapıldıktan sonra, gerekirse kulp eklenip kurutma aşamasına geçilir.

Karacasu bölgesinde kullanılan aletlerin sayısı ve form çeşitliliği, diğer bölgelere kıyasla daha fazladır (Görsel 2.48).

Görsel 2.48. *Karacasu çömlekçiliğinde kullanılan şekillendirme aletleri (Manafidizaji, 2021)*

2.3.3 Karacasu'da üretilen çömlek ürünleri

Testi ürünleri özellikle gelin testisi ile tanınan Karacasu ilçesinde günümüzde en çok üretilen ürün su küpleridir.

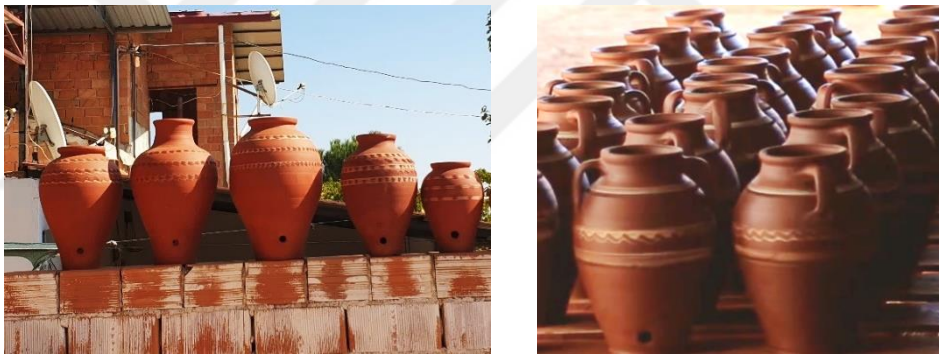
2.3.3.1 Su küpleri

Karacasu'da günümüzde en yaygın üretilen su küpleri genellikle yurt dışına, özellikle Arabistan'a ihraç edilmektedir. Farklı kernelerde üç veya dört farklı boyutta kulpsuz veya kulplu olarak üretilebilmektedir. Kulplar ise iki farklı şekilde tasarlanmaktadır.

Su küplerinin formunu genel olarak iki ana kategoriye ayırmak mümkündür. İlk kategori, daha yuvarlak bir gövdeye sahip olan küplerdir ve gövdeye yapışmış küçük kulplarla üretilmektedirler (Görsel 2.49).

Görsel 2.49. *Karacasu çömlekçiliğinde su küplerinden örnekler. (Manafidizaji, 2021)*

İkinci kategori ise daha yüksek ve dip kısmında hafif konik şekilli ve uzun kulplarla üretilen küplerdir (Görsel 2. 50).



Görsel 2.50. *Karacasu çömlekçiliğinde su küplerinden örnekler. (Manafidizaji, 2021)*

Bu ürünlerin musluksuz hali ve benzer formları saklama kabı olarak da kullanılmaktadar.

Karacasu'da su küpleri üzerindeki dekoratif uygulamalar, genellikle makara veya tarak izi ile yapılmakta ve madına ile renklendirilmektedir (Görsel 2.51).

Görsel 2.51. *Karacasu çömlekçiliğinde su küplerinde uygulanan dekor örneği (Manafidizaji, 2021)*

Bu seramik ürünü, İran şehirleri arasında yalnızca Hamedan bölgesinde ve Kolmen ismi ile tanınan ürün ile benzer işlevselliktedir.

2.3.3.2 Testi ve bardaklar

Bölgede yaygın olarak üretilen saklama kapları arasında yerel söylemde bardak veya zavrak[27] denilen su testileri önemli bir yer tutmaktadır. Testiler boyut olarak 20 cm ile 45 cm arasında değişen üç farklı boyutta üretilmektedir. Kullanım amacına ve boyutlarına göre kulplu, kulpsuz ve emzikli çeşitleri piyasada bulunmaktadır. Testiler, Karacasu toprağının özellikleri ve pişirme yöntemine bağlı olarak sırsız üretilmektedir. Bununla birlikte, formların üzerinde dekoratif unsur olarak spiral yaylar ve yatay ile dikey düz çizgiler uygulanmaktadır.

Üretilen testilerin, kulpları hariç bir diğer farklılıklar ise gövde formu ve dekor uygulamalarıdır. Küresel gövdeli kulplu testilerde dekorlama formun omuz bölgesinde ve tek sırada uygulanırken daha silindirik kulplu formlarda gövde kısmında madına ile dikey spiral çizgilerler oluşturulmaktadır (Görsel 2.52).

Görsel 2.52. *Karacasu çömlekçiliğinde kulplu testi ve dekor örnekleri (Manafidizaji, 2021)*

Bu testilerin boyun kısmı, ağız kısmı ve yüzeydeki dekorlar, farklı atölyelerde ve alıcı taleplerine göre çeşitlilik gösterebilmektedir.

Kulpsuz çömlekler ise genellikle silindirik formlarda üretilmekte olup, özellikle dikey oymalar ile yoğun bir şekilde dekore edilmektedir. (Görsel. 2.53).

[27] Karacasu çömlekçiliğinde küçük boyutlu testilere zavrak denilmektedir.

Görsel 2.53. *Karacasu çömlekçiliğinde kulpsuz testi ve dekor örnekleri (Manafidizaji, 2021)*

Bu test grubunda, oymalar ve madına ile işlenen dekorlar yatayda 3-5 sıra halinde ve dikey çizgilerle uygulanmaktadır.

Bölgedeki üretim, büyük testilerin yanı sıra küçük boyutlu ve emzikli testileri de içermektedir. Bu ürünler, dekoratif amaçlar için de kullanılmaktadır (Görsel 2.54).

Görsel 2.54. *Karacasu çömlekçiliğinde küçük boyutlu testiler (Manafidizaji, 2021).*

Küçük boyutlu testiler, genellikle dekor amaçlı kullanıldıkları için üzeylerinde gövde ve boyun kısmında dekorlama uygulanmaktadır. Karacasu bölgesinde üretilen en çok tanınan testi türü, gelin baradağıdır.

2.3.3.3 Gelin bardağı

Karacasu ilçesinde üretilen testi formlarından biri de "gelin testisi" veya "gelin bardağı" olarak bilinir. Gelin testisi, Anadolu'nun birçok yöresinde düğün törenlerinde, özellikle kına gecelerinde yaygın olarak kullanılır. Testinin içerisine para, altın, şeker, buğday ve bereketi simgeleyen diğer gıda veya malzemeler konulur. Kına gecesi ritüelinde, gelin, kıyafetiyle uyumlu bir şekilde süslenen testiyi elinde tutarak damadın etrafında dans etmeye başlar ve düğün bu şekilde başlar; düğünün sonunda testinin kırılmasıyla sona

ermektedir.

Anadolu bölgesinde gelin testi formaları yöresel farklılıklar gösterebilmektedir. Ancak, Karacasu ilçesinde gelin testisinin özgün formu iki kulp, üç ağız ve altı emzikten oluşmaktadır. Ancak talep üzerine farklı ünsürlar eklenebilir evya çıkarılabilir. Bu form üzerine eklenen unsurlar ve zincir şeklinde rölyef olarak eklenen motifler belirli anlamlar taşımaktadır (Görsel 2.55) [39].

Görsel 2.55. *Karacasu çömlekçiliğinde gelin bardağı. (Kaya: 2021)*

Ancak, günümüzde bu unsurlar anlamlarını yitirdiği için kaybolmaya yüz tutmuştur ve yalnızca özel siparişler doğrultusunda üretilmektedir. Çoğu sipariş, gelinin kına gecesi kıyafetinin rengine uygun olarak üretilip süslenen formlar şeklindedir ve bu ürünler geleneksel gelin testisi formunda değil, normal testiler üzerinde uygulanmaktadır.

2.3.3.4 Mutfak eşyaları

Günümüzde teknolojinin gelişimi ve çeşitli malzemelerden üretilmiş mutfak eşyalarının piyasada bulunmasına rağmen, Karacasu çömlekçiliğinin özellikle sofra eşyaları hala büyük ilgi gören seramik objeler arasında yer almaktadır.

2.3.3.4.1 Çaydanlık ve cezve

Karacasu çömleklerinin arasında çay ve kahve demleme ve ikramı için tasarlanmış eşyalar göze çarpmaktadır. Cezveler, çaydanlıklar, şekerlikler ve bardak takımları, çay törenlerinin vazgeçilmez unsurları olarak öne çıkmaktadır (Görsel 2.56).

Görsel 2.56. *Karacasu çömlekçiliğinde mutfak eşyalarından örnekler (Manafidizaji, 2021).* [28]

Farklı amaçlar için çeşitli boyutlarda üretilen mutfak kapları genellikle saplı ve tutamaklı olarak tasarlanmaktadır. Tutamaklar, yarım daire biçiminde, üçgen şeklinde çıkıntı olarak, yatay oturtulmuş ve ucu eğik olarak farklı şekillerde görülebilmektedir. Saplar ise genellikle ateş üzerinde kullanılan kaplarda, ateşe yaklaşmayı önlemek ve kullanım kolaylığı sağlamak amacıyla formun üzerine eklenmektedir. Sap ve tutamakların çapı ve uzunluğu ise genel olarak kapların boyutuna göre değişiklik göstermektedir.

Mutfak eşyaları arasında çay servisi ürünleri hariç, pişirme alanında da çeşitli ürünler üretilmektedir.

2.3.3.4.2 Güveç

Anadolu bölgesinde çömlek üretimi devam eden bölgelerde neredeyse hepsinde güveç üretilmektedir. Karacasu bölgesinde güvceçler 4 farklı boyutta üretilmektedir (Görsel 2.57)

Görsel 2.57. *Karacasu çömlekçiliğinde güveç boyutları ve dekor örneği. (Manafidizaji, 2021).*

Karacasu güveçleri genellikle dekorsuz olup veya tek sıra tarak izi ve madına boyaması ile süslenmektedir. Bazı atölyelerde, güveçlerin yüzeyini daha parlak ve dayanıklı hale getirmek amacıyla, bölgede yaygın olarak kullanılan astar ile kaplanmaktadır.

Karacasu çömleklerinin en karakteristik özelliği, gövdeye yapışan ve yarım ay şeklinde olan tutamaçlarıdır. Bu tür kulplar, tez kapsamında incelenen diğer bölgelerde

[28] https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/aydin/nealinir/comlekcilik

görülmemektedir.

2.3.3.4.3 Tava ve kebap testisi

Yemek kültürü benzerlik gösteren Anadolu bölgesinde, üretilen çömlek mutfak eşyalı da nerdeyse aynıdır. Karacasu bölgesinde yemek pişirimi için kullanılan yaygın kaplar arasında et ve balık tavası ve kebap testisidir (Görsel 2.58).

Görsel 2.58. *Karacasu çömlekçiliğinde tava ve kebap testisi. (Manafidizaji, 2021).*

Bu ürünler, alıcı talebine bağlı olarak çeşitli boyutlarda üretilmektedir. Ancak, genellikle dekorsuz olarak üretilmekte ve bazı atölyelerde astarlanıp pişirilmektedir.

2.3.3.4.4 Yoğurtluk

Tarım ve hayvancılıkla geçimini sağlayan bölgelerde, çömlek ürünleri arasında yoğurt kapları dikkat çekmektedir. Karacasu bölgesinde üretilen yoğurt kapları, genellikle silindirik formda, dekorsuz ve astarlı olarak üretilmektedir (Görsel 2.59).

Görsel 2.59*. Karacasu çömlekçiliğinde yoğurtluk. (Manafidizaji, 2021).*

2.3.3.5 Dekoratif ürünler

Bu ilçeye özgü olarak, dekoratif eşyaların üretimi sınırlıdır ve üretim ağırlıklı olarak mutfak ve fonksiyonel eşyalara odaklanmaktadır. Dekoratif eşyalar arasında en sık

rastlanan ürünler vazolar ve saksılardır.

Vazo formları genellikle tabanı ve ağzı dar, gövdesi geniş olacak şekilde tasarlanmaktadır. Bazı vazo formlarının ağız kenarı dalgalı iken, bazıları düz yapılmaktadır. Vazolar genellikle kaideli olarak üretilmekle birlikte, bazı atölyelerde tabanları düz şekilde yapılmaktadır. Dekortatif ürünler çeşitli boyutlarda üretilmekte olup, üzerlerine bölgede yaygın olan astar ve çizgisel dekorlama desenleri uygulanmaktadır (Görsel 2.60) .

Görsel 2.60. *Karacasu çömlekçiliğinde vazo ve saksı örnekleri (Manafidizaji, 2021).*

Saksılar, boyut ve çeşitlilik açısından geniş bir yelpazeye sahiptir. Siparişe bağlı olarak küçük, orta ve büyük boyutlarda saksılar üretilmektedir. Müşteri taleplerine göre, sipariş edilen saksılar üzerine dekoratif süslemeler yapılmaktadır. Bölgedeki Toprak özelliklerinden dolayı saksıların dayanıklı olmadıkları için ürün ömrü düşük olmaktadır.

Karacasu ilçesinde üretilen geleneksel ürünler, form ve dekorasyon açısından belirli karakteristik özellikler göstermektedir. Bölgedeki çömlek ürünlerinde görülen dekoratif motifler, tüm atölyelerden çıkan ürünlerde benzerlik sergilemektedir.

2.3.4 Karacasu'da üretilen çömleklerin astarlanması ve dekorları

Bölgede kullanılan özel çamur ve hammaddeler ile üretilen dekoratif ve fonksiyonel çömlekler, form, dekorasyon teknikleri ve motifler açısından, ayrıca çamurun rengi ve özellikleri bakımından Karacasu çömlekleri olarak özgünlük sergilemektedir.

Karacasu toprağının karakteristik özellikleri ve pişirme teknikleri nedeniyle, ürünlere sır veya kimyasal boya uygulanamamaktadır. Bu sebeple, ürünlerin estetik görünümünü artırmak amacıyla bünye çamurundan hazırlanan astar ile kaplama yapılmakta veya oyma

dekoratif teknikler uygulanmaktadır.

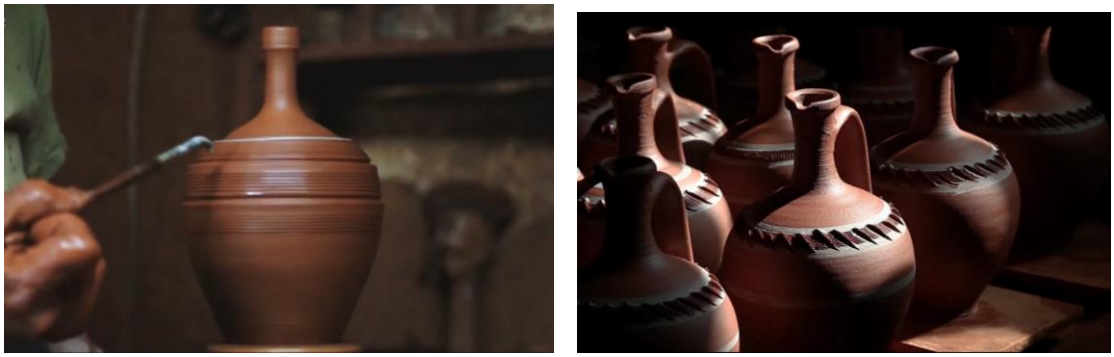
Astar için Karacasu kilinin su ile karıştırıldığı ve yaklaşık bir gün boyunca bekletildiği gerekmektedir. Bu süreçte, yüzeyde biriken fazla su alınır ve dibe çöken çamur iri taneli kum içeriyorsa tekrar elekten geçirilerek kullanıma hazır hale getirilmektedir.

Deri sertliğine gelen ürünler, daldırma yöntemiyle astarlanıp sertlik kazanmaları için belirli bir süre bekletilmektedir. Uygun sertliğe erişen ürünler, ince ve yumuşak dokulu naylon poşetler kullanarak parlatma işlemine tabi tutulmaktadır. Astarlanıp perdahlanmış ürünler, daha pürüzsüz ve parlak bir yüzey elde ederken, ürünlerin dayanıklılığı ve mukavemeti de artmaktadır. Perdahlama işlemi tamamlanan ürünler daha sonra kurumaya bırakılır (Görsel 2.61).

Görsel 2.61. *Karacasu çömlekçiliğinde astarlama ve perdahlama süreci [39]*

Genellikle testi ve güveç gibi çömlekler astarlanarak pişirilmektedirler. Bu ürünler astarsız ürünlerle kıyaslandığında daha pürüzsüz, parlak ve renk açısından daha koyudur. Astarlanmayan ürünler genellikle yöredeki yaygın dekorlama yöntemleri ile dekorlanmaktadır.

Karacasu dekorlama yöntemini diğer yörelerden ayıran en belirgin özellik, biçimlendirme işlemi bitince formu çark üzerinden ayırmadan dekorlama işleminin yapılmasıdır. Bu yöntemde öncelikle tarak denilen alet ile veya rulet gibi iz bırakan makara ile hafif oyma izi bırakılmaktadır. Daha sonra beyaz astarla formun biçimine uygun olarak omuz, boyun veya karın kısmında özellikle bu izler üzerine şeritler atılmaktadır (Görsel 2.62).



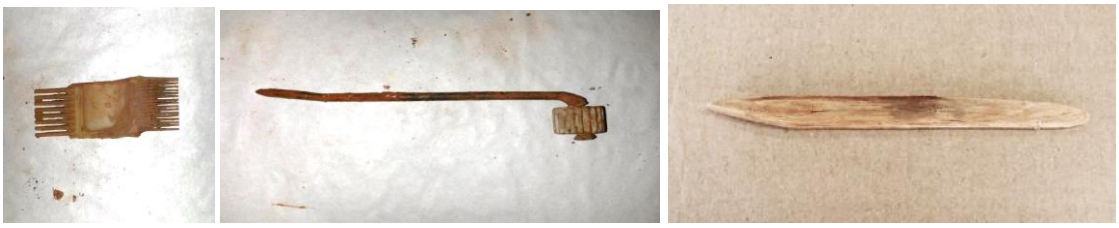
Görsel 2.62. *Karacasu çömlekçiliğinde dekor uygulama süreci (Manafidizaji, 2021).*

Dekoratif amaçlı kullanılan beyaz astar, yörede "Madına" olarak adlandırılan toprağın su ile karıştırılmasıyla elde edilmektedir. Sürülebilir kıvama getirilen bu karışım, yörede eşek kılından yapılmış fırçalarla yüzeye uygulanır ve bu işlem "yazma" olarak adlandırılır. Madına'nın pişmemiş hali yeşilimsi bir renge sahipken, piştikten sonra beyaz renge dönüşmektedir.

Bu dekorun farklı bir versiyonunda, "yarma çubuğu" olarak adlandırılan ahşap bir alet kullanılarak derin dikey çizgiler oyulmaktadır (Görsel 2.63).

Görsel 2.63. *Karacasu çömlekçiliğinde dikey çizgili dekor örneği (Manafidizaji, 2021).*

Bu dekorlar, aşağıdaki malzemeleri kullanılarak yüzeyde işlenmektedir (Görsel 2.64).



Görsel 2.64*. Karacasu çömlekçiliğinde dekorlama aletleri (Manafidizaji, 2021).*

Karacasu ilçesinde kullanılan diğer özel astar ise *Tel* denen astardır. Bu astar etraftaki dağlardan toplanan bol mikalı taşların dövülmesi ile hazırlanmaktadır. Toz haline

getirilmiş olan taşlar su ile karıştırılıp pişirmeden önce fırça veya sünger gibi malzeme ile uyzeye sürülmektedir. Bu astarın pişme rengi altın sarısı gibi ve Gökeyüp bölgesinde kullanılan mengele etkisi gibi görünmektedir (Görsel 2.65).

Görsel 2.65. *Karacasu çömlekçiliğinde telleme dekoru yapılmiş testi örneği (Manafidizaji, 2021).*

Ancak bünyeye iyice bağlanmadığı için zamanla yüzeyden koparak dökülebilmektedir. Bu uygulama yöre halkı arasında *Telleme* olarak adlandırılmaktadır ve genel olarak Madına astarı ile beraber kullanılmaktadır.

2.3.5 Karacasu'da çömleklerin pişirimi

Karacasu'nun geleneksel çömlekçi odunlu fırınları, diğer bölgelerdeki kara fırınlara benzerlik göstermektedir. Bu fırınlar, ateşlik ve ürünlerin istiflendiği üst üste bölümden oluşmaktadır. İki bölüm delikli bir taban ile ayırlmaktadır. Ateş ve sıcaklık sirkülasyonu bu delikler aracılığıyla sağlandığı için, fırın istiflendiğinde bu deliklerin kapatılmamasına özen gösterilmelidir. Silindirik formda olan fırınlar, üst kısımdan doldurulmaktadır (Görsel 2.66).

Görsel 2.66. *Karacasu çömlekçi fırının ateşlik ve pişirim bölümü 29(Manafidiazji 2021)*

[29] https://www.guneyegeturkiye.com/mekan/karacasu-seramikleri

Fırın yapısında, üç kemer üzerine monte edilmiş delikli bir tabla bulunmaktadır. Ateşlik kısmındaki ateş, bu deliklerden pişirme odasına aktarılmaktadır. Fırın gövdesi, tuğladan örülerek inşa edilmekte ve daha sonra ateşe dayanıklı "fırın toprağı" olarak adlandırılan toprakla sıvanmaktadır.

Ürünler yerleştirildikten sonra, çömleklerin üzeri pişmiş ve kırık çömlek parçalarıyla kapatılmaktadır (Göesel 2.67).

Görsel 2.67. *Karacasu'da açık fırında çömlek pişirimi (Manafidizaji, 2021)*

Yaklaşık 9 saat süren pişirme sürecinde, ilk 6 saatte kademeli olarak ısı uygulanmaktadır. Bu sürenin ardından ateşlik doldurulmakta ve odunlar yandıkça tekrar doldurulmaktadır. Bu ateşleme sürecinde, alevlerin ürünlerin üzerine kadar ulaşması gerekmektedir. Alevler tam olarak yüzeye kadar ulaşmazsa, ürünler tamamen pişmez; ancak çok fazla yükselirse, alttaki ürünler deforme olur ve renklerinde sararma meydana gelir. Fırındaki ürünlerin tamamı kırmızı renge dönüştüğünde, ince odunlar azar azar eklenerek pişirme süreci tamamlanana kadar devam edilir. Ürünlerin pişme durumu, üstteki ürünlerin renginden ve islerin tamamen uzaklaşmasından anlaşılmaktadır.

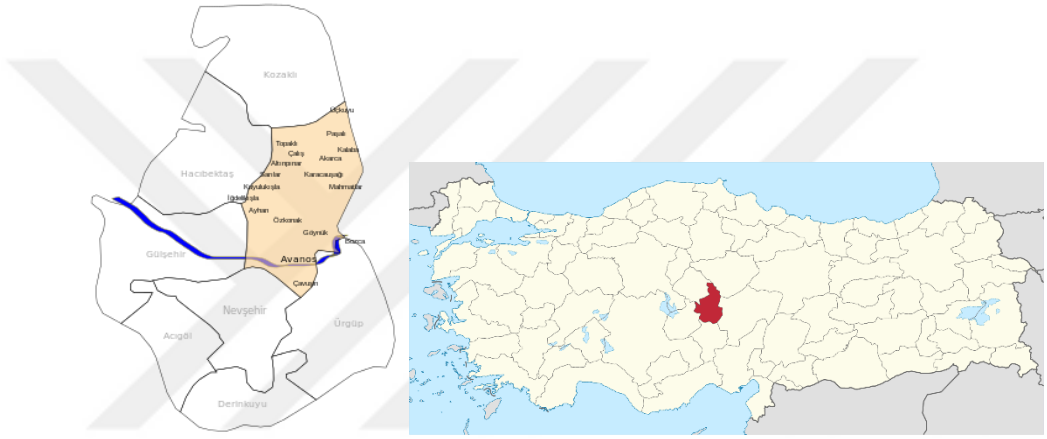
Pişirim işlemi tamamlandıktan sonra 12 saat soğumaya bırakılıp sonra yukarıdan fırın boşaltılır.

2.4 Avanos (Nevşehir)

Avanos, Nevşehir iline bağlı, tarihi ve kültürel zenginlikleriyle ünlü bir ilçedir. İlçede Sultan Abdülhamit döneminde yapılan Taş Köprü ve 1973'te inşa edilen Tahta Köprü, Kızılırmak'ın iki yakasını birleştirmektedir. Kapadokya'nın el sanatları merkezi olarak da bilinen ilçe ekonomisi, turizm, çömlekçilik ve halıcılığa dayanmaktadır, Çömlekçilik, Hititlere kadar uzanan bir gelenektir ve bugün bile Avanos'ta elli civarında atölye faaliyet göstermektedir. Avanos'un tarihi ve turistik yerleri arasında Yamanlı Kilise, Çeç Tepesi, Saruhan Kervansarayı, Paşabağ, Zelve, Çavuşin Köyü ve Özkonak Yeraltı Şehri bulunur. Zengin yemek kültürü ve geleneksel şenlikleriyle de dikkat çekmektedir.

2.4.1 Avanos ‘un coğrafi konumu ve çömlekçilik tarihçesi

Nevşehir iline bağlı Avanos ilçesi, Nevşehir-Kayseri karayolu üzerinde stratejik bir konumda yer almaktadır. İlçe, doğusunda Nevşehir, batısında Hacıbektaş, kuzeyinde Kozaklı, güneyinde Ürgüp ve Gülşehir ile çevrilidir; ayrıca doğusunda Kayseri ve Yozgat illeri bulunmaktadır. Avanos, Nevşehir il merkezine 20 km uzaklıkta olup, Kızılırmak’ın iki yakası üzerine kurulmaktadır. Tarih boyunca medeniyetlerin su kenarlarında kurulduğu gerçeği doğrultusunda, Avanos’un tarihi de Milattan Önceki yıllara kadar uzanmaktadır. Bölgenin, Bronz Çağı’ndan Bizans dönemi sonuna kadar sürekli yerleşim alanı olduğu bilinmektedir (Görsel 2.68).



Görsel 2.68. *Avanos’un coğrafi konumu*[30]

Topaklı Höyük'te gerçekleştirilen arkeolojik çalışmalar sonucunda 24 yapı katmanına ulaşılmıştır. Bölge, tarih boyunca Hitit, Frig, Pers, Asur, Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı egemenliği altında kalmıştır. Hititler döneminde "Zuwinasa", Asurlular döneminde "Nenansa", Bizans döneminde "Venessa", Selçuklu döneminde "Evenüz", Osmanlı döneminde ise "Uvenez, Evenez, Avanoz" olarak adlandırılan bölge, zamanla "Avanos" ismini almıştır [40]. Bölge, Akşehir- Gülşehir- Kayseri ticari yol üzerinde bulunması nedeni ile çömlek üretimi gibi insanlığın ilk buluşlarının izi görülmektedir [41].

Arkeolojik kazılarda bulunan objelere dayanarak, Avanos bölgesinde ilk çarklı çanak çömlek üretiminin Hititler dönemine (M.Ö. 1750-1180) kadar uzandığı ve çömlekçiliğin Hititler'den bu yana kesintisiz olarak devam ettiği ve çeşitli aşamalardan geçerek

[30] TUBS - This vector image includes elements that have been taken or adapted from this file: Turkey location map.svg (by NordNordWest)., CC BY-SA 3.0, https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=15946970

günümüze ulaştığı bilinmektedir (Ayliffe 2003; North 2013). 2000'li yıllarda Avanos'taki atölyelerde çalışan usta sayısındaki artış dikkat çekicidir. Bu yıllar arası usta sayısı önemli ölçüde artarak 300'e ve özgün taş yapılarda çalışan atölye sayısı ise 75'e ulaşmaktadır. Bu artış, Avanos'ta kültürel, ekonomik ve geleneksel çekiciliğin dinamik bir süreç içinde olduğunu göstermektedir [42]. Ancak maalesef bu sayı günümüzde azalarak yaklaşık 50 atölyede üretim yapılmaktadır.

Avanos çevresindeki antik çömlek kalıntılarının yaygınlığı, halk arasında "Kör de bilir Avanos'un yolunu, testi bardak kırığından bellidir" şeklinde bir deyişin oluşmasına neden olmuştur [43].

2.4.2 Avanos çömlekçiliğinde kullanılan hammaddeler

Sanayileşme ile birlikte insanın toprakla bağı her geçen gün daha da azalmaktadır, lakin Avanos gibi bölgelerde çömlekçiliğinin günümüze kadar devam etmesinin en önemli nedeni , hammdde kaynaklarının bölge yakınında bulunmasıdır. Avanos çömlekçiliğinde kullanılan topraklar, Kızılırmak'ın eski yataklarından ve çevredeki dağlardan elde edilmektedir. Bu bölgeler arasında eskiden beri kullanılan, Gedik, Burabayır, Cinderesi ve Kızılöz sayılabilir. Gedik'te kırmızı ve gök, Burabayır'da çoğunlukla kırmızı, Cinderesi'nde kırmısı ve gök, Kızılöz'de ise kırmızı renkli topraklar bulunmaktadır [44]. Kırmızı toprağın yanı sıra yaygın olarak kullanılan bir diğer toprak türü, yüksek sıcaklığa dayanıklı yeşilimsi renkte olup, yüksek sıcaklık veya ateşe maruz kalan ürünlerde tercih edilmektedir(Görsel 2.69).

Görsel 2.69. *Avanos çömlekçiliğinde kullanılan toprak türleri (Manafidizaji, 2021)*

Bu bölgede çömlekçilerin tabiriyle tam yağlı bir kile Kavuk Ali Gözü, Mil denilen Kızılöz toprağı, Kemer Çeşme kili, yaz kumu, Tandır toprağı, Çatalargaç kili ve Karadağı mevkisinden çıkarılan kaolin çeşidi kullanılmaktadır. Ayrıca "Süzgü" denilen ince çamur da kullanılmaktadır .Süzgü kili kayaların yağmur ve kar ile aşanmasından meydana gelen kil türüdür [45]. Genel olarak bölgede kırmızı çamur olarak kullanılan çamurun kimyasal analizi aşağıda bulunmaktadır (Tablo 2.4).

Tablo 2.4. *Avanos Kırmızı Çamurunun Kimyasal Analizi (ağırlıkça %) [46]*

Hammadde	Bileşim (%)										
	P_2O_5	SiO_2	Al_2O_3	K_2O	TiO_2	MgO	Fe_2O_3	Na_2O	CaO	SO_3	A.K
Avanos Çamuru	0,1	38.7	17,2	4,6	0,5	2,2	8,2	0,5	5,7	0,3	21.9

A.K. : Ateş kaybı

Avanos toprağı yüksek oranda Demir oksit içerdiği için 900- 950° C sıcaklıkta piştiği zaman rengi kırmızı tonlarına kadar değişmektedir. Ancak bölgede çoğu atölyelerde odunlu pişirim yapıldığı için bazı atölyelerde bu renk elde edilmemektedir. Bölgede yaygın olarak sadece bu toprak ile üretim yaılmaktadır ancak bazı atölyelerde özel ürünler için katkı madde eklenmektedir.

2.4.3 Avanos'ta çömlek üretimi ve aşamaları

Çömlekçilikte yaklaşık 4000 yıl geçmişe sahip olan Avanos bölgesinde, kalıp ve pres yöntemlerinin bilinmesine rağmen gelenekse üretim yöntemlerin sürdürmektedir. Ancak günümüzde çamur hazırlamak için makineler ve çömlek şekillenelektrik için elektrikli torna ve motorli çarklar yaygın olarak kullanılmaktadırlar.

2.4.3.1 Çamur hazırlama

Avanos ilçesindeki çömlekçiler, ihtiyaç duydukları durumlarda çeşitli bölgelerden temin ettikleri toprağı belli işlemlerden geçirerek kullanıma uygun hale getirmektedirler. Bazı işliklerde hala geleneksel yöntemlerle çamur hazırlanmaktadır ancak bu işliklerin sayısı az olmakla genelde makineler kullanılmaktadır.

Dağdan getirilen hammadde sert ve iri taneler içerdiği için önce taş veya tokmak gibi aletler ile kırılması ve ezilmesi gerekmektedir. Günümüzde bu işlemler makineler ile yapılmaktadır.

Hammadde içerisinde bulunan ve kilin kalitesini düşüren ve ayrıca pişirim sürecinde ürünün bozulmasına vb. problemlere yol açan safsızlıkları ve su ile çözülmeyen iri taneleri ayrımak için elenmesi gerekmektedir.

Çamur, geleneksel yöntemlerle hazırlanan atölyelerde farklı nitelikteki topraklar elenip hazırlandıktan sonra, ürün türüne göre karıştırılmaktadır. İşliklerde bulunan dinlendirme havuzuna 1/3 oranında su ilave edilerek belirli bir süre bekletilmektedir. Bu süreçte, suda

çözülen ve sulu çamur haline gelen karışım üzerine kuru toprak ilave edilerek yoğrulmaktadır. Yoğrulmuş çamurun içindeki su ve minerallerin homojen hale gelmesi için 24 saat dinlendirilmesi gerekmektedir. Dinlendirme sürecinden sonra, çamurun çarkta biçimlendirmeye uygun hale gelmesi için silindir ve vakum pres kullanılarak işlenmektedir. (Görsel 2.70).

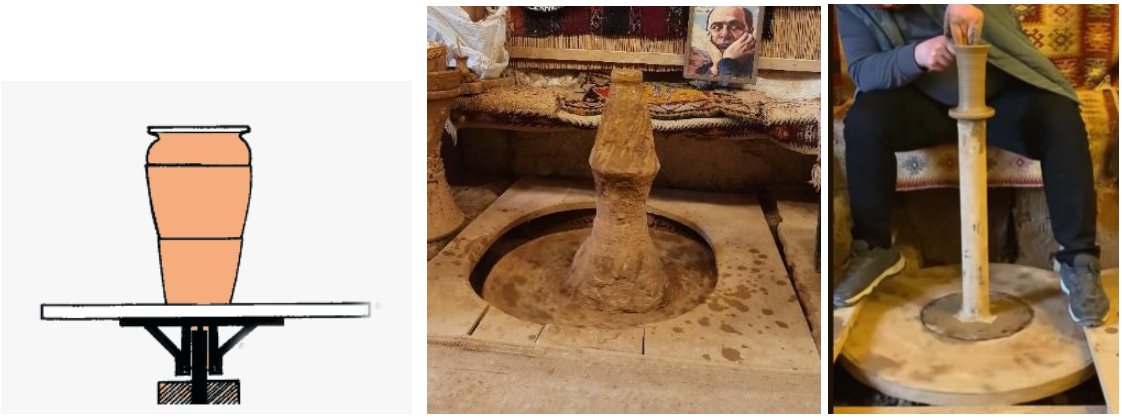
Görsel 2.70. *Avanos çömlekçiliğinde çamur hazırlamak için kullanılan makineler (Manafidizaji, 2021).*

Avanos toprağı kireç taşı içerdiği için dekoratif ürünler ve bazı ince işçilik gerektiren sofra eşyalarının üretimine uygun değildir. Dolayısıyla bu ürünlerin üretiminde Bursa, Menemen gibi şehirlerden temin edilen çamurlar kullanılmaktadır. Avanos toprağından çoğunlukla testi, küp, güveç, testi kebabı gibi ürünler üretilmektedir.

2.4.3.2 Çömlek şekillendirme

Anadolu'nun kırsal yerleşimlerinde, özellikle de arkeolojik alanlara yakın iç bölgelerde, neolitik dönemden günümüze kadar geçen binlerce yıllık çanak çömlek üretimi devam etmektedir. Çömlek, yok edilemez bir malzeme olması nedeniyle, arkeolojik, antropolojik, etnografik vb. birçok disipline veri taşıması açısından önemli bir kültürel değere sahiptir.

Anadolu'nun önemli arkeolojik merkezlerinden biri olan Çatalhöyük, sembolik sanatın ilginç örneklerini sunmaktadır. Bu tür eserler saf soyutlamalarla değil, ruhsal ve mitolojik yaklaşımlarla yaratılmıştır [47]. Avanos, Anadolu kültürünü günümüzde de yaşatan önemli bir merkez olarak öne çıkmaktadır. Avanos çömlekçiliği, diğer çömlekçilik merkezlerinden farklı olarak, hem yerel ekonomiye önemli bir katkı sağlamakta hem de bu geleneği sürdürmektedir. Ancak günümüzde Avanos geleneksel ayakla döndürülen Tepme tezgah sadece kültürel gösteriler için kullanılmakta olup üretim için elektrikli çarklar devam etmektedir (Görsel 2.71).



Görsel 2.71. *Avanos tepme tezgahı ve günümüzde kullandıkları elektrikli torna [15] (Manafidizaji, 2021)*

Tepme tezgahla ayak döndürülerek 1980'li yıllara kadar yaygın bir şekilde kullanılmış, ancak bölgeye elektriğin gelmesiyle birlikte motorlu ve elektrikli tornalar kullanılmaya başlanmıştır [48]. Bölgede geleneksel şekillendirme yöntemlerinin yanı sıra, kalıp döküm ve pres yöntemleri gibi fabrikasyon üretim teknikleri de yaygın olarak kullanılmaktadır.

Geleneksel şekillendirme sürecinde tahtadan yapılmış aletler kulanılmaktadır. Genel olarak kayısı ve dut ağaçlarının daha uygun olduğu düşünülmektedir. Günümüze doğru metaldan yapılmış aletlerin kullanımı yaygın hale gelmiştir (Görsel 2. 72)

Görsel 2.72. *Avanos çömlekçiliğinde kullanılan şekillendirme aletleri (Manafidizaji, 2021)*

Avanos bölgesinde, form çeşitliliğine bağlı olarak şekillendirme ve düzeltme aletlerinin sayısı oldukça fazladır. Bu aletler arasında ahşap veya metal malzemeden yapılmış olanların yanı sıra dip alma aletleri de yaygın şekilde kullanılmaktadır. Diğer bölgelerde olduğu gibi, her usta kendi çalışmasına uygun çeşitli özel aletler ürettirmektedir.

Şekillendirme aşaması biten ürünler atölyelerdeki raflarda veya kuruma odasında kurumaya bırakılır. Ürün formu ve hava sıcaklığına göre kuruma süresi 5- 20 gün sürmektedir (Görsel 2.73).

***Görsel 2.73**. Avanos çömlekçiliğinde ürünlerin kuruma süreci (Manafidizaji, 2021)*

Ajur dekorasyonu uygulanacak ürünlerde, deri sertliğine ulaşıldığında dekorlama işlemi tamamlandıktan sonra bisküvi pişirimi için kurutma aşamasına geçilmektedir. Güveç ve testi kebabı gibi dekorsuz ve sırsız ürünler, tamamen kuruduktan sonra odunlu veya elektrikli fırınlarda pişirilerek süreç tamamlanmaktadır. Sırlı ve bazı dekorlu ürünler ise ikinci bir pişirim gerektirmektedir. Sır pişirimi genellikle elektrikli fırınlarda gerçekleştirilmektedir.

2.4.4 Avanos'ta üretilen çömleklerin formları

Avanos, yaklaşık 4000 yıllık çömlek üretimi geleneğini sürdüren bölge olarak, geleneksel çömlekçiliğin yanı sıra dekoratif formlar ve yenilikçi ayrıca bölgeye özgün dekorlama teknikleriyle yerel ihtiyaçlarıa ve turistik piyasanın taleplerine yanıt vermeye çalışmaktadır. Bu yönde ürün çeşitliliği sağlayan alçı kalıp yöntemi ile seramik üretimi geleneksel yapının deforme olmasına neden olmaktadır. 2000'li yıllardan itibaren bölgede gözlemlenen turist sayısındaki artışla birlikte, bölgedeki üretim faaliyetleri ivme kazanması ile birlikte geleneksel ürünlerin kullanımını ve çark çıkışlı seramik üretimini azalmasıyla, geleneksel ve işlevsel formlardan ziyade farklı boyutlarda üretilen pişmiş toprak hediyelik eşya satışları Avanos çömlekçiliğine hâkim olmaktadır. Bu parasal kazanç amacının ve talebe dayalı üretim anlayışının hem geleneksel üretimi hem de kültürel bağlamda Avanos çömlekçiliğini zamanla olumsuz etkileyeceği düşünülmektedir.

Bu duruma rağmen günümüzde bölgede faaliyet gösteren çömlekçi ustalarının en çok ürettikleri ve sattıkları formlar arasında Halkalı Hitit formu öne çıkmaktadır. Bu formun yapımının zorluk seviyesi ve zaman alıcı işçiliği nedeniyle her usta tarafından gerçekleştirilemediği için, son yıllarda kalıpta üretime görülmektedir.

2.4.4.1 Halkalı Hitit veya Hitit güneşi

Hitit Güneşi, Hitit İmparatorluğu'nun önemli sembollerinden biri olup, genellikle bir güneş tanrısını veya tanrıçasını temsil eder. Bu sembol, merkezde bir daire ve çevresinde ışınlardan oluşur. Hitit Güneşi, Hititlerin kozmolojik inançlarını, güneşin kutsallığını ve tanrısal güçlerin yeryüzündeki yansımasını simgelemektedir [6, 49].

Avanos çömlekçiliğinin kökrni Hitit dönemine dayandığından dolayı, bölgede üretilen en önemli dekoratif ve fonksyönel ürünlerden bir Halkalı Hitit formdur. Hitit döneminde dini ritüellerde, törenlerde ve kraliyet hizmetlerinde saygı duruşu ile birlikte şarap ve diğer içeceklerin sunulması için kullanılmakta olan bu form, günümüzde tarihi bir miras olarak Anadolu bölgesinde farklı bölgelerde dekoratif ve işlevsel amaçlarla üretilmektedir (Görsel 2.74).

Görsel 2.74. *Avanos çömlekçiliğinde halkalı Hitit ile şarap servis yöntemi (Manafidizaji, 2021)*

Avanos bölgesindeki çömlekçilik geleneğine göre, bu form, çömlekçi çarkı veya tornasında gövde, boyun, kulp ve ayak olmak üzere dört ayrı parçadan üretilip birleştirilmektedir. Ancak, şekillendirme süreci yüksek düzeyde ustalık ve teknik bilgi gerektirdiğinden, günümüzde bu işlemler çoğunlukla alçı kalıplar kullanılarak gerçekleştirilmektedir (Görsel 2.75)

Görsel 2.75. *Avanos çömlekçiliğinde halkalı Hitit örnekleri (Manafidizaji, 2021)*

Halkalı Hitit farklı boyutlarda, genellikle sarı, okır, siyah ve mavi renkte sırlı veya bazı atölyelerde sırsız ve sadece vernik kaplama ile üretilmektedir.

Ürünler, zengin süslemeler ve renkli motiflerle dekorlanmış olup, Hitit, Frig ve Osmanlı sanatının estetik değerlerini yansıtmaktadır. Formların üzerindeki dekoratif motifler genellikle geometrik desenler, stilize bitkisel motifler ve mitolojik figürlerden oluşur. Tasarımın merkezinde yer alan Hitit keçisi, savaşçı ve at figürleri en sık kullanılan motiflerdir. Bu motifler yalnızca dekoratif amaçlı değil, aynı zamanda sembolik anlamlar taşır.

Bölgede, aynı değere ve kültürel etkiye sahip olan diğer ürünler ise ibriklerdir.

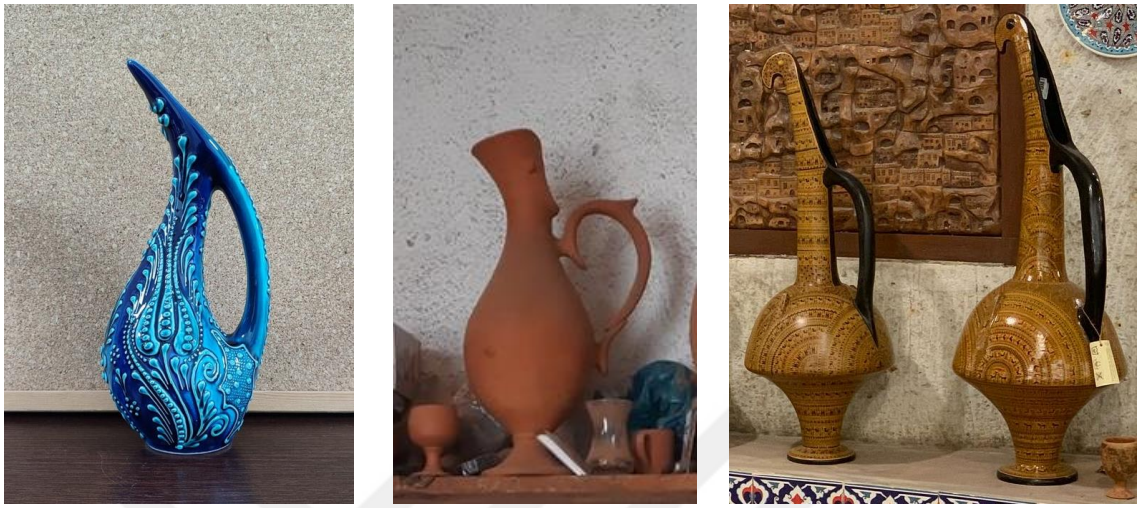
2.4.4.2 İbrikler ve testiler ve ritonlar

Geçmiş kültürlere ve dönemlere atıf eden diğer çömlekler İbriklerdir. Osmanlı deöneminde en yaygın olan formlardan ve genellikle metalden yapılan işlevsel ürünlerdir. Ancak günümüzde kulanım alanı olmadığı için çömlekten yapılan benzer formlara daha estetik görüntü kazandırarak dekoratif ürünler olarak sunulmaktadır. Avanos ibrikleri, özgün tasarımları ve işçilikleri ile dikkat çekmektedir. İbriklerin tasarımları, form olarak Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinin izlerini taşırken yüzeyindeki dekor motifleri daha çök Hitit, Frig ve Osmanlı sanatını sergilemektedir(Görsel 2.76).

Görsel 2.76. *Avanos çömlekçiliğinde ibrik örnekleri (Manafidizaji, 2021)*

Avanos ibrikleri, genellikle ince ve uzun boyunlu, geniş gövdeli, estetik kapaklı ve kulpları ve ince uzun emzik tasarımlarıyla bilinmektedir. Avanos ibriklerinin ergonomik tasarımı, hem estetik hem de pratik açıdan optimal bir denge kurmaktadır. Kullanım amaçlarına göre farklı boyut ve şekillerde üretilen ibrikler, sırlanarak fonksiyonel amaçlı veya vernikle kaplanarak sadece dekoratif özellikler taşımaktadır.

Benzer işlevsellik gösteren ancak form açısından bazı farklılıklar barındıran sürahi çeşitleri, bölgede üretilen ve hem dekoratif hem de fonksiyonel kullanım için uygun olan ürünlerdir (Görsel 2.77).



Görsel 2.77. *Avanos çömlekçiliğinde üretilen sürahi örnekleri. (Manafidizaji, 2021)*

Günlük kullanım testi ve sürahilerinde genellikle Avanos'un Kızılırmak toprakları kullanılmaktadır. Dekoratif veya özel amaçlı kullanım için ise, diğer şehirlerden getirilen ya da Avanos'ta hazırlanan karışık killerden faydalanılarak kalıp döküm yöntemi ile şekillendirme yapılmaktadır.

Özellikle dekoratif ve özel üretimlerde, gaga formundaki ağız ve yüksek ayak yapısı dikkat çekmektedir. Bu ürünlerde sır altı dekorlama, kabartma dekorlar ve rapido tekniği ile süslemeler yapılmaktadır. Kabartma dekorlarda en çok lale ve bitki motifleri ve rapido ve sıraltı dekorlarda Hitit ve Frig motifleri bulunmaktadır.

Sıvıların dökülmesi veya içilmesi için kullanılan kaplarının diğer gurubu genellikle sembolik hayvan biçiminde tasarlanan ritonlardır. Ritonlar, Mezopotamya, Pers ve Grek uygarlıkları gibi çeşitli kültürlerde Ritüel ya da libasyon törenlerinde yaygın olarak kullanılmıştır(Görsel 2.78).

Görsel 2.78. *Avanos çömlekçiliğinde üretilen riton örnekleri (Manafidizaji, 2021)*

Hitit dönemine kadar uzanan köklü bir geçmişine sahip olan Avanos çömlekçiliğinde, ritonlar sirkelik ve yağlık olarak kullanılırken, günümüzde bir kültürel imge ve dekoratif bir obje olarak değerlendirilmektedir.

İşlevsellik yanısıra dekoratif amaçlı üretilen diğer gurup vazolardır.

2.4.4.3 Vazolar

Avanos'un en geniş ürün yelpazesine sahip olan vazolar, bölgenin zengin çömlekçilik geleneğinin önde gelen örneklerindendir. Vazolar, ekseriyen geleneksel çömlekçilik teknikleriyle şekillendirilip genellikle eklenen röliyefler ve kabartmalarla detaylandırılmaktadır. Avanos'un kabartmalı vazoları, tarih boyunca sadece işlevsel birer nesne olmaktan öteye geçmiş; aynı zamanda bölgenin kültürel kimliğinin bir ifadesi haline gelmektedir (Görsel 2.79).

Görsel 2.79. *Avanos çömlekçiliğinde üretilen vazo örnekleri (Manafidizaji, 2021)*

Vazolar genellikle silindirik gövde ve uzun bir boyun veya yuvarlak gövde ve uzun boyun, bazen ise silindirik hafif dış bükey gövde ve kısa boyun yapısında tasarlanmaktadırlar. Bu formlar genellikle ayaksızdır ve ağız kenarları fırfırlı ve dışa

katlanmış şekildedir. Vazolar, genellikle Avanos kırmızı kilinden yapılarak veya döküm yöntemiyle şekillendirilip dekoratif işlemelerle süslenirler. Dekorasyonlarında sıklıkla sır altı teknikleri kullanılarak Hitit ve Frig motifleri veya Kapadokya'nın doğasından esinlenen kabartmalar tercih edilir.

Bu ürünler fonksiyonel olarak sehpa ayakları olarak kullanılabilir veya iç mimaride, bahçe ve şehir mimarisinde dekoratif objeler olarak değerlendirilebilirler. Dekorasyon uygulamalarında, öncelikle derin sırlı peri bacaları desenleri kabartmalı olarak eklenir ve bisküvi pişirimi yapıldıktan sonra eskitme teknikleriyle boyanırlar.

2.4.4.4 Küpler ve amforalar

Zamanla işlevselliğini kaybedip sadece kültürel birikimin dekoratif objeleri olarak üretilmeye devam eden çömleklerden biri de küpler ve amforalardır (Görsel 2.80).

Görsel 2.80. *Avanos çömlekçiliğinde üretilen amfora ve küp örnekleri (Manafidizaji, 2021)*

Amforalar, karakteristik olarak çift kulplu, geniş gövdeli ve dar boyunlu yapılarıyla dikkat çeker ve tarih boyunca zeytinyağı, şarap gibi sıvıların taşınması ve depolanması amacıyla kullanılmıştır. Ancak, günümüzde farklı boyutlarda üretilen amforalar, özgün formlarını koruyarak işlevsellikleri değiştirilmiş ve metal ayaklar üzerinde veya asılarak dekoratif amaçlarla kullanılmaktadır.

Küpler, geçmişte genellikle katı malzemelerin depolanmasında kullanıldığı bilinmekle birlikte, günümüzde daha çok bahçe ve şehir mimarisinde dekoratif öge olarak öne çıktığı gözlemlenmektedir. Avanos'un karakteristik kırmızı çamurundan yapılan küpler, tornada şekillendirilerek, kulplu ve kulpsuz, geniş gövdeli ve dip kısmına doğru hafif konik olacak şekilde üretilmektedir.

Küpler, bu tez kapsamında incelenen bölgeler arasında özellikle İran'ın çeşitli şehirlerinde yoğun olarak üretilmektedir. Genellikle dekoratif amaçlarla kullanılan bu küplerin

üzerine çoğunlukla monokrom sır veya sırsız yüzeylerde oyma yöntemleri uygulanmaktadır.

2.4.4.5 Diğer dekoratif ürünlerden

Avanos bölgesinde üretimi yaygın olan dekoratif objeler arasında, özellikle karolar, tabaklar ve Kapadokya balonları, en çok dikkat celbeden ürünler olarak öne çıkmaktadır (Görsel 2.81).

Görsel 2.81. *Avanos çömlekçiliğinde tabak ve kapadokya balonu örnekleri (Manafidizaji, 2021)*

Tabaklar ve karolar genellikle beyaz çamur kullanılarak ve döküm tekniğiyle üretilirken, balonlar bölgenin karakteristik kırmızı çamurundan imal edilmektedir. Bu ürünlerin yüzeylerinde, Hitit ve Frig motifleri, Osmanlı ve İslami dönem motifleri, kaligrafi, hayat ağacı ve aile desenleri gibi zengin ikonografik öğeler bulunmaktadır. Söz konusu motifler ve desenler, rapido, sıraltı ve kabartma teknikleri gibi seramik dekorlama yöntemleri kullanılarak uygulanmaktadır.

2.4.4.6 Çalgı aletleri

Bu araştırma kapsamında incelenen dekoratif ve fonksiyonel amaçlarla kullanılan ürünler kategorisinde, yerel topraklardan geleneksel yöntemlerle üretilen vurmalı çalgı aletleri de yer almaktadır. Avanos bölgesinde Mehmet Körükçü tarafından "Toprağın Sesi" patentiyle üretilen vurmalı çalgı aletleri dikkate değerdir. Bu çalgı aletleri, bölgenin karakteristik çamurundan imal edilmekte olup, estetik ve akustik özellikleriyle öne çıkan benzersiz niteliklere sahip olmaktadır (Görsel 2.82).

Görsel 2.82. *Mehmet Körükçü tarafından üretilen Gatam, Udu, Darbuka çalgı aletleri. (Manafidizaji, 2021)*

Gatam aleti Hindistan çalgısıdır, Udu Afrika çalgı aleti ve orjinali Nijeria'ya ve Darbuka Mısır'a aitdir. Bu ürünlerin üretiminde herhangi bir kimyasal madde kullanılmamaktadır. Darbuka bölgede diğer çömlekçiler tarafından dekor objesi olarak da üretilmektedir.

Avanos bölgesinde, dekoratif ve hediyelik eşyaların yanı sıra, mutfak gereçlerinin de yaygın olarak üretildiği gözlemlenmektedir.

2.4.4.7 Kebap testisi

Türk mutfağının ve özellikle Orta Anadolu bölgesinin geleneksel yemek pişirme araçlarından biri olan kebap testisi, Avanos bölgesinde en yoğun üretilen mutfak çömleklerindedir (Görsel 2.83).

Görsel 2.83. *Avanos çömlekçiliğinde üretilen kebap testisi örnekleri (Manafidizaji, 2021)*

Bu ürün yerel kullanım dışında turistler tarafından da büyük ölçüde ilgi gören ürünlerin arasında yer almaktadır. Farklı boyutlarda üretilen testiler, tek sefer kullanım oldukları için dekorsuz ve ürünün kullanım gereği sırsızdır. Ateşe dayanıklı olması gerektiği için

kırmızı toprağa yerel söylemde ateş toprağı denilen yeşil toprak da eklenmektedir. Bu ürünlerin pişirimi genellikle odunlu fırında gerçekleşmektedir.

2.4.3.6. Güveç ve yoğurtluk

Avanos'ta da diğer çömlekçilik bölgeleri gibi en ilkel çömlek üretimine hala devam etmektedir. Mutfak gereçleri içerisinde yer alan güveç ve yoğurtluklar farklı boyutlarda özellikle sipariş üzerine üretilmektedirler (Görsel 2.84).

Görsel 2.84. *Avanos çömlekçiliğinde üretilen testi ve yoğurtluk örnekleri (Manafidizaji, 2021)*

Bölgenin karakteristik kırmızı kili kullanılarak sırsız ve dekorsuz biçimde üretilen güveçler ve yoğurt kapları, bu yerel çömlekçilik geleneğinin önemli örneklerindendir. Özellikle bazı atölyelerde, yoğurt kaplarının yüzeyinde beyaz veya mavi boya ile işlenen spiral desenler dikkat çekmektedir. Her ne kadar bu ürünler diğer bölgelerde üretilen benzerleriyle büyük ölçüde benzerlik gösterse de, kapak tutamak kısmı ve kapak üzerindeki dairesel çizgiler gibi ince detaylar, Avanos yapımı ürünleri ayırt edici kılmaktadır. Güveçler, geleneksel kara fırınlarda pişirilerek, tıpkı Sorkun ürünlerinde olduğu gibi, iç kısımları siyah renkte de üretilebilmektedir.

2.4.4.8 Çay ve kahve takımları ve kadehler

Bölgede çay ve kahve, kültürel bir gelenek olarak önemli bir yer tutmaktadır. Bu bağlamda, çay ve kahve için çeşitli malzemelerden fonksiyonel ve sanatsal ürünlerin üretimi devam etmektedir. Avanos bölgesinde ise günlük kullanım ve dekoratif amaçlarla seramik fincanlar, kadehler ve cezveler üretilmektedir.

Bu ürünler elde veya kalıpta şekillendirilebilir. Ancak, daha ince olmaları gerektiği için Avanos kırmızı kili bu ürünler için uygun değildir. Bu sebeple, Kütahya toprağı veya özel reçetelerle hazırlanmış çamurlar tercih edilmektedir. (Görsel 2.85). Son yıllarda kahve ve çay fincanları en çok Arabistan, Arap ülkeleri ve Amerika bölgelerindeki siparişler için üretilmektedir

Görsel 2.85. *Avanos çömlekçiliğinde kahve takımı üretim süreci (Manafidizaji, 2021)*

Fonksiyonel bardakların iç kısmı ve dış kısmının üst yarısı veya tamamı renkli sırlarla kaplanırken, dekoratif amaçlı ürünler rapido tekniği veya sıraltı uygulamalarla dekorlanmaktadır (Görsel 2.86). Dekor motifleri genel olarak Hitit ve Frig motifleri içieren tasarımlar işlenmekte ve fonksyönel ürünlerde kullanılan sırların renkleri genellikle; kırmızı, yeşil, pembe, kahverengi, mavi, sarı ve siyahtır .

Görsel 2.86. *Avanos çömlekçiliğinde üretilen bardak ve kadeh örnekleri (Manafidizaji, 2021)*

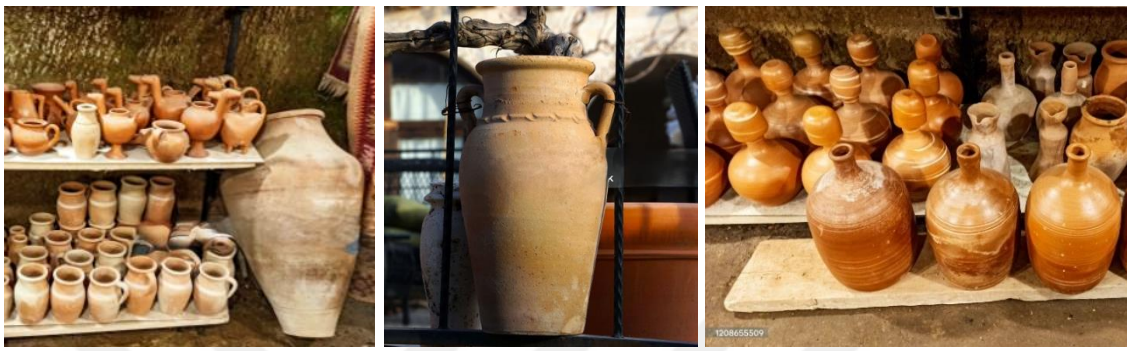
Çay takımlarında, Avanos bölgesine ait özel şekerlik formu, eğer bir çömlekçi bu formun kapağını ölçme aleti kullanmadan tam yerleştirebiliyorsa ustalık derecesine yetişmiş olmaktadır (Görsel 2.87).

Görsel 2.87. Avanos çömlekçiliğinde üretilen özel şekerlik formu (Manafidizaji, 2021)

Bu ürün fonksyonel bir ürün olmakla birlikte sırlı, genel olarak dekorsuz veya hafif oyma dekorları ile üretilmektedir.

2.4.5 Avanos'ta üretilen çömleklerin dekorlaması

Farklı şekillendirme yöntemleri kullanılarak üretilen formlar üzerindeki dekorlar, zamanla çeşitlilik göstermiştir. Geleneksel Avanos çömlekçiliğinde, form üzerindeki süslemeler oyma yöntemi veya fırça ile oluşturulan basit çizgilerle yapılmaktaydı (Aslan, 2012) (Görsel 2.88).



Görsel 2.88. *Avanos çömlekçiliğinde üretilmiş olan eski çömlek örnekleri*[31]

1990'lı yıllarda, ürünlerin yüzeyleri deri ve deniz kumu gibi malzemelerle kaplanmaya başlanmıştır. Daha sonraki dönemlerde, dekoratif objelerin üretimindeki artışa paralel olarak rapido kalemleri, sgrafitto, rölyef, ajur, gibi dekor tekniklerinin uygulanması yaygın hale gelmiştir. Rapido ile uygulanan sır altı ve sır üstü dekorlarda, Hitit, Frig ve Osmanlı dönemi motiflerinin yanı sıra ustanın kendi çizimleri de kullanılmaktadır [45]. son yıllarda ekonomik kaygılar nedeniyle, seramikle hiç bağdaşmayan rapido kalemi, araba boyası, vernik vb. sentetik malzemelerle uygulanan dekorlamaların artışı Avanos çömlekçiliğine değer kaybettiren bir unsur olduğu gözlemlenmektedir.

2.4.5.1 Ajur tekniği

Günümüze kadar da deveam eden dekorlama yöntemlerinden biri ajur tekniği olarak görülmektedir. Deri sertliğine gelen ürünlerin yüzeyi *cilalama* tabir edilen işlem sırasında metal yardımıyla perdahlanıp tamamen pürüzsüz ve daha mukavim hale getirilmektedir. Perdahlama işlemi tamamlanan ürünler keskin uçlu aletlerle geometrik ve stilize bitki öğeleri kesilerek ışık geçiren bir obje dönüştürmektedir. Bu ürünler fonksyonel olup mumluk veya aydınlatma olarak kullanılmaktadır (Görsel 2.89).

[31]https://www.istockphoto.com/tr/foto%C4%9Fraf/avanostakiC3%A7%C3%B6mlek%C3%A7id%C3%BCkkan%C4%B1nda-el-yap%C4%B1m%C4%B1-pi%C5%9Fmi%C5%9F-vazolar-ve-bardaklar-gm1208655509-349445676

Görsel 2.89. *Avanos çömlekçiliğinde ajur tekniği ile üretilen mumluklar (Manafidizaji, 2021)*

Avanos'un yerel kili, ajur tekniğine ve bu ürünlerin işlevselliğine uygunluğu nedeniyle, mumluk üretiminde tercih edilmektedir. Mumluklar, büyük ölçüde çarkta şekillendirilmekte ve sırlı veya sırsız olarak piyasada yer almaktadır. Benzer dekoratif yöntemler ve fonksiyonel özellikler, İran'ın Hamedan bölgesinde de görülmektedir.

2.4.5.2 Sır altı dekorlama

Son yıllarda Avanos'ta yaygınlaşan bir diğer dekor tekniği, "Dantel" dekorlama tekniğidir. Bu yöntemde dekorlama işlemi, bisküvi pişirimi tamamlandıktan sonra yüzeye uygulanır. Dekorlama sürecinde, fırçanın yüzeyde daha rahat hareket edebilmesi ve fırça izlerinin yüzeyde kalmaması için ürün, pişirilmeden önce çini çamurunun temel bileşiminden yapılmış olan astar ile kaplanır. Astarlanmış ürünler, 850-900°C'de bisküvi pişirimi işlemine tabi tutulmaktadır (Görsel 2.90).

Görsel 2.90. *Dantel dekorlama tekniği süreci ve pişirilmiş ürün örnekleri (Manafidizaji, 2021)*

Dantel dekorlama tekniğinde, genellikle bisküvi pişirimi yapılmış ürünlerin yüzeyi desen uygulanmadan önce mavi veya siyah renkle kaplanır. Yüzey kuruduktan sonra, pergel yardımıyla dantel deseni yüzeye aktarılır ve boşlukların ortası puar yardımıyla çizgi veya

noktalar ile doldurulur. Dekorlama işlemi biten ürünler çini sırı ile sırlanıp 880 – 920 ℃ pişirilmektedir [50].

Bazı sır altı dekorlarında sadece renklendirici metal oksitler ve fırça kullanılarak uygulanmaktadır. Bu yöntemde de işlem bisküvi pişirimi yapılmış olan yüzeyde yapılmaktadır (Görsel 2. 91).

Görsel 2.91. *Sır altı dekor uygulama sürecin anlatan ve aile deseni uygulanmış ürün.*
(Manafidizaji, 2021)

Sır altı dekor tekniği, genellikle kalıpta şekillendirme yöntemiyle üretilen formlar üzerinde uygulanmaktadır. Bu yöntemde, bölgenin en karakteristik desenleri arasında Hitit ve Frig motifleri ile bölgeye özgü "aile deseni" dikkat çekmektedir. İran'da Hamedan, Meybod ve Mend bölgelerinde de bu dekorasyon tekniği kullanılmakla birlikte, hiçbir bölgede buradaki kadar zengin bir tasarım ve desen çeşitliliği bulunmamaktadır.

Bölgedeki sırlı ürünlerde yaygın olarak görülen bir başka dekor tekniği ise, rölyefli süslemelerdir. Bu ürünlerde, dekoratif uygulama tamamlandıktan sonra turkuaz veya yeşil gibi renklerle sır uygulanmakta ya da renkli rölyefler üzerine şeffaf sır kaplanmaktadır (Görsel 2.92).

Görsel 2.92. *Avanos çömlekçiliğinde rölyefli dekor örneği (Manafidizaji, 2021)*

Bu dekorlama tekniği grubunda, bitkisel motifler, özellikle lale figürü, en sık kullanılan desenler arasında yer almaktadır.

2.4.5.3 Rapido tekniği

Sıraltı dekorlu görünümlü ve bölgede üretimi çok yaygın hale gelmiş olan rapido tekniği dekoratif amaçlı kullanılan ürünler üzerinde uygulanması gerekmektedir. Rapido tekniği bisküvi pişirimi yapılmış ve genellikle sarı, mavi, kırmızı, siyah boya ile kaplanmış yüzeyler üzerinde gerçekleşmektedir (Görsel 2.93).

Görsel 2.93. *Avanos çömlekçiliğinde rapido tekniğinin uygulama süreci ve tamamlanmış ürün örnekleri (Manafidizaji, 2021)*

Rapido tekniği, iki boyutlu ve üç boyutlu formlar üzerinde uygulanabilen bir yöntem olarak bölge piyasasında en sık karşılaşılan ürünleri içermektedir. Bu teknik, uygulama sürecinde bisküvi pişirilmiş ürünün yüzeyinin boya ile kaplanması ve ardından rapido kalemi ile desenlerin çizilmesi esasına dayanmaktadır. Renkli tasarımlar söz konusu olduğunda, boşluklar istenilen renklerle doldurulduktan sonra yüzeye vernik uygulanarak sabitlenmektedir. Dekor uygulamasının ardından ikinci pişirim gerçekleştirilememekte ve tekniğin doğası gereği ürünlerin ısıya ve darbelere karşı mukavemet göstermemesi sebebiyle bu ürünler yalnızca dekoratif amaçlarla kullanılmaktadır.

2.4.6 Avanos bölgesinde çömleklerin pişirimi

Avanos bölgesinde çömleklerin pişirimi için kullanılan geleneksel fırın tipi "Kara fırın" olarak adlandırılmaktadır. Bu fırınlar, enerji kaynağı olarak kullanılan organik yakıtların yoğun duman üretmesi nedeniyle bu isimle anılmaktadır. Teknolojinin ilerlemesi ve seramik pişiriminde elektrikli fırınların yaygınlaşmasıyla birlikte, günümüzde kara fırınların kullanımı yalnızca küçük atölyelerle sınırlı kalmıştır. İlk kara fırının kullanım tarihi kesin olarak belirlenememekle birlikte, bu fırınların günümüze kadar süregelen kullanımı Avanos'un kültürel kimliğinin bir parçası haline gelmiştir (Görsel 2.94)

Görsel 2.94. *Avanos'ta çömlek pişirimi devam eden bir kara fırın. Mustafa Çömlekçilik atölyesinin fırını (Manafidizaji, 2021)*

Kara fırın yapısının dış yüzeyi, Avanos civarındaki taş ocaklarından temin edilen kisir taşından yapılmaktadır. Yuvarlak veya köşeli olarak tasarlanan iç kısım ise ateş tuğlası kullanılarak inşa edilmekte ve zamanla bölgeden elde edilen çamurla sıvanmaktadır.

Fırın yapısı, iki ana bölümden oluşmaktadır: Üst katta bulunan ve ürünlerin istiflendiği "kayacak" adı verilen alan ile ateşhanenin yer aldığı ve "cehennemlik" olarak adlandırılan

bölüm. Bu iki bölüm, "kemer" olarak adlandırılan tabanla birbirinden ayrılmaktadır. Kemerin üzerinde, ısının ürünlere ulaşmasını sağlamak amacıyla 5-10 cm çapında delikler bulunmaktadır ve bu deliklerin sayısı, fırının boyutuna bağlı olarak 30 ile 36 arasında değişiklik göstermektedir[51].

Bu fırın tipi kubbemsi bir tavan ve tepesinde bulunan baca ile tamamlanmaktadır. Fırının gövdesinde iki kapı bulunmaktadır; birisi kayacak alanında ürünleri doldurmak için ve diğeri cehennnemlik kısmında yer almaktadır. Kayacak odasının kapısı her pişirimde ürünler fırına yerleştirildikten sonra kapatılıp sıvanır ve pişirim bitince sökülür (Görsel 2.95).

Görsel 2.95. *Avanos'ta kara fırın Kayacak ve cehennemlik bölümündeki kapılar (Manafidizaji, 2021)*

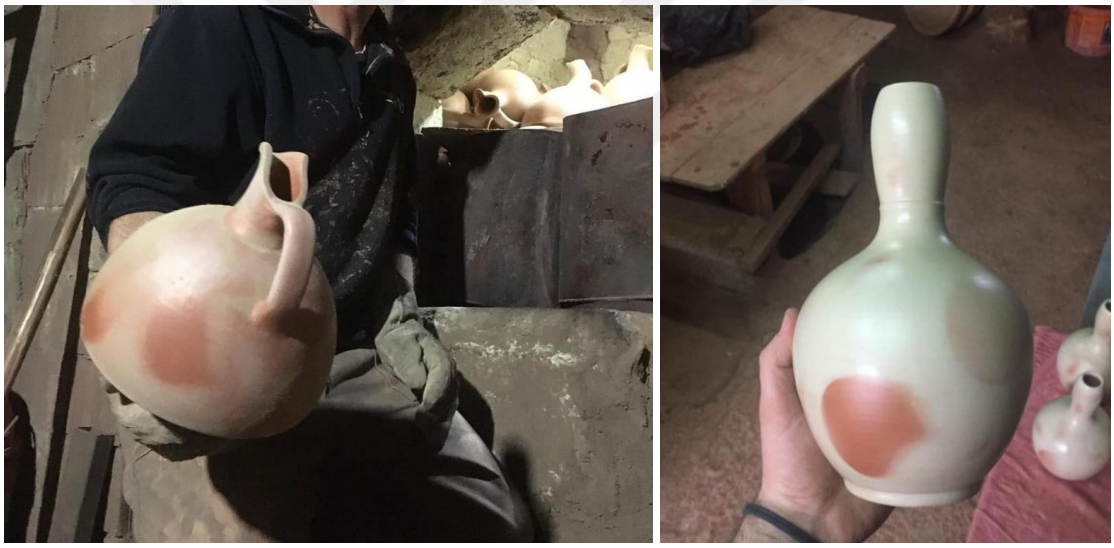
Fırın boyutuna bağlı olarak, pişirme süresi yaklaşık olarak 8 ila 10 saat arasında değişmektedir. Bu süreçte maksimum sıcaklık 870 ila 900°C'ye kadar ulaşabilmektedir. Pişirme süresi, fırının boyutu, kullanılan yakıt türü, fırındaki ürünlerin sayısı ve boyutlarına göre farklılık göstermektedir.

Genel olarak, ustalar fırın sıcaklığını belirlemek için termokupl kullanma gereksinimi duymamaktadırlar ve fırının içindeki ürünlerin sıcaklıklarını deneyim ve göz kararıyla anlayabilmektedirler. Bacadan çıkan ateş, fırın içerisindeki seramiklerin kokusu ve dumanın renginden fırının sıcaklığı hakkında bilgi sahibi olabilirler. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, fırın soğumaya bırakılır. Bu aşamada, eğer kış mevsimindeyse, hızlı soğumayı engellemek amacıyla ateşhanenin kapısı kapatılır; yaz mevsimindeyse, ateşhanenin kapısı açık bırakılır.

Bölgede odun temininde yaşanan sıkıntılar nedeniyle, bazı atölyelerde yakıt olarak talaş kullanılmaktadır. Talaşla pişirilen ürünler, gerekli sıcaklığa ulaşamadıkları için, çamur

içerisindeki demir oksitin tam olarak reaksiyona girememesi sonucunda, elektrikli fırınlarda pişirilen ürünlere kıyasla daha beyaz renkte olmaktadır. Ancak bu durum, ürünlerin iç ve dış kısımlarının homojen bir şekilde pişmemesi için, darbeye karşı daha dayanıksız hale gelmelerine yol açmaktadır. Fırının üst kısımlarında yer alan ürünler, daha kırmızı bir renge sahip olmaktadır.

Kara fırından çıkan seramiklerin pişme sürecinde, fırındaki konumlarına bağlı olarak yüzeylerinde farklı renk tonları oluşmaktadır. Bu durum, seramiklerin pişme esnasında aldığı ısı miktarı veya ateşle doğrudan temas edip etmemesi ile ilişkili olmaktadır. Alevin doğrudan temas ettiği yüzeylerde beyaz tonları, aleve yakın yüzeylerde yeşil ve alevin hiç temas etmediği seramiklerin yüzeylerinde ise kırmızı renk tonları gözlemlenmektedir. Bazı ürünler, farklı yüzeylerinde çeşitli renkler sergilemektedir ve bu tür bir görünüm yörede "güllü" olarak adlandırılmaktadır (Görsel 2.96).



Görsel 2.96. *Avanos'ta kara fırından çıkan ürünlerde renk farkı (Manafidizaji, 2021)*

Bu olguya ustalar farklı yaklaşımlar sergilemektedir; bazı ustalar bunu artistik görünüm değerlendirirken, bazıları ise kara fırın dezavantajı olarak nitelendirmektedir. [52].

Günümüzde Avanos'ta 21 kara fırın farklı kapasitelerde (20-700 testilik) kullanılmaktadır. Bu sayı geçmişe göre azalmıştır ve nedeni ise kara fırınlardan çıkan dumana göre çoğu fırınlar yasaklanmışlardır. Ayrıca teknoloji gelişimi ve elektrikli fırınların getirdiği kolaylık ve ürün kalitesi için ustalar elektrikli fırınları tercih etmektedirler.

2.4.7 Avanos'ta Çömlekçiliğin Genel değerlendirilmesi

Avanos'ta usta ve çalışan sayısındaki sektörel artış, istisnalar dışında üretim modernizasyonunu da beraberinde getirmiştir. Geleneksel çömlekçi çarkı yerini modern elektrikli tornalara bırakmıştır. Ayrıca geleneksel çömlekçiliğin önemli figürlerinden biri olan kara fırınlar da değişime uğramaktadır. Bölgeye özgü geleneksel formlar üretilmekle birlikte kalıp şekillendirme yöntemlerinin sık kullanımı, rapido dekorları ve vernik gibi sentetik malzemelerin kullanımında belirgin bir artış gözlemlenmektedir.

Bu olayların üretim hızını artırarak, çömlek üretimini fabrikasyonlaştırarak geleneksel yapıda bozulma ve değer kaybı, kültürel bağlamda seramik sanatı eğitiminin olumsuz etkilenmesi gibi sonuçlara neden olan faktörler olduğu düşünülmektedir.

Avanoslu çömlekçilerin daha çok bu yönde üretime ağırlık vermelerinin nedeni kuşkusuz piyasadaki rekabet ve dolayısıyla ekonomik kaygılardır. Ancak çömlekçiye ve bölgeye ekonomik getirileri olduğu düşünülen bu deformasyon ve sadece maddi getirilere dayalı anlayış uzun ömürlü olmamakla ilerleyen yıllarda olumsuz etkilerini gösterecektir.

2.5 Kınık (Bilecik)

Köy, 1928 yılından beri aynı adı taşımaktadır, ancak kuruluş yıllarında halk arasında Otanlı olarak anıldığı bilinmektedir. Hikâyelere göre, köyün kurulduğu arazi, Pazaryeri İlçesi'nin eski yerleşim yeri olan Dereköy'ün mera olarak kullandığı topraklardır ve Otanlı adının ot anlığı anlamına geldiği düşünülmektedir. Köye ilk yerleşenlerin yedi kardeşten oluşan bir aile olduğu, bunlardan dördünün Anadolu'nun iç kesimlerine, muhtemelen Hatay'a göç ettiği, kalan üç kardeşin ise bu bölgede arazi satın aldığı ve bu arazinin sahibinin Pazarcık nahiyesinden olduğu rivayet edilir. Henüz yerleşim yokken bu bölgeye Otanlı adı verilmiş, daha sonra resmi kayıtlarda Kınık adıyla köy kurulmuştur. 1886 yılında 18 hane ve 81 nüfusun Kınık köyüne yerleştirildiği görülmektedir. Köy, halk arasında hala Otanlı olarak bilinir. Yerleşim alanı düz ve hafif eğimlidir, Pazaryeri-İnegöl yoluna 1 km mesafededir. Evler bitişik olup, yolun her iki tarafında sıralanmış ve pencereleri sokağa bakacak şekilde düzenlenmiştir. Evlerin ve atölyelerin pencerelerinden görülen, köyde üretilen akıtma desenli saksılar ve renkli çiçekler hoş bir manzara oluşturur. Köye ilk adım atıldığında, burasının bir çömlekçi köyü olduğu hemen anlaşılır. Temiz sokakları ve genellikle beyaz badanalı evleri ile dikkat çeken köy, yayla havası iklimi sayesinde yazın gelen misafirlere ferah bir ortam sunar [53].

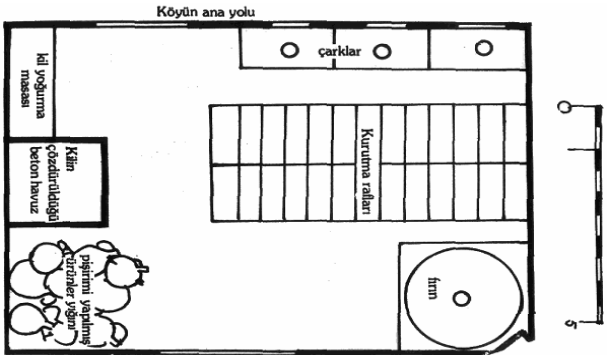
2.5.1 Kınık köyünün coğrafi konumu ve çömlekçilik tarihçesi

Pazaryeri ilçesine bağlı olan bu köy, Bilecik iline 35 km, Pazaryeri ilçesine ise 7 km uzaklıktadır. Tarih boyunca Hitit, Frig ve Pers uygarlıklarının yerleşim yeri olmuştur. M.Ö. 74 yıllarında Roma İmparatorluğu'nun hakimiyeti altına girmiştir. M.S. 1097 yılında Bizanslıların ve 1273 yılında Türkmenlerin bu bölgeye yerleştiği görülmektedir. [54] (Görsel 2. 97)

Görsel 2.97. *Kınık'ın Türkiye ve Bilecik'teki coğrafi konumu*[32]

1880'li yıllarda Bulgaristan göçmenleri bu bölgeye yerleşerek günümüzdeki köyü kurmuşlardır. Göçmenler arasında yer alan Şakir Türk isimli çömlekçi ustası, bu bölgede ilk çömlekçilik faaliyetlerine başlamıştır. Köylüler tarafından büyük ilgi gören çömlekçilik sanatı, bölgede yaygınlaşmış ve çeşitli atölyeler kurulmuştur [15]. Köyde bulunan günümüzdeki atölyeler, 1882 yılında kurulmuş olup, faaliyetlerini günümüze kadar sürdürmektedir. Ancak, her geçen yıl atölye sayısı ve geleneksel yöntemlerle çömlekçilik yapan ustaların sayısı azalmakla birlikte günümüzde 8 aktif atölye çömlekçiliğe devam etmektedir

Bu köyde atölyeler genellikle benzer planla evlerin girişinde yer almaktadırlar. Evlerin arkasındaki alan geniş avlu ve bahçe olarak kullanılmaktadır (Görsel 2.85).



Görsel 2.98. *Kınık köyünde atölyelerin genel planı [15].*

[32] https://tr.wikipedia.org/wiki/Cihangazi,_Boz%C3%BCy%C3%BCk

2.5.2 Kınık köyünde çömlek üretim süreci

Her yerde ve her üretim alanında üretimin devamlılığı için en önemli faktörlerden biri hammaddenin kolay temin edilmesi ve kaynakların sürdürülebilirliğidir. Kınık Köyü ve çevresindeki bölgelerde çömlekçilik için uygun toprağın bulunması, bölgede çömlekçiliğin günümüze kadar sürekliliğini sağlamaktadır.

2.5.2.1 Kınık'ta çömlekçilik için kullanılan hammaddeler.

Köydeki atölyelerde kullanılan çömlekçilik kili, köyün yakınında bulunan Şakir Ağa'nın rezerv tarlası ve civardaki komşu arazilerden temin edilmektedir. 2010 yılına kadar bu arazilere muhtarlık tarafından maden ruhsatı verildiği için çömlekçiler toprak ihtiyaçlarını buradan karşılayabilmekteydi. Ancak, ruhsatın yenilenmemesi nedeniyle çömlekçilerin bu bölgeden toprak almaları yasaklanmış ve bu durum çeşitli zorluklara yol açmıştır. Günümüzde ise, bu bölgeden toprak çıkarma imkânına sahip olan kişiler, çamur üretim atölyelerinde çamuru hazırlayıp poşetleyerek satmaktadır (Görsel 99). Orta ölçekli üretim yapan bir atölye, aylık 25.000 ila 30.000 TL arasında çamur maliyeti ödemektedir.

Görsel 2.99. *Kınık'ta bir çamur üretim atölyesi (Manafidizaji, 2021)*

Bölgede çömlekçiliğe uygun toprak yaklaşık yüzeyin 3 metre derinliğinden alınmaktadır. Bu toprağın kimyasal analizi (Tablo 2.5)'te bulunmaktadır.

Tablo 2.5. *Kınık çömlekçiliğinde kullanılan toprağın Kimyasal Analizi [55]*

Hammadde	Bileşim (%)											
	Fe_2O_3	CaO	Al_2O_3	SiO_2	Na_2O	MgO	K_2O	P_2O_5	Cr_2O_3	MnO	TiO_2	A.Z.
Kınık Çamuru	7,64	1,36	16,73	55,62	1,00	3,74	2,38	0,12	0.09	0,15	1,14	10,03

A.K. : Ateş kaybı

Bu toprak ile hazırlanan kilin kuru rengi kahvemsi okra tonlarında, bisküvi pişirim rengi kahverengi tonları ve 1000 °C üzeri pişirmde daha kırmız renkte görülmektedir (Görsel 2.100).

Görsel 2.100. *Kınık çamurunun kuru, bisküvi pişirim ve 1000 °C üzeri pişmiş rengi (Manafidizaji, 2021)*

2.5.2.2 Çamur hazırlama

Çamurlar makinalar ile hazırlanıp atölyelere hazır şekilde geldiği için ekstra işlem yapılmamaktadır. Her atölyede genellikle vakum pres makinesi bulunmaktadır. Şekillendirme öncesi kili bir veya iki kere makineden geçirerek kullanıma hazır hale gelmektedir (Görsel 2.101).

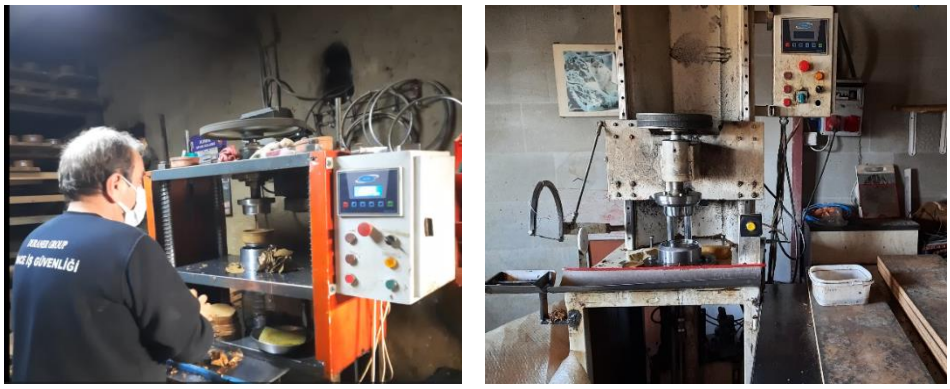
Görsel 2.101. *Kınık köyü atölyesinde vaküm pres makinası (Manafidizaji, 2021)*

Bu tez kapsamında incelenen diğer çömlekçilik bölgelerinde olduğu gibi, Kınık Köyü çömlekçiliği de teknolojik gelişmelerin etkisi altında kalmış ve bu durum, özellikle şekillendirme aşamasında, geleneksel çömlekçilik tekniklerini etkilemiştir.

2.5.2.3 Kınık Köyünde çömlek şekillendirme

Günümüzde, çömlekçilikle uğraşan atölye sayısının azalması ve bunların yarı otomasyon sürecine geçilmesi nedeniyle, ürün şekillendirme sürecinde elektrikli tornalar veya ayakla döndürülen tezgahlardan ziyade pres yöntemleri ve kalıp içi şekillendirme teknikleri

kullanılmaktadır (Görsel 2.102). Dolayısıyla üretilen ürünler ise bölgenin geleneksel ürünleri değil daha çok kalıpta şekillendirme için uygun ürünler üretilmektedir.



***Görsel 2.102**. Kınık köyü atölyesinde pres makinesi ile üretim süreci (Manafidizaji, 2021)*

Ancak kumbara, vazolar ve su testisi gibi presle makinesi ile şekillendirilemeyen ürünler elektrikli tornalar ile yapılmaktadır.

2.5.3 Kınık köyünde üretilen çömlekler

Kınık çömlekçiliğinin geçmişinde üretilen ürünler mevsimsel olarak değişmekteyken, günümüzde saylı ürün çeşidi, genellikle belli siparişler üzerinden üretilmektedir. Geleneksel yöntemelerle üretilen ürünlerden özellikle yaz mevsimlerinde daha fazla talep gören ürünlerden testi ve sürahilerdir.

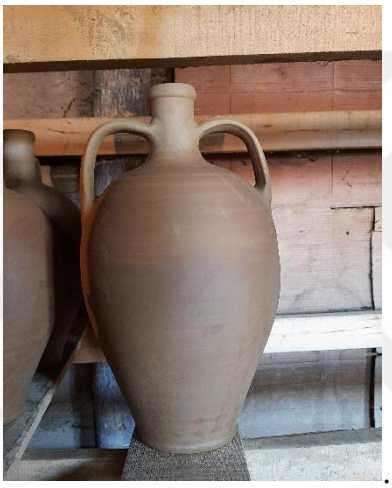
2.5.3.1 Testi

Bölgede hâlâ üretimi devam eden çömlekler arasında yer alan testiler, farklı boyut ve formlarda üretilmekte olup, ürünler yalnızca işlevsel amaçlara yöneliktir. Bu nedenle, ürünler genellikle sırsız ve dekorsuz veya temel dekorlarla üretilmektedir (Görsel 2.103)

***Görsel 2.103.** Kınık köyünde üretilen testi örnekleri(Manafidizaji, 2021)*

Kınık köyünde üretilen testiler, dört genel farklı formda gruplandırılmaktadır. Birinci grupta, gövde küresel formdadır, boyun kısmı diğer gruplara göre daha uzundur ve kulp, açısız bir şekilde boyun ve gövde kısmına tutturulmaktadır. İkinci grupta ise, gövde silindirik formdadır; ancak testinin alt kısmı konik şekildedir ve omuz kısmı formun en geniş kısmını oluşturmaktadır. Boyun nispeten kısadır ve kulp, 90 derecelik bir açı ile boyun ve omuz kısmına eklenmektedir.

Testilerin bir diğer formu, önceki gruplara kıyasla daha büyük boyutlara sahip olup, iki kulplu tasarımıyla dikkat çekmektedir. Bu tür, silindirik gövdeli formlar kategorisinde sınıflandırılmaktadır. Temel farklılıkları, boyutları ve kulp sayılarıdır (Görsel 2.104).



Görsel 2.104. *Kınık köyünde üretilen iki kulplu testi örneği (Manafidizaji, 2021)*

Bölgedeki testiler arasında, temel formda üretilmiş ancak fonksiyonel olarak ibrik işlevi alan örnekler bulunmaktadır. Bu türlerin gövdeleri küresel şekilli olup ve emziklidir (Görsel 2.105).

Görsel 2.105. *Kınık köyünde üretilen emzikli testi örneği (Manafidizaji, 2021)*

Köyde testilerin yanısıra üretilmekte olan sofra eşyaları da, fonksiyonel olduğundan üretiminde süreklilik görülmektedir.

2.5.3.2 Mutfak eşyaları

Sofra eşyaları, yemek kültürünün önemli bir parçasını oluşturur ve bölgenin mutfak kültürünü yansıtmaktadır. Tabaklar, sürahiler ve bardaklar gibi sofra eşyaları, sadece işlevsel değil, estetik görsel sağlayan objelerdir. Günümüzde, sürdürülebilir ve doğal malzemelerden üretilen sofra eşyalarına olan ilginin de giderek artmakta olduğu izlenmektedir.

2.5.3.2.1 Sürahiler

Sürahiler, sofra eşyaları kategorisinde yer aldığından estetik görünümleri büyük önem taşımaktadır. Bu nedenle, sürahiler genellikle sırlı ve dekoratif özelliklere sahiptir. Köyde üretilen bu ürünler, damla veya silindirik formunda, ayaksız, boyunsuz, geniş ağızlı ve kulplu olarak tasarlanmaktadır. İç kısmı tamamen sırlı iken, dış kısmı sırsız veya yarı sırlı olmaktadır (Görsel 2.106).

Görsel 2.106. *Kınık köyünde üretilen sürahi örneği (Manafidizaji, 2021)*

Her çömlekçi bölgesinde mutfak eşyaları arasında çay ve kahve ürünleri mutlaka yer almaktadır.

2.5.3.2.2 Cezve ve bardaklar

Kınık bölgesinde, kalıp yöntemleri ile yapılan bardak ve kupaların yanında tornada şekillendirme yöntemleri de devam etmektedir (Görsel 2.107).

Görsel 2.107. *Kınık köyünde üretilen bardak ve cezve örnekleri (Manafidizaji, 2021)*

Bu bölgenin cezveleri yerel kilden üretilmekte olup, gövde formu ve kulp formu açısından Avanos cezveleri ile farklılık göstermektedir.

Mutfak eşyalarından bardak altlığı, sütlaç kasesi, balık tavası ve saç gibi üretilmekte olan ürünler genellikle pres yöntemi ile üretilmekte olup sadece sayılı eski atölyelerde üretilmektedir (Görsel 2.108).

Görsel 2.108. *Kınık köyünde üretilen kase ve saklama kabı örneği (Manafidizaji, 2021)*

Bölgede dekoratif ürün çeşidi ve üretici sayısı az olsa da vazo gibi ürünler üretilmektedir.

2.5.3.3 Vazo ve saksı

Bu ürünler arasında öne çıkan en önemli ürün, bölgenin geleneksel vazo ve saksı formudur. Vazolar, silindirik formda olup, gövde kısmı dış bükey, kısa boyunlu ve ağız kısmı fırfırlıdır. Vazo amaçlı ürünler genellikle sırlı ve bazen dekorludur. Ancak, saksı formundaki ürünler, işlevleri gereği sırsız olarak üretilmektedir (Görsel 2.109).

Görsel 2.109. *Kınık köyünde üretilen geleneksel sakısı ve vazo örneği (Manafidizaji, 2021)*

Vazo formlarına benzer bir diğer ürün kumbaralardır. Benzer gövde kısımları ancak ağız kısımları farklıdır. Bölgede kumbaralar ve bazı vazolar üzerinde ikinci pişirim gerektirmeyen dekor uygulanmaktadır. Malzeme bölge sırrı olduğu için paylaşılmamaktadır (Görsel 2.110).

Görsel 2.110. *Kınık köyünde üretilen geleneksel sakısı ve vazo örneği (Manafidizaji, 2021)*

İkinci pişirim maliyetlerini düşürmek amacıyla, bu tür ürünlerde pişirim gerektirmeyen boyalar ve sır görünümü sağlamak için ahşap verniği kullanılmaktadır.

Bu ürünlerin geleneksel şekillendirme süreçlerinde, her zanaatkâr kendi ihtiyaçlarına uygun olarak ahşap veya metal malzemelerden aletler üretmektedir. Bölgedeki aletler, diğer bölgelerde kullanılan aletlerle büyük ölçüde benzerlik göstermektedir (Görsel 2. 111).

Görsel 2.111. *Kınık köyünde çömlek şekillendirme aşamasında kullaılan aletler (Manafidizaji, 2021)*

Şekillendirilen ürünler, yaz ve sonbahar mevsimlerinde atölye dışında doğal ortamda kurutulmaya bırakılmaktadır. Ancak kış mevsiminde, atölye içinde veya gerektiğinde kurutma odalarında kurutulması gerekmektedir. Bu durum, çömlekçilere ek bir maliyet yüklemektedir (Görsel 2.112)

Görsel 2.112. *Kınık köyünde kurumaya bırakılan çömlekler (Manafidizaji, 2021)*

Ürünler tamamen kuruduktan sonra, öncelikle odunlu fırında bisküvi pişirimi gerçekleştirilir ve sırlanacak ürünler sırlama odalarına gönderilir. Küçük boyutlu ve sadece iç kısımları sırlanacak olan ürünler fışkırtma yöntemi ile sırlanırken, büyük boyutlu ürünler daldırma yöntemi ile sırlanmaktadır.

Fışkırtma yönteminde, hazırlanan sır büyük bir haznede bulunur ve elektrikli motor yardımıyla daha küçük bir hazneye yönlendirilir. Sırlanmış ürünlerin kenarları ve fazlalıkları otomatik dönen süngerler üzerinde temizlenmektedir (Görsel 2.113).

Görsel 2.113. *Kınık köyünde ürünlerin sırlanması fazla sırların temizlenmesi (Manafidizaji, 2021)*

2.5.4 Kınık'ta ürünlerin çömleklerin dekorlanması

Diğer bölgelerde olduğu gibi, seramik malzemelerinin artan maliyet, bu bölgedeki çömleklerin ve uygulanan dekor tekniklerinin kalitesini düşürerek yansımaktadır. Bölgenin en eski ve sadece Kınık'a özgü olan dekorlama yöntemi günümüzde yok olmaya yüz koymaktadır.

2.5.4.1 Akıtma yöntemi (bayrak dekoru)

Deri sertliğine gelen ürünler öncelikle beyaz astara daldırılır. Sonra tornanın merkezine yerleştirilir ve yavaş dönerken puarla renkli astarlar yüzeye akıtılır. Renkli astarlar üzerinde ince bir tel ile ileri geri veya aşağı yukarı hareketleri desenlerin oluşmasını sağlar. Üstüste gelen renkli astarlar köyde "*bayrak dekoru*" olarak anılır anılmaktadır (Görsel 2.114). Günümüzde bu teknik sadece 1 atölyedde uygulanmaktadır.

Görsel 2.114. *Kınık köyünde akıtma yöntemi örnekleri (Manafidizaji, 2021)*

Akıtma dekorunda kullanılan beyaz astar, Bilecik'in Söğüt ilçesinden temin edilmektedir. Aşı boyası adı verilen kırmızı çamur ise Bilecik'in Küre köyünden ve astarın renklendirilmesinde, Kütahya'dan getirtilen pigmentler kullanılmaktadır. Beyaz astara metal oksitler karıştırarak dekor için bazı renkli astarlar hazırlanır. Siyah, beyaz ve kırmızı renkli astarlar ise köyün çevresinde bulunan renkli killerden temin edilir [54, 56].

Kınık çömlekleri üzerinde yapılan dekorlar genel olarak formun yüzeyinde büyük kısmını kapatarak ve simetrik desenler ile yapılmaktadır. Dekor işlemi genellikle kadınlar tarafından yapılır.

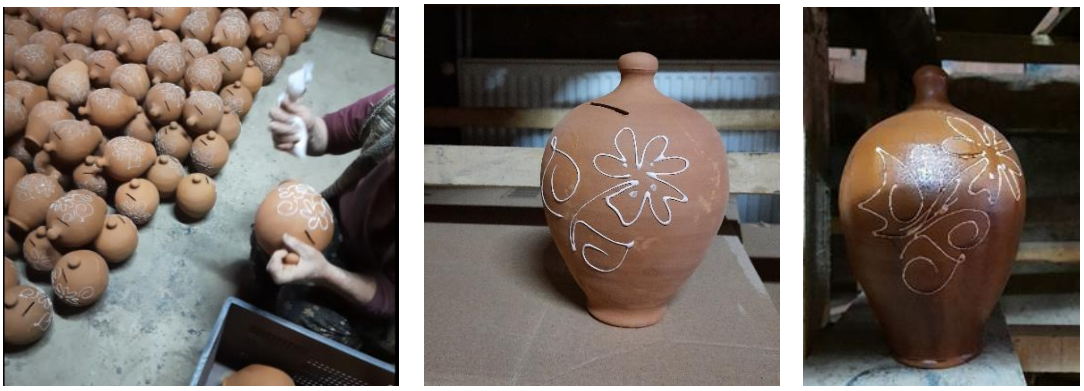
2.5.4.2 MACHO tekniği (Selvi)

Kınık çömlekleri üzerine uygulanan ve yerel söylde *Selvi Dekor* ile tanınır Macho dekor yöntemidir. Geçmişte bu dekor Kınık'ta 5 gr krom oksit, 80 cc sirke ve 20 cc gaz yağı karışımı ile hazırlanırken [54] [57] günümüzde pigment boyalar kullanılmaktadır.

Deri sertliğine gelmiş ürünler astarara daldırılır. Ürün tamamen kurumadan ters çevrilir ve hazırlanmış malzemeden fırçayla alınıp astarlanmış üzeye damlatılır. Akıtılan boya bileşiminden dolayı yüzeyde dağılarak selvi ağacı görünümü yaratır (Görsel 2.115).

Görsel 2.115. *Kınık köyünde Selvi yöntemi uygulama örnekleri (Manafidizaji, 2021)*

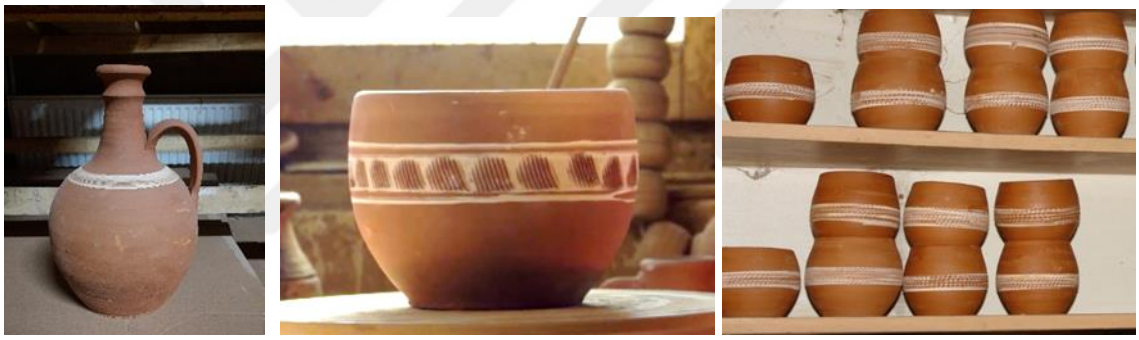
Bu yöntem vazo, sürahi gibi ürünlerde ve yeşil, kırmızı ve mavi renkleri ile uygulanmaktadır. Bölgede, geleneksel dekoratif uygulamaların yanı sıra yeni tekniklerin de kullanıldığı gözlemlenmektedir. Bu teknikler, testiler veya saksılar üzerine bisküvi pişiriminden önce ya da kumbara gibi sırlanmayacak bisküvi ürünler üzerinde uygulanmaktadır (Görsel 2.116). Basit çiçek motifleri yüzeye uygulandıktan sonra, ahşap verniği gibi kapatıcı bir malzeme ile kaplanmaktadır.



Görsel 2.116. *Kınık köyünde sentetik malzeme ile alternatif dekor uygulaması (Manafidizaji, 2021)*

Bu tür malzemeler ile dekorlama bölgenin çömlekçilik geleneğinden uzak ve sadece ekonomik düşüncelere dayalı bir yöntemdir.

Diğer yöntemde, Karacasu ve Avanos bölgelerinde ürünlerin şekillendirilmesi sırasında beyaz astar ile çizilen şeritler üzerine tarak izi tekniği uygulanmaktadır (Görsel 2.117).



Görsel 2.117. *Kınık köyünde beyaz astar ile alternatif dekor uygulaması (Manafidizaji, 2021)*

Ürünlerin üzerindeki beyaz şeritlerde kullanılan astarın kili, bölgedeki arazilerden temin edilmektedir.

2.5.5 Kınık çömlekçiliğinde Ürünlerin Pişirimi

Kınık'ta elektrikli fırınların kullanımının yaygılaşmasına rağmen halen bisküvi pişirimleri odunlu fırınlarda yapılmaktadır (Görsel 2.118).

Görsel 2.118. *Kınık köyünde odunlu fırın tipi (Manafidizaji, 2021)*

Fırının yakılması, ateşlik bölgesinde odun yakıtı kullanılarak gerçekleştirilmektedir. Kullanılan odun türü, pişirilecek olan ürüne bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Fırın içindeki ürünlerin boyutu ve sayısına göre, sıcaklığın 16-18 saat içerisinde kademeli olarak maksimum 780-800°C'ye ulaşması gerekmektedir.

Ürünlerin fırında çatlama veya kırılma gibi olumsuzlukları önlemek amacıyla, "ön ısıtma" olarak adlandırılan süreçte 5-7 saat boyunca kısık ateşte ürünler kurutulmaktadır. Isıtma sürecinin devam eden aşamasında, 3-4 saat boyunca biraz daha kuvvetli ateşte tam kuruma ve ısınma sağlanmaktadır. Son 4 saatte ise çok yüksek ateş verilerek fırın sürekli olarak beslenmelidir. Fırın sıcaklığı, ateşin yükseldiği seviye ve ürünlerin renginden tahmin edilmektedir.

Bölgede, odunla çalışan fırınların yanı sıra, Suriye fırını denilen ve doğal gaz yakıtlı fırınlar da, bisküvi pişirmi için kullanılmaktadır (Görsel 2.119).

Bu tip fırınlar, metal varilin içeri kısmı tuğla ile inşa edilip bölgedeki çamur ile sıvanmaktadır. Kapak kısımları ise yanmaz silikat seramik elyaf battaniyeile sarılmaktadır. Ürünleirn kapasitesi odunlu fırınlar ile yaklaşık aynı kapasitededir.

Görsel 2.119. *Kınık köyünde kullanılan Suriye fırını (Manafidizaji, 2021)*

Bölgede sırlı ürünlerin pişirimi için elektrikli fırınlar kullanılmaktadır.

3 GÜNÜMÜZDEKİ İRAN'DA GELENEKSEL ÇÖMLEKÇİLİK MERKEZLERİ

İnsanoğlu, geçmiş asırlarda ihtiyaçlarını karşılamak adına üretim faaliyetlerinde bulunmuş olup, zamanla bu ürünler sadece işlevselliklerinin ötesinde estetik bir nitelik kazanarak dekoratif objeler haline gelmiştir. İran'da modern çanak çömlekçiliğin tarihsel evrimi incelendiğinde, çanak çömlek ürünlerinin İran'da başlangıçtan itibaren yaşamsal araçlar olarak kabul edildiğini belirtmektedir. Çömlekçilik, İran toplumunda önemli bir yer işgal etmiştir. Özellikle Safevi ve Kacar dönemlerinde, İran ile Avrupa arasındaki ilişkilerin güçlenmesiyle birlikte, daha kaliteli porselen ve seramik ürünlerin ortaya çıkması ve bu ürünlerin kullanımının sosyal statü göstergesi haline gelmesi sonucunda, çanak çömlek üretimi zaman içinde çini ve porselen gibi ürünlere yerini bırakmış ve işlevselliğini kaybetmiştir. Ayrıca, İran'da çini fabrikalarının kurulmasıyla birlikte, çömlek üretiminde durgunluk yaşanmış ve birçok atölye kapanmıştır, böylece çömlekçilik sanayiden ve kullanım eşyalardan sanata dönüşüm sürecine girmiştir [58]. Günümüzde çömlekçilik faaliyetleri, Hamedan, Meybod, Gonabad gibi belirli şehirlerde devam etmektedir. Bu şehirlerdeki atölyeler genellikle geleneksel formlarda ürünler

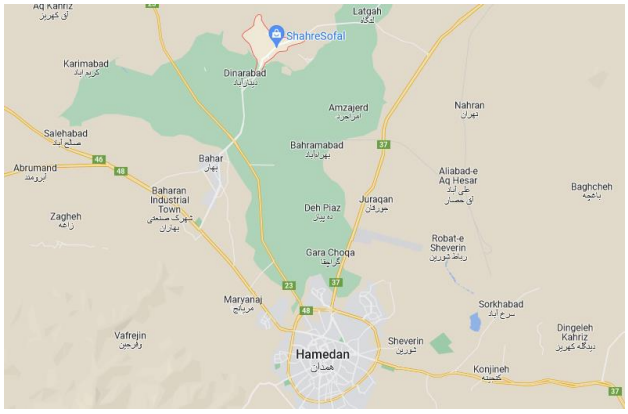
üretmekte olup, çoğunlukla dekoratif amaçlarla ve geleneksel sanat eseri niteliğiyle piyasaya sunulmaktadır.

3.1 Lalecin (Hamedan)

2016 yılında "Dünya Çömlekçilik Şehri" unvanıyla ödüllendirilen ve İran'ın çömlekçilik alanındaki öncü merkezi olarak kabul edilen Lalecin şehri, nüfusunun yaklaşık %80'inden fazlasının çömlekçilik ve ilişkili sektörlerde faaliyet gösterdiği bir merkez konumundadır [59]. Bu bölgenin ekonomik sistemi, geleneksel çömlekçilik faaliyetlerine dayanmaktadır. Bununla birlikte, teknolojik gelişmeler ve farklı malzemelerin yaygınlaşması, geleneksel çömlek ürünlerine olan talebin azalmasına neden olmuş ve sonuç olarak üretim miktarında ve atölye faaliyetlerinde düşüşler gözlemlenmektedir. Benzer şekilde, diğer çömlekçilik merkezlerinde olduğu gibi, genç nüfusun bu sanata ilgi göstermeme eğiliminde olduğu belirlenmektedir. Bunun başlıca nedenleri arasında, ekonomik belirsizliklerin yanı sıra devletin destekleyici politikalarının eksikliği ve sektörde karşılaşılan zorluklar bulunmaktadır. Bu faktörler, genç neslin bu geleneği sürdürme isteğini olumsuz yönde etkilemektedir.

3.1.1 Lalecin'in coğrafi konumu ve çömlekçilik tarihçesi

Lalecin ilçesi, Hamedan'ın kuzeyinde, yaklaşık 25 kilometre mesafede bulunmaktadır ve bölgenin en eski çömlekçilik merkezlerinden biridir, hala çömlek üretimi yoğun bir şekilde devam etmektedir (Görsel 3.1). Yapılan kazılar sonucunda, Hamedan çevresindeki tepelerde bulunan Med ve Ahameniş dönemine ait çömlek parçaları incelendiğinde, bölgede çömlekçilik geleneğinin 2000 yıllık bir geçmişe sahip olduğu görülmektedir. 1197 yılında Moğulların Hamedan'a düzenlediği istila sonucunda, şehir ve çevre köyler büyük ölçüde tahrip edilmiş ve bölgedeki nüfus, isteyerek ya da zorla Çin'e sürgün edilmiştir. Zaman içinde Çin'den geri dönenler, bu bölgede geleneksel Çin çömlekçiliğini benimsemişlerdir. Özellikle Çin tarzında üretilen "Lale Çini" veya "Lele Çini" adı verilen seramik ürünler, zamanla bu bölgenin çömlekçilik geleneğini etkilemiştir. Bu süreçte, köyün adı Lalecin olarak değiştirilmiştir. Tarih boyunca şehir, iki kez daha yıkılmış olmasına rağmen, her seferinde aynı isimle yeniden inşa edilerek çömlekçilik geleneği devam ettirilmiştir [60].



Görsel 3.1. *Lalecin'in coğrafi konumu - https://www.google.com/maps/*

İkinci Dünya Savaşı döneminde çömlek ve seramik kap ithalatında yaşanan durgunluk, Lalecin çömlekleri üretimine ivme kazandırmıştır. Ancak, savaş sonrası dönemde ucuz plastik kaplar ve daha dayanıklı seramik ve çini ürünlerin ithalatının artmasıyla birlikte, Lalecin'in maliyetli ve daha kırılgan çömleklerine olan talep azalmıştır. Bu durum, pazar dinamiklerinde önemli bir değişikliğe işaret etmektedir ve Lalecin çömleklerinin rekabet gücünü olumsuz yönde etkilemiştir. Bu dönüşüm, hem tüketici tercihlerindeki değişimlerin hem de teknolojik ilerlemelerin bir sonucu olarak değerlendirilebilir.

Lalecin çömlekçiliği, 1936-1962 yılları arasında Zoroof firmasının kurulmasıyla önemli değişimlere ve yeniliklere tanık oldu. Bu dönemde, atölyelerin hammadde tedariki, üretim hacmi ve ürün çeşitliliği, ürünlerin pazarlama stratejileri ve Tahran ile diğer şehirlerdeki satış faaliyetleri Zoroof firmasının denetimine alındı. Özellikle Tahran gibi büyük şehirlere erişim, tüketici taleplerini karşılamak ve rekabet gücünü artırmak için ürün yeniliklerini gerektirmekteydi. Ayrıca, şirket tarafından gerçekleştirilen denetimler, ürün kalitesini artırmaya yönelik önemli adımlar olarak dikkat çekti. Bu dönemde zaman zaman ihracat faaliyetleri de gerçekleştirildi.

Günümüzde ise, ithalat politikaları ve ekonomik faktörler de Lalecin çömleklerinin pazar konumunu etkileyen önemli faktörler arasında yer almaktadır. Bu bağlamda, Lalecin çömleklerinin gelecekteki pazar performansını belirleyen çeşitli dinamiklerin dikkatle incelenmesi gerekmektedir [61].

3.1.2 Lalecin'de çömlek üretim aşamaları

Çömlekçilikte kullanılan hammaddelerin çoğu yerel kaynaklardan sağlanırken, sır ve dekoratif boyalar genellikle ticari ve ithal ürünlerdir. Geçmiş yıllara kadar Lalecin'de çömlek üretimi, el veya ayakla döndürülen çarklar kullanılarak gerçekleştirilirken,

günümüzde ise elekterikli çarklar tercih edilmektedir. Çömlekçiler, şekillendirme sürecinin bazı aşamalarında el ile çarkı döndürerek, bazı aşamalarda ise motoru kullanarak işlemi tamamlamaktadırlar. Bazı atölyelerde ise kalıplama ve pres makineleri ile üretim yapılmaktadır. Ancak bu çalışma kapsamında, yalnızca geleneksel üretim yapan atölyeler ve bu atölyelerin ürünleri incelenmiştir.

Lalecin'de üretilen dekoratif ve fonksiyonel çömlekler, diğer şehirlere kıyasla daha geniş bir çeşitlilik sunmaktadır. Çömlekçiler genellikle belirli bir formu üretmekle birlikte, aldıkları siparişlere göre de üretim yapabilmektedirler. Bu durum, araştırma kapsamında incelenen diğer şehirlerde nadiren görülmektedir.

Üretilen çömlek ürünlerinin çoğu dekoratif ve sırlıdır; ancak testi ve saksı gibi fonksiyonel ürünler de bulunmaktadır. Pişirme işlemi, büyük atölyeler dışında genellikle yağ veya mazotla çalışan ocaklar ile gerçekleştirilmektedir. Ancak devlet desteği olmadığı için, gazlı ve elektrikli fırınların kullanımı henüz yaygınlaşmamıştır.

3.1.2.1 Lalecin çömlekçiliğinde kullanılan hammaddeler

Lalecin çömlekçiliğinde kullanılan hammaddeler, özellikle "khake Ros" olarak bilinen kırmızı topraktan elde edilmektedir. Bu kırmızı toprak, Lalecin'in yaklaşık 6 kilometre uzağındaki Destjerd Köyü'nden tedarik edilmektedir. Köyden getirilen bu toprak, birinci sınıf kaliteye sahip olup, dekoratif ve ince ürünlerin üretiminde kullanılmak üzere diğer toprak türleriyle karıştırılmamaktadır. Ancak, saksılar ve günlük kullanım amaçlı ürünlerin üretiminde, daha iri taneli ve kalitesiz topraklarla belirli oranlarda karıştırılmaktadır.

Lalecin'de ateşe dayanıklı mutfak eşyaları, özellikle çaydanlık ve tencereler için, bölgenin kuzeyinde bulunan kırmızı toprak kullanılmaktadır. Bu toprak, daha yüksek Demir Oksit içeriğine sahip olduğundan daha koyu bir kırmızı renge sahiptir ve aynı zamanda daha fazla ısıya dayanıklıdır. Bu kilden üretilen ürünlere bölgede "yanmaz kil" olarak da atıfta bulunulmaktadır.

Eskiden, çömlekçiler çamur ihtiyacını genellikle bölgesel kaynaklardan ücretsiz olarak temin edilmektedydi. Ancak günümüzde, Çevre Koruma Bakanlığı'nın denetimi altında, çamur satın alımıyla ilgili düzenlemeler yapılmıştır. Böylece, çömlekçilerin çamur tedariki resmi yollarla gerçekleştirilmekte ve bu süreç çevresel kaygılar ve yasal gereksinimler doğrultusunda yönetilmektedir.

Bölgedeki faal çömlek atölyeleri çoğunlukla eski ev-atölyeleri niteliğindedir. Bu atölyeler, hem fiziksel alan hem de teknolojik açıdan sınırlı olabilirler. Dolayısıyla, hazır kilin satın alınması, çömlek üretimi sürecini daha verimli ve etkili hale getirebilecek bir tercih olarak görülmektedir (Görsel 3.2) .

Görsel 3.2. *Lalecin'de bulunan aktif çömlek atölyenin girişi ve çalışma alanından fotoğraf*[33]

Atölyelerde eskiden toprak depolamak amacıyla kullanılan "Toprakdan" veya "Toprağdan", günümüzde genellikle çamur depolamak için kullanılmaktadır. Her çömlekçi, kendi yıllık ihtiyaçlarını bu alanda depolayarak, yerel tabiri ile kilin olgunlaşmasını ve kullanıma daha uygun hale gelmesini sağlamaktadır.

3.1.2.2 Lalecin çömlekçiliğinde kullanılan kilin hazırlanması

1972 yılında, hammadde temini için ilk kooperatif kurulmuştur. Bu kooperatifin kuruluşuyla birlikte, atölyeler artık geleneksel yöntemlerle kendi yıllık kullanım için çamur üretimini gerçekleştirmek ve depolamak yerine, ihtiyaç duydukları zamanlarda firmalardan satın aldıkları çamuru kullanmaya başlamışlardır. Günümüzde, Lalecin'de kullanılan çamur, şehrin yaklaşık 1 km uzaklığındaki bir bölgede aşağıdaki yöntemlerle hazırlanmaktadır:

Hammadde olarak adlandırılan ros toprağı, Lalecin'den yaklaşık 6 kilometre uzaklıkta bulunan Destjerd köyünden tedarik edilmektedir. Bu topraktan elde edilen kil, yüksek kaliteli ürünlerin, özellikle dekoratif eşyaların üretiminde kullanılmak üzere Hazırlanmaktadır. Ancak, mutfak eşyaları ve saksı gibi ürünler için daha düşük kaliteli killer, farklı toprakların karışımıyla hazırlanır.

[33] https://www.farsnews.ir/ - (Erişim tarhi:30.03.2022)

Çamur hazırlama prosedürü, hammadde olarak kullanılacak toprakların, yaklaşık 2 metre derinliğindeki kuyulara su ile birlikte doldurulması ve ardından bir mikser yardımıyla sürekli olarak karıştırılması ile başlamaktadır (Görsel 3.3).

Görsel 3.3. *Lalecin'de çamur hazırlamanın birinci aşaması. (Manafidizaji, 2021)*

Bu karışım, belirli bir akışkanlık seviyesine ulaştığında, boru yoluyla alt seviyede bulunan birincil havuza aktarılır. Bu aktarım sırasında, kilin saflığını artırmak amacıyla bir elek, karışımın havuza döküldüğü noktada bulunmaktadır. İlk havuzda bulunan kil, döküm kıvamındadır ve bu nedenle, fazla suyun buharlaştırılması için pompa aracılığıyla diğer havuzlara aktarılır ve mevsime göre 2 ila 4 gün bekletilir. Bu süreç, kilin istenilen kıvama gelmesi ve işlenebilir hale gelmesi için gerekli olan önemli bir aşamadır (Görsel 3.4).

Görsel 3.4. *Toprakların Mikser ile karıştırılması ve boru ile birinci havuza aktarılması. (Manafidizaji, 2021)*

İkinci havuzlara transfer edildiğinde, çamur daha ince eleklerden geçirilerek işlenmektedir. Bununla birlikte, kilin zemin toprağıyla karışmaması ve kolayca ayrılabilmesi için bu havuzların tabanına kalın bir naylon tabaka serilmektedir. (Görsel 3.5).

Görsel 3.5*. Döküm kıvamında hazırlanmış kilin ikinci havuzlara aktarılması (Manafidizaji, 2021)*

Kil, ikinci bir havuzda yaklaşık iki gün boyunca bekletilerek nem oranının kontrol edilmesi sağlanır ve suyunun yaklaşık yarısı buharlaşır. Bu süreçten sonra, kilin taşınabilirliğini artırmak için, dikdörtgen veya kare şeklinde kesilir. Kesme işlemi, genellikle uzun saplı cetvel adı verilen bir alet kullanılarak gerçekleştirilir. (Görsel 3.6).

Görsel 3.6. *Kilin havuzda cetvel ile kesilmesi. (Manafidizaji, 2021)*

Havuzların derinliği yaklaşık olarak 30 cm olup, çıkarılan dikdörtgen kare çamurların kalınlığı ise 25 cm olarak belirlenmiştir. Kesme işlemi tamamlandıktan sonra, fazla suyunun atılması için çamurların havuz içinde bir veya iki gün bekletilmesi gerekmekte ve ardından satışa sunulmak üzere poşetlenmektedir (Görsel 3.7).

***Görsel 3.7**. Kesilmiş killerin yeterince sertleşmesi ve poşetlenip kaldırılması. (Manafidizaji, 2021)*

Hazırlanmış bu çamur, atölyelerde kullanmadan önce ekstruder makinesinden bir kere geçirilerek şekillendirmek için uygun hale getirilmektedir.

3.1.2.3 Lalecin'de Çömlek Şekillendirme Süreci

Atölyeye getirilen hazır çamur, ekstruderden geçirilerek şekillendirme aşamasına yönlendirilir. Atölyelerde genellikle aileler tarafından işletildiğinden, bir usta ve birkaç çırak bulunmaktadır. Çıraklar, ustalarının o günkü işinin gereksinimlerine bağlı olarak çamuru ayrıştırır ve pişhan üzerinde yoğurarak çan şekline getirir, ardından çalışma masasına hazır hale getirirler. Küçük boyuttaki objeler için, çamurdan kaç adet çan formu yapılacağı belirlendikten sonra, bunlar ip yardımıyla kesilir ve işlem devam eder. Büyük boyuttaki formlar için ise tek bir çan kullanılır. Bu süreçler görsel olarak desteklenmektedir. (Görserl 3.8).

***Görsel 3.8.** Form şekillendirme sırasında. (Manafidizaji, 2021)*

Tornalar günümüzde motorlu olmalarına rağmen, bazı ustalar, formun belirli kısımlarını şekillendirirken ayakla döndürerek çalışmayı tercih etmektedirler ve bu tercihleri genellikle geleneksel alışkanlıkların bir yansımasıdır.

Deri sertliğinde olan formun üzerine kulp veya emzik gibi ek parçaların eklenmesi için, kilin belirli bir sertliğe ulaşması ve rötuşlenmesi gerekmektedir. Bu nedenle, perdahlama

işlemi, deneyimli ustalar tarafından çark üzerinde dönerek ve kilin yuvarlak bir silindir üzerinde şekillendirilmesiyle gerçekleştirilmektedir.

Bazı çömlekçiler, oyma gibi dekoratif işlemleri tamamladıktan sonra ek parçaların eklenmesi gereken bölgelere odaklanarak işlem yaparlar ve ardından son dokunuşlar ekleyerek işi tamamlarlar. (Görsel 3.9). Bir sonraki aşamada çıraklar eklenmesi gereken kısımlar ekleyip kurumaya bırakıyorlar.

Görsel 3.9. *Iki çömlekçi perdahlama ve dip alma aşamasında. (Manafidizaji, 2021)*

Çömlek şekillendirme sürecinde kullanılan araçlar, farklı atölyelerde çeşitlilik göstermektedir, çünkü her çömlekçi kendi gereksinimlerine uygun olarak aletlerini metal veya ahşaptan ya kendi imkanlarıyla ya da özel bir atölyede yaptırmaktadır. Piyasada ve çoğu atölyelerde üretimde kullanılan temel aletler mevcuttur. Bu aletlerin çoğunun özel bir ismi bulunmamaktadır (Görsel 3.9).

Görsel 3.10*.Lalecin çömlekçiliğinde kullanılan aletler. (Manafidizaji, 2021)*

3.1.2.4 Lalecin'de üretilen çömlek formaları

Bu şehirdeki çömlekçilik tarihi eskiye dayandığından, bölgedeki ürün çeşitliliği diğer şehirlere göre daha fazla olmaktadır. Yukarıda belirtildiği gibi, bu çeşitliliğin bir

başka nedeni, tarih boyunca birçok ülkeye yapılan ihracat ve bu ülkelerden gelen taleplerin karşılanma gereğinden kaynaklanabilir. Bu çeşitlilik bağlamında, her atölyenin belirli bir ürün gamı ile tanındığı gözlemlenmektedir (Görsel 3. 11).

***Görsel 3.11**. Lalecin 'de testi ve kase üreten iki atölye* [34]

Bölgedeki ürünlerin form çeşitliliği oldukça geniştir, ancak bunlar belirli gruplar altında sınıflandırılabilir.

3.1.2.4.1 Mutfak gereçleri

Atölyelerin neredeyse %50'sinde üretilen ve bölgede en yaygın olan ürün tiplerinden biri, mutfak eşyalarıdır. Bu malzemeler arasında çay servis setleri, yemek takımları, tencereler ve tavalar gibi yemek pişirme setleri, yoğurt kapları, turşu küpleri ve farklı boyutlarda saklama kapları öne çıkmaktadır. Ürünlerin standart boyutu bölge genelinde sabit değildir ve genellikle siparişe göre veya atölyede çalışanların tercihlerine bağlı olarak değişiklik gösterebilir (Görsel 3. 12).

***Görsel 3.12**. Lalecin çömlekçiliğinde mutfak eşya örnekleri . (Manafidizaji, 2021)*

[34] http://ir-handicrafts.ir/Blog/en/Lalejin - Erişim tarihi 24.08.2022

Günlük kullanım için tasarlanan mutfak eşyaları genellikle tek renk sırla kaplanırken, dekoratif veya seremoniler için üretilen eşyalar özellikle Minayi tekniği gibi farklı tekniklerle dekore edilmektedir (Görsel 3- 13).

Görsel 3.13. *Lalecin çömlek örneklerinden tek renkli sırlanmış ve sırüstü dekorlanmış mutfak eşyaları . (Manafidizaji, 2021)*

3.1.2.4.1.1 Yoğurtluk ve dizi [35]

Mutfak eşyaları genellikle yüksek kaliteli çamur malzemeden imal edilir ve yeşil, mavi ve turkuaz gibi renklerle sırlanır. Birçok ürün, iç ve dış yüzeylerinin tamamıyla sırlanırken, yoğurt kapları ve dizi pişirme kapları gibi özel kullanım amaçlarına yönelik çömleklerin alt kısımlarının yaklaşık üçte biri sırsız bırakılır (Görsel 3.14).

Yoğurt kaplarının gövdeleri genellikle küreseldir, iki kulplu ve kapaksızdır; dizi pişirme kapları ise genellikle silindirik yapıdadır, kulplu veya kulpsuz olabilir ve bazen kapaklıdır. Her iki ürün de tek kişilik, çift kişilik, dört kişilik ve altı kişilik gibi farklı boyutlarda üretilir, kullanıcı sayısına uygun olarak tasarlanır.

Görsel 3.14. *Tamamen sırlanmamış yoğurtluk ve dizi . (Manafidizaji, 2021)*

[35] Et ve nohut ile yapılan bir tür geleneksel yerel yemek

3.1.2.4.1.2 Lancin veya keşksab

Mutfak eşyaları arasında belirgin bir yer edinen ve çift işlevli olan özel bir ürün, Lancin olarak adlandırılan bir kap olarak öne çıkmaktadır (Görsel 3. 15).

Görsel 3.15*. İki farklı işlev için üretilmiş olan Lancin. (Manafidizaji, 2021)*

Bu kap, tabanı hem düz hem de kabartmalı olarak iki farklı yapıda üretilmektedir. Düz tabanlı olanlar genellikle hamur hazırlamak ve dinlendirmek için kullanılırken, kabartmalı olanlar kurut ezmek işlemleri için tercih edilir. Lancin, genellikle 15-20 cm yüksekliğinde küçük ve orta boyutlarda üretilmektedir ve sıklıkla iç yüzeyi yeşil veya mavi sır ile kaplanmaktadır. Keşksab olarak da adlandırılan bu ürün Mend çömlekleri arasında da görülmektedir.

3.1.2.4.1.3 Bestu

Lalecin'de günlük mutfak eşyalarının yanı sıra Bestu veya Kacar Küpü olarak bilinen saklama kaplarının üretimini gerçekleştirmektedir. Bu büyük boyutlu kaplar, tarihsel olarak un ve buğday gibi ürünlerin depolanması amacıyla kullanılmıştır; ancak günümüzde genellikle turşu ve sirke gibi ürünlerin saklanması için tercih edilmektedir (Görsel 3- 16).

Görsel 3.16*. Lalecin'de üretilmiş olan İki farklı bestu formu. (Manafidizaji, 2021)*

Bu kaplar, aynı işlevsellikle iki farklı formda üretilmektedir. İki türde de gövde silindirik yapıdadır ancak form açısından bazı farklılıklar gösterirler. İlk formda, dip kısmı hafif konik ve gövde daha uzundur. Büyük boyutlarda, boyun ile gövdenin birleştiği nokta net ve belirgindir; ancak küçük boyutlarda, boyun kısmından gövdeye hafif bir geçişle daralır ve boyun daha kısa olabilir. Bu türdeki silindirik boyun, ikinci türe göre daha uzun ve ağız daha geniştir. Bu gruptaki kaplar genellikle kabartmalı bezemelerle süslenir ve genel olarak turkuaz renkte sırlanır. Silindirik gövdelerin üzerine monte edilmiş dört, bazen altı veya sekiz tutamaç bulunmaktadır.

İkinci formdaki bestular, daha geniş bir kaideye, daha küresel bir gövdeye ve daha kısa bir boyna sahiptir. Orta ve büyük boyutlarda olanlar dört kulplu iken, küçük boyutlarda olanlar iki kulpludur. Kulpların bir ucu, ağız kısmına kadar uzanır; bu durum, birinci gruptaki bestuların gövde üzerinde veya boyun kısmının en altında bulunmasından farklıdır. İkinci gruptaki bestular yeşil bir sırla kaplanmış ve süslemesizdir. Her iki formda da dört farklı boyutta üretilirken, bazı atölyelerde beş farklı boyutta da üretilebilmektedir.

Bestular, bazı atölyelerde daha büyük boyutlarda üretilir ve farklı bezemeler eklenerek veya kulplarda değişiklik yapılarak bahçe ve kentsel dekorasyon için de kullanılabilir hale getirilir. Benzer ürünler, Meybod şehrinde de üretilmektedir (Görsel 3. 17).

Görsel 3.17. *Lalecin'de üretilmiş olan dekorasyon amaçlı İki farklı bestu formu. (Manafidizaji, 2021)*

3.1.2.4.1.4 Kolmen

Laleçin bölgesine has bir diğer ürün, testiye benzer bir işlevi olan "Kolmen" adlı su saklama kabıdır. Kolmen, genellikle plastik veya çelik malzemeden üretilmekle birlikte, sağlık açısından faydalı olan çömlek ürünleri tercih edilmektedir. (Görsel 3. 18).

Görsel 3.18. *Lalecin'de üretilmiş olan fonksiyonel ve dekor amaçlı Kolmen. (Manafidizaji, 2021)*

Kolmen, genellikle ayak, gövde ve kapak olmak üzere üç ayrı parçadan oluşan bir yapıya sahiptir. Bu çömleklerin ayak kısmına, bazen de gövde kısmına iki bardağı tutmak için saplar eklenmektedir. Kolmen genellikle musluklu, yaklaşık 12 litrelik bir kapasiteye sahiptir ve ikinci sınıf kaliteli çamur ve sırsız bir şekilde üretilmektedir. Diğer seramik ürünlerde olduğu gibi, kolmen çömlekleri de dekoratif malzeme olarak kullanılabilir ve genellikle mina tekniğiyle süslenmektedir.

3.1.2.4.1.5 Testi ve sürahiler

Lalecin çömlekçiliği bağlamında, form açısından en geniş çeşitliliğe sahip ürünlerin testiler olduğu tespit edilmiştir. Ürünlerin gövde formu, boyun, kulplar ve ayak kısımları her bir üründe özgün karakteristik özellikler göstermektedir. Bu zengin çeşitlilik, Görsel 3.19'da belirgin bir şekilde görülmektedir. Söz konusu görselde, son 15 yıl içerisinde Lalecin bölgesinde üretilen testilere dair Honere Nab atölyesinde yapılan bir koleksiyon sunulmaktadır.

Görsel 3.19. *Lalecin'de üretilmekte olan testi formları. (Manafidizaji, 2021)*

Bu bölgede üretilen testiler genellikle benzer kulplara sahip olmalarına rağmen, form açısından incelendiğinde ağız, boyun, gövde ve kulplarındaki farklılıklara dayalı olarak gruplandırılabilirler. Gövde formları genellikle küresel, silindirik, damla şeklinde ve bunlardan türetilmiş benzer formlar olarak görülmektedir. Kulpların şekli ise genellikle aynı olup, ancak boyun kısmının uzunluğuna bağlı olarak uzunlukları değişiklik gösterebilir. Testi formlarının incelenmesiyle, özellikle İslam dönemi ve özellikle Selçuklu dönemi metal sürahilerinden izler bulunmaktadır.

Küresel gövdeli testilerin boynu genellikle ince ve uzun olup, dolayısıyla ağız kısmı da dar ve kulp uzun olacaktır. Bununla birlikte, silindirik ve benzer formdaki testilerde gövde daha uzun olup, boyun ve kulp kısa olma eğilimindedir. Ağız kısmı, bu tip formların birincil grubuyla karşılaştırıldığında genellikle daha geniştir. Testilerde genellikle, tek kullanımlık amaçlar için bir kulp eklenir. Uzun boyunlu formlarda bazen iki dekoratif amaçlı kulp görülebilir.

Birinci sınıf çamurdan yapılan testi ve vazolar genellikle mavimsi yeşil, kahverengi, mavi ve sarı gibi renklerle sırlanır veya sır üstü bezemeler ve mina tekniğiyle dekorlanır. İkinci ve üçüncü sınıf çamurdan yapılan fonksiyonel testiler ise sırsız ve oyma bezemelerle üretilmektedir (Görsel 3.20).

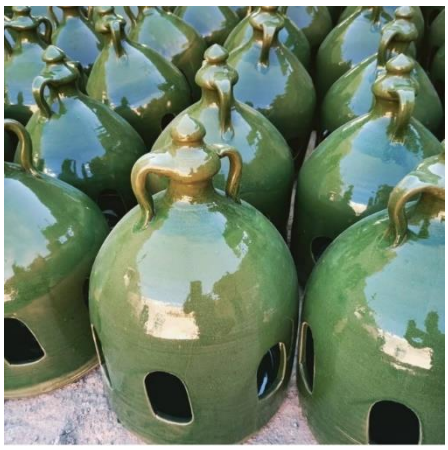
Görsel 3.20. *Oyma dekorlu ve sırlı testi örnekleri. (Manafidizaji, 2021)*

3.1.2.4.2 Kuş ve güvercin su kabı

Ortadoğu ve Avrupa tarihinde, güvercin hanelerinin inşa edildiği bilinmektedir. Bu yapıların asıl amacı, tarım, dericilik ve barut üretiminde kullanılan güvercin dışkılarının toplanmasıydı. Ancak günümüzde, farklı boyut alan güvercin yetiştiriciliği alanında, kuşların sağlığı ve konforu için çeşitli ekipmanlar kullanılmaktadır. Özellikle Lalecin bölgesinde, işlevsel olmakla birlikte daha sağlıklı ve estetik görünümlü sırlı seramik su kapları üretilmektedir. Bu kaplar (Görsel 3. 21)' de görüldüğü gibi iki farklı tasarım ve üç farklı boyutta üretilmektedir.

Her iki formda da gövdeler, silindirik bir yapıya sahip olup kapların kulpları bulunmaktadır; ancak, birinci formda simetrik olarak iki küçük kulplar her iki tarafta yer alırken, ikinci formda tek bir kulp, baş kısmından gövdeye bağlanarak baş kısımların formunu doğal olarak değiştirmektedir. Güvercinlerin su içebilmesi için, kapların yan kısımlarında baca açıklıkları bulunmaktadır ve kap boyutuna göre iki, dört veya altı baca açılması sağlanmaktadır (Görsel 3. 21).

Tez kapsamında incelenen şehirlerde üretilen seramiklerin tamamı, dekoratif veya insan kullanımı amacıyla üretilmektedir. Ancak, Lalecin şehrinde üretilen güvercin su kapları ve Hekemi köyünde imal edilen kuş evi, modernliğin en eski medeniyetlere ait büyük bir göstergesidir.



Görsel 3.21. *Lalecin'de üretilmekte olan güvercin su kapları. (Manafidizaji, 2021)*

3.1.2.4.3 Saksı ve vazo

Laleçin şehrinde, uzun bir üretim geleneğine sahip olan ve başlangıçta sadece kullanım amacıyla üretilen sırsız saksılar, günümüzde dekoratif amaçlarla sırlı olarak da üretilmeye devam etmektedir. Bu saksılar, hem açık hava hem de kapalı alan kullanımı için farklı boyutlarda üretilmektedir; ancak, üretim malzemeleri genellikle ikinci veya üçüncü sınıf kalitedeki çamur kullanılarak gerçekleştirilmektedir. Sırsız saksılar genellikle, basit oyma veya boyama teknikleriyle bazı bitki motifleriyle süslenirken, sırlı saksılar tek renkli sırlarla kaplanmaktadır (Görsel 3.22).

Saksıların üretimi genellikle işlevsellik odaklı olduğundan, çeşitlilik açısından sınırlıdır ve kalite bakımından ikinci veya üçüncü sınıf çamurdan yapılmaktadır. Tipik olarak, kasaların şekli silindiriktir ve ağız kısmı taban kısmına göre daha geniştir. Bahçe ve şehir mimarisinde kullanılan saksılar özellikle büyük boyutlu olanlar, genellikle yuvarlak gövdeli ve bazı durumlarda ayaklı bir yapıya sahiptir.

Görsel 3.22. *Lalecin'de üretilen saksı çeşitlerinden örnekler. (Manafidizaji, 2021)*

Saksılarla benzer işlevi paylaşan ancak daha çok dekoratif amaçlarla kullanılan bir diğer ürün, genellikle çömlek veya seramik malzemeden yapılan, çiçeklerin veya diğer süslemelerin sergilenmesi için tasarlanmış vazolardır. Bu kaplar, saksılara kıyasla daha estetik bir görünüme sahip olup ev veya ofis dekorasyonunda önemli bir yer tutarlar. Vazoları, saksılardan ayıran en belirgin özelliklerinden biri, genellikle kulpsuz olmalarıdır. Vazoların çeşitli formları ve boyutları bulunmakla birlikte, genellikle saksılarınkından daha geniş bir yelpazeye sahiptirler. Ayrıca, vazoların tasarımında, bölgeye göre farklılık gösteren geleneksel motifler ve süslemeler sıklıkla kullanılmaktadır. (Görsel 3.23).

Görsel 3.23. *Lalecin'de üretilmekte olan vazo formları. (Manafidizaji, 2021)*

İşlev gereği bir diğer farklılık ise vazoların sırüstü ve minayi teklniği ile dekorlanmasıdırr (Görsel 3.24).

Görsel 3.24. *Lalecin'de üretilmekte olan minayi tekniği ile dekorlanmış vazo formları. (Manafidizaji, 2021)*

Yukarda incelenen ürünler bazı atölyelerde kalıpta veya döküm tekniği ile de üretilmektedir.

3.1.2.5 Ürünlerin dekorlanması ve sırlanması

Geleneksel çömlekçilik literatüründe genellikle mutfak eşyaları ve testiler gibi sırsız seramik kaplar öne çıksa da, Lalecin çömlekçiliği örneğinde ürünlerin neredeyse yarısı sırlı ve dekoratif özelliklerle zenginleştirilerek piyasaya sunulmaktadır.

Dünyanın birçok sanat merkezinde olduğu gibi, Lalecin çömlekçiliği de nesiller boyu aile içinde aktarılmıştır. Bu aktarım sürecinde, sır üretim tekniği ve özel pişirme yöntemleri aile sırları olarak kabul edilmiş ve zamanla yok olmaya mahkum kılınmıştır. Örneğin, Lalecin seramiklerinde kullanılan gümüş ve kırmızı renklerin üretim yöntemleri günümüzde belirsizdir; aynı şekilde, Turkuaz sır içeriği Japonlar tarafından keşfedilmiş olmasına rağmen, bu sırın reçetesi ve karışım yöntemi hala bilinmemektedir. Bu durum, Lalecin çömlekçiliğinin özgün ve önemli tekniklerinin sürdürülebilirliğini tehdit etmektedir.

Lalecin'te kullanılan sırların çoğu geleneksel yöntemlerle hazırlanmaktaydı; ancak günümüzde birkaç atölye dışında, piyasada hazır sırlar kullanılmaktadır. Bölgenin geleneksel şeffaf sır üretim yöntemi, Aşnan bitkisinin yakılmasıyla elde edilen alkali maddeyi çakmaktaşıyla karıştırarak, yaklaşık 1000 °C'ye kadar ısıtarak bir tür cam (silikat) oluşumunu sağlamaktadır. Oluşan cam benzeri malzeme öğütülerek toz haline getirilir ve çakmaktaşı ile atık cam tozuyla karıştırılarak şeffaf bir sır elde edilir. Bu karışıma belirli miktarda metal oksit eklenerek renkli sır elde edilir. Örneğin, turkuaz sır

elde etmek için üç ölçü karışım, iki ölçü kalay oksit, yarım ölçü tofal (bakır oksit), ve eser miktarda kobalt ile karıştırılıp öğütülür [62]. Ustalar, opak sır elde etmek için genellikle kurşun ve kalayın bir karışımını kullanır ve bu karışımı özel bir pişirme sürecinden geçirirler. Bu süreçte, yaklaşık olarak üç mann (yaklaşık 9 kg) kurşun, bir tava olarak adlandırılan bir kap içine yerleştirilerek ocağa konulur. Kurşun yavaşça erimeye başlar ve tamamen eridiğinde, yaklaşık olarak bir mann (yaklaşık 3 kg) kalay eklenir ve karıştırılır, böylece kurşunla birleşir. Bu reaksiyon sonucunda yüzeyde sarımsı bir küller tabakası oluşur, bu tabaka tavadan alınır ve karıştırmaya devam edilir. Erimiş malzeme, tamamen küle dönüşene kadar işlem devam eder. Küllerin üzerine bir damla kurşun damlatılır ve eğer kıvılcım oluşursa, malzemenin pişirme süreci tamamlanmış demektir. Ardından, malzeme soğuması için Çigavan adı verilen bir kaba aktarılır [63]. Sır hazırlığı ve pişirimi için özel fırınlar kullanılmaktadır fırının şematik görümtüsü (Görsel 3. 25) ‘de bulunmaktadır. Günümüzde bu fırınları bisküvi pişirimi için kullanılmaktadır.

Görsel 3.25. *Lalecin’de sır hazırlamasında kullanılan fırının şematik görünümü (Manfidizaji, 2021).*

3.1.2.5.1 Lalecin ürünlerinde kullanılan renkli sırlar

Günümüz Laleci çömlekçiliği, birçok yeni atölyenin piyasada hazır olarak bulunan sırları tercih ettiği bir dönemi temsil etmektedir. Ancak, birkaç atölye geleneksel yöntemlerle sır üretimini sürdürmektedirler. Bu atölyelerin çoğunun hala eski sistemlere dayalı olması ve sır üretiminde kurşun kullanılmasının, çalışanların sağlığı üzerinde ciddi tehlikeler doğurduğu bilinmektedir. Bununla birlikte, maddi zorluklar nedeniyle bu atölyeler benzer üretim süreçlerine devam etmektedirler. Üretilen renkli sırların içeriği genellikle aynı olsa

da, atölyeler arasında reçetelerde farklılık görülebilir. Bölgedeki çoğu atölyede kullanılan sırlar genel olarak aşağıdaki bileşenleri içermektedir.

- Siyah: bu renk şeffaf sır ve siyah kalem taşı pudrası karışımı ile hazırlanmaktadır. Çoğunlukla sır amaçlı değil Minay tekniğinde desenlerin dış çizgilerini oluşturmak için kullanılmaktadır.

- Yeşil: Üretilen Şeffaf sır, Kurşun Oksit ve Bakır Oksit karışımında elde edilmektedir.

- Lapis lazuli veya Lacivert Mavisi : Şeffaf sır ve kobalt oksitin birleşiminden elde edilir. Kobalt oksit eski zamanlarda Muhammed taşı olarak biliniyordu ve Çin'e ihraç ediliyordu.

- Turkuaz : şeffaf sır, kurşun oksit, bakır oksit kalay veya bakır tofal ve az miktarda kobalt oksitin birleşiminden elde edilir.

- Mavi: Şeffaf sır ile az miktarda kobalt oksitin birleşiminden elde edilir.Kobalt oksit yüzdesi arttıkça sırın rengi doygunlaşarak koyulaşır ve masmavi veya lacivert eğilimi gösterir.

-Kahverengi:Öğütülmüş Magnezit'ten elde edilen mangan oksit ile demir oksit ve şeffaf sırının birleşiminden elde edilmektedir. Mangan oksit yüzdesine göre sırın rengi açık kahverengiden sarımsıya kadar değişir.

-Sarı: Şeffaf sır ve kurşun oksitin birleşiminden elde edilir, bu bileşimde sarı tonları oluşturmak için beyaz sır kullanılır. elde edilen rengin miktarına bağlı olarak farklılık gösterir.

-Opak sır: Şeffaf sır ve kurşun ve kalay oksit birleşiminden elde edilir ve sır üstü tekniğinde beyaz sır veya opak sır olarak kullanılır.

Lalecin seramiklerinde yaygın olarak kullanılan temel renklerin yanı sıra, istenildiğinde kırmızı, pembe ve farklı yeşil tonları gibi renkler de üretilip uygulanabilmektedir.

Sırlama işlemi bölgede genellikle daldırma tekniğiyle gerçekleştirilmektedir. Ancak, her atölye sırlama işlemini uygulamamakta olup, bazı atölyeler sadece sırlama ve pişirme işlemlerini gerçekleştirirken, diğerleri sadece sır üstü veya minay dekor tekniğini tercih etmektedirler.

Küçük boyuttaki ürünler genellikle sıra daldırma yöntemiyle sırlanırken, büyük boyutlu formlar için ürünün üzerine sır akıtarak işlem gerçekleştirilmektedir. Bazı sırların ithal

ürünler olması ve maliyetlerin yüksek olması nedeniyle, atölyeler mümkün olduğunca sırsız ürünleri veya yerel üretim sırları ile sırlamayı tercih etmektedirler. Destjerd çamuru ile üretilen ürünlerin bisküvi pişirimi genellikle 1050°C'de gerçekleştirilirken, sırlanmış ürünlerin pişirimi ise yaklaşık olarak 1100 °C sıcaklıkta gerçekleştirilmektedir. Ancak, birçok atölyede geleneksel pişirme yöntemleri kullanıldığı için sıcaklık göz kararıyla ayarlanmaktadır.

3.1.2.5.2 Lalecin ürünlerinde uygulanan dekorlar ve uygulama teknikleri

Bölgenin üretim tarihine dair yapılan araştırmalar, üretimin fonksiyonel ve sade ürünlerin imalatıyla başladığını, ancak endüstri devrimiyle birlikte sofra eşyalarının üretiminde farklı malzemelerin kullanımında meydana gelen artış ile Lalecin çömlekçiliği de dünya genelinde olduğu gibi bir duraksama dönemi geçirmiş ve üreticiler dekoratif ürünler üretmeye yönelmişler ve çömleklerde yüksek kaliteli ithal boyalarla av sahneleri gibi tüm yüzeyi kaplayan ve detaylı resimler yapılan ürünler ortay çıkmıştır. Ancak günümüzde ham madde ve malzeme maliyetlerindeki artış, satış ve pazarlama zorlukları, eğitim eksikliği ve yenilik arayışının olmaması gibi nedenlerden dolayı, piyasada sunulan çömlekler form ve dekor teknikleri açısından gerileme ve duraksama yaşanmakatadır.

3.1.2.5.2.1 Oyma ve kabartma tekniği

Saksılar, vazolar ve sürahiler gibi sırlanmamış, işlevsel kaplar, ikinci derecede kaliteli hammaddelerden yapılan ürünlerin süslenmesi amacıyla soyut bitkisel motifler ve geometrik desenlerin oyularak uygulanmasıyla dikkat çekmektedir. Oyma tekniğiyle gerçekleştirilen bu süslemelerde görülen motifler genellikle bölgesel olarak standartlaşmış olup, dört motif sınırlarını genellikle aşmamaktadır. Ancak, bazı atölyelerin ürünlerinde sadece tek bir motif uygulanırken, diğerlerinde ise tüm motiflerin bir arada bulunduğu gözlemlenmektedir (Görsel 3. 26) .

Görsel 3.26. *Lalecin'de sırsız ürünlerde uygulanan oyma dekorlar. Soldaki testi üzerinde Kuhi (dağ) ve Gerdi (daire) dekoru ve sağdaki testi üzerinde Sümbül ve Gerdi motifleri uygulanmıştır. (Manafidizaji, 2021)*

Tezin kapsamında incelenen şehirler arasında, Meybod çömlekçiliğinde de bu oyma motiflerine rastlanmaktadır. Özellikle büyük boyutlu formlarda, kabartmalı dekorasyonlar gözlemlenmektedir. "Zincir dekoru" olarak adlandırılan bu desen, plaka çamur üzerinde parmak şekillendirmeleriyle oluşturulur ve ardından küp şeklindeki çömleğe eklenir. Söz konusu zincir deseni, hem sırlı hem de sırsız ürünlerde kullanılmaktadır. Bu desenler arasındaki boşluklarda, zaman zaman halka veya güneşi temsil eden yedi veya sekiz yapraklı çiçek motifleri eklenmektedir [64]. Meybod ürünlerinde de bu zincir desenine rastlanmaktadır (Görsel3.27).

Görsel 3.27. *Lalecin'de sırlı ve sırsız küp üzerinde zincir dekoru uygularından örnekler.*

Zincir dekoru bazen ürünlerin sadece alt ve üst kısmında yer alırken bazı atölyelerin ürünlerinin tüm gövdesinde düz veya spiral yer almaktadır.

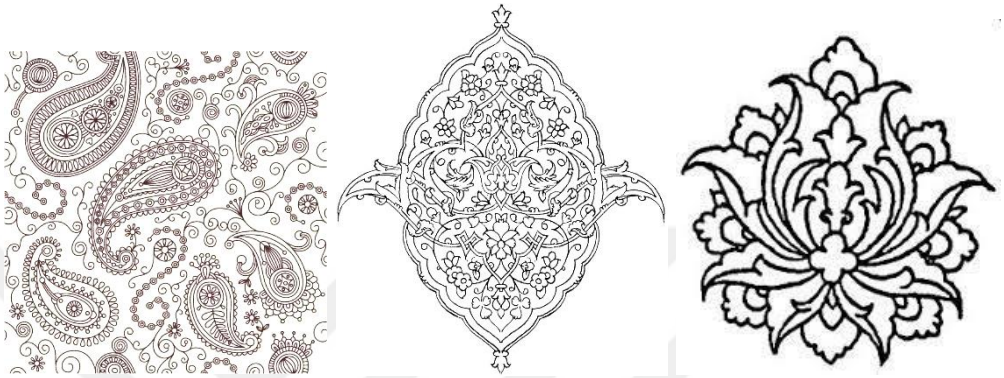
3.1.2.5.2.2 Ajur Tekniği

Çömlekçilik alanında, işlevselliğin yanı sıra dekoratif amaçlarla da kullanılan en eski tekniklerden biri olan Ajur tekniği, Laleci çömlekçiliğinde de yaygın olarak uygulanmaktadır. Bu teknik, birinci kalite vazolar, ibrikler, mumluklar gibi sırlı dekoratif ürünlerde kullanılır ve genellikle bitkisel ve amorf motifler içerir. (Görsel 3. 28).

Görsel 3.28*. Lalecin'de Ajur tekniği uygulanmış sırlı dekoratif ürünlerden örnekler. (Manafidizaji, 2021)*

3.1.2.5.2.3 Minayi tekniği

Lalecin çömlekçiliğinde, dekoratif ürünlerin üzerinde uygulanan Minayi tekniğinde, siyah, beyaz, yeşil, mavi, kırmızı, sarı ve lacivert gibi renklerin kullanımıyla tüm yüzey homojen bir şekilde kaplanarak bütünlük sağlanır. Tasarımın merkezinde Botte Jeghe, Torenj, Şemse, İslimi ve Xetayi gibi motifler yer alırken, boşluklar genellikle beş ya da yedi yapraklı çiçeklerle doldurulur (Görsel 3.29).



Görsel 3.29. Iran geleneksel sanat motiflerindenBotte jeghe, Torenj, Xatayi. [36]

Bisküvi pişirilmiş ürünlerin üzerinde uygulanan bu teknik, tasarımın yüzeye aktarıldıktan sonra siyah renk ile motif çizgilerinin belirginleştirilmesini içermektedir. Bu işlemde kullanılan boyalar su bazlıdır. Motiflerin siyah kalem işlemi tamamlandıktan sonra, istenilen boya ile aralıklar doldurulmaktadır. Bu işlemlerde puar kullanılmaktadır (Görsel 3.30) ve (Görsel 3. 31).

Görsel 3.30. *Minayi tekniği uygulamalarından ilk aşamalar. (Manafidizaji, 2021)*

[36] https://www.shutterstock.com/image-vector/paisley-seamless-68936458

Görsel 3.31. *Minayi tekniği uygulama sırası ve pişirim için hazır hali . (Manafidizaji, 2021)*

Boyalar toz halinde temin edilip suda çözündürülerek kullanım için uygun hale getirilmektedir. Boyaların içeriği ise %7 metal oksit ve % 93'ü şeffaf sırdır. Ürünlerin boyanması tamamlandığında 850°C pişirilmektedir (Görsel 3.32).

Görsel 3.32. *Minayi tekniği uygulanmış vazoları. (Manafidizaji, 2021)*

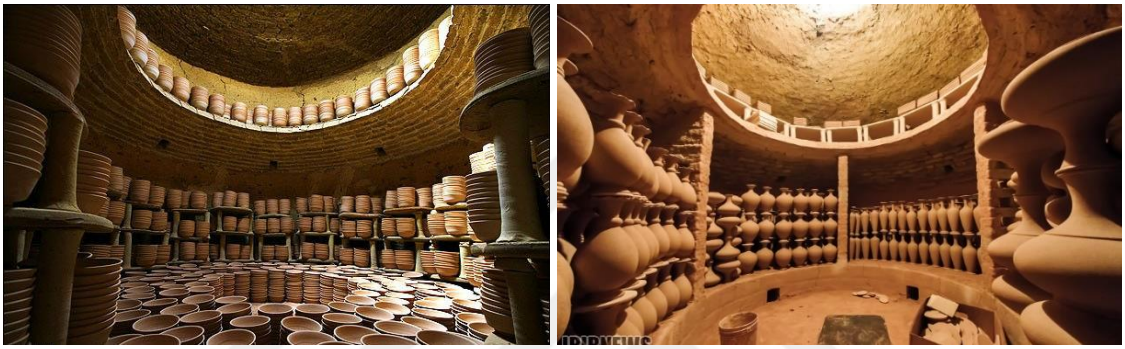
Minayi tekniği Meybod ve Mend çömlekçiliğinde de uygulanmaktadır. Ancak bu tekniğin kökeni tam olarak bilinmemektedir.

3.1.2.6 Ürünlerin pişirimi

İran'da geleneksel çömlekçi fırınlarının kullanımı, tarih boyunca devam etmiştir. İran'da, fırınların yapım tarzına göre üç farklı tipte çömlek fırını bulunmaktadır: yer üstünde, yarı gömülü ve yeraltı fırınları. Lalecin bölgesindeki fırınlar, yer üstünde konumlandırılan tipler arasında yer almaktadır ve yüzeyle aynı seviyede inşa edilmişlerdir [65].

Lalecin'deki seramik fırınları, bina inşaatında yaygın olarak kullanılan standart tuğlaların yan yana dizilmiş ve çamur harcı kullanılarak birleştirilmiş bir yapıdır. Fırın içerisinde raf sistemleri bulunmakta ve bu raflar ile duvarlar çamur harcı ile kaplanmıştır. Zaman

içinde duvarlarda meydana gelen çatlaklar aynı malzeme ile tamir edilmektedir. Fırınların üst kısmı kubbe şeklinde yapılmakta ve en üst kısımda bir baca bulunmaktadır. Kubbe şeklinde tasarlanmasının amacı, ısı dolaşımının daha homojen bir şekilde sağlanması ve ateşin en üst rafa kadar yükselmesine olanak tanımaktır (Görsel 3- 33) . Fırının duvarlarında ve tabana yakın dört ila altı arasında değişen sayıda küçük baca bulunmaktadır, bu bacalar genellikle "çeşme" olarak adlandırılır. Ustalar tarafından belirtilen işlevine göre, çeşmelerin temel amacı, fırının oksijen alışverişini sağlayarak ve yeterli oksijenle ateşin yanmasını destekleyerek fırının verimli çalışmasını sağlamaktadır.



Görsel 3.33. *Lalecin fırınlarından ve iki farklı istiflenme örneklerinden görütüler.*[37]

Fırınlarda kullanılan yakıt doğal gaz ve bazı atölyelerde mazotdur. Ocak, fırının pişirm odasının altında yapılmış olan ateşlik alanda bulunmaktadır (Görsel 3. 34).

Görsel 3.34. *Lalecin fırınlarında ocak kısmı . (Manafidizaji, 2021)*

[37] https://www.jahannews.com/gallery/ (Erişim tarihi: 02.03. 2022)

Fırınların boyutu genellikle atölyenin üretim kapasitesine göre değişmektedir, ancak tipik olarak her pişiride 1500-2000 orta boy ürün pişirilebilir. Ürünler fırın ağzına yerleştirildikten sonra tuğla ile kapatılır ve fırın ateşe verilir. Geleneksel fırınlarda elektrikli kontrolör bulunmaması sebebiyle sıcaklık derecesi, ateşin rengi ve ürünlerin rengi gibi görsel göstergelerle kontrol edilir. 1500-2000 ürün kapasiteli fırınlar, genellikle 13-15 saat boyunca yakılarak pişirme işlemi tamamlanır, ancak işlem son saatlere yaklaştıkça sürekli kontrol gerektirir. Bu kontrol için, pişmekte olan ürünlerin birkaç kırık parçası fırın ağzına yerleştirilir ve ustalar, örnek ürünlere bakarak işlemi devam ettirme veya fırını kapatma kararı verirler. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ocak kapatılır ve fırın soğumaya bırakılır. İki gün sonra ürünler fırından çıkarılıp sırlama veya paketleme bölümüne gönderilir.

3.2 Hekemi (Minab)

Minab şehri, İran'ın güneyinde yer alan Hormozgan eyaletinin doğusunda, enlem 27° 7' 51" Kuzey, boylam 57° 5' 13" Doğu'da konumlanmıştır. Tarih boyunca farklı isimlerle anılan bu şehir, erken dönem Avrupa kaynaklarında Minao, Minau, Minav, Minaw, Minnow şeklinde geçmektedir (Görsel 3.35). Umman Denizi'nin kuzey kıyısından yaklaşık 25 kilometre içeride, deniz seviyesinden 16 metre yüksekte bulunan Minâb, tarihi kökenleriyle de dikkat çeker. Şehrin kuruluşu Sasani dönemine dayandırılsa da, mevcut tarihi belgeler Minab'ın 2500 yıldan daha eski bir geçmişe sahip olabileceğini işaret etmektedir.

Minab, aynı zamanda Eski Hormoz olarak da bilinir, zira Minab Nehri'nin denize döküldüğü bir noktada yer alması sebebiyle tarih boyunca Hindistan, Çin ve diğer Asya ülkelerinden ve Afrika'dan yüzlerce ticari geminin bölgeye gelmesine olanak sağlamıştır. Bu durum, Minab'ın bu ülkelerle ticari ve kültürel etkileşimlerde bulunmasına imkân tanımıştır.

Görsel 3.35. *Minab şehrinin coğrafi konumu. (Görsel: Manafidizaji, 2021)*

İnsan uygarlığının önemli bir kısmı, nehirler ve deltalar boyunca gelişmiştir. Tarım için elverişli topraklar, Minab Nehri'nin tatlı suyunun akışı, sakin kumsallar ve doğal bir liman olan Khor Tiab Minab, Minab bölgesinde önemli bir medeniyetin varlığını ve bölgenin ticaretindeki stratejik konumunu belirtmektedir.

Bölgede gerçekleştirilen arkeolojik kazılarda gün yüzüne çıkarılan çömlek kırıkları, M.Ö. 3. binyıla kadar uzanan bir tarihi yansıtmaktadır. Bu çömleklerin genellikle çarkta şekillendirildiği, bazılarının ise elde serbest bir şekilde form verildiği belirlenmektedir [66]. Günümüzde Minab'ın Şahvar ve Hekemi köylerinde faaliyet gösteren üç atölyede, çömlek üretimi devam etmektedir. Bu üretim sürecinde, çömleklerin üzerindeki bezemeler de dahil olmak üzere, aynı Milat Öncesi dönemde olduğu gibi benzer süreklilikler gözlemlenmektedir.

3.2.1 Hekemi köyünde çömlek üretimi

Sanayi devriminin etkisiyle birlikte modern dünyada, birçok kültürde seramik ürünlerin kullanımı azalmış olmasına rağmen, bazı bölgelerde hala yaygın bir kullanımı devam etmektedir. İran'ın Güney ve Güneydoğu bölgelerinde, tarih öncesi seramik üretim teknikleri hala geleneksel atölyelerde özellikle Şahvar ve Hakami' deki atölyelerde sürdürülmektedir. Hakemi köyünde bulunan tek atölye, palmiye ağacı dalı ve yapraklarından yapılmış basit bir kulübenin yer aldığı ve doğal malzemelerin kullanıldığı atölye, köyün biraz dışında bulunmaktadır. Bu atölyede, hiçbir mekanik veya elektrikli cihaz veya alet bulunmamaktadır; üretim süreci tamamen geleneksel yöntemlerle gerçekleştirilmektedir (Görsel 3.36).

Görsel 3.36. *Hekemi Köyünde bulunan tek çömlekçi atölye ve depo alanı. (Manafidizaji, 2021)*

Atölyede, geleneksel yöntemlerle çömlekler üretilmektedir. Üretim sürecinde, çömlekler ayakla döndürülen çarkta şekillendirilmekte ve çömleklerde kullanılan çamur ve malzemeler, şehrin çevresindeki yerel kaynaklardan temin edilmektedir.

Çarkın döndürülen kısım değirmen taşından yapılmaktadır ve taşın ağırlığı nedeniyle her döndürüşte birkaç dakika boyunca dönmesi sağlanmaktadır.

Bölgenin sıcak iklimi sebebiyle, ürünler genellikle bir gün içinde yüzeylerindeki nemin kaybıyla birlikte deri sertliğine ulaşmaktadır. Tamamen kuruması ve pişirme için hazır hale gelmesi ise genellikle 2-3 günü bulmaktadır (Görsel 3. 37).

Görsel 3.37. *Hekemi Köyünde bulunan tek çömlekçi atölyesinde kullanılan çark türü.(Manafidizaji, 2021)*

3.2.1.1 Hekemi çömlekçiliğinde kullanılan hammadde ve çamur hazırlanması

Çamur hazırlığı sürecinde, toprak öncelikle güneş ışığına maruz bırakılarak kurutulur ve daha sonra öğütülerek elekten geçirilir, bu şekilde yabancı maddelerden arındırılır. Topraklar atölyenin yakınındaki bir alanda, genellikle Khomre olarak adlandırılan bir çukurda su ilavesiyle karıştırılarak yoğrulur. Eğer çamurun su içeriği fazla ise, aşırı nemin buharlaşması ve emilmesi için uygun kıvama gelene kadar aynı alanda bekletilir. Son aşamada, çamur çukurdan çıkarılarak yer üzerine serilir ve ayaklarla yoğrulduktan sonra kullanıma hazır hale getirilir. Bu hazır çamur, kullanım öncesinde plastik poşetle kapatılarak dinlendirilir (Görsel 3.38).

***Görsel 3.38**. Hekemi Köyünde çamur hazırlama ve depolama aşaması. (Manafidizaji, 2021)*

3.2.1.2 Hekemi'de çömlek şekillendirme süreci

Hazırlanıp dinlenmeye bırakılan çamurdan, ürün boyutuna göre çamur alınıp aynı çukurda Çane yapılıp şekillendirmek için çark üzerine yerleştirilir. Eğer formlar küçükse aynı çaneden kaç form yapılıyor form büyük olacaksa ona göre tek form için çane hazırlanır (Görsel 3. 39) .

Her çömlek üretiminde olduğu gibi, ürünün gövdesi çarkta şekillendirilir ve deri sertliğine ulaştığında kulp ve emzik gibi ek parçalar eklenir. Hekemi köyünde üretilen çömlekler genellikle sırlanmaz ve ürün yüzeylerine yüzeysel sgraffito tekniğiyle süslemeler yapılmaktadır. Bu süslemeler genellikle şekillendirme aşamasında, ürün deri sertliğine ulaşmadan önce uygulanmaktadır

***Görsel 3.39.** Hekemi Köyünde ürün şekillendirme aşaması (Manafidizaji, 2021)*

Bu köyün ürünlerinde sgraffito tekniği hariç başka dekor ve sır kullanılmadığı için ürünler kuruduktan sonra son rötuşları yapılıp pişirilmektedir.

3.2.1.3 Hekemi köyünde üretilen çömlek formaları

Köyde yalnızca bir atölyenin bulunmasına rağmen, üretim belli bir form üretimine bağlı kalmaksızın müşteri talepleri ve siparişlerine göre çeşitlilik göstermektedir. Bölgede hakim olan ekonomi seviyesi ve yaşam konforu, çömlek üretiminin çeşitlilik yelpazesini

etkilemektedir; dolayısıyla bölgede sadece mutfak eşyaları ve bazı günlük kullanım eşyaları üretilmektedir.

3.2.1.3.1 Testi

Hekemi köyünde, atölyede depolama imkanının bulunmaması ve tek bir çalışanın mevcut olması nedeniyle sadece özel siparişlere yönelik üretim yapılmaktadır. Bölgenin sıcak iklimi nedeniyle, en çok talep gören ürünlerden biri testi ve sürahilerdir.Testiler kulplu veya kulpsuz olarak iki guruba ayrılmaktadır. Kulplu testiler genelde ağızları daha geniş ve kapaklıtır ve genelde sürahi olarak kullanılmaktadır (Görsel 3. 40).

***Görsel 3.40**. Hekemi Köyünde kulplu testi örnekleri. (Manafidizaji, 2021)*

Kulpsuz testilerin ağzı daha küçük genellikle tarla, inşaata gibi iş alanlarında kullanılmaktadır Her iki formda benzer dekor motifleri uygulanmaktadır (Görsel 3. 41).

***Görsel 3.41.** Hekemi Köyünde kulpsuz testi örnekleri. (Manafidizaji, 2021)*

Minab şehrinin en önemli çömlek ürünü olan Cehle adlı testi, farklı şekillendirme yöntemleri ve işlevi bakımından uluslararası düzeyde önemli bir form olarak tanınmaktadır. Hekemi bölgesinde testiler ve diğer mutfak eşyaları genellikle çark yardımıyla üretilirken, Cehle iki aşamada, hem çarkta hem de elle şekillendirilerek üretilmektedir. Bu testinin ince duvarlı gövdesi genellikle küresel bir yapıya sahiptir ve çalğı aleti olarak kullanılmaktadır. Bazı müzik sanatçıları, bu enstrümanı farklı renklerle dekore etmektedirler (Görsel 4.42).

Görsel 3.42. *Hekemi Köyünde sgraffito dekorlu ve boya ile dekorlanan cehle örnekleir*[38]. *(Manafidizaji, 2021)*

Cehle üretiminde, diğer ürünlerde kullanılan çamur ile aynı malzeme kullanılmaktadır; ancak üretim sürecinin büyük kısmı çömlekçi çarkında gerçekleşirken, eklemeler elle yapılmaktadır. Cehlenin belirgin özelliği ise şekillendirmenin büyük oranda elle ve basit aletler kullanılarak gerçekleştirilmesidir. Bu testi genellikle iki aşamada tamamlanır. İlk aşamada, "Engareh" adı verilen ilk testi formu çömlekçi çarkında şekillendirilir ve ardından çarktan ayrılarak 24 saat boyunca kurumaya bırakılır ve deri sertliğine ulaşması sağlanır. Bir çömlekçi, her saatte 10 ila 15 adet engare hazırlayabilmektedir (Görsel 3. 43).

Görsel 3.43.*Hekemi Köyünde cehle üretiminde birinci Aşama- Engare (Manafidizaji, 2021)*

[38] https://mehrnews.com/news/4541871/%D8%AC%D9%87%D9%84%D9%87-%D9%86%D9%88%D8%A7%D8%B2%DB%8C-%D8%AB%D8%A8%D8%AA-%D9%85%D9%84%DB%8C-%D9%85%DB%8C-%D8%B4%D9%88%D8%AF

Şekillendirme sürecinin ikinci aşaması, çömleğin gövdesinin silindirik formdan küresel forma dönüştürülmesi ve aynı zamanda duvarlarının inceltilmesidir. Bu aşama, öncelikle çömleğin yarı küre formunda kazılan bir oyuk olan "Sonde" içinde gerçekleştirilir (Görsel 3.44). Hem Sonde hem de engare adı verilen şekillendirme tokmağı üzerine bir tabaka kül uygulanır. Kül, formun yere ve şekillendirme tokmağına yapışmasını engeller ve formun yüzeyinde oluşabilecek çatlakları onarır. Ayrıca, külün karbon içeriği, seramiğin gövdesini güçlendirmede etkili olabilir. Şekillendirme sürecinde, engare ve tokmak sürekli olarak külle temizlenir.

Görsel 3.44. *Hekemi Köyünde çömlekçi tarafından Sonde hazırlama aşaması .*
(Manafidizaji, 2021)

Form, nispeten küre formuna ulaştığında, işlem aletleri kullanılarak devam edilir. Bu aşamada, iki ana alet kullanılır. Çömlekçi, sol elinde pişmiş çamurdan yapılmış olan "taş" adı verilen aleti, çömlek duvarına yerleştirir ve dış kısmında ahşap şekillendirme tokmağı ile şekil vermek için döver. Bu aletlerin boyutlarına bağlı olarak farklı isimlendirmeler mevcuttur. Ahşap tokmaklar, boyutlarına göre Kotak, Chapa veya Vager (en hafif ve küçük) ve Matom olarak adlandırılır. (Görsel3. 45). Cehlenin daha kaliteli olması için öncelikle en ağır tokmak yani matom kullanılmaktadır [67].

Görsel 3.45. *Hekemi Köyünde cehle şekillendirme aşamasında kullanılan aletler. (Manafidizaji, 2021)*

Gövde tamamen küresel form aldığında, usta tekrar cehlenin dibin düz yere bastırarak düzleştirilmektedir. Bunun nedeni hem gövdenin daha dayanıklı hale gelmesi ve hem dekorlarlama aşamasında kolaylık sağlamasıdır.

Cehlenin dibi düz hale geldikten sonra formun üzerinde dekorlar uygulanıp bir sonraki aşamaya geçilir. Bu aşamada, diken, palmiye ağacı yapaklırı, sivri uçlu ince dallar gibi çok basit aletler ile dekor uygulamaları yapılmaktadır. Örneğin, su dalgaları gibi dekoratif desenler oluşturmak için, bir parça çamur üzerine iğneler takılarak yapılan özel alet kullanılmaktadır (Görsel 3. 46).

Görsel 3.46. *Hekemi Köyünde dekorlama için kullanılan alet, (Manafidizaji, 2021)*

Cehle üzerinde sgraffito ve ekleme tekniği ile dekorlama yapılmaktadır. Boyun ve ağız kısmına *pestun* adlı ince sucuk çamur eklenip elle şekillendirilip sgrafitto uygulamaları yapıldıktan son aşama yapılmaktadır (Görsel 3. 47).

Görsel 3.47. *Hekemi Köyünde dekor işlemi yapılmış cehle örnekleri. (Manafidizaji, 2021)*

Dekoratif işlemler tamamlandıktan sonra, çömleğin tabanı yeniden şekillendirilerek küresel bir forma dönüştürülür ve istenilen inceliğe ulaşana kadar dikkatle inceltilir. Bu süreçte, en ince tokmakla son dokunuşlar yapılır ve çömleğin pişirilmek üzere kurumaya bırakılması sağlanır. Çömleklerin farklı boyutlarda, formlarda ve işlevlerde olmalarına

rağmen, hepsi bir tür testi olarak kabul edilmektedir. Örneğin, "Gardan Gazali" (Ceylan boynu) çömlekler uzun ve silindirik bir boyna sahiptir, "Boko" formunun boynu en kısa olanı, "Gadok" tabanı düz ve en büyük boyuta sahip olanı "Jamali"dir (Görsel 3. 48) [68].

Görsel 3.48. *Cehle türleri; 1. Gardan Ghazali 2. Gadok 3. Boko 4. Jamali. [68]*

3.2.1.3.2 Nargile ateşliği

Hekemi Köyü'nde, testi çeşitleri dışında en yoğun şekilde üretilen ürünlerden biri nargile ateşliği olarak öne çıkmaktadır. İran'ın Kuzey şehirlerinde nargile kullanım alışkanlığının yaygınlığı ve yakın komşu ülkelere ihracat potansiyeli göz önüne alındığında, bu ürünün üretimi oldukça yoğundur. Nargile ateşliği, genellikle herhangi bir dekoratif motif içermeyen bir tasarıma sahiptir. Üretim sürecinde, ürünlerin tamamlanmasının ardından son rötuşlar yapılarak pişirilir. (Görsel 3. 49).

Görsel 3.49. *Halice Fars etnoloji müzesinden*[39] *ve Hekemi Köyün'de çömelk atölyesinde nargile ateşliği. (Manafidizaji, 2021)*

3.2.1.3.3 Tütsülük

Bölgede yaygın olarak kullanılan diğer seramik ürünlerden biri tütsülüktür. Bölgedeki inançlara göre, üzerlik ve tütsü yakımı önemli olduğundan, bu çömlek türünün üretimi günümüze kadar devam etmektedir. Tütsülükler genellikle tek bir formda üretilir ve

[39] https://wisgoon.com/p/WQ6OONIDCK/

ayaklı, kulplu bir yapıya sahiptir; üzerlerinde herhangi bir dekorasyon veya sır uygulaması bulunmamakla birlikte, en basit dekoratif motif olarak su dalgası deseni görülebilir. Ürünlerin dayanıklılığı ve estetiği için, pişirme sonrasında genellikle cila yağı ile kaplanır. Bu yağ, ürünün rengini beyazdan kiremit rengine dönüştürme özelliğine sahiptir (Görsel 3.50).

Görsel 3.50. *Hekemi köyünde üretilmiş tütsülük pişrim öncesi ve sonrası . (Manafidizaji, 2021)*

3.2.1.3.4 Aftabe

Hekemi köyü çömlek ustası tarafından günlük kullanım eşyaları arasında piyasaya sunulan bir diğer ürün, teharet ve abdest almak için kullanılan "Aftabe" adlı seramik üründür. Bu ürün, tek parça olarak şekillendirilen gövdeye sonradan eklenen emzik ve kulple tamamlanır. Ürünün üst yarısı dekoratif desenlerle süslenmiş olup, yuvarlak kulpu ve emziki bu üst kısımda yer alır. Ürünün önemli bir özelliği, su dolumunun diğer benzer ürünlerin aksine ağız kısmından değil, kapalı ağızlı ve dolumun dip kısmından gerçekleştirilmesidir. Özel bir teknik kullanılarak üretilen bu çömlek, su doldurulup doğrudan zemine konulduğunda suyun dökülmemesi sağlanmaktadır (Görsel 3.51).

Bu ürün ve bu çömlekçilik tekniği, yalnızca Hekemi köyü çömlek ustaları tarafından uygulanmaktadır ve işlev ve teknik açıdan diğer çömlekçilik merkezlerinde bulunmamaktadır.

Görsel 3.51*. Hekemi köyünde Aftabe örneği. (Manafidizaji, 2021)*

3.2.1.3.5 Kuş evi

İran'ın kuzey şehirlerindeki sıcak iklim, doğanın unsurları olan ağaçlar, su ve kuşlar gibi yerel ekosistemin önemini vurgular. Bu bağlamda, doğanın ve içinde barındırdığı canlıların korunması adına seramik ürünler üretilmektedir. Bu ürünlerden biri, Muhabbetkuşu evleridir (Görsel 3.52). Kuş evleri, diğer bölgelerde üretilen yoğurtluk kaplarına benzemekle birlikte, kuşların giriş ve çıkışını sağlayan baca açıklığı ve iç mekanın serinletilmesi ve havalandırılması için iki tarafta karşılıklı açılan delikler gibi özelliklerle farklılık gösterir, bu da ürünün işlevselliğini tamamen değiştirir. Ürün, minimalist ve tamamen dekorsuz ve sırsız olarak üretilmektedir.

Görsel 3.52. *Hekemi köyünde üretilen Muhabbet kuşu evi. (Manafidizaji, 2021)*

Tezin kapsamında incelenen diğer bölgeler arasında, Lalecin şehri hariç, çeşitli ürünlerin üretildiği gözlemlenmiştir; ancak bu işlevsellikteki ürünlerin hiçbirinin üretilmediği tespit edilmiştir. Bu durumun nedeni, modern toplumlardaki bireylerin doğadan kopmuş olmaları ve daha çok lüks yaşama tarzına ve dekoratif ürünlere yönelmelerinden kaynaklanabilir.

3.2.1.4 Hekemi köyünde üretilen çömleklerin dekorları

Hekemi köyü, İran'ın Kuzey bölgesinde yer alır ve deniz kenarında sıcak bir iklime sahiptir. Bu nedenle, deniz, ağaçlar ve güneş gibi doğal unsurlar, bölgede yaşayan insanlar için büyük öneme sahiptir ve bu önem, bölgede üretilen el sanatlarında da belirgin bir şekilde kendini gösterir.

Bölgedeki çömlekçilik atölyelerinde, çömlek üretimi temel malzemeler kullanılarak gerçekleştirilir ve sırlanmamış ve ilkel pişirme yöntemleriyle pişirilir. Bu nedenle, çömlekler üzerinde sadece sgraffito tekniği kullanılarak süslemeler yapılır. Çömlek ürünlerinde soyutlanmış desenlerin yanı sıra buğday başağı, su dalgaları, balık, güneş ve

bitki motifleri gibi doğadan esinlenen motifler yaygındır. Bazı durumlarda, ince sucuklar eklenerek oluşturulan motifler, çimdikleme yöntemiyle dekoratif detaylarla zenginleştirilmektedir. Eklenen kısımlar, oyulan sgraffito motifleriyle bir bütün oluşturur. Benzer motifler, Kelpuregan köyünde üretilen çömleklerde de gözlemlenmektedir (Görsel 3.53).

Görsel 3.53. *Hekemi köyünde çömlek dekor motiflerinden: balık, buğday başağı, su dalgaları, selvi ağacı, ve suyu simgeleyen ekleme dekoru. (Manafidizaji, 2021)*

Bu dekoratif motifler, özellikle bölgede üretilen kilimlerde, termelerde ve kumaşlarda sıklıkla gözlemlenen bitki motiflerini içermektedir, özellikle selvi ağacı motifleri dikkate değerdir.

3.2.1.5 Hekemi köyünde üretilen çömleklerin pişirimi

Çömleklerin pişirme süreci, yaklaşık olarak 4 bin yıllık bir geçmişe sahip olan üretim yöntemlerine dayanmaktadır. Bu süreçte, ilkel yöntemlere açık bir pişirme tekniği kullanılmaktadır. Bölgedeki fırınlar oldukça basit, ilkel ve arkeolojik kazılarda sıkça keşfedilen tipik bir fırın türüne benzerlik göstermektedir.

Fırınlar genellikle yaklaşık 200 cm çapında ve 150 cm derinliğinde olup yerin altına kazılarak inşa edilirler. Fırının yakılacak kısmı, fırının alt kısmında kazılan bir alana yerleştirilir. Fırının iç kısmı, saman ve çamur karışımıyla sıvanırken, ateşin tutulduğu bölüm ve orta kısım arasında dört küçük delik bulunurken, etrafında ise sekiz büyük delik bulunmaktadır. Bu delikler, fırının içindeki sıcaklığın ve dumanın kontrol edilmesine yardımcı olur (Görsel 3.54).

Görsel 3.54. *Hekemi köyünde çömlek pişirim fırını. (Manafidizaji, 2021)*

Ürünler, fırına yerleştirildikten sonra, kırık çanak çömlek parçalarıyla kapatılarak ateşlenir. Özellikle testilerin içindeki sıvıya mazot veya yağ kokusu yaymaması için fırın yakıtı olarak yalnızca odun ve kuru palmiye ağacı dalları kullanılmaktadır. Bu fırınlarda pişirme süresi yaklaşık olarak 4 - 5 saat sürmektedir. Fırın binasının basit yapısı, sıcaklığın kontrol edilememesi ve kullanılan toprağın yeterince saf olmaması gibi faktörler nedeniyle, çoğu durumda atık miktarı yüksek olmaktadır (Görsel 3- 55) .

Görsel 3.55. *Hekemi köyünde fırının istifleme ve çömlekleri pişirimi. (Manafidizaji, 2021)*

3.3 Kelpuregan (Sistan Belüçistan)

Beluçistan İli, İran'ın güneydoğusunda ve Pakistan sınırında konumlanmıştır. Seravan ilçesine bağlı olan ve il merkezine 390 kilometre uzaklıkta bulunan Kalpuregan köyünde çömlekçilik faaliyetlerinin tarihi kesin olarak belirlenememiştir. Ancak, bu geleneğin yaklaşık 7000 yıl öncesine kadar uzandığına dair kanıtlar bulunmaktadır. Günümüzde üretilen çömlekler, M.Ö. 5000'li yıllara ait çömleklerle benzerlik göstermektedir. Bu durum, arkeolojik kazılarda bulunan eski çömlek kalıntılarıyla karşılaştırıldığında ortaya çıkmaktadır (Görsel 3. 56).

Görsel 3.56. *Kelpuregan'ın coğrafi Konumu.* [40]

Yerel halk arasında, çömleğe "Kepel" ve çömlekçiye "kepel Keşan" denilmektedir. Bölgede, herhangi bir çömlek tezgahı kullanılmadan el ile üretilen çömlekler ve Kelpüregan doğasından ve Beluç inancı ve kültüründen türeyen geometrik motifler ile dekore edilen çömlekler, işlevselliğin ötesinde köylülerin kimliğinin bir parçası haline gelmektedir.

İşlevsel ve basit formlar, sır uygulanmaması, yerel hammadde kullanımı ve Kelpuregan doğasından ve Beluç kültüründen ve inançından türenen geometrik ve ilkel desenler bu bölge çömleklerini daha da önemli kılmaktadır.

Bugünkü Kelpuregan köyünde hala çömlekler, kadınlar tarafından üretilmekte olup, köyün çömlekçilik merkezinde üretilmektedir. 2017 yılında köy, UNESCO tarafından Dünya Canlı Çömlekçilik Müzesi olarak kaydedilmiştir (Görsel 3.57).

Görsel 3.57. *Kelpuregan canlı çömlekçilik müzesi.*[41]

[40] https://tr.wikipedia.org/wiki/Sistan_ve_Belucistan
[41] https://intoday.ir/kalpurgan-live-pottery-museum/

3.3.1 Kelpuregan köyünde çömlek üretim süreci

Kelpuregan'da, çömlek üretimi ve pişirimi, beş aşamalı bir süreçtir ve en ilkel yöntemlerle gerçekleştirilir. Bu süreçte, çömleklerin üretimi için herhangi bir çark veya torna kullanılmaz; sadece sucuk ve serbest şekillendirme yöntemleri kullanılır. İlk aşama, bölgede bulunan toprakların atölyeye taşınması ve çamurun hazırlanmasıdır. Bu aşama, genellikle erkekler tarafından gerçekleştirilir.

3.3.1.1 Kelpuregan köyünde çömlekçilik için kullanılan hammadde.

Çömleklerin üretimi, Kelpuregan'da tamamen yerel hammaddeler ve araçlar kullanılarak gerçekleşmektedir. Yerel Toprak, çamurun hazırlanmasında kullanılan hammaddenin çoğunu oluşturur ve bu toprak, köyün yaklaşık iki kilometre uzağındaki "Meşkutek" bölgesinden elde edilmektedir. Geçmişte, toprak özel olarak hazırlanan sepetler olan "keçu" ile taşınırken, günümüzde ise makinalar yardımıyla kazılıp taşınmaktadır. Çamur, en primitif yöntemlerle hazırlanır ve belirli bir süre olgunlaşmaya bırakıldıktan sonra kullanıma hazır hale gelir. Bölgedeki toprağın kimyasal analizi aşağıda sunulmuştur: (Tablo 3.1).

Tablo3. 1: *Kelpuregan Çamurunun Kimyasal Analizi [69]*

Hammadde	Bileşim (%)					
	SiO_2	Al_2O_3	MgO+ CuO	K_2O+Na_2O	TiO_2+AlO	A.K.
Kelpuregan Çamuru	50- 70	20-30	2-4	1- 3	1- 2	5

A.K: Ateş Kaybı

Bu çamurun rengi açık yeşilimsi gri ve pişmiş rengi kırmızı tonlarındadır.(Görsel 3. 58)

Görsel 3.58. *Kelpuregan bölgesinde bulunan toprağın normal ve pişmiş rengi. (Manafidizaji, 2021)*

3.3.1.2 Çamur hazırlama

Çamur hazırlama süreci titizlikle gerçekleştirilmektedir. İlk olarak, ham toprak tokmakla ezilir ve elenir, ardından iki katlı bir havuza dökülür ve üzerine su eklenerek bir gün boyunca bekletilir. Daha sonra, suyun homojen bir kıvama gelmesi için karıştırılır ve elekten geçirilerek ikinci bir havuza aktarılır. Bu aşamada, çamurun yapısını bozan taş ve iri kum gibi kirlilikler çamurun içinden ayrıştırılır. Bu süreç, toprak yıkama olarak adlandırılmaktadır (Görsel 3.59) .

Görsel 3.59. *Kelpuregan bölgesinde toprak ezme ve eleme. (Manafidizaji, 2021)*

Kirlilikten arınmış olan sıvı çamurun fazla suyunun buharlaşması için iki gün boyunca havuzda bekletilir (Görsel 3.60). Çamur kullanım kıvamına gelince aynı topraktan veya pişmiş çamur tozu ile çamur yüzeyine elenip yoğrulmaktadır. Bölgede çamurun bu aşamasına "Hacek" denilir. Toprak ile yoğurmak, ürünlere dayanıklılık sağlayarak pişirim sürecinde çatlaması ve kırılmasını önlemek amacıyla yapılmaktadır .

Görsel 3.60. *Kelpuregan bölgesinde çamur hazırlama sürecinden yolkama ve havuzda bekletme süreci. (Manafidizaji, 2021)*

3.3.1.3 Çömlek şekillendirme

Kadınlar tarafından gerçekleştirilen ikinci aşama, ürünlerin şekillendirilme sürecidir. Şekillendirme işlemi için, çamur ile yapılmış ve pişirilmiş olan altı dışbükey, döndürülebilir bir tabak olan "Bonu" kullanılmaktadır. Güngör Güner'in sınıflandırmasına göre, bu tabak, ikinci tezgah türüyle karşılaştırılabilir (Görsel 3. 61)[30]

Görsel 3.61. *İkinci tezgah türü ve Kelpuregan'da kullanılan Bonu [15]*

Üretilen çömleklerin boyut ve şekline bağlı olarak uygun bir bonu kullanılmalıdır. Bu nedenle, her çömlek atölyesinde çeşitli boyutlarda bonu bulunması önem taşımaktadır.

Kelpuregan'da, oyuncak dışındaki ürünler, üretim sürecinde genellikle dönme çarkı üzerinde şekillendirme yöntemiyle üretilir. Oyuncaklar ise belirli formlarda ve genellikle serbest şekillendirme yöntemiyle yapılır.

Küçük boyutlu formlar için kullanılan pinç yönteminde; öncelikle bonunun üzerine bez serilip onun üzerine ise çamurda kullandıkları tozda serpilir. Bu vesiyle ile şekillendirme sürecinde çömleğin bonuya yapışmasını engellenmiş oluyor.

Yoğrulmuş ve formun boyutuna göre hazırlanmış çamur bonunun ortasına yerleştirilip ortasında parmaklar yardımıyla delik açılır. Bonu ayak parmaklar yardımıyla veya elle döndürülür ve şekillendirme önce elle ve form büyüdükçe 20 cm uzunluğunda "gel muş" olarak adlandırılan bir tahta yardımıyla yükseltilip biçimlendirilir. Biçimlendirme işlemi tamamlanan ürün deri sertliğine gelene kadar yaklaşık bir gün boyunca bonu üzerinde bekletilip rötuş ve kulp ekleme işlemleri devam edir (Görsel 3.62).

Görsel 3.62*. Pinç Yöntemi İle Çömlek Şekillendirme Aşamaları. (Manafidizaji, 2021)*

3.3.1.4 Çömlek rötuşlama ve dekorlama

Çömleklerin şekillendirilme ve kurutma aşamaları tamamlandığında, yüzey rötuşlama ve dekorlama sürecine geçilmektedir. Bölgedeki kurak iklim koşulları nedeniyle çömlekler hızla kurur ve tamamen nemini kaybeder, bu nedenle rötuşlama sırasında yüzeyin nemlendirilmesi gerekmektedir.

Çömleğin rötuşlanması için yüzeyi nemlendirilir ve genellikle "Suinok" adı verilen bir taşla gerçekleştirilmektedir. Bazı ailelerde, bu taş nesilden nesile aktarılarak anneden kıza geçer (Görsel 3. 63).

Görsel 3.63. *Suinok Taşı ile Yüzey Rötuşlama. (Manafidizaji, 2021)*

Perdahlama işlemi tamamlandığında, yüzeyin gözenekleri kapatılması ve dekoratif motiflerin yüzeye daha kolay ve homojen bir şekilde uygulanabilmesi için hayvan yağı, bir bez yardımıyla yüzeye sürülmektedir (Görsel 3. 64).

Görsel 3.64. *Rötuşlanmış yüzeye hayvan yağı sürülmesi. (Manafidizaji, 2021)*

Günümüzde, seramik sanatı ve teknolojisi alanında, ürünlerin dekorasyonunda farklı sırlar, metal oksitler ve toz boyalar kullanılmaktadır. Ancak, Kelpuregan'da çömlekler tamamen sırsız bir şekilde üretilmektedir. Ürünlerin üzerine sadece kahverengi tonlarında

dekoratif uygulamalar yapılmaktadır. Bu dekorasyon için bölgede bulunan ve "Tituk" olarak adlandırılan taşın toz halinden yararlanılmaktadır (Görsel 3. 65).

Görsel 3.65. *Kelpuregan çömlekçiliğinde dekor uygulamalarında kullanılan tituk taşı. (Manafidizaji, 2021)*

Bu taş yüksek oranda Demir ve Mangan içerdiği nedeni ile pişme rengi kahverengi veya siyahtır (Tablo 3. 2).

Tablo 3. 2. *Tituk Taşının Kimyasal Analizi* [69]

Hammadde	Bileşim (%)			
	Si	Fe_2O_3	MgO	AK
Tituk taşı	36	35	25	4

A.K: Ateş Kaybı

Tittuk taşının küçük parçaları, "Vanek" olarak adlandırılan ve havanla işlemek için kullanılan bir taş içinde suyla birlikte sürtülerek belirli bir kıvama gelene kadar işlenir (Görsel 3. 66).

Görsel 3.66. *Vanek ve dekorlama için boya hazırlama işlemi (Manafidizaji, 2021)*

Hazırlanmış olan boya palmiye ağacı dallarından veya sıkı sarılmış bez gibi aletler ile yüzey dekorlamasında kullanılmaktadır (Görsel 3. 67).

Görsel 3.67. *Kelpuregan çömlekçiliğinde dekorlama için kullanılan aletler ve dekorlama sırası. (Manafidizaji, 2021)*

3.3.1.5 Kelpuregan'da üretilen çömleklerin formları ve işlevleri

Kelpuregan Köyü çömlekçiliği, Milat Öncesi'nden günümüze kadar sürekli olarak üretim, dekorasyon ve pişirme yöntemlerini değiştirmeden devam ettirmektedir. Ancak, zaman içinde bazı ürünlerin işlevselliği değişime uğramıştır. Bu ürünler arasında özellikle tütsü kabı gibi ürünler önemli bir yer tutmaktadır.

3.3.1.5.1 Tütsülük

Seramik tütsülükler, İslam öncesi dönemde ölülerin küllerini muhafaza etmek amacıyla kullanılan eşyalardır. Günümüzde ise, tütsü yakmak için kullanılan seramik tütsülükler veya "Suçeki" kapak kısmı, biçimi itibariyle nar meyvesini andırdığından "nar" olarak da adlandırılmaktadır. Suçeki'nin yüzeyi, bölgede yaygın olan motiflerle süslenmiş olup, içerisinde kömür yakıldığında daha kolay alev alması için kapının her iki tarafında delikler bulunmaktadır. Bu özellikler, seramik tütsülüklerin hem tarihsel hem de kültürel önemini vurgularken, günümüzdeki kullanım amacını da belirtmektedir (Görsel 3. 68).

Görsel 3.68. *Kelpuregan köyünde üretilen tütsülük kabı*

Tütsülük dışında formların hemen hemen hepsi aynı fonksyonla üretimi devam etmektedir. Üretilen kaplar:

3.3.1.5.2 Vazo (golca)

Beluç yerel söyleminde "Golca" olarak adlandırılan vazolar, çeşitli formlarda üretilmektedir ancak bu çeşitlilik sınırlıdır. Tipik olarak 850 - 900 gram ağırlığında ve 20 cm yüksekliğindedirler. Vazolar, kulp olmayan veya iki kulplu olarak üretilmektedir. Yüzeylerindeki dekorlar genellikle çet, tekuk ve serok gibi motiflerle vazonun üst kısmında yer almaktadır (Görsel 3.69).

Görsel 3.69. *Kelpuregan köyünde üretilen vazo çeşitleri. (Manafidizaji, 2021)*

3.3.1.5.3 Nargile (Çelim)

Kelpuregan bölgesinde, işlevsel ve dekoratif amaçlar için kullanılan önemli ürünlerden biri nargile veya Çelim'dir. Çelim, genellikle gövde, boyun ve ateşlik olmak üzere üç bölümden oluşur ve bu parçalar genellikle ayrı ayrı üretilip daha sonra birleştirilir veya tek parça olarak üretilir. Çelim'in dekorasyonunda genellikle kunerok ve gilu gibi teknikler kullanılmaktadır (Görsel 3.70) .

Görsel 3.70. *Kelpuregan köyünde üretilen Nargile veya Çelim (Manafidizaji, 2021)*

3.3.1.5.4 Mutfak eşyaları

Kelpuregan köyü, seramik mutfak eşyaları alanında oldukça zengin bir geleneğe sahiptir ve yıllar boyunca mutfakta kullanılan çeşitli araç ve gereçler çamurdan üretilmektedir. Bu ürünlerin tasarımlarında, yerel halkın inançları, kaygıları ve umutları genellikle dekoratif unsurlar olarak yansıtılmaktadır. Kelpuregan köyünde üretilen bazı yaygın mutfak eşyaları şunlardır:

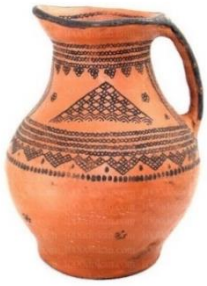
3.3.1.5.4.1 İbrik (Dim Şudi)

Kelpuregan'da her evde bulunan ibrikler, su taşımak ve abdest için kullanılmaktadır. Her atölyede benzer form üretilmektedir. Gövdenin genişleyen silindirik formu, üst kısmında silindirik bir emzik ve karşısına, kabın ortasından kenara kadar uzanan bir kulbu bulunmaktadır. Bu ibrikler genellikle bir litre su kapasitesine sahiptir ve 17 cm yüksekliğindedir (Görsel 3.71).

Görsel 3.71*. Kelpuregan köyünde üretilen İbrik veya Dim Şudi. (Manafidizaji, 2021)*

3.3.1.5.5 Testisi (Cek)

Kelpuregan'ın sıcak ikliminde içeceğin serin tutulması amacıyla kullanılan bir kap türüdür. Testi, dip kısmında yaklaşık olarak 10 cm genişliğinde olup, ortasında ise genişliği yaklaşık 17 cm'ye kadar artar. Bu kap, üzerine serilen bir bez aracılığıyla içindeki suyun ve çevresini serin kalmasını sağlamaktaıdr. Testi üzerindeki dekoratif motifler genellikle tekuk, çet, seruk ve gilu gibi desenlerle süslenir (Görsel 3.72) .



Görsel 3.72. *Kelpuregan köyünde üretilen su testi veya Cek. (Manafidizaji, 2021)*

Bir diğer testi formu, ayran servisi için üretilen ayran testisidir. Bu testi, su testisine benzemekle birlikte daha ince, uzun ve ağız kısmı daha dar bir yapıya sahiptir. Genel olarak, ayran testilerinin dekorları daha minimalist ve basittir. Ayran testisi, ayran saklamak amacıyla değil, sofralarda servis için özel olarak tasarlanmıştır (Görsel 3.73).

***Görsel 3.73**. Kelpuregan köyünde üretilen ayran testisi. (Manafidizaji, 2021)*

3.3.1.5.6 Bardak (geu)

Yerel Söylemde "gedu" olarak adlandırılan bardaklar, boyutları bakımından önemli ölçüde değişiklik göstermemektedir; genellikle belirli birkaç formda üretilirler. Bu bardaklar genellikle kulplu olup, bazı atölyelerde kadeh formunda üretilirken bazılarında ayaksızdır. Gövde formu ise genellikle düz silindirik veya hafif dışbükey şekildedir. Dekorasyonlar genellikle kulpun alt kısmından başlayarak bardağın kenarına kadar uzanır (Görsel 3.74).

***Görsel 3.74.** Kelpuregan köyünde üretilen kadeh ve bardak veya geu örnekleri. (Manafidizaji, 2021)*

3.3.1.5.7 Tabak ve kase (kepel)

Kare ve yuvarlak formunda ve kenarları 4 yapraklı veya 6 yapraklı çiçek formunda üretilmektedir. Tabaklarda dekorlama sadece kenar ve iç kısmında ve kaselerin iç ve dış kısmında uygulanmaktadır (Görsel 3.75).

Görsel 3.75*. Kelpuregan köyünde üretilen tabak ve kase örnekleri (Manafidizaji, 2021)*

Kaselere ayak eklenerek meyve kasesi olarak kullanılmaları sağlanmaktadır. Ayak, genellikle yaklaşık 15 cm yüksekliğinde ve 800-900 gram ağırlığındadır. Ayaklı formlar genellikle günlük kullanımda değil, daha çok misafir setleri içerisinde yer almaktadır. Meyve kaselerinin iç ve dış kısımları ile ayakların alt kısmı da dekoratif öğelerle süslenmektedir (Görsel 3.76).

Görsel 3.76. *Kelpuregan köyünde üretilen ayaklı meyve kaseleri. (Manafidizaji, 2021)*

3.3.1.5.8 Çay takımı

Çaydanlık (çecuş), geleneksel İbrik mantığı ve tekniğiyle üretilen, ancak gövdesi yuvarlak şekilli ve kapaklı olan bir mutfak eşyasıdır. Genellikle çet ve tekuk motifleriyle süslenir. Şekerlik veya gendan ise küp şeker veya sert şeker saklamak için kullanılan bir kapaklı eşyadır. Yaklaşık 150 gram şeker kapasitesine sahiptir. Bölgede, genellikle kapaklı olan şekerlikler yaygın olarak üretilir ve yüzeyleri Tekuk dekor motifleriyle süslenir (Görsel 3. 77).

Görsel 3.77*. Kelpuregan köyünde üretilen çaydanlık ve şekerlik. (Manafidizaji, 2021)*

3.3.1.5.9 Riton

İran'da, özellikle yas törenlerinde gül suyunun yaygın olarak kullanıldığı bilinmektedir. Bu törenlerde kullanılan gül suyu veya kokulu yağlar için Kelpuregan köyünde kuş veya deve şeklinde tasarlanmış seramik ritonlar tercih edilmektedir. Ritonların dekoratif özellikleri, diğer seramik kaplardan farklılık göstermemektedir. Bu ritonlar, İran'ın kültürel ve dini törenlerinde önemli bir yer tutar ve kullanıldıkları alanlara estetik ve anlam katmaktadırlar (Görsel 3.78).

Görsel 3.78. *Kelpuregan köyünde üretilen riton örneği. (Manafidizaji, 2021)*

3.3.1.5.10 Oyuncaklar

Bölgede çömlek ürünlerinde günümüze kadar değişmeden üretimi devam eden ürünler arasında deve ve kuş formlu çocuk oyuncaklarıdır (Görsel 3.79). Bölge iklimine göre deve insan ve yük taşımak için kullanılan en önemli hayvanlardandır. Ayrıca sütü, eti ve yünü bölgede en çok kullanılan ürünler arasındaıdr. Kuş ise Belüç Kavmi için özgürlük simgesi olması nedenei ile büyük önem arz etmektedir. Bu önemi yeni nesile aktarmak amacıyla her dönemde çömlek ürünleri arasında soyutlanmış deve ve kuş oyuncak figürlerine rastlanmaktadır.

Görsel 3.79. *Kelpuregan köyünde üretilen deve ve kuş formlu çocuk oyuncakları.*

3.3.1.6 Kelpuregan çömleklerinde uygulanan motifler ve temaları

Geleneksel toplumlarda üretilen ürünler genellikle günlük yaşamda veya dini ayinler ve törenlerde kullanılmak üzere üretilirken, dekoratif amaçlı ürünlere nadiren rastlanır. Bu ürünlerin şekli, dekoratif motifleri ve hatta üretim teknikleri, o toplumun kültürel yapısının bir yansımasıdır.

Beluç kadınları, doğa ile iç içe yaşayan ve yaşam gereksinimlerini doğadan karşılayan, aynı zamanda iklimin zor şartlarına karşı mücadele eden bir yaşam sürmektedirler. Beluç kadınlarının çömlek üretimi, bu yaşam tarzının bir yansımasıdır ve özellikle bu çömlekler üzerindeki gizemli desenler ve motifler, onların hayatlarına ve kültürlerine dair önemli ipuçları sunmaktadır. Bu desenler ve motifler, Beluç kadınlarının yaşamlarını izleyerek ve dinleyerek öğrenilebilir.

Motiflerde yalnızca geometrik desenler gözlemlenir; ancak bu geometrik motifler, çömlekçi kadın için farklı sembolik anlamlar taşımaktadır. [70].

Çömleklerin dekorasyonunda, daire motifleri yaygın olarak göze çarpmaktadır. Daire, insanın ruhsal bütünlüğünü ve kozmosla olan ilişkisini simgelemektedir. Bedevi kabilelerden güneşe tapan toplumlara kadar, daire genellikle bütünlüğün ve kozmik düzenin bir sembolü olarak kabul edilmektedir. Kelpuregan çömleklerindeki dekoratif motiflerin isimleri ve temaları, doğaya ve inanç sistemlerine dayanmaktadır [71].

3.3.1.6.1 Gilu

Kaba özgü motifler genellikle kabın üst kısmında yatay bir şekilde yer alır. Bu motiflerde, kabın çevresinde içi boş daireler, 3 veya 4'lü çizgiler üzerinde düzenlenmiştir. Görsel olarak, bu motifte hareket, düzen ve ritim belirgindir. Anlam bakımından, bu motif insan

ile doğa arasındaki iletişimi ve bu döngünün devamlılığını yansıtmaktadır. Bu, Beluç yaşamının doğaya bağlılığını vurgulayan bir ifadedir (Görsel 3.80).

Görsel 3.80. *Kelpuregan çömlekçiliğinde gilu motifi (Manafidizaji, 2021)*

3.3.1.6.2 Giluye gerdin (yuvarlak gilu)

Bu motifin temel öğesi dairedir, ancak daireler düz bir çizgi üzerinde değil, daire formunda dizilir. Bu form, genellikle boş ve negatif alanları doldurmak amacıyla kullanılan bir çiçek formu olarak adlandırılır. Belucistan'ın kuru ikliminde çiçekli bitkilerin nadir olması, sanatçının bu eksikliği çömlekler aracılığıyla doldurma çabasıyla sonuçlanmaktadır (Görsel 3.81).

Görsel 3.81*. Kelpuregan çömlekçiliğinde giluye gerdin motifi (Manafidizaji, 2021)*

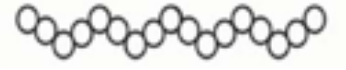
3.3.1.6.3 Tekuk

Gilu motifine benzeyen ancak dairelerin içi dolu ve aralarında az mesafe bulunan bir desendir. Çömleğin üst yarısında, genellikle kabın çevresinde yatay şekilde ve bazen dikey olarak uygulanır. Ayrıca, yatay çizgi kadın sembolü olarak da bilinir ve nokta veya küçük dairelerle devam eden çizgi sonsuzluk sembolünü temsil eder (Görsel 3. 82).

Görsel 3.82. *Kelpuregan çömlekçiliğinde tekuk motifi (Manafidizaji, 2021)*

3.3.1.6.4 Çotel

Gilu motifinin zigzag çizgilerle işlendiği durumlarda, bu işlem çotel olarak adlandırılır. Beluç çömlekçiliğine göre, Çotel motifinin Beluçların hayatındaki iniş çıkışlarına bir yansıması olduğuna inanılmaktadır (Görsel 3.83)



Görsel 3.83. *Kelpuregan çömlekçiliğinde uygulanan çotel motifi (Manafidizaji, 2021)*

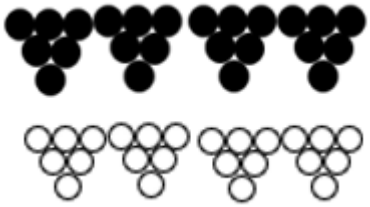
3.3.1.6.5 Kobl

Çotel motifin biraz değişmiş formudur. Çotel zincirleri eşkenar dörtgen şeklinde çömleğin üst yarı kısmında ve kabın tüm çevresinde yer almaktadır. Kilit anlamında görsel olarak ritm ve hareket ile görülmektedir. İran inançlarına göre kilit kötü enerjileri önleyip başarıya yol açmaktadır. Beluç inancına göre ise iki ögenin birbirine kitlenmesi çözünülmez bağ anlamına gelir. Yerel düşünceye göre bu motif nazardan korumak için ve birlik semboludur (Görsel 3.84).

Görsel 3.84. *Kelpuregan çömlekçiliğinde uygulanan kobl motifi (Manafidizaji, 2021)*

3.3.1.6.6 Serok

Kelpuregan çömlekçiliğinde bir diğer motif ise Serok motifidir. Daire esaslı olan bu motifte içi boş veya içi dolu daireler tepe noktası aşağıda olan üçgen içerisinde dizilmektedirler. Motifte düzen, ritim ve hareket ve motif birimlerinin ortasındaki negatif alan dikkat çekmektedir. Başta oturmak anlamına gelen Serok motifi göresel olarak palmiye ağacının meyvesine benzemektegdir (Görsel 3.85).



Görsel 3.85. *Kelpuregan çömlekçiliğinde uygulanan serok motifi (Manafidizaji, 2021)*

3.3.1.6.7 Çet

Bu motif, temeli eşkenar dikdörtgen bir şekilden oluşan bir geometrik düzen üzerine inşa edilmiştir. Üst uç noktası yukarıya doğru olan bir üçgen içerisinde eşkenar dikdörtgenler sıralanmıştır. Üçgenin tabanında buğday başağı motifleri bulunmaktadır. "Çet" motifinin adı, hurma ağacı yaprağından esinlenmiştir ve dağların sembolü olarak kabul edilir. Ayrıca, dağ sembolüyle birlikte buğday başağı motifinin bulunması, bereket ve doğurganlık sembolizmini taşımaktadır (Görsel 3.86).

***Görsel 3.86**. Kelpuregan çömlekçiliğinde uygulanan çet motifi [72]*

3.3.1.6.8 Kunerok

Eşkenar dikdörtgen, Kelpuregan dekor motifleri arasında sıkça kullanılan geometrik formlardan biridir. Antik uygarlıkların geleneğinde, eşkenar dikdörtgen formunda yapılan muskaların nazardan korunma amacıyla kullanıldığı sıkça görülmektedir. Beluçlar arasında ise bu inançların yaygın olması nedeniyle, el sanatlarında kullanılan dekoratif motiflerde bu form sıklıkla karşımıza çıkmaktadır.

Kunerok motifinin temeli eşkenar dikdörtgen formundadır. Genellikle 1 cm × 1 cm boyutlarında dört kareye ayrılır ve çoğu desende buğday başağı motifleriyle birleştirilmektedir. Tekrarlanma, ritim, denge ve simetri, bu motifin görsel özelliklerini belirlemektedir (Görsel 3.87)

Beluç sanatçıları, çömlek dekorlarında kullandıkları motifleri doğadan esinlenerek veya doğadaki unsurlardan seçmektedirler. Örneğin, "Kunerok" motifinin adı, Belüçistan çöllerinde bulunan "Daz" adlı yabani palmiye ağacından gelmektedir. Daz ağacı, dayanıklılık sembolü olarak kabul edilir ve yaprakları el sanatları ürünlerinde sıkça kullanılmaktadır.

***Görsel 3.87**. Kelpuregan çömlekçiliğinde uygulanan kunerok motifi [72]*

3.3.1.6.9 Buğday Başağı

Beluçlar için hurma bahçeleriyle birlikte buğday, hayati bir öneme sahiptir. Bu motifin temeli, düz ve açılı çizgilerden oluşur. Çömlekler üzerinde bu motif, genellikle iki farklı şekilde uygulanmaktadır. Birincisi haç formunda çizilirken, diğeri başakları ayrı ayrı temsil eder. Bazı motiflerde ise Kunerok motifleriyle birleştirilerek kullanılmaktadır (Görsel 3.88).

Görsel 3.88. *Kelpuregan çömlekçiliğinde uygulanan buğday başağı motifi [72]*

3.3.1.6.10 Buğday başağı kunerok

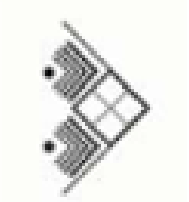
Çömlek dekorasyonunda önemli bir motif olan Buğday Başağı Kunerok motifidir. Bu motif, temelde haç formunu içermektedir. İnsanlık tarihi boyunca var olan haç formu, güneşi, doğanın dört yönünü, barışı ve eşitliği simgelemektedir. Kelpuregan çömleklerinde haç formunun buğday başağı ile bir arada kullanılması, güneşi temsil etmektedir ve bu iki unsur, Beluç yaşamındaki önemi vurgulamaktadır (Görsel 3.89)

Görsel 3.89*. Kelpuregan çömlekçiliğinde uygulanan buğday başağı kunerok motifi [72]*

3.3.1.6.11 Baluk

Kelpuregan çömlekçiliğinde tek bir hayvan motifine rastlanır. Bu motif, sembolik olarak kelebeği anlatır ve maneviyetin sembolü olarak kabul edilmektedir. Yerel çömlekçiler genellikle "Molla uk" olarak anılır; bu terim, analam olarak tanrının seçilmiş ve kutsal insanını ifade eder.

Baluk motifleri, açılı çizgiler ve eşkenar dikdörtgenlerin kombinasyonundan oluşur. Görsel olarak, Kunerok ve Buğday Başağı motiflerini içermektedir. Bu motifin karakteristik özelliği, teması gereği kase gibi yuvarlak formlarda ve çömleğin iç kısmında, merkezi nokta etrafında yer almasıdır. Ritim, tekrar ve düzen, bu motifin temel özellikleridir (Görsel 3.90).



Görsel 3.90*. Kelpuregan çömlekçiliğinde uygulanan baluk motifi [72]*

Yukarıda belirtilen motiflerin tamamı Tituk taşı kullanılarak üretilmiş olup, bölgede üretilen çömleklerin hepsinde aynı yöntemle uygulanmaktadır. Kelpuregan köyü,

teknolojik ilerlemelerden uzak, geleneksel yaşam tarzını sürdüren bir köy olduğu için üretilen çömlekler genellikle işlevseldir ve çocuk oyuncakları ile nadiren dekoratif ürünler de üretilmektedir.

3.3.1.7 Çömlek pişirimi

Dekorlar yüzeye işlendikten sonra çömlekler tamamen kurumaları için kaç gün daha bekletilir. Kelpuregan'da çömlek pişirim genel olarak açık pişirim yapılıyor ancak Canlı Müze Merkezinde tuğla ve çamurdan yapılmış fırında ve mazot yakıtı ile pişirilmektedir.

Fırının yapısı yuvarlak gövdeli ve çatısı kubbeli biçimde, tuğla ve çamurdan üretilmiş ve pişirim kapasitesini artırmak için Lalecin fırınına benzer içerisinde raf bölmeleri yapılmıştır. Ateşin oksijen akması ve ısının homojen dağlımı için duvarlarda taban kısmına yakın 5 baca ve biraz daha büyük baca ise kubbede bulunmaktaıdır.

Ateşlik fırının altında ve ocak olarak tabanın ortasında yapılmıştır. Ürünler üst üste ve yatay şekilde fırının taban ve rafınada büyük boyutlu ürünler altda olacak şekilde dizilip ateşleniyor (Görsel 3.91).

***Görsel 3.91**. Kelpuregan'da kullanılan fırın içi ve ateşliği. (Manafidizaji, 2021)*

Fırın yaklaşık 600 ürün kapasitesinde ve pişirim kademeli yapılmakta, yaklaşık 24 saat ve soğuma aşaması 72 saat sürmektedir.

3.4 Meybod (Yezd)

Meybod şehri, Yezd şehrinin kuzeybatısında, yaklaşık elli kilometre mesafede konumlanmıştır. İl topraklarının içindeki 1271 kilometrekarelik bir alana sahip olan Meybod, ilin en küçük yerleşim birimidir; ancak, Yezd'den sonra nüfus yoğunluğu bakımından ikinci sıradadır. Şu an itibarıyla şehir nüfusu 62,286 kişidir.

Meybod şehri, merkezi bir kısmı ve iki köyü içermektedir. Yezd'in kuzeyinde konumlanan şehir, kuzeyden ve doğudan Ardakan şehri, güneyden ve batıdan ise Yezd

şehri ile sınırlıdır. Şehrin merkezi deniz seviyesinden 1234 metre yükseklikte yer alır. Meybod'un iklimi genel olarak sıcak ve kuraktır (Görsel 3.92).

Görsel 3.92. *Meybod Şehri Haritası ve Şehrin Genel Görünümü*

3.4.1 Meybod ilçesinin coğrafi konumu ve çömlekçilik tarihçesi

Meybod İlçesi, İran'ın merkez platosunda yer alan ve Yezd iline bağlı bir yerleşimdir. Bu bölgedeki çömlekçilik geleneğinin kökenleri neredeyse yaşamın başlangıcına kadar uzanmaktadır. Meybod'daki Narin Kale binasında bulunan çömlek kalıntıları, bölgedeki çömlekçiliğin 7000 yıllık bir geçmişe sahip olduğunu göstermektedir.

Meybod'da yer alan en eski çömlek parçalarından biri kırmızı çömlek parçasıdır ve üzerinde kabartmalı sfenks motifleriyle dekorlanmıştır. Bu parça, muhtemelen İran'da Zerdüştlik döneminden önce üretilmiştir.

Eski Meybod İlçesi, iş alanlarına göre aşağı, yukarı ve küçük/köşk mahalleleri olmak üzere üç farklı mahalleye bölünmüştür. İlçenin yukarı mahallesinde bulunan ilk çömlek atölyeleri, evlerin yanlarında inşa edilmiştir ve bu atölyelerden sadece dört tanesi günümüze kadar faaliyetlerini sürdürebilmektedir.

Nüfus artışı ve yaşam alanıyla ilgili sorunlar, çömlekçilerin atölyelerini şehir dışına taşımalarına ve yeni bir merkez oluşturmalarına sebep oldu (Görsel 3.93). Bununla birlikte, şehrin genişlemesi ve gelişmesiyle birlikte atölyeler tekrar şehir merkezine dahil edildi.

Görsel 3.93. *Meybod Şehrinin Güney Girişinde Olan Atölyelerin Görüntüsü* . [73]

Bu merkezdeki atölyenin standartları çömlekçilik için uygun olmaması nedeniyle, 1960 ile 1966 yılları arasında 18 ila 60 yaşları arasında 25 çömlek ustası hastalanmış ve bazıları ölmüştür. Bu olayların ardından, ilçede çömlekçiliğe olan ilgi azalmış ve bu sanatın yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmıştır.

1978 yılında Kültür Bakanlığı'nın müdahalesiyle, çömlekçilik merkezi adı altında atölyelerin yeniden kurulması başlatıldı. Günümüzde yedi atölyede kırmızı çömlek ve çini üretilmekte olup, fırın ve tuğla üretim alanı ile birlikte toplam kırk atölye aktif olarak sırlı ve sırsız çömlek ile seramik üretimine devam etmektedir. Bu atölyeler, üretim yöntemleri, dekor motifleri ve uygulama teknikleri açısından kuşaktan kuşağa aktarılarak bölgedeki kültürü, inançları ve tarihini günümüze kadar taşımaktadır.

Dekor motifleri, bazen görsel özellikleri dengelemek için sadece dokusal olarak uygulanırken, güneş, balık, deniz ve bitki gibi unsurlar doğayı yansıtan ve simgeleyen öğelerdir. Bu motifler, hem estetik açıdan zenginlik katarak ürünleri süsler hem de bölgenin doğal ve kültürel mirasını yansıtarak geçmişten günümüze uzanan bir bağ kurmaktadır.

3.4.2 3.4.2. Meybod ilçesinde çömlekçilik için kullanılan hammaddeler

Meybod ilçesinde çömlek üretimi, kırmızı kil, beyaz çamur veya çini kilinden oluşan iki farklı çamur türüyle gerçekleştirilmektedir. Çini çömlekleri genellikle kalıp ve döküm yöntemleri kullanılarak şekillendirilirken, kırmızı çamur çömlekleri ise elektrikli tornalarda işlenmektedir.

Meybod bölgesindeki kırmızı kil, yüzeyin 1.5 metre derinliğinden çıkarılmaktadır. Bu topraklar, çömlekçilik için gerekli özelliklere sahiptir ve ek katkı maddeleri olmadan

doğrudan kullanılabilmektedir. Ancak, çini seramiklerinde kullanılan çamur doğal kaynaklardan elde edilmez; genellikle %70 kaolen, %18 feldspat ve %17 ball clay gibi belirli oranlarda karıştırılarak elde edilmektedir.

Beyaz çamur veya yerelde "tatlı kil" olarak adlandırılan beyaz çamur, mutfak eşyaları ve dekoratif ürünlerin üretiminde kullanılır. Islak, kuru ve pişmiş haliyle beyaz renkte olan bu çamur ile üretilen ürünlere genellikle "Nani" denilmektedir. Kırmızı çamurveya tuzlu kilin ıslak halinde kırmızı, kuru ve pişmiş halinde ise krem ve açık kahve tonlarında olduğu görülür. Testiler, fırınlar, saksılar ve büyük boy saklama kapları gibi ürünlerin üretiminde kullanılan bu çömlekler genellikle "Kuvare" olarak adlandırılmaktadır [74, 75].

3.4.3 Meybod ilçesinde çömlek üretim süreci

Çömlek üretimi, çamur hazırlama, şekillendirme, dekorasyon ve pişirme süreçlerinde ortak olsa da, farklı bölgelerde üretim aşamaları arasında çeşitlilik gösterir ve bu durum bölgenin özgünlüğünü ve yerel sanatçıların kimliğini yansıtabilir.

3.4.3.1 Çamur hazırlama

Küçük atölyelerde, Meybod'un çevresinden getirilen kırmızı kil, "Kotek" adı verilen tokmaklar kullanılarak ezilir ve ardından eleklerden geçirilir.

Toprak eleme işleminden sonra, toprak tepeler halinde bir araya getirilir ve baş kısmına "Axure" adı verilen bir delik açılır ve içine su doldurulur. Daha sonra, etrafındaki topraklarla kapatılır. Toprak tamamen ıslanana kadar su eklenir ve homojen bir kıvama gelene kadar ayaklarla yoğrulur. Son olarak, kullanıma hazır hale gelmesi için dinlendirilir (Görsel 3.94).

Görsel 3.94. *Meybod çömlekçiliğinde axure yapmak ve toprağı ıslatmak. (Manafidizaji, 2021)*

Büyük ölçekli atölyelerde, toprak makineler aracılığıyla öğütüldükten sonra, havuzlarda ıslatılıp bekletilir. Havuzlarda bekletilen sulu çamur, daha saf hale getirilmek ve iri taneciklerden arındırılmak için eleklerden geçirilir, ardından fazla suyun buharlaşması için bekletilir. Çamur, işlenebilir bir kıvama geldiğinde, alçıdan yapılmış havuzlarda bekletilir. Bu bekletme süreci yaklaşık 24 saat sürmekte daha sonra ayakla veya makine ile işlenilmektedir. İşlendikten sonra dinlendirilmek üzere poşetlere konularak depoya kaldırılır ve en az 3-4 gün boyunca kullanıma uygun hale gelmesi bekletilir. Bu sürece "beçun etmek" denir. Dinlenme sürecinde, çamurun içinde biriken hava tamamen çıkarılmak için tekrar ayakla veya ekstruder ile ezilir ve elle yoğrulur. Bu aşamaya "dopaye etmek" denilmektedir. Çömleğin dopaye edilmesinden sonra, formun büyüklüğüne bağlı olarak çamurdan alınıp, ustaların kullanımında olan tezgaha yerleştirilir.

Genellikle beyaz çamur ile döküm tekniğiyle üretim gerçekleştirilmektedir. Bu kilin hammaddeleri, %70 kaolen, %18 feldspat ve %17 ball clay'den oluşmaktadır. Bu hammaddeler, 2 ton kapasiteli balmillerde belirli bir miktarda su eklenerek karıştırılır ve karışım, döküm çamurunun kıvamına gelene kadar 2 saat boyunca balmil içerisinde işlenir. Atölyeler genellikle çömlek kili veya beyaz çamur kullanmaktadır ve bazı atölyeler ise her iki çamur türüyle üretim yapmaktadır

Çömlek şekillendirme

Meybod şehrinde çömlekçilik geleneği, 7000 yıllık bir geçmişe sahip olması nedeniyle bölgede çeşitli şekillendirme yöntemlerine ev sahipliği yapmaktadır. Günümüzde ise çoğunlukla elektrikli çark, kalıp döküm yöntemi ve büyük boyutlu formlar için sucuk yöntemi tercih edilmektedir. Meybod'da çömlek şekillendirme işlemi, ayakla döndürülen çarklar yerine elektrikli çarklarda gerçekleştirilmektedir. Benzer çarklar, Lalecin ve Mend gibi diğer bölgelerde de kullanılmaktadır (Görsel 3.95).

***Görsel 3.95**. Meybod çömlekçiliğinde kullanılan elektrikli çark. (Manafidizaji, 2021)*

Meybod çömlekçiliğnd farklı boyutlu ürünler üretilmektedir. Küçük ve orta boyutlu ürünler çark üzerinde ve fırın gibi büyük boyutlu ürünler sucuk yöntemi ile yapılmaktadır.

3.4.3.2.1. Çarkta şekillendirme

Çane denilen yoğrulmuş ve hazırlanmış olan çamur çarkın üzerindeki *asiyabek* denilen başlık üzerinde şekillendirdikten sonra başlıkla alınıp deri sertliğine gelemesi için kurutma odasına kaldırılır (Görsel 5.96).

***Görsel 3.96.** Meybod'da çarkta çömlek şekillendirme. (Manafidizaji, 2021)*

Yaklaşık 24 saat sonra deri sertiliğe geldiğinde kulp, ayak, emzik ve diğer ek kısımlar eklenip ve oyma dekorlar ve rötüş yapıldıktan sonra ürünün tamamen kuruması için gölge odalarda bırakılmaktadır (Görsel 3.97) .

***Görsel 3.97**. Meybod'da geleneksel bir atölyede gölge odada ürünlerin kurutulması. (Manafidizaji, 2021)*

Şekillendirme işlemleri için kullanılan aletler, ustaların kendi gereksinimlerine göre özel olarak tasarlanmış olsa da, tüm atölyelerde temel ve benzer aletler şekillendirme ve rötuş işlemleri için kullanılmaktadır (Görsel 3.98). Lalecin'de ise, benzer aletler kullanılmakta olup, fakat Meybod atölyelerinde boyut ve form açısından çeşitlilik gösterebilmektedir.

Görsel 3.98. *Meybod çömlekçiliğinde kullanılan aletler. (Manafidizaji, 2021)*

3.4.3.2.2. Sucuk yöntemi ile şekillendirme

Büyük boyutlu formların, örneğin fırın ve saksıların şekillendirilmesinde sucuk yöntemi kullanılacaksa, mese etme aşamasının yerini duale etme veya pelte etme adı verilen sucuk hazırlama aşaması alır. Çıraklar, 2-2.5 cm kalınlığında pelteleri hazırlayarak ustalarının tezgahının üzerinde bulundururlar (Görsel 3.99).

Görsel 3.99. *Sucuk şekillendirme yöntemi ile fırın yapımı. (Manafidizaji, 2021)*

Bu şekillendirme yönteminde her usta, bir çırakla birlikte çalışmaktadır. Çırak genellikle sucukların hazırlamasıyla görevlendirilmektedir. Kabın boyutuna bağlı olarak sucukların kalınlığı değişmektedir, ancak genellikle ortalama 2 cm olmaktadır.

Bölgedeki atölyelerde bu yöntemler hariç alçı kalıpta döküm yöntemi ve kalıp pres yöntemi ile üretimi yapılmaktadır.

3.4.4 Meybod'da üretilen çömlekler

Günümüzdeki Meybod çömlekçiliğinin kökleri 7 bin yıl öncesine dayandığından dolayı üretilen ürünler daha çok dekorasyon amaçlı değil, temel ihtiyaç ürünleri olan sofra eşyaları, saklama kapları ve fırınlar gibi ürünlerdir. Bu şehirde, atölyeler genellikle siparişe göre üretim yapmalarına rağmen, Lalecin'de olduğu gibi sadece belirli bir ürünü değil, talep edilen her türlü ürünü üretebilirler. Pratikte, neredeyse tüm atölyelerde üretilen ürünler aşağıdaki gruplara ayrılabilir:

3.4.4.1 Mutfak eşyaları

Sofra ve serviste kullanılan malzemelerin hepsi seramik formlar olarak Meybod atölyelerinde üretilmektedir ancak bu ürünlerde kullanılan çamurun kalitesi için kalıpta şekillendirilmektedir. Ancak yoğurtluk gibi bazı mutfak gereçleri kırızı çamur ve tezgahta şekillendirerek üretilmektedir (Görsel 3.100).

Görsel 3.100. Meybod'da üretilen yoğurtluk örnekleri . (Manafidizaji, 2021)

Yoğurtluklar genelde dekorsuz ve sadace ürünün üst yarı kısmından yeşil veya mavi sır ile sırlanmaktadır. Yoğurtluklar kapaklı ve iki kulpludur ancak kapak ve kulp formu tasarınm açısından bir bütün oluşturmak için kapak ve kulp formu iki farklı formda üretilmektedir.

3.4.4.2 Saklama kapları (Xomre)

Çarkla üretilen bir diğer ürün ise farklı boyutlarda turşu, un, kuru yemişler ve baklagiller gibi farklı ürünleri saklama ve depolamak için üretilen saklama kaplarıdır. Lalecin'de de olduğu gibi bu kaplar dekorlu ve sırlı veya sırsız olarak üretilmektedir. (Görsel 3.101).

Görsel 3.101. *Meybod'da üretilen turşu küpleri . (Manafidizaji, 2021)*

Turşu küpleri, üç farklı boyutta mevcuttur. Bunlar dört küçük kulp ile karakterize edilmektedir; boyun alt kısmında daha geniş bir silindirik formu vardır ve genel olarak zincir eklemeleri ile dekorlanıp yeşil sır ile sırlanmaktadırlar. Dekorlar isteğe bağlı olarak sadece orta kısımda veya boyun ve alt kısımda uygulanmaktadır. Bu tür ürünler turşu küpü olarak üretilse de, pirinç gibi farklı malzemelerin saklanması için veya sırsız olanlar saksı olarak kullanılabilir.

Küplerin alternatif bir formu, gövdenin daha yuvarlak ve kısa olduğu şekillerdir. Bu formlarda, boyun kısmı bulunmayabilir veya oldukça kısa olabilr, bu nedenle kulp eklenmez ve taşınması için kenarlardan tutulur. Bu tür küplerde, dekoratif unsurlar genellikle zincir eklemeleri, sümbül oymaları ve su motifleri gibi, orta ve üst kısımlarda uygulanır (Görsel 3.102).

Görsel 3.102*. Meybod'da üretilen çok amaçlı saklama küplerinden örnekler. (Manafidizaji, 2021)*

Daha yüksek formda yapılan saklama kapları, genellikle vazo olarak dekor amaçlı da kullanılmaktadır.

3.4.4.3 Testiler ve sürahiler

Geleneksel yaşam sürdüren ve çömlek üretilen her şehirde mutlaka testi üretilmektedir. Meybod'da üretilen testiler kulplu ve kulpsuz genellikle sırsız ve oyma dekorlu olarak üretilmektedir. Meybod'da üretilen testilerin form açısından en belirgin farklılıkları gövde formu ve boyun kısmının uzuluğu ve boyundaki dekorlardır. Gövde genellikle kürevi veya dışbükey mercek şeklindedir. Her iki türde oyma dekoralrı gövdenin üst yarısında ve bazen boyun kısmında 3- 6 çizgi olarak uygulanmaktadır (Görsel 3.103).

Görsel 3.103. *Meybod'da üretilen testi örnekleri. (Manafidizaji, 2021)*

Boyun kısmı uzun olduğu halde orta kısmında iki veya üç çıkıntılı kısım yapılmaktadır. Bu çıkıntı ve bazı oyma dekorlar şekillendirme sürecinde, kulp ve bazı oyma dekorları deri sertliğinde yapılmaktadır (Görsel 3.104).

Testilerde form içerisinde görsel uyum sağlanması için, gövde kürevi formunda olduğunda boyun kısmı daha kısa ve mercek şeklinde olduğunda boyun daha uzun yapılmaktadır.

Görsel 3.104. *Meybod'da üretilen kürevi ve dışbüey mercek formlu testi örnekleri. (Manafidizaji, 2021)*

Testlerin bir diğer biçimi ise daha büyük boyutlu, oval şekilli, nispeten uzun boyunlu, dekorsuz ve kulpsuzdur. En büyük olanına kulp eklenir ve buna 'sebu' denir. Eskiden bu testi, nehirlerden su taşımak için kullanılmaktaydı (Görsel 3.105).

Görsel 3.105. *Meybod'da üretilen testi ve sebu örneği. (Manafidizaji, 2021)*

3.4.4.4 Saksılar ve vazolar

Kırmızı kilden ve kısmi çarkla ve bir kısmı sucuk yöntemiyle üretilen ürünlerden, sırsız ve zincir dekorasyonlu diğer ürünler genellikle saksılar ve çok amaçlı dekorasyon objesi olan vazolar karşımıza çıkmaktadır. Bölgede üretilen saksılar farklı formlarda ve boyutlarda olsa da, en ünlüleri genellikle büyük boyutlu saksılar ve vazolardır (Görsel 3.106). Bu görselde çeşitli saksı tiplerinden örnekler yer almaktadır.

Görsel 3.106*. Meybod'da üretilen saksı örnekleri üretimin farklı aşamalarında. (Manafidizaji, 2021)*

Kulplu veya kulpsuz olan bu saksıların en önemli özellikleri, gövde formundadır. Gövde tamamen küresel olabilir veya dip kısmında konik bir form alarak küresel-konik olarak tanımlanabilir. Bu formların yüksekliği maksimum 85-90 cm, ağız genişliği ise maksimum 50-55 cm boyutlarındadır, ancak her formun 3 veya 4 farklı boyutta üretimi yapılmaktadır. Görselde de görüldüğü gibi, bu saksılar üzerindeki bezemeler genellikle zincir formundadır; ancak, ustanın zevki ve alıcının talebine göre, formun hangi kısmına ve hangi sıklıkta eklenmesi değişebilmektedir. Bu saksılar, şehir mimarisi veya iç mekan dekorasyonunda farklı amaçlarla kullanılmaktadır.

Ürünler, çark üstünde şekillendirilir ve süslemeler, şeritler üzerine parmakla bastırılarak veya bir ahşap aracılığıyla eklenir. (Görsel 3.107).

Görsel 3.107. *Meybod'da sucuk yöntemi ile saksı şekillendire ve dekorlama süreci (Manafidizaji, 2021)*

Saksıların diğer gurubu ise silindirik forma yakın daha yüksek boyutlu ve küçük çaplı saksılardır (Görsel 3.108). Bu büyük boyutlu saksılar çok amaçlı fonksiyonel oldukları için küp – saksı olarak tanınmaktadırlar.

Görsel 3.108. *Meybod'da üretilen konik – silindir küp saksı örneği (Manafidizaji, 2021)*

Bu saksılar, 2 metreye kadar yükseklik ve 50 cm genişlikte olan çeşitleriyle üretilmektedir. Diğer formlarda olduğu gibi, dekorlama için zincir eklemeleri ve su dalgaları uygulanmaktadır. Ürünlerin boyun kısmı ile ağız kısmı arasında belirgin bir genişleme bulunmaktadır.

Çarkta üretilen ve genellikle estetik amaçlarla kullanılan bir diğer ürün ise vazolardır. Vazolar, tipik olarak damla formunda, ayaklı yapıya sahip, içbükey boyunlu ve fırfırlı (dalberi) ve geniş ağızlı olarak üretilmektedir (Görsel 3. 109).

***Görsel 3.109**. Meybod'da üretilen fırfırlı vazo örneği. (Manafidizaji, 2021)*

Bu ürünlerin benzeri kalıba döküm yöntemiyle de şekillendirilmektedir. Daha büyük boyutlu olanlar çarkta şekillendirilip beyaz çamurdan üretilmiş astar ile astarlandıktan sonra minayi dekoru uygulanmaktadır.

3.4.4.5 Tandır

Toprak tandır geleneği, insanlık tarihine kadar uzanan bir geçmişe sahiptir ve günümüzde Meybod ilçesinde sürdürülmektedir. Tandırlar genellikle geniş silindirik bir formda tasarlanmış olup, ağız kısmı gövde kısmına oranla daha küçüktür. Tandırlar, dekorsuz olarak veya bazen çok sade oyma desenlerle süslenmiş olarak, sucuk yöntemiyle üretilmektedir. Bu dekorlar genellikle tek bir sıra veya 3-4 sıra şeklinde üst veya alt kısmında yer almaktadır (Görsel 3.110).

Görsel 3.110. *Meybod'da üretilen tandır. (Manafidizaji, 2021)*

3.4.4.6 Kumbara

Tüm teknoloji ve malzeme gelişmelerine rağmen ayakta kalan nadir ürünlerden biri seramik kumbaralardır. Bu ürün, Meybod ilçesinde hala geleneksel yöntemlerle, yani elde ve çarkta üretilmektedir (Görsel 3.111).

Görsel 3.111. *Meybod ilçesinde üretilen kumbara* [42]

Kumbaralar tek bir parça halinde ve sırsız ve herhangi bir oyma veya ek dekor motifi uygulanmaksızın çarkta üretilmektedir. Gövdeleri silindirik şekildedir, bazı atölye üretimlerinde dip kısmında hafif konik yapıya sahiptir ve boyun altı kısmı yarım küresel bir form almaktadır. Boyun kısmında bazen düz, bazen de bir veya iki bilezik şeklinde çıkıntılar bulunmaktadır.

3.4.5 Meybod çömlekçiliğinde uygulanan dekor yöntemleri ve motifleri

Sanatçı, her zaman kendisini ve iletmek istediği mesajı eseri aracılığıyla aktarmaya çalışmaktadır. Meybod çömlekçileri ise yaşam alanlarını, kültürlerini ve inançlarını,

[42] https://borna.news/fa/news/1316337

çömlekler üzerindeki soyutlanmış motifler ve seçtikleri renklerle izleyiciye aktarmaktadırlar.

Meybod çömleklerindeki motiflerin kökeniyle ilgili yapılan araştırmalar, bu dekorların eski İran medeniyetlerine kadar uzandığı sonucuna varmaktadır. Çömlek üzerindeki motiflerin yöreye göre değişimi ve özelleştirilmesi, Meybod çömlekçiliğinin en önemli ve dikkat çeken özelliğidir.

Çömlekçiler, yaşadıkları doğadan ve iklimden etkilenerek, doğaya ait en değerli unsurları ve bazen eksikliğini hissettikleri ögeleri renkler ve motifler aracılığıyla kimi zaman yansıtmaya ve kimi zaman yaratmaya çalışmaktadırlar.

Micheline Centlivres-Demont'a göre, Meybod çömleklerinin üzerinde 70'ten fazla motif uygulanmıştır, ancak günümüze kadar çok azının varlığını sürdürebildiği görülmektedir [76]. Farklı tekniklerle uygulanan motifler arasında geometrik motifler, soyut bitki motifleri, güneş sembolü olan horşid hanım ve birleştirilmiş balık ve kuş motifleri bulunmaktadır. Bölgedeki çömlekçilik, uzun bir geçmişe sahip olup, diğer şehirlerdeki çömlekçilerle iletişim halinde olmalarından dolayı hem üretim hem dekorasyon teknikleri oldukça gelişmiştir.

3.4.5.1. Sır altı dekorlama tekniği ve motifler

Meybod çömlekçiliğinde sıraltı dekorasyon tekniği, kalıpta beyaz çamur ile şekillendirilmiş çömlekler üzerinde kullanılmaktadır. Bu dekoratif teknik genellikle sofra eşyaları ile küçük ve orta boyutlu vazoları kapsamaktadır. Uygulama sırasında kırmızı, sarı, kahverengi, siyah, mavi ve yeşil gibi renkler, hazır boyalar şeklinde temin edilmektedir. 800°C'de pişirilmiş olan bisküviler, yıkandıktan ve kurutulduktan sonra, eşek yele tüyünden yapılmış fırçalarla motiflerin dış çizgileri önce siyah boya ile çizilmekte ve ardından iç kısımlar boyanmaktadır (Görsel 3.112).

Boyama işlemi bitince şeffaf sıra daldırılıp 1300 ° c'de pişirilip işlem tamamlanmaktadır.

***Görsel 3.112**. Meybod ilçesinde sıraltı boyama malzemeleri ve dekorlama süreci (Manafidizaji,2021)*

Sıraltı dekorlamada, bazı motifler oldukça basit ve soyutlanmış bir biçimde sunulmaktadır. Bu motifler, genellikle bir boşluğu doldurmak veya dokusal bir etki oluşturmak amacıyla kullanilmaktadir. Aynı zamanda zigzag gibi çizgiler ise deniz ve su dalgalarını temsil eder bazen ise bölgedeki çöllerin kum dalgalarını anımsatmaktadır. Basit ve geometrik formların yanı sıra çeşitli renk tonlarıyla soyutlanmış bitki motifleri, su dalgaları arasında çizilerek görsel açıdan bir uyum ve anlam bütünlüğü sağlar.

Özetle, Meybod çömleklerinin üzerinde farklı motif grupları göze çarpmaktadır. Bunlar arasında geometrik motifler, bitki motifleri, hayvan ve kuş motifleri, doğa motifleri ve özellikle Horşid Hanım güneş simgesi motifinin yer aldığı özel motifler bulunmaktadır [76].

Meybod çömleklerinin geometrik desenlerinin temelinde kare, üçgen ve eşkenar dikdörtgen motifleri bulunmaktadır. Bu motifler, çizgi eklemeleri veya motiflerin tekrarı ile farklı desenler oluşturur. Her desenin bir adı vardır ve bu adlar genellikle bölgedeki nesnelerden esinlenilerek verilir. Meybod çömleklerinde günümüzde en sık rastlanan motifler şunlardır:

3.4.5.1.1. Çador şebi veya satranç motifi

Meybod çömlekçiliğinde önemli bir yer tutan Çador Şebi (gece çadırı) motifinin temeli, karelerin yan yana çizilerek oluşturulmasıdır. Bu geometrik desen, çömlek ürünlerinin çoğunda özellikle kase ve tabak gibi mutfak eşyalarında sıklıkla göze çarpmaktadır. Bölgedeki sepet dokumalarına benzeyen bu motif, çömlek üzerine kahverengi ve mavi renklerle beyaz bir zemin üzerine işlenmektedir. Çador Şebi motifi genellikle kapların kenarlarında veya boyun kısmında görülmektedir (Görsel 3.113) .

Görsel 3.113. *Meybod çömleklerinde çador şebi veya satranç motifi (Manafidizaji,2021)*

3.4.5.1.2. koç başı (kalle guçi)

Çömlek tasarımını tamamlayan bir diğer geometrik motif, koç başı motifidir. Bu motif genellikle tek başına kullanılmaz; ancak diğer motiflerin arasında tasarımı tamamlayıcı bir öğe olarak kullanılmaktadır. Genellikle formun alt kısmında veya ana tasarımın alt ve üst çizgilerini oluşturmaktadır (Görsel 3.114).

Görsel 3.114*. Meybod çömleklerinde koç başı (kalle guçi) motifi (Manafidizaji,2021)*

3.4.5.1.3. Mehrabi

Ana tasarımı tamamlayan bir diğer geometrik motif, mehrabi motifidir. Zamanla rengin uyumunu sağlamak amacıyla mehrabi motifi biraz değişime uğramıştır. Bu motif, zincir gibi ucuca tutulmuş eşkenar dik dörtgenlerden oluşmaktadır. Kabın iç veya dışının üst kenarında görülebileceği gibi, ana tasarımın alt ve üst kısımlarında da çizilebilir.

Tasarımın alt kısmında koç başı motifi yer aldığında, üst kısmında mehrabi motif uygulanmaktadır (Görsel 3.115).

Görsel 3.115. *Meybod çömleklerinde farklı formlarda mehrabi motifin uygulanması. (Manafidizaji,2021)*

Formun üzerindeki alana göre ana tasarım farklılık göstermektedir. Kase ve tabak gibi yuvarlak formlarda genellikle güneş simgesi yer alırken testi veya sürahi gibi formlarda kuş motifi daha sık kullanılmaktadır.

3.4.5.1.4. Güneş motifi (Horşid hanım)

İran sanatı gibi sembolik ve zengin bir arka plana sahip olan ülkelerdeki süslemelerin işlevsel ve kavramsal olmak üzere iki yönülü olmaktadır. İran sanatının İslam öncesi ve sonrası en önemli özelliklerinden biri de sanat ve inançtan kaynaklanan gelenekler arasındaki ilişkidir.

İran'da çömlekçilik, yaygın kullanımı nedeniyle her tarihsel dönemde halkının kültürel ve sosyal yaşamını anlatabilen ve günümüzde dekor motiflerinin evrimi araştırmalarında en iyi referans olarak kabul edilmektedir.

Iran medeniyetinin kökenlerinde, tarımın insanların hayatının temelini oluşturduğu bir dönemde, yılan, insan, balık, kuş, dağ keçisi gibi birçok motif doğanın sembolleri arasında yer almaktaydı. Bu arada, eski İran'ın tüm uygarlık merkezlerinde güneş imgesi az farklı şekillerde sıklıkla göze çarpmaktadır. Antik İran çanak çömleklerindeki güneş motiflerinin çeşitli formaları göz önüne alındığında, bu motifin çanak çömleklerdeki görünümünün bir ölçüde ritüelistik bir nitelik taşıdığı sonucuna varılabilmektedir.

Eski İran eserlerinde güneş, zaman zaman at, keçi, kuş, tekerlek halkası, haç gibi sembollerle birlikte tasvir edilirken, bazen tek başına tam bir halka şeklinde, kenarlarında

ışınlarını gösteren bir görünüme sahip olabilirken, diğer durumlarda ise insan figürü şeklinde betimlenmektedir [77].

Sanatçılar, ermişlerin ve kutsal kişilerin portrelerine ekledikleri ışığın kökeni, Mithraizm ritüellerine dayanmaktadır. Bu nedenle, eski İran sanatında güneş sembolü her zaman tasvir edilmiş ve tüm tarihsel dönemlerde bulunmuştur. Geçmişte, dünyanın yedi katmandan ve yedi iklimden oluştuğuna inanılmış ve güneşin bu yedi iklim üzerinde parladığına inanılmıştır. Mithraizm'de ise, güneş Mithras'ın sembolü olarak kabul edilmektedir [78].

Çöl bölgeleri arasında yer alan Meybod gibi yerlerde, güneşin ışığının doğurganlığa olan etkisine çömlekçiler ve yerel halk arasında büyük bir inanç vardır. Bu nedenle, bu bölgelerin çömlekçilik geleneğinde güneşin rolü genellikle kadın figürleriyle temsil edilmektedir ve yedi iklime hâkimiyetin sembolü olan yedi köşeli güneş şeklinde tasvir edilmektedir. Bu motif, çömlek formlarının merkezine yerleştirilir ve etrafı, kuşlar, balıklar ve soyut çiçekler gibi diğer dekoratif unsurlarla süslenir (Görsel 3.116).Güneş motifi Almanya Münih sergisinde birincilik ödülü olarak altın madalya kazanmıştır [79].

Görsel 3.116. Meybod çömleklerinde güneş (horşid hanım) motifi. (Manafidizaji,2021)

Motifin yüzün yuvarlaklığı etrafındaki ışınlar dışındaki kısımları, gerçek ve doğal bir kadın yüzü şeklini taklit etmektedir. Güneşin etrafındaki uzun ışınlar genellikle yedi iklimi simgelemekte olup, bu çizgiler arasındaki boşluklar daha kısa çizgilerle doldurulmaktadır.

Bazı desenlerde, geleneksel motiflerden ve sekiz köşeli yıldızdan ilham alınarak, ana ışık çizgilerinin sayısı sekiz yönde çizilmiştir. Yüzün şekli ve belirginliği arasında bir uyum bulunmakla birlikte, bazen belirsizlikler gözlemlenebilir. Saçlar ortadan ayrılmış ve

dairenin iç çevresinin her iki yanından aşağı doğru sarkmaktadır. Kaşlar, hilal şeklinde ve birleşik bir biçimde burun çizgisine bağlanmakta, badem şeklindeki gözleri kapatmaktadır. Dudaklar genellikle yüzün diğer bölgelerine göre daha küçük olup, tebessüm eden dudak kenarlarında iki benle belirtilmektedir.

3.4.5.1.5. Kuş - balık motifi

Kuşlar, İran sanatında önemli bir konuma sahiptir ve seramik sanatının tarih boyunca süslenmesinde sıkça kullanılmıştır. Kuşlar, felsefe ve tasavvufta insan ruhunun yükselişini ve dünyevi varlıkların esaretinden kurtuluşunu ve özgürlüğünü temsil etmektedirler. Kuşlar, yaşamı çiçekler ve ağaç dallarıyla birlikte sembolize ederler. İran mitolojisinde, ruhun bedenden ayrılması durumunda bir kuş haline gelerek selvi ağacının tepesine oturduğuna inanılmaktadır. Bu nedenle, seramik ve diğer el sanatlarında güvercinler, bülbüller, kırlangıçlar, tavus kuşları, kartallar, ördekler, keklikler gibi birçok kuş soyutlanarak bazen otururken bazen de uçuş halinde resmedilmektedir [80].

Seramik kaplar üzerinde bulunan motifler arasında balık, önemli bir yer tutmaktadır. Balık, sadece estetik açıdan etkileyici bir formuyla değil, aynı zamanda İran ve diğer kültürlerde farklı çağlarda sanatçılara hem doğrudan hem de sembolik bir ilham kaynağı olmasıyla dikkat çekmektedir [78].

Balık, eski İran mitolojisinde ve kültüründe önemli bir yere sahip olmasının yanı sıra, özellikle İran şiiri, edebiyatı ve sanatında içsel bir bağlantıyı ve uyumu yansıtan bir unsurdur. İslam öncesi dönemde, balık Mithras'ın doğuşunun işareti olarak kabul edilmiş ve bazı inanışlara göre Mitra'nın suyun içinde inanılmaktadır. Bu bağlamda, balık aynı zamanda yeniden doğuşun simgesi olarak da görülmüştür (Görsel 3.117).

Görsel 3.117. *Meybod çömleklerinde farklı ürünlerde kuş – balık motifi (Manafidizaji,2021)*

Eskiden iki ayrı motif olarak uygulanan balık ve kuş motifleri günümüzde birleştirilmektedir. Meybod çömlekçileri, kuş ve balık motiflerini bir araya getirerek yeni bir motif oluşturmanın yanı sıra güneş simgesinin etrafında çizerek gökyüzü ve denizi tek motifte betimlemeyi başarmaktadır. Bu yaklaşım da, "Güneş" çölün parlak ışığını, "kuş" çöl bölgesinde yaşayan bir kuş türünü ve "balık" ise bu topraklardaki su kıtlığını sembolize etmektedir.

3.4.5.1.6. Bitki motifleri

Tarih boyunca çiçekleri ve bitkileri herhangi bir biçimde tasvir etmek sanatçıların natüralizm üslubundan doğmaktadır ve genellikle doğanın bir yansımasıdır.

İran sanat eserlerinde doğanın yeniden inşa edilmesindeki amaç, yalnızca doğanın gerçekçi bir tasviri olmayıp, temelde doğal formların benzerliği reddedilerek sanatın manevi özüne vurgu yapılarak daha doğru bir anlayış ortaya konulmaktadır. Öte yandan, İran platosunda çöl ve kurak bölgeler içeren özel coğrafyası ile suyun ve bitkilerin daha önemli olamalarından dolayı sanatçıların eserlerinde görüldüğü gibi doğa ve bitkilerin rolü özel bir yere sahiptir.

Tarih boyunca çiçeklerin ve bitkilerin herhangi bir biçimde tasvir edilmesi, sanatçıların natüralizm tarzından kaynaklanmakta ve genellikle doğanın bir yansıması olarak kabul edilmektedir. İran sanat eserlerinde doğanın yeniden inşa edilmesi amacıyla yapılan tasvirler, sadece doğal formların gerçekçi bir şekilde aktarılmasını değil, aynı zamanda sanatın manevi derinliğine odaklanarak doğal formların benzerliğini reddetmeyi amaçlamaktadır. Bununla birlikte, İran'ın özel coğrafyası içerisinde yer alan çöl ve kurak bölgeler, suyun ve bitkilerin sanat eserlerinde daha belirgin bir şekilde yer almasına neden olmuştur. Bu sebeple, doğanın ve bitkilerin rolü, İran platosunun özel yapısı içinde sanatçıların eserlerinde özellikle vurgulanmaktadır (Görsel 3.118) .

Görsel 3.118. *Meybod çömleklerinde farklı ürünlerde bitki motifleri (Manafidizaji,2021)*

3.4.6 Oyma ve ekleme tekniği ve dekorları

Seramik sanatında, sırsız çömlek üretiminde en önemli dekorasyon yöntemi olarak oyma tekniği öne çıkmaktadır. Bu teknik, bu çalışmanın kapsamında incelenen diğer şehirlerde de yaygın olarak kullanılmaktadır. Motiflerin çeşitliliği büyük olsa da, diğer şehirlerde kullanılan dekoratif unsurlarla benzerlik göstermektedir (Görsel 3.119).

Görsel 3.119. *Meybod çömleklerinde uygulanan oyma desenleri. (Manafidizaji,2021)*

Oyma tekniği, genellikle testilerde ve deri serliklerinde uygulanmaktadır. Özellikle beş veya altı yapraklı çiçek motifleri ile sümbül motifleri, bu teknikle işlenen en önemli motifler arasında yer almaktadır. Çömleğin şekillendirilme aşamasında, genellikle tandır gibi büyük boyutlu formlar üzerinde kullanılan hafif oymalı desenler, çöl kumları veya deniz dalgalarını sembolize etmektedir. Bu desenler, tarak adı verilen bir alet yardımıyla işlenmektedir. (Görsel 3.120).

Görsel 3.120*. Meybod çömleklerinde oyma desenlerinden su dalgalarının örnekleri. (Manafidizaji,2021)*

Ekleme veya kabartmalı desenler ise zincir eklemeleri ve nadiren bitki formları göze çarpmaktadır. Bu motif ise saklama kapları, küpler ve saksılarda uygulanmaktadır (Görsel 3.121).

Görsel 3.121. *Meybod çömleklerinde ekleme desenlerinden örnekler. (Manafidizaji,2021)*

3.4.7 *Ajur yöntemi ile dekorlama*

Meybod çömleklerinde nadiren kullanılan bir dekor tekniği, ajur tekniği ile uygulanan dekorlardır. Bu teknikte, çömleğin deri sertliğine ulaştığında, soyut bitki motifleri özellikle beş yapraklı çiçekler, amorf motifler ve geometrik desenler gibi şekiller kesilip çıkarılmaktadır. Bu işlem, çömleğin yüzeyine yüksek hassasiyetle uygulanarak özel bir estetik katmaktadır (Görsel 3.122).

Görsel 3.122. *Meybod çömleklerinde Ajur yöntemi ile üretilen seramikler. (Manafidizaji,2021)*

Ajur yöntemi genellikle sırsız veya yeşil ve mavi sırlı dekoratif objelerde uygulanmaktadır. En yaygın olarak vazo, lamba ve dekortatif testilerde görülmektedir.

3.4.8 Meybod ilçesinde çömleklerin pişirimi

Atölyelerin büyümesi ve teknolojinin gelişmesi ile artan rekabet koşullarına ayak uydurabilmek adına, çömlekçiler üretim süreçlerini hızlandırmak zorunluluğunda kalmaktadırlar. Bu bağlamda, geleneksel yöntemler yerine elektrikli veya gazlı fırınlar gibi daha modern pişirme araçlarına yönelmektedirler.

Yüksek kaliteli seramik ürünlerin pişirilmesi için kullanılan elektrikli fırınlarla birlikte, Meybod'daki küçük atölyelerde veya bisküvi pişirme amaçlı geleneksel fırınlar hala yaygın bir şekilde tercih edilmektedirler. Bu durum, çömlekçilerin geleneksel üretim yöntemlerinden uzaklaşmalarına ve kaliteli ürünler elde etmek için teknolojiyi benimsemelerinin bir sonucudur.

Meybod ilçesinde kullanılan fırınlar, genellikle silindirik bir yapıya sahiptir ve yaklaşık olarak 3 metre çapında ve 4 metre yüksekliğindedir. Bu fırınlar, doğal gaz yakıt türüyle çalışmaktadır. Fırınlar, genellikle iki ana bölümden oluşur: ateşlik ve pişirme odası. Pişirme odası, yanmaz tuğlalarla yalıtılmıştır ve çömleklerin üst üste dizilebilmesi için etrafına yanmaz plakalar, tabaklar şeklinde düzenlenmiş dairesel bir formda yerleştirilmiştir. Bu düzenleme, çömleklerin homojen bir şekilde pişirilmesini sağlar ve fırının verimliliğini artırır (Görse 3.123).

Görsel 3.123. *Meybod çömleklerinde gazlı fırının ön giriş ve iç kısmı (Manafidizaji,2021)*

Fırınlarda raflar sabitlenmemekte ve pişirilen ürünlerin türüne bağlı olarak düzenlenmektedir. Büyük boyutlu ürünler, kuvare adı verilen kırmızı kilden yapılmış ise üst üste yerleştirilirken, daha küçük ve ince olan beyaz kilden yapılmış nani çömlekler raflara yerleştirilir ve ürünler birbirleriyle temas etmeyecek şekilde dizilmektedir.

Fırının her bir köşesinde, pişirme odasının tabanından fırının üst kısmına kadar uzanan ve mori denilen beş adet baca bulunmaktadır. Ayrıca, fırının kubbe kısmında "üst kapı" adı verilen bir baca daha bulunmaktadır ve çapı yaklaşık olarak 1 metredir. Fırın ateşe verildiğinde, bu baca ortasında daha küçük bir baca açık kalacak şekilde iki yarım daire biçimli plaka ile kapatılmaktadır. Bacalar, pişirme işlemi sırasında ateşin yanması için

gerekli havanın temin edilmesini sağlamak ve aynı zamanda gaz ve buharın serbestçe dışarı çıkmasını sağlamak amacıyla tabiye edilmektedir (Görsel 3.124).

Görsel 3.124. *Meybod çömlek pişirim fırının iç kısmından görüntüler (Manafidizaji,2021)*

Fırınların sıcaklığı kullanılan yakıt miktarı veya ateş rengi ve yükseklığine göre tahmin edilebilir. Pişirim süreci ise, fırın yakılınca yukardaki baca kapatılır ve ilk 2 saatte fırın yaklaşık 300°c ile pişirilir. Sıcaklık derecesi doğal gaz vanası ile ayarlanmaktadır. Sonraki 4 saatte sıcaklık 800 dereceye kadar yükseltilir. Sır pişirimi yapıldığında 6 saat içerisinde yaklaşık 1200 dereceye kadar yükselir ve 1 saat pişirilir. Sonra yakıt vanası kapanır ve üç gün soğumaya bırakılır.

3.5 Mend (Gonabad)

Gonabad şehri, yaklaşık 5902 kilometrekarelik bir alana yayılmış olup, coğrafi olarak 58 derece 41 dakika boylam ve 34 derece 21 dakika enlemde konumlanmıştır. Şehrin kuzeyinde Faizabad ve Bejestan, batısında Firdos ve Bejestan, doğusunda Khaf ve güneyinde ise Qain gibi komşu şehirler bulunmaktadır. Ortalama yükseklik ise deniz seviyesinden 1105 metre yüksektedir.

Gonabad şehri, tarıma dayalı bir ekonominin öncelikli kaynağı olmakla birlikte, halk aynı zamanda hayvancılıkla da uğraşmaktadır. Ancak, bölgenin özel iklimi, su kaynaklarının kısıtlılığı, verimli toprakların azlığı ve çöle yakınlığı gibi çeşitli faktörler, ekonomik büyümenin yeterli düzeyde sağlanmasını engellemektedir. Bu sebeplerle, halk tarım ve hayvancılığın yanı sıra çömlekçilik, keçecilik, dokumacılık gibi diğer meslek dallarıyla da ilgilenmektedir.

Seramik ve çömlekçilik, çağlar boyunca varlığını sürdüren eski ve evrensel bir sanattır. Gonabad şehrindeki çömlekçilik tarihini ve gelişimini açıklayacak yazılı belgelere rastlanmamış olmasına rağmen, Gonabad'ın 40 kilometre kuzeydoğusunda yer alan Deşt

Paşan'da bulunan çömlek parçalarının M.Ö. 3000'li yıllara kadar uzandığı bilinmektedir. Ayrıca, Dokhtar Kalesi'nin 15 kilometre kuzeydoğusundaki yüzeyde bulunan çanak çömlekler, bu bölgede İslam öncesi dönemde çömlekçiliğin yaygın olarak uygulandığını ve muhtemelen yerel olarak üretildiğini göstermektedir.

Gonabad'da çömlekçilik ve testiciliğin önemli merkezlerinden biri Mend ve Bidokht köyleridir. Ancak günümüzde, sadece Mend köyünde bu geleneğin devam ettiği bilinmektedir.

3.5.1 Mend coğrafi konumu ve çömlekçilik tarihçesi

Mend, Razavi Horasan eyaletinde yer alan ve Gonabad'ın 1 kilometre kuzeyinde konumlanmış bir köydür. Nüfusu yaklaşık 1500 kişidir. Mend köyünde yaşayan insanların ana geçim kaynağı tarıma dayanmaktadır, özellikle de tarım faaliyetleri üzerine yoğunlaşmıştır. Bununla birlikte, tuğla yapımı ve sınırlı sayıda çömlek atölyesi gibi diğer faaliyetler de görülmektedir. Mend, İran'ın doğusunda bulunan tek çömlekçilik merkezi olarak bilinmektedir [81].

Mend köyünde çömlekçilik sanatının tarihine dair somut belgeler bulunmamakla birlikte, bölgenin tarihi kaynaklarında, 1891 yıllarında seramik ürünlerinin yaygın bir şekilde üretildiğinden bahsedilmektedir.

Asadal Molk'un hükümdarlığı döneminde, 1931 yılında, Gonabad'da kaliteli seramik ürünlerinin üretimi, onun teşviki ve desteğiyle gerçekleşmiştir. Bu ürünlerden bazıları, Meşhed'deki Astan Quds Razavi Müzesi'nde sergilenmekte olup "Asdal Molk kapları" olarak adlandırılmaktadır.

Mend çömlekçilerinin faaliyetleri 1968 yılına kadar devam etmiştir. Ancak, El Sanatları Teşkilatı'nın kurulması ve ülke genelinde el sanatlarının gelişimiyle birlikte, Mend Seramikleri'nin tanınırlığı artmıştır. Teşkilat, Mend caddesinin kenarında atölyeler kurarak ve Mend Seramik Kooperatifini başlangıçta 12 atölye ile başlayıp daha sonra 3 atölye daha ekleyerek toplamda 15 atölye ile hayata geçirmiştir. El Sanatları Teşkilatı'nın sağladığı maddi ve teknik destek, üreticileri teşvik ederek daha fazla seramiğin üretilmesine olanak sağlamış ve bu sayede ürünler, İran'ın çeşitli bölgelerinde ilgi görmüş ve bazıları Fransa gibi yabancı ülkelere ihraç edilmiştir. İhracat yapılan diğer ülkeler arasında Japonya, İtalya, Amerika ve Almanya da bulunmaktadır. [82].

1986 yılına kadar, çömlekçilik atölyeleri sayısı 25'e kadar yükseldi. Ancak, Mend Çömlekçilik Kooperatifi'nin El Sanatları Teşkilatı'ndan ayrılması ve bu alanda yaşanan sorunlar, birçok atölyenin kapanmasına veya satış mağazasına dönüşmesine neden oldu. Günümüzde ise sadece 6 aktif atölye faaliyetlerine devam etmektedir.

3.5.2 Mend çömlekçiliğinde kullanılan hammaddeler ve Çamur hazırlanması

Mend Köyü'nde üretilen çömleklerin yapımında kullanılan hammaddeler, Bidokht Köyü'nde (Mend'e 4 km mesafede) bulunan alüvyon topraklardan elde edilmektedir. Bu topraklar, atlar veya arabalarla atölyeye taşınır ve öğütülerek elenir, ardından 48 saat boyunca suda bekletilir. Kil, yoğurma kıvamına ulaştığında, sadece aynı arazilerden getirilen ince kumla (10/1 oranında) karıştırılır ve ayakla yoğrulur. Hazırlanan çamur, poşetlenip depolanır ve kullanılmak üzere ekstrüder makinesinden geçirilerek şekillendirilmeye hazır hale getirilir (Görsel 3.125).

***Görsel 3.125**. Mend çömlekçiliğinde çamur hazırlama süreci (Manafidizaji,2021)*

Bu bölgede üretilen seramik ürünlerinin ıslak hali kahvemsi gri, pişmiş hali ise nohut rengindedir. Eskiden bu bölgede üretilen ve bedel çini olarak bilinen ürünlerin yapımında çeşitli çamur türleri kullanılıyordu veya bazı ustalar kendi özel reçetelerini kullanarak çamur hazırlıyorlardı. Ancak, zamanla bu özel bilgi ve teknikler aile sırları olarak kaldığından, kaybolmuş ve günümüzde sadece belirli bir çamur türü kullanılmaktadır. Geleneksel üretim yöntemlerine bağlı kalan çömlekçiler artık bedel çini seramiklerinin üretimini gerçekleştirmemektedirler.

3.5.3 Mend'de çömlek şekillendirme süreci

Mend çömlekçiliği, Meybod ve Lalecin çömlekçiliğinden etkilenmiştir, bu nedenle üretim yöntemi ve kullanılan motifler, bu şehirlerin ürünlerine benzerlik göstermektedir. Men'de üretim, elektrikli çarklarla gerçekleştirilirken, bölgede el veya ayakla döndürülen çarklar artık kullanılmamaktadır(Görsel 3.126).

Görsel 3.126*. Mend çömlekçiliğinde çömlek şekillendirme çarkı. (Manafidizaji,2021)*

Usta, üreteceği ürünün boyutuna bağlı olarak, çırak tarafından ekstrüderden çıkan çamuru elle yoğurup çaneleri hazırlayarak tezgah üzerine yerleştirmektedir. Ürün boyutu küçükse, tek çaneden birden fazla ürün yapılırken, daha büyük boyuttaki ürünler için her çaneden bir ürün yapılıp tezgahtan alınarak ayaklıkla kurumaya bırakılmaktadır. Mend atölyelerinde genellikle kuruma odası bulunmamaktadır; bu nedenle ürünler, deri sertliğine ulaşması için en uygun yerde bekletilmektedir. (Görsel 3.127).

Görsel 3.127. *Mend çömlekçiliğinde çömlek şekillendirme aşamasından. (Manafidizaji,2021)*

Ürünler genellikle tek parça olarak üretilip deri sertliğine geldiğinde gereken eklemeler ve rötuşları yapılıp kurumaya bırakılır. Rötüç için çark üzerine kilden bir ayak yapılır ve rötuş o ayak üzerinde yapılır (Görsel 3. 128).

Görsel 3.128*. Mend çömlekçiliğinde çömlek rötuşlama aşaması. (Manafidizaji,2021)*

Keşk sab (kurut ezmek) gibi ürünler kuruduktan sonra sırlanıp tek pişirim yapılmaktadır ancak sıraltı dekorlu ürünler iki pişirim ile işlem tamamlanmaktadır.

Şekillendirme ve rötüşleme sürecinde ise en temel aletler kullanılmaktadırlar. Bu aletleri usta ihtiyacına göre atık metal veya ahşaplardan üretmektedir (Görsel 3.129).

Görsel 3.129. *Mend çömlekçiliğinde çömek şekillendirme sürecinde kullanılan aletler.*

3.5.4 Mend çömlekçiliğinde üretilen çömlek formları

Mend çömlekçiliği geleneği genellikle büyük boyutlu formları barındırmamaktadır; bunun yerine genellikle sofra eşyaları ve orta boyutlu dekoratif ürünler üretilmektedir. Bu, atölye koşullarının ve pişirme olanaklarının sınırlı olması nedeniyle genellikle büyük boyutlu saksılar ve fırın gibi ürünler üretim yelpazesinde yer almamaktadır.

3.5.4.1 Mutfak eşyaları

Mend çömlekçiliğinde, özellikle çay takımları, kaseler, ve tabaklar gibi sofra eşyalarının yaygın olarak üretilmektedir (Görsel 3.130). Mutfak eşyaları genellikle sır altı dekor yöntemiyle süslenmekte ve ardından şeffaf bir sır ile kaplanarak iki kez pişirilmektedir.

Görsel 3.130. *Mend çömlekçiliğinde üretilen mutfak eşyalarından örnekler (Manafidizaji,2021)*

Keşksab

Bölge mutfak kültüründen dolayı üretimi yaygın olan bir diğer ürün ise *keşksab* denilen kurut ezmek için kullanılan bir kaptır (Görsel 3.131).

Görsel 3.131. *Mend çömlekçiliğinde üretilen mutfak eşyalarından keşksab. (Manafidizaji,2021)*

Bu kap, diğer şehirler arasında Lalecin'de üretilmektedir. Keşksab, üç farklı boyutta üretilmekte olup, işlevi gereği sırlı olması gereken bir üründür ve tek pişirim süreciyle üretilmektedir. Kabın dibindeki işlevsesl amaçlı hafif oymalar şekillendirme aşamasında dişli çark kullanılarak yapılmaktadır.

3.5.4.1.1 Testi ve ibrik

Mend şehri, diğer şehirlere kıyasla ürün çeşitliliği bakımından sınırlı bir potansiyele sahiptir. Bu kısıtlılık özellikle testi ve sürahiler gibi çömlek ürünlerinde daha belirgindir. Mend'de genellikle sınırlı sayıda sırlı ve dekoratif testi üretilmektedir. Bu testilerin birinci tip formunda, gövde ile boyun aynı uzunlukta olup, gövde genellikle küresel ve geniş bir yapıya sahiptir (Görsel 3.132).

Görsel 3.132. *Mend çömlekçiliğinde üretilen testi türü. (Manafidizaji,2021)*

Boyun ve gövdede benzer motiflerin kullanılmasına rağmen, zaman zaman farklı tasarımlar tercih edilmektedir. Desenler genellikle boynun alt kısmında geometrik motiflerle ayrılmıştır. Bu geometrik motifler, büyük kulplu ve dışa doğru katlanmış kalın ağızlı bir formda kendini gösterir. Bu tip geniş ağızlı testiler genellikle sofralarda ve ayran servisinde kullanılır. Bu türün tercih edilmesinin sebeplerinden biri, geniş ağızlı yapısının içerisine kolayca sıvı dökülmesine ve kolayca yıkanmasına imkân sağlanmasıdır. Ayrıca, büyük kulp yapısı, testiyi taşımayı kolaylaştırır ve sağlam bir tutuş sağlar. Bu özellikler, kullanım amacına uygunluğunu artırarak pratik ve işlevsel bir çözüm sunar.

Başka bir form ise gövdesi daha geniş, kulpları ise daha küçük ve ince olan, boyu kısa bir testidir. Ağız kısmı daha küçük olan bu testi, genellikle sırlı olduğu için içeceği serinletmek için değil, sadece sürah olarak kullanılmaktadır (Görsel 3.133). Bu form bazen "buz dolabı sürahisi" olarak da anılır.

***Görsel 3.133**. Mend çömlekçiliğinde üretilen testi türü. (Manafidizaji,2021)*

Bölgede, geleneksel olarak ibrik tarzında üretilen testiler bulunmaktadır. Bu testiler, soğuk içeceklerin servisi için kullanılabileceği gibi, kültürel bir obje olarak da taziye seremonilerinde misafirlere gül suyu dökme amacıyla (golab paş) kullanılmaktadır. Bu tür testiler, genellikle küresel bir gövdeye, uzun bir boyuna, kulplara ve ağız kısmında bir emzikle birlikte kapakla tasarlanmıştır (Görsel 4.134).

***Görsel 3.134.** Mend çömlekçiliğinde üretilen ibrik (Manafidizaji,2021)*

Meybod ve Lalecin'de de İbrikler benzer formada genellikle Minayi dekorlanmış ve altına bir tabak ile üretilmektedir.

3.5.4.1.2 Semaver ve çay takımı

Mend seramik semaverleri, genellikle çay veya diğer sıcak içeceklerin servisi için kullanılan ve hem günlük yaşamda hem de özel günlerdeki ritüellerde tercih edilen eşsiz

bir üründür. Bu seramik semaverler, yerel kültürel mirasların korunması ve çömlekçilik geleneğinin yaşatılması açısından büyük öneme sahiptir. (Görsel 3.135).

***Görsel 3.135**. Mend çömlekçiliğinde üretilen semaver takımı. (Manafidizaji,2021)*

Semaver takımlarının ana gövdesi, balık ve hayat ağacı motifleriyle veya kırmızı gül tasarımlarıyla süslenirken, ayak, kapak ve çaydanlık kısımları genellikle geometrik desenler veya bitki motifleri ile dekorlanmaktadır.

3.5.4.2 Nargile

Mutfak eşyalarının yanı sıra, yaygın olarak üretilen bir diğer ürün nargiledir. Nargile, üç farklı boyutta mevcuttur ve hem işlevsel hem de dekoratif amaçlarla üretilmektedir. Dekoratif nargileler, genellikle süslemeli ve sırlı bir yapıya sahiptir. Küresel gövde kısmı, genellikle kırmızı çiçek ve bitki motifleriyle zenginleştirilmektedir. Bu motifler, Meybod'da yaygın olarak kullanılan koç başı geometrik deseniyle çerçevelenmiştir. Boyun ve ateşlik kısımları ise genellikle geometrik veya bitki motifleriyle süslenmiş ve bazen fırfırlı detaylarla desteklenmiştir.(Görsel 3.136).

Görsel 3.136. Mend çömlekçiliğinde üç farklı boyutta üretilen nargile örnekleri.

Bu ürün hem yerel hem de uluslararası pazarlarda talep gören nadir ve özel ürünler arasında yer almaktadır.

3.5.4.3 Dekoratif formlar

Mend çömlekçiliğinin ana odak noktası sofra eşyalarının üretimi olsa da, aynı zamanda dekoratif ürünler de üretilmektedir.

3.5.4.3.1 Yağ lambası

İnsanların aydınlatma ihtiyacını karşılayan yağ lambaları, antik çağlardan beri çeşitli kültürler ve toplumlar tarafından kullanılmıştır. Bu lambalar, kullanım amaçlarına göre farklı boyutlarda ve çeşitli malzemelerden örneğin cam, seramik ve metalden üretilmiş ve yağ gibi yakıt maddeleri ile çalıştırılmıştır. Ancak, modern çağda bu tür lambaların işlevselliği yerine dekoratif tasarımların bir parçası olarak rol almaya başlamıştır.

Mend çömlekçileri tarafından üretilen yağ lambaları genellikle orta boyutlarda olup, sıraltı ve minayi dekor tekniği ile süslenmektedirler (Görsel 3.137).

Görsel 3.137. Mend çömlekçiliğinde üretilen sıraltı dekorlu ve minayi dekorlu yağ lambaları

Yağ lambaları, ayak ve gövde olmak üzere iki bölümden oluşan, tek bir parça halinde şekillendirilir. Genellikle dekoratif motifler, kırmızı çiçek tasarımları şeklinde, hem ayak hem de gövde kısımlarında veya gövde ve ayak kısmında minayi tekniğiyle uygulanır.

3.5.4.3.2 Vazolar

İran seramik geleneğinin önemli bir parçası olan vazolar, hem işlevsel hem de sanatsal açıdan büyük bir değer taşımaktadır. Bu vazolar, iç mekan dekorasyonunda kullanılmanın yanı sıra çeşitli ritüel ve törenlerde de kullanılmaktadır. Özellikle, Mend vazoları yerel kültürün ve sanatın bir ifadesi olarak kabul edilirken, temel tasarım ve dekor motifleriyle zenginleştirilmektedir. Bu vazolar, İran'ın zengin seramik geleneğinin önemli bir örneğini temsil etmektedir (Görsel 3. 138). Vazolarda da diğer ürünlerin üzerinde uygulanan dekor motifleri görülmektedir.

***Görsel 3.138**. Mend çömlekçiliğinde üretilen sıraltı dekorlu vazo örneği. (Manafidizaji,2021)*

3.5.5 Mend çömleklerinde uygulanan dekor yöntemleri ve motifleri

Seramik desenleri ve motifleri, genellikle çeşitli medeniyetlerin kültürlerini, inançlarını ve benzersiz yaşam tarzlarını yansıtmakta ve bazen mistik temalara işaret etmektedir. Bu oluşturulan semboller ve tasarımlar, söz konusu bölgenin tarihsel hikayeleri, mitleri ve inançlarıyla sıkı bir ilişki içindedir ve genellikle belirli bir gereksinimi veya hedefi ifade ederler.

Mend çömlekçisi yıllar boyunca nesilden nesile aktarılan inançları ve gelenekleri ölümsüz kılmak için soyutlanmış motifler şekinde sıraltı yöntemi ile çömlekler üzerinde kaydetmektedir.

Bisküvi pişirim yapılmış ürünler üzerine herhangi vesileyle motif ve desen aktarılmadan usta hayal gücü ile önce motifleri siyah boya ile dış çizgilerin oluşturup çıraklar ise iç

boyamaların yapmaktadırlar (Görsel 3.139). Dekorlama işlemi genellikle evlerde kadınlar tarafından yapılmaktadır.

Görsel 3.139. *Mend çömlekçiliğinde sıraltı dekor uygulama süreci. (Manafidizaji,2021)*

Eşek yelesinden üretilen fırçalar ile dış çizgisi siya boya ile çizilip sonra kırmızı, sarı, yeşil, mavi boyalar ile iç boyamalar ve boş alanların doldurulması yapılmaktadır. Uygulanan motifler arasında sıklıkla ; balık ve hayat ağacı, kuş, güneş, kırmız gül, soyut bitki motfleri ve geometrik desenler görülmektedir.

3.5.5.1 Balık motifi

Balık, çeşitli kültürlerde farklı anlamlar taşıyan ve genellikle mitolojilere atıfta bulunan bir semboldür. İran kültüründe, balık bereket ve helal rızık sembolü olarak kabul edilmekte ve bu nedenle Nevruz sofralarında yer almaktadır. Ayrıca İran mitolojisine göre, Ahuramazda tarafından iki balık, Gerkun ağacını (ölümsüzlük ağacı) korumakla görevlendirilmiştir [83]. Bu mit mend çömleklerinde balık ve hayat ağacı şeklinde çoğunlukla kase ve tabak gibi formların ortasında veya kenarında ve semaver gibi küresel kapların gövdesinde tersim edilmektedir (Görsel 3.140).

Görsel 3.140. *Mend çömlekçiliğinde sıraltı dekor uygulamalarından balık ve hayat ağacı. (Manafidizaji,2021)*

Mend çömlekçileri, diğer bölgelerden farklı olarak, dekoratif motifleri kendi yorumlarıyla özelleştirerek uyguladıkları için benzersiz tasarımlara yaratmaktadırlar. Bu sebeple, aynı temalar bile farklı çömleklerde çeşitlilik göstermektedir. Örneğin, balık motifleri üzerindeki detaylar, hayat ağacının biçimi ve boşluk alanlarında bulunan bitki motifleri, atölyenin ürünlerinde gözle görülür bir çeşitlilik yaratmaktadır. Bazı durumlarda, balık motifleri her zaman hayat ağacı ile ilişkilendirilmez ve belirli ürünlerde yalnızca balık motifine rastlanabilir. Bu durum, Mend çömlekçiliğinin özgün ve çeşitlilik dolu bir geleneğe sahip olduğunu göstermektedir.

Gonabad çömlekçiliği geleneğinde, balık figürünün detaylı çizimi, gerçeklikle uyumlu bir yaklaşımla gerçekleştirilmektedir. Balığın anatomik yapıları net bir şekilde tanımlanıp farklı renklerle vurgulanmaktadır. Tipik olarak, balığın yüzgeçleri ve kuyruğu kırmızıya boyanır ve pulları, damalı çapraz çizgilerle belirginleştirilir. Balık motifleri genellikle yatay veya dikey olarak çizilir ve her bir çömleğin çapına göre değişen sayıda balık içerebilir. Yatay olarak yerleştirilen balık figürleri genellikle kapların iç kısmına veya kenarlarına yakın bir konuma yerleştirilirken, dikey olanlar genellikle kabın dış yüzeyini süslemek için kullanılır. Bu balıkların yaygın olarak tercih edildiği kaplar genellikle cam benzeri silindirik yapıdadır. Dikey balık motiflerinde ise genellikle her iki balığın arasına yapraklı bir çiçek dalı eklenir. Balık figürleri genellikle başları yukarı bakacak şekilde tasvir edilir, ancak bazen biri aşağıya bakacak şekilde de resmedilebilir. Bu detaylı çizimler, Gonabad çömlekçiliğinin görsel zenginliğini ve teknik ustalığını yansıtır.

3.5.5.2 Kuş

Mend çömleklerinde yer alan kuş figürleri, genellikle stilize edilmiş veya sembolik bir temsille sunulmakta ve kanatları kapalı bir pozisyonda resmedilmektedir. Bu figürler, çömleklerin hem iç kısımlarında hem de dış yüzeylerinde, bazen tek tek bazen de sıralanmış halde, çeşitli renklerle boyanmış olarak görülür. Bazı durumlarda, kuş figürleri bir dal üzerinde yer alan yaprak motifleriyle ilişkilendirilmiş olarak tasvir edilirken, diğer durumlarda ise bir çerçeve içinde düzenlenmiş şekilde görülebilirler. Bu görseller, mend çömleklerinin estetik ve sembolik değerini zenginleştirmekte ve Orta Doğu'nun kültürel mirasının önemli bir parçasını oluşturmaktadır (Görsel 3.141).

Görsel 3.141. *Mend çömlekçiliğinde sıraltı dekor uygulamalarından farklı kuş formları. (Manafidizaji,2021)*

Görselde görüldüğü gibi kuş figürü diğer motifler gibi özgünlük taşımakla farklı biçimlerde çizilse de, bölge endemisinden seçilen sembolik kuşlar olmaktadır.

3.5.5.3 Güneş veya xorşid

Eski İran inançlarında güneş sonsuzdur ve ışığı dünyaya bereket ve doğrganlık armağan etmektedir. Bu inanca göre, güneş doğduğunda toprak arınır, akan su ve pınarlar arıtılacaktır. Mend çömlekçiliğinin motifleri arasında güneş motifinin kullanımı sıkça göze çarpmaktadır. Meybod çömleklerinde de olduğu gibi, çömlekçileri arasında Khorsheed Khanum olarak bilinen bu figür, tasarımın orta kısmında dairenin ortasında yer alan bir kadın figürüdür ve etrafında ışık sembolu olan çizgiler görülmektedir.

Güneşin yüzü yuvarlaktır ve her iki yanında sarkan saçlar mavi veya siya renkle ve yanaklar ve dudakları kırmızı veya turuncu renk ile belirlenmektedir. Bu ışınlar, birlikte altı köşeli bir yıldız veya bir daire oluşturur (Görsel 3.142).

Görsel 3.142. *Mend çömlekçiliğinde sıraltı dekor uygulamalarından güneş motifi uygulaması. (Manafidizaji,2021)*

Bu desen, çölün kenarına özgüdür ve Mend'in yanı sıra Meybod çömleklerinde de bulunmaktadır. Ancak, Mend ve Meybod'daki bu motif arasında bazı farklılıklar mevcuttur. En belirgin fark, Mend ile Meybod güneşi arasında kadının gözlerinde görülür. Meybod güneşi çekik gözlü iken, Mend güneşi yuvarlak ve siyah gözlü olarak tasvir edilir.

3.5.5.4 Bitki motifleri

Stilize edilmiş bitki dalları ve yaprakları, çömlek tasarımlarında boşlukları doldurmak için en yaygın motiflerden biridir. Bu motifler, genellikle geometrik desenlerle birleştirilerek çömleklerin estetik ve sembolik değerini artırırken, aynı zamanda üretildikleri dönemin kültürel ve coğrafi bağlamını, bölgenin iklimini ve bitki örtüsünü yansıtmaktadır. Mend çömleklerinde, hayat ağacıyla birlikte en sık kullanılan bitki motifleri arasında kırmızı çiçekler ve laleler dikkat çekmektedir. Bu bitkiler, İran'ın endemik ve sembolik bitkileri olmaları nedeniyle özel bir öneme sahiptir (Görsel 3.143).

***Görsel 3.143**. Mend çömlekçiliğinde sıraltı dekor uygulamalarından bitki motiflerinde örnekler. (Manafidizaji,2021)*

Kırmızı çiçekler formların üzerindeki temel tasarım olarak da uygulanabilir veya diğer tasarımların tamamlayıcı bölümü olarak eklenmekteir.

3.5.6 Mend çömlekçiliğinde kullanılan fırın ve pişirim süreci

Hakemi köyünde de görüldüğü gibi Iran'da temel fırınlar çok basit bir şekle sahipti ve yerdeki bir çukurdan ibaretti. Mend köyünde hala çömlekler tarafından kullanılan yer altı fırınları bu temel fırınların bir gelişmiş versiyornudur [84]. Yer altı fırınlar 1.5 m çapında ve 2 metre yüksekliğinde bir silindirdir. Duvar kalınlığı 15 cm olup, fırın ağızı ise yer yüzeyinde ve yaklaşık 50 cm çapındadır (Görsel 3. 144).

Görsel 3.144. *Mend çömlekçiliğinde çömek pişirimi için kullanılan yer altı fırını. (Mohammadian, 2021)*

Bu fırınların avantajı, zemine yerleştirilmesi ile ısı kaybını önleyerek yakıtın optimum kullanımına yardımcı olmasıdır. Ayrıca fırın içindeki çömleklerin daha iyi ve daha hızlı pişirilmesine neden olmaktadır [65]. Fırının ateş bölümü, fırının alt kısmında ve ocağı tabanın tam ortasında bulunur; bazı atölyelerde mazot, diğerlerinde ise doğal gaz yakıt olarak kullanılır. Duvarlar genellikle tuğladan yapılmış ve iç kısmı çamur ile sıvanmıştır. Fırının kapasitesini artırmak ve daha fazla ürün pişirebilmek için duvarlara raf benzeri tabakalar eklenmektedir. Çömlek pişirme sürecinde homojen bir ısı dağılımı sağlamak önemlidir, bu nedenle ısı sirkülasyonunu sağlamak için fırının içinde hava akımı oluşturulur. Ayrıca, çömleklerin pişirilmesi sırasında çıkan gaz ve dumanın dışarı çıkması için fırın duvarlarından yukarıya doğru dört adet baca yerleştirilir(Görsel 3.145).

Görsel 3.145. *Mend çömlekçiliğinde çömlek pişirimi için kullanılan fırının ocağı, bacaları ve raflar (Manafidizaji,2021)*

Fırında her seferinde ürünlerin boyutuna göre 400- 500 parça ürün pişirilmektedir. Usta fırının içerisine inip çırakların yardımıyla fırın istiflenmektedir (Görsel 3.146).

Görsel 3.146. *Mend çömlekçiliğinde çömlek pişiriminde ürünlerin istiflenmesi . (Manafidizaji,2021)*

Bisküvi pişirim için sıcaklık 850 – 900 ºC ve sır pişirimi için 1100 ºC olmalıdır. Bu sıcaklıkları usta, göz kararı ve fırındaki ürünlerin renginden tahmin etmektedir.

4 ANADOLU VE İRAN'DA ÇÖMLEKÇİLİĞİN KARŞILAŞTIRILMASI VE SONUÇLARIN DEĞERLENDİRLMESİ

Anadolu ve İran çömlekçiliği, Neolitik döneme kadar uzanan köklü bir geleneğe ev sahipliği yapmaktadır. Günümüzde, çömlekçilik merkezleri ve bu merkezlerdeki geleneksel üretim yöntemleri, atölye sayıları ve üretilen geleneksel ürün formları azalmış olsa da, bazı şehirlerde en ilkel yöntemlerle üretim devam etmektedir. Anadolu'da Sorkun, Gökeyüp, Karacasu, Avanos ve Kınık; İran'da ise Lalecin, Kelpuredan, Meybod, Mend ve Hekemi, çömlekçiliğin en yaygın olduğu merkezler olarak öne çıkmaktadır.

Bu çalışmada, yukarıda belirtilen şehirlerde Anadolu ve İran'daki geleneksel çömlekçilik uygulamaları kapsamlı bir şekilde incelenmiştir. Çömlek yapım süreçleri, üretilen çömlek formları, ürünlerde uygulanan dekorasyon teknikleri ve çömleklerin pişirme yöntemleri detaylı olarak karşılaştırılmıştır. Bu karşılaştırmalar, her iki bölgenin çömlekçilik kültürünü ve tekniklerini derinlemesine anlamayı hedeflemektedir. Çalışmanın verileri, ayrıntılı olarak Tablo 4.1'de sunulmaktadır.

Araştırma bulguları, çömlekçiliğin her iki bölgede de köklü bir geçmişe sahip olduğunu ve zengin bir kültürel mirasın parçası olduğunu ortaya koymaktadır. Ancak, bu bölgelerde günümüzde çömlekçiler ciddi sorunlarla mücadele etmektedir. Geleneksel yöntemlerle çömlek üretiminin azalması, modern üretim teknikleriyle rekabet, hammaddeye erişim zorlukları ve ekonomik baskılar, çömlekçiliğin devamlılığı için önemli tehditler oluşturmaktadır. Bu çalışmanın sonuçları, Anadolu ve İran'daki geleneksel çömlekçilik uygulamalarının korunması ve desteklenmesi gerektiğini vurgulamaktadır.

Tablo 4.1. *Anadolu Ve Iaran çömlekçiliği ve çömlek özellikleri*

Şehirler / özellikler	Anadolu					İran				
	Sorkun	**Gökeyüp**	**Karacasu**	**Avanos**	**Kınık**	**Lalecin**[43]	**Hekemi**	**Kelpuregan**[44]	**Meybod**	**Mend**
Çömlekçilik Tarihçesi	Yaklaşık 700- 800 yıl	Yaklaşık 700 yıl	Yaklaşık 5- 6000 yıl	Yaklaşık 3000 yıl	Yaklaşık 150 yıl	Yaklaşık 2000 yıl	Yaklaşık 5000 yıl	Yaklaşık 7000 yıl	Yaklaşık 7000 yıl	Yaklaşık 5000 yıl
Üretim yapanlar	Kadın - Erkek	Kadın	Erkek	Erkek	Erkek	Erkek	Erkek	Kadın	Erkek	Erkek
Çarkta Kullanılan Çamur	Bölgedeki toprak	Bölgedeki toprak	Bölgedeki toprak	Bölgedeki topraklar Diğer şehirlerden	Bölgedeki toprak	Bölgedeki toprak	Bölgedeki toprak	Bölgedeki toprak	Bölgedeki toprak	Bölgedeki toprak
Çamur hazırlama	Makine Geleneksel	Geleneksel	Makine ile	Makine Geleneksel	Makine ile	Makine	Geleneksel	Geleneksel	Makine	Geleneksel
Şekillendirme	Elle Şekillendirme Pres kalıp	Geleneksel	Elektrikli torna	Elektrikli torna Alçı Kalp	Elektrikli torna Pres kalıp	-Elektrikli torna Alçı Kalp	-Ayakla döndürülen tezgak	-Elle Şekillendirme	-Elektrikli torna -Sucuk yöntemi Alçı Kalp	-Elektrikli torna
Fonksyönel Formlar	-Güveç -Saç ve tepsi -Söbe	-Güveç -Balık -Tavası -Tepsi	-Su küpü -Testi -Çay seti -Cezve -Tava ve kebap testisi -Güveç -Yoğurtluk	- Halkalı Hitit -İbrik ve testi - Vazo - Küp ve amfora - Çalgı aleti - Kebap testisi	- Testi ve sürahi -Çay ve kahve seti -Cezve - Bazı sofra eşyası - Kumbara	- Yoğurtluk - Dizi - Lancin - Bestu (Küp) - Kolmen - Testi ve Sürahi - İbrik	-Testi - Nargile ateşliği - Tütsülük - Aftabe - Kuş evi - Çalgı aleti (Cehele)	- Testi - İbrik - Tütsülük - Nargile - Çay seti - Ayaklı Tabak ve kaseler - Riton - oyuncak	- Yoğurtluk - Küp ve saklama kapları - Testi ve sürahiler - Büyük boyutlu saksı ve vazo - Tandır	- Testi ve Ibrik - Semaver ve çay seti - Nargile - Yağ lambası - Vazo - Keşksab

[43] UNESCO kayıtlarına göre Dünya Çömlekçilik Başkenti olarak seçilmiştir.
[44] UNESCO listesinde Dünya Canlı Çömlekçilik Müzesi olarak kayıt edilmektedir.

				- Güveç ve yoğurtluk -Çay ve kahve seti -Cezve -Kumbara		- Kuş su ve yem kabı - Saksı ve vazo - Keşksab			- Kumbara - Sofra eşyaları (Yemek takımı)	- Sofra eşyaları takımı
Dekoratif formlar	Yok	Yok	- Vazo ve saksı	- Halkalı Hitit - Darbuka -Tabak ve pano -İbrik ve testi - Vazo - Küp ve amfora	- Vazo - Sürahi ve İbrik	- Bestu (Küp) - Testi ve Sürahi - İbrik - vazo -Tabak ve pano	Yok	- Testi - İbrik - Riton	- Küp ve saklama kapları - Testi ve sürahiler - Büyük boyutlu saksı ve vazo	- Testi ve Ibrik - Nargile - Yağ lambası - Vazo
Dekorlama teknikleri	Yok	Yok	- Oyma	-Sır Altı - Rapido - Ajur	- Akıtma - Macho	- Sır altı - Oyma - Ajur - Rölyef	- sgrafitto ve rölyef	- Sırsız ve Tituk taşı ile dekorlama	- Sır altı - Oyma - Ajur - Rölyef - Sgrafit	- Sır altı
Dekor motiflari	Yok	Yok	Tarak izi	- Geometrik desenler - Hitit ve Frig Motifleri (Savaşçı ve atı) - Hiti keçisi	- Stilizze selvi ağacı	- Stilize Bitki motifleri -	- Stilize balık, buğday başağı, su dalgaları, selvi ağacı	- Nokta ve çizgi ile Stilize motifler	- Stilize bitki ve çiçek - Geometrik desenler - Kuş-Balık motifi-	- Stilize bitki ve çiçek - Geometrik desenler - Balık ve kuş

				- Stilize çiçek ve bitkiler - Lale motifi					- Horşid Hanım - Hayat ağacı - Zincir rölyefi	- Horşid Hanım - Hayat ağacı
Kullanılan Sırların rengi	sırsız	sırsız	Sırsız	- Şeffaf - Kırmızı - Yeşil - Mavi- - pembe	- Şeffaf - Kırmızı - Yeşil - Mavi- - pembe	-Şeffaf - Mavi - Yeşil - Turkuvaz	Sırsız	Sırsız	Şeffaf ve Turkuvaz	Şeffaf sır
Pişirim Yöntemi Fırın - Yakıt	Açık alan pişim – Odun	Açık alan pişirim- Odun	Kara fırın- Odun	Gelenekse fırın - Odunlu - Elektrikli Fırın	- Odunlu Fırın - Gazlı fırın - elekterikli fırın	geleneksel fırın - Mazotlu	Açık yer altı fırın - Odun	Geleneksel fırın- Mazot	- Geleneksel fırı – Doğal gaz - Elektrikli fırın	Yer altı fırını - Mazotlu

Bu çalışmada, Anadolu ve İran'daki geleneksel çömlekçilik uygulamaları, çömleklerin şekillendirme süreçleri, formları, dekorasyonları ve pişirme yöntemleri açısından karşılaştırılmıştır. Çalışmanın bulgularına göre, her iki bölgedeki çömlekçilik uygulamalarında hem ortak hem de ayrışan özellikler bulunmaktadır.

4.1 Çamur Hazırlama Sürecinin Karşılaştırılması

Anadolu ve İran'da geleneksel yöntemlerle çömlek yapımında kullanılan çamur, genellikle yerel topraklardan elde edilmektedir. Çamur hazırlama sürecinde hem makine hem de geleneksel yöntemler kullanılmakla birlikte, Anadolu'da, çamur hazırlama süreci bazı şehirlerde makineyle, bazı şehirlerde ise geleneksel yöntemlerle gerçekleştirilmektedir. Örneğin, Gökeyüp gibi şehirde sadece geleneksel yöntemler uygulanarak, Sorkun, Avanos, Karacasu ve Kınık gibi şehirlerde makine kullanımı tercih edilmektedir. İran'da ise Hekemi, Kelpuregan ve Mend bölgelerinde geleneksel yöntemle hazırlanıp Lalecin ve Meybod bölgelerinde makineler yaygın olarak kullanılmaktadır. Bu durum, İran'da çömlekçilik daha çok geleneksel yöntemlerin benimsendiğini göstermektedir.

4.2 Şekillendirme Tekniklerinin Karşılaştırılması

Şekillendirme teknikleri açısından her iki bölgede de kalıpta şekillendirme, elektrikli torna ve elle şekillendirme yaygındır. Anadolu'da Sorkun, Avanos ve Kınık gibi şehirlerde elektrikli torna ve kalıp kullanımı yaygınken, Gökeyüp'te çamur özelliği gereği formlar sadece en ilkel yöntem ve elle şekillendirilmektedir. İran'da ise, Lalecin ve Meybod şehirlerinde elektrikli torna yanısıra farklı kalıp yöntemleri ve büyük formlar için sucuk yöntemi değerlendirilirken, Kelpuregan'da torna kullanmadan elle şekillendirilip ve hekemi'de ayakla döndürülen tezgah ve Mend'de sadece elektrikli torna ile şelillendirme yapılmaktadır. Biçimlendirme aşamasında, İran'da daha çeşitli şekillendirme teknikleri uygulanırken Anadolu'da şekillendirmenin daha çok makineleşmeye ve üretimin fabrikasyonlaşmaya yöneldiği gözlemlenmektedir.

4.3 Fonksiyonel Formların Karşılaştırılması

Çömleklerin fonksiyonel formları açısından bakıldığında, Anadolu'da sac ve güveç, balık tavası, testi, su küpü, çay seti, yoğurtluk ve kebap testisi gibi çeşitli mutfak eşyaları yaygınken, İran'da testi ve sofra eşyalarının yanı sıra nargile, tandır, keşksab, kuş evi, kuş

su ve yem kabı, tütsülük, çok büyük boyutlu küp ve saklama kapları gibi farklı fonksiyonel formlar öne çıkmaktadır.

Her iki bölgede de testi, sürahi, çay takımı ve yoğurtluk gibi fonksiyonel formlar yaygın olarak kullanılmaktadır. Ancak, Anadolu'da kebap testisi ve güveç gibi mutfak eşyaları, İran'da ise nargile ateşliği, tandır ve tütsülük gibi özel formlar dikkat çekmektedir.

Çömlekçiliğin temeli ilkel ihtiyaçlara dayandığı için fonksiyonel formlar çoğunluk olarak mutfak ve sofra eşyalarına sınırlanmaktadır. Ancak bu sınırı belirleyen en önemli faktörlerden birisi kültürel alışkanlıklar ve yerel gelenekler olduğı için her bölgede formlar ve dekorlar farklılık göstermektedir. Örneğin İran kültüründe yemek sunumuna daha çok önem verildiği için üretilen çömlekler daha çok dekorlu sofra eşyalarına yoğunlaşmışken, Anadolu kültüründe yemek kalitesine daha önem verildiği için yemek yapım ürünleri öne çıkmaktadır.

Her iki bölgede, özellikle Anadolu bölgesinde, testi, güveç gibi geleneksel fonksiyonel eşyalar açık pişirim veya kara fırında pişirildiği için yeterli yüksek sıcaklıkta pişirilmemektedir. Bu durum, ürünlerin fonksiyonel alanlarına göre kalitelerinin yetersiz kalmasına, dolayısıyla kullanım ömürlerinin düşük olması diğer malzemelerden üretilen benzer eşyalarla rekabet edememesine yol açmaktadır. Bu nedenle, her bölgenin çamur özelliklerine uygun ürünlerin üretilmesi, ürünlerin kullanım alanlarına göre uluslararası standartlar dikkate alınarak fonksiyonel ürünlerin kalitesinin yükseltilmesi ve çeşitliliğinin artırılması ile birlikte hijyen açısından uygun formlarda üretilmesi, piyasadaki konumlarının güçlenmesini sağlayacaktır.

4.4 Dekoratif Formların Karşılaştırılması

Tez kapsamında Anadolu bölgesinde incelenen şehirler arasında, dekoratif ürünlere sadece Avanos ve Kınık şehirlerinde rastlanmaktadır. Avanos şehrindeki dekoratif ürün kategorileri, ekonomi şartları ve teknoloji gelişimi ile gelenekselliken tamamen uzaklaşarak turistik piyasaya uygun üretime yöneldiği gözlemlenmektedir. Bu bağlamda bölgeye ait olmayan çini ürünleri, sanatsal değer taşımayan rapido teknikleri ile üretilen formlar en sık görülen dekoratif objeleridir. Kınık şehrinde ise dekoratif ürünler birkaç vazo formunda sınırlı kalmaktadır. İran bölgesinde ise dekoratif çömlekçilik ürünleri yaygın olarak bulunmakta ve özellikle Lalecin ve Meybod şehirleri bu alanda öne çıkmaktadır. Lalecin'de çeşitli formlarda Minayi dekorlu vazolar üretilirken, Meybod'da şehir ve bahçe mimarisinde kullanılan büyük boyutlu vazolar ve rölyef desenli çok amaçlı

kullanım küpleri dikkat çekmektedir. Ayrıca, Mend, Lalecin ve Meybod bölgelerinde fonksiyonel kategorideki ürünlerin üzerine Minayi veya sıraltı dekoru uygulanarak bu ürünlerin birer dekoratif objesi haline getirilmesini sağlamaktadır.

Bu iki bölge arasındaki farklılıklar, dekoratif çömlekçilik ürünlerinin form ve kullanım alanlarında belirginleşmektedir. Anadolu'nun bazı bölgelerinde dekoratif çömlekçilik sınırlı kalırken, İran'ın birçok şehrinde zengin ve çeşitli dekoratif ürünler üretilmektedir.

4.5 Dekorlama Teknikleri ve Motiflerinin Karşılaştırılması

Anadolu ve İran çömlekçiliği, uygulanan dekor teknikler ve motifler açısından hem benzerlikler hem de farklılıklar göstermektedir. Anadolu bölgesinde, özellikle Avanos ve Kınık gibi belirli bölgeler dışında, bariz bir dekor tekniği ve motifine rastlanmamaktadır. Geleneksel ürünlerdeki dekorlar genellikle beyaz astar şeritleri, tarak veya benzer malzemelerle oluşturulan izler, çizgisel oymalar veya bölgedeki mika içerikli toprakların parlak bir kaplama malzemesi olarak kullanılması şeklinde görülmektedir. Bu bölgelerdeki ürünler çoğunlukla sırsız ve düşük sıcaklıkta pişirilmiş fonksiyonel mutfak eşyalarıdır.

Bu sırsız ürünlerin İran bölgesindeki karşılığını ise Hekemi ve Kelpuregan bölgelerinde görmekteyiz. Ancak, bu şehirlerdeki ürünlerin üzerindeki dekor motifleri, o bölgenin doğasında bulunan ve yerel halk için son derece değerli ve önem taşıyan unsurlardan ilham alınarak soyutlanmış şekillerde uygulanmaktadır. Dağ, kuş, balık, palmiye ağacı, buğday başağı gibi motifler, sgrafito veya renkli topraklarla işlenerek çömlekler üzerinde yer bulmaktadır.

Anadolu ve İran'daki geleneksel çömlekler üzerindeki dekor uygulamaları, yerel kültürlerin ve coğrafi özelliklerin etkisiyle biçimlenmiş ve birbirinden farklı özellikler sergilemektedir. Anadolu'da genellikle basit bir yaklaşım benimsenirken, İran'da doğal unsurlardan ilham alan daha zengin ve renkli motifler kullanılmaktadır. Bu durum, her iki bölgenin kendi kültürel miraslarını ve estetik anlayışlarını çömlekçilik ürünleri üzerinde yansıttığını göstermektedir.

Anadolu’nun Avanos bölgesinde ve İran’ın Lalecin, Meybod ve Mend bölgelerinde ajur teknikleri yaygın şekilde uygulanmaktadır. Özellikle İran'da, bu tekniklerin yanı sıra, günlük kullanım ürünleri olan testi ve saksılar üzerinde oyma ve sgrafitto tekniklerinin de kullanıldığı gözlemlenmektedir. Öte yandan, Anadolu bölgesinde günlük kullanılan

ürünler üzerinde dekorlamaya çok nadir rastlanmaktadır. Bu eksiklik, formun estetik değerini düşürmekte ve bu durum, Anadolu'daki ürünlerin piyasadaki benzer ürünler arasındaki rekabette geri kalmasına sebep olmaktadır. Bu bağlamda, Anadolu bölgesinde günlük kullanılan ürünlerin üzerinde dekor kullanımının artırılması, ürünlerin rekabet gücünü yükseltecektir.

Anadolu'nun Avanos ve Kınık şehirleri ile İran'ın Meybod, Lalecin ve Mend şehirlerinde sır altı boyama ve rölyef dekor tekniği, en yaygın kullanılan dekorlama teknikleridir. Kınık bölgesine özgü selvi ve akıtma teknikleri günümüzde nadiren üretilmekte olup, bazı atölyelerde satış kaygısıyla sentetik ve seramikle uyumsuz malzemelerle yapılan, sanatsal ve estetik değeri olmayan dekor uygulamalarına rastlanmaktadır. Avanos bölgesinde, Hitit ve Frig uygarlıklarına ait motifler, geometrik desenler ve stilize hayvan (at ve keçi) ile bitki motifleri, özellikle lale motifi yaygın olarak kullanılmaktadır. Avanos'ta uygulanan sır altı motifler, çini dekorları ve bölgenin geleneksel çömlekçiliğine ait olmayan bir dekor yöntemi olduğundan, bu tür dekorların bölgedeki geleneksel çömlekçilikle birleşmesi, bölgenin geleneksel dokusunu bozmakta ve her iki sanatın da değerini ve özünü kaybetmesine neden olmaktadır. İran'da ise stilize bitki motifleri arasında; gül, buğday başağı, selvi ağacı ve balık ile kuş gibi hayvan figürleri yaygın olarak görülmektedir. Ayrıca, geometrik desenler ile birlikte Horşid Hanım ve hayat ağacı gibi özel ve sembolik motifler de İran çömleklerinde sıkça karşımıza çıkmaktadır. Ancak yıllardır aynı motiflerin uygulanması, ulusal ve uluslararası piyasada bir doyum hissi yaratmaktadır. Bu nedenle, geleneği ve sembolleri koruyup çağdaş değerlerle harmanlayarak yeni desenlerin ortaya koyulması, sanatçıların en önemli görevlerinden biridir.

Anadolu ve İran'ın çeşitli bölgelerinde uygulanan dekor teknikleri, bölgenin kültürel ve sanatsal mirasını yansıtırken, günümüzde bazı tekniklerin yok olması ve bazı geleneksel motiflerin fazlasıyla tekrarı, bu sanatın değerini zedelemektedir. Geleneksel tekniklerin ve motiflerin korunması ve çağdaş değerlerle harmanlanarak yeni tasarımların geliştirilmesi, sanatsal çeşitliliği artıracak ulusal ve uluslararası piyasalarda ilgi çekici ve yenilikçi ürünlerin ortaya çıkmasını sağlayacaktır.

4.6 Pişirme Yöntemlerinin Karşılaştırılması

Pişirme yöntemleri açısından, Anadolu'da açık alan pişirimi, kara fırın ve geleneksel odunlu fırınlar yaygın olarak kullanılmaktadır. Örneğin, Sorkun ve Gökeyüp'te açık alan

pişirimi tercih edilirken, Karacasu'da kara fırınlar ve Avanos'ta geleneksel odunlu fırınlar yaygın olarak kullanılmaktadır. İran'da ise en sık kullanılan pişirme yöntemleri mazotlu veya doğal gazlı geleneksel fırınlar, yer altı fırınları ve açık pişirimdir. Elektrikli fırınlar, İran'da özellikle Meybod şehrinde, Anadolu'da ise Avanos ve Kınık bölgelerinde sır pişirimlerinde kullanılmaktadır.

Her iki bölgede de benzer geleneksel fırınlar kullanılmasına rağmen, İran'da odunlu fırınlar genellikle mazot veya doğal gaz yakıtı ile yüksek dereceli pişirimler sağlanmaktadır. Ayrıca, İran fırınlarında sırlı ürünlerin pişirilmesi sırasında hasarsız pişirim sağlamak amacıyla fırınlarda raflar monte edilmektedir.

Bu karşılaştırma, Anadolu ve İran'daki pişirme yöntemleri ve fırın kullanımının, bölgesel farklılıklar ve yerel malzeme kullanımı ile şekillendiğini göstermektedir. Her iki bölgede de geleneksel fırınların kullanımı yaygın olup, teknik ve yakıt türü açısından belirgin farklılıklar gözlemlenmektedir.

Sonuç olarak, bu çalışma Anadolu ve İran'daki çömlekçilik uygulamalarının hem benzerliklerini hem de kendine özgü farklılıklarını ortaya koymaktadır. Her iki bölgede de çömlekçilik, zengin bir kültürel mirasın parçası olarak varlığını sürdürmekte ve tarih boyunca gelişim göstermiştir. Ancak, bu bölgelerde günümüzde çömlekçilerin çok ciddi sorunlarla mücadele ettikleri de tespit edilmiştir. Bu çalışma, Anadolu ve İran çömlekçiliğinin detaylı bir karşılaştırmasını sunarak, her iki bölgenin çömlekçiliğindeki problemleri tesbit edip iki ülkenin geleneksek çömlekçiliğinin korunması için çözümler sunarak alana katkıda bulunup seramik sanatı araştırmacılarına ışık olmaktadır..

5 KİŞİSEL UYGULAMALAR

Tez kapsamında gerçekleştirilen kişisel uygulamalar, İran ve Anadolu bölgelerinin geleneksel çömlekçilik kültüründen ilham alınarak tasarlanmıştır. Bu çalışmalar kapsamında, geleneksel çömleklerin özüne sadık kalınarak, Anadolu'da üretilen form anlayışı ile İran bölgesine özgü dekoratif motifler bir araya getirilmiş ve bu sentezle özgün eserler “Bir Toprak, İki Hikaye” isimli sergide sunulmuştur.

Formları hazırlamak için, ilk aşamada tasarımlar çizilip ardından çamur tornada şekillendirilip veya alçı tornada modeller hazırlanarak kalıp yöntemi ile şekillendirilmiştir. Pişirim aşaması için gerekli düzeltmeler ve rötuşlamalr yapıldıktan sonra 950°C sıcaklıkta bisküvi pişirimi gerçekleştiridi. Dekorlama aşamasında, motifler sıraltı boyaları ile yüzeye uygulandıktan sonra şeffaf sır ile sırlanıp ve 1160 °C sıcaklığında pişirilerek dekorlama işlemi tamamlanmıştır.

5.1 Tasarım ve Uygulama Süreçleri

Çalışmalarda iki farklı şekillendirme yöntemi kullanılmıştır. Bunlardan ilki; beyaz stoneware çamuru tornada şekillendirilerek üretilmiştir. İkinici yöntem ise alçı tornada formlar şekillendirilip kalıp hazırlayarak döküm yöntemi ile şekillendirilmiştir (Görsel 5.1).

Görsel 5.1. *Çamur torna ve alçı tornada form şekillendirme süreci* (Manafidizaji,2024)

Uygulamalr kapsamında hazırlanan 8 form alçı kalıp yöntei ile alçı modelleri hazırlanmıştır (Görsel 5.2).

Görsel 5.2. *Alçı tornada şekillendirilen formlar* (Manafidizaji,2024)

Hazırlanmış olan alçı modellerin alçı kalıpları çamur dökümü için iki parçalı kalıplar hazırlandı (Görsel 5.3).

Görsel 5.3. *Alçı tornada şekillenen formların kalıp alma süreci* (Manafidizaji,2024)

Kalıplar hazırlandıktan ve kurutma işlemi tamamlandıktan sonra döküm süreci gerçekleştirilmiştir. Kalıplardan alçı parçalarının döküm çamuruna karışarak ürünlerde pişirme aşamasında bozulmasına yol açmasını önlemek amacıyla, ikinci dökümden elde edilen ürünler işleme tabi tutulmuş ve ardından bisküvi pişirme işlemine ile devam etmiştir (Görsel 5.4).

Görsel 5.4. *Döküm süresi ve kalıplardan çıkan ürünler* (Manafidizaji,2024)

Daha basit ve küçük boyutlardaki formlar, çamur tornasında şekillendirilmiş, tam kuruma sürecini tamamladıktan sonra rötuşlanarak bisküvi pişirimi için hazırlanmıştır (Görsel 5.5).

Görsel 5.5. *Döküm ve çamur tornada şekillendirilmiş formlar bisküvi pişirim öncesi* (Manafidizaji,2024)

Ürünlerin bisküvi pişirim süreci tamamlandıktan sonra sır altı dekor uygulamaları gerçekleştirilmiştir. Dekor tasarımlarında, İran bölgesinde üretilen çömleklerde kullanılan motiflerden esinlenilmiştir. (Görsel 5.6).

Görsel 5.6. *Sıraltı dekor uygulama süreci.* (Manafidizaji,2024)

Ürünlerin dekorlama işlemi tamamlandıktan sonra daldırma yöntemi ve pistüle ile şeffaf sırlanmışktır (Görsel 5.7).

Görsel 5.7. *Sıraltı dekor uygulanan ürünlerin sırlama süreci* (Manafidizaji,2024)

1160 ° C sıcaklıkta pişen ürünlerin son rötuşları fırından çıktıktan sonra yapılmıştır.

5.2 Eserler

Anadolu bölgesine ait geleneksel çömlek formlarından seçilen saklama kapları, ayaklı ve ayaksız kaseler, tabaklar, sürahiler ve sıvı saklama kapları üzerinde, İran bölgesindeki çömleklerde kullanılan dekor motifleri daha çağdaş, bir yaklaşımla yeniden yorumlanarak yüzeye uygulanmıştır. Dekor tasarımlarında güneş sembolü, selvi ağacı, buğday başağı, dağ motifi, balık, dağ keçisi, çöl sembolü ve geometrik desenler, özgün ve soyut bir estetik anlayışıyla tasarımlarda kullanılmıştır (Görsel 5. 8 – Görsel 5. 11).

5.2.1 Geometrik desenler

Geometrik desenlerin tarihi, insanlık tarihinin erken dönemlerine kadar uzanmaktadır ve bu desenler, ilk çağlardan itibaren üretilen çömleklerde sıklıkla kullanılmıştır. Özellikle İran çömleklerinde, günümüzde de Meybod bölgesinde üretilen geleneksel çömlekler üzerinde bu tür dekoratif motiflere rastlanmaktadır.

Görsel 5.8. *"Bir Toprak, İki Hikaye" serisinden- geometrik desen ile dekorlanmış saklama kabı, 27cm ×35 cm, döküm tekniği ile şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C , (Manafidizaji, 2025)*

Görsel 5.9. "*Bir Toprak, İki Hikaye" serisinden- geometrik desen ile dekorlanmış kase, 15cm ×28 cm, tornada şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)*

Görsel 5.10 . *"Bir Toprak, İki Hikaye" serisinden- geometrik desen ile dekorlanmış dekoratif form, 14cm ×18 cm, tornada şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)*

Görsel 5.11. "Bir Toprak, İki Hikaye" serisinden- geometrik desen ile dekorlanmış ayaklı kase, 17cm ×22 cm, döküm tekniği ile şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)

5.2.2 Güneş sembolü

Güneş simgesi, İran seramiklerinde önemli bir kültürel ve sanatsal motif olarak çeşitli şekillerde yorumlanmış ve kullanılmıştır. Güneş, İran mitolojisinde ve Zerdüştlük gibi eski inanç sistemlerinde yaşam, ışık, enerji ve ilahi güçlerin bir sembolü olarak görülmüştür. Bu sembolizm, seramik eserlerde geometrik desenler, stilize edilmiş güneş şekilleri veya ışık huzmeleriyle temsil edilmiştir.

Özellikle Sasani döneminde ve İslam öncesi sanatta güneş motifi, dekoratif süslemelerin ayrılmaz bir parçası olmuştur. Güneşin görselleştirilmesi, yalnızca bir estetik unsur değil, aynı zamanda kozmik düzenin ve evrensel dengelerin bir simgesi olarak değerlendirilmiştir. İran'ın çeşitli bölgelerinde üretilen seramikler, güneşin doğayı ve insan yaşamını etkileyen rolüne atıfta bulunan zengin sembolik ifadeler taşımaktadır (Görsel 5. 12- 5.15).

Görsel 5.12. *"Bir Toprak, İki Hikaye" serisinden- güneş sembolü ile dekorlanmış seramik form 21cm ×32 cm, döküm tekniği ile şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)*

Görsel 5.13. *"Bir Toprak, İki Hikaye" serisinden- güneş sembolü ile dekorlanmış sürahi 22cm ×29 cm, döküm tekniği ile şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)*

Görsel 5.14. *"Bir Toprak, İki Hikaye" serisinden- güneş sembolü ile dekorlanmış ayaklı tabak, 11cm ×28 cm, döküm tekniği ile şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)*

Görsel 5.15. *"Bir Toprak, İki Hikaye" serisinden- güneş sembolü ile dekorlanmış seramik form, 14cm ×16 cm, tornada şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)*

Çalışmaların üzerinde uygulanan bir diğer dekor motifi ise dağları simgeleyen motiflerdir. Bu motif özellikle Kelpuregan bölgesnde sık görülen dekorlar arasında yer almaktadır.

5.2.3 Dağ sembolü

Kelpuregan çömleklerinde dağ motifi, bölgenin coğrafi ve kültürel özelliklerini yansıtan önemli bir sembol olarak öne çıkar. Bu motif, genellikle stilize edilmiş üçgenler, zikzaklar veya dalgalı çizgilerle ifade edilerek, dağların hem fiziksel hem de güç ve birlik anlamını çömlekler aracılığıyla aktarılır (Görsel 5-16 ve 5-17).

Görsel 5.16. *"Bir Toprak, İki Hikaye" serisinden- dağ sembolü ile dekorlanmış ayaklı form, 14cm ×27 cm, döküm tekniği ile şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)*

Görsel 5.17. *"Bir Toprak, İki Hikaye" serisinden- dağ sembolü ile dekorlanmış sürahi, 18cm ×25 cm, tornada şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C, yüzeysel kumlama (Manafidizaji, 2025)*

5.2.4 Çöl motifi

Özellikle Meybod gibi çöle yakın bölgelerde önem taşımaktadır. Günümüzde çömlekler üzerinde kullanmasa da bölgeedki insanlar hayatının bir ayrılmaz parçası olarak yaşamaktadır (Görsel 5.18).

Görsel 5.18. *"Bir Toprak, İki Hikaye" serisinden- çöl sembolü ile dekorlanmış kase, 18cm ×23 cm, tornada şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)*

5.2.5 Balık ve kuş motifi

İran bölgesinde bulunan sanatlarda çevre ve doğa ögeleri kadar bölgedeki canlılar da önem taşımaktadır. Kelpuregan ve Minab bölgesinde bir geçim kaynağı olan "balık" soyutlanmış ve sembolize edilmiş şekilde her zaman seramikler ve diğer el sanatlarında yerini korumaktadır. Meybod ve Mend bölgesinde ise kuşlar ön plana çıkmaktadır. (Görsel 5.19 ve 5.20).

Görsel 5.19. *"Bir Toprak, İki Hikaye" serisinden- balık motifi ile dekorlanmış ayaklı kase, 17cm ×22 cm, tornada şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)*

Görsel 5.20. *"Bir Toprak, İki Hikaye" serisinden- kuş motifi ile dekorlanmış kase, 12cm ×32 cm, döküm tekniği ile şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)*

5.2.6 Dağ keçisi

İran seramiklerinde dağ keçisi motifi, antik dönemden itibaren sıkça kullanılan ve zengin bir sembolik anlam taşıyan bir dekoratif unsur olarak öne çıkar. Dağ keçisi, özellikle yaşamın sürekliliğini, doğurganlığı ve bolluğu simgeler. Bu motifin yaygın olarak kullanılması, dağ keçisinin İran'ın dağlık coğrafyasında önemli bir yer tutması ve halkın günlük yaşamında hem besin kaynağı hem de kültürel bir sembol olarak değer görmesiyle ilişkilidir. Seramiklerde dağ keçisi genellikle stilize edilmiş şekilde, kıvrık boynuzları ve zarif hatlarıyla betimlenmiştir. Bu tasvirler, estetik bir unsur olmanın ötesinde, bereket ve koruma sembolizmini de taşımaktadır. Özellikle Neolitik ve Tunç Çağı'na ait seramiklerde sıkça görülen dağ keçisi motifleri, İran halkının doğaya ve çevresine olan derin bağlılığını yansıtan sanatsal ve kültürel bir ifade biçimidir (Görsel 5.21 – 5.24).

Görsel 5.21. *"Bir Toprak, İki Hikaye" serisinden- dağ keçisi ve buğday başağı motifi ile dekorlanmış dekoratif form, 14cm ×18 cm, tornada şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)*

Görsel 5.22. *Bir Toprak, İki Hikaye" serisinden- dağ keçisi boynuzu motifi ile dekorlanmış saklama kabı, 25cm ×28 cm, döküm tekniği ile şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)*

Görsel 5.23. *"Bir Toprak, İki Hikaye" serisinden- dağ keçisi boynuzu motifi ile dekorlanmış bir diğer form, 17cm ×19 cm, döküm tekniği ile şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)*

Görsel 5.24. *"Bir Toprak, İki Hikaye" serisinden- dağ keçisi boynuzu motifi ile dekorlanmış seramik form, 15cm ×17 cm, tornada şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)*

5.2.7 Ağaç motifi

İran çömlekçiliğinde ağaç motifi, doğa ve yaşamın sembolü olarak sıkça kullanılan önemli bir dekoratif unsurdur. Bu motifler, genellikle stilize edilmiş formda tasvir edilerek, doğurganlık, hayatın yenilenmesi ve bereket gibi kavramları ifade eder. Ağaç motifleri, ayrıca doğanın kutsallığını ve insanla doğa arasındaki güçlü bağı vurgulayan bir anlam taşır. İran çömleklerinde en çok palmiye, selvi ve nar ağacı motifleri dikkat çeker. Palmiye ağacı, bolluk ve bereketin simgesi olarak görülürken, servi ağacı ölümsüzlüğü ve ruhun devamlılığını temsil eder. Nar ağacı ise hem doğurganlık hem de yeniden doğuşun bir işareti olarak kullanılmıştır (Görsel 5.25).

Görsel 5.25. *"Bir Toprak, İki Hikaye" serisinden- selvi ağacı motifi ile dekorlanmış bir diğer form, 20cm ×33 cm, döküm tekniği ile şekillendirme, sıraltı dekorlama ve pişirim 1160°C (Manafidizaji, 2025)*

Bu sanatsal çalışmaların amacı, günümüz İran ve Anadolu coğrafyasında üretilen geleneksel çömlekçilikte kullanılan form ve motiflerin, özgün ve çağdaş bir yaklaşımla yeniden tasarlanarak sanat eserine dönüştürülmesi ve bu eserlerin estetik ve kültürel değerinin artırılabilirliğini ortaya koymaktır. Bu bağlamda, geleneksel ile modernin harmanlanması yoluyla, çömlekçilik sanatının hem sanatsal hem de ekonomik açıdan daha geniş bir perspektifle ele alınması hedeflenmektedir. Çalışma, kültürel mirasın korunması ve çağdaş sanat bağlamında yeniden yorumlanması konusuna katkı sunmayı amaçlamaktadır.

6 SONUÇ VE ÖNERİLER

Her ekosistem ya yeni koşullara adapte olur ve inovasyon yapmakla sürdürebilirliğini sağlar ya da yenilenmeyi başaramaz ve sonunda kaybolarak yerini yeni sistemlere bırakır.

Bu tez kapsamında, günümüzde Anadolu ve Iran çömlekçiliğinin mevcut ekosistemi üzerine yapılan derin incelemelere elde edilen sonuçlara göre bu bölgelerdeki çömlekçilik, yaşam döngülerinin son aşamasına gelmiş olduğu izlemlenmiştir. Dolayısıyla hızla gelişen teknolojinin ve değişen yaşam tarzları ve kültürler ile birlikte yenilenmemesi durumunda yok olmaya mahkum olacaktır.

Tez kapsamında Anadolu bölgesinde Kınık, Avanos, Sorkun, Gökeyp ve Karacasu bölgeleri ve İran çölekçiliğinde Lalecin, Meybod, Mend, Hekemi ve kelpuregan bölgelerinideki çömlekçilik ve üretilen ürünlerin hammaddeleri, şekillendirme yöntemleri, üretilen formlar, ürünler üzerindeki dekorlar, ve pişirim teknikleri her bölgede ayrı ayrı incelenmiştir. Verilere göre bu bölglerdeki geleneksel çömlekçiliğinde yaşanan sorunlar tesbit edilmiş ve bu problemlere çözüm önerileri sunulmaktadır.

Tüm bölgelerdeki genel sorunlar benzerlik gösterdmkle ortak çözüm yöntemleri tartışılabilmektedir.

6.1 Eğitim

Çömlek üretimi ve satışı sürecinde yer alan bireylerin okuryazarlık düzeyini ve meslek ile ilgili bilgi ve becerilerin düşük olması önemli bir sorundur. Meslek ile ilgili eğitim merkezlerinin bulunmaması ve çömlekçiliğin öğrenme süreci genellikle bilimsel olmayan yöntemlere ve usta- çıraklık ilişkilerine dayandığı için alanda bilgi yetersizliği barizdir. Çömlekçilik eğitiminin ana yöntemi olan çırak-ustalık sürecinde, ustaların detaylı eğitim verme konusundaki ilgisiz ve isteksizliği nedeniyle eğitim etkisiz kalmaktadır. Ayrıca, mesleki rekabetten doğan zaif ilişkileri ve bilgi toplama ve yayma kurumlarının eksikliği, bölgedeki çömlekçilik ile ilgili bilgi ve deneyimlerin aktarımının yetersiz kalmasına yol açmaktadır. Öte yandan sektör çalışanları arasında ilgisizlik ve öğrenmeye gerek olmadığı yönündeki tutumları, hertürlü gelişim ve ilerlemelerini olumsuz etkilemektedir. Özellikle üreticiler arasında, iş yoğunluğundan dolayı öğrenme fırsatlarının az olması, sektördeki verimliliği ve yenilikçiliği engellemektedir.

Geleneksel çömlekçilik yöntemlerinin korunması ve gelecek nesillere aktarılması için eğitim programları ve atölyeler düzenlenmesi ve etkin hale getirilmesi, sürecin bilimsel ve modernleştirilmesi ve yenilikçi ekosistem kurulması, bu alandaki sorunların çözümü için en önemli adımlardan biridir. Bu bağlamda, sektöre yeni girenlerin ihtiyaç duyduğu kısa süreli genel ve ön eğitimlerin hem teorik hem de pratik olarak verilmesi büyük önem taşımaktadır. Ayrıca, sektördeki deneyimli çömlekçilerin ihtiyaç duyduğu kısa süreli uzmanlık ve ileri eğitimlerin de hem teorik hem de pratik olarak sağlanması gerekmektedir.

Çömlekçilerin koşullarına ve öğrenme düzeylerine uygun eğitim içeriklerinin üretilmesi ve kullanılması, eğitim sürecinin etkinliğini artıracaktır. Pratik ve etkili bir eğitim yöntemi olarak danışmanlık ve sorun giderme hizmetlerinin sağlanması, öğrenme sürecini daha verimli hale getirecektir. Son olarak, eğitim sürecinin verimli ve etkili yönetimi amacıyla eğitim hizmetlerinin sağlanmasına ilişkin karar alma süreçlerinin merkezileştirilmesi, bu alandaki eğitim kalitesinin yükseltilmesine katkı sağlayacaktır.

6.2 Ar- Ge merkezleri ile işbirliği

Her bölgenin çamur ve hammadde özelliklerinin farklı olması nedeniyle, bölgeye özgü ürünlerin üretilmesi ve üretilmemesi gereken ürünlerin belirlenmesi ve bu bilgilerin bölge çömlekçilerine iletilmesi büyük önem arz etmektedir. Bu bağlamda, özellikle kil, sır, tasarım ve yeni uygulama yöntemlerinde Ar-Ge çalışmaları yapılması gerekmektedir. Her bölge için özel Ar-Ge merkezlerinin kurulması ve bu merkezlerin, bölgedeki üniversitelerin malzeme ve sanat bölümlerindeki akademik topluluklarla sıkı işbirliği içinde çalışarak mevcut bilginin bölge ihtiyaçlarına uygun hale getirilmesi önem taşımaktadır.

6.3 Teknolojik destek

Geleneksel çömlekçilikte kullanılan teknolojilerin düşük düzeyde olması, bu alandaki yeniliklerin yeterince benimsenmemesi ve yeni teknolojilerden yararlanma konusundaki isteksizlik, sektördeki önemli sorunlardan birkaçını oluşturmaktadır. Bu duruma ek olarak, mali zayıflık ve olası risklerden duyulan korku da, çömlekçilik atölyelerinin yeni teknolojilere yatırım yapma konusundaki çekincelerini artırmaktadır. Bu da düşük kalitede ürünlerin üretimine ve rekabet piyasasında öne çıkamamalarına yol açmaktadır.

Bu sorunların çözümüne yönelik olarak yetkili kurumların, geleneksel yöntemlerle modern üretim tekniklerinin entegrasyonu ile üretim yapan çömlekçilere ve bilimsel birikimlerini kullanan atölyelere teşvik kolaylıkları ve muafiyetler tanınması önem arz etmektedir. Ayrıca, ambalaj, çömlek satış ve pazarlaması alanında yenilikçi hizmetler sunan start-up'ların desteklenmesi, sektördeki rekabet gücünü artıracak ve yenilikçi yaklaşımların benimsenmesini teşvik edecektir. Bu bağlamda, kooperatifler oluşturarak kamu ve özel sektör işbirlikleri ile çeşitli destek programlarının hayata geçirilmesi, geleneksel çömlekçilik modernizasyonuna ve sürdürülebilirliğine önemli katkılar sağlayacaktır.

6.4 Ekonomik Destek

Çömlekçiler zor ekonomik şartları ve bu süreçte artan kaygılar nedeni ile geleneksel formlar ve ürünler yerine türistik satışa uygun ve çoğunlukla kalitesiz eşyaların üretimine yönelmişler bu da bölgedeki geleneksel çömlekçiliğinin zamanla yok olmasına neden olmaktadır. Devlet ve yerel yönetimler, çömlekçilerin kaliteli hammaddeye erişimini kolaylaştırmak için destek sağlamalıdır. Hammadde temini konusunda çömlekçilere yönelik teşvik ve sübvansiyonlar, üretim süreçlerinin sürdürülebilirliğini artıracaktır. Ayrıca, hammadde kaynaklarının korunması ve sürdürülebilir kullanımını sağlaması için çevresel düzenlemeler yapılması ile mümkün olmaktadır.

Çömlekçilere yönelik ekonomik destek programları ve teşvikler, bu zanaatın devamlılığını sağlayabilir. Ürünlerin pazarlanması ve satışında devlet desteği, çömlekçilerin gelirlerini artırarak ekonomik baskıları hafifletebilir. Ayrıca, çömlekçilerin ürünlerini uluslararası pazarlarda tanıtmak için fuarlar, sergiler ve online platformlar kullanılabilir

Bu çözüm önerileri, Anadolu ve İran'daki geleneksel çömlekçiliğin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için önemli adımlar olabilir. Hem geleneksel yöntemlerin yaşatılması hem de modern tekniklerin entegrasyonu, bu zanaatın gelecekte de varlığını sürdürmesine katkı sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

1. Childe, V.G., F.K. Ofluoğlu, and F. Ofluoğlu, *Kendini yaratan insan: insanın çağlar boyunca gelişimi*. 1978: Varlık.
2. Roller, L.E., *In Search of God the Mother: The Cult of Anatolian Cybele*. 1999: University of California Press.
3. Mellaart, J. and B. Altınok, *Yakındoğu'nun en eski uygarlıkları*. 1988: Arkeoloji ve Sanat.
4. Müzesi, A.M. and M. Kataloğu, *Dönmez Ofset*. 2006, Ankara.
5. Sagona, A. and P. Zimansky, *Arkeolojik Veriler Işığında Türkiye'nin En Eski Kültürleri.* Çev.: Nezih Başgelen, İstanbul, Arkeoloji Sanat Yayınları, 2015.
6. Sevinç, F., *Hitit Dininde Arinna'nin Güneş Tanriçasi Ve Onunla Özdeş Tutulan Diğer Tanriçalar*. Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitü Dergisi, 2008. **1**(1): p. 175-195.
7. Akurgal, E., *Anadolu kültür tarihi*. Vol. 67. 1998: Tubitak.
8. Öney, G. and Ç. Zehra, *Anadolu'da Türk devri çini ve seramik sanatı.* (No Title), 2007.
9. Kāmbakhsh′fard, S.A. and ك.ف.س. الله, سفال و سفالگری در ایران: از ابتدای نوسنگی تا دوران معاصر. 2001: ققنوس،.
10. بر تأثیر متقابل سفالگری ایراندر عصر اشکانی و چین در دوره سلسله کاتب, پژوهشی and بصیری, فرانک هان. فصلنامه تاریخ روابط خارجی, 2016. 17 (68-69): p. 35-57.
11. فرزین, جایگاه خراسان بزرگ در تحولات مذهبی و هنری شرق در دوره اشکانیان. مطالعات and ظهوریان فرهنگی اجتماعی خراسان, 2020. 14 (3): p. 83-114.
12. Kiani, M.Y.486 .م.ی.ک., پیشینه سفال و سفالگری در ایران. 1998 نسیم دانش.
13. م. کاظم, تبارشناسی نقشنوشتهٔ «مرغ بسم‌الله» در فضای بصری سفالینه‌های منقوش and خانقاه, و.خ., حسنوند نیشابور ایران در سدهٔ چهارم و پنجم هجری قمری. نشریه هنرهای زیبا: هنرهای تجسمی, 2022. 27 (3): p. 109-119.
14. Vernoit, S., J. Rābī, P. Bihtāsh, and N. Pūrpīrār, گرایش به غرب: در هنر قاجار, عثمانی و هند. (No Title).
15. Güner, G., *Anadolu'da yaşamakta olan ilkel çömlekçilik.* (No Title), 1988.
16. Vincentelli, M., *Women and Ceramics: Gendered Vessels*. 2000: Manchester University Press.
17. Warmenbol, E., *Pottery in the Roman World: an Ethnoarchaeological Approach*. 1987, JSTOR.
18. Steele, C.N., *The potters of Sorkun village in north west Anatolia: the study of a present day primitive pottery industry and its relevance to archaeology*. 1971, University of Oxford.
19. Özen, A.T., *Geleneksel çömlek sanatı*. 2001: TC Anadolu Üniversitesi Halk Bilim ve Araştırma Merkezi.
20. Öney, D., *Günümüzde Anadoluda kadınlar tarafından yapılan çömlekçilik.* 2015.
21. BAŞKIRAN, H., *Türkiye'de; Sorkun Köyü, Gökeyüp Kasabası, Uslu Köyünde açık ateşte pişirim ve konu üzerine yeni bir öneri.* Sanat ve Tasarım Dergisi, 2012. **2**(2): p. 109-123.
22. Türe, A., *Kula-Salihli volkanik Jeopark'ı. Salihli Adala-Gökeyüp rotası*. 2018: Jeopark Belediyeler Birliği.

23. BAYKAL, F.J.E.C.D. and C.S. 1, *Kirsal Yerleşim Coğrafyasi Açisindan Bir Araştirma: Gökeyüp Köyü (Salinli/Manisa) Ve İlkel Çömlekçiliğin Köy Ekonomisindeki Yeri*. 1990.

24. Baykal, F., *Kırsal yerleşim coğrafyası açısından bir araştırma; Gökeyüp Köyü (Salihli-Manisa) ve ilkel çömlekçiliğin köy ekonomisindeki yeri.* Ege Coğrafya Dergisi, 1990. **5**(1): p. 55-74.

25. DEMİRTAŞ, Z.G. and R. ÇELİK. *Social Media As A Social Support At Breastfeeding Process: Instagram Case*5. in *ACADEMIC STUDIES*.

26. Dodd, A.E., *Dictionary of ceramics: pottery, glass, vitreous enamels, refractories, clay building materials, cement and concrete, electroceramics, special ceramics.* (No Title), 1967.

27. Çolak, M., M. Maggetti, and G. Galetti, *Golden mica cooking pottery from Gökeyüp (Manisa), Turkey.* Geological Society, London, Special Publications, 2006. **257**(1): p. 141-150.

28. KUMAZAKI, C., I. NAKAI, *The Production Technique of Gold Wash Wares from Kaman-Kalehöyük.* AAS XVI: p. 183-188.

29. Maggetti, M. and B. Messiga. *Geomaterials in cultural heritage*. 2006. Geological Society of London.

30. Güner, G., *Anadolu'da yaşamakta olan ilkel çömlekçilik*. 1988: Akbank'in bir Kültür Hizmeti.

31. Crane, H.J.M.O., *Traditional Pottery Making in the Sardis Region of Western Turkey.* 1987. **5**(1): p. 9-20.

32. Yarol, S.Ç.A.G.Y., *Tarih Öncesi Çömlekçiliğin Halen Yaşadığı Bir Merkez: Gökeyüp.*

33. Mürşide, A.J.A.S.D., *Salihli Gökeyüp Kasabasında Geleneksel Çömlekçilik.* **6**(11).

34. Kısa, L., *Aydın tarihi ve coğrafyası*. 1960: Siparış adresi, L. Kısa.

35. Civelek, A., *Antik Çağdan Günümüze Aydın ve Yöresinde Seramik Üretimi.* T. Takaoğlu,(eds.), 2006. **65**.

36. ALTINKILIÇ, A., *Karacasu Çömlekçİlİğİ* International Journal of Social Humanities Sciences Research (JSHSR) 2018. **5**.

37. Özkan, İ.J.J.o.C.P.R., *Ceramic properties of a Turkish clay in the Aydın region.* 2014. **15**(1): p. 44-47.

38. Özkan, I., *Ceramic properties of a Turkish clay in the Aydın region.* Journal of Ceramic Processing Research, 2014. **15**(1): p. 44-47.

39. Yardımcı, İ. and M. Bardak, *Geleneksel Karacasu Çömlekçiliği Ve Gelin Testisinin Gelişimi Ve Günümüz Yorumlamalari*. Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2019. **12**(2): p. 82-98.

40. Aslan, E.E., *Avanos Çömlekçiliğinde Kaybolan Bir Değer: Kara Firin.* İdil Sanat ve Dil Dergisi, 2012. **1**(04): p. 1-13.

41. Öney, G., *Anadolu'da Türk devri çini ve seramik sanatı*. 2007: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

42. Sönmez, N., *Seramik Sanatı ve Sorunları.* 2. Uluslararası Avanos Seramik Sempozyumu, Ankara, 2001.

43. Glassford, B., *Living the Sacred Story: A Journey Into the Landscape of the Bible*. 2003: iUniverse.

44. Başkanlığı, A.B., *Avanos Çömleği*. 2017: Avanos.
45. Çobanlı, Z. and A. Canbolat, *Avanos Çömlekçiliği.* 2010.
46. Erenson, C., *Dispersion characteristics of clayey soils containing waste rubber particles.* Journal of Rock Mechanics and Geotechnical Engineering, 2023. **15**(11): p. 3050-3058.
47. Ünal, S., *In Craft And Art From Traditional To Contemporary Avanos PotterY.* Motif Akademi Halkbilimi Dergisi, 2022. **15**(37): p. 236-251.
48. Canbolat, A., *Seramik şekillendirme yöntemlerinde tornanın kullanımı ve seramik tornalar*. 2011, Anadolu University (Turkey).
49. Sedat, A., *Hitit Güneşi*. 2005, Ankara.
50. TOĞRUL, Ç. and S. ETİKAN. *Avanos Çömlekçiliğinde Dantel Tekniği İle Ürün Süsleme1*. in *1st Eurasian Conference on Language and Social Sciences*. 2017.
51. Gürtanın, N. and N. Munsuz, *Avanos Çömlekçiliği ve Kullanılan Toprakların Bazı Teknolojik Özellikleri*. 1970, Ankara: Grafik Ofset Matbaacılık Reklamcılık Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.
52. Kılıç, F. and M. Kılıç, *Avanos'ta Çanak Çömlek Sanatı*, ed. T.C.A.K.K. Yayınları. Vol. 2. 2018, Ankara: Grafik Ofset Matbaacılık Reklamcılık Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.
53. Demiryürek, H., *II. meşrutiyet döneminde Bilecik*. 2011, Sakarya Universitesi (Turkey).
54. İşcan, N., *Kınık'ta çömlekçilik*. 1998, Eskişehir: İşcan Yayınları.
55. Celik, H., *Technological characterization and comparison of two ceramic clays used for manufacturing of traditional ceramic products in Turkey.* Scientific Mining Journal, 2017. **56**(4).
56. Glassie, H., *The potter's art*. Vol. 1. 1999: Indiana University Press.
57. Çobanli, Z., *Seramik astarları*. 1996: Anadolu Üniversitesi.
58. ع. فاضل, عوامل اجتماعی مؤثر بر تبدیل سفال از "صنعت" به "هنر" در ایران. مجلة مطالعات راودراد, ا. and اجتماعی ایران, 2015. 9(3): p. 54-79.
59. Ghazinoory, S., A. Sarkissian, M. Farhanchi, and F. Saghafi, *Renewing a dysfunctional innovation ecosystem: The case of the Lalejin ceramics and pottery.* Technovation, 2020. **96**: p. 102122.
60. Mohamadifar, Y., et al., *Parthian Burials in the Hamedan City, Western Iran.* Iran, 2021. **59**(1): p. 77-89.
61. گارت, گ., سیری در صنایع دستی ایران.
62. شهریار, سفال مینای لالجین؛ فرآیند ساخت. فرهنگ مردم ایران, 2019. 57(17 and شاهانی‌فرا): p. 35-54.
63. Matin, M., *Tin-based opacifiers in archaeological glass and ceramic glazes: a review and new perspectives. Archaeol Anthropol Sci 11: 1155–1167*. 2019.
64. ذاکرین, بررسی نقش خورشید بر سفالینه های ایران. نشریه هنرهای زیبا: هنرهای تجسمی, 201 1. **3**(46): p. 23-34.
65. Ghorbani, A., *A Typology of Traditional Ceramic Kilns in Iran from the Prehistoric to the Contemporary Period.* Journal of Art and Civilization of the Orient, 2023. **11**(40): p. 65-74.
66. Pelevin, M., *Bandari*, in *Encyclopaedia Iranica Online*. 2000, Brill.
67. ولی‌زاده, جستاری پیرامون جهله، بازمانده سفالگری جنوب ایران. کتاب ماه هنر, 2009. 134(1): p. 82-91.

68. Amirhajloo, S., H.R. Ghorbani, and H. Alimoradi, *An Ethno-Archaeological Study on the Thin-Walled Ceramics based on the Production Techniques of the Contemporary "Jahleh" Wares in Minab, Hormozgan, Iran.* Iranian Journal of Archaeological Studies, 2020. **10**(1): p. 30-46.

69. ناصر, ح.ب., بررسی وضعیت سفال کلپورگان سراوان هنر ایران 28 p. 119 - 141.

70. انتزاع نمادین در زیبایی‌شناسی هنر بلوچستان، نمونهٔ موردی: سوزن‌دوزی ,شهره ,and کشاورز, گلناز, جوادی بلوچ. باغ نظر, 2019. 16(79): p. 5-14.

71. غلامعلي, ح., نقش و نماد در سفالينه هاي كهن ايران.

72. ش. سرارودی, مطالعهٔ نقوش سفالینه‌های معاصر روستای کلپورگان سراوان ,and کرمانی, ز., ایمان, نظری با رویکرد انسان‌شناسی هنر. فصلنامه نگره, 2015. 10(36): p. 74-91.

73. رهبران, ع.پ.م., سیمای باستانی میبد: برسی تاریخی سازواره و ساخت یک شهر کویری. 1397: دانشگاه آیت الله حائری میبد.

74. اولین همایش بین ,in سرامیک میبد چالش های سر راه بسته بندی سفال و ,.,et al نجمه السادات گلزاری, ا.المللی نوآوری و تحقیق در هنر و علوم انسانی. 1394

75. اللهی, م.س.ج., چهل گفتار در مردم شناسی میبد (دفتر دوم و سوم): مردم شناسی اقتصادی. 2006 ,Iran روشنان.

76. Centlivres-Demont, M., *Une communauté de potiers en Iran: le centre de Meybod (Yazd)*. 1970, Université de Neuchâtel.

77. ب. جلالی جعفری, بررسی آرایه خورشید در صنایع دستی و تزیینات معماری یزد. 1392 .and بهداد, ح.

78. اولین کنفرانس ملی ,in س. تاج الدینی, ارزیابی نمادین تزیینات سنتی سفال میبد .and ضیاءالدینی دشتخاکی, م.نمادشناسی در هنر ایران با محوریت هنرهای بومی. 1396

79. بررسی فرایند تولید و ایجاد راهکارهای نوآوری در سفال و سرامیک میبد. 1392, موسسه آموزش عالی غیر انتفاعی و غیر دولتی جهاد دانشگاهی استان یزد - دانشکده هنر و معماری.

80. رنگ و نقش در تزیینات مسجد جامع یزد، زیلو و سفال میبد. 2012 ب. مهران, هماهنگی .and مهناز, ش.ف.

81. م.ت. آشوری, تبیین ویژگی های فنی و هنری سرامیک روستای مند شهرستان گناباد. فصلنامه .and شیخی, ع نگره, 2010. 4(8): p. 41-.

82. Tābandah, S., تاریخ و جغرافی گناباد. (No Title).

83. شفایی, نشانه‌شناسی نقش ماهی با رویکرد عرفانی در سه نمونه از سفالینه‌های عصر معاصر .and پور, ک. هنرهای صناعی اسلامی, 2019. 3(1): p. 53-66.(مطالعه موردی مند گناباد)

84. Majidzadeh, Y., *The development of the pottery kiln in Iran from prehistoric to historical periods.* Paléorient, 1975: p. 207-221.