BİTLİS İLİ KAVAKBAŞI VE GÜNKIRI BELDELERİNDE İLKEL ÇÖMLEKÇİLİK VE GÜNÜMÜZDEKİ DURUMU[1]

Sultan SÖKMEN[2]

ÖZET

El sanatları bakımından zengin bir ilimiz olan Bitlis'in Mutki ilçesine bağlı Kavakbaşı beldesinde ve Güroymak ilçesine bağlı Günkırı beldesinde uzun yıllardan beri ilkel çömlekçilik yapılmaktadır. Geçtiğimiz yıllarda bu beldelerde hemen hemen her evde çömlek yapılırken günümüzde bu sayı oldukça azalmıştır. Üretim Kavakbaşı'da az sayıda kadın tarafından sürdürülürken, Günkırı'da sadece bir usta kalmıştır. O'da ancak kendisine sipariş verilirse üretime geçmektedir. Bu beldelerde çömlekler elle ya da ayakla döndürülen, yörede çark adı verilen ilkel tezgâhlar ile yapılmaktadır. Yapılan çömlekler 4-5 gün gölgede, 1-2 gün de güneşte kurutulduktan sonra düşük ısılı tandırda pişirilir. İlk pişirimi yapılan çömlekler astarlanarak açık havada bir çukur içerisinde ikinci kez pişirilir. Çömlekler ikinci pişirimden sonra satışa sunulur. Eskiden insanlar ihtiyaçları doğrultusunda kap kacaklarını topraktan üretirlerken, günümüzde teknolojinin ve plastik ürünlerin yaygınlaşmasıyla birlikte birçok toprak kap kacak fonksiyonelliğini kaybetmiştir. Bu çalışmada, Kavakbaşı ve Günkırı'da uzun yıllardır yapılan ilkel çömlekçiliği ve çömlekçiliğin günümüzdeki durumunu incelemek amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda Kavakbaşı ve Günkırı beldelerinde sözlü görüşme ve gözleme dayalı alan araştırması yapılmıştır. Kaynak kişilerden elde edilen veriler fotoğraflarla desteklenerek çalışma tamamlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Çömlekçilik, Bitlis çömlekçiliği, Kavakbaşı çömlekçiliği, Günkırı çömlekçiliği.

[1] Bu çalışma, Bitlis Eren Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi BEBAP 2015.05 nolu proje ile desteklenmiştir.
[2] Yrd.Doç.Dr., Bitlis Eren Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Geleneksel Türk Sanatları Bölümü, sultan.sokmen(at)hotmail.com

PRIMITIVE POTTERY AND ITS STATUS IN PRESENT DAY CONDITIONS IN BITLIS CITY KAVAKBASI AND GUNKIRI MUNICIPALITY

ABSTRACT

Bitlis in which primity pottery has been carried for long a time esspecially in Kavakbaşı bounded Mutki town and in Günkırı bounded Güroymak town, is a rich city in terms of handicraft. Although the pottery has been made nearly in all houses in previous years, this number has been decreasing day by day. While the pottery production is caried out by small number of women in Kavakbaşı, in Günkırı there is just one, pottery master. But even he is the only master in there he makes it only by special order. The pots are shaped by a pritimity tool called ‘’çark’’ rolling with hands or foots. These pots are cooked in a low heat oven made in a hole on the ground after the pots are dried 4-5 days under the shadow and 1-2 days under the sun. Heating them apply an undercoat exhibit potters is heated in first at fresh air then they are heated for second time with an undercoat in a close hole. Finally they are ready for selling. In the past people used to make their pots according to their needs, today after being widespread of technology and plastic staff, most of the pots and pans lost their functions. In this work, it is aimed to study about the present status of primity pottery which has been made for a long time in Kavakbaşı and Günkırı. In accordance with this purpose, interview and observational research has been accomplished in Kavakbaşı and Günkırı municipalities. Supported with photographs amd informations from the sources, the work has been accomplished.

Keywords: Pottery, Bitlis Pottery, Kavakbaşı Pottery, Günkırı Pottery.

Giriş

İnsanoğlunun buzul çağında bile materyal kille bir şeyler yapma çabasında olduğunu o çağda yapılan pişmemiş hayvan figürcüklerinin mağaralarda bu güne dek bozulmadan kalması kanıtlıyorsa da Paleolitik (Kaba Taş Devri'ne) çağda henüz kilden kap kacak eşyaya rastlanmamaktadır. Topraktan kap kacak yapıp pişirme bulgusuna, belki de ateş yakmak için toprağa açılan çukurun kızarıp sertleşmesi görülerek varılmıştır. Topraktan kap kacak yapma çabalarını ilk nerede, nasıl başladığını kesin olarak söylemek çok güçtür. Anadolu'da 1961'de Hacılar'da, 1962-1963'te Çatalhöyük'te yapılan James Mellart kazılarında bulunan ilk kilden kap kacak kalıntılarının MÖ. 6700 yılına ait olduğu anlaşılmıştır (Güner, 1988:9). M.Ö. 6000 yıllarına tarihlenen ilk Anadolu çömlek örnekleri incelendiğinde, bu çömleklerin ince yapısı, bu yörede çömlekçiliğin çoktan yerleşmiş bir gelenek olduğunu kanıtlamaktadır (Cooper, 1978:7).

İnsanoğlunun kilden kap kacak yapma bulgusuna nasıl geldiği konusunda çeşitli savlar vardır. İnsanlar bu işe ilk önce kil toprağının içini oyarak başlamış, sonraları büyük kaplar için bant tekniğine yönelmiş, döndürülebilen bir altlığın üzerinde işin daha kolaylaştığını görerek bu bulguyu geliştirmiş olmalılar. İlginç olan, çömlekçiliğin bu güne dek geçirdiği tüm aşamaların 20. yüzyılda da varlıklarını sürdürebilmeleridir (Güner, 1988:9-10).

Seramik sanatının temelini oluşturan çömlekçilik; çamurun elle veya çömlekçi çarkında biçimlendirilerek ve fırında pişirilerek sırlanan veya sırlanmadan yapılan, toprak çanak-çömlek olarak tanımlanabilir (Nas ve Karaman, 2013:685). Anadolu'da geleneksel seramik sanatı incelendiğinde hemen hemen hepsinin bir çömlekçilik geçmişlerinin olduğu görülmektedir. Çömlekçiliği ile tanınmış yörelerdeki çömlekçilere baktığımızda, bazı yörelerde kadınların bazısında ise erkeklerin çömlekçilik zanaatıyla uğraştıklarını görmek mümkündür. Kullanılan hammaddeler yöresel özellikler ve içerikler taşıdığı gibi şekillendirmede kullanılan aletler de yöresel isimlerle bilinirler (Gülaçtı, 2013:523). Örneğin, Çorum Osmancık'ta şekillendirmede kullanılan alete 'el tahtası', 'kazıyacak', 'payım' gibi isimler verilirken Bitlis'in Günkırı ve Kavakbaşı yörelerinde 'darik' denilmektedir.

Anadolu'da ilkel çömlekçilik ve gelişmiş çömlekçilik olmak üzere iki ayrı çömlekçilik türü bulunmaktadır. İlkel çömlekçilik, çarksız döndürülebilen altlıklar üzerinde ya da çark olsa bile mili henüz yataksız olduğundan gene altlıklar üzerinde kilin elle biçimlendirilmesiyle yapılan işlerin fırın kullanılmaksızın açık havada ya da tandırda tek pişirimle gerçekleştirilmesidir. Gelişmiş çömlekçilik ise, kilin artık milli ve yataklı çarklarda merkez kaç kuvveti yardımıyla elle çekilerek

biçimlendirilmesinden sonra çömlekçi fırınlarında sırlı ya da sırsız pişirilmesiyle gerçekleştirilir (Güner, 1988:15). Bu tanımlardan Bitlis'in Kavakbaşı ve Günkırı yörelerinde sürdürülen çömlekçiliğin ilkel çömlekçilik olduğu görülmektedir. Ancak bu yörelerde pişirim bir kez değil en az iki kez yapılmaktadır. Bu yönüyle Kavakbaşı ve Günkırı çömlekçiliği ilkel çömlekçilikten azda olsa ayrılmaktadır.

Depolamada kullanılan büyük küplerin pişiriminde boyutundan dolayı açık hava pişirimi kullanılırken, daha küçük boyuttaki kap-kacak için tandırda pişirim tercih edilmiştir. Büyük küpler daha çok tahıl ve kuru yiyecek ambarı olarak kullanıldığından açık hava pişiriminin yüksek olmayan sıcaklığı bu kaplar için yeterli olabilmiştir. Ancak mutfakta kullanılan çanak çömlek için sıvı sızdırmazlık önemlidir. Bunun sağlanması için daha yüksek ısıya ihtiyaç vardır. Açık hava pişiriminde elde edilen ısı 585 derece iken kuyu pişiriminde 696-915 derecelere çıkabilmektedir (Şölenay, 2009:67; aktaran Ayduslu, 2013:183). Kavakbaşı'da tandırda pişirim ve çukurda pişirim yapılırken, Günkırı'da açık hava pişirimi yapılmaktadır. Yörede; küp, yayık, güveç, tabak, bardak, testi ve farklı boyutlarda birçok kap kacak geleneksel yöntemlerde yapılmaktadır. Özellikle yiyeceklerin saklandığı ve turşuların yapıldığı küpler bir insan boyundan büyüktür. Yiyecek küplerinin büyüklüğü, Urartu Krallığı döneminde yapılan küplerin büyüklüğüne yakındır (Belli, 2010: 294).

1. MATERYAL VE YÖNTEM

Çalışmanın materyalini basılı ve online literatür ile Bitlis'in Mutki ilçesinin Kavakbaşı beldesi ile Güroymak ilçesinin Günkırı beldesinde çömlek üretimi yapan ustaların yaptığı kap kacaklar, üretimde kullandıkları araç ve gereçler oluşturmaktadır. Araştırmada, alan araştırması yöntemlerinden yüz yüze görüşme ve gözleme dayalı araştırma yöntemleri kullanılmıştır. Elde edilen veriler fotoğraflarla desteklenerek ilgili bölümlerde verilmiştir.

2. KAVAKBAŞI VE GÜNKIRI BELDELERİNDE İLKEL ÇÖMLEKÇİLİK

2.1. Çömlekçilikte Kullanılan Araç ve Gereçler

Kavakbaşı ve Günkırı çömlekçiliğinde kullanılan araç ve gereçler oldukça azdır. Çömlekçilikte kullanılan araç ve gereçler yöresel olarak; çark, darik, bez ve topraktır.

Tezgâh (Çark): Çömlekçilikte kullanılan en önemli araç kuşkusuz tezgâhtır. Bu tezgâhlar Anadolu'da çark olarak adlandırılmaktadır. Anadolu'da ilk çarklı çömlekçiliğe ait bulgulara M.Ö. 3000-2000 yılları arasında ilk kez Kayseri dolaylarında, Alişar'da, Boğazköy'de ve Truva'da rastlanmıştır (Güner, 1988:11).

Kavakbaşı ve Günkırı yöresinde de çömlek yapmak için kullanılan tezgâha çark denilmektedir. Günkırı'da kullanılan tezgâh; hem el hem de ayakla döndürülebilen, ahşap bir kütüğün üzerine mille tutturulan tahtadan yapılmış bir çarktan oluşmaktadır. Kavakbaşı'da kullanılan tezgâh ise; elle döndürülebilen, bir demir bloğunun üzerine mille tutturulan demirden yapılmış bir çarktan oluşmaktadır. İkisinin de çalışma mantığı aynı, mil hariç birisi tamamen ahşaptan, birisi ise tamamen demirden oluşmaktadır. 10 yıl öncesine kadar Kavakbaşı'da da ahşap tezgâh kullanılmaktaydı. Ahşap tezgâhın çarkı üçgen şeklinde olduğundan hem elle hem de ayakla döndürülebilirken, metal çark sadece 2 cm kadar kalınlıkta olduğu için elle döndürülebilmektedir. Demir çarkın ahşap çarka göre avantajı ağır olduğu için daha uzun süreli ve hızlı dönmesidir (K1). Güner (1988), Anadolu'da kullanılan çömlek tezgâhlarını 7 türde sınıflandırmış, Kavakbaşı ve Günkırı'da kullanılan tezgâhları 4. sınıf tezgâh türü olarak belirtmiştir (Güner, 1988:12). Güner'in araştırma yaptığı 1972-77 yılları arasında yörede ahşap tezgâh kullanılmaktaydı. Resim 1a'da ahşap tezgâh, Resim 1b'de demir tezgâh görülmektedir.

Resim 1a. Ahşap Tezgâh

Resim 1b. Demir Tezgâh

Resim 1a ve 1b. Kavakbaşı ve Günkırı Çömlekçiliğinde Kullanılan Tezgâhlar

Darik: Çömleklerin iç ve dış yüzeylerini düzeltmek ve pürüzsüz bir yüzey elde etmek için kullanılan küçük, sert bir plastik parçasıdır. Yörede genellikle eski leğen parçaları darik olarak kullanılmaktadır. Ağaç parçalarının da darik olarak kullanıldığı görülür (K1, K2).

Bez: Çömleklerin ağız kısımlarını şekillendirmek için kullanılır (K1, K2).

Toprak: Kavakbaşı ve Günkırı çömlekçiliğinde üç farklı toprak çeşidi kullanılmaktadır. Bunlar yöresel olarak; 'ağu', 'sel' ve 'avıskok' olarak adlandırılır.

Formların parçalanmaması ve daha sağlam olması için Kavakbaşı beldesinin 'Dımıkan' mevkiinden getirilen, taş görünümlü sert ve kalın killi bir toprak olan 'ağu', ince bir kum olan 'sel' ile karıştırılarak kullanılır. Yörede 'avıskok' adı verilen kırmızı toprak da su ile karıştırılarak bulamaç haline getirilip çömleklerin astarlanmasında kullanılır (K1, K2). Resim 2a'da 'ağu' ve 'sel' olarak adlandırılan toprak, Resim 2b'de 'avıskok' olarak adlandırılan kırmızımsı toprak görülmektedir.

Resim 2a. Ağu (soldaki) ve Sel (sağdaki) **Resim 2b.** Avıskok

Resim 2a ve 2b. Kavakbaşı ve Günkırı Çömlekçiliğinde Kullanılan Gereçler

2.2. Çamur Hazırlama

Çömlek yapımında ilk aşama toprağın hazırlanmasıdır. Kavakbaşı beldesinin "Dımıkan" mevkiinden getirilen 'ağu' önce bir leğende su ile ıslatılır (Resim 2a). Yeterince yumuşayan 'ağu', daha önceden elek ile elenmiş 'sel' ile karıştırılır. Bu toprakların daha önceden temizlenmesi, içinde taş ve yabancı cisimlerin bırakılmamasına özen gösterilir. Karıştırılan toprağın üzerine gerekirse bir miktar su dökülerek iyice karıştırılır. Karışım, branda türü bir örtünün üzerine dökülerek ayakla çiğnenmek suretiyle yoğrulur (Resim 3a). Ayakla iyice yoğrulan toprak, içinde olabilecek küçük taş ve yabancı cisimlerin daha kolay fark edilebilmesi için bir miktarda elle yoğrulur. Yeterli kıvama gelen çamur 20-25 cm uzunlukta sucuk görünümlü bir şekle getirilerek çömleğin kenarlarının oluşturulmasında kullanılır (Resim 3c) (K3).

Resim 3a. Ayakla Çiğneme **Resim 3b.** Hazırlanmış Çamur **Resim 3c.** Sucuklar

Resim 3a, 3b ve 3c. Çamur Hazırlama

2.3. Form Biçimlendirme

Kavakbaşı ve Günkırı'da biçimlendirmede kullanılan çark hem el hem ayakla döndürülmektedir. Biçimlendirme, kilden yapılmış, ortası nişanlı altlıkların, çarkın üzerine oturtulmasıyla bant usulü yapılmaktadır (Güner, 1988:52). Güner'in belirtmiş olduğu biçimlendirme şekli günümüzde de devam etmekte olup günümüzde Kavakbaşı'da biçimlendirmede elle döndürülen demir çark kullanılmaktadır. Çömlek üretimi kapalı ortamda yapılır. Biçimlendirmeye başlamadan önce çarkın üzerine üç top çamur koyulur. Çamurun üzerine de daha önceden killi çömlek çamurundan yapılmış olan ortası nişanlı, yörede kalıp olarak adlandırılan altlıklar koyulur. Çarkın üzerine koyulan üç top çamur sayesinde çark döndürüldüğünde kalıp yerinden oynamaz. Kalıp, çarkın üzerine yerleştirildikten sonra daha önceden hazırlanmış olan çamurdan bir miktar alınır ve bir süre elle yoğrularak kalıbın üzerine yerleştirir. İlk koyulan çamur ile çömleğin tabanı oluşturulmaktadır. Taban, kenarları hafif içbükey olacak şekilde biçimlendirilir. Ardından bir miktar daha çamur alınıp 20-25 cm boyutlarında sucuk şekline getirilerek çömleğin kenarları oluşturulur. Her seferinde sucuk şekline getirilen çamur eklenerek çömlek yükseltilir (Resim 4a). Her bir sucukla bir sıra tamamlanır. Çömlek istenilen boyuta ulaştığında çömleğin iç ve dış kısımları "darik" denilen küçük sert bir plastik veya bir ağaç parçası ile düzleştirilerek pürüzsüz yüzey elde edilir (Resim 4c). Son olarak çömleğin ağız kısmı yapılır. Ağız kısım ıslak bir bez yardımıyla şekillendirilmektedir (Resim 4b). Şekillendirilmesi tamamlanan form, altındaki kalıbıyla birlikte çarktan alınarak gölge bir yerde 3-5 gün kadar kurutulur. Gölgede kurutulan formların altındaki kalıp alındıktan sonra formlar 1-2 gün kadar da güneşte kurutulur. Kurutma süresi havanın açık veya kapalı oluşuna, havanın sıcaklığına göre uzayıp kısılmaktadır. Güneşli ve sıcak bir havada formlar bir

günde kuruyabiliyorken, kapalı, yağmurlu ve serin bir havada bu süre bir haftaya kadar uzayabilmektedir (K3).

Çömlekçilikte üretilen formların büyük bir çoğunluğunun biçimlendirmesi kısa sürelerde tamamlanabilmektedir. Ancak büyük bir küp formu yapılıyorsa şekillendirme üç gün sürmektedir. Küpün ilk gün yapılan kısmı ertesi güne kadar kurumaya bırakılır. Böylece formun fazla nemini atarak direnç kazanması sağlanır. Ertesi gün form bir miktar daha yükseltilerek tekrar kurumaya bırakılır. Üçüncü gün formun yapımı tamamlanır. Yapılacak küp kulplu ise bir gün daha bekletilir. Kulp ayrıca yapılarak ertesi gün forma ilave edilir (K4). Güveç tarzı küçük formların kulpları ise 3-4 saat sonra da takılabilmektedir (K3). Resim 4a, 4b ve 4c'de bir güveç formunun biçimlendirmesi görülmektedir.

Resim 4a. Sucukların Eklenmesi **Resim 4b.** Bez ile Düzeltme **Resim 4c.** Darik ile Düzeltme

Resim 4a, 4b ve 4c. Form Biçimlendirme

2.4. Pişirme

Kavakbaşı ve Günkırı çömlekçiliğinde yapılan formlar en az iki kez pişirilmektedir. Güner (1988), Anadolu'da yaşayan çömlekçiliği pişirim açısından dört ayrı türe ayırmıştır. Bu türler; açıkta pişirim, tandırda pişirim, kapalı fırınımsı bir yerde pişirim, üstü açık ya da bacalı fırında pişirim türleridir. Güner (1988), Bitlis'in Kavakbaşı yöresindeki çömlek pişirimini açıkta pişirim olarak belirtmiştir (Güner, 1988:14). Güner (1988), çömleklerin iki kez pişirilmesiyle Kavakbaşı ve Günkırı çömlekçiliğinin Anadolu'nun diğer ilkel çömlekçilikle uğraşan yörelerinden farklı olduğunu belirtir (Güner, 1988:52). Kaynak kişilere göre çömlekler bazen üç kez bile pişirilebilmektedir. Üç kez pişirme işlemi kapalı, güneşsiz, serin havalarda kurutulan

çömlekler için uygulanır. Kavakbaşı'da çömlekler 80 cm derinliğinde, 100 cm çapında bir çukura aralarında ince uzun odunlar konarak yerleştirildikten sonra üstleri bir sıra tezekle kaplanmakta ve bir, bir buçuk saat süreyle pişirilmektedir (Güner, 1988:52). Alan araştırmasında kaynak kişilerden alınan bilgiler ve yapılan gözlem Güner'i doğrulamakla birlikte farklı bir pişirim tekniği de gözlemlenmiştir. Kavakbaşı'da yapılan alan araştırmasında tamamlanan formların öncelikle tandırda pişirildiği görülmüştür. Tezek ve odun parçalarıyla yakılan tandırda ateşin koru geçip sıcaklık seviyesi azalınca formlar tandıra yerleştirilir. Bu işlem yapılırken çömleklerin baş aşağı ve üst üste kırılmayacak biçimde istiflenmelerine dikkat edilir. Formlar sabaha kadar tandırda kalır. Kaynak kişiler bir tandırda aynı anda 30 güvecin pişirilebildiğini belirtirler (K1, K2, K3).

Sabaha kadar tandırda kalan formlar astarlandıktan sonra tekrar pişirilir. İkinci pişirim yörede çömlek tandırı denilen, kenarları taş ile örülmüş bir çukurda gerçekleştirilir. Pişirimden önce çukurun zemini ve kenarları tezek ve odun parçaları ile doldurulur. Daha sonra üzerine formlar yerleştirilir. Formların üzeri de hiç boşluk kalmayacak şekilde tezek ve odun parçaları ile doldurulduktan sonra üzeri bir teneke ile kapatılarak ateşe verilir. Pişirme süresi 1-2 saat kadardır. Ateş tamamen sönünce formlar alınarak küllerden temizlenir. Temizlenen formlar kullanıma ve satışa hazır haldedir (K1, K2, K3). Resim 5a'da çömlek tandırı da denilen bir çukura formların yerleştirilmesi, Resim 5b'de çukurda pişen formlar görülmektedir.

Resim 5a. Formların Çukura Yerleştirilmesi

Resim 5b. Çukura Pişen Formlar

Resim 5a ve 5b. Formların Çukura Yerleştirilmesi ve Çukurda Pişen Formlar

Günkırı'da pişirim açık hava pişirimi şeklindedir. Pişirim düzlük bir yerde, çömleklerin altına ve üstüne iki sıra dizilen tezeklerin tutuşturulmasıyla, yine bir, bir buçuk saat süreyle yapılmaktadır (Güner, 1988:52). Yeterince kurutulan formlar düz bir alanda rüzgârsız bir havada pişirilir. Formların altı tezek, çevresi ise odunla kapatılır. Formlar görünmeyecek şekilde odunla örtüldükten sonra ateş yakılarak pişirilir. Günkırı'lı çömlek ustası Zinet Erkol, pişirme işleminin yaklaşık beş saat sürdüğünü ve üç kez tekrarlandığını belirtir. Her pişirimde kırmızı toprak bulamacı sünger tarzı bir bezle formlara sürülür (K4). Günümüzde Günkırı'da sadece tek bir çömlek ustası sipariş üzerine üretim yapmaktadır. Resim 6'da Kavakbaşı'da çömlek tandırı denilen, ön kısmı ve üstü açık, diğer tarafları kapalı olan çukurda yapılan açık hava pişirimi görülmektedir.

Resim 6. Çukurda Açık Hava Pişirimi

2.5. Astarlama

Güner (1988), Anadolu'da yaşayan ilkel çömlekçiliği astar ve sırlama açısından dört ayrı türe ayırmıştır. Bu türler; genellikle astarlanarak tek pişirimde sırsız yapılan işler, bir kez pişirildikten sonra içten ya da dıştan katran, reçine ya da sütle astarlanmasıyla oluşan işler, ilk pişirimden sonra sırlanan ve ikinci kez pişirilen sırlı işler, biçimlendirildikten sonra deri sertliğindeyken astarlar dekorlanarak pişirilen ve sırlandıktan sonra ikinci kez pişirilen sırlı işlerdir. Güner (1988), Kavakbaşı yöresindeki çömlekçiliğin astar ve sırlama türünü; genellikle astarlanarak, tek pişirimde sırsız yapılan işler sınıfına koymuştur (Güner, 1988:15).

Tandırda yapılan ilk pişirimden sonra formlar açık kahverengi görünümünü alırlar. Astarlama işlemi yörede toprak boyası da denilen, "avıskok" adıyla bilinen,

taş görünümlü toprağın suda ıslatılmasıyla elde edilen kırmızı kil bulamacı ile yapılır. Birinci pişirimden sonra formlar bu topraktan yapılmış kırmızı kil bulamacına batırılmış bir bez parçasıyla içten ve dıştan astarlanır (K2, K3). Bu bulamaç formlara kırmızımsı bir renk vermektedir. Astarlandıktan sonra formlar parlak bir görünüm kazanır. Resim 7a'da ilk pişirimi yapılmış ancak astarlanmamış formlar, Resim 7b'de astarlanmış ikinci pişirime hazır formlar görülmektedir.

Resim 7a. Astarlanmamış Formlar

Resim 7b. Astarlanmış Formlar

Resim 7a ve 7b. Astarlı ve Astarsız Formlar

2.6. Örnek Formlar

Günkırı ve Kavakbaşı yörelerinde eskiden çok zengin bir çanak çömlek repertuarı bulunmaktaydı. Ancak bu zenginlik teknolojinin ilerlemesiyle birlikte ortaya çıkan plastik kapların yaygınlaşmasıyla ortadan kalkmış, günümüzde çok az sayıda çanak çömlek türü kalmıştır. Bu bölümde alan araştırmasında karşılaşılan formlara yer verilmiştir. Güveç hariç diğer formların birçoğu artık kullanılmamasına rağmen ustalar araştırmaya katkı sağlamak için yapmışlardır.

Resim 8a ve 8b'de eskiden yoğun bir şekilde yapılırken günümüzde yok denecek kadar azalan küpler görülmektedir. Küpler kulplu veya kulpsuz olarak yapılabilmektedir. Eskiden büyük küplere yoğurt, tütün, bulgur, aşurelik bulgur, yağ, peynir, turşu gibi ürünler koyulurdu (K4).

Resim 8a. Kulplu Küpler **Resim 8b.** Kulpsuz Büyük Küp

Resim 8a ve 8b. Küpler

Resim 9a'da 'şerbik' adı verilen şerbet testisi, Resim 9b'de 'sağul' adı verilen su testisi, Resim 9c'de 'uhal' adı verilen yağ kızartma kabı, Resim 9d'de ise 'gadusk' adı verilen, inek sağmak için kullanılan süt kabı görülmektedir. Ustalar, büyük boy yapılan 'sağul' ile eskiden banyo suyu ısıtıldığını belirtmişlerdir (K1, K2, K3, K4).

Resim 9a. Şerbik **Resim 9b.** Sağul **Resim 9c.** Uhal **Resim 9d.** Gadusk

Resim 9a, 9b, 9c ve 9d. Form Örnekleri

Resim 10a'da güveç, Resim 10b'de güveç kapağı, Resim 10c'de tava ve Resim 10d'de kumbara görülmektedir.

Resim 10a. Göveç **Resim 10b.** Göveç Kapağı **Resim 10c.** Tava **Resim 10d.** Kumbara

Resim 10a, 10b, 10c ve 10d. Form Örnekleri

Resim 11a'da tava, Resim 11b'de küçük kevşir, Resim 11c'de küçük küp, Resim 11d'de tas, Resim 11e'de kayık tabak, Resim 11f'de ise kül tablası görülmektedir. Küçük kevşir, yemek yemek için kullanılan, tabak görevini gören formdur. Kevşirin daha büyük olanlarına da 'hencan' denilmektedir. Küçük küpe genellikle pekmez koyulur. Kayık tabak ve tasta ise tek kişilik fırın yemeği pişirilmektedir (K1, K2, K3, K4).

Resim 11a. Tava

Resim 11b. Küçük Kevşir

Resim 11c. Küçük Küp

Resim 11d. Tas

Resim 11e. Kayık Tabak

Resim 11f. Kül Tablası

Resim 11a, 11b, 11c, 11d, 11e ve 11f. Form Örnekleri

Örneğine rastlayamadığımız ancak geçmişte kullanılan geleneksel formlar şunlardır: 'Nalbek' adı verilen yoğurt kabı, 'cêr' adı verilen su testisi, 'sırsum' yada 'derhun' adı verilen yayık (ayran yapımında kullanılır), 'gevşıv' adı verilen leğen (yemeklere koyulan kuru gıdaları ezmek için kullanılır), 'savıl' adı verilen ibrik (abdest almak için kullanılır), 'hencan' adı verilen leğen (hamur yoğurmak için kullanılır), 'peşo' adı verilen leğen (abdest almak için kullanılır) ve 'kasık' adı verilen çanak (K1, K2, K3, K4).

2.7. Kavakbaşı ve Günkırı Çömlekçiliğinin Günümüzdeki Durumu

Gerek Kavakbaşı, gerekse Günkırı beldesinde olsun eskiden hemen hemen her evde çömlekçilik yapılırken bu sayı günümüzde oldukça azalmıştır. Kavakbaşı'da çömlekçilik azalmış olsa da yine yaygınlığını sürmektedir. Günkırı'da ise çömlekçilik yapan sadece bir usta kalmıştır. Günkırı'lı çömlek ustası Zinet Erkol sipariş gelmeden

üretime geçmediğini, üretime başlaması için en az 20 form siparişi gelmesi gerektiğini, az sayıdaki siparişler için üretime geçmediğini belirtmektedir.

Eskiden birçok farklı form yapılırken günümüzde genellikle güveç, az miktarda da yayık tabak gibi fırın yemeği pişirilebilecek küçük çanaklar yapılmaktadır. Diğer formlar günümüzde plastik kapların çıkmasıyla birlikte kullanım fonksiyonunu kaybettiği için artık yapılmamaktadır. Üretilen güveç ve çanaklar beldeye gelen aracılar tarafından alınmakta, il ve ilçelerde bulunan dükkân ve lokantalara satılmaktadır.

Çömlekçilikle uğraşanlarda; sürekli dönen cisme baktıkları için baş dönmesi ve göz ağrısı, eğilerek çalıştıkları için bel ağrısı, sürekli su ile çalıştıkları ve üzerleri sıklıkla ıslandığı için romatizma gibi rahatsızlıklara sıkça rastlanmaktadır. Genç nesillerin bu meslekle uğraşmadığı ve yaşları ilerleyen çömlek ustalarının bu rahatsızlıklar nedeniyle mesleği teker teker bırakmaları mesleğin geleceği açısından tehdit oluşturmaktadır.

3. SONUÇ

Anadolu'da gerek ilkel yöntemlerle gerekse gelişmiş yöntemlerle olsun çömlekçilik büyük bir ustalıkla varlığını sürdürmektedir. Yapılan çalışmalardan anlaşılacağı üzere çömlekçilik sanatında Anadolu'da kullanılan ve uygulanan yedi çeşit tezgâh türü, dört çeşit pişirim türü ve dört çeşit de astar ve sırlama türü olduğu görülmektedir. Bir formun yapılışından kullanıma hazır hale gelinceye kadar geçen süre yaklaşık 10 gündür. Bu sürenin ilk bir günü yapılışı, bir haftası kuruması, bir veya iki günü de pişirimi içindir.

Çömlekçiliğin oldukça zor ve yorucu olmasının yanında üretilen ürünlerin düşük fiyatlarla alıcı bulması nedeniyle bu el sanatıyla uğraşanların sayısı gün geçtikçe azalmaktadır. Piyasanın dar ve ürünlerin değerinde alıncı bulamaması nedeniyle üreticilerin geçimlerini sadece bu sanatla sürdürmeleri olanaksız görülmektedir. Her ne olursa üretilen ürünün bir getirisi olmadıktan sonra o ürünün üretimi durmaya mahkûm olacaktır. Çömlekçilik sanatının devam ettirilebilmesi için üreticilerin pazarlama olanaklarının genişletilmesi ve üreticilerin yurtdışı gibi büyük pazarlara açılması konusunda destek sağlanması gerekmektedir.

Eskiden insanlar ihtiyaçlar doğrultusunda evlerinde kullanacakları kap kacakları killi topraktan üretirlerdi. Ancak teknolojinin gelişmesi ve plastik kapların yaygınlaşmasıyla birlikte topraktan üretilen kapların fonksiyonelliği kalmamıştır. Durum böyle olunca da insanlar kullanımı, erişimi ve maliyeti daha düşük olan plastik

kaplara yönelmişlerdir. Her ne kadar plastik kap kacakların kullanıma sunulmasıyla birlikte çömlekçilik gerilese de, tamamen ortadan kalkmamıştır. Plastik kapların koku yapması ve yiyecekler açısından yeterince sağlıklı olmaması nedeniyle günümüzde az da olsa toprak eşyaya dönüşler görülebilmektedir.

Kaynaklar

Güner, Göngör. (1988). *Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik*, Ak Yayınları Kültür Serisi: 16-5, Grafik Sanatlar Matbaacılık, İstanbul.

Cooper, Emmanuel. (1978). *Seramik ve Çömlekçilik*, Remzi Kitabevi, İstanbul.

Gülaçtı, Nurettin. (2013). "Kalkolitik Dönemden Günümüze Kütahya Çömlekçiliği ve Gedizli Son Ustalar", *Uluslararası Geleneksel El Sanatı Ustaları Sempozyumu Bildiri Kitabı,* Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayını:434, s.521-532.

Nas, Emine ve Gamze Karaman. (2013). "Çorum Osmancık'ta Bir Çömlek Ustası: Hacı Ömer Tunç*", Uluslararası Geleneksel El Sanatı Ustaları Sempozyumu Bildiri Kitabı,* Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayını:434, s.683-696.

Belli, Vedat Evren. (2010). "Bitlis Bölgesinde Geleneksel Olarak Keramikten Üretilen Mutfak Kapları", *I. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri Sempozyumu Bildiri Kitabı*, Bitlis Eren Üniversitesi, Yayın No:1, İstanbul, s.286-295.

Kaynak Kişiler

K1. Perinaz Akdemir ile sözlü görüşme, 6 Haziran 2015, Yaş: 49, Çömlek Ustası, Kavakbaşı/Mutki, Bitlis

K2. Mehrinaz Akdemir ile sözlü görüşme, 6 Haziran 2015, Yaş: 43, Çömlek Ustası, Kavakbaşı/Mutki, Bitlis

K3. Bedriye Akdemir ile sözlü görüşme, 6 Haziran 2015, Yaş: 55, Çömlek Ustası, Kavakbaşı/Mutki, Bitlis

K4. Zinet Erkol ile sözlü görüşme, 6 Haziran 2015, Yaş: 55, Çömlek Ustası, Günkırı/Güroymak, Bitlis