İÇ ANADOLU BÖLGESİ ÇÖMLEK PİŞİRİM YÖNTEMLERİ

Ebru ATEŞOK [1]

ÖZ

Ateşin kili setleştirerek dayanıklı hale getirdiğini anlayan insanoğlu, henüz fırınların yapılmadığı dönemlerde ürettiği çömlekleri pişirme yolu aramıştır. Fırınların icadına kadar çamurdan şekillendirdiği formları, yanıcı maddelerle birlikte pişirmiştir. Bunun için de çukurda ya da açıkta pişirim denilen ilkel yöntemler kullanılmıştır. Günümüzde ise, teknolojinin gelişmesiyle artan istekler, malzeme çeşitliliği, hızlı pişirme yöntemleri gibi pek çok olanağın bulunmasına rağmen hala bu ilkel yöntemlerle çömlek pişirimi yapan yörelerimiz bulunmaktadır. Bunun yanında teknolojinin kullanıldığı pişirim teknikleri de kontrollü ve standart ürünler sağlamada avantaj sağladığından atölyelerde ya öncelikli ya da ikincil pişirme tekniği olarak da kullanılmaktadır. Bu araştırmada; İç Anadolu Bölgesinde çömlek pişirimi yapan Gelveri İlçesi, Mihalıççık İlçesi, Sorkun Köyü, Velihimmetli Köyü, Ahılı Köyü, Sille Köyü'nde çömlek pişirim yöntemlerine ve kullanılan fırın çeşitlerine fotoğraflarla yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Çömlek, Fırın, Pişirim, İç Anadolu

[1]Dr. Öğr. Üyesi, Kırıkkale Üniversitesi, Kırıkkale MYO, Geleneksel El Sanatları Programı, ebruatesok(at)gmail.com

EARTHENWARE FIRING METHODS IN CENTRAL ANATOLIA REGION

ABSTRACT

The human being who realizes that the fire makes the clay durable searched for the way of cooking as for the pottery produced by humanity during the period when the cooking pit is not made yet. They fried forms, which were made of clay, with flammable materials until the invention of the cooking pit. They used the primitive firing methods either in the cooking pit or outdoor cooking as for the respective forms. Today, although there are many opportunities such as increasing demands, material diversity and fast firing methods with the development of technology, there are still regions that are using primitive methods for cooking the forms. In addition to that, the firing techniques that used technology provides controlled and standard products advantages. That is why; it is also used as a primary or secondary firing technique in workshops. In this study; the villages, which are engaged to pottery firing business in the Central Anatolia Region, namely, Gelveri District, Mihalıççık District, Sorkun Village, Velihimmetli Village, Ahılı Village, and Sille Village have been examined and there firing methods and types of cooking pits are illustrated with the photographs.

Keywords: Earthenware, Cooking Pit, Firing, Central Anatolia Region

Giriş

Ateş, dünyanın en önemli buluşlarından biridir. Pişirim çamur bünyeyi sertleştirmekte ve kalıcı hale getirmektedir. Ateşin toprak üzerindeki etkileri keşfedildiğinde toprak, sudan etkilenmeyecek kap-kacak yapımında yaygın olarak kullanılmıştır.

Fırınların icadına kadar insanoğlu çamuru yanıcı maddeler (çalı, çırpı, dal vb.) üzerinde pişirmiştir. Bu ilkel pişirim yöntemi bugün de "açık pişirim" adı ile birçok yörede hala kullanılmaktadır. Daha sonraları çömlek yığınını ısı yalıtımı sağlamak amacıyla toprak ile örterek pişirmeyi denemişlerdir. Büyük çukurlarda üstü çamurla sıvanmış pişirim şekli fırınların ilk halini meydana getirmiştir. Yanabilen her şey fırınlamada yakıt olarak kullanılmış ve yakıt cinsini ulaşılabilir olma ile çevre koşulları belirlemiştir. Hayvan gübresi, çalı, çırpı, odun vb. yakıt olarak kullanılırken teknolojinin ilerlemesi ile günümüzde mazot, gaz, kömür ve petrol de kullanılmaktadır (Peterson and Peterson, 2009: 155-156; Başkırkan, 2015: 109).

Günümüzde İç Anadolu Bölgesi çömlek üretim merkezlerinde çömlekler ya açık alanda ya da odunlu fırın (kara fırın) ve elektrikli fırın yardımıyla pişirilmektedir. Odunlu (kara) fırınlarda çömlek ürünlere aralıklı pişirme işlemi uygulanmaktadır.

Fırınlarda yakacak olarak da odun artıkları (çam, meşe, kavak ve mdf atıkları) ve bolca talaş kullanılmaktadır. Odunlu (kara) fırınlar genellikle siparişlerin yüksek olduğu dönemlerde faaliyet göstermektedir. Elektrikli fırınlar ise elektrik akımına dayanıklı rezistans telleri yardımı ile pişirim yapmaktadır. Elektrikli fırınlar da yine odunlu fırınlar gibi aralıklı pişirme işlemi uygulanacak ise ya da özellikle siparişlerin az olduğu dönemlerde kullanılmaktadır.

Bu araştırmada İç Anadolu Bölgesi' nde faaliyet gösteren Avanos yöresi haricindeki geleneksel çömlek üretim merkezlerinde yapılan pişirim yöntemleri ele alınmış ve fotoğraflar ile belgelenmiştir.

Çömlek Pişirimi

İnsanoğlu ateşin kili setleştirerek dayanıklı hale getirdiğini anladığı anda ürettiği çömlekleri pişirme yolları aramıştır. Bunun için önce ilkel yöntemleri (açıkta ve çukurda pişirim) kullanmışlardır. Günümüzde ise, teknolojinin gelişmesiyle artan istekler, malzeme çeşitliliği, hızlı pişirme yöntemleri gibi pek çok olanağın bulunmasına rağmen modern dünyanın karmaşası ve temposundan biraz uzaklaşarak

daha doğal ve ilkel yöntemleri kullanma isteği artmıştır. Bunun yanında teknolojinin kullanıldığı pişirim teknikleri de kontrollü fırınlama ve standart sağladığı için atölyelerde yüksek oranda tercih edilmiştir.

Topraktan yapılmış bir kabın pişirilmesi ateş ve hava akımının farklı düzenlendiği ortamlarda değişik ısı derecelerinde gerçekleşmektedir. Bir çömlek parçasının en son ve en önemli adımı ürünlerin fırınlanmasıdır. Seramiklerin pişirildiği fırınları, fırının şekline, yakıt türlerine, çalışma ve alev durumuna göre sınıflandırmak mümkündür. Bu sınıflandırmada önemli olan pişirmede kullanılan fırının sürekli ya da aralıklı olarak yakılması ve yakıt türleri etkendir. Aralıklı pişirme işlemi yapılan fırınlarda temel prensip; fırına pişecek ürünün doldurulması, pişirilmesi ve boşaltılmasıdır. Sürekli pişirmenin yapıldığı fırınlarda ise, pişirimi yapılacak seramik ürünün fırına sürekli beslenmesi, pişirilmesi ve fırın durdurulmadan pişen ürünün fırının çıkışından alınması şeklindedir. Fırınlar yakıt türlerine göre; katı yakıtlı, elektrikli ve gazlı olarak da sınıflandırılmaktadırlar (Cooper, 1978: 82; Rawson, 1971: 46–48).

Çömlek Pişiriminde Kullanılan Yöntemler

İç Anadolu Bölgesi'nde çömlek pişirim yöntemleri yöreden yöreye değişmektedir. Bu değişimi yörenin bulunduğu mevki, coğrafi özellikler, çömlek çamurundan yapılan ürünün cinsi, yörede yakıt olarak kullanılacak materyal varlığı ve çeşitliliği, ürün siparişinin az ya da çok oluşu gibi faktörler etkilemektedir. Araştırma konusu olan bölgede açık alanda, odunlu (kara) fırında ve elektrikli fırında çömlek pişirimi yapıldığı belirlenmiştir.

1. Açık alanda pişirim

Açık alanda pişirim, çömlek ürünlerin açıkta, üst üste ya da yan yana dizilerek çalı çırpı, odun ve hayvan gübresi ile rüzgârlı bir havada genellikle bir saat süreyle ateş üzerinde pişirilmesidir (Güner, 1988: 14). Bu pişirim şekli en ilkel pişirim şekli olarak bilinmekle beraber hala dünyanın birçok yerinde kullanılmaktadır. Bu yöntem ile çömlek pişirimi yapan bireyleri bu yöntemi kullanmaya iten en önemli sebep, sınırlı teknolojik olanaklara sahip olunmasıdır (Başkırkan, 2015: 109).

İç Anadolu Bölgesi'nde araştırma kapsamına alınan yörelerde Mihalıççık ilçesi merkezinde faaliyet gösteren bir atölye ve ilçeye 12 km uzaklıkta olan Sorkun Köyü'nde bu pişirim tekniği uygulanmaktadır.

Fotoğraf 1. Mihalıççık ilçe merkezinde yapılan açık alanda çömlek pişirimi

Mihalıççık İlçesi ve Sorkun Köyü' nde şekillendirilip kurutulan çömlekler fırın kullanılmadan doğal yakıtlar (saman, tezek, odun artıkları, talaş) kullanılarak pişirilmektedir. Bu işlem üstü paravan ile örtülmüş arkası ise tuğla yardımıyla örülmüş bir alanda ya da tamamen açık bir şekilde vantilatörler yardımıyla çömleklerin (güveçlerin) ağzı yere bakacak şekilde dizilerek yapılmaktadır. Mihalıççık İlçesi'nde sanayi tipi büyük yerden ayaklı vantilatörler kullanılarak fırınlama esnasında tek yönden rüzgârın esmesini sağlayarak pişirim işleminin hatasız olmasını sağlanmaktadır. Sorkun Köyü' nde ise pervaneler kullanılmadan rüzgârın tek yönden estiği günlerde pişirim yapılmaktadır. Ateş sönüp ürünler soğuyana kadar çömleklere el sürülmemektedir.

Fotoğraf 2. Sorkun Köyü' nde yapılan açık alanda çömlek pişirimi

2. Odunlu (kara) fırında pişirim

Geleneksel odunlu fırınlar, bütün duvarları briketlerle örülen silindirik bir gövde yapısına sahiptir. Gövde kubbemsi bir üst yapıyla tamamlanır ve bu yapının en tepesinde fırının boyutlarına göre değişiklik gösteren baca açıklığı bulunmaktadır. Fırın üst üste iki bölmeden oluşur, altta cehennemlik denen kısım, üstünde ise ürünlerin istiflendiği bir oda mevcuttur. Bu iki bölme, üzerinde 5-6 cm çapında deliklerin açıldığı bir yüzey ile birbirinden ayrılır. Delikli tabanın hemen altındaki cehennemliğin tavanı kubbe şeklinde örülüdür. Fırının bir yüzeyinde ürünlerin istiflendiği odaya açılan bir doldurma kapısı, diğer yüzeyinde ise cehennemliğe açılan küçük bir ateşleme kapısı yer alır.

Fırın içine ürünler istiflenerek yerleştirilir, bu nedenle çok sayıda ürün pişirilebilmektedir ve bu fırınların kapasitesi, içine yerleştirilen ürün sayısıyla belirlenmektedir (Aslan, 2012: 5).

Gölbaşı İlçesi/ Velihimmetli Köyü, Konya İli/ Sille Köyü, Kırıkkale İli/ Ahılı Köyü'nde geleneksel odunlu (kara) fırın ile çömlek pişirimi yapılmaktadır. Büyük miktardaki teslimatları yetiştirmek amacıyla kullanılmaktadır. Bahsi geçen yörelerdeki odunlu fırınların yapısı birebir aynıdır. Bu fırınlar iki katlı geleneksel odunlu fırınlardır.

Fırında üst kat istifleme yeridir ve tüm ürünler buraya dikkatlice yerleştirilmektedir. Alt kat ise odunların atıldığı yerdir. Üst kat ile alt katın arasında neredeyse 50 küçük delik vardır. Alt katta bulunan odunlar yakıldığında sıcaklık 900 ^{0} C' yi bulmaktadır. Çömlekler bu sıcaklıkta dayanıklı bir hal almak için 6 saat pişirilmekte ve fırın ertesi gün kendi kendine soğuyana kadar bekletilmektedir.

Fotoğraf 3. Sille Köyü' nde odunlu (kara) fırının alt ve üst katı

Fotoğraf 4. Velihimmetli Köyü' nde odunlu (kara) fırının odunluk kısmı

Fotoğraf 5. Ahılı Köyü' nde odunlu (kara) fırın

3. Elektrikli fırında pişirim

Elektrikli fırınlar, kolay kullanımlı, ekonomik, az sayıda ürün fırınlamaya olanak verirler. Çevreye kirliliğine yol açmazlar, uzun süre sıcaklıklarını korurlar ve ısı kaybı da diğer fırınlara nazaran azdır. Bu fırınlar aynı zamanda pişirim esnasında gözetime de fırsat vermektedirler (Frigola, 2006: 132).

İç Anadolu Bölgesi'–nde fırınlar incelendiğinde Aksaray İli/ Gelveri İlçesi, Konya İli/ Sille Köyü'–nde mevcut iki atölye elektrikli fırın kullanarak çömlek pişirimi yapmaktadır. Bu tip fırınların bahsi geçen yerlerde özellikle siparişlerin az olduğu ve daha dekoratif ürünler çalışıldığında tercih edildiği öğrenilmiştir.

Fotoğraf 6. Sille Köyü' nde iki ayrı atölyede kullanılan elektrikli fırınlar

Fotoğraf 7. Gelveri İlçesi'nde kullanılan elektrikli fırın

Sonuç

Çömlekçilikte sadece üretimde değil pişirimde de geleneksel yöntemler oldukça önemlidir. Bu sanatla uğraşan her toplumun kültüründe ve geleneğinde diğer toplumların üretimiyle benzeşen, kendine has pişirim yöntem ve teknikleri vardır.

Pişirimde kullanılan yöntem ve teknikler; bulundukları zamanın olanakları içinde ortaya çıkmış olup üretilen ürünleri de teknik anlamda markalaştırmıştır. Araştırma kapsamındaki yörelerde elektrikli pişirimin yanı sıra çok fazla sayıda ürünün pişirimine olanak vermesi nedeniyle geleneksel odunlu pişirim ya da açık alanda pişirim yöntemi de uygulanmaktadır

Odunlu pişirim yönteminde önceleri yakıt temini kolay ve ucuz olmasına karşın günümüzde orman ürünlerine yapılan zamların bu pişirim türünün olumsuz etkilediği öğrenilmiştir. Ayrıca bu tip fırınların, pişirim esnasında ortaya çıkardığı yoğun duman nedeniyle çevre kirliliğine yol açması bu yöntemlerin her yörede uygulanmasını bir hayli zorlaştırmaktadır. Bu nedenden dolayı odunlu (kara) fırında ve açık alanda pişirim daha çok yerleşim yerlerinden uzak yörelerde tercih edilirken, yerleşimin yoğun olduğu yörelerde ise elektrikli pişirim yöntemi tercih edilmektedir.

KAYNAKLAR

Cooper, E. (1976). *Pottery (Guidline).* UK: Macdonal Educational Ltd.

Frigola, D.R. (2006). *Seramik* (Çev. Feza Altuniç). İstanbul: İnkilap Yayınevi.

Güner, G. (1988) . *Anadolu' da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik*. İstanbul: Ak Yayınları Kültür Serisi.

Peterson, S. and Peterson, J. (2009). *Seramik Yapıyoruz* (Çev. Sevim Çizer). İzmir: Karakalem Kitapevi Yayınları.

Rawson, P. (1971). *Ceramics*. London: Oxford University Press.

Aslan, E. E. (2012). Avanos Çömlekçiliğinde Kaybolan Bir Değer: Kara Fırın. *İdil Sanat ve Dil Dergisi.* Cilt 1, Sayı:4. S. 1-13.

Kaynak Kişiler:

Kırıkkale İli/Ahılı Köyü

Dağıstan YILMAZ (74), Ortaokul Mezunu, MKE den işçi emeklisi ve çömlek ustası, Ahılı Köyü.

İbrahim GÜVENÇ (38), Ortaokul Mezunu, Arıcı ve Çömlek ustası, Ahılı Köyü.

Ankara İli/ Gölbaşı İlçesi/Velihimmetli Köyü

İbrahim ÖNEN (62), İlkokul Mezunu, Çömlek ustası, Gölbaşı

Ahmet ÖNEN (60), İlkokul Mezunu, Çömlek ustası, Gölbaşı

Mustafa ÖNEN (50), İlkokul Mezunu, Çömlek ustası, Gölbaşı

Eskişehir İli/ Mihalıççık Merkez

Nail TEMİZ (41), Endüstri Meslek Lisesi Seramik Bölümü Mezunu, Çömlek Ustası, Mihalıççık.

Eskişehir İli/ Mihalıççık İlçesi Sorkun Köyü

Ayşe YANIK (53), İlkokul Mezunu, Çömlek Ustası, Sorkun Köyü.

Mülayim YANIK (53), İlkokul Mezunu, Çömlek Ustası, Sorkun Köyü.

Makbule KARADEMİR (56), İlkokul Mezunu, Çömlek Ustası, Sorkun Köyü.

Talip KARADEMİR (39), İlkokul Mezunu, Çömlek Ustası, Sorkun Köyü.

Havva GÜLEÇ (56), Okuma – Yazma biliyor, Çömlek Ustası, Sorkun Köyü.

Aksaray İli/ Gelveri İlçesi

Muharrem VURGUN (86),İlkokul 2. sınıftan terk, Eski Çömlek Ustası, Emekli, Gelveri.

Murat NALBANTOĞLU (23), Lise terk, Çömlek Ustası, Gelveri.

İbrahim GÜLENÇ (40), Meslek Lisesi Mezunu, Çömlek ustası, Gelveri,

Metin NALBANTOĞLU (48), Lise Mezunu, Yurt Sahibi ve Çömlek Ustası, Gelveri.

Konya İli/ Sille Köyü

Yaşar BULUT (68), İlkokul Mezunu, Çömlek Ustası, Sille Köyü.

Ziya KASAY (21), Lise Mezunu, Çömlek Ustası, Sille Köyü.

Mehmet KOÇKEÇECİ (21), Lise Mezunu, Sille Köyü.