

SALİHLİ GÖKEYÜP KASABASINDA GELENEKSEL ÇÖMLEKÇİLİK¹

*M. Ecem AY**

Özet

Geçmişten günümüze kadar olan tarihi süreç içerisinde toplumlar, kendi kültürlerine göre farklılık göstermektedir. Bu kültürler o toplumların yaşamakta oldukları coğrafi konumla da ilişkili olarak o toplumun örf ve adetlerini, yaşam biçimini ve kültürel özelliklerini yansıtmaktadır. Toplumların yaşam ve düşünce biçimleri, ekonomik yönleri ve yöresel özelliklerini yansıtan halıcılık, kilimcilik, bakırcılık gibi farklı sanat dallarının arasında çömlekçilik de önemli bir el sanatıdır. Günlük yaşamda insanoğlunun yaşamı kolaylaştırmak amacıyla ürettikleri ürünler arasına giren çömlek, yörelere göre testici, bardakçı, torna v.b. gibi farklı isimlerle de anılmaktadır. Ege Bölgesi'nin kil yataklarının yaygın olması nedeniyle bu yörede çömlekçilik büyük önem taşımaktadır ve günlük yaşamda halen yaygın bir biçimde kullanılmaktadır.

Bu çalışmada Ege Bölgesi'nde yer alan Manisa ili Salihli ilçesine bağlı Gökeyüp kasabasında yapılan çömlekler ve çömlekçilik ele alınmaktadır. Gökeyüp Kasabası'nda yapılan çömlekler için gerekli olan hammadde ve araç gereçler, çömlek yapım aşamaları ile ürün çeşitleri incelenmiş ve fotoğrafları çekilerek belgelendirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Salihli, Gökeyüp, Çömlek, Testi

¹Bu makale 15-18 Kasım 2012 tarihleri arasında Antalya'da düzenlenen I. Uluslararası Yöresel Ürünler Sempozyumu'nda sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

* Seramik Ana Sanat Dalı Yüksek Lisans, Ankara, mecem_ay@hotmail.com

Abstract

Since the beginning of the history until today, societies vary according to their cultural aspects. These cultures reflect the tradition, lifestyle and cultural aspects in relation with their geographical position. Pottery is an important handcraft type along with carpetworks, rugworks & copperworks as well which are reflecting these societal aspects. The pots which are produced to facilitate human life are named with different Turkish words as "testi", "bardak", "torna" too. Pottery hold a great importance in Aegean Region Of Türkiye since the clay deposits are found commonly and pots are being used in today's daily life frequently.

In this study pottery making in Manisa Province – Salihli – Gökeyüp Town is emphasized. The required raw materials, tools and processes are observed and photographed in Gökeyüp Town.

Keywords: *Salihli, Gökeyüp, Pot, Testi*

GİRİŞ

İnsanlık tarihinin başlangıcından bu yana, günlük yaşam içerisinde, insan hayatını kolaylaştıran ve buldukları coğrafi konumlara göre kültürel izler taşıyan ürünler arasında kilden yapılmış kaplara çok sık rastlanmaktadır. Bu kaplar yörelere göre, çanak, çömlek, desti, küp, torna v.b. isimler olarak adlandırılmaktadır.

Çömlek; işlevsellik amacı güdülerek çamurun elle veya çömlek çarkında şekillendirilip dayanıklılık kazanıncaya kadar pişirildikten sonra isteğe göre bünye üzerine bezeme yapılan bir ihtiyaç ürünüdür. İnsan hayatında sürekliliği olan ve gelenekselleşen bu ürünler günümüzde de varlığını az da olsa sürdürmektedir. Geçmişte ihtiyacı karşılamak amacıyla üretilen bu kaplar günümüzde hem ihtiyacı karşılamak için hem de hediye ve turistik amaçla üretilmektedir.

Anadolu'da Ege Bölgesi'nde çömlekçiliğin, yapılan araştırmalar ve arkeolojik kazılar sonucunda M.Ö. 1000 tarihlerinde sanatsal ve kültürel anlamda önemli bir yer aldığı görülmektedir. Bölgeyi etkileyen kültürler arasında Ege - Miken, Ege - Yunan, Lidya, Arkaik, Oryantalizan, Helenistik, Ege - Roma gibi v.b. kültürler çömlekçiliğin

sanatsal anlamda ön plana çıkmasında büyük bir etken oluşturmaktadırlar (Özen, 1992: 13).

Anadolu'da ilk yapılan çömlekler 'Neolitik' döneme yani yaklaşık M.Ö. 7000'li yıllara dayanmaktadır. İlk yapılan çömlekler sargı-dolama usulü ile elde şekillendiriliyor ve pişirim ise genellikle açık ateşte yapılıyordu. M.Ö. 3000 yılında da çömlekçi çarkı bulunmasıyla çark üzerinde şekillendirmeler de başlamakta ve yine aynı dönemde ilkel fırınlar da kullanılmaya başlanmaktadır (Ökse, 2002).

Günümüzde çömlekçiliğin yok olma riskine karşı halen Anadolu'nun bazı yerleşim bölgelerinde çömlek üretimi devam etmektedir. Ege bölgesi toprakları üzerinde yer alan İzmir, Manisa, Uşak, Afyonkarahisar, Aydın, Denizli, Muğla gibi illerimizde çömlekçilik varlığını sürdürmektedir

Ege bölgesinde bulunan illerde çömlek yapımında kullanılan hammadde ve hammaddenin hazırlanışı, çömlek yapımı ve pişirim teknikleri ile elde edilen ürünler bakımından benzerlik göstermektedir. Fakat günümüz teknolojisi ilerledikçe elektrikli çarkların kullanımı artmıştır. Çömlekçilik yapılan yörelerin içinde, eskiden de olduğu gibi hala ilkel yöntemleri kullanan Gökeyüp kasabası geleneksel çömlekçilik anlamında büyük önem taşımaktadır. Gökeyüp kasabasında üretilen çömlekler, genel anlamda ihtiyacı karşılamak için üretilmektedir. Bunun yanı sıra ihtiyaç fazlası yöreye yakın yerlerde bulunan işletmelere satılmaktadır. Çömlekler yöre insanının kullanım alanına yönelik olarak üretilebildiği gibi hediyelik ve turistik amaçla da üretilmektedir.

MATERYAL VE YÖNTEM

Günümüzde Salihli ilçesi Gökeyüp Kasabası'nda yapılan çömlekçiliği incelemek üzere 2012 yılı içerisinde iki defa Gökeyüp Kasabası'na seyahat edilmiştir. Yapılan araştırmalar sonucu Gökeyüp Kasabası'nda çömlekçilik incelenmiş, çömlekçilik yapan kişiler tespit edilmiş ve ustalarla yapılan görüşmeler sonucu çömlekçilikle ilgili bilgiler alınmış, çömlek yapımında kullanılan araç gereçler ve çömlek yapım aşamaları

belirlenmiştir. Bu bilgiler dahilinde çömlek yapımıyla ilgili fotoğraflar çekilerek araştırma, fotoğraflarla desteklenmiştir.

Bulgular

Salihli ilçesi Gökeyüp Kasabası'nda geçmişten beri oldukça yoğun bir şekilde yapılan çömlekçilik günümüzde halen az da olsa varlığını sürdürmektedir. Gökeyüp Kasabası'nda özellikle kadınların çömlekçilik yaptığı, bu iş için atölyelere ihtiyaç duymadıkları ve evlerinin bir odasında ya da avlu içerisinde çömlek yaptıkları görülmektedir. Çömlek yapan kişilerle yapılan görüşmeler sonucu, çömlek yapımında kullanılan toprak, araç gereçler ve çömlek yapım aşamaları ile ilgili bilgiler alınmış ve fotoğrafları çekilmiştir.

SALİHLİ GÖKEYÜP KASABASI'NDA ÇÖMLEK YAPIMINDA KULLANILAN HAMMADDE, ARAÇ VE GEREÇLER

Toprak

Gökeyüp Kasabası'nda çömlek yapımında kullanılan toprak Sarısu Mahallesi denilen bir mevkiden traktörlerle taşınmaktadır ve avluda bir kenarda depo edilmektedir. Çömlek yapımında kullanılan toprak, Gökeyüp halkının üzerinde yaşadığı kahverengi orman toprakları veya dışardan aldıkları kırmızı kille mengele adı verilen mika görünümüne sahip olan toprağın karışımıyla oluşmaktadır. Mengene ya da mengele (bir tür, muşkovitsist toprak) olarak bilinen bu toprağın, eskiden köyün batısında bulunan ve Mengele Tepesi denilen mevkiden hayvanlarla taşındığı günümüzde ise Demirköprü Barajı civarından traktörlerle getirildiği ifade edilmektedir.



Fotoğraf 1. Mengele Adı Verilen Toprak ve Kahverengi Kil

Dönek ve Kalıp

Çömlek yapımında kullanılacak olan toprak çamur haline getirildikten sonra biçimlendirme işleminin yapılması gerekmektedir. Oldukça meşakkatli bir iş olan biçimlendirme işlemi tamamen ilkel yöntemlerle gerçekleştirilmektedir. Biçimlendirmenin yapılabilmesi için Gökeyüp Kasabası'na özgü olarak yapılan dönek ve kalıp denilen araçlar kullanılmaktadır. Dönek, altı hafif sivri bir yapıya sahip, çömlek yapan kişiler tarafından elle şekillendirilerek yapılan ve bir nevi el çarkı olarak kullanılan bir düzenektir. Dönek, kaidenin dönmesini sağlamakta ve üzerine kalıplar yerleştirilerek kullanılmaktadır. Kalıp ise, üzerine çömlek koymak için elle şekillendirilerek yapılmış yassı kalıplardır.



Fotoğraf 2. Dönek (üstten ve alttan görünüş)



Fotoğraf 3. Döneğin üzerine konulmuş kalıp ve çömlek yapımını bekleyen kalıplar

Kılıç ve Çaput (bez)

Çömlek yapan kişiler, döneke üzerine yapacağı çömlek için bir miktar çamur koyduktan sonra, çamurun eşit bir şekilde dağılmasını sağlamak amacıyla kılıç denilen bir araç kullanırken çömleğin iç kısmının şekillendirilmesi için ise çaput kullanmaktadır. Kılıç, Gökeyüp Kasabası'nda çömlek yapımında kullanılan ucu sivri ve yassı ok şeklinde olan ahşap sistedir.



Fotoğraf 4. Çömlek şekillendirmede kullanılan kılıç ve çaput

SALİHLİ GÖKEYÜP KASABASI'NDA ÇÖMLEK YAPIM AŞAMALARI

Salihli Gökeyüp Kasabası'nda çömlek yapımı için depo edilen topraklar şekillendirme aşamasına geçmeden önce bazı işlemlerden geçirilmektedir. Çömlek yapan kişiler öncelikle kahverengi kili su dolu leğenlerde veya yine topraktan yapılmış kil havuzlarında yumuşattıktan sonra çilek kasalarında iri taşlarını süzdürmekte ve yumuşak yapışkan bir kıvamda yoğurarak muhafaza etmektedirler. Mengele denilen toprak, kayaç şeklinde olduğu için önceleri ağaçtan yaptıkları tokmaklarla bu toprağı döverek ezerken günümüzde ise daha kolay bir yöntem bulmuşlar ve traktör tekerini patinaj yaptırarak ezilmesini sağlamaktadırlar. Daha sonra bu toprağı ince bir elekten geçirerek toz haline getirmektedirler.

Gökeyüp Kasabası'nda hemen hemen herkesin evinde çömlek yapımı için özel alanlar bulunmaktadır ve çömlek kadınlar tarafından yapılmaktadır. Çömleğin biçimlendirilmesi tamamen kadın tarafından yapılırken, hammaddeyi hazırlama işlemi, odunu taşıma ve ateşin yakılması erkekler tarafından yapılmaktadır. Çamurun yoğrulması sırasında ise erkekler de kadınlara yardımcı olmaktadır.

Çömleğin yapımına başlamadan önce en altta duran mermer blok üzerine mengele serpilerek elle 20 cm çapında 3-4 cm kalınlığında kalın plaklar oluşturularak üst üste dizilerek hazırlanmaktadır. Daha sonra mermer blok üzerine, dönek; döneğin üzerine kalıp; kalıbın üzerine de hazırlanmış olan plakların bir tanesi alınarak ve yapılacak olan çömleğin tabanı oluşturulmaktadır. Daha sonra dönek elle döndürülerek aynı zamanda da yine elle şekillendirilerek çömleğin kenarları yukarı doğru yükseltilmektedir.



Fotoğraf 5. Çömlek yapımı

Çömlek yapılırken, çömleğin çamurunda eşit kalınlığı sağlamak için incelmış olan tabana ve kenarlara çamurlar eklenerek bez parçası (çaput) ve kılıç adı verilen aletle düzeltme işlemi uygulanarak yükseltme işlemi istenilen boyuta getirilmektedir. Parmaklarla sıkılarak ağız kısmı belirlenen çömlek, yine kılıç yardımıyla ağız düzleştirilmekte ve en son bez parçasıyla çömleğin tabanı, iç duvarları ve dış kenarlarına rötuş işlemi yapılarak güneşte kurumaya bırakılmaktadır.



Fotoğraf 6. Çaput ile düzeltme işlemi

Çömlek kuruma işlemi bitinceye kadar kalıbın üzerinde beklemektedir. Deri sertliğine gelene kadar kuruyan çömleklerin kulpları takılarak yeniden kurumaya bırakılır. Çömleğin her yerine en son aşama olarak uygulanan mengele sıvama işlemi kuruma sırasında oluşan çatlaklarında kapanmasını sağlamaktadır. Bu işlemden sonra bez parçasıyla iyice düzeltilerek (bir nevi perdahlama işlemi yapılarak) son kez kurumaya bırakılmaktadır. En son sürülen bu mengele bünyenin parlak ve simli bir görüntü oluşturmasını sağlamaktadır.



Fotoğraf 7. Perdahlama, kulplama ve kurutma işlemi

Güneşte iyice kuruyan çömlerlerin pişirilme işlemi ilkel pişirimle gerçekleştirilmektedir. Bu işlem için önceden toplanmış ve hazırlanmış meşe ağaçları, evlerinin bahçesine veya önünde yer alan meydan dedikleri açık alanda yere sıralanmaktadır. Meşe ağaçlarının üzerine çömler, kapakları çıkartılarak dikey olarak üst üste dizilmekte daha sonra üzerine ve etrafına odunlar dizilerek ateş yakılmaktadır. Pişirme işlemi bir veya bir buçuk saat sürmektedir. Eskiden pişirme işleminden sonra çömler sıcakken, çömlerlerin üzerine saman atılmakta ve çömleğin siyahlaşması sağlanmaktayken günümüzde bu işlem uygulanmamaktadır. Günümüzde bu siyahlaşma tercih edilmemekte ve özellikle çömleğin bünyesinin pişme rengi olan sarı renge daha çok yer verilmektedir.



Fotoğraf 8. Çömlerlerin pişirilmesi (Gökeyüp belediye arşivi, 2004)

SALİHLİ GÖKEYÜP KASABASI'NDA ÜRETİLEN ÇÖMLEK ÇEŞİTLERİ

Gökeyüp Kasabası'nda çömler, şekillerine ve büyüklüklerine göre çeşitlilik göstermektedir ve her çömleğin bir adı vardır. Üretilen çömlerlerden kapaklı olanlar boy boy yapılmaktadır. En küçük çömleğe “*mıkır*” denilmektedir ve çapı 10 yada 15cm arasında değişmektedir. 20 cm çapındaki çömleğe “*arapbaşı*”, 25cm çapındakine ise “*sayı*”, 30- 35cm çapındaki çömleğe “*abarak*” ve en büyüğüne ise “*düğün çömleği*” denilmektedir. Düğün çömleği, genelde sipariş üzerine lokantalara yapılmaktadır. Bu çömleğin çapı yaklaşık 50-60cm vardır. Yaklaşık ölçüleri verilen bu çömlerlerin ebatları genelde göz kararı yapılmaktadır ve derinlikleri, çaptaki orana uygun olarak değişmektedir. Kapaklı çömlerlerin dışında üretilen balık ve köfte güveci ise elips

şeklinde ve derinliği az olarak yapılmaktadır. Boyutlar yapan kişiye ya da sipariş verenin isteğine göre değişiklik göstermektedir. Tavuk çömleği ise yine çapları isteğe bağlı olarak üretilmekte ve derinliği en fazla 10cm olarak yapılmaktadır. Bunun yanı sıra ekmeğin tepsi ve küçük "yüzlük" denilen yoğurt ve sütlaç yapmak için kullanılan çömlekler de üretilmektedir.



Fotoğraf 9. Gökeyüp Kasabası'nda üretilen çömlekler

TARTIŞMA VE SONUÇ

Çömlekçilik sanatı Neolitik Çağ'dan bu yana değişik evrelerden geçerek günümüze kadar ulaşmıştır. Önceleri ihtiyaçlar doğrultusunda ortaya çıkmış ve daha sonra giderek gelişmiştir. Unutulmaya yüz tutmuş sanat dalı olmasına rağmen ayakta kalmaya çalışmaktadır ve yapılan çömlekler gündelik yaşamımızda kullanılmaya devam edilmektedir.

Günümüzde hala geleneksel anlamda çömlekçiliği ayakta tutmaya çalışan Gökeyüp Kasabası halkı geçiminin bir kısmını halen çömlekçilikten sağlamaktadır. Yapılan çömlekler, yakın il ve ilçelere ya toptan olarak satışa sunulur ya da köyün çömlekle uğraştığını bilen ihtiyaç sahipleri, kendi imkânlarıyla alım yapmaktadır. Fakat bu alım satım işlemi esnasında çömlekler el emeğinin karşılığı olmayan fiyatlara satılmaktadır. Buna rağmen yok olmaya yüz tutmuş çömlekçiliği Gökeyüp Kasabası halkı tüm zorluklarına rağmen hevesle yapmaya devam etmektedirler.

Çömlek yapan kişiler, geleneksel bir el sanatı olan çömlekçiliğin, Gökeyüp kasabasında ekonomik açıdan eskiye oranla daha düşük bir paya sahip olduğunu ifade etmektedir. Çünkü halk, daha çok gelir elde edebileceği çilek ve tütün üretimine yönelmektedir. Ayrıca gençlerin bu sanata ilgisinin olmaması, tekniği bilen, çömlekçilikle uğraşanların yaş ortalamalarının yüksek olması, köyde belirli bir süreden sonra bu sanatın yok olacağı kaygısını uyandırmaktadır. Diğer el sanatlarında olduğu gibi, çömlekçiliğin de gelecek kuşaklara aktarılması için, bu sanatın varlığını duyurarak geleneksel anlamda çömlekçilik yapılan yerlere daha çok gitmek ve daha çok ilgi göstermemiz gerekmektedir. El sanatlarımızla ilgili araştırmalar yapılarak bu çalışmaların kayıt altına alınması, Belediye, Valilik ya da Halk Eğitim Merkezleri gibi çeşitli kurumlarla işbirliği yapılarak kurslar açılmalı ve bu sanatları daha çok kişinin öğrenmesini sağlayarak istihdam alanları yaratılmalıdır. Ayrıca çömlekçilik sanatına verilen değer ekonomik piyasada da öneminin artırılması, pazar payının oluşturulması gerekmektedir.

KAYNAKÇA

Gökeyüp Belediyesi Fotoğraf Arşivi., 2004. Salihli.

ÖKSE, T. A., 2002. Arkeolojik Çalışmalarda Seramik Değerlendirme Yöntemleri. Arkeoloji ve Sanat Yayınları. İstanbul. s VII.

ÖZEN, A., 1992. Ege Bölgesindeki Bazı Çömlek Üretim Yerlerinde Çömlekçiliğimiz.