

## GÜMÜŞHANE/ DÖLEK KÖYÜNDE ÇÖMLEKÇİLİK

**Nurşen ÖZKUL FINDIK**

Doç.Dr., Gazi Üniversitesi Edebiyat Fakültesi  
Sanat Tarihi Bölümü  
*nursenf@gazi.edu.tr*

**Zerrin KÖŞKLÜ**

Yrd.Doç.Dr., Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi  
Sanat Tarihi Bölümü  
*zkosklu@atauni.edu.tr*

### **Öz**

Gümüşhane ilinin merkez ilçesine bağlı Dölek Köyü Anadolu'da yaşatılmaya çalışılan ilkel çömlekçilik merkezlerinden biridir. Kadınlar tarafından basit yöntemlerle nesiller boyu devam eden ilkel üretim muntazam bir işçilik göstermektedir. Elle biçimlendirilen çömlerlerin bu kadar düzgün bir şekilde üretilmesi olasılıkla Dölekli kadınların geçmişi asırlar öncesine dayanan gelenek aktarımına dayanmaktadır. Geçmişte Dölek Köyünde hemen her evde yapılan çömlekçilik günümüzde az sayıdaki kadının çabasıyla sürdürülmektedir. Bu çalışmada Dölek Köyü çömlekçiliği, hammadde ve hamurun hazırlanması, kullanılan aletler, biçimlendirme yöntemleri, pişirme, astar türleri ve kap formları açısından değerlendirilmiş, Anadolu'daki diğer ilkel çömlekçilik merkezleri ile karşılaştırılmıştır.

**Anahtar kelimeler:** Çömlek, Gümüşhane/ Dölek Köyü, İlkel Çömlekçilik.

### **Pottery at Village Dölek/Gümüşhane**

#### **Abstract**

Village Dölek which is connected to central district of Gümüşhane is one of the primitive pottery centers which has been tried to maintain in Anatolia. Primitive production continued for generations with simple techniques by women that shows a regular craftsmanship. Proper production of manually shaped pots is probably based on Dölek women's transmission of traditions that were established centuries ago. Pottery was made in almost

each house in the past, but nowadays it is continued by few women's effort. In this study, pottery at Village Dölek was evaluated in terms of preparation of raw material and clay, tools, methods for shaping, firing, types of first coat and forms of cup, and compared with other primitive pottery centers in Anatolia.

**Keywords:** Pot, Gümüşhane/Village Dölek, Primitive Pottery.

## 1. Giriş

Geleneksel Türk günlük yaşamı ve bu yaşam içinde yer alan somut/maddi kültür varlıkları hakkında bilgilerimizi ancak toprak altı ve üstünde günümüze ulaşabilen küçük verilerle kurgulamaya çalışmaktayız. Kazı ve yüzey araştırmalarından elde edilen buluntular geçmişin izlerini ve ergonomi algılarını günümüze aktaran en önemli kaynaklardır. Bunun yanında gündelik yaşamın pratik çözümlerinin zincirleme bir devamlılıkla yeni yetişen kuşaklara aktarılmasıyla devam eden ve günümüze ulaşan bazı gelenek ve görenekler, somut kültür varlıkları geçmişi anlamamızda, değerlendirmemizde çok önemli bir yere sahiptir. Gelişen teknoloji, değişen hayat tarzı geçmişle bu bağlamdaki bağları kesmeye devam etmektedir. Buna rağmen hala bazı bölgelerde/ alanlarda varlığını sürdüren ve geçmişten izler taşıyan uygulamalarla karşılaşmaktayız. Bunlardan biri olan çömlekçilik gittikçe günün koşullarına uygunluğunu yitirmekte ve yok olma sürecine girmektedir. Dışarıdan bakıldığında basit bir nesne olarak algılanan çömlek kapların nesnelere dünyası içinde birçok anlamlar taşıdığı farkında bile değiliz. Anadolu'da kadın, yemek, aile birliği, kültür, yetenek, beğeni, yaratıcılık, ilkelik hatta ticaret gibi pek çok kavramı yüklenen bir nesne, XXI. yüzyılda üreten kadın için halen bu niteliler arasında bazılarını taşıırken, bizim gibi uzaktakiler için ne anlam ifade etmektedir?

Anadolu'da arkeolojik bulgular çömleğin Neolitik Çağla birlikte ortaya çıktığını göstermektedir. Yerleşik yaşam tarzına bağlı olarak tarımsal faaliyetlerle elde edilen ürünlerin depolanma ihtiyacı, pişmiş topraktan çömlek üretiminin başlamasına ortam hazırlamıştır. Kilin kolay/ucuz temin edilmesi ve biçimlendirilmesi, kil kapların yaygın bir kullanım alanı oluşturmasında etkili olmuştur. Çömlek Anadolu'da olduğu gibi tüm dünyada geçmişten günümüze uzanan bu süreçte varlığını hala sürdürmektedir (Güner,

1988: 8; Çizer- Yarol, 2005: 104; Bozkurt- Özkoca, 2012: 660; Erman, 2012: 19-20). Bu çalışmada başlangıcından itibaren çok basit/ilkel üretim yöntemini değiştirmeden günümüze taşıyan Gümüşhane Dölek Köyü çömlekçiliğinin tanıtılması amaçlanmaktadır<sup>1</sup>.

Dölek, Gümüşhane ilinin merkez ilçesine bağlı 35 km. uzaklıkta bir köydür (Foto.1). Tarım ve hayvancılıkla geçinen köyün en belirgin özelliği kadınlar tarafından tamamen ilkel yöntemlerle yapılan çömlekçiliktir. Araştırmada gözlem ve görüşme teknikleri kullanılarak güveç yapımı özelinde, genel özellikler belirlenmeye çalışılmıştır. Dölek Köyünde kuşaklar boyu devam eden çömlek üretim faaliyetinin yaşatılma çabasına, bu alan çalışması ile aslında bizlerde tanıklık etmekteyiz. Çünkü bu işle uğraşan orta yaş ve üzeri kadınlar gençlerin çömlek yapımına ilgi göstermediğini, kendilerinden sonra belki de kaybolacağını üzümlere ifade ettiler. Bu makalede Dölek Köyü çömlekçiliği, hammadde ve hamurun hazırlanması, kullanılan aletler, biçimlendirme yöntemleri, pişirme, astar türleri ve kap formları üzerinde durularak genel bir değerlendirme yapılmıştır.

## **2. Dölek Köyü Çömlekçiliği**

**2.1. Hammadde ve Hamurun Hazırlanması:** Çömlek yapımında ilk aşama toprağın hazırlanmasıdır. Dölek Köyünde çömlek yapmaya elverişli biri nehir kenarından, diğeri dağdan olmak üzere iki cins toprak köyün 1-2 km. dışından getirilir (Foto.2-3).

Bu iki cins toprak karıştırılarak taşları ayıklanır, içerisine su katılarak hamur haline gelinceye kadar ayakla çiğnenir. Dinlendirilen hamur kolayca biçimlenecek kıvamı alıncaya kadar işleme devam edilir (Foto.4). Hazırlanan hamur içerisinde kalan küçük taş veya topakçıklar ise çömlek yapımı sırasında, kadınların ellerine aldıkları küçük hamur parçalarından ayıklanarak, iyice yoğrulup çömleği şekillendiren kişinin önünde biriktirilmek suretiyle kullanıma hazır hale getirilir (Foto.5).

**2.2. Kullanılan Aletler:** Çömleğin yapım aşamalarında alet yok denecek kadar azdır. Bölgesel isimleriyle gurufa, granzı, tarak ve gogoç taşı elle biçimlendirilen çömleklerin ilkel gereçleridir.

---

<sup>1</sup> Fatma Çetin ve ailesine yardımlarından dolayı çok teşekkür ederiz.

**Gurafa:** Kare şeklindeki bir tahta parçasının altına silindir biçiminde bir tahta parçasının/ağaç gövdesi-kütük konulması ile oluşan basit tezgaha verilen isimdir (Foto.6-7). Kütük üzerinde yer alan yine kare formunda yaklaşık 30x30cm. ölçülerinde ahşap tabla elle döndürülerek kile şekil verilir. İki tahta parçası birbiri ile bağlantılı değildir.

**Granzı:** Kabın biçimlendirilmesinde olabildiğince pürüzsüz bir yüzey elde etmek

için kullanılan bez parçası (Foto.8)

**Tarak:** Biçimlendirme esnasında yüzeyi düzleştirmek için kullanılan tahta parçası (Foto.9).

**Gogoç Taşı:** Biçimlendirilen kapların kurutulduktan sonra düzleştirilip parlatılmasına (perdah) yarayan taş. Kabın yüzeylerine gogoç taşının sürtülmesiyle yapılan bu işleme gogoçlama denir.

**2.3.Biçimlendirme Yöntemleri ve Tezgah:** Kıvamını alarak hazır hale getirilen hamur kabın taban kısmını oluşturmak üzere kenarları hafif iç bükey olmak üzere tamamen el mahareti ile biçimlendirilmeye başlanır (Foto.10). Sonra gurafa denilen tahtanın üzerine konulan taban kısmına, küçük parçalar halinde alınan hamurlar iki el arasında kalın, kısa şerit haline getirilir. Bir yandan gurafa yavaş yavaş döndürülürken, diğer eldeki hamurun alt kısım ile birleşmesi sağlanır. Bu arada diğer elle yükselen gövde cidarına destek verilir (Foto.11-12). Bu tür, şeritler halindeki hamurun üst üste eklenmesiyle şekillendirme, seramik üreticilerinin kullandığı suçuk-fitil tekniğine benzemektedir. Elle verilen biçimlendirme sonrasında tarakla düzeltme işlemine geçilir (Foto.13-14). Aynı işlem kabın yüksekliği boyunca tekrarlanarak devam eder. Sonra kabın dudak çekme denilen ağız kısmı biçimlendirilir (Foto.15). Granzı ile düzeltilen ağız kısmının düzgün olmasına ayrıca özen gösterilir. Bu şekilde biçimlendirilen çömlek kaplar hafif kurutulduktan sonra iki yanına kulpları yapılır (Foto. 16-17). Artık en son biçimini almış olan kaplar usta eller tarafından tekrar içten dıştan taraklanarak düzeltilip kurumaya bırakılır (Foto.18-19). Güneşli açık havada üç gün ters-düz edilerek kurutulduktan sonra gogoç taşıyla düzgün ve parlak bir yüzey elde edinceye kadar gogoçlanır (Foto.20-22). Bu aşamadan sonra kapların pişirilmesi işlemine geçilir. Son olarak özellikle bizim güveç olarak adlandırdığımız kapların kapakları yapılır. Ortasında tek kulbu olan güveç

kapaklarının yapımında aynı biçimlendirme ve pişirme yöntemleri uygulanır (Foto.23).

**2.4. Pişirme Türleri:** Dölek Köyünde çömleğin pişirmesi (yakılması) önceleri tandırda günümüzde ise daha çok dışarıda üzeri açık bir tür fırında yapılmaktadır.

**Tandırda Pişirim:** Tandır, daha çok Doğu Anadolu Bölgesinde (çömlek yapımında da kullanılan kil veya kav denilen topraktan yapılan) iki tarafı açık, yukarı doğru konikleşen silindir biçiminde, alt tarafta külvesi (hava deliği) bulunan toprağa gömülerek yerleştirilen bir tür ocak olarak tanımlanabilir (Güner, 1988: 14; Köşklü, 2005: 156). İçinde tezek ve odun yakılarak hazırlanan tandıra yerleştirilen çömler iki- üç saat pişirilir.

**Fırında Pişirim:** Dölek Köyünde günümüzde daha çok açıkta toprağa yarı gömülü, kaba taşlar ve toprak harçla örülen, üzeri açık, 2.5-3m.çapında, 0.75m. yüksekliğinde, önünde küçük bir açıklığı bulunan yuvarlak formu bir fırının içerisinde yaklaşık 2-3 saat pişirim yapılmaktadır (Foto.24-25). Fırının içerisine yakacakla birlikte istiflenen çömler açık havada pişirim yöntemi ile benzer şekilde pişirilmektedir. Odun gerektikçe hem üstten hem de alttaki açıklıktan atılır. Dölek kaplarının ateşle yakın teması olan kısımlarda sarı, gri ve siyah tonlar dikkat çekmektedir.

**2.5. Astar Türleri:** Pişirilen çömler daha dayanıklı olması amacıyla içten ve dıştan sütlendir. Bu işleme de zilleme denir. Bu şekilde tamamlanan çömler artık kullanıma hazırdır (Foto.26-27).

**2.6. Kap Formları:** Dölek Köyünde güveç genel adı altında gudi (gudu), tencere, tava, su testisi ve küp yapılmaktadır. Köyde hem bir yemek çeşidi hem de bu yemeğin pişirildiği kap olan güveç halk arasında gudi (gudu) olarak isimlendirilir. Gudi, tencere olarak adlandırılan benzer formdaki diğer kaba göre daha yüksek gövdelidir. Bu iki kap arasında diğer bir farklılık ise gudinin kulplarının dikey, tencerenin kulplarının ise yatay şerit halinde yerleştirilmesidir. Bu kaplarla mutfak içinde yapılması gereken pişirme, depolama, taşıma gibi her tür işlem yapılmaktadır. Örneğin gudi ile yemek pişirildiği gibi yoğurt da yapılır. Yörede tava adı verilen açık formda, geniş, alçak gövdeli çömler de pişirme amaçlı kullanılan kaplardandır. Günümüzde küp ve testi üretimi çok nadir yapılmaktadır (Foto.28).

### 3.Değerlendirme

Dölek Köyü Anadolu'da yaşatılmaya çalışılan ilkel çömlekçilik merkezlerinden biridir. Kadınlar tarafından en basit yöntemlerle nesiller boyu devam eden biçimlendirme muntazam bir işçilik göstermektedir. Elle biçimlendirilen çömleklerin bu kadar düzgün bir şekilde üretilmesi büyük olasılıkla Dölekliler kadınların geçmişi asırlar öncesine dayanan gelenek aktarımına dayanmaktadır. Çömleğin macerası köyün dışından toprağın insan yada hayvan gücüyle taşınmasıyla başlayan, zilleme ile sonuçlanan zahmetli bir yolculuktur. İki ayrı tahta parçasından ibaret olan tezgah (gurufa), bir tahta parçasının düzleştirilmesi ile elde edilen tarak, bir bez parçası (granzı), çevreden toplanan yuvarlak bir taş (gogoç taşı), tezek ve odun yakılarak yapılan pişirim, dayanıklılığını artırmak için sütle yapılan zilleme çömleğin ilkel yöntemlerle fakat çok da farkında olmadıkları bir ustalikle nasıl hayat bulduğunu göstermektedir.

Geçmişte Dölek Köyünde hemen her evde yapılan çömlek günümüzde on-onbeş kadının çabasıyla sürdürülmektedir. Önceki yıllarda çevresinde tanınan ve ticareti yapılan çömlekçilik günümüzde daha çok kişisel ihtiyaçlarla yerel olarak sınırlı bir üretim alanı göstermektedir. Bu faaliyetler evlerde tandırın bulunduğu veya depo olarak kullanılan küçük bir mekanda sürdürülmektedir. Hiçbir zaman seri üretimin yapıldığı büyük bir atölye seviyesine gelmemiştir.

Dölek Köyü çömlek üretimi kadınlar tarafından gerçekleştirilmektedir. Genç kızlar yapmadığı/öğrenmediği için çömlek üretiminin geleceği pek parlak görünmemektedir. Mutfak yönetimi ve yemek pişirme işleviyle ilgili görevleri üstlenen kadının bu misyonuyla bağlantılı olarak, pişirme işlevini gerçekleştirdiği kapları ihtiyaçlarını göz önünde bulundurarak yapma/üretme görevini de yüklediği anlaşılmaktadır. Bu kaplar tarih boyunca sofraya servis kapları gibi çok göz önünde bulunmadıkları için estetik kaygılarla üretilmemiştir. Bu tür basit çömleklere süsleme yapıldığı da görülmüştür. Bazı Ortaçağ pişirme kaplarının dış yüzünde perdahla basit geometrik motiflerden oluşan –diyagonal çizgiler, dalgalı hatlar, baklavalara-süslemeler yapılmıştır (Özkul Fındık, 2008: 111). Dölek çömlekleri depolama ve taşıma amacından ziyade pişirme kapları olup, ateşe doğrudan maruz kalıp karardığından yüzeylerine herhangi bir süsleme yapılmamıştır.

Anadolu’da gelişmiş çömlekçiliğin yapıldığı belli başlı merkezler dışında ilkel çömlekçilik giderek azalmaktadır. Çömlekçiliğin devam ettiği yerlerde toprağın temin edilmesi, hamurun hazırlanması, kullanılan aletler, biçimlendirme ve tezgah, pişirim türleri ve astar bölgesel farklılıklara rağmen temelde benzer özellikler gösterir. Yukarıda yapım aşamaları tanıtılan Dölek Köyü çömlekçiliği aslında basit bir tahta altlık üzerinde elle yapılan biçimlendirmeden ibarettir. Anadolu’da benzer tezgah ve biçimlendirmenin yapıldığı diğer merkezler Güngör Günel’in Anadolu’da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik adlı kitabında “Gümüşhane Akbulat ve Ardıçlı Köyleri, Ordu Alishar Köyü, Kars Aliköse Köyü, Ağrı Hıdır Köyü, Giresun Karabörk Beldesi, Erzurum Koşapınar Köyü, Yiğitbaşı Köyü, Urfa Şirin Köyü, Gaziantep (Zıramba)Yakacık Köyü” olarak belirlenmesine rağmen (Güner, 1988: 12) günümüzde bu köylerde çömlekçilik neredeyse unutulmuştur. Dölek Köyünde gördüğümüz basit aletlerle biçimlendirme, Manisa’nın Salihli İlçesi Gökeyüp Beldesi, Elâzığ Palu İlçesi Burgudere Köyü, Eskişehir Mihaliççık İlçesi Gökçeayva, Sorkun Köyleri ile Elâzığ Sivrice İlçesi Uslu Köyünde ve Bitlis Kavakbaşı Beldesinde kilden yapılmış altı dışbükey, döndürülebilir bir tabağın içine oturtulmuş yine kilden yapılmış bir altlık (tezgah) üzerinde yapılmaya devam etmektedir (Güner,1988: 8; Çizer- Yarol, 2005: 105; Çalışıcı, 2003: 64; Biçici, 2010: 25-28)

Dölek Köyünde çömleğin pişirilmesi önceleri tandırda, günümüzde ise açıkta bir tür fırının içerisinde yapılmaktadır. Doğu Anadolu Bölgesinde geçmişte çok yaygın olan yere gömülü tandırlar Dölek Köyünde aynı zamanda çömlek pişiriminde kullanılmıştır. Zamanla tandır günlük hayatta önemini kaybetmiş ve kullanımı da giderek azalmıştır. Bununla birlikte tandırda az sayıda çömleğin pişirilebilmesi yakıt ve zaman kaybı, dışarıda daha pratik bir tür fırının yaygınlaşmasına sebep olmuştur. Anadolu’da ilkel veya gelişmiş çömlekçilik yapılan merkezlerde pişirim, açık pişirim veya fırınlarda olmak üzere iki tipte karşımıza çıkmaktadır. Bilinen en eski pişirim yöntemlerden biri olan açık pişirim çömlekle yakacağın birlikte üst üste yerleştirilmesi ve rüzgarlı bir havada ateş yakılarak yapılmasıdır. Manisa Gökeyüp Beldesi, Muğla Esenköy ve Elazığ Uslu Köyünde (Çizer- Yarol, 2005: 105; Pala, 2006: 580-585; Çalışıcı, 2003: 71; Biçici, 2010: 29-31; Biçici- Çakı- Ercan, 2010: 117) bu pişirim tekniğinin günümüzde uygulandığı merkezlerdir. Zamanla açık ateşli pişirim yönteminde istiflenen

yığınların üzeri sıvanarak kapalı pişirim odasına ve sonrasında farklı tiplerde fırınlara dönüşmüştür (Çizer, www.baser-deu.com). Nevşehir Avanos İlçesi, Ankara Ayaş İlçesi, Burdur Çanaklı Beldesi, Aydın Karacasu İlçesi, Manisa Kula İlçesi, İzmir Menemen İlçesi, Sakarya, Çanakkale Akköy Köyü, üç Ege adası (Lesvos, Xios, Samos) (Aslan, 2012: 1-13; Özkul, 1997: 112-113; Ünal, 2007: 750-751; Pala, 2006: 580-585; Bozkurt- Özkoca, 2012: 666; Çizer- Uludiñ, 1996: 95-96; Eroğlu- Köktan, 2013: 10-11; Danabaş Tuncer, 2006: 76-77; Uysal, 2008: 10; Çizer, www.baser-deu.com; Çalışıcı, 2003: 71-77) farklı tiplerde fırınların kullanıldığı çömlek merkezlerinden bazılarıdır. Dölek Köyünde toprağa yarı gömülü kaba taşlarla örülü, üzeri açık, önünde küçük bir açıklığı bulunan fırın şekli yukarıda belirtilen merkezlerde kullanılan fırınlara benzememektedir.

Dölek Köyünde pişirilen çömlerler sıcakken daha sağlam olması/ çatlamaması amacıyla içten ve dıştan sütle astarlanarak bir tür sırlamaya tabi tutulur. Aynı işlem günümüzde artık çömlek üretilmemesine rağmen Erzurum Aşkale İlçesi Koşapınar Köyünde ayran dökülerek yapıyordu. Zamanla aşınan kaplar süt veya ayranla yeniden pişirilerek kullanım süresi uzatılır. Geçmişte Anadolu'da yapılan küplerin ilk pişirimden sonra içlerinin ziftle astarlandığı, Dölek'te ise farklı olarak dış kısımlarının ziftle kaplandığı bilinmektedir (Güner,1988:20). Günümüzde bu uygulama ile karşılaşmamaktadır. Bazı merkezlerde ise genellikle kapların daha düzgün ve güzel görünümünü sağlayan astar ve boya kullanılmaktadır. Bunların hazırlanma ve uygulanma şeklinde ise farklılıklar görölmektedir (Çizer-Mete, 1991: 415-416).

Sonuç olarak, geleneksel değerleri büyük ölçüde yozlaşan günümüz yaşamında, geçmişte gündelik yaşamın alt yapısını oluşturan şeylerden/nesnelere birisi olan çömlek kaplar bugünkü sınırlı üretimleriyle doğal çevrenin ürünleri olarak geçmişe bir tür gönderme yapmaktadırlar. Her üretim bölgesi kendine özgü özellikler taşıırken, geçmişin/ataların unutulmadığı, geçmişle bağlantıların insanların/kadınların zihninde devam ettiği Dölek Köyü çömlekçiliği, Anadolu çömlekçiliğinde özgün değer olarak toplum belleği içindeki yerini aldığı düşüncesindeyiz.



## Kaynakça

- Aslan, E. E. (2012). "Avanos Çömlekçiliğinde Kaybolan Bir Değer: Kara Fırın" *İdil Sanat ve Dil Dergisi*, C.1, S.4, Konya, 1-13.
- Biçici, P. (2010). *Elazığ- Uslu Köyü Çömlekçiliğinin Seramik Çamur, Sır ve Astar Bünyelerinde Kullanım Özelliklerinin Araştırılması*, Anadolu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Seramik Mühendisliği Anabilim Dalı (Yayınlanmamış) Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir.
- Biçici, P.- Çakı, M.-Ercan, H.F. (2010). "Elazığ-Uslu Çömlekçi Kilinin Özellikleri, Seramik Astar ve Sırlarda Kullanımı" *4. Uluslararası Eskişehir Pişmiş Toprak Sempozyumu Bildiriler*, Eskişehir, 115-128.
- Bozkurt, H.- Özkoca, B. ( 2012). "Manisa İli Kula İlçesi Çömlekçiliği" *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimler Dergisi*, C.1, S.1, Batman, 659-671.
- Çalışıcı, İ. (2003). Ege Bölgesi'nde Geleneksel Çömlekçiliğin Bugünkü Durumu, Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Geleneksel Türk El Sanatları Bölümü Çini ve Çini Onarımları Anasanat Dalı (Yayınlanmamış)Yüksek Lisans Tezi, İzmir.
- Çizer, S. "Çanakkale Örneğinde Batı Anadolu Seramikçiliğinin Ege Adalarındaki Uzantıları" [www.baser-deu.com](http://www.baser-deu.com)
- Çizer, S. "Batı Anadolu'da Geleneklerini Koruyan Bir Çömlekçilik Merkezi Karacasu" [www.baser-deu.com](http://www.baser-deu.com)
- Çizer, S. "Seramikte Odunlu Pişirim Geleneği; Uzakdoğunun Yüksek Derece Fırınları" [www.baser-deu.com](http://www.baser-deu.com)
- Çizer, S.- Uludiç, F. (1996). "Menemen Çömlekçiliğinin, Dünü, Bugünü, Yarını" *Türk Kültüründe Menemen Sempozyum*, İzmir, 91-98.
- Çizer, S.- Yarol, Y. (2005). "Çömlekçiliğin Halen Yaşadığı Bir Merkez: Gökeyüp" *Sanat Art*, No:12, 104-109.
- Çizer, S. -Mete, Z. (1991). "Antik Dönemden Bugüne Çeşitli Yöre Ve Uygarlıklarda Toprak Eşya Yapımında Kullanılan Astar Ve Boya Killerinin Hazırlanması ve Uygulanması" *V. Ulusal Kil Sempozyumu*, Eskişehir, 407-417.
- Danabaş Tuncer, N.( 2006). "Akköy'ün Dünü ve Bugünü" *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Sanat Dergisi*, S.9, Erzurum, 73-79.

- Erman, D. O. (2012). “Türk Seramik Sanatının Gelişimi: Toprağın Ateşle Dansı” *ActaTurcica*, Yıl, IV, S.1, 18-33.
- Eroğlu, E.- Köktan, Y. (2013). Geleneksel Türk El Sanatlarından Çömlekçilik (Sakarya Örneği)”*Akademik Bakış Dergisi*, S.36, 1-14.
- Güner, G. (1988). Anadolu’da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik, İstanbul.
- Köşklü, Z. (2005). “ Eski Erzurum Mutfağında Tandır: Yapılışı, Kullanımı Ve Doğu Anadolu’daki Yeri Üzerine” *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, C.5, S.2, Eskişehir, 155–177.
- Özkul Fındık, N. (2008). Hasankeyf Seramikleri (2004-2006), Ankara.
- Özkul, N. (1997). “Ayaş Çömlekçiliği” *Ayaş ve Çevresi Kültür-Sanat Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri* (2-3 Mayıs 1997), 111-126.
- Pala, İ. (2006). “Ege Bölgesi’nde Geleneksel Çömlekçilikte Kullanılan Pişirim Teknikleri” *6.Uluslararası Katılımlı Seramik Kongresi*, Sakarya, 580- 585.
- Uysal, A.O. (2008).“Ezine-Akköy’de Tarihî Anıtlar ve Seramikçilik” *Ezine Değerleri Sempozyumu* (29-30 Ağustos 2008), Çanakkale, 1-26.
- Ünal, S. (2007). “Sagalassos’da Seramik” *1.Burdur Sempozyumu Bildiriler* (16 – 19 Kasım 2005), C.1, Burdur, 748-752.



**Foto. 1:** Dölek Köyü.



**Foto. 2:** Çömlek Yapımında Kullanılan Toprak.



**Foto. 3:** Çömlek Yapımında Kullanılan Toprak.



**Foto. 4:** Çamur Haline Getirilen Toprak.



**Foto. 5:** Kullanıma Hazır Hale Getirilen Çamur.



**Foto. 6:** Gurafa Denilen Tezgah.



**Foto. 7:** Gurafa Denilen Tezgah.



**Foto. 8:** Granzı  
Denilen Bez Parçası.



**Foto. 9:** Tarak  
Denilen Tahta Parçası.



**Foto. 10:** Çömleğin Taban Kısmının Biçimlendirilmesi.



**Foto. 11:** Çömleğin Gövde Kısmının Biçimlendirilmesi.



**Foto. 12:** Çömleğin Gövde Kısmının Yükselmesi.



**Foto. 13:** Çömleğin Tarakla Düzeltilmesi.



**Foto. 14:** Çömleğin Tarakla Düzeltilmesi.



**Foto. 15:** Çömleğin Ağız Kısmının Biçimlendirilmesi.



**Foto. 16:** Çömlek Kulplarının Biçimlendirilmesi.



**Foto. 17:** Kulpların Çömlekle Birleştirilmesi.



**Foto. 18:** Çömleğe Son Şeklinin Verilmesi.



**Foto. 19:** Çömleğe Son Şeklinin Verilmesi.



**Foto. 20:** Çömleğe Son Şeklinin Verilmesi.



**Foto. 21:** Açık Havada  
Çömleğın Kurutulması.



**Foto. 22:** Açık Havada  
Çömleğın Kurutulması.



**Foto. 23:** Güveç Kapakları.



**Foto. 24:** Firm.





**Foto. 25:** Fırın.



**Foto. 26:** Kullanılmaya Hazır  
Çömlekler.



**Foto. 27:** Kullanılmaya Hazır  
Çömlekler.



**Foto. 28:** Yapımı Giderek  
Azalan Kúp.