



*Bu makale benzerlik taramasına tabi tutulmuştur.
Araştırma Makalesi/ Research Article*

GELENEKSEL KARACASU ÇÖMLEKÇİLİĞİ VE GELİN TESTİSİNİN GELİŞİMİ VE GÜNÜMÜZ YORUMLAMALARI

İsmail YARDIMCI*, Mine BARDAK**

Öz

Neolitik Çağdan (İ.Ö 8000 – 5000) günümüze kadar geçen süreçte, özellikle Anadolu’ da yoğunlaşan seramik sanatı hemen her evrede farklı özellikler göstererek ortaya çıkmıştır. Tarih öncesi çağlardan günümüze kadar neredeyse hiç değişmeden süregelen çömlekçilik, genellikle yeme-içmeye bağlı olarak kap kacakların üretimine dayalıdır. Anadolu’nun geleneksel çömlek üretim merkezlerinden biri olan Aydın ili Karacasu ilçesi’nin çömlekçilik geçmişi antik çağlara dayanmaktadır. Bunun kanıtı ise Karacasu’ ya 13km uzaklıkta bulunan Afrodiasias Antik kentindeki yapılan kazılarda bulunan yöreye ait çömlek kalıntılarıdır. Bu kalıntılar Afrodiasias müzesinde sergilenmektedir. Karacasu çömlekçiliği yüzyıllardır babadan oğula aktarılarak günümüze kadar ulaşmıştır. Üretim için yöreden temin edilen kil çeşitli aşamalardan geçirilip üretime hazır hale getirilmektedir. Bu kilin özelliği yüksek oranda demir oksit içermesi ve bu nedenle renginin koyu ve güzel bir kırmızı olmasıdır. Şekillendirme işlemi çarkta yapılmakta ve birçok ürün yöreye özgü bezemelerle dekorlanmaktadır. Bezemesiz ürünler ise yine aynı kille hazırlanan astar ile astarlanıp perdahlanmaktadır. Yapılan ürünlerin pişiriminde geleneksel odunlu fırınlar kullanılmaktadır. Günümüzde genel olarak talep üzerine testi, güveç gibi kullanıma yönelik ürünler üretilmekte ve son yıllarda teknolojinin de gelişmesiyle atölyelerde makineleşmeye gidilmektedir. Günümüzde endüstriyel üretimin doğal sonucu olarak unutulmaya yüz tutmuş olan “çömlekçilik” eski önemini yitirmekte olup bu yöreye özgü olan “gelin testisi” formu gerekli ilgiyi görmemektedir.

Anahtar Kelimeler: Seramik, Çömlek, Karacasu, Gelin Testisi.

TRADITIONAL KARACASU POTTERY AND DEVELOPMENT OF BRIDAL JUGS AND TODAY'S INTERPRETATIONS

Abstract

During the period from the Neolithic Age (8000-5000 BC) to the present day, the art of ceramics, especially concentrated in Anatolia, emerged by showing different features in almost every stage. Pottery, which has remained virtually unchanged from prehistoric times to the present, is usually based on the production of pots due to eating and drinking. The history of pottery in Karacasu, Aydın, which is one of the traditional pottery production centers of Anatolia, dates back to ancient times.

The evidence for this is the pottery remains of the region found during the excavations in the ancient city of Aphrodisias which is 13 km away from Karacasu. These remains are exhibited in the Aphrodisias museum. Karacasu pottery has been transferred to present day from father to son for centuries The clay obtained from the region for production is passed through various stages and made

* Prof., Uşak Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik Bölümü, ismailyardimci8@gmail.com.

** Seramikçi, Aydın /Karacasu Köyü, mine.bardak09@gmail.com

ready for production. The feature of this clay is that it contains a high percentage of iron oxide and therefore its color is dark and nice red. Forming process is made on the wheel and many products are decorated with local decoration. The undecorated products are slipware and polished with the same clay slip. The firing of the products made is also used in traditional wood-fired kilns. Today, in general, products for use such as earthenware pots are produced on demand, and in recent years, with the development of technology, mechanization is carried out in studios. Today, as a natural result of industrial production, “pottery” has lost its past importance and the “bridal pots” form which is unique to this region does not take interest.

Keywords: Ceramics, Pot, Karacasu, Bridal Jug

GİRİŞ

“Çömlekçi çarkında ya da elle şekillendirilip, sırsız veya sırlı olarak pişirilip mukavemet kazandırılan çanak biçimindeki kaplara çömlek adı verilmektedir”¹

Toprağa su eklenerek oluşan çamurla, insanoğlunun ihtiyaçları doğrultusunda ürettikleri kullanım ve süs eşyalarının, yüksek dereceli fırınlarda pişirilip sertleştirilmesiyle çanak çömlekler elde edilir. Yapılan ilk çanak çömlekler elle şekillendirilmiştir. Çanak çömlek yapımıyla ilgili tarihteki ilk önemli gelişme çömlekçi çarkının bulunmasıdır. Tarihte ilk çömlekçi çarkının ne zaman ve nerede bulunduğu bilinmemekle birlikte, tekerleğin ilk kullanım alanının çömlekçi çarkı olduğu söylenmektedir.

“Anadolu’da M.Ö. 3000-2000 yılları arasında ilk kez Kayseri dolaylarında Alişar, Boğazköy ve Truva’da çarklı çömlekçiliğe ait kalıntılara rastlanılmaktadır. Anadolu’da toprağın kullanımı, seramik sanatı ve üretimi anlamında dokuz bin yıllık bir geçmişe sahiptir.”²

“Bugüne dek insanoğlunun üretimi ihtiyaçları doğrultusunda gerçekleşmektedir. Ağaçtan ve taştan üretilen kapkacaklar Neolitik Çağda yerini kilden yapılanlara bırakmıştır. Hacılar ve Çatalhöyük’te yapılan kazılar doğrultusunda kilden kapkacak üretiminin Neolitik Dönemde başladığını kanıtlar niteliktedir.”³

1.Karacasu ve Karacasu Çömlekçiliği

“Karacasu ilçesi, batısında bulunan Karıncalı Dağı ile doğusunda bulunan Babadağ arasında yaklaşık 40 km. uzunluğunda olan, yer yer dağlık ve engebeli bir arazi yapısındaki vadide kurulmuştur. İl Merkezine 90 km mesafede bulunan Karacasu İlçesinin batısında Aydın-Bozdoğan, doğusunda Denizli-Babadağ, güneyinde Denizli-Tavas ve Kale ilçeleri, kuzeyinde ise Aydın-Kuyucak, yer almaktadır. Dandalaz Çayı, ilçenin en önemli akarsuyu olup Dedeler Köyünden çıkıp Büyük Menderes Irmağına dökülmektedir. Karıncalı Dağı en yüksek noktası olup ilçenin rakımı 600 metre, yüz ölçümü ise 782 km’dir.”⁴

Karacasu Ege Bölgesi’nin Aydın İline bağlı İl merkezine 90 km uzaklıkta bulunan 18.952 nüfuslu bir ilçedir. Tarım ilçe halkının başlıca geçim kaynağıdır. Tarımın yanı sıra ilçe halkı dericilik, demircilik, çömlekçilik, mermercilik ve pıdecilikle geçimini sürdürmektedir. Karacasu’da çömlekçiliğin ne zaman başladığı bilinmemekle birlikte ilçeye 13 km uzaklıkta bulunan Afrodiasias Antik kenti kazılarında ele geçirilen kalıntılar doğrultusunda yörede çömlekçiliğin tarihi dönemlerden beri yapıldığını kanıtlar niteliktedir. Günümüzde çömlek yapımında kullanılan toprak Karacasu Belediyesi tarafından çömlekçilere temin edilmektedir.

¹ Metin Sözen ve Uğur Tanyeli, “Sanat Kavram ve Terimleri Sözlüğü”, 18. Baskı, Remzi Kitabevi, İstanbul, 2018, s.80

² Güngör Güner, “Anadolu’da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik”, s.10.

³ Sevim Çizer, “Tarih Öncesi Çömlekçilik”, Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi, İzmir, 2005, s.104

⁴ <https://www.afrodiasias.org/karacasu-cografya-yapisi> (14.04.2019)

Çömlek yapımında kullanılan toprağın en önemli özelliği demir oranının yüksek olmasıdır. Demir oranının yüksek olması sebebiyle çömleklerin rengi koyu ve güzel bir kırmızıdır.



Şekil 1: Karacasu İlçesinin Harita’ da ki Konumu

Kaynak: <https://www.lafsozluk.com/2009/01/karacasu-nerededir-nereye-baglidir.html>
14.04.2019

“Önceleri Karya (Karia) sınırları içinde kalan bölgede ilk yerleşimin Afrodiasias’ta yapılan kazılarda ortaya çıkan buluntular doğrultusunda Geç Neolitik döneme kadar indiği bilinmektedir. Zamanla çeşitli devletlerin egemenliğine giren bölge, Roma İmparatorluğunun yıkılmasıyla Doğu Roma (Bizans) hakimiyeti altında kalmıştır. Latmos Körfezi (Bafa Gölü) ve Menderes Vadisinde ki keşifler, 1071 Malazgirt Meydan Muhaberesinden sonra Selçuklu akınlarının başlamasıyla bölgeyi terk etmişlerdir.”⁵

Malazgirt Meydan Muhaberesinden sonra Selçuklu akınlarının başlamasıyla bölgeyi terk etmişlerdir. “*Selçuklu’ ların Bizanslı’ larla asırlarca devam eden mücadeleleri zaferlerle sonuçlandıkça, zabdedilen yerlere birçok Türk boy’ ları iskan edilmekte idi. Bu boylardan birkaçının Karacasu’ da ve etrafında yerleştiklerini halen bu nam’ larla anılan birkaç köyün (Tekeliler, Yazır, Eğmur) varlığından anlamaktayız.*”⁶ Karacasu İlçesi ve çevresinde, yerleşik hayatın tam olarak ne zaman başladığı bilinmemekle birlikte, Afrodiasias Antik Kenti ve çevresinde bulunan tarihi eserlerden ilçenin oldukça eski bir yerleşim yeri olduğu ve tarihinin 5-6 bin yıl öncesine kadar uzandığı tahmin edilmektedir.

“1071 Malazgirt Savaşı sonrasında ilçe ve çevresinin Türklerin eline geçmesiyle Türk boylarının bölgede iskanı başlamaktadır. Selçuklu Kabilelerinden Dağhan sülalesine mensup Ayhan Kabilesi Yazırlı Boyunun, Yazır Köyü ve civarını yurt edindikleri; Eymür Aşiretinin, Ataeymir Beldesinin bulunduğu yerde yerleşmiş olduğu; İlçede Cuma Mahallesi’nin bulunduğu yerde, bu boylardan gelen Karasül Oymağının “Karacasu köyü” nü kurdukları bilinmektedir. 11-13. yüzyıllar arasında bölge dört kez Selçuklu’ ların eline geçmiş ve Karacasu toprakları Türkmen boylarınca iskan edilmiş; bölgeye, bir süre Mentеше Beyliği, daha sonra da Aydınoğulları Beyliği egemen olmuştur. 1413 tarihinde II. Murat, Karacasu topraklarını

⁵ Karacasu Belediyesi, “**Karacasu 1999**” (Karacasu Matbaası, Nazilli, 1999), s.2

⁶ Yıldız Nadir Ünlü, “**Söz Sözü Aça Aça Karacasu**”, (Karacasu, 2014), s.15

Osmanlı İmparatorluğu'na katmış; 1864 yılında Nazilli'ye bağlı “Bucak” olan Karacasu, 1867 tarihinden itibaren “İlçe” olarak Aydın iline bağlanmıştır.”⁷

Kurtuluş Savaşı yıllarında bilindiği gibi işgal sırasında Menderes Nehrinin güney kısmı İtalyanlara bırakılmıştı. Karacasu İlçesi İtalyanlara bırakılan bu güvenli bölge sınırları içerisindedir. Bu nedenle işgal sırasında çevre ilçeler Yunan zulmünden korunmak için Karacasu'ya sığınmışlardır.

Fransız mimar, arkeolog ve gezgin Charles Texier, İlçeden, “vaktiyle burada Antiyos Kasabası vardı. Yenişehir bu kasabanın enkazı ile yapılmıştır diye bahsetmektedir.”⁸ İlk adı Yenişehir olan ilçenin adı, Tanzimat'tan sonra Karacasu olarak değiştirilmiştir. “Öne sürülen bir düşünceye göre, Oğuz Han'ın altı oğlundan biri olan Aymür aşiretine bağlı Karasu boyu, ilçenin olduğu yerde Karasu adında bir köy kurmuştur.”⁹ Karacasu adının nereden geldiği bilinmemekle birlikte birçok rivayet söz konusudur. Bir rivayete göre, “Kanuni Sultan Süleyman'ın Rodos seferinden dönüşünde buraya uğradığı sırada olan bir olaya bağlanmaktadır. Sultan Süleyman ve Askerlerinin köye geldiklerinde halk onları ilgiyle karşılar. Halk askerlerin susuzluklarını gidermek için Karıncalı Dağında kıştan biriktirilen karları suyla karıştırarak ikram ederler. Bu karlı sudan kana kana içen askerler köyün adına karlı su köyü demeye başlarlar. Zamanla karlı su köyü Karacasu'ya dönüşür.”¹⁰

Bir başka rivayete göre, “İncili adındaki bir hasta aşiret beyi ve boyu kazanın ilk kurulduğu yerde konaklamaktadır. Kahvehaneye benzeyen bir yerde hasta olan aşiret beyine kahve ikram edilir. Kahvenin hastalığına iyi geldiğini hisseden aşiret beyi kahveciden, “bana o karasudan bir tane daha ver.” Diyerek kahve ister. Böylelikle bu yerin adı burada yerleşip kalan o aşiretle birlikte Karacasu olarak kaldığı”¹¹ söylenmektedir.

“Çömlekçilik sanatı Neolitik çağdan bu yana Anadolu' nun birçok yöresinde önemli bir değişime uğramadan günümüze kadar süre gelmektedir. Anadolu' nun bu yörelerinden biri olan Karacasu' da çömlekçiliğin başlangıç tarihi net olarak bilinmemesine karşın bu yöre de antik çağlardan beri çömlek üretimi yapıldığı kesindir. Afrodiasias müzesinde sergilenen yakın çevreye ait seramik kalıntıları, eski çağlardan beri çömlek üretimi yapıldığını kanıtlar niteliktedir. Bu kalıntılar yörede yaşamış olan uygarlıkların birbirinden farklı kültürel kimliklerini taşımakla beraber günümüzde devam etmekte olan Karacasu çömlekçiliği geleneğinin oluşumuna zemin hazırlamakla beraber zengin bir birikim ve kaynak oluşturmuşlardır. Günümüzde Karacasu çömlekçiliği hızla değişen sosyo - ekonomik koşullara rağmen özgülüğünü koruyabilmiş nadir çömlekçilik merkezlerinden biridir.”¹²

⁷ Arzu Emel Altıncılık, “Karacasu Çömlekçiliğinden Yola Çıkılarak Hediyeelik Ürün Tasarımı ve Uygulaması”, (Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi G.S.F.,2013), s. 3-4

⁸ Yurt Ansiklopedisi, (Anadolu Yayıncılık, İstanbul, 1982), Cilt 2, s.1011

⁹ Yurt Ansiklopedisi, “Aynı”, s.1011

¹⁰ Karacasu Belediyesi, “Aynı”, s.26

¹¹ Mehmet Başaran, “Aynı”, s. 18

¹² Karacasu Belediyesi, “Aynı”, s.69



Resim 1: Afrodiasias Müzesinde Sergilenen Yöreye Ait Seramik Kalıntılar

Kaynak: Fotoğraf: Mine BARDAK.

“Karacasu çömleklerinde kullanılan kil yöre yakınındaki Yazır köyü ve Eşek Koşağı denen mevkiden temin edilmektedir. 1990’lı yıllara kadar çömlekçiler bu mevkilerden kili tenke bidonlara doldurup, eşeklere yükleyerek atölyelere getirilmekte idi. Daha sonra Yazır köyünden birkaç aile çömlek yapımında kullanılan kili traktörler ile çömlekçilere getirmişlerdir. 2000’li yılların ortalarında ise çömlekçilere bu teminatı Karacasu Belediyesi yapmaya başlamış ve halen devam etmektedir.”¹³

“Bir diğer hammadde ise; Karacasu çömlekçilerinin dekor yapımında kullandıkları mika ağırlıklı, pişme rengi beyaz olan mavimsi renkte bir maddedir. Bu maddeyi çömlekçiler yakın çevreden kendi imkanlarıyla çıkarmaktadırlar.”¹⁴



Resim 2: Hammadde Elde Edilen Eşek Koşağı Mevkisi ve Yazır Köyü Mevkisi

Kaynak: Fotoğraf: Mine BARDAK

¹³ Serkan Türk, Karacasu’ lu Çömlek Ustası ile yapılan “ Karacasu Çömleklerinin Üretim Aşamaları” Konulu Görüşme (Karacasu: 03.05.2019).

¹⁴ Serkan Türk, “Aynı” (Karacasu: 03.05.2019)

“1990’lı yıllara kadar Karacasu’da yakın çevredeki mevkilerden getirilen toprak, ahşap tokuçlarla dövülüp, eşek derisi ya da hayvan bağırsağından yapılmış kiriş adı verilen kalburlarla elenir. Elenen toprağın ince kısımları atölyelerde çamurluk adı verilen zemine alınır. Eleğin üst kısmında kalan iri taneler ise dağar adı verilen topraktan yapılmış büyük kaplarda su ile karıştırılarak mayalık adı verilen balçık kıvamındaki karışım hazırlanır. Hazırlanan karışım çamurluğa alınan ince toprak ile karıştırılıp ayakla çiğnenerek çamur hale getirilir. Hazırlanan çamur elle yoğurularak işleme hazır hale getirilir. Şekillendirilecek her ürün için parçalara ayrılan çamura künte adı verilir.”¹⁵



Resim 3: Birbirinden Yükseklik Farkı Bulunan Havuzlar ve Üzeri Örtülmüş Çamur Havuzları

Kaynak: Fotoğraf: Mine BARDAK

“2000’li yıllarda Karacasu’da beton havuzların yanı sıra çamur karma kazanları kullanılmaya başlanmıştır. Havuzlarda dinlendirilen balçık kıvamındaki karışım kazanlara alınır. Kazanların üzerinde değirmen adı verilen öğütücüler bulunmaktadır. Kazan çalışır haldeyken öğütücüden geçen toprak karışıma eklenir ve kıvam elde edene kadar karıştırılır. Kullanım kıvamına gelen çamur vakum pres makinalarında geçirilip küntelere ayrılır ve şekillendirmeye hazır hale gelir.”

Karacasu’da şekillendirme genellikle elle ve geleneksel çömlekçi çarklarında yapılmaktadır.

“1980’li yıllara kadar diğer geleneksel çömlekçilik merkezlerinde olduğu gibi Karacasu’da da geleneksel tepme tezgahlar kullanılmaktaydı. 1985 yılında çömlek ustası Ali Bardak Kütahya’da elektrikli çömlekçi tornalarını görmüş ve Menemen’de yaptırmak istemiştir. Fakat ekonomik nedenlerden dolayı yaptıramamıştır. Karacasu’da ilk elektrikli çömlekçi tornasını Ali Bardak, kendi imkanları ile Kemal Tarkan isimli torna ustası ile birlikte yapmışlardır. Yapılan bu torna gaz ve fren olmak üzere çift pedallı, bir beygir gücünde ve 2850cc dir. Şekillendirmenin yapıldığı üst disk metalden yapılmış, takip çıkarılma özelliğine sahip, yapılacak formun çapı ve yüksekliğine göre boyutları değişmektedir. Karacasu’da elektrikli torna kullanımı, yapılan ilk tornadan hemen sonra hızla yaygınlaşmış ve hala aynı tornalar kullanılmaktadır.”¹⁶

¹⁵ Ali Bardak, Karacasu’lu Çömlek Ustası ile Yapılan “Karacasu Çömleklerinin Üretim Aşamaları” Konulu Görüşme, (Karacasu, 27.04.2019)

¹⁶ Ali Bardak, “Aynı” (Karacasu, 28.04.2019)



Resim 4: Çarkta Şekillendirme ve Preste Şekillendirme

Kaynak: Fotoğraf: Mine BARDAK.

“Karacasu çömlekçiliğinin kendine özgü dekorlama yöntemleri vardır. Bu yöntemlerden ilki, form henüz çark üzerindeyken yapılan ve Anadolunun başka yörelerinde kullanılmayan farklı bir dekorlama yöntemidir. Diğer bir yöntem ise formların pişirimi yapılmadan hemen önce yapılan ve yine yöreye özgü olan dekorlama yöntemidir. Dekorlanmayan ürünler ise Karacasu toprağı ile hazırlanan astar ile astarlanıp perdahlanmaktadır.”¹⁷

“Form henüz çark üzerindeyken, biçime uygun olarak ürünün omuz, boyun ve karın kısımlarına “madana” ile şeritler çekilir. Aralara “tarak” ve “makara” adı verilen aletlerle bant yapılır. Son olarak “yarma çubuğı” adı verilen ahşaptan yapılmış aletle yukarıdan aşağıya derin yarıklar açılarak, şeritler kesilir. Formların pişirimi yapılmadan hemen önce uygulanan yöntem de ise yine madana ile yöreye özgü “kalem” adı verilen fırçalar ile yapılmaktadır. Bu işleme ise “yazma” adı verilmektedir. Son olarak “tel” adı verilen madde formun üzerine fırça ya da sünger yardımı ile sürülmekte ve bu işleme “telleme” adı verilmektedir. Tel çevreden toplanan sarı renkli, çürümüş taşların dövülüp toz hale getirilip ardından sulandırılarak kullanılan bir maddedir. Ancak bu madde bünyeye bağlanmadığı için kısa zaman içerisinde formun üzerinden dökülmektedir.”¹⁸

¹⁷ Ahmet Altınçöp, Karacasu’lu Çömlek Ustası ile “Karacasu Çömleklerinin Dekorlama Yöntemleri” Konulu Görüşme, (Karacasu, 30.04.2019)

¹⁸ Ahmet Altınçöp, “Aynı”, (Karacasu, 30.04.2019)



Resim 5: Çark Üzerinde Tarak, Madana ve Yarma Çubuğu ile Dekorlama.

Kaynak: Fotoğraf: Mine BARDAK.



Resim 6: Pişirimi Yapılmamış Forma Kalem ile Yazma ve Telleme Dekoru Yapılmış Form

Kaynak: Fotoğraf: Mine BARDAK

Bunun yanısıra perdahlama dediğimiz parlatma işlemi içinde astar kullanılır. “Su ile karıştırılan Karacasu kili yaklaşık bir gün dinlendirme havuzlarında bekletilir. Dibe çöken karışımın en üstünde biriken fazla su alınır. Dibe çöken mayalık adındaki karışımın en üstündeki sulu, ince tanecikli kısmı alınarak elek üzerinde, tülbenkten geçirilerek tanecikleri alınır. Oldukça kıvamlı olan bu astar kullanıma hazır halde dinlendirilmeye bırakılır. Deri

sertliğine gelen bezemesiz ürünler daldırma yöntemi ile astarlanır. Astarlanan ürünler bekletilerek sertlik kazanması sağlanır. Belli bir sertliğe ulaşan ürünler ince, yumuşak dokulu naylon poşetler yardımıyla ovularak parlatılır. Bu işleme perdahlama denmektedir. Astarlanıp perdahlanan ürünler daha pürüzsüz ve parlak bir yüzeye sahiptirler. Perdahlaması bitmiş ürünler kurutulmaya bırakılmaktadır.”¹⁹



Resim 7: Daldırma Yöntemi ile Astarlama İşlemi ve Astarlanan Ürünün Perdahlanması

Kaynak: Fotoğraf: Mine BARDAK.

“ Karacasu’da şekillendirilen ürünler öncelikle kapalı, serin alanda bekletilmekte, belli bir sertliğe ulaştığında ürünler ters çevrilmektedir. Kapalı alanda belli bir sertliğe ulaşan ürünler daha sonra güneşli, açık alana çıkarılmaktadır. Aksi taktirde hızlı kuruma gövde de çatlak ve deformasyonlara neden olmaktadır. Tamamen kuruyan ürünler pişirime hazır hale gelmektedir. Ürünlerin kuruma süreleri mevsim koşullarına göre değişmektedir.”²⁰

“ Karacasu’da pişirim işlemi genellikle geleneksel odunlu fırınlarda yapılmakta ve genellikle çam odunu kullanılmaktadır. Öncelikle tamamen kuruyan ürünler fırına yerleştirilir. Yerleştirme aşamasında dikkat edilecek en önemli nokta, yerleştirme bölgesi tabanında bulunan ve ısı sirkülasyonu sağlayan deliklerin kapanmamasıdır. Yerleştirilmesi tamamlanan fırın başlangıçta 3-4 saat süre ile yavaş yanma sağlanarak ısıtılır. Ateş fırın ağzında yakılır, kor haline geldikçe içeri itilir. İlerleyen saatlerde reçineli odunlar kullanılarak pişirim işlemi hızlandırılır. Ateş ürünlerin yerleştirildiği bölgenin en üst düzeyine ulaşınca, ürünlerin üzerinde oluşan is lekelerini yok etmek için fırının üzerinde çalı çırpı gibi ince odunlar yakılarak bu işler

¹⁹ İrfan Ekiz, Karacasu’lu Çömlek Ustası ile “Karacasu Çömlekçiliğinde Kullanılan Astar” Konulu Görüşme, (Karacasu, 01.05.2019)

²⁰ Hüseyin Kocabıyık, Karacasu’ lu Çömlek Ustası ile “Karacasu Çömleklerinin Kurutulması” Konulu Görüşme, (Karacasu, 02.05.2019)

yok edilir. Bu işlemin ardından pişirim tamamlanır ve yaklaşık 12 saat süreyle fırın soğumaya bırakılır. Pişirim işlemi yaklaşık 8-9 saatte tamamlanmaktadır.”²¹



Resim 8: Kapalı ve Açık Alanda Kurumaya Bırakılan Ürünler

Kaynak: Fotoğraf: Mine BARDAK



Resim 9: Fırının Yerleştirilmesi ve Fırının Yakılması.

Kaynak: Fotoğraf: Mine BARDAK

²¹ Serkan Türk, Karacasulu Çömlek Ustası ile “Karacasu Çömleklerinin Pişirimi” Konulu Görüşme, (Karacasu, 03.05.2019)

Karacasu Çömlekçilerinin geniş bir ürün yelpazesi bulunmaktadır. Fakat genellikle talebe dayalı sipariş üzerine üretim yapmaktadırlar. Yapılan ürünleri hemen hemen Türkiye'nin her ilinde görmek mümkündür. Son yıllarda ise yurt dışına da ihraç edilmeye başlanmıştır.

Başlıca Karacasu'da üretilen belli başlı çömlekler ; **Güveç:** Karacasu çömlekçilerinin en çok ürettiği ürünlerden biridir. Taban kısmından genişleyip ağız kısmında daralan formda, ağız kısmına oturacak şekilde kapaklı ve yanlardan tutamaçlıdır. Genellikle üç boy olarak üretilmektedirler. **Testiler:** Karacasu'da testilere “bardak”, çömlekçilere ise “bardakçı” denilmektedir. Karacasu'da üretilen bardaklar kulplu, kulpsuz, emzikli olarak çok çeşitlidir. Kulplu testilere yörede “zavrak” da denmektedir. **Çaydanlık, Cezve, Şekerlik, Küllük ve Kupalar:** Karacasu'da üretilen çaydanlık, şekerlik ve küllük gibi ürünler çok fazla rağbet görmemektedirler. Günümüzde Karacasu çömlekçileri genel olarak testi ve güveç üretmelerine rağmen hala birkaç atölyede üretilmektedirler. **Küpler, Vazolar:** Karacasu'da eskiden çok fazla rağbet gören küpler yağ, pekmez gibi ürünleri saklama amaçlı kullanılmakta iken günümüzde su küpü olarak kullanılmaktadır. Suyu serin tutma özelliğinden dolayı yaz aylarında daha çok talep edilir. Kullanımda kolaylık sağlaması amacıyla küpün alt kısmına sebillerdeki gibi musluk yerleştirilmektedir. Bu küpler istenilen büyüklükler de yapılabilmektedir. Vazolar ise dekoratif amaçlı olarak günümüzde sipariş üzerine üretilmektedirler. **Balık Tavası, Porsiyonluk ve Fırın Tepsisi:** Günümüzde oldukça rağbet gören bu ürünler yalnızca pres makinalarıyla üretim yapan birkaç atölye de üretilmektedir. Fakat fırın tepsisi diğer atölyelerde çömlekçi çarkı ile yapılabilmektedir. **Gelin Testisi:** Karacasu'ya ait kendisine has özel bir hikayesi olan bu testi, yaklaşık iki asır önce üretilmeye başlanmıştır. Bu testi yeni kurulan yuvadaki huzurun sembolü olarak, gelinlerin evine götürdükleri nadide bir testidir. Günümüzde sadece sipariş üzerine yapılmaktadır.



Resim 10. Belli Başlı Karacasu Çömleklerinden Örnekler.

Kaynak: Fotoğraf: Mine BARDAK

2. Gelin Testisi

Gelin testisi Anadolu'nun hemen hemen her yöresinde düğünlerin vazgeçilmezi haline gelmiş bir gelenek aracıdır. Kına gecelerine özel üretilen toprak testiler, gelinin kıyafetine göre süslenir ve içerisine para, şeker, buğday gibi bereket getirdiği düşünülen gıdalar koyulur. Kına merasiminde gelin elinde testi ile damadın etrafında oynamasıyla başlayan ritüel, bolluk ve bereket temsili haline gelen testiye kırmasıyla biter. Ya da düğün bitiminde, gelin kayınvalidesinin evine girmeden hemen önce kapı önünde kırar. Bu gelenek ise gelin' in gelin olarak gittiği evi saraya çevireceği, bolluk, bereket getireceği inancıyla yapılmaktadır.

“IV. Mehmet' in eşi II. Mustafa'nın annesi Valide Sultan arabasıyla gezerken, Azapkapı' nın sokakları arasında küçük bir meydandaki çeşmenin başında, kırılan testisinden elinde kulpu kalmış ağlayan bir kız çocuğu görüyor ve çocuğu çağırarak ona para vermek istiyor. Çocuk ise parayı almayıp yaşından beklenmeyecek bir olgunlukla Valide Sultan'a şöyle diyor. "Testiyi kırdım parası için ağlamıyorum eve su götürmenin üstesinden gelemedim ona ağlıyorum." Kızın bu sözleri Valide' nin hoşuna gidince, ailesine haber salınıyor ve küçük kız saraya alınıyor. Bu kız büyüdüğü II. Mustafa'nın Hasekisi Saliha Sultan, oğlu I. Mahmut tahta geçtiğinde Valide Sultan oluyor.”²²

*“Küçük Saliha' nın kırık testinin hikmeti Saliha'yı Saliha Sultan eylüyor ve bu hadise Anadolu'da dilden dile dolaşiyor. Bizim de kızımız, gelinimiz sultan olsun, burayı saray eylesin, bereketli olsun diyerek düğünlerde gelinlere, damat evinde kapı eşiğinden geçerken içine metal para, altın ve bereket getirdiğine inanılan gıdalar konan testi kırılıp öylece eşikten adım atılıyor. Böylelikle o gün bugündür Anadolu'nun her yerinde denebilecek kadar düğünlerde testi kırma adeti yaygınlaşıyor.”*²³

Günümüzdeki gösterişin olmadığı geçmiş zamanlarda her gelinlik kızın çeyizinde bulunan, Karacasu' ya özgü, kendine has hikayesi olan bir testidir.

“Geçmiş zamanın erkekleri savaşlarda şehit olmaları sebebiyle nüfusun çoğalması amacıyla bir erkeğe üç kadınla evlenme izni verilmiş ve ilk eş den sonra gelen diğer eşlere kuma adı verilmiştir. Karacasu' lu bir gelin kumalarından rahatsız olunca “Eşimin çocukları benden olsun, kumalarımın arasında ezilmeyeyim.” diyerek Allah' tan bir dilekte bulunmuş. Bu gelin, Karacasu' lu bir çömlek ustasına hissettiklerini anlatarak bir testi yapmasını istemiş. Usta da almış çamuru eline ve bir testi tasarlamış ve “Gelin Testisi” bu şekilde ortaya çıkmış. Bu testi her genç kızın çeyizinde bulunan bir süs eşyasından ziyade, kuma istememenin bir göstergesi olmuştur.”²⁴

“Testi' nin gövde ile bütün halde yapılan ağız kısmı gelini, kulpları üzerine sonradan yapılmış olan iki ağız ise kumaları temsil etmektedir. Kulplar üzerine yapılan iki ağız' ın kapalı ve işlevsiz olması kumaların kısır olduğunun, ana gövde üzerindeki gelini temsil eden ağızın açık olması ise ilk eşin doğurgan olduğunun göstergesidir. Yine ana gövde üzerinde ve testinin boyun kısmına bağlı bulunan altı adet emzik ise gelinin çocuklarını temsil etmektedir. Gelin tacına benzetilen emziklerin, testinin gövdesinde ve çevresindeki zincirler ise dileği yerine gelmiş olan gelinin evlatlarının gölgesinde huzurlu bir yaşam içinde olduğunu göstermektedir. Testinin bedenindeki bayrak ve altındaki yazı ne amaçla yapıldığını, kulpların bittiği yerde bulunan yaşlanmış olarak görülen erkek figürü ise üç kadının arasında yaşlanmış olduğunu,

²² Gülden Topuz, “Lale Devrinde Azapkapı Saliha Sultan Çeşmesinin Süsleme Özellikleri”, (Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, 2012), s. 30

²³ <https://emagaza.adell.com/blogs/blog/116279621-dugunlerde-testi-kirma-adeti-nasil-yayginlasmistir-anadoluda-acaba> (16.05.2019)

²⁴ Hamdi Kirişçi, Karacasu' lu Çömlek Ustası ile “ Karacasu'da Üretilen Gelin Testisi” Konulu Görüşme (Karacasu, 05.05.2019)

figürün altındaki amblem ise kim tarafından yapıldığını göstermektedir. Yine testinin alt kısmında bulunan gül figürleri ise erkeğin kumalardan önce ilk eşiyile geçirdiği güzel günleri simgelemektedir.”²⁵

*“Karacasu’da üretilen gelin testisinin orijinali iki kulp, üç ağız, altı emzik ve zincirlerden oluşmaktadır. Testinin üzerindeki diğer figürler ise Hamdi KİRİŞÇİ’ nin yorumlamalarıdır. Hamdi KİRİŞÇİ bu yorumlamasında otuz bir ayrı parça kullanmaktadır. Karacasu’da Hamdi KİRİŞÇİ dışında hiçbir usta gelin testisi üzerinde farklı bir yorumda bulunmamıştır. Diğer ustalar gelin testisinin en orijinal halini üretmektedirler.”*²⁶



Resim 11: Gelin Testisi

Kaynak: Fotoğraf: Mine BARDAK

²⁵ Hamdi Kirişçi , “Aynı”, (Karacasu, 05.05.2019)

²⁶ Hamdi Kirişçi, “Aynı”, (Karacasu, 05.05.2019)



Resim 12: Karacasu' lu Çömlek Ustası Hüseyin KOCABIYIK ve gelin testisi yorumu

Kaynak: Fotoğraf: Mine BARDAK



Resim 13: Karacasu' lu Çömlek Ustası Ahmet ALTINÇÖP' ün Gelin Testisi Yorumu

Kaynak: Fotoğraf: Mine BARDAK



Resim 14: Karacasu' lu Çömlek Ustası Serkan TÜRK' ün Gelin Testisi Yorumlamaları

Kaynak: Fotoğraf: Mine BARDAK



Resim 15: Karacasu'lu Seramikçi Mine Bardak'ın Gelin Testisi Yorumu

Kaynak: Fotoğraf: Mine BARDAK

“Karacasu’ ya özgü olan gelin testisi günümüzde neredeyse unutulmaya yüz tutmuş denebilecek kadar az üretilmektedir. Özel sipariş üzerine üretilen bu testiler eskisi kadar da talep görmemektedirler. Yapımının zahmetli olması ve sipariş üzerine kullanıma yönelik çömlüklerin üretilmesi de bu testinin üretilmeme sebepleri arasında gösterilebilmektedir. Öte yandan günümüzde kına gecelerinde kullanılan yine özel sipariş üzerine gelinlerin kıyafetlerine uygun renkte boyanıp süslenen testiler üretilmektedirler. Bu testiler Karacasu’da üretilen klasik testilerdendir.”²⁷



Resim 16: Karacasu’da Üretilen Günümüz Gelin Testisi Örnekleri

Kaynak: Fotoğraf: Mine BARDAK

²⁷ Ali Bardak, Karacasu’lu Çömlük Ustası ile “Karacasu’ da Gelin Testisi Üretimi” Konulu Görüşme, (Karacasu, 06.05.2019)

Sonuç

Günümüz Anadolu çömlekçilik merkezlerinden biri olan Karacasu; gerek kullanılan toprağın kalitesi gerekse üretilen formların kendine özgü olması ile çömlekçilik alanında kuşkusuz önemli bir yere sahiptir. Fakat günümüzde beğeni kavramı hızla değişmekte olup, internet çağı denilen bu çağa, geleneksel üretim yapan atölyeler ayak uydurmakta zorlanmaktadırlar. Yapılan araştırmalar sonucunda Karacasu’ da günümüzde üretilen çömlekler tamamen kullanıma yönelik olup gelen talepler doğrultusunda üretilmekte ve geleneksel, yöreye özgü olan ürünler neredeyse yok olmak üzeredir. Yöreye özgü olan bu formların yok olmaması için günümüz beğeni koşullarına ayak uydurması gerektiğinin inancındayım. Bugünün estetik anlayışını içeren, aynı zamanda geçmişten izler taşıyan yeni özgün formlar üretmek gerekmektedir. Fakat çömlek ustalarının bu ürünleri üretmeleri zannedildiği kadar kolay değildir. Bu durumda geleneksel çömlek atölyelerinin, üniversiteler ile iş birliği içerisinde bulunmaları gerekmektedir. Ayrıca üretim de kolaylık sağlayan ve günümüz koşullarına uygun olarak yapılan uygulamalar doğrultusunda Karacasu’ da Gelin Testisi üretimini arttırılmalı ve gelenekler yaşatılmalıdır.

KAYNAKÇA

Anadolu Medeniyetler Müzesi, “**Anadolu Medeniyetler Müzesi**”, Dönmez Offset, Ankara.

ASLAN Emet Egemen, “**Avanos Çömlekçiliğinde Kaybolan Bir Değer Karafırın**”, İdil Sanat ve Dil Dergisi, 2012, No.4

BAŞARAN Mehmet, “**19. Yüzyılda Karacasu Temettuat ve Salnameler Kapsamında**”, Karacasu Geliştirme ve Eğitim Vakfı Yayınları, İzmir, 1999

BAŞGELEN Nezih, “**Seramiğin Bulunup Geliştiği Anadolu’ nun Benzersiz Uygarlık Dönemi**”, Seramik Federasyonu Dergisi, Seramik Türkiye, 2006, No:13

ÇİZER Sevim, “**Batı Anadolu’ da Geleneklerini Koruyan Bir Çömlekçilik Merkezi Karacasu**”, Karacasu Geliştirme ve Eğitim Dergisi, 2006

ÇİZER Sevim, “**Tarih Öncesi Çömlekçilik**”, Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi, İzmir, 2005

ÇOBANLI Zehra, ÖNEY Gönül, “**Anadolu’ da Türk Devri Çini ve Seramik Sanatı**”, T.C. Kültür Bakanlığı Yayını, Ankara, 2007

GÜNER Güngör, “**Anadolu’ da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik**”, Ak Yayın, 1988

KARACASU Belediyesi, “**Karacasu 1999**”, Karacasu Matbaası, Nazilli, 1999

SÖZEN Metin ve TANYELİ Uğur, “**Sanat Kavram ve Terimleri Sözlüğü**”, 18. Baskı, Remzi Kitapevi, İstanbul, 2018

ÜNLÜ Yıldız Nadir, “**Söz Sözü Aça Aça Karacasu**”, Karacasu, 2014

YAZICI Erdal, “**Aphrodisias ve Çevresi**”, Uranus Fotoğraf Ajansı ve Yayıncılık, İstanbul, 2015

ANSİKLOPEDİLER

Yurt Ansiklopedisi, Anadolu Yayıncılık, Cilt 2, İstanbul, 198

TEZLER

ALTINKILIÇ Arzu Emel, “**Karacasu Çömlekçiliğinden Yola Çıkılarak Hediye Ürün Tasarımı ve Uygulamaları**”, (Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi G.S.F., İzmir, 2013)

CANBOLAT Ayşe, “**Seramik Şekillendirme Yöntemlerinde Tornanın Kullanımı ve Seramik Tornalar**” (Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, 2011)

KANIŞKAN Ece, “Anadolu’ da Tarih Öncesi Çağlardan Hellenistik Döneme Kadar Bulunan Ana Tanrıçalar ve Günümüzdeki Seramik Yorumları”, (Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, 1998)

ÖNEY Dicle, “ Günümüzde Anadolu’ da Kadınlar Tarafından Yapılan Çömlekçilik”, (Sanatta Yeterlilik Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, 2015)

TOPUZ Gülden, “Lale Devrinde Azapkapı Saliha Sultan Çeşmesinin Süsleme Özellikleri”, (Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara, 2012)

TUNÇALP Berkan, “Menemen Çömlekçiliği”, (Yayınlanmamış Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, G.S.F. İzmir, 2007)

ŞÖLENAY Emel, “Kırmızı Killerle Oluşturulan 1200°C’ de Gelişen Astar Sır Araştırmaları ve Uygulamaları”, (Sanatta Yeterlilik Tezi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, 2002)

İNTERNET

<https://edebiyatvesanatakademisi.com/cini-seramik-comlek-cam/comlekçilik-yapimi-ve-teknikleri-19081.aspx>

avanosfotografлари.blogspot.com/2018/02/avanos-ta-canakcilik-2017.html 05.04.2019
www.fibhaber.com/kultur-sanat/insanoglu-yaratildi-canak-comlek-uretimi-basladi-h76482.html 05.04.2019

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=2129124827121933&set=t.100000443375600&type=3&theater> 08.04.2019

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10156424789251108&set=pcb.10156424812781108&type=3&theater> (08.04.2019)

<https://www.lafsozluk.com/2009/01/karacasu-nerededir-nereye-baglidir.html> (14.04.2019)

<https://www.aphrodisias.org/karacasu-cografi-yapisi> (14.04.2019)

<http://www.kulturvarlikleri.gov.tr/TR-44400/afrodisias-antik-kenti-aydin.html> (02.05.2019)

<https://earsiv.anadolu.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/11421/1280/113602.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (10.05.2019)

<https://emagaza.adell.com/blogs/blog/116279621-dugunlerde-testi-kirma-adeti-nasil-yayginlasmistir-anadoluda-acaba> (16.05.2019)

KAYNAK KİŞİLER

ALTINÇÖP Ahmet (Karacasu, 03.05.219)-(çömlekçi)

BARDAK Ali(Karacasu, 27.04.2019)- (çömlekçi)

BARDAK Ali (Karacasu, 06.05.2019)- (çömlekçi)

EKİZ İrfan (Karacasu, 01.05.2019)- (çömlekçi)

KİRİŞÇİ Hamdi (Karacasu, 05.05.2019)- (çömlekçi)

KOCABIYIK Hüseyin (Karacasu, 02.05.2019)- (çömlekçi)

TÜRK Serkan (Karacasu, 28.04.2019) (çömlekçi)-