



1924 Yılından Günümüze Ordu-Ünye Çömlekçiliği

Ordu-Ünye Pottery from 1924 to The Present

Filiz Öztürk

Dr. Öğr. Üyesi, Ardahan Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Resim Bölümü
email: zfilizozturk@gmail.com  ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-6317-1833>

 **iThenticate** Bu makale bilimsel etik ve kurallara uygun hazırlanmış ve intihal incelemesinden geçirilmiştir.

Atf (APA 6)/To cite this article

Öztürk, F. (2020). 1924 yılından günümüze Ordu-Ünye çömlekçiliği. *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, 26(44), 21-37.
doi: <https://doi.org/10.32547/ataunigsed.670754>

Makale Gönderim Tarihi/Received: 28/12/2019

Makale Kabul Tarihi/Accepted: 11/03/2020

Makale Yayın Tarihi/Published: 19/03/2020

Research Article / Araştırma Makalesi

Öz

Ordu-Ünye’de çömlekçilik yapan Rumların 1924 yılı Türkiye-Yunanistan mübadelesi ile gitmeleri, çömlekçi atölyelerinin boş kalmasına neden olmuştur. Dönemin ileri gelen girişimcilerinden İlyasoğlu Ahmet Yıldız, atölyeleri işletmek için çömlekçilikten anlayanları araştırmış ve 93 Harbi (1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşı) sırasında Artvin-Borçka’dan Trabzon’un Of ilçesine göç etmiş Ellibeş ailesine ulaşmıştır. Bu ailenin, Borçka’da yaşayan diğer akrabaları, Ünye’ye yeni çırak ve ustalar yetiştirmesi için davet edilmiştir. Ünye çömlekçiliğinin canlandırılması girişimleri başarılı olmuş ve atölyelerin ürettiği ürünlere talep artmıştır. Borçkalı çömlek ustaları, 1927 sonrası yeni çırak ve ustalarını yetiştirmiş ve uzunca bir süre Ünye çömlekçiliği üzerinde etkili olmuştur. Tüm bu çabalarla Ünye, 1927-1980 yılları arasında önemli bir çömlek üretim ve satış merkezi haline gelmiştir. Ancak ucuz endüstriyel ürünlerin ortaya çıkması ve kullanımının yaygınlaşması, çoğu el sanatının yok olmasına sebep olmuştur. Bu sürecin ortaya çıkardığı ekonomik sürdürülebilirlik sorunu Ünye çömlekçiliğinin de sonunu getirmiştir. Uzunca bir süre Doğu Karadeniz bölgesi için önem arz eden Ünye çömlekçiliğinin incelenmesi için bir saha araştırması yapılmıştır. Çalışmada elde edilen bilgilerle, 1927 sonrası Borçkalı ustalar tarafından yeniden şekillenen Ünye çömlekçiliği özelliklerinin araştırılması ve belgelenmesi amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Ünye, Borçka, Burunucu, Çömlekçilik, Mübadele, Sahilköy, Şükrü Ellibeş

Abstract

The fact that Greeks who were potter in Ordu-Unye went with the exchange of the Turkey-Greece in 1924 caused potter's ateliers to become empty. İlyasoğlu Ahmet Yıldız, who was one of the leading entrepreneurs of the period, researched those who had knowledge about pottery to run ateliers and he reached Ellibes family who emigrated from Artvin-Borcka to Of district of Trabzon during the 93 War (the years between 1877 and 1878 Ottoman-Russian War). Other relatives of this family living in Borcka were invited to Unye to train new apprentices and craftsmen. Attempts to revive Unye pottery succeeded and the demand for the products produced in the ateliers increased. The pottery craftsmen of Borcka trained new apprentices and craftsmen after 1927 and were effective on Unye pottery for a long time. With all these efforts, Unye became an important pottery production and sales center between the years 1927 and 1980. However, the emergence and widespread use of cheap industrial products caused the destruction of most handicrafts. The economic sustainability problem posed by this process also brought the end of Unye pottery. A field study was carried out to search the Unye pottery, which was important for the Eastern Black Sea region for a long time. With the information obtained in the study, it was aimed to research the characteristics of Unye pottery which was reshaped by the craftsmen of Borcka after 1927 to document.

Keywords: Unye, Borcka, Burunucu, Pottery, Exchange, Sahilköy, Şükrü Ellibeş

1. Giriş

Eylül 2018’de Borçka çömlekçiliği hakkında araştırma yapmak üzere bir saha çalışması gerçekleştirilmiştir. 1940-1960 yılları arasında Ünye’den, Borçka’ya çalışmak üzere birçok çömlekçi ustasının geldiği öğrenilmiştir. Araştırma derinleştirildiğinde 1927-1935 yılları arasında Borçka’dan da çömlekçi ustalarının Ünye’ye gittiği bilgisine ulaşılmıştır. Her iki yöre çömlekçilerinin yer değişikliğinin sebepleri araştırıldığında ise Borçkalı ustaların 1927-1935 yılları arasında Ünye’ye gelişinin, 1924 yılında Türkiye ile Yunanistan arasında gerçekleşen mübadele ile ilişkili olduğu öğrenilmiştir. Bu tarihlerde mübadele ile Ünye’den gidenler arasında Rum çömlekçiler de vardır. Cumhuriyet’in ilk yıllarına denk gelen bu süreçte birçok alanda kalkınma ve ilerleme çabalarına girişildiği bilinmektedir. Bu çabalar çerçevesinde Ünye’de, Rum çömlekçilerin geride bıraktığı atölyelerin işletilmesi için çeşitli düşünceler geliştirilir. 1927’de dönemin ileri gelen girişimcilerinden İlyasoğlu Ahmet Yıldız bu amaca yönelik çalışmalara başlar ve öncelikle yörede çömlekçi ustası arayışına girer. Yörede bulunan usta ve çırak sayısı atölyeleri işletmeye yeterli değildir. Bu arayışta 93 Harbi (1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşı) zamanında Artvin-Borçka’dan Trabzon’un Of ilçesine göç eden “Ellibeşler” diye bilinen aileye ulaşılır. Bu aileden çömlekçi Şükrü Usta, çırak ve usta yetiştirmesi için Ünye’ye davet edilir. Eğitimlere yoğun talep olması nedeniyle Şükrü Usta, Borçka’dan çömlek ustası olan kardeşi Hasan Ellibeş’i çağırır, usta ve çırak eğitimine birlikte devam ederler. O dönemlerde bu eğitimleri veren ustalara çok yüksek maaşlar ödenir ve ustalar çok önemsenir [A. D. Varilci (kişisel iletişim, Nisan-Kasım 2019); A. Kabayel (kişisel iletişim, Nisan-Kasım 2019)]. İlyasoğlu Ahmet Bey’in yanında çalışan Şükrü Usta, zamanla kendi işletmesini açar ve Borçka’dan

akrabalarını getirterek, birlikte çömlek üretmeye devam eder. İlyasoğlu Ahmet Bey ise atölyesini devam ettirmek için Adil Dilek ve Haydar Dilek ustalar ile anlaşır.

Ünye çömlekçiliğinin yeniden canlanması sürecini daha iyi anlamak için Şükrü Ellibeş ve Hasan Ellibeş'in yakınlarına ulaşılmıştır. Hasan Usta'nın oğlu Yusuf Ellibeş ile görüşülmüş, kendisinden Ünye'de doğduğu ve 1952 yılında 12 yaşına geldiğinde ise ailece Borçka'ya geri döndükleri bilgisi alınmıştır [Y. Ellibeş (kişisel iletişim, Kasım 2019)]. O sıralarda Şükrü Usta, Ünye Belediye Başkanı olmuş, bu süreçte atölyesini işletmeye devam etmiştir. Borçka'ya dönen Hasan Usta çömlekçiliği bırakmış ve çömlek yapımına oğlu Yusuf Usta başlamıştır. Hasan Usta ve Yusuf Usta, Borçka'da sarma ile biçimlendirmede kullanılan ayak çarkı ile az sayıda ürün üretilmesi sebebiyle Ünye'de öğrendikleri çarkın aynısını Borçka'da yapar ve kullanırlar. Bu sebeple 1940-1960 yılları arasında Ünye'den Borçka'ya ustalar gelir ve çalışır, ancak Borçka'nın suyu sevmeyen çamur yapısı nedeniyle yörenin kendine has çarkı daha çok kullanılmaya devam edilir (Öztürk, 2018, s. 989)

Şükrü Usta'nın oğlu Aydın Ellibeş ile yapılan görüşmede, ortaokul dönemlerinde hemen hemen herkesin çömlekçilik yaptığını, atölyelerin siparişlere yetişemediği bilgisi alınmıştır. Yöredeki çoğu genç gibi kendisi de okuldan sonra ve yaz aylarında babasının atölyesinde çamur hazırlama ve topaç yapma gibi işlerde çalıştığını ve harçlık aldığını belirtmiştir [A. Ellibeş (kişisel iletişim, Kasım 2019)].

2. Yöntem

Kaynak incelemesi ve aynı zamanda saha araştırmasında derinlemesine görüşmeler yapılmıştır. 1927-1980 yılları arasında, ailesinde çömlekçilik yapan kişilere ulaşılmış ve kişisel görüşmeler yapılmıştır. Nitel araştırma yöntemleri çerçevesinde ulaşılan bilgilerin kaynaklarına erişilerek elde edilen bulgular kayıt altına alınmıştır.

3. Ünye Çömlekçiliği

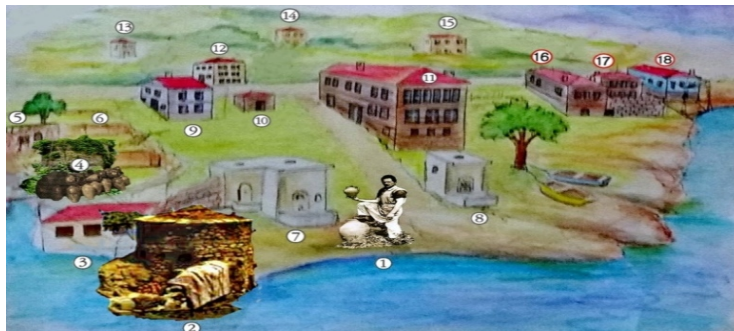
3.1. Atölyeler ve Ustalar

Ünye'de Rumlardan sadece üç adet fırın kaldığı, diğer fırınların ve atölyelerin 1927 yılından sonra yapıldığı bilgisine ulaşılmıştır [A. D. Varilci (kişisel iletişim, Nisan-Kasım 2019); Y. Ellibeş (kişisel iletişim, Kasım 2019)]. Geçmişte Burunucu Çömlekçi Mahallesi'nde 19 ila 24 kadar çömlekçi atölyesinden söz edilirken, Güngör Güner, 1972-1977 yılları arasında kapsayan "Anadolu'da Yaşamakta Olan İlk Çömlekçilik" isimli kitabında, Ünye'de altı çömlekçi atölyesi bulunduğunu bildirmiştir. Yine aynı eserde biçimlendirmede kullanılan çarkların tamamının elektrikle çalıştığı bilgisini de vermiştir (Güner, 1988, s. 91).

Ünye'de büyük çömlekçi atölyelerine fabrika denilmiş ve bu fabrikalarda üç ya da dört çömlekçi birlikte seri üretim yapmıştır. Salih Usta'nın belirttiğine göre 1960'lı yıllarda gelen siparişlere yetişmekte sıkıntı çekilmiştir. Bu dönemlerde Ünye'de çömlekçi atölyelerinde çalışanların sayısının 300 kişinin üzerinde olduğu ve çömlek üretimi dışındaki işlerde kadınların da çalıştığı öğrenilmiştir [S. Karayığit (kişisel iletişim, Ekim 2019); Y. Ellibeş (kişisel iletişim, Kasım 2019)].



Görsel 1. Burunucu mahallesi



Görsel 2. Burunucu mahallesi çömlekçi atölyeleri ve fırınlar 1959 yılı öncesi

Yörede 1927-1980 yılları arası çömlekçilik yapan ustaların isimleri şöyledir: Ahmet Ellibeş, Şükrü Ellibeş, Hasan Ellibeş, Hüseyin Ellibeş, Espas Usta, Babucoğlu Ahmet, Bekir Çağlar, Hamza Çağlar, İbrahim Öztürk, Adil Dilek, Haydar Dilek, Hasan Çil, Ahmet Çil, Şükrü Şevket Yeğin, İbrahim Şen, Mahmut Şen, (Hanumcuk) Hasan Öztürk, Mustafa Öztürk, Emin Necati Güvenç, Hacı Hüseyin Adalı, İbrahim Adalı, Adnan Adalı, Edip Adalı, Batumlu Mehmet Efendi, Yakup Kaya, Mustafa Kaya, Afyonlu İbrahim Usta, Sivaslı Kara Mehmet, İbrahim Karayığit, Nihat Mutlu, Bahri Çiçek, Bilal Kocatoros, Ahmet Kocatoros, Faruk Yıldız, Haluk Yıldız, Mahmut Tabak, Mehmet Tabak, Kemal Tabak, Hasan Hilmi Saka, İsmail Kök, Hüseyin Mistepe (Taşçı Hüseyin), Salih Karaosmanoğlu, Mehmet Kavaklı, Mevlüt Kabayel, İbrahim Şenalp, Şerafettin Denizci, Şükrü Denizci (Memiş Kaptan), Osman Karayığit, Salih Karayığit [A. Kabayel (kişisel iletişim, Nisan-Kasım 2019); A. D. Varilci (kişisel iletişim, Nisan-Kasım 2019); M. U. Mistepe (kişisel iletişim, Kasım 2019); S. Karayığit (kişisel iletişim, Ekim 2019)].



Görsel 3. Burunucu sahili'nde 1950'li yıllarda çömlekçi çamuru hazırlama işlemi

Tablo 1

Ufuk Mistepe ve Hüseyin Mistepe'nin hazırladığı çömlekçi fırınları listesi ("Çanak çömlek", 2019)

ÜNYE'DE ÇÖMLEK FIRINLARI (FABRİKALARI) Kaynak : Çömlekçi Başustası Hüseyin MİSTEPE (1920 - 1980 arası)	
1) Rumlar'ın Çömlek İmalâthaneleri	Nüfus Müdürü Galip Keşaplı'nın Orta Mah., Keşaplı Sokak'taki evlerinin karşısındaki bahçede.. 2 adet.
2) Rumlar'ın Çömlek İmalâthanesi	Lâmbabiciler'in Makinist Osman'ın Evlerinin Yanında 1 Çömlek Fırını.
3) İlyasoğlu Ahmet'in İmalâthanesi	Ünye - Samsun Karayolu üzerinde, sol üstte ve Berber Enver'in evinin 3 ev çarşısı istikametinde 2 adet Çömlek Fırını ve 1 adet Atölye.
4) Adil / Haydar - Rasiye Dilek'in İmalâthanesi	Orta Mahalle ile Burunucu Mahallesi arasında Dereboğazı Mevkii'nde 1 Atölye ve 1 Fırın.
5) Lâzzâde Ruşen Efendi'nin İmalâthanesi	Köprübaşı mevkiindedir.
6) Ahmet Kavaklıoğlu'nun İmalâthanesi	Köprübaşı mevkiindedir.
7) Adil - Haydar Dilek'in İmalâthanesi	Hanboğazı - Yasemin Eczanesi'ne varmadan.
8) Afyonlu İbrahim Usta'nın İmalâthanesi	Hanboğazı - Yasemin Eczanesi'nin az ilerisinde.
9) Daşçı İsiin Usta (Hüseyin MİSTEPE) İml.	Ortaokul arkası, Dereağzı mevki (3 adet).
10) İlyasoğlu Ahmet'in İmalâthanesi	Çömlekçi Mahallesi, Dereağzı mevki, deniz kenarı.

Tablo 1'in devamı

11) Bekir - Hamza'nın İmalâthanesi	Burunucu Mahallesi, Tillâ Çayevi mevkii.
12) Piştirik İbrahim'in İmalâthanesi	Burunucu Mahallesi, Tillâ Çayevi mevkii.
13) Faruk - Haluk Yıldız'ın İmalâthanesi	Burunucu Mahallesi, Tillâ Çayevi karşısı.
14) Mevlüt Kabayel'in İmalâthanesi	Burunucu Mahallesi, Tillâ Çayevi bitişiği.
15) Borçkalı Şükrü Ellibeş'in İmalâthanesi	Burunucu Mahallesi, 55 Apt. karşısı, deniz kenarı.
16) Hanımçık Hasan Öztürk'ün İmalâthanesi	Burunucu Mahallesi, Mağaza Önü mevkii.
17) Hacı İbrahim Adalı'nın İmalâthanesi	Burunucu Mahallesi, Mağaza Önü mevkii.
18) Hamdi Usta'nın İmalâthanesi	Burunucu Mahallesi, Mağaza Önü mevkii.
19) Necati Usta'nın İmalâthanesi	Burunucu Mahallesi, Mağaza Önü mevkii.
20) Pabuçoğlu Ahmet'in İmalâthanesi	Burunucu Mahallesi, Atatürk İlkokulu arkası.
21) Borçkalı Şükrü Ellibeş'in İmalâthanesi	Burunucu Mahallesi, Çamlık karşısı.
22) İsmail - İbrahim Kök'lerin İmalâthanesi	Burunucu Mahallesi, Çamlık karşısı.
23) Adil - Haydar Dilek'in İmalâthanesi	Burunucu Mahallesi Mezarlık mevkii.
24) Borçkalı Şükrü Ellibeş'in İmalâthanesi	Aynikola mevkii.

Tablo 2

Ufuk Mistepe ve Salih Karayığit'in verdiği bilgilere göre oluşturulan yıllara göre atölyeler ve ustaları

Atölye	Usta ve Çıraklar	Form/Üretim Biçimleri
İlyasoğlu Ahmet Yıldız atölyesi 1927-1985	Bekir Çağlar Espas Usta Ahmet Ellibeş Şükrü Ellibeş Trabzonlu Haydar Dilek ve Adil Dilek Ahmet Ellibeş Şükrü Ellibeş Hüseyin Mistepe Faruk Yıldız İbrahim Adalı Haluk Yıldız Mehmet Yıldız Hasan Öztürk Şükrü YeğİN Mehmet Tabak	Ahmet Yıldız'ın atölyesinde geleneksel formlar üretilmiştir. Biçimlendirmede ayak çarkı ile birlikte Şükrü Ellibeş; Borçka'da kullanılan çark tipini de Ünye'de kullanmıştır. Borçka'ya has küp ve güveç gibi formlar üretilmiştir. İçleri ziftle (sakızlı küp) kaplanmış büyük turşu küpleri yapılmıştır. Espas Usta, yeni formlar üretmiştir; lazımlık, öveç (testi), düdük, pöğrek (boru), sakı, biblo vs. Espas Usta'nın sır uygulamayı bildiğini ancak diğer çömlekçilere öğretmediği bilgisi Salih Karayığit'ten alınmıştır. Ellibeşlerin atölyesinde 1952-1960 yılları arasında Marsilya kiremidi üretilmiştir. Kiremit makinası Avrupa'dan getirilmiştir. Manika insan gücü ile çalıştırılmıştır.
Şükrü Ellibeş Atölyesi 1930-1958	Şükrü Ellibeş Hasan Ellibeş Hüseyin Ellibeş İbrahim Karayığit Espas Usta Hüseyin Mistepe Faruk Yıldız Haydar Dilek Adil Dilek Bekir Çağlar İbrahim Adalı Hasan Ellibeş Haluk Yıldız Mustafa Öztürk Hasan Öztürk Şükrü YeğİN	Geleneksel formlar üretilmiştir. İlk motorlu çamur çekme makinasını kullanan atölyedir. Biçimlendirmede ayak çarkı ile birlikte Borçka'ya has çark kullanılmıştır. İbrahim Karayığit, Şükrü Ellibeş'in atölyesinde çalıştığı dönemde geleneksel formları üretilmesinin yanında kalıp ile biçimlendirme de yapılmıştır (1944 yılı itibarı ile). İbrahim Usta kalıp ile şekillendirme ve sırlama işlemlerini Afyon ve Kütahya'daki seramik atölyelerde öğrenmiştir. Fincan, çaydanlık gibi formlar üretilmiştir. Sırlamada sülyen, soda ve boraks ilaveli bulamaç kullanılmıştır. Astarlı ürünler de üretilmiştir. Ağırlıklı olarak büyük ebatlı çömlek imalatı yapılmıştır. Özellikle içleri ziftle (sakızlı küp) kaplanmış büyük turşu küpleri üretilmiştir. Sakı, vazo, pöğrek (boru), ibrik, baca borusu gibi küçük ebatlı ürünler az miktarda yapılmıştır.

Tablo 2'nin devamı

Atölye	Usta ve Çıraklar	Form/Üretim Biçimleri
Bekir Çağlar Atölyesi 1931 - 1959	Bekir Çağlar Zeki Ergün Hüseyin Mistepe	Bekir Usta, çömlekçiliği Bulgar Espas Usta'dan öğrenmiştir. Fırını, Selanik göçmeni Hümmüsa Hanım'dan satın almıştır. Biçimlendirmede ayak çarkı kullanılmıştır. Bekir Usta'nın atölyesinde geleneksel astarlı ve sırlı formlar üretilmiştir. Sırlamada sülyen, soda ve boraks ilaveli bulamaç kullanılmıştır. Büyük ve küçük ebatlı çömlek üretimi yapılmıştır. Zeki Ergün, Bekir Usta'nın atölyesinde pögrek kalıbında boru kesme işleminde çalışmıştır. Hüseyin Mistepe'de kısa bir süre Bekir Usta'nın yanında çalışmıştır.
Tahsin Usta 1930-1980	Tahsin Usta (Rüşanların Tahsin) İbrahim Karayığit	Geleneksel formlar üretilmiştir. Biçimlendirmede ayak çarkı kullanılmıştır. Sırlı ürünler genellikle İbrahim Usta tarafından yapılmıştır. Sırlamada sülyen, soda ve boraks ilaveli bulamaç kullanılmıştır. İçleri ziftle (sakızlı küp) kaplanmış büyük turşu küpleri yapılmıştır. Tahsin Usta, 1955-1967 İtalya'dan delikli tuğla makinası getirmiştir. Tuğla makinası, Ünye'de liman olmadığı için açıkta demir atan gemiden çapar teknesi ile Ünye sahiline indirilmiştir. Makine elektriksizdir ve 2-3 işçi kuvveti ile çalıştırılmıştır. 6-8 delikli tuğla üretimi yapılmıştır. Tahsin Usta'nın atölyesi, delikli tuğla, takoz tuğla, çömlek üretimi ve kireç üretiminin yapıldığı dört bölümden oluşturulmuştur.
Adil Dilek Haydar Dilek Rasiye Dilek Atölyesi 1930 - 1975	Adil Dilek Haydar Dilek Hüseyin Mistepe Mehmet Tabak Celal Karadayı	Geleneksel astarlı ve sırlı formlar üretilmiştir. Biçimlendirmede ayak çarkı kullanılmıştır. Sırlamada sülyen, soda ve boraks ilaveli bulamaç kullanılmıştır. Büyük ebatlı çömlek imalatı yapılmıştır. İçleri ziftle (sakızlı küp) kaplanmış büyük turşu küpleri yapılmıştır.
Faruk Yılmaz Atölyesi 1955-1975	Faruk Yıldız Hamdi Kaya İbrahim Karayığit	Geleneksel formlar üretilmiştir. Biçimlendirmede ayak çarkı kullanılmıştır. İçleri ziftle (sakızlı küp) kaplanmış büyük turşu küpleri yapılmıştır. İbrahim Karayığit, Faruk Yıldız'ın atölyesinde çalıştığı dönemde ürün sırlama ile ustalaşmıştır. Sırlamada sülyen, soda ve boraks ilaveli bulamaç kullanılmıştır. Sırlı reçel ve bal kavanozları üretilmiştir. Salih Karayığit, en iyi sırlamanın Faruk Yıldız atölyesinde yapıldığı bilgisini vermiştir.
Hüseyin Mistepe (Taşçı Hüseyin) Atölyesi 1945-1980	Hüseyin Mistepe	Hüseyin Usta, biçimlendirmede ayak çarkı kullanmıştır. Espas ve Şükrü Usta'nın yanında yetişmiştir. Çapulacılık, Marangozluk, Taşçılık, Çömlekçilik yapmıştır. Hemen hemen tüm ustalarla birlikte çalışmış ve yeni nesil çırakların birçoğuna ustalık etmiştir. Hüseyin Usta geleneksel form üretimi yanı sıra kendi tasarımlarını yaparak, üretmiştir. Alçı kalıp ile biçimlendirme ve seramik yüzeyler için üzüm ve çiçek kabartmaları yapmıştır. Döküm kili olarak geleneksel Ünye çömlekçiliğinde kullanılan toprağı ve dışarıdan getirttiği daha açık renkli toprağı döküm çamuru olarak hazırlamıştır. Alçı kalıba çamur basma yöntemi ile de üretim yapmıştır. Çömleklerin pişiriminde, evinin bahçesinde kendi yaptığı üç çömlek fırını kullanmıştır. Küçük ebatlı sırlı ve astarlı çömlek üretimi yapmıştır. Hüseyin usta atölyesinde deneysel çalışmıştır.
Salih Karayığit 1970-Hala devam ediyor	Salih Karayığit	Atölyesini kurmadan önce babası İbrahim Karabulut ve Tahsin ustanın yanında çalışmıştır. 1970'de motorlu çark, sadece Mahmut Şen ve Salih usta tarafından kullanılmıştır. Salih Usta atölyesinde tuğla ve kiremit dışındaki bütün sırlı-sırsız geleneksel formları üretmiştir. Günümüzde atölyesinde az da olsa sipariş üzerine ürün yapmaktadır. Salih Usta, valilik ve belediyenin organizasyonlarında çömlekçi çarkında çömlek yaparak geleneksel çömlekçiliğin tanıtımına katkıda bulunmaktadır.

3.2.Ünye Çömlekçiliğinin Özellikleri

3.2.1. Hammadde Temini ve Çamur Hazırlama

Atölyelerde üretim Mart-Kasım ayları arasında gerçekleştirilmiş, kış aylarında üretim yapılmamıştır. Günümüzde ise Salih Usta, atölyesini 12 ay açık tutmaktadır. Seri bir şekilde çömlek üretimi yapmadığından hazırladığı çamurun tüm yıl boyunca yeterli geldiğini belirtmiştir.

Çömlek yapımında kullanılan "cilim ya da celim" denilen toprak, önceleri Burunucu Mahallesi Çamlık Mevkii'nden getirilirken günümüzde Atatürk Mahallesi'nde bulunan Laz Selahattin'in fındıklığından ya da civarından getirilmektedir. Çamur hazırlama işlemine üretim sezonundan yaklaşık bir ay kadar önce başlanır. Çömlek yapımına uygun toprak, yüzeyin 15-20 cm kadar kazılmasından sonra elde edilir. Uygun toprak, Salih Usta tarafından, "killi, kaymak gibi temiz ve pürüzsüz olmalı" şeklinde tarif edilmiştir. Çamur hazırlama alanına getirilen toprak, önce tokmakla ufalanır ve su ile karıştırılır. Toprağın ıslatılarak bekletildiği havuza "yalak" (Görsel 4) denilir. Çamurun yalakta bekletilmesinin önemi, çömlekçiler tarafından kullanılan "çamur yalakta pişer" deyiimiyle açıklanabilir. Çömlekçiliğin aktif yapıldığı dönemlerde toprak elenmeden ıslatılır, içindeki taş ve yabancı maddeler kadınlar tarafından ayıklanırken, Salih Usta günümüzde toprağı eleyerek kullanmaktadır.

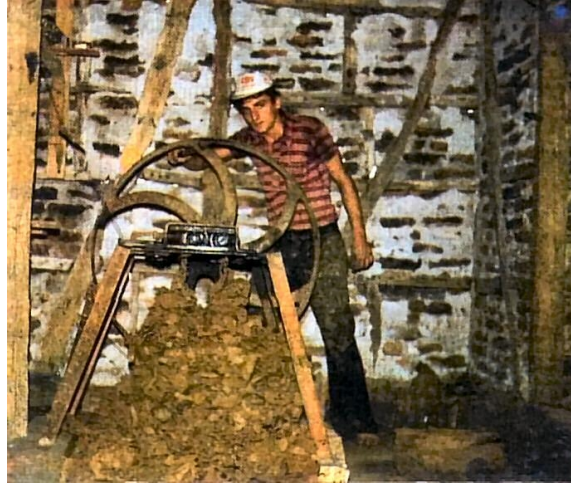
Bekleme süresince çamur yığını nemini kaybetmesin diye ara ara sulanır ve çürümeye bırakılır. Çamur önceden ayakla ezilirken (Görsel 5) sonraları elektrikli çamur ezme makineleri kullanılmıştır. Günümüzde ise vakum-presten (Görsel 6) geçirilir ve topaçlar (künde) halinde çarkta biçimlendirilmeye hazır hale getirilir.



Görsel 4. Salih Usta-Çamur hazırlama



Görsel 5. 1950-1960 çamur hazırlama işlemi



Görsel 6. Çamurun prestan geçirilmesi



Görsel 7. Salih Karayığit atölyesi



Görsel 8. Çömlek ustaları Abdullah Güney ve Faruk Yıldız

3.2.2. Biçimlendirme

Çamur biçimlendirmede, elektrikli çarklar ortaya çıkana kadar ayakla döndürülen çarklar kullanılmıştır. Salih Usta'nın atölyesinde hem ayakla döndürülen hem de elektrikli çark bulunmaktadır. Usta, atölye üretimlerini elektrikli çark (Görsel 11) ile yaparken festival ve etkinliklerde tanıtım amaçlı ayakla döndürülen çarkı (Görsel 10) kullanmaktadır. Çarkların tezgahları kapalıdır ve çark oturağına tezgâh üzerine çıkılarak geçilmektedir. Geçmişte üretim için kullanılan çarklara, fabrika tipi çark denilir. Bu tür tezgâhın kullanımının, seri şekilde üretilen ürünlerin konulacağı alanın geniş tutulma ihtiyacından kaynaklandığı belirtilmiştir [S. Karayığit (kişisel iletişim, Ekim 2019)].

Geçmişte yörede ayakla döndürülen çarkla birlikte, Şükrü Usta aracılığı ile Borçka'nın kendine has ayakla döndürülen çarkı da (Görsel 9) kullanılmıştır. Borçkalı ustalar, yöre çömlekçiliği üzerinde etkili olduğu sürece her iki çarkın da kullanımının devam ettiği bilgisine ulaşılmıştır [Y. Ellibeş (kişisel iletişim, Kasım 2019)]. Salih Usta, 1950'li yıllara kadar Hasan Ellibeş'in sarma yöntemini kullanarak büyük küpler yaptığını, babasının gördüğünü ancak kendisinin Hasan Usta dönemine yetişemediği bilgisini vermiştir. Ünye'de ve Borçka'da üretilen büyük küpler "cadı küpü" ya da "cazı küpü" olarak isimlendirilir ("cadı" ya da "cazi" aynı zamanda mısır unu için de kullanılır). Üretim şekilleri ve süreleri aynıdır. Bu küplerin yapıldığı çark tipinin Ünye'de de kullanıldığı bilgisi Ahmet Derya Varilci, Yusuf Ellibeş ve Salih Usta tarafından teyit edilmiştir.



Görsel 9. Borçka'da kullanılan çark

Cadı küpleri büyüklüklerine göre üç parça halinde biçimlendirilir. Boyutlarına göre değişen ölçülerdeki dip kısımları, çarkta 20-30 cm kadar yükseldikten sonra bir gün bekletilip bu süre içinde ek yapılacak kısımları kurumaması için incir yaprağı ile sarılır ya da "malez" (balçık) sürülerek kurumaması engellenir. İkinci gün üçte ikisi bitecek şekilde yükseltilir ve aynı işlemler uygulanır. Üçüncü gün son parça eklenerek biçimlendirme işlemi tamamlanır. Çömleklere ayrıca bir rötuş işlemi uygulanmaz. Kulp ve ağızlık gibi ekler biçimlendirmeden bir gün sonra dayanıklılık kazandığında eklenir. Daha önce takılması durumunda ek yapılan yerin deforme olması ya da eklenen parçanın düşmesi gibi sorunlarla karşılaşılması söz konusudur.



Görsel 10. Ayakla döndürülen çark, Ünye



Görsel 11. Ünye’de kullanılan elektrikli çark ve seri üretimlerde kullanılan kapalı tezgah,



Görsel 12. Biçimlendirmede kullanılan plastik ve metal aletler

1944 yılında Afyon’dan Ünye’ye gelen İbrahim Karayığit, Afyon ve Kütahya’da seramik fabrikalarında çalışmıştır. Bu nedenle alçı kalıpla seramik üretmeyi ve sırlamayı bilmektedir. Çalıştığı atölyelerde alçı kalıp ile çaydanlık ve fincan gibi formlar üretmiştir. Hüseyin Mistepe, İbrahim ustadan alçıdan model, kalıp yapmayı ve form üretmeyi öğrenmiş, sonrasında ise daha da geliştirmiştir. Ancak Ünye çömlekçiliğinde alçı kalıp ile form üretimi yaygın ve yoğun bir biçimde yapılmamıştır. Alçı kalıplarda, geleneksel Ünye çamuru ve civar bölgeden getirilen açık renkli toprak kullanılmıştır. Salih Usta tarafından alçı kalıplarda kullanılan çamurların yapısı, iyice süzölmüş, işlenmiş bulamaç şeklinde tarif edilmiştir.

3.2.3. Üretilen Formlar

Ünye’deki çömlekçi atölyelerinde üretilen formlar, günlük kullanım ev araç-gereçleri (yiyecek-içecek kabı, saksı vb.) ve yapı malzemeleri olarak iki gruba ayrılabilir. Her iki gruptaki ürünler 1927-1980 yılları arasında geleneksel yöntemlerle üretilmiştir. Üretim yoğunluğu nedeniyle büyük atölyeler fabrika gibi çalışmış ve üretim yapmıştır.

Yiyecek içecek için kullanılan ürünlerin en büyük özelliği su sızdırmaz olmasıdır. Salih Usta, su sızdıran çömlekçi çamurunu tanımlarken “Iğ toprak” deyimini kullanmıştır. Ünye’nin çömlekçi çamurunun ise “Iğ” olmadığını belirtmiştir. Yörede günlük kullanım için üretilen formlar; yayık, testi, çeşitli boylarda güveç, çeşitli boylarda küp, vazo, saksı, kumbara, ibrik, mangal, sibek (lazımlık), düdük, kül yalağı, tabak, delikli keş kabı gibi malzemelerdir. Ayrıca Borçka’da şarap ve tahıl saklamak için yapılmış 18 kg’lık 17 adet tenekeyi alabilen büyük küpler yapılmıştır. Borçka’da bu küpler sıvı doluyken insan düşerse ölebileceği düşüncesi yaygındır ve bu nedenle “cadı küpü ya da cazı küpü” olarak isimlendirilmiştir.

Yöre çömlekçiliğinde en az miktarda yiyecek alan kapların başına çocuk ismi getirilmiş, en fazla miktarda yiyecek alan kaplar için de 18 kiloluk teneke (bir teneke alana birli küp denilir) sayısına göre isim verilmiştir. Bu ölçü Borçka’daki küpler içinde kullanılmaktadır. Küpler, “birli küp”, “ikili küp”, “üçlü küp”, “dörtlü küp”, “beşli küp” ve daha büyükleri de “cadı küpü” ya da “cazı küpü” şeklinde isim almıştır. İki saplı küpler, “küçük lima küpü” (2 teneke alır) ve “büyük lima küpü” (3 teneke alır) olarak isimlendirilmiştir. İbrik ölçüleri, “çocuk ibrik”, “on beşlik ibrik”, “yarımlık ibrik” şeklinde belirtilmiştir. Çömlekler (güveç) ise “çocuk çömlek”, “on beşlik çömlek”, “yarımlık çömlek” şeklindedir. Üç boy üretilen çömleklerin dip kısımları dar yapılıdır (Görsel 13) ve ateşe oturtulur. Ünye çömlekleri su sızdırmaz özellikte olduğu için ilk pişirmeden önce yağlanmaya ihtiyaç duymazlar ancak çömlekler ateşe içi yiyecek ve su doldurularak konulmalıdır, aksi takdirde patlayabilmektedir. Ayrıca “yarımlık su testisi”, “büyük su testisi”, “hanıştıra su testisi” (en az iki teneke su alır) (Görsel 16-17), yandan tek saplı 1,5 teneke bal alan bal küpü, “testi öveci” (turşu kabı), “ağız geniş testi öveci” (ayran kabı) gibi kullanım alanına göre formlar da üretilmiştir. Turşu testileri su sızdırmaması için ziftleme işlemine tabi tutulmuştur. Turşu küpleri bisküvi pişirimi yapıldıktan sonra ateşte belli bir sıcaklığa kadar kızdırılır ve içine iki kepçe kaynar zift dökülerek çalkalanır, ağız kısmına kadar zifte buluşturılır. Bu işlem küpün su sızdırmasını önler. Ziftli küplere “sakızlı küp” denilir.

Yapı malzemesi olarak, tuğla, kiremit, pöğrek (temiz ve pis su borusu) (Görsel 19), baca tepeliği, soba borusu, boru dirseği, nefeslik (sigara içilen yerlerde içerideki havayı temizlemek için bacaya takılır) (Görsel 20) gibi

formlar üretilmiştir. Tuğla ve kiremit üretimi hem yörenin kendi ihtiyacı hem de civar illerin ihtiyacını karşılamıştır. Çömlek yapımında kullanılan çamur ile tuğla ve kiremit yapımında kullanılan çamur farklıdır. Çömlek yapımında daha plastik çamur kullanılmıştır.



Görsel 13. İlyasoğlu Ahmet Yıldız 1925-1935 Ünye’de üretilen formlar



Görsel 14. 1972-1977 yılları arası Ünye’de üretilen formlar



Görsel 15. Ünye’nin çömlekçi ustaları



Görsel 16. Çömlekçi çırağının omuzundaki üçlü küp, sağdaki çömlekler hanıştıra su testisi



Görsel 17. 1- Abdest testisi, 2- Birli küp, 3- Hanıştıra su testisi



Görsel 18. Yakın zamanda (2011) Ünye'de yapılan güveçler



Görsel 19. Pöğrek (boru)



Görsel 20. İbrahim Adalı Usta, 1- Sürahi, 2- Künk, 3 ve 4- Küçük-büyük baca havalandırma kapağı (nefeslik), 5- Boru dirseği



Görsel 21. Ünye'de üretilen sırlı formlar



Görsel 22. Hüseyin Mistepe Usta'nın tasarladığı sakı



Görsel 23. Hüseyin Mistepe ürettiği sırlı saksı



Görsel 24. Ünye’de üretilen sırlı formlar



Görsel 25. Hüseyin Mistepe üretimi 1- Çökelek kabı, 2- Et kavurma ve tuzlu balık saklama kabı,
3- Tereyağı kabı



Görsel 26. Ünye'de üretilen sırlı formlar



Görsel 27. Hüseyin Mistepe'nin tasarladığı vazo, çaydanlık ve alçı kalıpları

3.2.4. Kurutma

Biçimlendirmesi tamamlanan formlar, kurutulmak için güneş ve rüzgar almayan depo denilen kurutma odalarında bekletilir. Havanın durumuna göre yirmi gün ile bir ay arasında kuruyan çömler pişirim işlemi için fırına taşınır.

3.2.5. Pişirim

Salih Usta, fırın yapımında kullanılan taşları, “erimeyen taşlardan seçilirdi” şeklinde anlatmıştır. Çömlek pişiriminde kullanılan fırına “kara fırın” denilir. Fırın tabanı, Borçka'nın geleneksel kara fırını gibi çökmelere karşı bombelidir. Salih Usta'nın günümüzde kullandığı fırının tabanı ise düzdür. Ünye'de geçmişte kullanılan fırınlar yuvarlak planlıdır ve çapı 3-5 metre arasında değişmektedir. Tepesi açık, yanlarında ise geniş bir kapı ve iki ya da üç pencere bulunur. Ürünler fırına belli bir yüksekliğe kadar kapıdan, sonrasında ise üstten yüklenir. En büyük boy küpler ise kapının kenarındaki tuğlalar sökülerek yüklenir ve sonra tekrar örülerek (Görsel 28), çamurla sıvanır.



Görsel 28. Fırına ürünler yüklendikten sonra kapısı tuğla ile örülür

Kurutulan çömlekler pişirim işlemi için 8 ya da 10 kadın işçi tarafından fırına yerleştirilir. Ürünler belli bir yüksekliğe kadar fırının yan pencereden doldurulur, daha sonra da üstten doldurulmaya devam edilir. Büyük küpler en alta dizildikten sonra araları küçük testi ya da güveçlerle doldurulur. Fırın tamamen doldurulduktan sonra yanlardaki pencereler tuğla ile örülür ve çamurla sıvanır. Bu pencerelerde yanmayı kolaylaştırmak için çok küçük aralıklar bırakılır. Fırın tepeleme doldurulduktan sonra üstü kiremit ve çömlek parçaları ile kapatılır, açık kalan aralıklar hava almaması için çamurla sıvanır. Hazır olan fırın, ateşliğine atılan ince ağaç parçaları ve dallarla ısıtılmaya başlanır ve 3-5 gün arası süreyle fırın sıcaklığı kontrollü bir şekilde yükseltilir. Pişirimde gürgen ve meşe gibi ağaç türleri kullanılır. Pişirimin son gününde ateşin harlanması anlamına gelen ve “fayrap” denilen aşamaya geçilir ve fırının en üstündeki ürünler kor haline gelene kadar 12 saat daha yakılır. Pişirim bitirildikten sonra fırın soğumaya bırakılır. Ürünlerin fırından boşaltılması ve sevkiyata hazırlanması yine kadın işçiler tarafından yapılır [Y. Ellibeş (kişisel iletişim, Kasım 2019); A. Ellibeş (kişisel iletişim, Kasım 2019); M. U. Mistepe (kişisel iletişim, Kasım 2019)].



Görsel 29. İlyasoğlu Ahmet Yıldız'ın kullandığı çömlekçi fırını



Görsel 30. Adil Usta'nın kullandığı çömlekçi fırını



Görsel 31. a- Salih Usta'nın inşa ettiği kara fırın, b- Ateşlik bölümü, c- Fırın tabanı (Öztürk, 2019)

3.2.6. Sırlama

Geçmişte yörede sülyen, soda ve boraks kullanılarak sırlama işlemi yapılmıştır. Renklendirici olarak ise bakır oksit kullanılmıştır. Sırlama işlemi, bisküvisi yapılmış çömleğin üzerine damlatılarak; ya da sır içine daldırılarak yapılmıştır. Damlatma, manda boynuzu içine doldurulan çeşitli oksit boya ya da sıran çarkta dönen çömleğin üzerine serpilmesi ile gerçekleştirilmiştir. Borçka'ya dönen Yusuf Ellibeş, sırlama işlemini burada yaptıklarını ancak olumlu sonuçlar alınmadığından devam ettirmedikleri bilgisini vermiştir.

Salih Karayiğit'in vermiş olduğu sır harmanı şu şekildedir;

1 kg Boraks

1 kg Sülyen

250 gr Soda

300 gr Buğday unu

300 gr soda suda eritilir, içene boraks, sülyen, buğday unu eklenir ve karıştırılır. Buğday unu günümüzde sırların içine konulan seliloz yenine kullanılmıştır. İyiye karıştırıldıktan sonra formlar sırlanır. Sırlama aşamasında sülyen dibe çökmesin diye iki-üç form sırlandıktan sonra karıştırılır. Sırlanan çömlekler, 24 saat süren ikinci bir pişirim yapmıştır. Artan sır sonraki ürünlerde kullanılmak üzere saklanır.

3.2.7. Sevkiyat

Hazır hale gelen ürünler açıkta bekleyen motorlara yüklenerek Sinop-Ayancık gibi civar illere ve ilçelere sevk edilir. 1950'li yıllarda Devlet Su İşleri'nin siparişi üzerine Giresun ili için uzunca bir süre temiz su borusu imalatı yapılmıştır. 1950 ve sonrası ürün sevkiyatı, deniz yolu yanı sıra karayolu ile yapılmıştır.

4. Sonuç

1924 sonrası Ünye çömlekçiliği araştırıldığında, Burunucu Mahallesi'nden mübadele ile giden Rumlardan kalan çömlekçi atölyelerinin, yörenin ileri gelen tüccarlarından İlyasoğlu Ahmet Yıldız'ın girişimleri ile yeniden canlandığı bilgisine ulaşılmıştır. Araştırmada elde edilen diğer önemli bir bilgi de yeni ustaların yetiştirilmesi ve ocakların kurulmasında bilgi ve birikimi ile Borçkalı Şükrü Ellibeş Usta'nın önemli bir rol oynamış olmasıdır. Şükrü Usta Borçka'dan gelen kardeşi Hasan Usta ile uzunca bir süre yörede çömlek üretmiş ve yeni çarıklar yetiştirmiştir. 1952 yılında Borçka'ya ailesi ile birlikte geri dönen Hasan Usta, çömlekçiliği bırakmış ama oğlu Yusuf Usta çömlekçiliğe başlamıştır. Yusuf Usta, daha seri ve fazla sayıda ürün yapılabilmesi nedeniyle Ünye'de kullanılan çarkı kullanmaya başlamış ve Borçkalı ustalara da öğretmiştir. Ancak Borçka'da çömlek üretiminde kullanılan çamurun yapısının Ünye'de kullanılan çark tipine uygun olmadığı Borçka çömlekçiliğini araştırmak için yapılan saha çalışmasında öğrenilmiştir. Bu nedenle 1950 sonrası Borçka'da iki çark birden kullanılmıştır. 1927 sonrası Borçkalı ustaların Ünye çömlekçiliğini etkilediği gibi, Ünyeli ustalar da Borçka çömlekçiliğini etkilemiştir.

1927-1980'li yıllar arasında önemli bir çömlek üretim ve satış merkezi olan Ünye'de günümüzde çömlekçilik yapılmamaktadır. Salih Karayığit isimli çömlekçi ise Sahilköy Mahallesi'ndeki atölyesinde tanıtım etkinlikleri yapmakta ve özel siparişler için çömlek üretmektedir. Günümüzde Ünye'de Salih Karayığit dışında çömlek üretimi yapan yoktur. Eski çömlekçilerin birçoğu da hayatta değildir.

Ünye Çömlekçiliği hakkındaki bilgiler, Burunucu Mahallesi muhtarı Kemal Özdemir, Sahilköy Mahallesi muhtarı Mehmet Şensoy, Ünye tarihi hakkında araştırmalar yapan Ahmet Kabayel ve Ahmet Derya Varilci, Ufuk Mistepe, Ünye Belediyesi Projeler Sorumlusu Sibel Cerrahoğlu, Şükrü Ellibeş'in oğlu Aydın Ellibeş ve Hasan Ellibeş'in oğlu Yusuf Ellibeş ile yapılan görüşmeler sonucu alınmıştır. Nihat Mutlu ve Ömer Kaya'ya ait kaynak fotoğraflar, Kabayel ve Varilci vasıtası ile elde edilmiştir.

Ünye Belediyesi'nden alınan bilgiye göre ilçede yapılacak "Kültür Yolu Projesi" kapsamında geleneksel çömlekçiliğin unutulmasını önlemek için çömlek atölyesi kurulması ve yeni ustaların yetiştirilmesi planlanmaktadır. Proje, DOKAP 5393 sayılı belediye kanunu madde 73, Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu ve 2634 sayılı Turizmi Teşvik Kanunu kapsamında, kültür ve turizm koruma ve gelişim bölgeleri ile turizm merkezlerinin belirlenmesine ve ilanına ilişkin yönetmelik doğrultusunda Ünye Belediyesi Kültür Yolu Proje ekibi tarafından hazırlanmıştır (www.unye.bel.tr, 2020). Burunucu mahallesi muhtarı Kemal Özdemir tarafından kurulan atölyelerde yetiştirilen ustaların, hediyelik eşya üretmesi ve workshop yapması ile bu el sanatının canlanması ve unutulmamasının hedeflendiği belirtilmiştir. Projenin başarılı olması, belediyenin ve çalışan ustaların maddi kazanç elde etmesi ile bu el sanatının sürdürülebilirliği sağlanabilir. Ayrıca bu projenin hayata geçmesi, yörede kalan son ustanın bilgilerinden istifade etmek için önem arz etmektedir.

Türkiye'deki önemli çömlek üretim merkezlerinde yaşanan benzer sıkıntıları Ünye çömlekçiliği de yaşamıştır. Faal yapıldığı dönemde Ünye'de neredeyse çömlekçilikle uğraşmayan kimse kalmamışken, 1970'lerden günümüze, ucuz ve dayanıklı malzemelerin yaygınlaşması el emeğine dayalı üretilen malzemelerin gözden düşmesine sebep olmuştur. Diğer önemli çömlek üretim merkezleri gibi Ünye de bu durumla başa çıkamamış ve ekonomik getirilerin doğrultusunda varlığını devam ettirememiştir. Günümüzde birçok el sanatlarını tekrar canlandırmak ya da son bulmak üzere olanları desteklemek için çeşitli çalışmalar bulunmaktadır. Ancak her alanda olduğu gibi sürdürülebilirliği sağlamadan hatta garantilemeden hiçbir el sanatının devam etmesi mümkün görünmemektedir.

Kaynakça

Burunucu istimlak mahalli. (2019, 31 Mayıs). Erişim adresi: <http://unyezile.com/burunucu.htm>

Çağın gelişmişliğine direnen sanat. (2019, 31 Mayıs). Erişim adresi: <http://unyezile.com/comlek.htm>

Çanak çömlek kültürü. (2019, 31 Mayıs). Erişim adresi: <http://unyezile.com/comlekci.htm>

Güner, G. (1988). *Anadolu'da yaşamakta olan ilkel çömlekçilik*. İstanbul: Ak Yayınları

İpek, N. (2000). *Mübadele ve Samsun*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi

Öztürk, F. (2018). *Borçka çömlekçiliği ve günümüzdeki durumu*. Uluslararası Artvin Sempozyumunda sunulan bildiri, Artvin Çoruh Üniversitesi, Artvin.

Ünye Belediyesi. (2020). Kültür Yolu. Erişim adresi: <https://www.unye.bel.tr/icerik.php?icerik=915&Kategori=1013>

Görüşmeler

Cerrahoğlu, S. (Nisan 2019). Ünye Belediyesi Projeler Müdürü Sibel Cerrahoğlu ile yapılan söyleşi, Ordu-Ünye

Ellibeş, A. (Kasım 2019). Şükrü Ellibeş'in oğlu Aydın Ellibeş ile yapılan yapılan, Ordu- Ünye

Ellibeş, S. (Kasım 2019). Şükrü Ellibeş'in akrabası Süheyla Ellibeş ile yapılan söyleşi, Artvin-Borçka

Ellibeş, Y. (Kasım 2019). Şükrü Ellibeş'in akrabası Yusuf Ellibeş ile yapılan söyleşi, Artvin-Borçka

Erdem, M. (Kasım 2019). Borçkalı Muhammet Erdem ile yapılan söyleşi, Artvin-Borçka

Kabayel, A. (Nisan-Kasım 2019). Tarih Araştırma Grubu üyesi Ahmet Kabayel ile yapılan söyleşi, Ordu-Ünye

Karayığit, S. (Ekim 2019). Çömlek ustası Salih Karayığit ile yapılan söyleşi, Ordu-Ünye, Sahilköy

Mistepe, M. U. (Kasım 2019). M.Ufuk Mistepe ile yapılan söyleşi, Ordu-Ünye

Özdemir, K. (Aralık 2019). Burunucu Mah. muhtarı Kemal Özdemir ile yapılan söyleşi, Ordu-Ünye

Şahin, Y. (Eylül-Ekim 2018- Eylül 2019). Çömlekçi Ustası Yüksel Şahin ile yapılan söyleşi, Artvin-Borçka

Şensoy, M. (Nisan-Aralık 2019). Sahilköy Mah. muhtarı Mehmet Şensoy ile yapılan söyleşi, Ordu-Ünye

Varilci, A. D. (Nisan-Kasım 2019). Tarih Araştırma Grubu Ahmet Derya Varilci ile yapılan söyleşi, Ordu-Ünye

Görsel Kaynakçası

Görsel 1. Burunucu Mahallesi. (2019). Kaynak: Ufuk Mistepe kişisel arşivi

Görsel 2. Burunucu mahallesi çömlekçi atölyeleri ve fırınlar 1959 yılı öncesi. (2019). Kaynak: Ayşe Çağlar arşivi, <http://www.unyezile.com>

Görsel 3. Burunucu Sahili'nde 1950'li yıllarda çömlekçi çamuru hazırlama işlemi. (2019). Kaynak: Ufuk Mistepe kişisel arşivi

Görsel 4. Salih Usta-Çamur hazırlama, Salih Usta'nın atölyesi ziyareti. (2019). Kaynak: Filiz Öztürk kişisel arşivi

Görsel 5. 1950-1960 çamur hazırlama işlemi. (2019). Kaynak: Ufuk Mistepe kişisel arşivi

Görsel 6. Çamurun presten geçirilmesi. (2019). Kaynak: Ufuk Mistepe kişisel arşivi

Görsel 7. Salih Karayığit atölyesindeki çamur ezme makinası. (2019). Filiz Öztürk kişisel arşivi

Görsel 8. Çömlek ustaları Abdullah Güney ve Faruk Yıldız. (2019). Ufuk Mistepe kişisel arşivi

Görsel 9. Borçka'da kullanılan çark. (2018). Kaynak: Esra Çora kişisel arşivi

Görsel 10. Ayakla döndürülen çark, Ünye. (2019). Kaynak: Filiz Öztürk kişisel arşivi

Görsel 11. Ünye'de kullanılan elektrikli çark ve seri üretimlerde kullanılan kapalı tezgah. (2019). Kaynak: Filiz Öztürk kişisel arşivi

Görsel 12. Biçimlendirmede kullanılan plastik ve metal aletler. (2019). Kaynak: Filiz Öztürk kişisel arşivi

Görsel 13. İlyasoğlu Ahmet Yıldız 1925-1935 Ünye'de üretilen formlar. (2019). Kaynak: Tarih Araştırma Grubu üyeleri Ahmet Derya Varilci ve Ahmet Kabayel arşivi

Görsel 14. 1972-1977 yılları arası Ünye'de üretilen formlar. (1988). Kaynak: Anadolu'da Yaşamakta Olan İlk Çömlekçilik. s.91. İstanbul: Ak Yayınları.

Görsel 15. Ünye'nin çömlekçi ustaları. (2019). Kaynak: Ufuk Mistepe kişisel arşivi

Görsel 16. çömlekçi çırağının omuzundaki üçlü küp, sağdaki çömlekler hanıştıra su testisi. (2019). Kaynak: Ufuk Mistepe kişisel arşivi

Görsel 17. 1). Abdest testisi, 2). Birli küp, 3). Hanıştıra su testisi. (2020). Kaynak: Ufuk Mistepe kişisel arşivi

- Görsel 18. Yakın zamanda Ünye’de yapılan güveçler. (2020). Kaynak: Ufuk Mistepe kişisel arşivi
- Görsel 19. Pöğrek (boru). (2020). Kaynak: Ufuk Mistepe kişisel arşivi
- Görsel 20. İbrahim Adalı Usta, 1- Sürahi, 2- Künk, 3ve 4- Küçük-büyük baca havalandırma kapağı (nefeslik), 5- Boru dirseği. (2020). Kaynak: Ufuk Mistepe kişisel arşivi
- Görsel 21. Ünye’de üretilen sırlı formlar. (2019). Kaynak: Ufuk Mistepe kişisel arşivi
- Görsel 22. Hüseyin Mistepe Usta’nın tasarladığı saksı. (2019). Kaynak: Ufuk Mistepe kişisel arşivi
- Görsel 23. Hüseyin Mistepe ürettiği sırlı saksı. (2019). Kaynak: Ufuk Mistepe kişisel arşivi
- Görsel 24. Ünye’de üretilen sırlı formlar. (2019). Kaynak: Ufuk Mistepe kişisel arşivi
- Görsel 25. Hüseyin Mistepe üretimi. 1- Çökelek kabı, 2- Et kavurma ve tuzlu balık saklama kabı, 3- Tereyağı kabı . (2019). Kaynak: Ufuk Mistepe kişisel arşivi
- Görsel 26. Ünye’de üretilen sırlı formlar. (2019). Kaynak: Ufuk Mistepe kişisel arşivi
- Görsel 27. Hüseyin Mistepe’nin tasarladığı vazo, çaydanlık ve alçı kalıpları. (2019). Kaynak: Ufuk Mistepe kişisel arşivi
- Görsel 28. Fırına ürünler yüklendikten sonra kapısı tuğla ile örülür. (2019). Kaynak Filiz Öztürk kişisel arşivi
- Görsel 29. İlyasoğlu Ahmet Yıldız’ın kullandığı çömlekçi fırını. (2019). Kaynak: Tarih Araştırma Grubu üyeleri Ahmet Derya Varilci ve Ahmet Kabayel arşivi
- Görsel 30. (Sağ) Adil Usta’nın kullandığı çömlekçi fırını. (2019). Kaynak: Tarih Araştırma Grubu üyeleri Ahmet Derya Varilci ve Ahmet Kabayel arşivi
- Görsel 31. a- Salih Usta’nın inşa ettiği kara fırın, b- Ateşlik bölümü, c- Fırın tabanı. (2019). Kaynak: Filiz Öztürk kişisel arşivi