

## ANADOLU'DA İPTİDAİ ÇANAK-ÇÖMLEKÇİLİK

Dr. H. Z. KOŞAY - Akile ÜLKÜ

İptidai çanak-çömlekçilik üzerine 1932 yılında anket usulü ile yapılan bu araştırma tarafımızdan tertip ve tasnif olunmuştur. Resimler, Mustafa Duman tarafından asıllarına uygun olarak çizilmiştir.

İptidai çanak-çömlekçilik alanında imalâtçı, binlerce yıllık geleneğe bağlı olduğu için bu etnoğrafya araştırmasının arkeoloğlar tarafından ilgi ile karşılanacağını umuyoruz. Aynı konu üzerinde çalışacak etnoğraflara da yardımcı bir kaynak olacağı kanaatindeyiz.

Açıklamalar, imalâtçının çalışma sırasına göre : kilin hazırlanışı, tezgâh, kurutma, sırlama, pişirme ve satışı arz şeklinde yapılmıştır.

Ekli harita taslağı ancak bu araştırmada faydalanan yerleri göstermektedir.

### *Kilin Hazırlanması :*

Testiler Doğubeyazıt'ta KAV denilen ve yalnız Halfeki köyünün yakınlarından çıkarılan kırmızı topraktan yapılmaktadır. Kazılan toprak buradan çuvalar içinde merkeplere yüklenerek getirilir, evin bir köşesine yığılır, şayet kumlu ise ince kalburdan geçirildikten sonra yanları tuğladan örülmüş bir kuyuya doldurulur, suyla iyice karıştırılarak ince çamur haline getirilir. Sonra üzerine daha ince elenmiş kum serpilmek suretiyle ve dört beş adam tarafından bir gün sabahdan akşama kadar fasıllarla yoğrulur. Bütün Doğu Anadolu'da böylece çamuru bu safhaya getirdikten sonra serin bir yere taş döşeme üzerine çıkarılır. Burada bir

gün daha ayakla çiğnenerek özleştirilir. (Bunun için yoğrulmuş çamur, taş döşeme üzerine 5-6 cm. kalınlığında, 60-70 cm. eninde ve 3-4 M. uzunluğunda serilir. Bir veya iki kişi varıp gelmek suretiyle durmadan çiğnerler. Arada bir katlayıp yeniden çiğnenince çamur tekrar uzar böylece kil lâstik gibi özleşmiş olur). Fakat bu havalide toprağın cinsi ekseriya siyahtır, yalnız Elazığ taraflarında yine aynı cins topraktan yapılanı varsa da asıl kırmızı killi topraktan yani kavdan yapılan güveçler çok daha makbuldür. Buna Elazığ'da *incan* adı verilir. Yozgat ve havalisinde ise sarı, boz, siyah ve kahverengi gibi dört cins toprağın karıştırılması ile daha dayanıklı güveç ve testiler meydana getirilmektedir. Bundan başka Kırmıtla da kaplar yapılmaktadır<sup>1</sup>.

Manisa'dan, Bursa'ya kadar olan bölgede toprak kesme olduğundan çamur hemen kullanılmaz, daha iyi halolması için serin bir yerde döşemeye çıkarılan çamur beş ilâ on santim kalınlığında yayıldıktan sonra bunun üzerine ağır tuğla ve kiremitler konmak suretiyle rutubeti alınır, kurutulur ve değirmende öğütülür. İşte tekrar bundan yapılan çamur çok özlü ve dayanıklı olur. Fakat buradaki toprak sıra verilecek (sırlanacak) hararete tahammülü olmadığından ekse-

<sup>1</sup> Kırmıt: Toprak bulunmadığı takdirde eski küp ve testi parçaları döğülüp elendikten sonra çamur haline getirilir, aynı şekilde işlenerek kaplar meydana getirilir. Bk. Gaziantep-Üçkubbe köyü-, Türk Arkeoloğya dergisi S. 4, Sh. 193.

riya Doğubeyazıt'ta olsun, Elazığ'da olsun kapların sırsız yapılması âdet olmuştur.

### Tezgâh :

Tahtadan büyücek bir masa ile buna bitişik bir mile bağlı iki tabladan ibarettir. Mil ağaçtan olduğu gibi Bursa ve yöresinde demirdendir, buna milya adı verilmektedir ve ayakla çevrilerek üstteki hızla döndürülür, alttaki tabla daha büyüktür. Bu yuvarlak tablalar 8 cm. kalınlığında olup alttaki büyük tablanın kutru da 80 cm. üstteki daha küçüktür. Bazı yerlerde de Gördes'de olduğu gibi üstteki tabla elle çevrilerek tezgâh hareketi geçirilir.

Bunlardan daha iptidaisi, Doğubeyazıt'ta Burcu köyünde tezgâh bir tandır ile bir tahta maladan ibarettir. Testi, Güveç ve Çömlekler kadınlar tarafından elle şekil verilmek suretiyle meydana getirilir.

Hazırlanan çamur tezgâha verilmek üzere parça parça ayrılır. Çamur yani kil masa üzerine öbek öbek dizilir. İmalâtçı yapılacak işin büyüklüğüne göre parçalardan alır tablayı çalıştırarak eliyle çamura şekil vermeye başlar. Bilhassa Salihli civarında bu işe kadınlar sarılır. Evin kadını sabahleyin iş elbisesini giyer, avlunun münasip bir yerinde kurulu bulunan tezgâhın başına oturur, önüne otuz ile elli santim çapındaki tahtasını alır, yanına koyduğu çamur yığımından birer parça alarak dairevi şeklindeki (Güvecin alt kısmını tasarladığı kadar alır) tahtası üzerine çamuru koymadan biraz menegere tozu serpiştirir, evvelâ güvecin altını meydana getirir, sonra döndükçe kadın bir eliyle güvecin içinden çamura tazyik eder, diğer eliyle mütemadiyen elindeki kalıpla güvecin dışından şekil vermeğe çalışır, böylece güvecin kenarları yükselebilir, daha çok derinleri yapılmak istenirse bu orta derecedeki ağaç kalıp yerine daha yüksek kalıp yani kılıç ele alınarak güveç tamamlanmaya devam edilir. Bu sırada dönek durmadan döndürülür. Ek-

seriya güveçlerin kenarları 20 ilâ 25 cm. arasında yükselir. Dönek durunca ele ıslak bez alınarak dışı kaygan bir hale getirilir, yani cilâlanır<sup>2</sup>. Yapılan güveç olsun çömlek olsun bitince ince bir tel veya iple tabladan ayrılır ve kurutulmağa bırakılır.

Tezgâhtan çıkan güveçler veya testiler gölgeleri birbirine gelmeyecek şekilde güneşe dizilirler. Bazan gölgede de kurutulabilirler de güneşde çamur daha sıkı yapıştığından mukavim olur. Böylece birkaç gün güneşde kalır fakat mevsim sonbahar veya kışa yakın ise geceler fazla ayaz olabileceğinden gece içeri gündüz dışarı güneşe çıkarılmak suretiyle kurutulur. Bu müddet mevsime göre iki ilâ onbeş gün arasında değişir. Tezgâhdan alınan ve ilk günleri kurutulmakta olan testi ve küpeciklerin kulpları ve emzikleri yokdur. Buldukları bölgelere göre güneşde iki ilâ dört gün durduktan sonra yani suyunu epey çekdikden sonra hazırlanan emzikleri ve kulpları takılır ve sonra yine kurumaya terk edilir, kuruyan güveçler hemen fırında doğrudan doğruya mengelesiz pişirilerek kullanılırlar. Bunların renkleri siyah olup parlak değildir. Çömleklerin çoğu mengele çamurundan yapılmış sulu bir bulamaçla sırlanırlar, çömleğin asıl sağlamlığı bu bulamaçla temin edilir, sonra çömlek bu mengele sayesinde hem sağlamlaşır hem de kırmızı bir renk alır. Fakat ne testiler ne de su küpleri astarlanmaz ve sırlanmaz. Doğrudan doğruya kuruma işi bitince fırında pişirilir.

### Sır :

Ayaş'da da mamulâta sır vurulmaktadır. Ustaları Konya'nın Sille Kazasındandır. Hâlâ oradan getirdikleri bir nevi beyaz topraktan bulamaç yaparak kapları sırlamadan evvel bu bulamaçla astarlarlar. Bir kabın astarlanması için güneşte kurutulduktan sonra birinci defa piş-

<sup>2</sup> Bk. Ali Rıza Yalkın, Çalışma mecmuası sayı 12 saife 81. 82.

mesi lâzımdır. Astar bulamacı sürüldükten sonra sırlanır. Bazı yerlerde meselâ Batı Anadolu'da bu astar sır yerine geçiyor. Bu işde iki kadın birden çalışır. Mengeleden veya beyaz topraktan hazırlanan bulamacı biri sürerken diğeri kuru bezle fazlalarını siler<sup>3</sup>. Günde durmadan çalışan iki kadın 150 - 200 güveci astarlar. Ondan sonra pişirilme işine geçilir. Bir kısım küp ve küpecikler de sırlanır. Birçok yerlerde Kütahya toprağı diye anılan bu toprak hususî satıcılar tarafından getirilir. Kirece benzer Bayburt'da beyaz badana toprağı ile aynı şekilde kaplar asarlanırlar. Gördes'te ise astar aşu toprağı ile yapılır (Kızıl yapışkan toprak). Elbistan'da undan yapılan ayranla sır yerini tutan astar vurulur.

Yalvaç'da kaplar hep sırlıdır. Burada sır mürdesek veya kurşunla yapılır. (Mürdesekin hazırlanışı: Çakmak taşı ocakta yakılır, soğutulur, el değirmeninden geçirildikten sonra elenir ve torbalara konarak saklanır. Bu mürdesekden kaplar sırlanacağı zaman yeteri kadar alınır. Su ile karıştırılarak tahin kıvamında bir sıvı olarak kaplara sürülür, fırınlanır. Bu sır çok makbuldür. Binlerce yıldanberi böylece kullanılmaktadır. Mürdesenk bulunmazsa sır kurşunla yapılır. Bunun hazırlanışı da şöyledir: Kurşun bir kap içinde ocakta 12 saat kadar karıştırıra karıştırıra eritilir. Çürütülmesi lâzımdır. Çabuk çürümesi için üzerine bir miktar kükürt serpilir. Biraz da su ilâve edilerek kaynamaya devam ederken ocaktan indirilir. Artık kurşun çürümüş demektir. Bir müddet sonra soğur ve gevrek bir hale gelir. Bu soğumuş yani gevrek bir hale gelmiş olan kurşun aynı suretle taş değirmende toz haline getirilir. Torbalara konarak sakla-

<sup>3</sup> Mengele kaya parçasıdır. Kurşunî renkte olup Salihli kazasının Gökeyüp Köyünde halk bu işle uğraşdıklarından kazma ve çuvalarla civardaki mahale gidip kayaları parçalarlar yüklerini doldurup hayvanlarla getirirler. Evlerinde değirmen taşlarından bu kayaları öğütürler, elekden geçirildikten sonra kullanmak üzere saklarlar.

nır. Turgutlu havalisinde kurşunu çürütürlerken biraz gök taşı veya bakır tozu ilâve ederler. Bununla sıra biraz da renk verilmiş olur. Kurşun tozu tıpkı mürdesenk gibi icap ettikçe sulandırılarak kapları sırlamakta kullanılan mahlül yapılır. Bu mahlülden sürülen kaplar pişirilir<sup>4</sup>.

Menemen'de kurşundan yapılan tozun içine bir miktar mürdesenk katılarak yapıldığı müşahede edilmiştir. 3 kilo kurşuna 1 kilo mürdesenk yani çakmak taşı tozu konur. Su ile karıştırılarak yoğurt gibi bir mahlül meydana getirilir. Bununla kaplar sırlanır. Buna bazen bir miktar rastık taşı veya göktaşu ilâve edilerek muhtelif renklerde sır yapılmış olur.

Meselâ:

Yeşil yapmak için 7,5, kilo kurşuna 0,5 kilo gram bakır tozu.

Sarı olacaksa " " " 0,6 " mavi cam tozu.

Siyah olacaksa " " " 0,3 " İspir taşı koymak lâzımdır. Sırın parlaklığını aslı çakmak taşı temin eder.

İğdir'da ve Van Gölü kıyılarında kapları sırlamak için başka türlü çalışıyorlar. Bunun için yazın en sıcak aylarında göllerde sular üzerine de peyda olan kaymak toplanıyor (Her gölde bulunmaz). Buna Van'da *poroze*, İğdir'da *Şar* adı veriliyor. Bu kaymak kurutulup, ufalanır, ince toz halinde saklanır. Lüzum ettiği zaman bu tozun 40 kilosunun içine 30 kilo çakmak taşı tozu karıştırılmak suretiyle sır yapılır. Bu havalide kapların yapıldığı toprak pek makbul olmadığından yapılan kaplar kurutulup biraz pişirildikten sonra mutlaka sırlanır ve tekrar yassı fırında pişirilir.

Tire ve yöresinde sıra mor rengi ve rebilmek için kurşun mahlülü içine rastık taşı konması âdet olmuş. Doğubayazıt'te, çömlek ve küpler yumurta akı ve ayran-

<sup>4</sup> Eskişehir'in Sorkun kasabasında da kaplar kızıl toprak sulandırılarak sürülmek suretiyle sırlanmaktadır. Bk. Ali Rıza Yalgın Çalışma Mecmuası Sahife: 81-82.

dan ibaret bir madde ile ve elle sırlanmaktadır. Sonra fırın vazifesini gören Tandırda pişirilen kaplar soğuyunca sırlanmış olarak çıkar.

Zara'nın Tedürge köyünde küplerin içi yalnız kara sakızla sırlanmaktadır. Diğer taraftan Tekirdağ havalisinde sırlanacak kaplara evvelâ zeytin yağı veya şirlagan yağı (Susam yağı) sürülür. Ustaların anlattıklarına göre bu yağlardan bir defa sürülürse astar, ikinci defa sürülür de pişirilirse sır olurmuş. Ege'de testilere veya su küplerine sır vurulmadığı gibi yemek güveçlerine de sır vurulmayıp fırından çıktıktan sonra satışa arz edilir. Fakat alıcılar kullanmalarından önce güveci yağlayıp ekmek yaptıkları gün fırının içine salıp kızartırlar ondan sonra kullanırlardı.

Afyon'da çok eskiden beri mürdesenk ve bakır tozu ile yeşil sır yapılmaktadır<sup>5</sup>.

#### *Kapların Pişirilmesi :*

Salihli (Adala Nahiyesi Gökeyüp köyü) evlerde kadınlar çömlekleri hazırlarken erkekler de dağdan kuru odun veya çalı çırpı temin etmeyi düşünürler. Alet ve edevatını toplayan merkeplerle haftanın bir muayyen gününde —ekseriya perşembeyi tercih ederler— civardaki dağ ve tepelerden yüklerle yakacaklarını getirirler. Evlerinin avlusu geniş olanlar avlularında, olmiyanlar da yakınlarındaki köy meydanlarında bir ocak yeri intihap ederler. Yaptıkları çömlekleri, destileri ve odunları bu meydana getirip yığarlar. Evvelâ odun konmak şartıyla bir sıra odun bir sıra çömlek veya desti koymak suretiyle üç sıra halinde büyük yığınlar meydana getirirler. En altta hazırlanmış olan tutuşturacak ile ateşlenir. Yarım saat sonra mamuller pişmeye başlar. Ateş yandıkça hızı artar ve içindekiler kızıl ve saman rengini alınca ateşin hızı yavaşlatılır ve sonra kesilir. Soğumaya terk edilir, soğumasa bile ertesi gün yavaş yavaş uzun ağaç saplı ucu demir çengelli alet-

lerle pişenler alınır. Ve meydanın bir kenarına yığılır. Çömlekler ocakta fazla tutulmaz, aksi halde çatlar ve içinde patlıyanları da olur. İyi pişirilmesi için ocağın her tarafında ateşin aynı hararetle yanmasına dikkat edilir. Çömleklerin pişirildiğinin ertesi günü çamaşır yıkanması âdetidir.

Eğridir, Yalvaç'ta avluları müsait olanlar bir köşelerine fırın yaparlar. Umumiyetle fırın mahrutı şekilde (konik şekilde) kerpiçten yapılır. Ortası deliklerden müteşekkil bir ızgara ile bölmeli olup alt kısımda yanan odun veya çalı alevleri bu delikler vasıtasıyla üst kısımdaki istif edilmiş çanak-çömlekleri pişirir. Orta büyüklükteki bir fırın 3-4 metre alanında 4 metre yüksekliğinden. Üst kısmın yanında ve alt kısmında da olmak üzere iki kapağı vardır. Bu alanda bir fırının içerisine 150 ile 200 adet kadar desti ve çömlek sığdırmak mümkündür. Fırın evvelâ tedrici sonra şiddetli kızdırılır, bu suretle pişirme müddeti 48 saat kadardır.

Kütahya'nın Sınav ve Emet kazalarında kaplar 12 saatte pişirilir. Ve 12 saat soğumaya terk edikler (Fırının ateşi hızlılaşınca yukarda meydanlarda pişirilen kap kakak gibi burada da destiler kızarınca piştiği anlaşılır ve fırının tepedeki deliği yanı bacası kapatılır).

Orta büyüklükteki bir fırın ancak iki gün içinde soğur. Kaplara sır vurulmıyacaksa fırından çıkarıldıktan sonra satışa arz edilir.

Gümüşhane'de ise kaplar tandırla üçer beşer konularak pişirilmektedir. Tandırda odun veyahutta tezek yakılır. Bayburt'ta ve doğu Anadolu'nun bazı mıntıkalarında bu fırınların tuğla ve taştan yapıldığı müşahade edilmiştir. Ekseriyetle üstü kubbelidir.

Batı Anadolu'da Menemen destileri pek revaçtadır. Burada beş yüz sene evveline kadar giden ve o zamandan beri faaliyette bulunan tezgâh ve ocaklar vardır. Ayaş fırınları da aynı şekilde ise de içi ve dışı çamurla sıvanmaktadır. Alt kı-

<sup>5</sup> Bk. Geza Fehéroğlu, Belleten cilt XXIV. Sayı 96 Ekim 1960, sah. 553.

sımdaki bölmede karşılıklı iki kapısı vardır, birinden gübre atılarak yakılır diğerinden biriken küller çıkarılır. Zağra'da bunun için kıştan ve yazdan sığır tezeleri bir yığın halinde saklanır. Sonra kapacak pişirildiği zaman Gökeyüp köyünde olduğu gibi meydanlarda tezekle muller sıra halinde yığılır bu yığınlara türz denir. Türz tertibatı ikmal edildikten sonra yakılır (İçinde kaplar istif edilirken büyükler ortaya, yanlara doğru gitikçe ufakları konmak suretile yerleştirilir. Ve üstleri tekrar tezekle örtülür).

Sandıklı'da yakacak olarak saman ve gübre, tezek kullanıldığı gibi çalı çırpıda yakılır bu çalı çırpıya bu mahalde davşanak adı verilir. Fakat İznik ve havalisinde samanın bu işte çok faydalı olduğu söylenmektedir<sup>4</sup>.

#### *Hazırlanan Malların Satışa Çıkarılması ;*

Çanak - çömlekçiliğin Gökeyüp köyünde halk kazancı üzerinde büyük bir rolü vardır. Ustaların anlattığına göre her sanat çiftçilikten tutunuz da bağcılık, palamutçuluk gibi hepsi de sermaye ister. Halbuki çömlekçilikte yalnız hayvan beslemek gibi az bir masrafa ihtiyaç vardır. Bunun asıl sermayesi emeğimiz ve çalışmamızdır. Hiç bir sermaye koymadan bir ailede fert, mektebe giden çocuklar da dahil günde 100-150 kuruş kazanabilir (1933 yılına göre). Evin erkeği satmaya gider, kadın ve çocuklar vakitlerini boş geçirmezler. Yaptıkları çömleklerin bir kısmında evlerinde satılır. Bundan başka köye çömlek almaya gelen yabancılarda vardır. Bunlar her zaman para ile almazlar. Çok defa mevsimin sebzelerinden kuru mahsulünden (nohut, börülce, hasır, çıra gibi şeyler) getirip değiştirilir. Sonbaharda kuru üzüm ve incirle mübadele edilir. Orta Anadolu'nun güveçleri ekseriya Ödemiş, Aydın havalisine sevk edilir. Kışın zeytin, ve zeytin yağı hattâ sa-

bunla değiştirilmesi âdet olmuştur. Akhisar, Kırkağaç, Bayındırlılar hayvanlarının yemini temin için Salihli, Alaşehir, Kula gibi ova kasabalarına ve köylerine giderler.

Hükümetin de bunda kazancı vardır. Köyde güveç ve desti ocağı açan her aileden ruhsat parası alınır. Uzak yerlere satışa götürülen güveçlerden her birinden de 20 para vergi alınır. Bundan başka köy kanununun 17. maddesinin 10. fıkrasına göre bunlardan satın alan yabancılardan ve her hayvan yükünden 20 kuruş alınır.

Köyün âdetine göre bu vergi artırma usulü ile, yılbaşında (takriben sene- de 120 lira civarında) bir mutemede satılır veya ihale edilir. Son zamanlarda % 10 ile muhtarda toplanması düşünülmüştür (1932 seneleri içinde aidat hariç 170 lira bir yekûn muhtarda toplanmıştır. Köyümüzde yılda ortalama olarak elli bin çömlek imal edilmektedir (Gökeyüp köyü).

#### YÜKLERİN HAZIRLANMASI

Çömlekler çıktıktan sonra ertesi günü evin erkeği ve kızanları (yetişkin erkek çocuğu) kırlara tarlalara yollanırlar. Buralardan palamut, v. s. ağaçların döküntülerini yaprak ve gazellerini çuvallara doldurup evlerine dönerler. Lâzım olacak harar ve çuvalların delikleri dikilir, tamir edilir. Yetişmezse çarşıdan alınan hasırlardan torba ve çuval şeklinde dikilip hazır edilir. Bütün bunlar bittikten sonra yapılan kapkacakların dikilmiş çuvalların içine istif edilmesine sıra gelir. Evvelâ alta toplanan gazel ve yumuşak yaprak ve dallar sonra çömlekler konmak üzere sıra sıra yerleştirilir. Bu denkler içine kapkacağın yerleştirilmesinde düşünülecek bir nokta da kapkacağın ufakları yanlara, büyükleri ortaya gelmesidir. En sonra yine denkleğin ağzı ot ve gazellerle örtüldükten sonra dikilir. Tahminen bir çuval dengine 20-25, hasır dengine ise 35-40 tane kapkacak sığdırılır. Eğer satışa gidecek yükler yakın kazalara yollanacaksa testi ve bardaklar kulplarından kalın iplerle (geçirilmek suretiyle) hayvanlara yüklenir.

<sup>4</sup> Pişecek kapların sağlam olması için furunun arsız avrat tarafından yakılması inancı vardır. Bk. Türk Arkeoloğya ve Etnoğrafya Dergisi Sayı IV. Sh. 197.