

## MAMAK(ÇANAKLI) BELDESİNDE(AĞLASUN-BURDUR) GELENEKSEL YÖNTEMLERLE SÜRDÜRÜLEN TOPRAK KAP ÜRETİMİNİN KIRSAL TURİZM BAĞLAMINDA İRDELENMESİ<sup>1</sup>

Investigation of Earthenware Production with Traditional Methods in  
Mamak (Çanaklı) Town (Ağlasun-Burdur) in the Framework of Rural  
Tourism

Doç.Dr.Salih CEYLAN<sup>2</sup>



### Özet

*Bu çalışma, Burdur iline bağlı Ağlasun ilçesinin Mamak(Çanaklı) beldesinde halen geleneksel yöntemlerle sürdürülen toprak kap üretiminin Sagalassos antik kenti bağlamında gelişen Ağlasun turizmine alternatif oluşturmada kırsal turizm bakımından önemli bir simge olabileceği düşünülerek hazırlanmıştır.*

*Yapılan araştırmalar Mamak(Çanaklı) beldesinde toprak kap üretiminin(çömlekçilik) köyün(şimdilerde belde) kuruluşundan beri varlığını sürdürdüğünü, 19 ve 20 y.y.da ise en verimli çağını yaşadığını göstermektedir. 1970'li yıllara kadar köy halkının yoğun olarak sürdürdüğü bir faaliyet olan çömlekçilik, bu tarihten sonra yavaş yavaş terk edilmiştir. Bu gün halen geleneksel yöntemlerle üretilen ve sadece iki kişi tarafından sürdürülmeye çalışılan toprak kap işçiliği(çömlekçilik), gün geçtikçe önemini kaybetmektedir. Oysa kırsal maddi kültürün kalıntularından olan bu üretim faaliyeti, yörenin kırsal turizmde Sagalassos antik kenti ile de bütünleşebilecek önemli bir simge ve aynı zamanda alternatif olabilir. Zira bu geleneksel üretim şeklinin ülkemizde turizme yönelik uygulamasının en iyi örneğini Avanos yöresinde başlıca geçim kaynağı olan çok sayıdaki çanak çömlek atölyesiyle görebilmekteyiz.*

*Mamak(Çanaklı) toprak kap üretiminin ayrıntılı bir şekilde değerlendirildiği bu çalışma nitel araştırma yöntemlerinden biri olan "örnek olay incelemesi" yoluyla gerçekleştirilmiştir. Araştırmamızda söz konusu yöntemin tercih edilmesinin nedenleri arasında; araştırma konusunun kendi yaşam çevresinde incelenmek istemesi, konu ile ilgili derinlemesine bilgi elde edilmesine olanak sağlaması, araştırma merkezinin kendine özgü özelliklere sahip olması,*

<sup>1</sup> Bu çalışma, 20-22 Eylül 2012 tarihler arasında Aksaray'da düzenlenen 2.Ulusal Kırsal Turizm Sempozyumunda bildiri olarak sunulmuştur.

<sup>2</sup> Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Burdur Eğitim Fakültesi, İlköğretim Bölümü.

ayrıca bu yöntem bölgeye yönelik turistik aktivitenin yerel kültürlerle kaynaşması ve yerel ekonomiyi desteklemesine hizmet etmesi gösterilebilir. Araştırma kapsamında veri toplama aracı(araçları) olarak; konu ile ilgili yazılı kaynakların taranması, gözlem ve yüz yüze görüşme teknikleri kullanılmıştır. Bu tür araştırmalarda birden fazla veri toplama aracından yararlanılması bulguların daha güvenilir ve daha kapsamlı olmasını sağladığı gibi araştırmanın geçerliliğini de arttırmaktadır.

**Anahtar kelimeler:** Geleneksel yöntem, toprak kap üretimi, çömlekçilik, kırsal turizm

#### **Abstract**

*This study has been undertaken with the concept that traditionally maintained ceramic production in the town of Mamak (Çanaklı) of the Ağlasun District in Burdur Province can be a crucial symbol for rural tourism in the creation of alternative tourism options for Ağlasun tourism initiatives which have developed in the framework of the ancient city of Sagalassos.*

*Studies have shown that ceramic production (pottery) in Mamak (Çanaklı) has been employed since the establishment of the village (which is now a town) and its golden ages were the 19<sup>th</sup> and 20<sup>th</sup> centuries. Pottery production, a common activity undertaken by the villagers until the '70s, was gradually abandoned after this date. Today, ceramic production (pottery making) which is still done with traditional methods by only two individuals in the area is losing its significance day by day. However, this production activity which is one of the remnants of the rural material culture is an important symbol and alternative that can be integrated with the ancient city of Sagalassos. One the examples of best practice of applying this sort of traditional production to tourism can be seen in the many pottery ateliers that are also the main source of income in Avanos region.*

*The study which examines Mamak (Çanaklı) pottery production in detail employs "case study" method of the qualitative research methods. The reason why the particular method was selected is related to the desire to examine the research topic in its immediate area and to obtain detailed information in addition to the fact that the research center has unique characteristics and the selected method can serve the integration of touristic activities with local cultures and help support the local economy. Data collection tool(s) in the study are the review of written documents related to the topic, observations and face to face interviews. Use of more than one data collection tool in these types of research not only provides the researcher with more reliable and comprehensive findings but also increases the validity of the study.*

**Keywords:** Traditional method, ceramic (pottery) production, pottery, rural tourism

## 1. Giriş

Temelinde, önceleri insanoğlunun yemek yeme ihtiyacını gidermek için kap yapımıyla başlayan seramik, topraktan yapılıyor olması ve geleneksellik olgusunun ağır basması yönünden en ilkelden en modern yaşam biçimlerine kadar iç içe yaşadığımız bir sanat dalıdır ve genellikle bir zanaat olarak da değerlendirilir. Günümüzde daha çok geleneksel olarak babadan oğla sürdürülen çömlekçilik, Anadolu'da her yörede kendine has biçimlendirme ve kullanma yöntemleriyle yapılarak bugüne kadar gelebilmiştir (Oral,2006:110).

Seramik ve seramik üretimi, insanlık tarihine özdeş sayılacak kadar eski, üç ana yaşam elemanı, hava, su, toprak ve ateş gibi öğelerin insanla bütünleştiği, işlevsel, estetik ve simgesel bir yaratı olarak, asırlar boyu tüm geçmiş zamanları günümüze ve geleceğe taşıyan, vazgeçilmez bir olgu olmuştur. Neolitik Çağ'dan günümüze kadar geçen süreçte, özellikle Anadolu'da, Göller yöresinde yoğunlaşan bu sanat, hemen her evrede farklı özellikler göstererek ortaya çıkmıştır(Ünal,2005:748).

Anadolu Neolitiğinin de önemli merkezleri arasında yer alan ve araştırma sahasına çok yakın konumda bulunan Hacılar ve Kuru çay'da yapılan arkeolojik kazılar ve ele geçen maddi kültür belgeleri seramik üretiminin bu yerleşmelerde başladığını göstermektedir. Seramik üretimi Geç Helenistik ve Roma dönemlerinde yine araştırma sahasına çok yakın konumda yer alan Sagalassos'ta devam etmiş ve özellikle Roma döneminde, çağdaşlarına göre üstün üretim teknikleri kullanılarak son derece nitelikli seramikler üretilmiş ve üretilen seramikler Kuzey Afrika ülkelerine kadar pazarlanarak Sagalassos önemli bir üretim merkezi haline gelmiştir.

Özellikle, Roma imparatorluğu döneminde stratejik önem taşıyan ve imparatorluğun Anadolu toprakları içerisinde önemli ulaşım yollarından biri olan Via Sebaste'nin inşasıyla, Pisidia kentleri birbirleriyle olduğu gibi, Akdeniz'de, Pamphylia liman kentleri ile de doğrudan birbirine bağlanmıştır. Yaklaşık 42 km.si Sagalassos toprakları içinde kalan bu yol sayesinde, kentte üretilen kırmızı astarlı seramik kaplar uluslararası ticaret ürünü haline gelmiş ve çanak-çömlek üretiminin hacmi büyümüştür. Nitekim Mısır ile altı yüzyıl boyunca ticaret yapılmış ve seramik, Sagalassos'un ticaret ağının bir kolu haline gelmiştir(Waelkens, 2005:689).

Araştırma sahamızı oluşturan Mamak(Çanaklı) beldesi, Antik Pisidya bölgesinin önemli kentlerinden biri olan Sagalassos antik kentine yaklaşık yaklaşık 20 km uzaklıkta yer alır. Eski adı *Mamak* olan beldenin ismi, 1961 yılında Bakanlar Kurulu kararıyla "*Çanaklı*" olarak değiştirilmiştir. Ancak yöre halkı "*Çanaklı*" ismini yeterince içselleştirememiştir. Resmi kayıtlarda ve yazışmalarda "*Çanaklı*" adı kullanılsa da halk arasında çoğunlukla "*Mamak*" adını kullanmaktadır.

Hamitoğulları'nın Ağlasun nahiyesine gönderdiği Mamak obasına mensup Türkmenler tarafından 400-500 yıl kadar önce kurulmuş olan Mamak, Burdur ili Ağlasun ilçesi sınırları içerisinde yer alan iki belde yerleşmesinden(diğeri Yeşilbaşköy) biridir. Başlıca geçim kaynağı tarım ve hayvancılık olan beldenin TÜİK verilerine göre 2011 yılı toplam nüfusu 1319 kişidir. Bunun 696'sı kadın ve 623'ü erkek nüfustan oluşmaktadır.

Yapılan araştırmalar Mamak(Çanaklı) beldesinde toprak kap üretiminin(çömlekçilik) köyün(günümüzde belde) kuruluşundan beri(yaklaşık 500 yıl) varlığını sürdürdüğünü, 19 ve 20 y.y.da ise en verimli çağını yaşadığını göstermektedir.

1970'li yıllara kadar köy halkının yoğun olarak sürdürdüğü bir faaliyet olan çömlekçilik, bu tarihten sonra yavaş yavaş terk edilmiştir. 1990'ların sonuna kadar bir-iki hane tarafından sürdürülen çömlekçilik günümüzde sadece iki kişi (İmdat KAZAN ve Cüneyt SEZER) tarafından yaşatılmaya çalışılmaktadır. Aktif anlamda uğraşan ise sadece Cüneyt SEZER'dir. Dolayısıyla yörede binlerce yıllık bir üretim faaliyetinin son temsilcisi olan Cüneyt SEZER, bu geleneksel üretim faaliyetini tüm zorluklara rağmen sürdürmeye çalışmaktadır.

Bu bildiriye Mamak(Çanaklı) beldesinde yaşatılmaya çalışılan ve binlerce yıllık bir gelenek olan toprak kap üretiminin kırsal turizm bağlamında irdelenmesi amaçlanmıştır. Zira Ağlasun'a 7 km mesafede yer alan Sagassos antik kentinin en önemli üretim faaliyetlerinden biri de seramik üretimi olmuştur. Dolayısıyla yörede binlerce yıldır süren bu faaliyet günümüzde kaybolmaya tehlikesi ile karşı karşıyadır. Sagalassos ile özdeş olan bu üretim faaliyetinin yine Sagalassos merkezli gelişen bir turizm faaliyeti ile önem kazanabileceği düşüncesindeyiz. Üretim faaliyetinin kırsalda gerçekleştiriliyor olması ve halen geleneksel yöntemlerle üretilmesi bildirinin kırsal turizm bağlamında irdelenmesine neden olmuştur. Çalışma; Giriş, Materyal ve Yöntem, Bulgular ve Tartışma, Sonuç ve Öneriler bölümlerinden oluşmaktadır.

## **2. Materyal ve Yöntem**

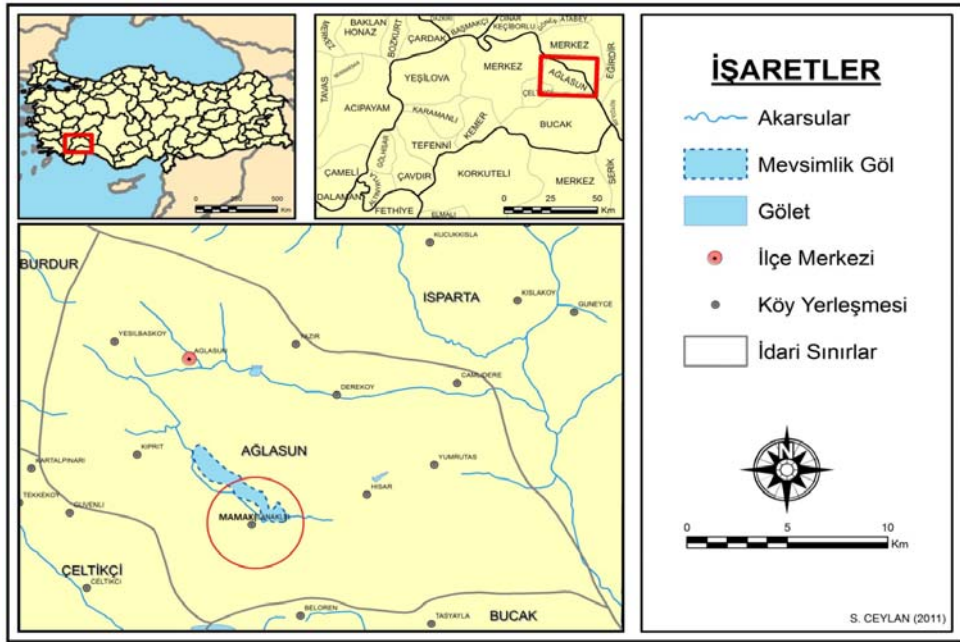
Araştırma materyalinin bir bölümünü yazılı kaynaklar oluşturmaktadır. Bu doğrultuda öncelikle konu ile ilgili yazılı kaynaklar incelenmiş ve toprak kap üretimi ile ilgili olan hem genel ve hem de yöreye ait önceki çalışmalar konu başlıklarına göre tasnif edilerek dosyalanmıştır. Veri toplamanın esas aşamasını oluşturan ikinci aşama ise tümüyle arazide ve atölyede gerçekleşmiştir. Bu doğrultuda hammaddenin temininden üretim faaliyetinin gerçekleştirilmesine kadar farklı veri toplama araçları kullanılmıştır.

Bu bağlamda öncelikle Çanaklı(Mamak)'da toprak kap üretiminde kullanılan hammaddenin alındığı doğal ortam gözlemlenmiş ve daha sonra hammaddenin ocaklardan alınması ve işliklere getirilmesi izlenmiştir. İşliğe getirilen hammaddenin hazırlanmasından fırınlanmasına kadar her aşama gözlemlenmiş ve turistik amaçlı kullanımı yönünden nelerin yapılabileceği tartışılmıştır. Önceki çalışmaların incelenmesi ve gözlem sonucunda elde edilen bilgiler ışığında mülakat için yarı yapılandırılmış form hazırlanmış ve bu formda yer alan sorular çerçevesinde bu geleneksel üretim faaliyetini sürdüren Cüneyt SEZER ile görüşmeler yapılmıştır. Her üç veri toplama aşamasında elde edilen tüm bilgiler coğrafi düşüncenin ilkeleri doğrultusunda analiz edilmiştir.

Mamak(Çanaklı) toprak kap üretiminin ayrıntılı bir şekilde değerlendirildiği bu çalışma nitel araştırma yöntemlerinden biri olan "*örnek olay incelemesi*" yoluyla gerçekleştirilmiştir. Araştırmada söz konusu yöntemin tercih edilmesinin nedenleri arasında; araştırma konusunun kendi ortamında incelenmek istenmesi, konu ile ilgili derinlemesine bilgi elde edilebilmesine olanak sağlaması, araştırma yöresinin kendine özgü özelliklere sahip olması, ayrıca bu yöntemin bölgeye yönelik turistik aktivitenin gerçekleşmesi ve turistlere motivasyon sağlaması, yerel kültürlerle kaynaşma ve yerel ekonomiyi destekleme olarak gösterilebilir. Araştırma kapsamında veri toplama aracı(aracıları) olarak; konu ile ilgili yazılı kaynakların taranması, gözlem ve yüz yüze görüşme teknikleri kullanılmıştır.

### 3. Bulgular

**3.1.Çalışma sahasının yeri ve ulaşım durumu:** Araştırma sahası idari bakımdan Burdur ilinin Ağlasun ilçesi sınırları içerisinde yer alır(Şekil 1). İlçenin belediyelik iki yerleşmesinden biri olan Mamak(diğeri Yeşilbaş köy), Ağlasun ilçesine yaklaşık 13 km uzaklıktadır. Mamak'ın(Çanaklı) Sagalassos antik kentine olan uzaklığı ise yaklaşık 20 km. kadardır.



Şekil 1. Araştırma sahasının lokasyon haritası

Mamak, çevre ilçelerle hatta illerle düzenli karayolu ulaşımı bağlantısı olan yerleşmelerden biridir. Haftanın her günü Ağlasun bağlantılı, Bucak, Antalya, Burdur ve Isparta'ya karayolu ile ulaşılabilir. Mamak belediyesince ise sadece Cuma günleri Ağlasun'a seferler düzenlenir. Yeterli müşteri toplandığında belediyece Bucak, Isparta ve Burdur'a da seferler yapılabilir.

**3.2.Hammadde ve taşınması:** Toprak kap üretiminde kullanılan toprak, Mamak'ın yaklaşık 2(iki) km. güneyinde yer alan Kadran dağının(Fotoğraf 1) kuzeyinde Kuruca in mevkiinden getirilmektedir. Toprak, kalker ana kayanın ayrışması sonucunda oluşmuş ve içerisindeki demir bileşimlerinin oksitlenmesi ile kırmızı bir renk almıştır(Fotoğraf 2). Kadran dağı kuzey eteklerinde birkaç metre kalınlığa erişen bu kolüvyal depolar çok büyük ihtimale binlerce yıl önce Sagalassos'da üretilen seramiğin hammaddesinin de temin edildiği yerdir. Nitekim yapılan araştırmalar Mamak'da çömlekçilerin kullandığı yerel kil'in, antik çağlarda kullanılmış olan kil hammaddesi ile benzer özellikler taşıdığını göstermektedir.

*Mamak(Çanaklı) Beldesinde(Ağlasun-Burdur) Geleneksel Yöntemlerle Sürdürülen Toprak Kap Üretiminin Kırsal Turizm Bağlamında İrdelenmesi*



Fotoğraf 1: Mamak beldesi ve kadran dağından bir görünüş.



Fotoğraf: Toprak kap üretiminde kullanılan toprağın alındığı ocaktan bir görünüm.

Toprak kap üretiminde kullanılan toprak, halk arasında "Gelberi" adı verilen aletlerle çıkartılır. Çıkarılan toprak kürekle çuvallara doldurulur. Toprakla dolu çuvalların işliklere taşınmasında önceleri eşek, at, katır gibi yük hayvanları kullanılırdı. Bugün ise çıkarılan toprak kürekler yardımıyla römorka doldurulur ve traktörle işliğe taşınır.

**3.3.Toprağın işlenmeye hazır hale getirilmesi:** Bu bölüm iki aşamadan oluşmaktadır. İlk aşamada, atölye'ye taşınan toprak, kurutulur ve içindeki iri taş, çakıl gibi yabancı maddelerden ayıklanır. Ayıklanmış toprağın bir bölümü büyük bir kazanın içerisine doldurulur ve üzerine su ilave edilir. Kazandaki toprağın suyu çekmesi için kürek yardımıyla belli aralıklarla aktarma(karıştırma) işlemi yapılır(Fotoğraf 3). Bu bir anlamda su ile çamurun harmanlanması anlamına gelir. Daha sonra toprak suda bekletilerek özleşmesi sağlanır. Özleşmiş Çamur havuzlara alınır ve bir hafta-on gün kadar bir süre dinlendirilir. Bu işlem bir anlamda çamurun mayalanması anlamına gelir. Böylece toprak artık işlenmeye hazır bir çamur haline gelir ve atölye içerisinde uygun bir köşeye taşınır. Taşınan çamurun nemini kaybetmemesi için üzeri naylon ile örtülür ve kıvamını koruması için de belli aralıklarla üzerine su serpilir. Bu işleme yörede "yağlama" veya "zıvıklama" adı verilir(Fotoğraf 4).



Fotoğraf 3: Kazanda mayalanmaya bırakılmış toprak belli aralıklarla karıştırılır.



Fotoğraf 4: İşlenmeye hazır hale gelmiş çamurun nemini kaybetmemesi için üzeri naylon ile örtülür.

İkinci aşama çamurun işleme aşamasıdır. Naylonun altında dinlenmiş olan çamur yumrun(10 kadar desti üretecek çamur) halinde tezgâh üzerine taşınır. Yumrunun tezgâha yapışmaması için altına elekten geçirilmiş toprak serpilir. Tezgâh üzerindeki yumrun, künde olacak şekle gelinceye kadar yoğrulur. Daha sonra künde parçalarına bölünüp sıkıştırılmak suretiyle havası alınır. Yani vakumlanır. Burada havası alınan çamur, plastik kıvama gelene kadar yoğrulur. Plastik kıvama gelen çamur artık çarkta işlenecek hale gelmiştir.

**3.4. Toprağın işlenip şekillendirilmesi:** İşlenecek kündeler çarkın önünde yer alan tezgâha dizilir. Tezgâh üzerinde ayrıca şekillendirme aşamasında kullanılan içi su dolu bir kap ve çamurun şekillendirilmesinde kullanılan diğer malzemeler yer alır. Usta, üreteceği toprak kabın boyutu kadar gerekli çamuru(künde) kellenin yani tomanın tam merkezine koyar ve elektrikli çarkı(önceleri ayakla döndürülen çarklar kullanılırdı) döndürmeye başlar. Çark üzerinde(yörede "kelle" de denir) dönen çamur kütesine, üretmek istediği ürünün şeklini vermek üzere içten ve dıştan parmaklarıyla baskı uygular(Fotoğraf 5). Üretilen toprak ürünlere kulp takılmak isteniyorsa en son çekimden sonra kulpu takılır. Son aşamada çeki aletlerinden olan ve tarak adı verilen bir aletle şekillendirilen toprak ürünün dekoru yapılı ve çarktan alınıp tezgâh üzerine dinlenmeye bırakılır. Çeki aletlerinden olan "çamur küreği" ve "ıskıran, çamuru şekillendirmede ve tezgâhın çamurunu temizlemek için sıyırma işleminde kullanılırken, "tarak" adı verilen alet ise üretilecek toprak ürüne dekor vermek üzere süsleme işleminde kullanılır.



Fotoğraf 5: Çömlek yapımından bir görüntü.



Fotoğraf 6: Süsleme işleminden bir görüntü.

Yörede üretilen toprak kaplar arasında; bardak, küçük ırık, büyük ırık, desti, et destisi, süs amaçlı çatalı ve emzikli bardak, et pişirilen güveç kabı(şirlek), gavanaz, soğutma amaçlı ve kar bardağı olarak adlandırılan testi, yoğurtluk, küçük ve büyük küp vbg. Üretilen toprak kapların büyük bölümü tahıl, su, yağ, pekmez ve sirke gibi gıdaların saklanması için "saklama kabı" olarak kullanılır.

**3.5. Süsleme ve ziftleme işlemi:** Çömlekler son şeklini aldıktan sonra süslemeye geçilir. Pişirilme işleminden önce yapılan süsleme işleminde beyazın değişik tonlarında olan ve yörede "haleş" adı verilen tortu çamuru kullanılır. Haleş çamuru, toprak kapları üretmede kullanılan toprağın yüzeyinden elde edilir. Bu tortu çamuru bir anlamda toprağın kaymak kısmı. Toprağın yüzeyinden alınan haleş, ince bir kalburda elenir ve yüzeyde kalan ince, parlak, beyazımsı renkteki madde suyla karıştırılarak sıvımsı bir karışım elde edilir. Daha sonra bu sıvımsı madde çömlek yüzeyine sürülerek çömleğin süsleme işlemi tamamlanır. Bu

gün süslemede daha çok "mavi kil" kullanılır. Bir kap içerisinde sıvı hale getirilen mavi kil sıvısı çömlek yüzeyine ince bir fırça ile sürülür(Fotoğraf 6). Mavi renkli bu sıvı kil, pişirme işleminde beyaz renge dönüşür. Süsleme işlemi tamamlanan çömlerler pişirme işlemi için fırına yerleştirilir.

Fırınlama işlemi tamamlanan çömlerler, seramik yüzeydeki gözeneklerin geçirgenliği engellemek amacıyla "ziftleme işlemine" tabi tutulur. Ziftleme işleminde çam ağacının "akma"sından elde edilen ve"sorkuç" adı verilen madde kullanılır. Bu madde çömlek ısıtıldıktan sonra çömleğin içine sürülür. Böylece toprak kapların gözeneklerden olası sıvı geçirgenliği bertaraf edilmiş olur. Ziftlenen çömlerler genellikle su, yağ, pekmez, sirke gibi sıvı maddelerin saklanması için kullanılır.

**3.6. Pişirme(Fırınlama) işlemi:** Pişirme işlemi, köyün biraz dışında kerpiç yapı malzemesi ile inşa edilmiş ve dış kısmı yine kerpiç harcı ile sıvanmış fırında yapılmaktadır(Fotoğraf 7). Kubbe biçimindeki inşa edilmiş fırının üstünde havalandırma amacıyla bir delik bırakılmıştır. Kubbe tip de denilen bu tür fırınlar, kemerlerin üzerine oturtulmuş, üstü açık, alttan ateşlenen tipte olup, toprak kaplar üst üste yığılarak fırınlanır. Çanaklı fırın, odun ateşi ile yakılan "ocaklık kısmı" ile ürünlerin konulduğu "destileme kısmı" olmak üzere iki bölümden meydana gelmektedir. Fırının ocaklık kısmı, zeminden daha aşağıda olup içerisi yakılmak üzere odun ve çalı ile doldurulur. Ateşleme de bu kısımdan yapılmaktadır. Fırının "destileme kısmı" ikinci bölümüdür. Üretilen toprak kaplar destileme kısmına dikkatli bir şekilde yerleştirilir ve kapısı sıkıca kapatılır. Bundan sonra fırın yirmi dört saat süreyle yakılmakta ve ısısı 700-800 °C arasında tutularak pişirilme işlemi uygulanmaktadır.



Fotoğraf 7: Pişirme fırınından bir görünüş.



Fotoğraf 8: Pazarlanmaya hazır toprak kaplardan bir görünüş.

Eskiden fırınların dış yüzeyi toprakla sıvanarak yapıldığı için, kış mevsiminde yağmur ve kardan zarar görür, bu yüzden de fırınların dış yüzeyi her yıl yeniden sıvanırdı. Ancak yeni inşa edilen fırının dış etkilere maruz kalmaması için üzeri örtülmüştür. Üretilen toprak kaplar odun ile pişirilmektedir.

Fırının yanma işlemi(pişirme işlemi) bittikten sonra ürünler fırında bir gün süreyle soğumaya bırakılır. Çatlayan ve kırılanlar arasından sağlam olanlar ayıklanır. Toprak kapların sağlam olup olmadıkları(özellikle çatlayıp çatlamadıkları) öküz boynuzu veya taş ile hafifçe vurularak anlaşılır. Çıkardığı sestene hareketle toprak kapların çatlak olanları tespit



edilir. Şüphesiz bu ses ustalar tarafından ancak anlaşılabilir kadar uzmanlaşmayı gerektirir. Son aşamada üretilen toprak kaplar satışa sunulmak üzere uygun bir bölmeye taşınır(Fotoğraf 8).

**3.7. Pazarlama işlemi:** Bilgen tarafından yapılan bir çalışmada, köyde işlenen kapların yirminci yüzyıl başlarında(1900'lü yıllar) İncir pazarında(Bucak-İncirhan), Burdur pazarında, İstanaz(Korkuteli) pazarında, İsparta, Uluborlu, Antalya pazarında piyasaya sürüldüğü ifade edilmektedir(2005:6). 1970'li yıllara kadar köy halkının yoğun olarak sürdürdüğü bir faaliyet olan ibrikçilik, bu tarihten sonra yavaş yavaş terk edilmiştir. Bu gün sadece bir usta(Cüneyt SEZER) tarafından üretilen toprak kaplar Ağlasun, Bucak, Burdur, İsparta ve Antalya'daki pazarlarda, Burdur-Antalya ve İsparta-Antalya yolu üzerinde yer alan dinlenme tesisleri ve petrol tesislerinde mola veren yolculara satılmaktadır. Böylece üretilen toprak kaplar hemen hemen Türkiye'nin birçok bölgesine pazarlanabilmektedir.

#### **4. Toprak kap üretimi kırsal turizm ilişkisi**

Özellikle son yıllarda uluslararası turizm hareketlerine katılanların farklı taleplerinin ortaya çıkması, turizm arzının büyük bir çeşitlilik arz etmesinden kaynaklanmaktadır. Son zamanlarda turistlerin ilgisi deniz, kum, güneş odaklı turizmden ziyade alternatif turizm türleri üzerine yoğunlaşmaya başlamıştır. Bunlardan bir tanesi de kırsal turizmdir(Çeken ve ark.,2007:6). Kırsal turizm; kişilerin doğal ortamlarda dinlenmek ve değişik kültürlerle bir arada olmak amacıyla bir kırsal yerleşmeye gidip, orada konaklamaları ve o yöreye özgü etkinlikleri izlemeleri ya da katılmalarıyla gerçekleşen bir turizm türüdür(Soykan,2006).

Çeşitli faktörler insanları kırsal bölgelere çeker. Bu faktörler; dağlar, ormanlar, akarsular, göller, köyler ve ekilmiş alanlar(Pearce, 1992) olduğu gibi yerel kültürün kendine özgü yapısı da kırsal turizm için önemli bir çekiciliktir. Bu yapının temel direklerinden biri de ekonomidir ve yerel ürünler, tarımsal ürünlerden el sanatlarına kadar uzanan geniş bir yelpaze içinde kalır(Commission Européenne, 2000).

Kırsal turizm olanaklarının en zengin olduğu bölgelerimizden biri Akdeniz bölgesidir. Bu bölgenin merkezinde yer alan ve Teke yöresi kültürünün merkezi olan Burdur ilimiz, gerek doğal ve gerekse kültürel değerler bakımından büyük bir potansiyele sahiptir. Bu potansiyelin çok önemli bir bölümü ise Ağlasun ilçesi ve çevresinde yer alır. Nitekim Ağlasun başta doğal çevre özellikleri olmak üzere(ormanlar, mağara, anıt ağaçlar), yerel ekonomik ürünler(kiraz, gül, ceviz, vişne kuru, ergen gibi tarımsal ürünler, alabalık yetiştiriciliği, süt, peynir, tereyağı gibi hayvansal ürünler), el sanatları(halı dokumacılığı, iğne oyası, dantel, kanaviçe gibi el işleri, toprak kap üretimi), yerel mimari(kerpiç evler, su değirmeni), yerel yemekler(Gastronomi), tıbbi ve aromatik bitkilerin(kekik, dağ adaçayı) üretildiği ender yerlerden biridir.

Ağlasun'da turizm faaliyeti Sagalassos merkezli olarak gerçekleşmektedir. Bu da genellikle günübirlik turlarla gerçekleşen, ancak konaklama, yeme-içme ve alış-veriş gibi faaliyetlerin olmadığı dolayısıyla yerel halka gelir getirici bir faaliyet olmaktan uzaktır. Aslında bu durum sadece Ağlasun'a özgü bir durum da değildir. Ülkemizde kırsal yerleşmelerin doğal ve kültürel çekiciliklerinin turizm amacıyla değerlendirilmesi çok yeni olmakla birlikte, aynı zamanda da çok yavaş gelişen bir turizm faaliyetidir(Ceylan ve Gök,2011:357). Yörede Sagalassos'a yönelik gerçekleşen turizm etkinliğine alternatif oluşturmada ve ürün çeşitlendirmede kırsal turizm önemli bir fırsattır. Bu turizm faaliyetinde

yerel ekonomik ürünlerin öne çıkarılması, yerel kültürün tanıtılması ve paylaşılması büyük önem taşımaktadır. Nitekim Soykan, yerel ekonomik ürünlerin bir yerde kırsal turizmin başlaması için en temel çekiciliklerden biri olduğunu ifade eder(2004:113).

Günümüzde her ne kadar Sagalassos ile sınırlı olan yöredeki turizm faaliyetinin gelecek yıllarda çeşitlenerek gelişeceği beklenmektedir. Ağlasun'un sahip olduğu alternatif turizm ürünlerinin -ki bunlardan biri de toprak kap üretimidir- süratle Sagalassos ile bütünleşmiş bir turistik ürün paketine dönüştürülmesi gerekir(Ceylan ve Gök,2011:372). Doğru bir yönlendirme bir bölgenin kültürünün ortaya çıkartılmasına ve yaşatılmasına katkıda bulunabileceği gibi, o bölge için yeni bir çekicilik unsuru da oluşturacaktır. Kuşkusuz bu, yerel el sanatlarının canlandırılmasından, o yörelere özgü yemeklerin ve çeşitli yiyeceklerin sunulması, yerel geleneklerin düzeyli olarak sergilenmesine kadar geniş bir yelpaze içinde düşünülmektedir(Richard,1996).

Sagalassos'a gelen turistlerin Mamak beldesinde bu faaliyeti yerinde izlemeleri ve kendilerinin de bu üretim faaliyetine katılmaları sağlanabilir. Nitekim bunun Türkiye'deki en güzel örneğini Avanos oluşturmaktadır. Ayrıca yöreye gelen turistler toprak kap üretimi dışında köy evlerindeki dokuma tezgâhlarında halıların nasıl dokunduğunu izleyebilecekler ve kendileri de bu dokuma faaliyetine katılabileceklerdir. Diğer taraftan bağcılık yörede halen sürdürülen bir ekonomik faaliyettir. Bağbozumu mevsiminde turistler bağbozumu faaliyetine katılabilir ve üzümlerden nasıl pekmez yapıldığını izleyebilirler. Bir diğer tarımsal faaliyet de gül yetiştiriciliğidir. Ağlasun yöresinde gül yetiştiriciliğinin en fazla yapıldığı yerlerden biri de Mamak beldesidir. Dolayısıyla Şubat ayında budama işlemi ile başlayan gül yetiştiriciliği Mayıs ve Haziran aylarında gül hasadıyla sona ermektedir. Bu tarihler arasında gelen turistler hem toprak kap üretimi yanı sıra gül budama işlerinden başlayarak gül toplama işine kadar bir dizi faaliyeti izleyebilecek ve bu faaliyete katılabilecek.

Bugün ürettiği çömleklerle yerel anlamda simgeleşmiş bu yerleşme, kırsal turizm bağlamında uluslar arası bir tanınırlığa sahip olabilir. Tıpkı öncüsü olan Sagalassos antik kentinin binlerce yıl ürettiği seramik ile ünlendiği Mısır uygarlığı ve İtalya'ya kadar. Bütün bu yerel ürünlerin turizm kullanımlarına hazırlanması ve sunulması yöre halkının ekonomik bakımdan kalkınması için bir fırsat ve aynı zamanda bir alternatif gibi gözükmektedir.

##### **5. Sonuç ve öneriler**

Ağlasun, yukarıda da değinildiği üzere tarım ve hayvancılığın başlıca geçim kaynağı olduğu geri kalmış yörelerimizden biridir. Oysa yöre başta doğal çevre özellikleri olmak üzere, kültürel ve ekonomik çekicilikleri bakımından kırsal turizme konu olabilecek zengin bir potansiyele sahiptir. Bu potansiyel bu gün için henüz değerlendirilememektedir. Ancak Sagalassos antik kentine yönelik turizm faaliyeti, bu yörenin kırsal turizm potansiyelinin gelecekte değerlendirilebileceğine ve kalkınmanın anahtarı olabileceğine yönelik ipuçları vermektedir. Nitekim Soykan, kırsal turizmin, kırsal alanlarda ve kırsal yerleşmelerde gerçekleşen bir turizm türü olduğundan, kırsal kalkınma için çok önemli bir araç olduğunu ifade eder(2004:124). Kaldı ki dağlık bölgelerin kapalı ekonomisi içerisinde sıkışık kalmış, geçim kaynakları sınırlı ve göçlerle sürekli nüfus kaybeden kırsal yerleşmelerin sosyal, kültürel ve ekonomik yönden kalkınması alternatif geçim

kaynaklarının devreye sokulmasını zorunlu kılmaktadır. Bu alternatifler içerisinde kırsal turizm önemli bir yere sahiptir.

Mamak(Çanaklı), başta toprak kap üretimi olmak üzere diğer kırsal turizm çekicilikleri ile çok ayrıcalıklı özelliklere sahiptir. Bu bağlamda öncelikle beldenin toprak kap üretimi ile bir "Çömlekçi köyü" kimliği öne çıkarılabilir. Nitekim Soykan, Kızıllırmak kıyılarından Niğde'ye, Aksaray'dan Kayseri'ye geniş bir bölge içinde günümüzde ünlenmiş çok sayıdaki kasaba ve köylerin değişik kimliklerle (şarapçılık köyü, dokumacılık köyü, çömlekçilik köyü gibi) kırsal turizme açıldığından söz eder(Soykan,2003:4). Daha sonra buna beldenin diğer kırsal turizm çekicilikleri de eklenerek bir kırsal turizm ürün paketi haline dönüştürülebilir.

Diğer taraftan bu geleneksel üretim şeklinin Türkiye'nin kültürel miras sürekliliği açısından da önemi büyüktür. Zira geleneksel zanaatın tanınması yanında yemek geleneklerinin belirlenmesi ve sürdürülmesi açısından da büyük önem taşır. Sürdürülebilir bir yaklaşımla, bu yerel seramik zanaatını kendi değer ve özelliklerini koruyarak desteklemek ve yörenin tarihini, önemli bir parçası olan seramik üretim tarihçesine bağlamak ve "pazarlamak" son derece önemlidir. Şimdilik bu alana gönül vermiş kişilerin çabaları ile yaşatılmaya çalışılan bu uğraşının gelecek kısa bir sürede eski günlerine kavuşması en büyük arzumuz. Bu çabalarda başta üniversiteler olmak üzere, kalkınma ajansları(Batı Akdeniz Kalkınma Ajansı) ve kamu kurumlarının(Tarımsal ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu) bu alana yönelik destekleri ümit vericidir.

Bu bağlamda; Sagalassos'ta, antik seramik üretimi ile ilgili deneysel arkeoloji bağlamında çalışmaların yapılması ve bu tür deneysel çalışmalarda Cüneyt Usta'nın(SEZER) desteğinin mutlaka alınması gerekir. Bu tür projeler Sagalassos araştırmalarına yeni bir soluk getireceği gibi, aynı zamanda daha geniş halk kitlelerine ulaşmayı sağlayacaktır. Ayrıca bu deneysel arkeoloji çalışmaları Çanaklı'nın çömlekçilik geleneğini kendine has özellikleri ve tarihsel bağlamı ile halka tanıtmak bakımından da fırsatlar doğuracaktır.

Sagalassos ile özdeşleşmiş bir üretim faaliyetinin yörede halen sürdürülmeye çalışıldığı tur şirketleri ve tur operatörlerine duyurulması son derece önemlidir. Bu üretim faaliyetinin Sagalassos destinasyonu içerisinde yer almasının mutlaka sağlanması gerekir. Bu bağlamda turistlere yönelik ve ayakla çalışan birkaç adet döner tezgâhı ve yeniden inşa edilecek bir antik fırında üretim yapmak oldukça ilgi çekici olabilir. Toprak kap üretimi yanı sıra diğer yerel ürünler de düşünülerek bütün bu değerlerin bir turistik ürün paketi içerisinde mutlaka düşünülmesi gerekir.

Köy evlerinin konaklama amacıyla turistlerin kullanımına açılması için yöre halkının turizm konusunda bilinçlendirilmesi ve yabancı dil yönünden mutlaka eğitilmesi gerekir. Ayrıca turist ağırlamaya istekli ailelerin tespit edilerek konutlarının konaklama yapmaya elverişli hale getirilmesi için projeler üretilmesi gereği vardır. Ancak, bütün bu çabaların amacına ulaşabilmesi ve sürdürülebilir olmasında; yöredeki kalkınma kooperatiflerinin, muhtarlıkların, yerel sivil inisiyatiflerin ve yöre halkının desteğine çok büyük ihtiyaç vardır. Kırsalda, yerel desteği alamayan hiçbir proje başarıya ulaşmayacaktır.

## **KAYNAKÇA**

- Bilgen, M.A.(2005)**, "Ağlasun Çanaklı Köyünde Yok Olan El Sanatları, İbrikçilik, Toprak Kap İşletmeciliği". **I.Burdur Sempozyumu Bildirileri**, 16—19 Kasım 2005, Cilt:1,Burdur
- Ceylan,S. Ve Gök,B.(2011)**, Ağlasun'da Alternatif Turizm Olanakları. **I.Uluslararası, 4.Ulusal Eğirdir Turizm Sempozyumu ve Göller Bölgesi Değerleri Çalıştayı**, 1-4 December 2011, Eğirdir
- Commission Européenne, (2000)**, Pour Un Tourisme Rural de Qualité. Direction Générale des Entreprises Unité Tourisme, Bruxelles, Office des Publications Officielles des Communautés Européennes, 154 p.
- Karasar, N. (2002)**, *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Nobel Yayın Dağıtım. Ankara
- Kılınç, İ, Atay, L. ve Mesci, M. (2009)**, Turistik Ürün Çeşitlendirme Aracı Olarak Şarap Turizmi: Çeşme Örneği. *10. Ulusal Turizm Kongresi*, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, 21-24 Ekim, Mersin Üniversitesi, 241-250, Mersin
- Köklü, N. (1994)**, Örnek Olay Çalışma Metodları. *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi* 27 (2): 771-779
- Oral,E,M.(2006)**, Göller Yöresinde Geleneksel Çömlekçilik Sanatı:Burdur-Çanaklı Örneği. Sanat / Art, **Mayıs- Haziran / May-june 2006/ No.15**
- Pearce, D.(1992)**, Tourist Development, Sinapore, Longman Scientific&Technical, 341 p.
- Rado, P.(1988)**, *An Introduction to the Technology of Potter*, Pergamon Pres, 1-5, U.K, 1988.
- Richard, G.(1996)**, Cultural Tourism in Europe. I: printed U.K: Cab International, England
- Soykan, F.(2003)**, *Kırsal Turizm ve Türkiye Turizmi İçin Önemi*. Ege Coğrafya Dergisi, 12(2003), 1-11, İzmir
- Soykan, F.(2004)**, Yerel Ekonomi Ürünlerinin Kırsal Turizm İçin Önemi ve İzmir Örneği(Türkiye). **II.Uluslararası Turizm Çevre ve Kültür Sempozyumu**, 10-11 Mayıs 2004, İzmir-Türkiye, s. 113-126
- Soykan, F.(2006)**, Avrupa'da Kırsal Turizme Bakış Açısı ve Kazanılan Deneyim. **II. Balıkesir Ulusal Turizm Kongresi**, 20-22 Nisan 2006, Balıkesir, s.71-87
- Ünal,S.(2005)**, Sagalassos'da Seramik. **I.Burdur Sempozyumu Bildirileri**, 16—19 Kasım 2005, Cilt:1,Burdur
- Waelkens,M.(2005)**, Sagalassos Antik Kenti Burdur'da Bir Tarih Kesiti. **I.Burdur Sempozyumu Bildirileri**, 1619 Kasım 2005, Cilt:1,Burdur
- Veal, A.J. (2006)**, Research Methods for Leisure and Tourism: A Practical Guide, Third Edition, Financial Times - Prentice Hall /Pearson Education, Harlow, England
- Yıldırım, A. ve Şimşek H.(2000)**, Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. Gözden Geçirilmiş İkinci Baskı. Ankara