

AWAJUN ÇÖMLEKÇİLİĞİ Awajun Pottery

Seyhan YILMAZ*
Neslihan BURAN**

Öz

Bu makalede nesilden nesile aktararak günümüze kadar değişmeden sürdürülen Awajun kadınlarının ürettiği çömlekler ele alınmıştır. Awajun Bölgesi, Peru'nun kuzey coğrafyasında çoğunluğu Amazon ormanlarında konumlanan halkın yaşadığı bir bölgedir. Seramik üretiminde köklü bir geleneği devam ettiren bu halkın üretimleri 2021 yılında UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne eklenmiştir. Söz konusu mirası önemli kılan geleneğin araştırılması bu makalenin amacını oluşturmaktadır. Makale kapsamında ilgili gelenekte kullanılan malzemeler, üretim yöntemleri, pişirim teknikleri ve dekorlar incelenmiş, ürünlerin hangi organik malzemelerle yapıldığı ve bu malzemelerin nasıl uygulandığı araştırılmıştır. Araştırma sonucunda çömleklerin günlük yaşamda inançlarla beraber kullanıma hizmet ettiği anlaşılmıştır. Amazon nehri kıyılarında ve kollarındaki bölgelerden çıkarılan kilin odun külüyle karıştırıldığı ve ortaya çıkan plastik kilin sucuk yöntemiyle şekillendirildiği görülmüştür. Pişirimin tamamen açıkta, odun ateşiyle yapıldığı, ayrıca ürünler henüz sıcakken reçine sürülerek parlatıldığı ve sızdırmazlık özelliği kazandırıldığı anlaşılmaktadır. Sonuç olarak, kullanıma yönelik üretimlerin geliştirilerek yöre halkının ekonomisine katkı sağladığı görülmektedir. Öte yandan araştırmada ortaya konulan bulguların seramik alanına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Awajun, Seramik, Çömlek, UNESCO, Somut Olmayan Kültürel Miras

Abstract

In this article, the pottery produced by Awajun women, which has been passed down from generation to generation, has been discussed. The Awajun Region is a region in the northern geography of Peru where the majority of the people live in the Amazon forests. Continuing a deep-rooted tradition in ceramic production, the productions of this people were added to the Intangible Cultural Heritage List by UNESCO in 2021. The aim of this article is to investigate the tradition that makes the said heritage important. Within the scope of the article, the materials used in the relevant tradition, production methods, firing techniques and decors were examined, the organic materials of which the products were made and how these materials were applied were investigated. As a result of the research, it has been seen that the pots serve to use together with beliefs in daily life. It was observed that the clay extracted from the regions on the banks and branches of the Amazon river was mixed with wood ash and the resulting plastic clay was shaped by the coil construction method. It is understood that the firing was done completely in the open, with wood fire, and the products were polished by applying resin while they were still hot and impermeable. Consequently, it is seen that the productions for use are developed and contribute to the economy of the local people. Besides, it is thought that the findings revealed in the research will contribute to the field of ceramics.

Keywords: Awajun, Ceramic, Pottery, UNESCO, Intangible Cultural Heritage

Giriş

Bu araştırmada geleneksel çömlekçiliğin yürütüldüğü önemli merkezler arasında yer alan Peru'nun kuzey coğrafyasında Awajun halkının ürettiği seramik ürünler ele alınmıştır.

* Prof, Kastamonu Üniversitesi Güzel Sanatlar ve Tasarım Fakültesi, Seramik ve Cam Bölümü, syilmaz@kastamonu.edu.tr ORCID: 0000-0001-9425-173x

** Yüksek Lisans Öğrencisi, Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sanat ve Tasarım Anasanat Dalı, nesliburan@gmail.com ORCID: 0000-0001-6287-3091

Üretim süreçleri ve malzemeleri tamamen doğal kaynaklarla gerçekleştirilen çömlekler, Awajun halkının sadece kadınları tarafından ortaya konulmaktadır. Söz konusu Awajun çömlekçiliği, UNESCO tarafından “Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi”ne 2021 yılında “Awajun halkının çanak çömlek ile ilgili değerleri, bilgisi, irfan ve uygulamaları” (URL-1) başlığı ile dahil edilmiştir. Awajun halkının ürettiği seramik ürünlerin UNESCO tarafından listeye eklenmesi, onların kopyalanmasına engel olmak, ticarete bir yer edinmesine olanak sağlamak, zanaatkarları korumak, onların üretimlerine sahip çıkmak ve Awajun halkının çanak çömlek ile ilgili değerlerini, bilgilerini ve uygulamalarını insanlığın gelecek kuşaklarına, nesilden nesile aktarılmasını sağlamaktır (URL-2).

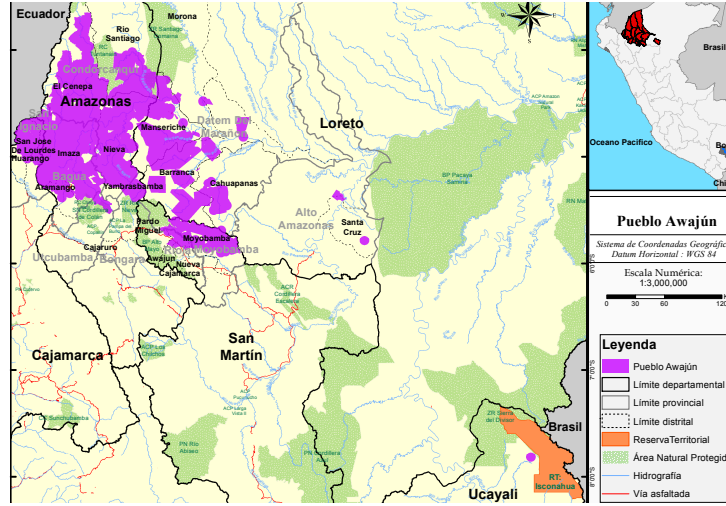
Awajun çömlekçilik geleneğinin hâlen devam ettirildiği görülmektedir. Kamu, sivil toplum kuruluşları ve Peru hükümeti tarafından da ayrıca desteklendiği görülmektedir. Özellikle ürünlerin tanıtılması ve turizmin geliştirilmesi için Peru Kültür Bakanlığının Ruraqmaki adıyla (El Sanatları) “<https://www.ruraqmaki.pe/>” kurmuş olduğu Web (URL-3) sayfasında diğer el sanatı ürünlerinin yanında çömlek ürünlerinin de tanıtıldığı görülmektedir. Eğitim ve Kültür Bakanlıkları tarafından ilgili geleneğin tanıtıldığı yayınların yapıldığı, kataloglar, tanıtım afiş ve broşürlerinin çıkarıldığı görülmektedir. Bunlar arasında öne çıkan yayımlar şunlardır: “Relatos ancestrales del pueblo Awajún Cuentos, mitos y leyendas” (Asencios, 2019), “Catálogo Cerámica Awajún Patrimonio Cultural de la Humanidad” (Peru Ministerio de Cultura, 2021), ve “Cerámica tradicional awajún” (Juárez Rutty, 2015). Tüm bu yerel, akademik girişim ve çabalar ilgili geleneğin sürdürülebilirliğini artırmakta olup aynı zamanda bölge halkının ekonomisine ve turizmine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Bu makalede, UNESCO’nun “Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi”ne eklenmesini önemli kılan söz konusu çömlekçiliğin malzemesi, üretim yöntemleri, pişirim teknikleri ve dekorları incelenmiştir. Ayrıca üretilen seramiklerin inanç ve kültürdeki yeri ortaya konulmaya çalışılmıştır. Ürünlerin hangi organik malzemelerle yapıldığı ve bu malzemelerin nasıl uygulandığı araştırılmıştır. Araştırmada ortaya konulan bulguların seramik alanına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

1. Awajun Halkının Yaşamı ve Kısa Tarihi

Aguaruna olarak da bilinen Awajun, Peru Amazonlarının kuzey kesiminde bulunan Peru’nun elli beş yerli halkından biri ve en büyük ikinci halkın yaşadığı bölgedir. Awajun bölgesi, çoğunluğu Amazonas bölümünde olmak üzere Condorcanqui ve Bagua eyaletlerinin yanı sıra Cajamarca, Loreto ve San Martín bölümlerinin bir parçası ve Ucayali’nin küçük bir bölümünü (Görsel 1) içine almaktadır (Carola ve Ramos, 2021:104).

Awajun halkının yaşadığı bölgede 245’i yerli veya yerli halklara ait toplam 488 yerleşim yeri bulunmaktadır. Awajun, Perulu Amazon halkları arasında sayıca çok olan yerel halklardandır. Dilleri Jíbaro dil ailesinin bir parçasıdır ve Eğitim Bakanlığı tarafından yerel dil olarak kabul edilmiştir (URL-4).



Görsel 1: Awajun halkının yaşadığı bölge pembe ile gösterilmiştir (URL-5).

Awajun halkı çoğunlukla Alto Marañón, Nieva, Bajo Santiago, Cenepa, Potro, Apaga, Yurapaga gibi nehirlerin yakınında ve bunların kollarına yakın bölgelerde yerleşmiş ve kendilerine sınır olan Huambisalar (Wampis) tarafından saldırıya uğrama tehlikesi nedeniyle küçük vadileri tercih etmiştir. Ancak, düşmanlıkların sona ermesinden sonra topluluklardan bazıları büyük nehirler boyunca konumlanmıştır (Brown, 1984: 21). Awajun bölgesinin topografyası, temelde yüksek tepeleri ve birkaç dalgalı alüvyonlu toprağa sahip, nemli tropik ormanlarla kaplıdır. Yaylalar, nehirler ve akarsular arasındaki yamaçları düşük verimlidir. Bununla birlikte sular altında kalan alanlar, kurak mevsimde ekim için çok uygun olan bir silt¹ tabakası bırakır (Regan, 2007 akt. URL-4).

Awajun hakkında ilk bilgiler 16. yüzyıla tarihlenir, 15. yüzyıla kadar bile gitmez. Awajun tarihi hakkında sözlü tarihle birlikte yapılan araştırmalar ışığında Arkeolog Carcedo ve Federico Kauffmann'a göre, Moche ve daha sonra Sicán'ın (M.S. 750-1430), Chinchipe Nehri'nde (Awajun bölgesi) altın işleri için girişimleri olduğundan bahsetmektedir (Asencios, 2019: 25). Mochica hikayelerinde geçen "Iwa" adı verilen efsanevi karakterlerin Awajun ve Wampis halkları tarafından çevrelerine ve kültürlerine göre benimsenmiş ve uyarlanmış olduğu görülmektedir. Öte yandan Awajun'un, özellikle Túpac Yupanqui ve Huayna Cápac'ın etki alanları sırasında İnka imparatorluğu ile teması olduğu bilgisi de yer almaktadır. Ancak, İnkaların Awajun topraklarında başarılı olamadığı aktarılmaktadır (URL-4). Bu bilgi Awajun bölgesinin İspanyol öncesi Moche kültürüyle bağlantısı olduğu fikrini güçlendirmektedir.

Kaynaklara göre sonraki yıllarda bölgede aralıklı olarak uzun çatışmaların ve savaşların varlığı dikkat çekmektedir. 1970'lerde Peru Devleti, sözde nüfussuz alanlarda toprak sınırlarının savunmasını garanti altına almak ve yaşayan sınırlar politikasının bir parçası olarak bölgede sömürgeci yerleşimlerin kurulmasını teşvik etmiştir (Regan, 2007 akt. Yatsupich, 2020: 24). 1960'larda ve 1970'lerde hem Peru hem de Ekvador, 1920'lerin sonlarında başlayan petrol arama kampanyalarını yeniden başlatmıştır. Ayrıca bölgede "Kolonizasyon" projelerini desteklemiş, yerli olmayan insanlar, karakollar ve askeri garnizonlar için yerleşimler kurmuşlardır (Uriarte, 2007 akt. Yatsupich, 2020: 24). 1970 yılında, Alto Marañón bölgesinde

¹ Silt: Dane büyüklüğü ayırımına göre sınıflandırılmış organik olmayan, kilden daha kaba, ancak kumdan daha küçük taneli bir malzeme (Ulaştırma ve Haberleşme Terimleri Sözlüğü, 2011: 231).

ve kollarında petrol yatakları bulunması, petrol boru hattının inşası, otoyolun yapımı ile Awajun topraklarına erişimi bölgeye ulaşımın kolaylaşması nedeniyle sonraki yıllarda Amazon bölgesinden göç hareketliliği ortaya çıkmıştır (URL-4).

Yol inşaatı ve iki dilli okulların, sağlık evlerinin kurulması daha kümelenmiş bir yerleşim düzenine ve bazı durumlarda yoğun nüfuslu mezraların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Awajun bölgesi yerleşim düzeni yukarıda gösterilen etkenlerden ötürü rastlantısal bir görünüme kavuşmuştur. Mimari yapılar geleneksel biçimlere sahip olup asimetrik biçimde dağılmış olup eğilim genellikle nehir boyunca, doğrusal bir biçimde yerleşme yönünde şekillenmiştir (URL-6). Halk genellikle bir nehir veya dere boyunca yer alan bir dizi izole evden oluşan yarı dağınık mezralarda yaşamaktadır. Vadiye bakan yüksek bir zemine inşa edilmiş, ağaçlarla ve küçük çiftliklerle çevrili geleneksel evler yaklaşık 20 metre uzunluğunda elips şeklindedir. Evlerin palmiye yapraklarıyla kaplı yüksek çatısı vardır. Geleneksel bir Aguaruna evinin içi kadınlar ve erkeklere ait olmak üzere iki bölmeli olarak düzenlenmiştir. Awajun halkının temel geçim kaynaklarından ve üretim sistemlerinden birisi kes ve yak tekniğine dayanan bahçeciliktir. Çiftlik oluşturacak alanlar, taş baltalar ve tahta palalarla orman temizlenerek hazırlanır, daha sonra mevcut bitki örtüsü kurduktan sonra yakılır. Bu yanmanın külleri gübre görevi görür. Geleneksel olarak kadınların öncü bir rol oynadığı, tarım işlerinde manyok² hasadı, kakao, mürgen, mısır, yer fıstığı ve çeşitli sebzelerin ekimi yapılır (Brown, 1984: 24).

Awajun halkı erkekleri avcılık, silah, tuzak ve hayvan derilerinin işlenmesi vazifesini üstlenmiştir. Awajun halkı ekip biçtiği ürünlerin yanı sıra besin kaynaklarını doğanın onlara sunmuş olduğu yabani bitkilerden de karşılamaktadır. Tamamen ilkel ortamlarda yaşamlarını sürdüren yerli halk, kullandıkları araç gereçlerin pek çoğunu kendileri tasarlayarak yapmaktadır. Bunlar arasında önemli bir bölümünü çömlek kap kacaklar oluşturmaktadır. Söz konusu objeler günlük ihtiyaçlar için mutfak gereci olarak hizmet etse de inançlarında ve ritüel ihtiyaçlarında kullanılmak üzere önemli işlevler de yüklenmektedir.

2. Awajun Çömlekçiliği ve İnanç İlişkisi

Awajun kadınları antik çanak çömlek üretiminin önemli temsilcisidir. Ürünler, eski bir gelenekten gelen bir dizi bilgi ve uygulamanın sonucudur. Nesilden nesile uygulamalı olarak aktarılan gelenek, yaşanan coğrafyayı ve hayatı anlatır. Her ürün, yalnızca Amazon nehirlerinden çıkarılan kil ve ormanlarından elde edilen reçinelerin bir kombinasyonu değil, aynı zamanda ilgili bölgede yaşayan halkın hafızasının, değerlerinin ve kimliğinin bir temsilidir. Awajun çömlekçiliği bölgede yaşayan kadınların uzmanlık alanıdır ve söz konusu sanattaki ustalıkları Awajun mitolojisine dayanmaktadır. Çömleğin yaratıldığı toprak/kil Awajun'da kutsal kabul edilir. Toprakla bağlantılı bütün varlıklar ve oluşumlar da topraktan geldiği için kutsal sayılmaktadır.

Awajun mitolojisinde toprak olarak kabul edilen Núgkui, toprağın ve toprağın meyvelerinin sahibi ve koruyucu ruhu olarak kabul edilmektedir. İnançlarına göre Núgkui,

² Kökleri bazı işlemlerden geçirilerek özellikle ekmek yapımında kullanılan nisaşta açısından zengin yumrulu bir bitkidir (Aydemir vd. 2019:123).

yeryüzünün bir değeri olarak düşünülmemekte, tüm canlıları barındıran ve onları yaşatan toprağın verimliliğini artıran bir varlık olarak kabul edilmektedir. Dolayısıyla Nùgkui, Awajun dünyasında çanak çömlek üretmek bilgi, ritüel ve efsanevi anlatı arasındaki dinamik bir ilişkinin sonucudur. Söz konusu halkın dünya görüşünde üç güçlü varlıktan biri olan Nugkui (toprağın ruhu) aynı zamanda toprak olarak da adlandırılmaktadır. Diğer iki varlık ise Etsa (ormanın ruhu) ve Tsuqki (suyun ruhu)'dur (Juárez Ruty, 2015: 5). Awajun kadınlarına doğayla uyum içinde yaşamayı, tarım için gerekli bilgileri iletmeyi, bitki ve tohumlarla ilgilenmeyi, çocuk yetiştirmeyi, aileyi gözetmeyi ve aileyi bir arada tutmayı öğretti (Nugkui), toprağın anasıdır. Bu nedenle Nugkui ile kurulan ilişki çok önemlidir. Awajun inancında kadınlarına kili bilme ve çömleğe dönüştürme armağanı Nugkui tarafından verilmiştir (Peru Ministerio de Cultura, 2021: 15).

Kadınların iyi kili elde etme, güzel ve dayanıklı formlar yapma yeteneğinin Nùgkui ile kurulan doğru ilişkiden kaynaklandığına inanılmaktadır. Kadınlar bu ilişkideki saygıyı sadece çömleklerin sağlam olması için değil aynı zamanda aile hayatlarının ve ilişkilerinin düzenli ve sağlıklı sürdürülmesi için de korur ve dikkat ederler. Daha önce bahsedildiği üzere zengin kil yataklarına sahip olan Awajun bölgesi maden açısından da oldukça zengin topraklara sahiptir. Awajun halkının çeşitli amaçlar için kullandıkları kap kacakların üretiminde maden malzeme yerine çömlekte ısrarcı olmalarının sebebinin Nugkui ruhunun inancına dayandığı söylenebilir.

Awajun yerli toplulukları yönetim kurulu üyesi (URL-7) Maribel Chuin toprağın kendi kültürlerindeki önemine ilişkin olarak şu ifadelerde bulunmaktadır: “O her zaman yeryüzünde, tıpkı o göl gibi, o her zaman böyle var oldu. Bu nedenle, eğer yerleşimciler altın çıkarmak ve nehri bozmak için topraklarımıza girerlerse ve toprağı kirletirlerse, çömlek yapıp kendimize hizmet etmek için toprağı nereden bulacağız? Bu yüzden her zaman topraklarımızı korumak zorundayız” (Peru Ministire de Culture, 2021: 11). Chuin'in bu düşüncesinden hareketle Awajun halkının toprağı verdiğini ne kadar önemli olduğunu görülmektedir. Altın ve petrol çıkarmak, onu işletmek ve ihracatını gerçekleştirmek bir ülkenin ekonomisine büyük katkı sağlayacağı şüphesizdir. Ancak Awajun halkı toprağın bu şekilde işlenmesine toprağın kirletilmesi gözüyle bakmaktadır. Belaunde'de (2017a: 187) bu mirasın, malzeme ve üretim teknikleri ile sınırlı olmayıp yeryüzü, orman ve kozmosun diğer varlıkları ile paylaşılan sosyal ilişkilere kadar uzandığını ifade etmektedir. Ayrıca büyük saygı gerektiren bir özne olarak Nugkui'nun Awajun kilinin kökeni hakkındaki hikâyelerinin, sanatın kavramsal, teknolojik ve sosyal karmaşıklıklarını anlamak için önemli ipuçları sağladığını ifade etmektedir.

Awajun halkı seramik için kullanılan kili, topraktan akan ya da çıkan bir malzeme, bir yağ ya da doğanın salgısı olarak tasavvur eder. Halkın sözlü geleneğinde, kilin (dúwe) kökeni iki karakterle ilişkilendirilmektedir. Bu karakterler çeşitli versiyonları bulunan anlatıyla ilişkilidir. Bu versiyonlardan biri şöyledir:

Nántu (Luna) ve Aúju (Ayaymama kuşu, *Nyctibius griseus*); Nántu ve Aúju evli bir çifttir. Anlatıya göre Aúju, kocasının yemeğini kıskanan obur bir kadındır. Kocasını Nántu ava gittiğinde bahçeye gider ve tüm olgun balkabaklarını yer, kocasına hiçbir şey bırakmaz. Öğleden sonra kocası eve geldiğinde ona balkabaklarının hâlâ yeşil olduğu için yiyecek bir şey olmadığını söyler. Bu her gün böyle yalan söyleyerek devam eder. Ta ki bir gün, içine şüphe düşen Nántu ava gidiyormuş gibi yapar. Sonra Aúju'yu gözetlemeye devam eder. Onun koca

ağzıyla tüm olgun balkabaklarını nasıl yuttuğunu görür. Bu duruma çok öfkelenen Nántu karısını terk edip cennete gitmeye ve Luna olmaya karar verir. Aúju onu takip etmek ister ve Nántu'nun arkasından gider. Nantu'nun cennete tırmandığı ipe tırmanarak peşinden gitmeye çalışır. Ancak Nántu bunu fark eder ve ipi keser. Daha sonra Aúju yere düşer ve düşerken kabak dolu göbeği patlar ve içindekiler yerlere saçılır. Cennette kocasına ulaşamadığı için avunamayan Aujú, ayaymama kuşuna dönüşür. Dolunaylı gecelerde, korkunç ağıtını söyler. Kil (dúwe), o zaman, Aúju tarafından yenen su kabağını temsil eder. Bu yüzden dolunay doğduğunda, ayaymama kuşunun “ağlamak” için tünediği yer iyi kil bulabileceğiniz yerdir. Kilin yağla ilişkilendirilmesinin nedeni de budur, çünkü obur eşin karnında bulunan yiyeceklerden gelir. Ancak Aúju balkabağını partneriyle paylaşmadan yerken, karnı patladığında oluşan kil onun herkese yiyecek ve içecek hazırlamak ve sunmak için kap-kacaklar ve küpler yapmasını sağlar. Aúju'nun aksine, kadın çömlekçiler kocalarına, çocuklarına ve diğer akrabalarına karşı çok cömert olmakla övünürler. Başkalarıyla paylaşmadan yemek yiyen obur bir kadın, Aúju'ya benzetilir (Juárez Rutty, 2015: 8-9).

Bu efsane Awajun kadınları için kilin nereden geldiğini anlamaya yardımcı olmaktadır. Kil, Aúju tarafından yutulan balkabağıdır. Awajun kadını, görevini yerine getirmediğinde nasıl bir sonuç doğuracağı hakkında bir karşı örnek olarak kullanılır. Bu kil, kocasının verdiği yemeği paylaşmak zorunda kalan bir kadının bencilliğinden doğar. Bu nedenle, Awajun kadınları ailelerine karşı çok cömert olmaktan gurur duyarlar, dolayısıyla bu sanat esas olarak aile hayatına dayanır. Awajun toplumunda seramik, cinsiyet rolleri ve klişelerde kilit bir rol oynamaktadır. İyi bir çömlekçi olmak, erkekler söz konusu olduğunda iyi bir avcı olmakla eşdeğerdir. Ayrıca bir kadın çömleklerini iyi yapmadığında toplumdaki diğer kadınlar tarafından eleştirilebilir. Örneğin bir kadın kocası tarafından terk edilmişse, terk edilme sebebi iyi çömlek yapmayı bilmemesi olarak görülebilir. Kadınlar, öne çıkmak ve kimin en iyi kaseleri yapacağını, en iyi masatoyu nasıl sunacağını ve kocası için en iyi yemekleri nasıl pişireceğini bildiğini göstermek için birbirleriyle yarışır (URL-4).

Belaunde, (2017b: 403) Awajun çanak çömlek sanatının yalnızca yapay üretim tekniklerinden ibaret olmadığını savunmaktadır. İlgili geleneğin nesnelere, bedenleri, özellikleri ve başkalarıyla, çiftle ve bölgeyle ilişkilerini şekillendiren yerli sözlü tarih ve çocuk yetiştirme uygulamaları aracılığı ile ifade edilen sosyal alanlarla da ilgili olduğunu ifade etmektedir. Toprak kabın, iyi yaşamın (shien pujut) bir ifadesi olduğunu belirtmektedir. Tamamen sosyal ama kırılabilir bir yaşamın somut sonucudur. Kadınlar seramik yaparken sadece bir eser yaratmakla kalmıyor aynı zamanda ailelerine de özen göstermiş oluyorlar. Aúju, Nántu'nun bir tarlaya balkabağı ekerek ona verdiği güveni nasıl koruyacağını ve geri ödeyeceğini bilmediği gibi seramik teknikleri de çiftin politik teknikleridir (Belaúnde, 2017: 408).

Awajun geleneğinde kile dair inançlar oldukça fazladır. İyi çömlek yapmak için kilin düzgün bir şekilde Núgkui'yi rahatsız etmekten kaçınarak topraktan çıkarılması önemlidir. Bu anlamda çömlekçiler kili çıkarmak için bazı kurallara uyarlar. Bunlardan en önemli üç ana kısıtlama şudur: Âdet gören veya hamile kadınlar ve yakın zamanda cinsel ilişkiye girmiş erkek ve kadınlar kil çıkaramazlar (Cejeico, 2006: 90). Bu kurala uyulmadan çıkarılan kil ile yapılan

çömleklerin ya kırılacağı ya da aile hayatına huzursuzluk getirebileceğine yaygın olarak inanılır.

3. Awajun Çömlekçiliği Ürün Tipolojisi

Halkın ürettiği seramikler çoğunlukla bulunduğu bölge halkının gereksinimlerine göre yapılmış seramik ürünlerdir. Bu kaplar saklamak, su taşımak, yemek ve içmek kullanılır. Özel içecekleri arasında önemli bir yer tutan Yuca Masato'yu ikram etmek üzere üretmişlerdir. Amazon'dan Lima'ya kadar ülke genelinde çok popüler olan, lezzetli bir ev yapımı likörü olarak tüketilmektedir. Masato (Görsel 2), manyok, şeker ve sudan yapılan, hazırlanması çok basit, geleneksel fermente edilmiş bir çeşit biradır (URL-8).



Görsel 2: Yuca Masato (URL-9).

Awajun çömlekçileri genel olarak altı tür geleneksel kap formu üzerinde yoğunlaşmışlardır. Üretimini en karakteristik parçaları, Piníg, Amámuk, Búits, Íchinak, Yukún ve Yúmi'dir (Görsel 3). Bunlar dışında farklı boyutlarda düz tabaklar, kapaklı ve kulplu formlar da yapılmaktadır. Fiziksel olarak evsel amaçlar için kullanılan basit kapların görünümüne sahiptirler. Yemek pişirmek, masatoyu fermente etmek, yemek servisi yapmak ve ilaç hazırlamak için kullanılan kapların farklı büyüklükte olduğu görülmektedir.



Görsel 3: Piníg, Amámuk, Búits, Íchinak, Yukún, Yúmi adı verilen kap formları (Peru Ministerio de Cultura, 2021: 21).

Piníg: Yuvarlak formlu, tabanı düz ve küçük, ağızları geniş, sığ bir kasedir. Genellikle 8 ila 15 cm. çapındadır. Yeme içme kabı olarak kullanılır. Piníg en çok kullanılan ve üretilen kap formudur. Görsel 4'te çeşitli yerli topluluklar tarafından yapılmış Pinígler yer almaktadır. Küçük olduklarında masatoyu servis etmek ve almak için kullanılır, büyük olanlar ise yemek servisi yapmak için kullanılır (Juárez Ruty, 2015: 41).



Görsel 4: Yumigkus, Yamakaentsa; y Julia Juwáu, Saasa; Antolina Shapik, Unug Shajup yerli toplulukları tarafından yapılmış çeşitli Pinígler (Juárez Ruty, 2015: 55).

Amámuk: Masato içmek için kullanılan nispeten büyük kaptır. Tabanı düzdür, tabandan itibaren yukarı doğru üst üste açılan çemberli bir gövdeye sahiptir (Görsel 5).



Görsel 5: Amámuk, 25 cm x 16 cm. Elena Tsamajain, Nieva, 2014 (Juárez Ruty, 2015: 60).

Búits: Yüksek boyunlu, ağız kısmı dışa dönük oval şekilli büyük testi formunda kaptır. Dış tarafı kırmızı achiote (*Bixa orellana*) ile boyanmış ve iç tarafı shijíkap reçinesi ile kaplanır (Görsel 6). Masatoyu yumuşatmak için kullanılır (Peru Ministerio de Cultura, 2021: 32).



Görsel 6: Búits, 18 x 25 cm. Anonim, Nieva, 2014 (Juárez Ruty, 2015: 63).

Yukún: Küçük fincan şeklinde bir kaptır. Çapı genel olarak 10-15 cm.'dir. Özellikle şekli dolayısıyla avuç içerisine tam oturan şekli sayesinde rahat tutuş sağlayan bir çömlektir. Tamamen yaprak ateşinin dumanıyla islenmiştir (Görsel 7). Genellikle şafakta tüm aile tarafından içilen bir kusturucu olan waís veya huayusa (*Llex guayusa*) almak için kullanılır. Anne babalar, oğulları ve kızları boşta kalmasınlar diye nasihat vermek için waís içme anından yararlanır. Awajun erkekleri ve kadınları, waís almanın tüm olumsuzlukları ortadan kaldıran iyi bir arınma olduğunu düşünürler. Bölge halkı, waís'in bedenin pisliklerini ve tembelliğini dışarıya çıkardıklarına ve aynı zamanda iyi bir mide ve diş temizliği sağladığına inanırlar (Juárez Rutty, 2015: 43).



Görsel 7: Yukún, 15 x 12 cm. María Pilar Apikai, Yerli Topluluk Cocoashi, 2014 (Juárez Rutty, 2015: 73).

İchinak: Esas olarak masato hazırlamak için kullanılan bir kaptır. Dar ve düz ağız geniş, dudakları dışa dönüktür. Kapak görevi gören yaprakları bağlamak için hafif oluklu bir boynu vardır (Görsel 8). Siyah renklidir ve yukáip³ örtüsünden dolayı ateşe dayanıklı, sert bir kaptır. Her türlü yemeğin hazırlanmasında kullanılmaktadır (Juárez Rutty, 2015: 45).



Görsel 8: İchinak, 18 x15 cm., Anonim, Nieva, 2012 (Juárez Rutty, 2015: 75).

Yúmi: Su taşımak için kullanılır, su kabağına benzediği için ismini su kabağından (Yúm) almaktadır. Boyun kısmında suyun girip çıktığı küçük bir deliği bulunmaktadır. Tabanı düz olup uzun kanca şeklinde bir kulpu vardır (Juárez Rutty, 2015: 45). Dışı tamamen kırmızıdır (Görsel 9).

³ Tanımlanamayan bir ağacın yapraklarından ve gövdelerinden elde edilen bir reçine. Pişirmeden sonra ürün bu reçine ile henüz sıcakken ovulur. İşlemden sonra parlak görünüm ve su geçirmez bir yüzey elde edilir (Brown, 1984: 160).



Görsel 9: Yümi, 22 x 22 cm. Emerita Wampusant, Yerli Topluluk Pagata, 2008 (Juárez Rutty, 2015: 84).

4. Çömlek Yapım Süreci, Kullanılan Malzemeler ve Pişirme Yöntemleri

Awajun zanaatkârları; üretimde kullandıkları malzemeleri Amazon ormanının onlara sunduğu farklı kaynaklarla, uzun yıllara dayanan deneyimleriyle elde etmişlerdir. Üretimlerinde kil dışında başka malzemelere de ihtiyaç duyulmaktadır. Awajun zanaatkârları kili daha elverişli hâle getirmek için ormandaki çeşitli kaynakları kile karıştırmayı denemişler, uygun olanları kullanmışlardır. Bunlar arasında ağaç külleri, yapraklar, ağaç reçineleri, bitki meyveleri ve tohum gibi organikler vardır.

Çanak çömlek hazırlama süreci beş aşamadan oluşur. Bu aşamalar; malzemelerin toplanması, külün hazırlanması, şekillendirme, pişirme ve dekorun uygulanması aşamalarıdır. Sürecin her aşaması, halkın sözlü geleneğinde anlatılan değerlerle ilişkilidir. Süreç aynı zamanda ürünleri oluşturmak ve süslemek için gerekli beceri ve bilgileri de gerektirir.

Awajun çömleklerin üretiminde kullanılan kiler çeşitli nehir kili türleridir. Awajun dilinde kile Dúwe denir. Duwe seramiğin ana unsurudur. Bulunduğu yerden nemli bir çamur olarak çıkarılır. Plastik ve yağlı bir kil olarak kabul edilir (Carmen Luz, 2019: 50). Bölgede kaolin katkılı beyaz kil, seramik çamurunun içerisinde yer alan temel hammaddeler arasındadır. Ayrıca kırmızı kil de bol miktarda bulunur (Ostolaza, 2012: 38 akt. Sipahi, 2018: 74). Kaynaklardan anlaşıldığı üzere zanaatkârların çömlek üretiminde içerik açısından daha zengin ve daha elverişli olduğundan nehirden çıkardıkları beyaz kili tercih ettikleri söylenebilir (Görsel 10).



Görsel 10: Nenirden çıkarılan kil (URL-1).

Awajun halkının kullandıkları nehir kili bulunduğu bölgeden çıkarılırken (Görsel 11) kil, önce tortu, yaprak ve taşlardan arındırılır. Muz yapraklarına sarılarak taşınır. Ayrıca kadınlar, kullanmadıkları kili kurumaması için de muz yapraklarına sararak depolamaktadır (URL-10).



Görsel 11: Awajun kilinin nehirde çıkarılması (URL-11) Video Ekran Görüntüsü 1.10 sn.



Görsel 12: Awajun kilinin yapraklara sarılması (URL-12) Video ekran görüntüsü 2.26 sn.

Tortulardan ve yabancı maddelerden arındırılan kil içine kül katılır. Bu işlem için gerekli olan kil Yukú/Yukuúku; Apacharama/Lincamelata ağacı odununun yakılmasından elde edilen küldür. Yukú/Yukuúku kile eklendiğinde pişirme esnasında bağlayıcı ve tavlama maddesi olarak görev yapan bir malzemedir (Gertrude, 1998: 172, 441). Ortaya çıkan kül önce Púmput adı verilen taşla ezilir. Púmput; öğütme olarak kullanılan kalın ve büyük oval bir taştır. Yanmış odunu kül tozuna dönüştürmek veya kül ve kili iyice karıştırmak için kullanılır (Juárez Ruty, 2015: 14).



Görsel 13: Pumput ile kilin yoğrulması (URL-13) Video ekran görüntüsü 0.56 sn.

Pumput ile öğütülen kül daha sonra elekten geçirilir (Görsel 14). Eklenen kül ile hazırlanan kil homojen bir şekilde dağılması için iyice yoğrulur (Görsel 15).



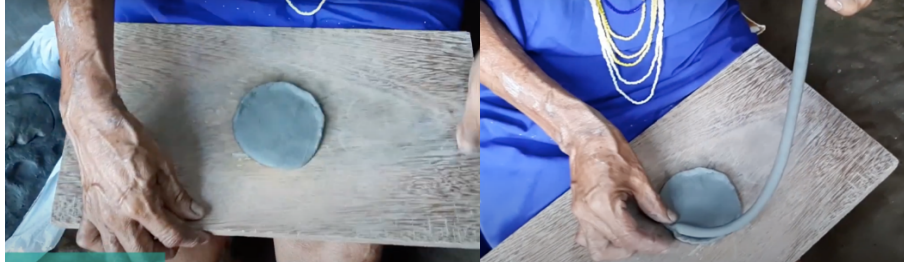
Görsel 14: Yukú/Yukuúku ağaç külünün ezilmesi ve elenmesi (URL-14) Video ekran görüntüsü 0.38 ve 0.56 sn.



Görsel 15: Kil ile külün yoğrulma aşaması (URL-13) Video ekran görüntüsü 3.39 sn.

Plastik hâle gelen çömlekçi kili şekillendirilmeye hazırdır. Şekillendirme aşamasında kadınlar yere oturarak tátag adı verilen tahtadan bir tablayı bacaklarının üzerine koyar. Tátag, 15-40 cm² değişen ölçülerde ince bir tahtadır (Juárez Ruty, 2015: 16). Üzerinde çömleğin şekillendirilmesi için kullanılır. Sucukla şekillendirmenin gerçekleştirildiği yöntemde önce yapılacak objenin tabanı (apûjkamu) açılır. Daha sonra istenen yükseklik ve şekil elde edilene kadar tabanın kenarına birbiri üzerine birleştirilen nanét adı verilen küçük kil sucuklar eklenir (Görsel 16). Oluşturulan formun kenarları “Kúiship” adı verilen el aleti ile formun hem içi hem de dışı düzleştirilir. Kúiship, esas olarak tsakáska (Jacaranda copaia) olarak bilinen ağacın kurutulmuş meyvesinden yapılmaktadır. Ayrıca herhangi bir sert kabuktan veya plastik kaplardan da tasarlanmaktadır (Juárez Ruty, 2015: 16 -17).

Şekillendirme aşamasında sucukların ince bir şekilde oluşturulduğu görülmektedir. Klasik sucukla şekillendirme işeminde fitillerin birbirine daha sağlam tutunabilmesi için atılan çentiklerin ve aralarında sürülen balçığın bu gelenekte kullanılmadığı görülmektedir. Bu yöntemde ihtiyaç duyulmamasının nedeni olarak kullandıkları kilin özelliğinden kaynaklandığı söylenebilir.



Görsel 16: Çömleğin şekillendirme aşamaları (URL-13) Video ekran görüntüsü 4.47 ve 5.17 sn

Zanaatkârlar, modellemeyi kolaylaştırdığı hem de dayanıklılığı ve kapların kalitesini artırdığı inancıyla bir bileşen olarak kabul ettikleri usuk adı verilen tükürüklerini de (Görsel 17) kullanmaktadırlar (URL-15).



Görsel 17: Usuk adı verdikleri yöntemi uygularken (URL-14) Video ekran görüntüsü 3.04 sn.

Bu inanç, modellemede bedene ek olarak, çömlekçi ustasının ruhunu (mùun) güven ve inançla olan bağlantısının tükürük yoluyla kile aktarmak olduğu bilinmektedir. Awajun geleneğinde usuk kullanmak, sucuklarla formun yükseltilmesinde de bir aracı olarak fayda sağladığına inanılmaktadır.

Biçimlendirme işlemi biten ürünlerin dış yüzeyi perdahlama taşıyla perdahlanır ve parlatılır (Görsel 18). Bu işlem için Jinchaag adı verilen beyaz, kavisli, uzun ve küçük bir taş kullanılır. Bazı topluluklarda, bu işlem için churo (Pomacea maculata) adı verilen nehir salyangozunun kabuğu da kullanılır (Juárez Ruty, 2015: 17). Kurumuş ürünün dışını perdahlamak ürünün dışında bir sıkıştırma meydana getirir, seramiğin gözeneklerinin kapanmasına da yardımcı olur. Aynı zamanda yüzeyin perdahlı olması formun üzerine dekorun uygulanmasında kolaylık sağlamaktadır. Bu yöntem, yiyecek içecek kapları için çok yararlıdır.



Görsel 18 : Formun şekillendirmesi ve ürünün perdahlanması (URL-13) Video ekran görüntüsü 5.55 ve 6.32 sn

Şekillendirme ve dekor işlemi bitmiş olan ürün güneşte bırakılır ve ısı iyice nüfuz edene kadar birkaç hafta boyunca bir ateş çukurunun üzerindeki yüksekçe bir ızgara üzerine yerleştirilir. Bu tekniğe Awajun'da uyuwâmi denir (Peru Ministerio de Cultura, 2021: 20). Bir sonraki adım, ateşte ve açık bir yerde yapılan pişirmedir. Zanaatkârlar, üç veya dört orta boy sert yakacak odunu yıldız şeklinde yerleştirir ve ortada kuru yakacak odun için bir boşluk bırakır. Bu da aynı zamanda parçaları örtmek ve böylece onlara daha fazla ısı sağlamak için yapılır (Görsel 19). Bazen ikinci bir pişirme yapılır, ancak bu sefer odunun nemlendirilmesi veya ateşe su dökülmesiyle elde edilen dumanla pişirme yapılır. Pişirme süresi, yerleştirilen seramik miktarına bağlıdır ve işlem genellikle bir ile iki saat arasında veya yakacak odun tükenene kadar sürer (URL-15). Chígkim, yakacak odun anlamına gelmektedir. Herhangi bir ahşap yakacak odun kullanılabilir. Ancak mujáya kapíu veya uzun capirona ağaçları (Loretao Peruviana Stancil) ve Tinchí veya Moena (Nectandra sp) ağaçları yakacak odun için iyi kabul edilir. Chipúm adı verilen küçük parçalar halinde kesilir. Fıstık kabukları da sıcaklığı arttırdığı için yakacak odunla birlikte yakılır. Çömlek pişiriminde chígkim is/duman oluşturmak üzere kullanılır (Carmen Luz, 2019: 56).



Görsel 19: Ürünün pişirilme işlemi (URL-1).

Bu süreçte inanaçlarına göre çömlekçiler ateş üzerinde bulunan ürünün pişirimi sırasında başkalarının bakmasını istemezler. Başkaları tarafından bakılırsa çömleklerine kötü enerji yayılacağına inanılır. Bu (kil) Núgkui'ye gösterilen saygıdan dolayıdır (Juárez Rutty, 2015: 25-26).

5. Çömleklerin Pişirim Sürecinde ve Pişirim Sonrasında Uygulanan İşlemler ve Dekorlar

Pişirimden sonra ürün yüzeyine parlaklık kazandırmak ve su geçirgenliğini azaltmak için reçine ve lateks gibi bazı bitkilerle hazırlanan karışımlar ürün yüzeyine uygulanır. Bunların bir kısmı dekordan önce bir kısmı da dekordan sonra uygulanır. Bu bitkiler ve onların uygulama yöntemleri aşağıda açıklanmıştır.

Awajun çömlek dekorlarında ve yüzey renklerinde yoğun olarak kırmızı renk görülmektedir. Kırmızı renk Awajun dilinde İpak olarak adlandırılan Achiote (Bixa Orellana)⁴

⁴ Bixa Orellana bitkisi 4,5 mm uzunluğunda oval kapsüle sahiptir. Kabuğu kıllarla örtülüdür (URL-17).

bitkisinden elde edilir (Carmen Luz, 2019: 55). Yerli halk, ipak'ı hazırlamak için önce Achiote (*Bixa Orellana*) bitkisinin içinden çıkardığı kırmızı tohumları ezer daha sonra kırmızı rengin sıvısı daum lateks ile karıştırılır. Elde edilen karışım pişirimi yapılmış ürünler üzerine renklendirmek veya dekor yapmak üzere kullanılır. Tohumları çıkarılan Achiote bitkisinin dış kabuğu da boya kabı olarak kullanılmaktadır.



Görsel 20: İpak adı verilen çömlek boyası için kullanılan Achiote (*Bixa Orellana*) bitkisi (URL-16).



Görsel 21: Achiote Bitkisinin tohumlarının ezilmesi ve suyunun çıkarılması (URL-12) Video ekran görüntüsü 4.51 sn. ve 4.55 sn.



Görsel 22: Çömleğin ipak ile renklendirilmesi ve reçinelenmesi (URL-12) Video ekran görüntüsü 5 sn.

Yukáip ağaçtan elde edilen bir parlaticıdır. Ağacın kendisine de “Yukáip” denir (*Vismia* sp). Ağaçtan elde edilen reçine, seramiklerin yüzeylerindeki gözenekleri kapatmak ve seramiğe parlak bir görüntü vermek için kullanılır. Uygulama öncesinde ağaçtan toplanan tomurcuklar ezilir. Ezilmiş olan kısım suyla kaynatılır, katılaşması için soğuk suya konur ve bir macun elde edilir. Bu macun soğuyunca katılaşır. Kırmızı renkli yukáip elde etmek için karışım tekrar

kaynatılır ve achiote bitkisi eklenir ve soğutulur (Juárez Rutty, 2015: 12). Soğuma aşamasında çubuk şekli verilir. Fırından yeni çıkmış olan kaplara sıcakken sürülerek uygulanır. Bu işlemin ürün sıcakken yapılması sürülen reçinenin yüzeyde daha iyi tutunmasını sağlayacağı söylenebilir.



Görsel 23: Sıcak olan kaba yukáip uygularken (URL-18).

Yukáip dışında ürünlerin dışını parlatmak ve sızdırmazlık sağlamak için başka reçineler de sürülür. Reçinelerin bir kısmı bazı bitki türlerinin yaprakları kullanılarak elde edilir. Bunlardan biri de “Duke” adı verilen bitki yapraklarıdır. Bunlar arasında “yujumka duke veya yucca” daha iyi sonuç verdiği bilinmektedir. Bu yapraklar, pişirmeden yeni çıkmış, henüz sıcak kabın içine sürülür (Carmen Luz, 2019: 51-52). Yapraklar önceden ezilebilir veya doğrudan kabın içine sürülür. Esas olarak iç kısma uygulanır. Daha sonra parça yüzü aşağı bakacak şekilde ateşe yerleştirilir ve yeterince duman çıkarabilmesi için üzerine odunlarla kaplanır. Ürünün doğal siyah bir renk almasına kadar yanma işlemi sürdürülür. Dumana maruz kalma süresi 10 ila 30 dakika arasındadır. Çömleklere sürtünen yapraklar çanaklar içinde reçine oluşturarak reaksiyona girer ve kaplar su geçirmez hale gelir. Yanı sıra yaprak kokusu da kapların içine nüfuz eder. Bu teknik, diğer boyama teknikleri ile karıştırılmaz ve daha çok yemek içme için kullanılan küçük kaplar üzerinde uygulanır (Juárez Rutty, 2015: 27).

Duke’den başka Shijikap adı verilen bir reçine daha kullanılır. Awajun dilinde kunchái veya shijikap olarak da adlandırılan çok dayanıklı bir reçinedir. Reçine Copal Caspi'den çıkarılır. Daha sonra, masato içilen kaplarda ve büyük formlarda gözenekleri kapatmak için kullanılır. Yüzeye uygulanan reçine kaya gibi sert olana kadar yakacak odun üzerinde pişirilir (Carmen Luz, 2019: 55).



Görsel 24: Ürün sıcakken yüzeye reçine sürülme işlemi (URL-19) Video ekran görüntüsü 8.09 sn.

Pişirim sonrası yüzeye uygulanan işlemlerde kullanılan malzemelerden bir diğeri Daúm adı verilen doğal latekstir. Daúm, hem ormanda hem de meyve bahçelerinde bulunan caspi ağacının (*Couma macrocarpa*/ *Leche Caspi*/ *Daúm*)⁵ sütünden veya beyaz lateksiden elde edilir. Lateks, ağacın kabuğunda küçük bir kesim yapılarak çıkarılır. Daha sonra ağacın damlamaması ve lateksin boşa gitmemesi için kesilen yere biraz çamur konulur. Daúm pişmiş fakat soğuk çömlüklerde kullanılır. Gözeneklerini kapatmak için hem iç hem de dış parçanın tamamına uygulanabilir. Ayrıca sebze, kül veya kuru kil ile karıştırılarak objelere desenler çizmek için de kullanılabilir (Juárez Rutty, 2015: 13).

Bir diğerk malzeme Awajun dilinde Chipa adı verilen ve “Chípa” olarak adlandırılan bir malzemedir. Copal Caspi ağacının sütünden elde edilen latekstir. Daúm gibi ağaçtan kesilerek çıkarılır. Chipa, özellikle masato servisinde kullanılacaksa genellikle parçaların içinde, pişmiş ancak soğuk seramiklere uygulanır. Bu süt aynı zamanda achiote ile karıştırılarak dekor yapmak için kullanılır. Awajun dilindeki chipát kelimesi, achiote ile karıştırılarak elde edilen bir parlaticıdır veya bir çömlüğe uygulanması işlemini ifade etmektedir (Juárez Rutty, 2015: 13).

Çömlükler üzerine yoğunlukla kırmızı rengin kullanıldığı görülmüştür. Yanı sıra isli pişirimlerle elde edilen siyah renk de sıklıkla görülmektedir. Bunların dışında özellikle boyamada siyah renk vermek veya siyah desenler çizmek üzere kullanılan “Kayushik Agantin” denilen bir organik malzeme kullanılır. Söz konusu malzeme öğütülmüş kömür tozundan elde edilir. Kömür, caspi süt lateksi ile karıştırılır (Görsel 25). Bu kömür herhangi bir ağaçtan da yapılabilir, ancak “Guaba Ağacı” (*Inga Eduliso*) veya Awajun dilinde Wámpa sıklıkla kullanılır. Bunların dışında Wawa veya Topa ağacı (*Ochroma Pyramidale*) da kullanılmaktadır (Juárez Rutty, 2015: 14).



Görsel 25: Kayushik Agantin’in hazırlanması (URL-12) Video ekran görüntüsü 5.15 ve 5.18 sn.

⁵ Eczacılık ve kozmetik içeriğe sahiptir. (Yenen meyveler, sakız için kullanılan lateks) Peru’da Daúm olarak bilinmektedir (Duke, vd., 2008: 236-237).

Reçineler, ağaç, bitki sütleri ve lateks dışında özellikle dekor yapmak ve renk vermek üzere “Majág” adı verilen renkli killer de kullanılır. Awajun dilinde majág, kırmızımsı, kahverengi ve sarı tonlardaki “renkli kil” anlamına gelmektedir. Pişirilmeden önce formlara tatbik edilmek üzere su ile karıştırılır. Gözenekleri kapatmaya yardım eder. Formun tamamına uygulanabildiği gibi desen çizmek için kullanılır (Juárez Rutty, 2015: 14). Majág'ı kullanmanın en yaygın yolu boyama şeklindedir. Majág su veya Daum'un ile karıştırılmasıyla elde edilir ve kaplar soğuyunca fırınlanmadan önce bir fırça (intash ayaimu) kullanılarak uygulanır. Awajun çömlekçilerine göre, bu boya ile yapılan çizimler, achiote veya kül ile boyanmış olanlardan daha fazla dayanıklılığa sahiptir (Juárez Rutty, 2015: 30).

Awajun çömlerinin dekorlu ya da dekorsuz tüm yüzeylerine reçine veya lateks uygulamasının seramik yüzeylerinin geçirgenliğini kısmen azaltılması için yapıldığı anlaşılmaktadır. Ancak reçinelerin kalıcılığı sır gibi olmadığı zamanla aşınacak veya yanıp kaybolacaktır. Yıllar içerisinde çömleğin su geçirmemesi ve sağlamlığını koruması adına doğal reçine sürme işleminin zaman zaman tekrarlandığı anlaşılmaktadır.

Görsel 26'da pişirim sonrası elde edilen renk örnekleri verilmiştir. Pişirimden önce boyanan daha sonra pişirilen veya pişirme sonrası reçine ile kaplanmış çömlerlerin yüzeylerinde ortaya çıkan renkler görülmektedir.



Görsel 26: Awajun seramiklerinin pişirim sonrası renkleri (Peru Ministerio de Cultura, 2021: 22).

Çömlerinin pişirim üzerine uygulanan organikler canlı renk ve doğal parlaklık vermektedir. Bazı kaynaklarda, kilin güçlendirilmesine ve gözenekliliğin azaltılmasına yardımcı olan malzemelerin yiyecek ve içecek kaplarında kullanılmasının güvenli olduğu belirtilmektedir. Ancak latekslerin ve reçinelerin yiyecek ve içecek kaplarında kullanılmasının hijyen ve sağlık problemlerine bir sorun teşkil edip edemeyeceğine kaynaklarda rastlanmamıştır. Renklendirme ve parlaklık vermek üzere kullanılan maddelerin pişirimle birlikte zararlı bir etkene dönüşmesi ya da pişirimle birlikte bu maddelerin zararının minimize edilebileceği söylenebilir.

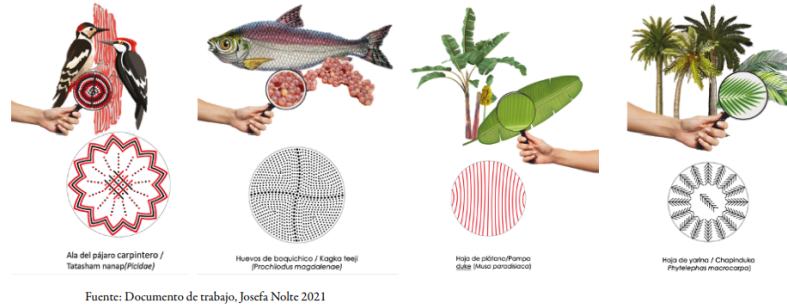
Pişirim öncesi veya pişirim sonrası uygulanan yukarıdaki işlemlerden önce bazı ürünlerin yüzeyine çizgisel desenler yapılmaktadır. Bu desenlerin aktarımı aile içinde gerçekleşir, kadınlar büyüklerinden öğrendikleri tasarımları kızlarına, torunlarına ve yeğenlerine aktarırlar. Böylece her ailenin kendine özgü çizim ve tasarımları ortaya çıkar.

Awajun halkının çömlüklerinin üzerindeki desenlerin anlamı, ilk bakışta soyut çizimler gibi görünmektedir. Ancak desenler, kadınların kendi topraklarındaki Amazon ormanı manzarası, hayvanlar ve bitkiler üzerinde yaptıkları sabırlı ve dikkatli gözlemin ürünüdür. Söz konusu doğa unsurları figüratif olmayan bir şekilde yeniden yaratılmaktadır. Çömlüklerin üzerine boyanmış tasarımlar normalde doğada bulunan hayvanların, bitkilerin, balıkların ve yaprakların parçaları gibi unsurları yansıtan bir tür geometrik desene sahiptir (Görsel 27). Yemek servisinin yanı sıra özellikle ritüeller ve törenler için kullanılan objelerin özenle dekore edildiği anlaşılmaktadır. Aynı zamanda bu ürünler önemli bir sosyal rol üstlenmektedir. Geleneklerin ve kimliklerinin korunması ve iletilmesi için bu objeler önem teşkil eder.



Görsel 27: Dekorlanmış ve renklendirilmiş Awajun çömlükleri (URL-20).

Söz konusu yaratımların ilham kaynağını antropolog ve yazar Josefa Nolte, yazdığı *Awajun Grafikleri: Evrenin Geometrisi* adlı kitabında örneklerle açıklamıştır (Görsel 28).



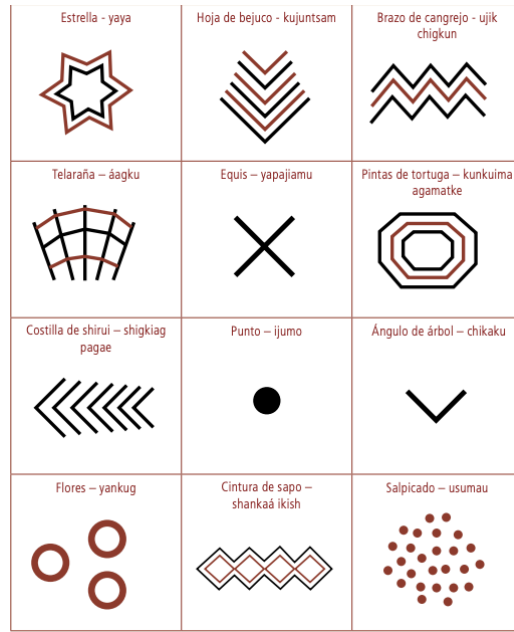
Fuente: Documento de trabajo, Josefa Nolte 2021

Görsel 28: Josefa Nolte, Awajun çömlüklerdeki desenlerin ilham kaynakları, 2021 (Peru Ministerio de Cultura, 2021: 25).

Erken dönemlerde sadece önemli kişilerin masato içeceği kapları boyanmıştır. Bu kaplar, tián veya tiág adı verilen, örümcek ağını andıran ve grafiksel olarak ruhsal güçleri ve sosyal statüyü ifade eden tasarımlarla süslenmiştir. Kapların iç kısmına boyanmış desenler, içindikiler içilirken ters çevrildiğinde ortaya çıkar. Masatoyu bitiren kişi desenlerle karşılaşır. Bu nedenle, tasarımlı kaplardan yalnızca önemli kişiler içebilir. İnaçlara göre genç bir adam desenli bir kaptan masato içerse ölümüne neden olabilir, çünkü henüz hayatı hakkında kendi vizyonuna ve gücüne sahip olmadığı düşünülmektedir (URL-15).

Awajun çömlüklerinin üzerindeki çizimlerin genel adı “Chachamamu”dur, yani “boyanmış olan her şey” anlamına gelmektedir. Eşlerin veya yetişkin gençlerin kamusal alanda, özellikle sosyal etkinliklerde masato içtiği kapların dekorlu olması onların statülerini temsil eder. Her chachamamu'nun bir veya birkaç adı vardır, bunlar onları yapan çömlükçiye göre

değişebilir (URL-15). Chachamamu genellikle, tepeler veya zikzaklar gibi doğanın unsurlarıyla ilişkili ve derin saygı duyulan geometrik şekillerden oluşur. Yıldızlar, haçlar, daireler, çokgenler, açılar, noktalar, örümcek ağları, balıklar, hayvan parçaları, bitkiler, yapraklar vb. Bu, Awajun halkının, kendi topraklarında bu şekilde bilgisini ve doğa ile uyumunu bir arada yaşadığını gösterir. Bazı durumlarda bitki veya hayvanların detayları yeniden yaratılırken diğerlerinde tepe, güneş ve ay gibi manzara ve hatta günlük yaşamlarında kullanılan taç, sepet veya yüzlerini süsledikleri farklı unsurlarla karşılaşılır (Peru Ministerio de Cultura, 2021: 23-25). Çizimler incelendiğinde örümcek ağları, kaplumbağa kabuğu, balık kılıcı, yaprak, yıldız, dağlar, tepeler, çiçekler, ağaç dalı, kurbağa gibi nesnelere basit temsilleri olduğu anlaşılmaktadır.



Görsel 25: Awajun çömlüklerine çizilen desen örnekleri (Juárez Ruty, 2015: 34).

Awajun çömlüklerinde kırmızı dışında diğer renkler için geleneksel olarak kullanılan girdi, siyah için odun kömürü ve hardal rengi için topraktır. Renkli toprak olan astarlarla çizim tekniği, on beş yıldan biraz daha uzun bir süre önce Cenepa Nehri üzerindeki bir atölyede geliştirilmiş ve genellikle düzeltilmesi daha zor olan achiote kullanımının yerini almıştır. Bu teknik, dayanıklılığı nedeniyle daha sonra Awajun nüfusu olan diğer nehirlerin topluluklarına yayılarak kullanılmaya devam etmiştir (URL-15).

Çömlükler üzerine dekor uygulamaları için “Intash Ayaimu” adı verilen insan saçından yapılan ince fırçalar kullanılmaktadır (Juárez Ruty, 2015: 17). Fırçanın sapı olarak kullanılan tutma yeri kilden yapılmaktadır. Çömlükçiler genellikle fırçalarını kendi saçlarını kullanarak yapmaktadırlar.



Görsel 26 : İnsan saçından yapılmış fırça ile dekor uygulama işlemi (URL-21).

Sonuç

Awajun çömlekçiliği, Peru'da Amazon Nehri etrafında ve kollarına yakın yerlerde dağınık bir şekilde yaşayan yerli halkın bir geleneğidir. Bölgede kadınlar tarafından yaşatılan çömlekçiliğin tarihi 16. yüzyıla kadar dayanmaktadır. Bölge halkının üretimde kullandıkları kilin Amazon Nehri'nin yakınından ve kollarından çıkarıldığı anlaşılmaktadır. Kil dışında Amazon bölgesinin yabani botanik bitkileri de sürece eşlik etmektedir. Bunlar arasında ağaç külleri, reçineler, ağaç sütleri ve lateksleri gibi organikler olduğu görülmektedir.

Awajun bölgesinde çömlekçilik geleneğinin toprağa duyulan saygının bir parçası olduğu anlaşılmıştır. İnançlarında toprağın ruhu olarak kabul ettikleri Nugkui yeryüzünün sahibidir; bitkileri ve sebzeleri yetiştirir; kadınlara da çocuk yetiştirme, iyi kili bulup çıkarma ve çömlek yapma becerisi vermektedir. Bu nedenle kadınlar kili topraktan çıkarırken ona saygı duyarak ve toprağı rahatsız etmeden çıkarmaları gerektiğine inanırlar. Ortaya koydukları ürünlerin çoğunun inançlarında ve ritüellerinde önemli bir görev üstlenen kap kacaklar olduğu görülmüştür. Bu kaplar arasında bazıları özellikle bölgenin geleneksel bir içeceği olan masato için üretilmektedir. Masato içilen kapların statüyü simgelediği ve özellikle dekorlu olduğu görülmektedir.

Çömlek yapımı için Amazon Nehri'nin kollarına yakın yerlerden çıkarılan kil Apacharama ağacının yakılarak elde edilen külüyle karıştırılmaktadır. Sucukla şekillendirmenin gerçekleştirildiği yöntemde ürünlerin gayet ince bir şekilde biçimlendirilmiş olduğu görülmüştür. Biçimlendirme esnasında çömlekçilerin daha sağlam olacağı inancıyla form yüzeyine tükürüklerini de sürdüğü tespit edilmiştir. Biçimlendirmede basit el aletlerin kullanıldığı ve ürünlerin kuruduktan sonra su sızdırmazlığı sağlamak amacıyla perdahlandığı anlaşılmıştır.

Kuruyan ürünlerin açıkta odun ateşinde pişirildiği, pişirim sonrası ürünlerin üzerine parlatmak ve renk vermek üzere reçinelerin sürüldüğü tespit edilmiştir. Kırmızı renk için Achiote bitkisi, sarı ve diğer tonlar için renkli killer (Majág), siyah renk için ise Guaba, Wawa veya Topa ağacından elde edilen odun külü, caspi sütü ile karıştırılarak elde edilmektedir. Bunların yanı sıra ürüne pişmeden veya pişirmeden sonra çeşitli reçinelerin uygulandığı anlaşılmıştır. Bunlar arasında özellikle Copal Caspi veya Leche Caspi ağacının sütlerinin lateks olarak kullanıldığı görülmüştür. Bu sütlerin killerle, renk veren bitki veya kömürlerle karıştırıldığı ve çömlek yüzeyine bazılarının pişirimin hemen ardından ya da soğukken uygulandığı tespit edilmiştir. Çömlekler üzerine pişme öncesi ve sonrası sürülen organik reçinelerin sağlık açısından kaynaklarda güvenli olduğu bilgisine ulaşılmasına rağmen söz konusu organiklerin yeme içme kaplarında sağlık ve hijyen sorunu yaratabileceği söylenebilir. Formlar yüzeyine uygulanan desenlerin zikzaklar, yıldızlar, noktasal basit çizgisel bezemeler olduğu, bu desenlerin kaynağının bölge halkının yaşadığı çevreden ilham alarak tasarlandığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu desenlerin; bitkilerin yaprakları üzerindeki damarlar veya balıklar, dağlar, tepeler, yıldızlar gibi basit çizgisel desenler olduğu anlaşılmaktadır.

Sonuç olarak; ilgili coğrafyanın yaşam koşulları, bölgedeki otoyolların geç inşası, verimli kil kaynaklarının varlığı ve kapkacaklara duyulan ihtiyaç gibi durumların söz konusu geleneğin korunup yaşatılmasına katkı sağladığı söylenebilir. Bir diğer ifadeyle, geleneğin farklı kültürlerden etkilenmeden günümüze kadar geldiği anlaşılmaktadır. Yeme içme alışkanlıkları, sosyal yapı, ekonomik durum ve inanışlar geleneğin devamında etkilidir. Bu bağlamda, üretimde ve pazarda önemli bir rol üstlenen gelenek aynı zamanda kadını güçlü kılmıştır. Üretilen kapların düşük derecede pişirilmesi, dolayısıyla kapların ömrünün kısa olması yeniden üretimin bir gerekçesi sayılabilir. Buradan bölgede üretimin ve pazarın dinamik olduğu sonucu çıkarılabilir. Yöre halkının nesilden nesile aktarılan çömlekçilik geleneği “UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi”ne de eklenmiştir. Bu durum, geleneğin kamu ve sivil toplum kuruluşlarıyla birlikte koruma altına alınması ve üretimin devamlılığının sağlanması açısından önemlidir. Tanıtım faaliyetlerinin bir sonucu olarak çömlekçilik geleneğinin bölge halkının ekonomisine katkı sağladığı görülmüştür.

Kaynakça

- ASENCÍOS, María, Eugenia, Aldava (2019). “El Pueblo Awajún” Relatos ancestrales del pueblo Awajún Cuentos, Mitos y Leyendas, Peru Ministerio de Educación. https://www.fondep.gob.pe/wp-content/uploads/2019/12/cuento-awajun-setiembre_baja.pdf (E.T.: 05.11.2022).
- AYDEMİR, Serap KIZIL, ÇİLESİZ Yeter, NADEEM Muhammad Azhar, KARAKÖY Tolga (2019). Enerji “Bitkisi Manyok’ın (Manihotes culenta Crantz) Önemi ve Yetiştirilmesi”, *UAZİMDER Uluslararası Anadolu Ziraat Mühendisliği Bilimleri Dergisi*, Özel sayı 1: s.211-125 <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/904663>.
- BELAUNDE, Luisa Elvira (2017a). Viver bem e a cerâmica: técnicas artefatuais e sociais na Amazônia, *Revista de @ntropologia da UFSCar*, 9 (2), jul./ s. 185-200. http://www.rau.ufscar.br/wp-content/uploads/2017/12/11_Luisa_Elvira.pdf (E.T.: 05.11.2022).
- BELAUNDE, Luisa, Elvira (2017b). Shien pujut: cerámica, arte y territorio Awajún. En J. C. J. Stillemans, *Transversal - Acciones de Integración en el Territorio Peruano Lima: PUCP, Fondo Editorial*. 403-416. https://www.academia.edu/38038212/_2017_Shien_pujut_cer%C3%A1mica_arte_y_territorio_Awaj%C3%BA (E.T.: 05.11.2022).
- BROWN, Michael. F. (1984). Una paz incierta. Historia y Cultura de las Comunidades Aguarunas Frente al Impacto de la Carretera Marginal. *Lima, Peru :Editorial Grafic Pacific Press S. A.* <https://centroderecursos.cultura.pe/sites/default/files/rb/pdf/Una%20paz%20incierta%20Historia%20y%20cultura%20de%20las%20comunidades%20aguarunas.pdf> (E.T.: 05.11.2022).
- CARMEN LUZ, Puente, Saboya, (2019). “Monografía Estudio, Valoración y Desarrollo de las Artesanías en la Región Selva” Para optar al Título Profesional de Licenciado en Educación, Lima, Perú: Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, Alma Mater del Magisterio Nacional <https://repositorio.une.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14039/5112/MONOGRAF%c3%8dA%20-%20PUENTE%20SABOYA%20CARMEN%20LUZ%20-%20FATEC.pdf?sequence=7&isAllowed=y> (E.T.: 05.11.2022).
- CAROLA G. RAMOS Cortez (2021). “Indigenous-State Relations In The Peruvian Amazon: Between Autonomy, Integration, And The Absent State”, Thesis for the Degree of Doctor. Ontario, Canada: Queen’s University Kingston. <https://qspace.library.>

- queensu.ca/bitstream/handle/1974/29190/RamosCortez_Carola_G_202108_PHD.pdf?sequence=3 (E.T.: 05.11.2022).
- CEJEÏCO, Guster Bártenes (2006). “El Arte Cerámico Awajún: Espacios De Socialización”, título de Magíster en Educación Intercultural Bilingüe, Cochabamba, Bolivia: Universidad Mayor De San Simón Facultad De Humanidades y Ciencias de la Educación Departamento de Post Grado.
<http://biblioteca.proeibandes.org/wp-content/uploads/2016/11/5.Tesis-Guster-Bartenes.pdf> (E.T.: 05.11.2022).
- DUKE, James A. BOGENSCHUTZ-GODWIN, Mary Jo, OTTESEN Andrea R. (2008). *Duke's Handbook of Medicinal Plants of Latin America*, London: CRC Press
- GERTRUDE E. Dole. (1998). “Los Amahuaca”, Guia Etnografica de la Alta Amazonia (Volumen 3). (Ed. Fernando Santos & Frederica Barclay). Smithsonian Tropical Research Institute/ Ediciones Abya-Yala, Panama
- JUÁREZ RUTTY, Daniel, Alexander (2015). *Cerámica tradicional awajún*. Lima: Ministerio de Cultura https://www.ruraqmaki.pe/wp-content/uploads/2018/07/ba_564a3f820e815.pdf (E.T.: 05.11.2022).
- OSTOLAZA, Villacorta, Felipe, Luis (2012). *Ceramics of Ancient Peru*. (Çev: S. Light). Lima: Roberto Gheller Doig.
- PERU MINISTERIO DE CULTURA (2021). *Catálogo Cerámica Awajún Patrimonio Cultural de la Humanidad*, Lima: Ministerio de Cultura <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2643010/Cat%C3%A1logo%20Cer%C3%A1mica%20Awaj%C3%BAn%20-%20Patrimonio%20Cultural%20de%20la%20Humanidad.pdf> (E.T.: 05.11.2022).
- REGAN, Jaime (2007). *Valoración cultural de los pueblos awajún y wampis. Documento 10*. Lima: Inrena.
- SİPAHİ, Setenay (2018). “Orta ve Güney Amerika Medeniyetlerinde Ezoterizmin Geleneksel ve Çağdaş Seramik Sanatına Yansımaları” Yüksek Lisans Tezi: Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü.
- ULAŞTIRMA VE HABERLEŞME TERİMLERİ SÖZLÜĞÜ (2011). T.C. Ulaştırma Bakanlığı Yayınları 16, Ankara.
- URÍARTE, L. (2007). *Los achuar*. Research Institute. Ministerio de Cultura, Perú.
- YATSUPÍCH Chumpi, Evan, Wisum (2020). “la Cultura Awajun y Su Fortalecimiento a Través de la Vestimenta Típica En La Institución Educativa De Shimpuents, Amazonas, 2018”. Tesis Para Obtener El Título Profesional de Licenciado en Educación Primaria Intercultural Bilingüe, Chachapoyas/Perú: Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas.
- URL-1:<https://ich.unesco.org/en/RL/pottery-related-values-knowledge-lore-and-practices-of-the-awajun-people-01557> (E.T.: 05.11.2022).
- URL-2: <https://www.unesco.org/tich4sd/en/peru/ruraq> (E.T.: 05.11.2022).
- URL-3: <https://www.ruraqmaki.pe/> (E.T.: 05.11.2022).
- URL-4: <https://bdpi.cultura.gob.pe/pueblos/awajun> (E.T.: 05.11.2022).
- URL-5: <https://native-land.ca/maps-old/territories/awajun/> (E.T.: 05.11.2022).
- URL-6: <https://www.atlasofhumanity.com/aguaruna> (E.T.: 05.11.2022)
- URL-7:<https://vigilanteamazonico.pe/2019/07/02/eligen-nueva-junta-directiva-de-las-comunidades-indigenas-awajun/> (E.T.: 05.11.2022)
- URL-8:<https://www.comidastipicasperuanas.com/receta-de-masato-deyuca/#:~:text=El%20masato%20es%20una%20preparaci%C3%B3n,de%20yuca%20C%20az%C3%BAcar%20y%20agua> (E.T.: 05.11.2022)

- URL-9: <https://www.comidastipicasperuanas.com/receta-de-masato-de-yuca/#:~:text=El%20masato%20es%20una%20preparaci%C3%B3n,de%20yuca%2C%20az%C3%BAcar%20y%20agua> (E.T.: 05.11.2022)
- URL-10: <https://www.phimavoyages.com/en/peruvian-amazonia/> (E.T.: 05.11.2022)
- URL-11: <https://www.youtube.com/watch?v=rcIKwqtOeE8> (E.T.: 05.11.2022)
- URL-12: <https://www.youtube.com/watch?v=fqe2yq47ZOc> (E.T.: 05.11.2022)
- URL-13: https://www.youtube.com/watch?v=bqrh_NLOV58 (E.T.: 05.11.2022)
- URL-14: <https://www.youtube.com/watch?v=smRITNz52DE> (E.T.: 05.11.2022)
- URL-15: <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/209309/rvm009.pdf?v=1594439846> (E.T.: 05.11.2022)
- URL-16: <https://www.flickr.com/search/?q=Bixa+Orellana> (E.T.: 05.11.2022)
- URL-17: https://apps.worldagroforestry.org/treedb/AFTPDFS/Bixa_orellana.PDF (E.T.: 05.11.2022)
- URL-18: <https://www.caaap.org.pe/2016/11/30/hoy-presentan-en-lima-nugkui-y-las-mujeres-ceramistas-del-cenepa/> (E.T.: 05.11.2022)
- URL-19: <https://www.youtube.com/watch?v=fqe2yq47ZOc&t=4s> (E.T.: 05.11.2022)
- URL-20: <https://www.infoceramica.com/2021/12/ceramica-awajun-pieza-de-la-semana-del-20-12-2021/> (E.T.: 05.11.2022)
- URL-21: <http://crespial.org/saberes-y-practicas-del-pueblo-awajun-asociados-a-la-produccion-de-ceramica-son-postulados-a-la-lista-representativa-del-pci-de-la-humanidad-de-unesco-peru/> (E.T.: 05.11.2022)

<i>Çalışmanın yazarı/yazarları “COPE-Dergi Editörleri İçin Davranış Kuralları ve En İyi Uygulama İlkeleri” çerçevesinde aşağıdaki hususları beyan etmiş(ler)dir:</i>
Etik Kurul Belgesi: Bu çalışma için etik kurul belgesi gerekmemektedir.
Finansman: Bu çalışma için herhangi bir kurum ve kuruluştan destek alınmamıştır.
Destek ve Teşekkür: Çalışmanın araştırılması ve yazımı esnasında destek veya fikirlerine başvuru herhangi bir kişi bulunmamaktadır.
Çıkar Çatışması Beyanı: Bu makalenin araştırması, yazarlığı veya yayınlanmasıyla ilgili olarak yazarın potansiyel bir çıkar çatışması yoktur.
Yazarın Notu: -
Katkı Oranı Beyanı: Bu makalenin tüm bölümleri tek bir yazar tarafından hazırlanmıştır.
<i>The author / authors of the study declared the following points within the framework of the “COPE-Code of Conduct and Best Practices Guidelines for Journal Editors”:</i>
Ethics Committee Approval: Ethics committee approval is not required for this study.
Funding: No support was received from any institution or organization for this study.
Support and Acknowledgments: There is no person whose support or ideas are consulted during the research and writing of the study.
Declaration of Conflicting Interests: The author has no potential conflict of interest regarding research, authorship or publication of this article.
Author’s Note: -
Author Contributions: All sections of this article have been prepared by two author.