

MANİSA İLİ KULA İLÇESİ ÇÖMLEKÇİLİĞİ

Hilal Bozkurt ^{1,*}, Begül Özkoca ¹

¹ Hitit Üniversitesi İskilip Meslek Yüksekokulu Geleneksel El Sanatları Bölümü, İskilip,
Çorum

* hilal_bozkurt@yahoo.com

Özet: Tarih boyunca yapılan kazılarda en eski kültür kalıntıları arasında yer alan pişmiş toprak hayvan ve insan figürleri, insanların eski çağlardan beri kili şekillendirip pişirmeyi bildiklerini göstermektedir. Bilinen en eski seramik örneklerine ise Anadolu’da rastlanmıştır. Bu çağda saman karıştırılmış çamurdan, çark kullanılmadan elle şekillendirilerek yapılan çanak-çömlekler üretilmiştir. Daha sonra bu ürünlerin basit geometrik motiflerle bezendiği görülmüştür. Günümüzde Anadolu’nun birçok yöresinde mevcut olan çömlek üretim merkezlerden biri de Manisa’nın Kula ilçesinde yapılan çömlekçiliktir. Kula’da uzun yıllar boyunca çömlekçilikle uğraşmış ve bu işle ilgilenen işletme sayısı giderek azalmıştır. Günümüzde ise, “Kahraman Kardeşler Testicilik” küçük bir işletme olarak halen varlığını sürdürmektedir. Kahraman Kardeşler’ in traktör ya da kamyonlarla getirdikleri hammadde, önce dinlendirmekte, daha sonra geleneksel bir yöntemle elle şekillendirerek testi, küp, bardak, çömlek gibi çeşitli ürünler elde edilmektedir. Elde edilen bu ürünler ise turistik bölgelere satılmaktadır.

Bu bildiriye, Manisa ili Kula ilçesi çömlekçiliği incelenmiş, çömlek yapımıyla uğraşan ustalar, çömlek yapım aşamaları ve elde edilen ürünler fotoğrafları çekilerek belgelenmiştir.

Anahtar kelimeler: Manisa, Kula, Çömlekçilik

Pottery in Kula District of Manisa Province

Abstract: In excavations throughout the history, the terracotta animal and human figures, one of the oldest cultural remains, show that people have known how to shape and fire the clay since ancient times. The oldest known examples of pottery were found in Anatolia. In that age, potteries made of clay mixed with straw, were produced without the use of hand wheel dish-pots. Then, it was seen that these products were decorated with a simple geometric motifs. Today one of the pottery production centers available in many part of Anatolia is also in Kula, Manisa. In Kula, people had worked in pottery production for many years and the number of those engaged in the business was gradually decreased. Today, “Kahraman Kardeşler Pottery Industry” as a small business has still subsisted. Raw materials brought in trucks or tractor by Kahraman Kardeşler are firstly set aside and then they are shaped with a traditional method by hand and made different products such as pottery, glass, the cube, etc. These products are sold in tourist regions.

In this declaration, the pottery tradition in Kula, Manisa was studied and pottery masters, the process of production and the products were documented by taking photos.

Key Words: Manisa, Kula, Pottery Traditions

1. GİRİŞ

İnsanlık tarihinin en eski kültürel kalıntıları arasında yer alan seramik örneklerine Neolitik Çağ'ın başlarında rastlanmıştır. Pişmiş topraktan yapılmış hayvan ve insan figürinleri insanların çok eski çağlardan beri kili biçimlendirip pişirerek sertleştirmeyi bildiklerine işaret etmektedir. Bu çağlarda besini avcılık ve toplayıcılıkla elde eden insanların pişmiş topraktan kap üretmedikleri, kaplarını ya taştan oyarak ya da sepet, tahta, deri gibi zamanla yok olan maddelerden ürettikleri bilinmektedir. Neolitik Çağ'ın başlarında bazı yerleşimlerde sepetlere kil sıvayarak ilk denemelerini yaptıkları görülmektedir. İnsanların yerleşik yaşama geçmelerinden sonra tarım ve hayvancılıkla geçim sağlaması sonucu olarak elde edilen ürünlerin depolanması amacıyla sağlam ve kolay yapılabilen kaplara gereksinim duymaları pişmiş topraktan çanak çömlek üretiminin başlamasında etken olmuştur. Kolay biçim verilmesi ve hammaddesi olan kilin çevrede kolay bulunması, pişmiş toprak kapların yaygın olarak kullanılmasına olanak tanımıştır [1].

Çömlekçiliğin ilkel dönemde sanatının doruğunda olduğu çeşitli araştırma ve kazılardan bilinmektedir. Günümüzde sayıları oldukça azalmış olan çömlekçilik merkezlerinin üretim biçimleri ile ilkel dönem çömlekçiliğinin çok farklı olmadığı ortaya çıkmıştır. İkel dönem formlarından pithos ve anforalara benzeyen küp ve testiler, maşrapalar ve su bardakları günümüzde işlevlerini sürdürdükleri için üretimleri sürdürülen formlardır [2].

Geleneksel çömlekçiliğin felsefi temeli, içinde bulunduğu toplumun ihtiyaçlarına hizmet eden, günlük hayatta kullanılacak eşyaları üretmektir. Zanaatkârlar, kendi düzenledikleri teknik işlemlerle, çamuru tornada günlük hayatta kullandığımız çömlek, tabak ve testilere dönüştürürler. Ele alınan geleneksel çömlekçilik, sırlar, boyalar, lekeler, çizgiler, katmerli akıcı renkler, ince el dekorları ve sırnın mükemmel zarıflığı olmadan basit bir zanaat olarak kalır [3].

Çömlek, iş görüsü amaçlanarak çamurdan üretilen belirli bir dayanıklılık kazandırılıncaya kadar pişirilen, istendiğinde içi ve dışı bezenen bir gereçtir [4].

Çömleğin eşsiz bir düşünce gücüyle şekillendirilerek hayat bulduğu yörelerimizden birisi de Manisa ili Kula İlçesi'dir. Manisa ili Kula İlçesi'nde "testici, bardakçı ya da çömlekçi" olarak bilinen ve bu işi yıllardır yapan Kahraman Kardeşler, hem kendilerine geçim sağlamışlardır hem de geleneksel sanatlardan olan çömlekçiliğin yörede yaşatılmasına katkıda bulunmuşlardır. Kahraman kardeşler aile işletmesi olarak Kula'nın Kayrak mevkindeki evlerin-

de çömlek yapımını sürdürmektedirler. Ortaya koydukları ürün çeşitlerini kendileri belirleyebildikleri gibi sipariş veren kişi ya da kurumların isteği doğrultusunda da üretim yapmaktadırlar.

2. MATERYAL VE METOT

Günümüzde Manisa İli Kula İlçesi'nde yapımına halen devam edilen çömlekçiliği incelemek üzere 2011 yılı içerisinde 2 kez Kula İlçesi'ne seyahat edilmiştir. Araştırmalar sonucu, Kula İlçe'sinde bu sanatla uğraşan kişiler tespit edilmiş ve çömlekçilikle uğraşan bu ustalarla yapılan karşılıklı görüşmeler sonucu, çömlek yapımında kullandıkları malzemeler araştırılmış, çömlek yapım aşamaları ve elde ettikleri ürün çeşitleri hakkında bilgi alınmış ve konunun ayrıntılı bir şekilde incelenebilmesi için fotoğrafları çekilmiştir.

3. BULGULAR

Manisa İli Kula İlçe'sinde çömlekçilikle uğraşan Ahmet ve kardeşi Nail Kahraman ile yapılan görüşmeler sonucu çömlek yapımında kullanılan toprak çeşitleri ve özellikleri hakkında bilgi alınmış, çömlek yapım aşamaları ve fırınlama işlemi, elde edilen ürünler tespit edilmiştir. Ayrıca bu çalışma, üretilen ürünlerin pazarlanması açısından da incelenmiştir.

3.1. Çömlek Yapımında Kullanılan Malzemeler

Çömlek yapımında toprak (çamur), tekne, ezme makinesi, malak tahtası, tezgâh ve yardımcı araçlar kullanılmaktadır.

3.1.1. Toprak (Çamur)

Çömlekçi Ahmet Usta, çömlek yapımında kullanılacak olan toprağı, Kula ve civarındaki tarlalardan kamyonlarla toplu bir şekilde getirmekte ve uzun süre kullanılacak şekilde ayarlamaktadır. Bunun yanında Alaşehir'den getirdikleri Alaşehir toprağını ise az da olsa kullanmaktadırlar. Kula ve civarından getirilen toprak kırmızı renkte, Alaşehir'den gelen toprak ise daha açık, bej renktedir.



Resim 1. Çömlek yapımında kullanılan Kula ve Alaşehir toprağı

3. 1. 2. Tekne

Çömlek yapımı için hangi toprak çeşidi kullanılacaksa önce ıslatılır. Islatma işlemi için havuz şeklinde betondan yapılmış “tekne” adı verilen yer kullanılmaktadır. Çömlek toprağı işlem görmesi ve kıvam alabilmesi için tekne içerisinde 24 saat ıslatılmaktadır.



Resim 2. Toprağın bekletildiğı tekne

3. 1. 3. Ezme makinesi

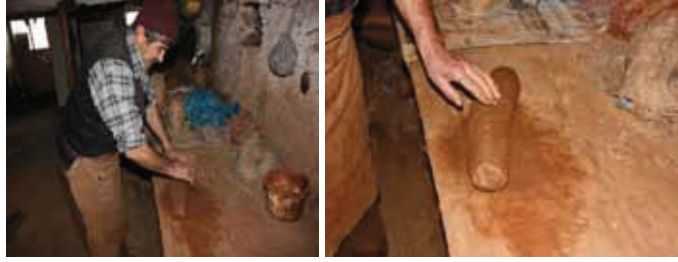
24 saat tekne içerisinde ıslatılan çamur, ezme makinesinden geçirilerek içindeki iri tanelerin iyice ezilmesi sağlanmaktadır.



Resim 3. Ezme makinesi

3. 1. 4. Malak tahtası

Ürün yapımında kullanılacak olan çamur miktarı, yapılacak olan ürüne göre belirlenmekte ve ayrılmaktadır. Bu çamur daha sonra malak tahtası olarak adlandırılan ahşaptan yapılmış düz zemine getirilerek hamur gibi yoğrulmaktadır.



Resim 4. Malak Tahtası

3. 1. 5. Tezgâh

Çömlek yapımında geleneksel anlamda var olan ve çarkı ayak yardımıyla döndürülen tezgâhlar ve elektrikli tezgâh kullanılmaktadır. Önceden ayakla döndürülen tezgâh daha çok kullanılmaktayken günümüzde her ikisini de kullanmakla beraber Ahmet Usta, elektrikli olan tezgâhı kolaylık sağladığı ve işini çabuklaştırdığı gerekçesiyle daha çok tercih etmektedir.



Resim 5. Çömlek yapımında kullanılan tezgâhlar

3. 1. 6. Yardımcı Araçlar

Yapılacak olan ürünü desenleme ve düzeltme işleminde saçtan ya da ahşaptan yapılmış "sahtiyan" adı verilen araçlar kullanılmaktadır. Ayrıca "sıyırğı" denilen araç fazla çamurları sıyırmak için kullanılırken, ürün yapımı bittikten sonra ürünü tezgâh üzerinden keserek kaldırmak için tel, ip ya da misina kullanılmaktadır.



Resim 6. Kullanılan yardımcı araçlar

3.2. Çömlek Yapım Aşamaları

Kullanılacak olan çömlek toprağı, çamur elde etmek için tekneye konulmakta ve burada 24 saat boyunca ıslatılmaktadır. Islatılan toprak daha sonra ezme makinesine alınarak silindirden geçirilmekte ve dolayısıyla içindeki taş ve topaçlar erimektedir.



Resim 7. Teknede toprağın ıslatılması ve ezme makinesi

Ezme işlemine başlamadan önce ezme makinesinin altına bir naylon serilmektedir. Üstten silindirden verilen toprak alt kısımdan ezilmiş bir şekilde çıkmaktadır. Naylon üzerinde dökülen çamur daha sonra atölyenin içerisine alınmaktadır. Çamurun konulacağı yere, önce hafiften kum elenmekte daha sonrasında altına bez serilerek dışarıdan getirilen çamur buraya konulmakta ve burada 6 ya da 7 kez alt üst edilerek aktarılmakta ve kıvam alması sağlanmaktadır. Çamur burada çuval içerisine alınmakta ve ayakla çiğnendikten sonra naylonlara sarılmaktadır.



Resim 8. Naylona sarılmış çamur ve açılmış çamur

Ahmet Usta yapacağı ürüne göre naylon arasına sarılı olan çamurdan bir miktar alarak malak tahtası üzerinde hamur gibi yoğurmaktadır. Çömlekçi ustası yoğurduğu bu çamuru, yapacağı ürüne göre parçalara ayırmakta ve her bir parçaya "künte" adı verilmektedir.



Resim 9. Malak tahtası üzerinde hamur yoğurma işlemi ve künteler

Yapılacak olan ürün özelliğine göre parçalar haline gelen künteler, uygun tezgâh başlığı kullanılarak ürün yapılmaktadır. Büyük olan ürünler çeşidine göre bazen iki kısımda bazen de üç kısımda yapılarak daha sonra birleştirme işlemine geçilmektedir.



Resim 10. Yapılacak ürüne göre kullanılan tezgâh başlıkları

Yapımı biten ürün fırınlanmadan önce kendi haline rüzgârlı bir alanda kurumaya bırakılmaktadır. Ürünler hazırlandıktan sonra ise fırınlama işlemi yapılmaktadır. Fırın olarak, dışarıdan bakıldığında tek katlı, içeriden bakıldığında ise iki katlı olan geleneksel toprak fırınlar kullanılmaktadır. Fırınların alt kısmında fırını yakmak için bir ağız bulunurken, yukarı kısmında da ürünleri içine yerleştirmek için ayrı bir ağız bulunmaktadır.



Resim 11. Pişirme işleminde kullanılan fırın

Fırınlama işlemi ise “çeşni” ve “dayanma” olmak üzere iki şekilde yapılmaktadır. Çeşni olarak adlandırılan fırınlama işlemi 6 saat sürmekte ve yavaş yavaş yakılmaktadır. Çeşni kısmında fırın hızlı yanarsa patlama olma ortaya çıkmaktadır. Dayanma kısmında pişirme 6 saat sürmekte ve fırın hızlı yakılmaktadır.

3.3. Elde Edilen Ürünler

Kula’da çömlek ustası Ahmet Kahraman ve kardeşi Nail Kahraman ile birlikte testi ve bardak, küllük, baca ağızı, keşkek çömleği, ayran testisi, peynir küpü, ayran testisi, kapama çanağı, küp, anfora, vazo, dekoratif çiçek testisi ve akvaryum malzemesi üretmektedirler. Üretmiş oldukları bu ürünleri ise Kula Eşme ve Uşak’ta küçük işletmelere ve yol kenarlarındaki restoranlara satmaktadırlar.

3.3.1. Testi ve Bardak

Kırsal kesimin ihtiyacını karşılamak amacıyla ya da dekoratif kullanım için üretilen testi ve bardaklar tekli olarak satılabileceği gibi takım olarak da satılmaktadır. Bardaklar düz bir kompozisyonla üretilirken testilerin boğaz kıs-

mına yakın yerde çizilerek ya da boyanarak desen oluşturulmaktadır. Ayrıca bardaklar tek aşamada, testiler ise büyüklüğüne göre bir ya da iki aşamada yapılmakta ve testilerin sap kısmı sonradan takılmaktadır.



Resim 12. Testi ve bardak

3. 3. 2. Küllük

Geleneksel anlamda geçmişten günümüze kullanılagelen küllükler günümüzde günlük ihtiyacı karşılamak ya da turistik amaçlı üretilmektedir.



Resim 13. Küllük

3. 3. 3. Baca ağzı

İyi bir çekiş sağlaması ve ısıyı izole etmesi bakımından daha çok tercih edilen seramik baca ağzı üretilmekte ve ihtiyaç doğrultusunda kişisel bazda ya da işletmeler bazında satışı gerçekleştirilmektedir.



Resim 14. Baca ağzı

3. 3. 4. Keşkek Çömleği

Manisa ili Kula İlçe'sinde düğün yemeklerinde geleneksel olarak pişirilen keşkek yemeğini evde pişirmek için kullanılan küçük güveçlere keşkek çömleği denilmektedir.



Resim 15. Keşkek çömleği

3. 3. 5. Ayran Testisi

Ayran çalkalanırken yağ oluşumunu kontrol etmek için gövde kısmında küçük bir delik olan, birbirine yakın yerde iki sapı bulunan ve iki aşamada yapılan büyük boy testilerdir. Ayran çalkalamak ve tereyağı yapmak için kullanılmaktadır.



Resim 16. Ayran testisi

3. 3. 6. Kapama Çanağı

Geleneksel anlamda içine kuzu ya da dana eti konarak bakır tencerenin ortasına oturtulup etrafına da su konularak kaynatılan ve içine pirinç salınarak yapılan kapama yemeğinin olmazsa olmazı olarak kullanılan topraktan yapılmış kaplara kapama çanağı denir.



Resim 17. Kapama çanağı

3. 3. 7. *Küp ve peynir küpü*

Eskiden kırsal kesimde evlerde su depolamak amacıyla kullanılan, genellikle her evde bulunan ve üç aşamada yapılan büyük yapıdaki ürünlere küp denir. Küplerde sap kısmı bulunmamaktadır. Küplerin bir boy küçüğü ise peynir küpü olarak üretilmektedir.

Peynir basmak için büyük boyutlarda özel olarak yapılmış iki saplı ve boyun kısmı basık olan küplere peynir küpü denir.



Resim 18. Peynir küpü ve küp

3. 3. 8. *Anfora, Vazo ve Dekoratif Çiçek Testisi*

Çeşitli tip ve büyüklükte üretilen vazo, çiçek testileri dekoratif süslemelerde kullanılmaktadır. Ayrıca üst kısmı geniş alt kısmı dar ve sivri yapıda anfora denilen çiçek testileri de üretilmektedir.



Resim 19. Vazo ve dekoratif çiçek testileri

3. 3. 9. Akvaryum malzemesi

Akvaryum içine konulmak üzere üretilen küçük, biblo benzeri topraktan yapılmış dekoratif ürünlerdir.



Resim 20. Akvaryum malzemeleri

3. 3. 10. Sarma kapağı

Sarma yemeği yaparken tencereye yerleştirilmiş sarmaların suyun içinde yükselmemesi ve dağılması için kullanılan, üzerinde delikler bulunan topraktan yapılmış kapak benzeri ürünlere denir.



Resim 21. Sarma kapağı

4. TARTIŞMA VE SONUÇ

Genel anlamda el sanatlarının karşılaştığı sorunlar içerisinde hammadde temini, çırak ya da kalfa ihtiyacının artması fakat bulunmaması gibi sorunları Kahraman kardeşler de yaşamaktadırlar. Hammadde teminini sağlasalar bile yetiştirmek için çırak bulamadıkları için zorlanmakta, kendilerinden başka bu işle ilgilenen birileri olmadığı için çömlekçilik sanatının zaman içerisinde diğer sanatlar gibi yok oluşuna acı bir şekilde tanıklık etmektedirler.

Geçmişten günümüze kadar ulaşmış el sanatlarının işleyişini ve ilerleyişini düşündüğümüz zaman, geleneksel el sanatları ile ilgili eğitim veren kurumların ve kursların arttığı görülmektedir. Genel anlamda bu kursların bir Avrupa birliği projesi kapsamında değerlendirildiği ele alınırsa da bazı yörelerimizde kişisel çabalarla bu el sanatlarının varlığı sürdürülmeye çalışılmaktadır. Bunun yanı sıra el sanatları kursu veren kurumlar ise nakış, örücülük, ebru gibi daha bilindik ve mevcut usta öğretici ya da öğretmen bakımından zengin olan alanlara yöneldiği de görülmektedir. Üniversitelerde geleneksel el sanatları bölümlerinin açılması da üniversitenin ya da meslek yüksekokullarının konumu ile doğru orantılı olarak gerçekleşmektedir. Üniversitelerde eğitim verilen alanların çeşitlendirilmesi ve ulaşılabilirliği daha az olan el sanatlarına yer verilmesi çömlekçilik gibi el sanatlarının yeniden canlandırılması için gereklidir. Yeni yetişen elemanların kendini tümüyle el sanatlarının içinde hissetmesi için uygulama alanlarına daha çok yer verilmesi ve alan araştırmalarına yönlendirilerek yerinde eğitim alması sağlanmalıdır.

5. KAYNAKLAR

1. Ökse, T.A., 2002, Arkeolojik Çalışmalarda Seramik Değerlendirme Yöntemleri, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, s.VII.
2. Şen,G., 2010. Seramik ve Cam Materyallerin Sanat Objelerinde Birlikte Kullanım Olanaklarının Araştırılması, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Seramik Anasanat Dalı Yüksek Lisans Tezi, Adana, s.2.
3. Krom, P., 2001, Amerikan Funk Sanatı ve Seramik, *Seramik Sanat Bilim ve Teknoloji Dergisi*, Sayı:15, 2001, s. 37.
4. Özen, A., 1992, Ege Bölgesi'ndeki Bazı Çömlek Üretim Yerlerinde Çömlekçiliğimiz, Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir.