



GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE GELENEKSEL KARADENİZ ÇÖMLEKÇİLİĞİNİN SON FIRINLARI

Samet BEDER*

ÖZ

İnsanlık tarihinin başlarından itibaren günümüze kadar durmaksızın üretimi yapılan çömlek kap ve kacakların kullanıma hazır hale gelmesi için en önemli aşamalardan biri olan fırınlama, çömlekçiliğin ilk ortaya çıktığı zamanlardan bu yana sayısız gelişim göstermiştir. Açıkta pişirim yönteminden yerde pişirim yapılan fırınlara, ardından gelen gelişmiş çift katlı fırınlar ile dragon fırınlarına kadar farklı teknikler ile inşa edilip kullanılan bu pişirim düzeneklerinin örnekleri günümüze kadar gelebilmiştir.

İncelemeye Doğu Karadeniz bölgesinin Artvin Borçka ilçesi, Gümüşhane Dölek Köyü ve Bayburt, Trabzon ilinde bulunan çömlek fırınları ile Orta Karadeniz'in Ordu Ünye ilçesi ve Tokat ilinde yer alan çömlek fırınları dahil olmak üzere toplamda altı fırın dahil edilmiştir. Karşılaştığımız çömlek fırınları arasında da yerde pişirim fırınları ve çift katlı çömlek fırınlarına yönelik çeşitli örneklere rastlanmıştır. İncelemesi yapılan kimi atıl olan kimi de halen aktif olarak kullanılan bu fırınların çalışma prensipleri, iç yapıları, genel yapı malzemeleri ve pişirim süreleri gibi bilgiler toparlanarak belgelenmiştir. Varlığı hakkında az bilgiye rastlanılan bu çömlek üretim merkezlerinde bulunan fırınlar bölgedeki çömlekçilik faaliyetleri hakkında da bilgi sağlamaktadır. İncelenen fırınların

* Araştırma Görevlisi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Geleneksel Türk Sanatları Bölümü
e- posta: : sameetbeder@hotmail.com / ORCID: 0000-0002-3309-482X
Makale Türü: Araştırma Makalesi / DOI: <https://doi.org/10.32704/akmbaris.2023.183>
Makale Gönderim Tarihi: 02.04.2023 / Makale Kabul Tarihi: 26.09.2023

çalışma prensipleri benzer yapıdaki fırınlar ile karşılaştırılarak bölgeler arasındaki üretim benzerlikleri ve yine bölgedeki üretim alışkanlıkları konusundaki farklılıklar ele alınmıştır. Fırın çeşitlerine göre ve bölgedeki özel fırınlama tekniklerine bağlı olarak pişirim süresinin 2 saatten 48 saate kadar çıkabildiği soğuma süresinin 1 saatten 12 saate kadar değişiklik gösterebildiği sonucuna ulaşılrken fırınlarda kullanılan yakacakların da bölgeden bölgeye değişiklik gösterdiği, kimi bölgede çevre ormanlardan getirilen ağaçlar ile kimi bölgelerde ise eski ahşap eşyaların parçalanıp yakacak olarak kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır.

Orta ve Doğu Karadeniz bölgesindeki bu çömlek üretim merkezlerinin günümüzde eskiye nazaran daha az üretim yaptıkları anlaşılrsa da atıl fırınları da dahil ettiğimizde bu bölgede yüz yıl öncesine kadar yoğun çömlekçilik faaliyetlerinin sürdürüldüğünü söylemek doğru olacaktır. Bölgede çömlek üretimini destekler şekilde sık ormanlar bulunması atölyeler için kolay yakacak elde etme olanağı sağlarken, çömlek yapımına uygun toprak yataklarının yer alması da hammadde teminini kolaylaştırmıştır.

Anahtar Kelimeler: Çömlek, kil, fırın, Doğu Karadeniz, Orta Karadeniz.

THE LAST KILNS OF TRADITIONAL BLACK SEA POTTERY FROM PAST TO PRESENT

ABSTRACT

Firing, which is one of the most important stages for the pottery pots and vessels, which have been produced non-stop since the beginning of human history, has reached numerous expansions since the first time pottery emerged. From the open firing method to the kilns built on the ground, then the advanced two floor kilns and the dragon kilns, the examples of this cooking order used in construction uses have survived to the present day.

A total of 6 kilns were included in the study, which found in Artvin Borcka district of the Eastern Black Sea region, Gümüşhane Dölek Village and Bayburt, Trabzon province, and the pottery kilns located in Ordu Ünye and Tokat province in the Central Black Sea region. Among the pottery kilns we found in the study, various types of floor firing kilns and two floor pottery kilns. Information such as the working principles, internal structures, general building materials and cooking uses of these kilns, some of which are idle and some are still actively used, have been collected and documented. It also provides information about the pottery activities in the region of the kilns in these pottery production centers, whose existence in the region has little influence. By comparing the working principles of the kilns with the kilns of similar structure, the production structures between the departments and the basic principles based on production are discussed. It has been understood that depending on the kiln types and the special baking techniques in the region, the cooking time can vary from 2 hours to 48 hours, and the cooling time can vary from 1 hour to 12 hours. It has been learned that the fuel used in the furnaces also varies from region to region, in some regions the trees brought from the surrounding forests and in some regions old wooden items shredded and used as fuel.

Although it is understood that these pottery production centers in the Central and Eastern Black Sea region are producing less in the past, it would be correct to say that a very intense pottery production activity was carried out in this region until a hundred years ago. The presence of dense forests in the region to support pottery production provided an easy opportunity to obtain fuel for the workshops, while the presence of soil beds suitable for pottery made the supply of raw materials much easier.

Key words: Pottery, Clay, Kiln, Eastern Blacksea, Middle Blacksea

1. GİRİŞ

Bu çalışmada, Orta ve Doğu Karadeniz bölgelerinde yaptığımız araştırmalar sonucunda hakkında bilgiye ulaşabildiğimiz ve fotoğrafla belgeleyip, gidip görerek incelediğimiz altı şehirdeki yedi fırın incelenmiştir. Fırımlar planları çizilerek incelenmiş, karşılaştırılmıştır. Aynı zamanda fırınları yakmak için kullanılan yakacak tipleri ve pişirim süreleri de incelenmiştir. Bu fırınlar, Doğu Karadeniz bölgesinin Artvin Borçka ilçesi, Gümüşhane Dölek Köyü ve Bayburt, Trabzon ilinde bulunan çömlek fırınları ile Orta Karadeniz'in Ordu Ünye ilçesi ve Tokat ilinde yer almaktadırlar(Harita 1). Çalışmada incelenen Trabzon fırın örnekleri şehirde eski bir çömlek dükkanı işletmiş olan Hüseyin Altay ile yaptığımız görüşmeler doğrultusunda şu an yerinde olmayan yapıların çizimini içermektedir. Geriye kalan fırınların tamamı yerinde incelenmiş ve günümüzde halen varlığını sürdürmektedirler.

Doğu ve Orta Karadeniz Bölgelerindeki Çömlekçilik ile ilgili alanda yapılan çalışmaların aktardığı bilgiler incelendiğinde bu çalışma söz konusu bölgelerdeki çömlek üretim merkezlerinde bulunan fırınlar ve bu fırınların yapım, çalışma yöntemleri hakkında ek bilgiler sağlamak ve içerikteki şekiller ile anlatımı desteklemektedir.

2. ÇÖMLEKÇİLİĞİN TARİHÇESİ

Katı ve sıvı yiyeceklerin pişirildiği, korunduğu, pişmiş topraktan yapılmış kap olarak tanımlanan çömleğin yabancı dillerdeki kullanımı, Almanca: gefäss, keramik, scherbe, tongefäss, topf; Fransızca: céramique, poterie; İngilizce: ceramic, pottery'dir. Pişmiş topraktan sırlı ve sırsız çeşitli mutfak eşyası, kap-kacak olarak tanımlanmaktadır (Tülin, 2017).

Ana malzemesi "kil" olan seramik, en yalın haliyle "pişmiş toprak" olarak ifade edilmektedir. Seramik; uygarlığın erken dönemlerinde insanoğlunun günlük hayatına girmiş ve günümüze kadar kesintisiz olarak kullanımını sürdürmüştür.

Kilin mimaride kullanımı ile kap kacak yapımında kullanılması birbirinden iki farklı konudur. Hem ortaya çıkış tarihleri hem de kullanılan teknolojiler birbirine kıyasla büyük farklılıklar göstermektedirler. Bu farklılıklar zamanla, sosyal gereksinimler sonucu ortaya çıkmıştır. Kilin mimaride kullanımı, çanak-çömlek yapımından çok daha uzun bir geçmişe sahiptir (Mehmet, 2009). Kilden çanak-çömlek yapımının ilk ortaya çıkışı ile ilgili çeşitli görüşler vardır. İnsanların toprağı işlemeye ilk olarak zeminde oyuklar açarak başlayıp, ardından el ile şekillendirip kaplar üreterek geliştirmişlerdir. Devamında bant usulü şekillendirme ile birlikte şekillendirilen çömleğin zeminde kolayca döndürebilmesini sağlayan konik tabanlı ilkel tezgahlar görülmeye başlanmıştır. Bu gelişmeleri takiben torna tablasının üzerine bir mil ile yerleştirilen tezgahın icadı ile günümüze dek kullanımı sürdürülen çömlekçi çarkı çıkmıştır.

Köklü bir geçmişe sahip olan çömlekçilik, hammaddesi olan toprağın hazırlanışı ve şekillendirilmesi, süsleme, kurutma, fırın inşası ve fırınlama teknikleri ile bu zanaat etrafında oluşan geleneksel yapısı itibariyle kültürel açıdan son derece önemlidir. Zaman içerisinde biçim ve yapım tekniklerinde meydana gelen değişimler sayesinde kültürel değişimleri de yansıtan çömlekler, ait olduğu dönem ve kültürün, günlük hayatı, ekonomisi, ticareti ve teknolojik düzeyinin anlaşılması noktasında arkeolog ve tarihçiler için önemli ipuçları sunmaktadır (Erol, 2013).

Çömlekçilik geniş kullanım alanı nedeniyle tüm dünyada, günlük kap kacak ihtiyaçlarını gidermekten, yapı malzemesi olarak kullanılmasına kadar birçok alanda kullanılmıştır. Anadolu'ya bakıldığında tüm bölgelerde bu üretimin kesintisiz sürdüğü, her dönem ve toplumda kendine özgü gelişim gösterdiği, birçok arkeolojik kalıntıdan ve günümüzde halen devam eden üretimlerden anlaşılmaktadır (Emanuel, 1978). Kilin kolay/ucuz temin edilmesi ve biçimlendirilmesi, kil kapların yaygın bir kullanım alanı oluşturmasında etkili olmuştur (Nurşen, 2014).

Anadolu'da arkeolojik bulgular çömleğin Neolitik çağ ile birlikte ortaya çıktığını göstermektedir. Yerleşik yaşam tarzına bağlı olarak tarımsal faaliyetlerle elde edilen ürünleri depolama, pişirme ihtiyacı, pişmiş topraktan çömlek üretiminin başlamasına ve yaygınlaşmasına ortam hazırlamıştır. Yerleşik yaşamla birlikte tarım yapan, hayvancılıkla uğraşan yani çiftçi olan insan toplulukları, mimarinin parçası olarak kullandığı killi toprağı şekillendirmeyi, işlemeyi öğrendikçe çanak çömlek yapmaya başlamışlardır. Hatta heykelcikler, takılar da yaparak killi toprağı farklı alanlarda kullanma konusundaki açılımlarını geliştirmişlerdir. M.Ö. 7. binyıldan itibaren yine Neolitik dönemde Anadolu'da çömlek üretimi görülmektedir. İlk önceleri samanla karıştırılan killi toprağı elle şekil verip güneşte kuruttuktan sonra kullanılmaya başlanmıştır. Daha sonraları bir şekilde ateşte pişen kilin sızdırmazlık ve dayanıklılığı fark edilmiş, açıkta yapılan pişirmeyi fırında daha yüksek ısıda pişirerek kalitenin artırılması sağlanmıştır. Mezopotamya'da M.Ö. 3200'lerde çömlekçi çarkının kullanılmasıyla birlikte ince cidarlı, standart denilebilecek seri üretimler başlamıştır. Çarkın keşfi ile çömlekçi ustaları için kısa sürede, daha az enerji harcayarak, daha uzun süre çalışma imkanı doğmuştur. Böylelikle daha çok sayıda, seri üretim yapılırken, nitelik açısından çok daha kaliteli ve düzgün seramik formlar, kap türleri ortaya çıkmaya başlamıştır (Güngör, 1988).

Anadolu'da günlük kullanıma yönelik toprak ürünleri tarihsel süreç içerisinde, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinde kaliteli, özgün üretimlerle dünya seramik tarihi içinde ayrıcalıklı bir yer almıştır. Bu kadar köklü bir gelenek, elbette ki günümüze kadar gelmiştir. Yapılan gözlemler bu geleneksel sanat dalının, çok yakın bir zamana kadar, il bazında tüm Türkiye'de yapıldığını göstermektedir. Bu yaygınlık, binlerce yıldan beri süregelen bir üretim tarzını ve sanatın Anadolu'da ne denli köklü ve yoğun yapıldığının belgesidir.

Pişmiş toprak kaplar 20.yüzyıla kadar yüzyıllarca insan yaşamında gerek pişirme, gerek zeytinyağı, şarap, su gibi sıvıları depolama ve taşımada, gerekse sınırlıda olsa sofraya kapları olarak kullanılmıştır. Bakır başta olmak üzere daha dayanıklı metal kapların yaygınlaşması, ardından plastiğin ortaya çıkışı, ihtiyaçların ve yeme-içme kültürünün değişimi çömlekçiliğe büyük darbe vurmuştur. Ayrıca yerleşim merkezlerinde evlere şebeke suyu bağlanması, su taşıma ve depolama amaçlı kaplara olan ihtiyacı ortadan kaldırmıştır. Dolayısı ile çömlekçilik sanatı ve çömlekçiliğin toplumsal alandaki görünürlüğü iyice azalmıştır. Sektörde hayatta kalanlar, usta ve atölyeler ise geçmişle bağlarını halen sürdürmeyi başarabilen küçük bir gruptan ibarettir. Alanda akademik araştırma yapan bilim insanları bu ustalar sayesinde, toplumların kültürel belleklerinde hala varlığını sürdüren çömlek geleneği ve geçmiş üretimleri hakkında önemli bilgiler öğrenmektedirler.

3. ORTA VE DOĞU KARADENİZ ÇÖMLEK FIRINLARI

Orta ve Doğu Karadeniz'de çömlekçiliğe uygun kil yapımında kullanılabilecek toprak türünün yaygın olması ve fırınlar için yakacak teminini kolaylaştıran sık ormanlar bulunması çömlekçiliğin gelişmesi destekleyen etkenlerdendir. Bölgede kurulan fırınlar tamamen el yapımı olup birbirleri arasındaki benzerlikler gibi aynı oranda farklılıklar da göstermektedirler. Bazı bölgelerde yığma taşlardan yapılan basit yer fırınlarına rastlanırken bazı bölgelerde özel tuğlalardan örme yapıda fırınlara rastlanılmaktadır. Tüm bu çeşitlere ek olarak yer altına inşa edilen tuğla örme fırın örneğine de rastlanılmıştır.

İncelenen atölyeler arasında birden fazla ustanın aynı anda çalıştığı ve seri üretim yapılan atölyeler fabrika olarak verilmiştir (Filiz, 2020).



Harita 1: Çalışmada incelenen Orta ve Doğu Karadeniz fırınları haritada dağılımı.

3.1 Ordu Ünye Fırını

İncelenen fırın çömlek ustası Salih Karayığit'in kendi imal ettiği yaklaşık 20 senelik bir fırındır. Yüksekliği 360, çapı 200 cm'dir. Yükleme alanı fırının yan tarafında ateşlik kısmının üstünde yer almakta, ateş kısmı da ön tarafta alta yer almaktadır. Fırına pişirilecek çömler doldurulduktan sonra yükleme alanının ağız kısmı yine çömlek tuğlalar ve aralarına harç olarak kil doldurulup hava geçişini engelleyecek derecede kapatılır böylece pişen ürünlerin yükleme kısmından ani soğuk hava alıp patlaması ya da çatlamasına engel olunur. Bu örülen kısımda aynı zamanda çömlerin pişme durumunu gözetleyebilmek için küçük bir gözetleme deliği açılır (Fotoğraf 4).



Fotoğraf 1: Fırında kullanılan yakacaklar.

Fırın pişirim için yaklaşık olarak 12 saat yakılır ve soğuma için 12 saat de soğumaya bırakılır. Salih Karayığit aynı fırında bu genel pişirim şekline ek olarak Ünye'nin eski geleneksel pişirim tekniği şeklinde aktardığı Ünye fırını olarak bilinen yaklaşık 5 gün süren farklı sıcaklıklardaki pişirim tekniği Ünye'deki üretimin fırınlama aşamasını diğer atölyelerden ayırtmaktadır (Samet, 2023).



Fotoğraf 2: Fırının içindeki kemer şekilli taşıyıcı ızgara yapısının alttan görüntüsü

Bu pişirim sistemine göre fırın 24 saatten fazla yakılarak çömlerkin daha uzun pişirilmesi ve dayanıklılığının artırılması amaçlanmaktadır. Bu fırında usta yakacak maliyetini düşürmek ve pişirim süresini kısaltıp üretimi arttırabilmek amacı ile normal pişirimi tercih ediyor. Fırında yakacak olarak eski dolap parçaları sunta ve ahşap pencere parçaları gibi malzemeler kullanılıyor (Fotoğraf 1), usta bu yakacakları kuru tutmak için atölyenin içinde muhafaza etmektedir. Fırının yapısı incelendiğinde dışta normal tuğlalara oranla daha dayanıklı yapıya sahip tuğlaların kat kat killi harç ile üst üste birleştirilmesiyle oluşan örme duvarlar bulunmaktadır. Burada kullanılan tuğlalar içi dolu kalıptan dökme eski tip tuğlalardır(Fotoğraf 2).



Fotoğraf 3: Fırının pişirim bölümünden ızgara deliklerini gösteren bir fotoğraf.

İç kısım incelendiğinde ise yerden düz yükselip fırının ortasına yaklaştıkça belli bir açı ile orta kısma doğru eğilen fırının sağından ve solundan karşılıklı olarak gelip ortada birleşen kemer desteklerin yer almakta olduğu görülür (Fotoğraf 2,3). Geleneksel Ünye çömlerkinde fırında 5 gün sürecek şekilde fırınlanmakta ilk üç gün ateşe iki saat arayla odun atılırken sonraki bir buçuk gün içinde bir saat ara ile son yarım günde ise daha da çok odun atılarak pişirim sonlandırılmaktadır. Bu pişirim ustalar arasında Ünye fırını olarak bilinmektedir (Güner, 1988).Günümüzde ise fırınlama 12 saat sürecek şekilde tamamlanarak yakaktan ve zamandan tasarruf sağlanmaktadır. Eski pişirim yöntemi ile yeni kısa süreli pişirim yapılmış çömlerkin arasında ortaya çıkan sertlik ve emicilik farkı, günümüzde çömlerkin kullanım alışkanlıkları açısından herhangi bir olumsuzluk oluşturmadığı için kısa süreli pişirim yüksek karlılığı sebebiyle ilk tercih olarak uygulanmaktadır. Adres: Sahilköy Sk. 19 pk: 52300 Ünye Ordu Konum: 41°08'33.9"N 37°12'47.8"E



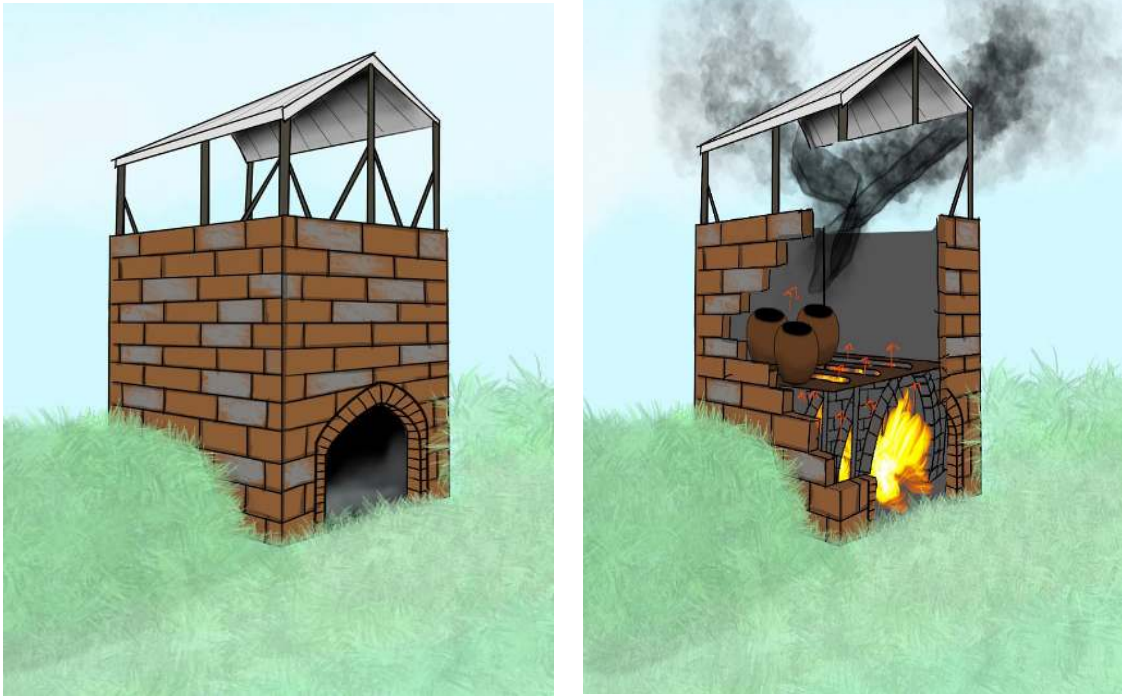
Fotoğraf 4: Solda fırının pişirme için hazırlanmış hali, sağda gözetleme deliği.



Fotoğraf 5: Ünye fırını, solda fırının yan tarafında bulunan yükleme kısmı, sağda fırının ön kısmındaki ateş yakma bölümü.



Şekil 1: Ordu, Ünye Çömlekçi Salih Karayığit'in fırını.



Şekil 2: Artvin fırın çalışma şeması.

3.2. Artvin, Borçka Fırını

Artvin Borçka da incelenen fırın bu ilçede çömlekçilik yapan fakat şu an aktif olarak bu mesleği icra etmeyen Resul Şirin'e aittir. Yüksekliği 400 cm çapı 210 cm'dir. İlk bakışta Ünye'de incelenen fırın ile benzerliği dikkat çekse de özellikle yükleme şekli bakımından farklılık sergilemektedir. Yakacak bölümü ve pişirim bölümü ayrı fırınların genel özelliği olan kemerlerin taşıdığı ızgaralı bölüme bu fırında da rastlanılmıştır (Fotoğraf 6). Kemer ızgaraların çevrelediği ateşlik, üstte büyük bir açıklık barındıran pişirim bölümünün taşıyıcısı görevindedir. Fırına çömlekler üstten yüklenmektedir. Yakacaklar iste alttan yerleştirilmektedir. Doğal bir kural olarak ısınan hava yükselme eğilimi göstermektedir, yakacak bölümünün altta olması sebebiyle ısınarak yükselen sıcak hava fırının ortasında bulunan ızgaraların arasından geçerek pişirim bölümündeki çömleklerin etrafından dolanıp onları ısıtarak en üst bölümdeki açıklıktan dışarı atılmaktadır. Isı dağılımı açısından etkili bir yöntemdir, incelenen diğer fırınlarda da ağırlıklı olarak yakacak bölümünün altta yer almasının sebebi aynıdır. Şekil 2'de kırmızı oklar ile ısının yükseldiği açıklıklar ve ızgara resmedilmiştir



Fotoğraf 6: Fırının yığma taş ve harçlardan oluşan ön ve yan duvar görüntüleri.

Bu fırında pişirim bölümünde herhangi bir yükleme açıklığı bulunmamaktadır. Çömlekler fırına yerleştirilirken iki kişi çalışmakta, birisi fırının içine girerek çömlekleri ısının dağılımını sağlayacak şekilde yerleştirirken diğer kişi de pişecek ürünleri içerdeki kişiye vermektedir. **Şekil 2:** Artvin fırın çalışma şeması.

3.3. Tokat Fırını

Tokat'ta incelenen fırın merkez ilçede çömlekçilik ile geçimini sürdüren Kazım Çömlekçioğlu'na aittir. Ürettiği çömlekleri pişirmek için 30 yıllık bir yer altı fırını kullanmaktadır. Yüksekliği 350 cm

çapı 230 cm olan bu fırın, yer altına kazılan büyük bir çukur içine inşa edilmiştir. Fırın yerden yukarıya ateş tuğlaları ile duvar örülerek üretilmiş ve ateşlik ile pişirim bölümünü birbirinden yine ateş tuğlaları ile yapılmış kemer yapıdaki ızgaralar ayırmaktadır (Fotoğraf 7). Yakacaklar fırının en alt kısmındaki küçük ağızdan doldurulduğu için fırına tek seferde fazla yakacak koymak mümkün olamamaktadır ve yakacakların merdiven ile aşağı taşınması gerektiği için fırını belirli bir ısıda tutmak büyük efor gerektirmektedir (Fotoğraf 8).

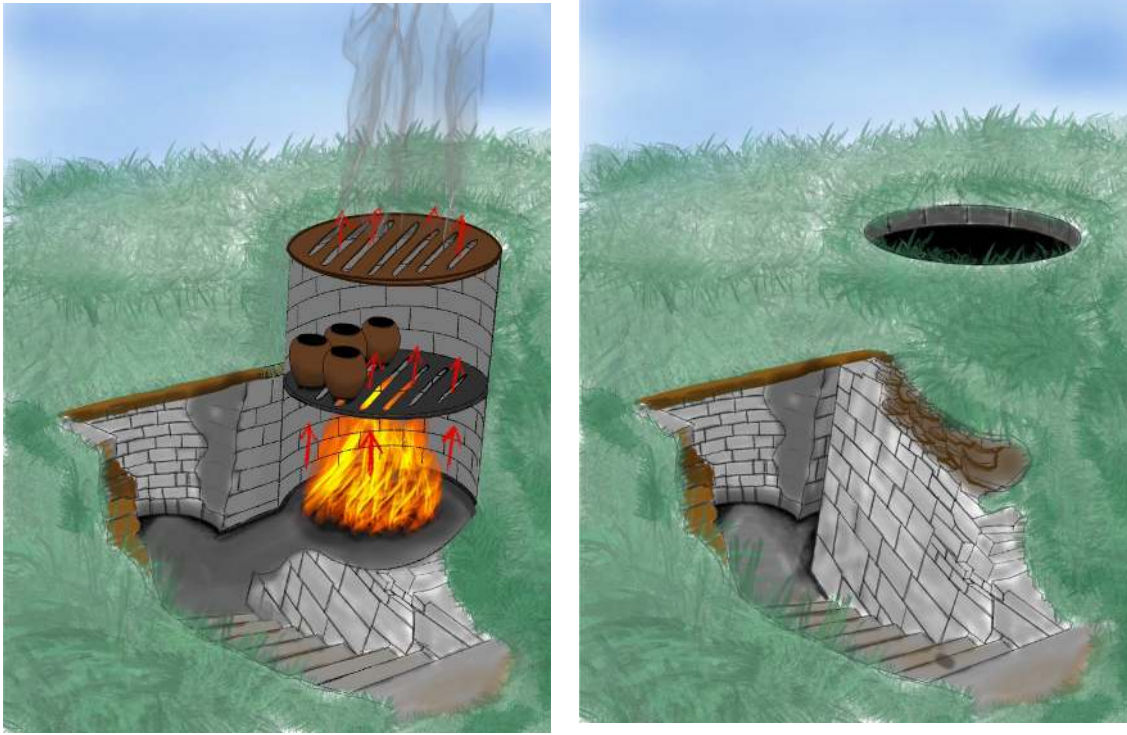
Pişecek işler fırına üst kısımdan yerleştirilip en tepeye kadar doldurulmaktadır. Ardından fırının üst kısmı hafif çıkıntılı bir kubbe şeklinde kil ile kapatılıp fırın yakılmaktadır. Usta yakacak olarak çam ağacı kullanmakta ve bu yakacağı para ile satın alınmaktadır. Fırın yaklaşık 8-10 saat yanmaktadır. Fırın söndükten sonra 24 saat üzeri açılmadan soğumaya bırakılıp işlerin çatlaması engellenmektedir. Fırın yer altında olduğu için soğuk havalarda da uygun sıcaklıklarda pişirim yapabilme imkânı sağlamanın yanında yapısal dayanıklılığı da daha yüksek olmaktadır, bu durum fırının daha uzun ömürlü olmasına imkan tanımaktayken fırının soğuma süresini de uzatmaktadır. Adres: Küme Evleri pk: 60235 Tokat Merkez. Konum: 40°21'09.8"N 36°24'51.2"E.



Fotoğraf 7: Fırın alt kısmında bulunan taşıyıcı kemerli ızgara yapı ve üstten görünümü.



Fotoğraf 8: Tokat çömlek fırını dıştan görünümü ve sağda ateş besleme ağızı.



Şekil 3: Tokat fırın çalışma şeması.

3.4. Gümüşhane, Dölek Fırını

Gümüşhane'nin merkez ilçesine bağlı Dölek köyünde geleneksel çömlekçilik faaliyetleri yapıldığı bilinmektedir. Yerli kadınlar tarafından nesilden nesle aktarılarak devam ettirilen ve yalnızca kadınlar tarafından icra edilen bu üretim en temel haliyle ilkel çömlekçilik özellikleri sergilemektedir. Ağırlıklı olarak yiyecek pişirimi için üretilen bu çömlekler diğer merkezlerdeki üretimden farklı olarak torna tezgahı üzerinde değil, basit tahta konik ayaklı el yapımı zeminli "gurafa" adı verilen portatif tezgahlarda büyük şeritler halinde hamurun üst üste yerleştirilip sıkıştırılarak üst üste eklenmesiyle sucuk tekniği tarzında üretim yapılmaktadır (Nurşen ve Zerrin, 2014). Kendine özgü bant usulü çarksız şekillendirme tekniği ile yüzyıllardır bölgede sürdürülen, günümüze dek ulaşan geleneksel üretimi ile diğer bölgelerden ayırmakta ve özgünlüğünü korumaktadır (Yılmaz, 2022).

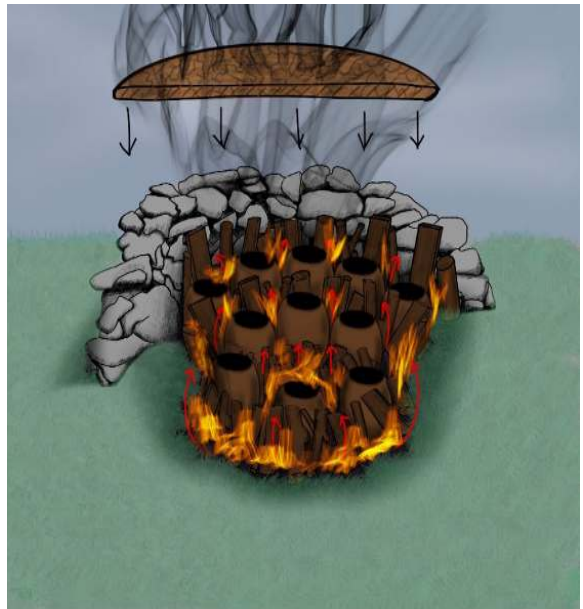
Dölekte üretilen çömlekler kısa süre kurutulduktan sonra fırınlamaya geçilir. Dölek'te fırınlama için düz bir zemin üzerine (yere) örme taşlar ile daire planlı biçimde kurulan fırınlar kullanılmaktadır (Fotoğraf 9). Fırınlar yakılırken yakıt olarak ağaç ve tezek kullanılmaktadır. Fırının bir yüzünde yakacak eklenebilecek bir açıklık da bulunmaktadır. Çömlekler fırın duvarına paralel olarak iç içe halkalar şeklinde yerleştirilir (Şekil 4). Çevre ormanlardaki ağaçlardan elde edilen yakacak odunlar (Fotoğraf 10) fırın içinde pişirilecek çömleklerin arasına eşit miktarda konularak istiflenir (Şekil 4). Yakacaklar yerleştirilen fırının üzeri saman ve çamur ile oluşturulan bir harç yardımı ile kapatılır ve pişirim süresince açılmaz. Pişirim incelenen diğer fırınlara kıyasla daha kısa sürmektedir. 2-3 saat civarı pişirim yapıldıktan sonra çömlekler yeterli sertliğe ulaşmış sayılmaktadır. Ve fırın soğuduktan sonra ağız açılarak çömlekler boşaltılmaktadır. İncelenen fırın 47 cm yüksekliğe 250 cm çapa sahiptir. Adres: Dölek Köyü Yolu pk: 29602 Kelkit Gümüşhane Konum: 40°03'20.3"N 39°24'27.6"E.



Fotoğraf 9: Dölek köyü geleneksel çömlek fırını dıştan ve içten görüntüsü.



Fotoğraf 10: Dölek köyünde çömlek pişirmek için kullanılan yakacaklar.



Şekil 4: Gümüşhane fırın çalışma şeması.

3.5. Trabzon Fırınları

Trabzon günümüzde aktif olarak hiçbir çömlek üretim faaliyeti göstermese de yüz yıl öncesine kadar bu konuda önemli bir dağıtım ve üretim merkezi olduğunu söylemek doğru olacaktır. Eski Trabzon çömlekçiliği ile ilgili bilgilerin tamamı dedesi ve dayısı tarafından yapılan çömlekçilik faaliyetlerini anlatan “Hüseyin Altay” tarafından sağlanmıştır. Dedesi Mehmet Dilek ve Büyük Dayısı Sinan Dilek tarafından 1956 yılından itibaren bizzat Trabzon’da icra edilmiş olan geleneksel çömlekçilik yapım ve pişirim teknikleri hakkındaki açıklayıcı bilgilere ulaşılmıştır. Bu bilgiler ışığında o dönemde Trabzon Kavak meydanında yer alan çömlek fabrikasında 3 ayrı tezgahta 3 ustanın aynı anda çalıştığı ve üretilen işlerin Biri büyük biri küçük iki ayrı fırında pişirildiği anlaşılmıştır. Fırınlardan büyük olanın 4 metre yüksekliğe 3 metre enine sahip olduğu belirtilirken küçük olanın ise 3 metreye 3 metre ölçülerinde olduğu aktarılmıştır.



Şekil 5: Trabzon küçük fırın şeması.

Diğer fırınların geneliyle benzer şekilde bu iki fırınında ateş yakılan kısımları altta, bulunurken ortada tuğla ve çamurlar harç ile oluşturulmuş kemerli ızgara yapı bulunmaktadır. Üstte yüklemeye kısmı yer alan bu fırınların tepe kısımları kubbe şeklinde oval ve ortasında yüklemeye için küçük bir açıklık bulunduran biçimdedir. Birbirlerine yapışmaması için kurutulmaya bırakılan çömlükler kurutma bittikten sonra fırın içinde birbirlerinin üstüne sırayla yüklenirken ısının aşağıdan yukarıya çıkabilmesine olanak tanıyacak boşluklar bırakılmasına da özen gösterilmektedir.

Adres: Günümüzde fabrika ya da fırınlardan geriye hiçbir iz kalmamıştır. Hüseyin Altay ile yaptığımız görüşmelerde bahsi geçen fırınların ve fabrikanın Trabzon Kavak Meydanında yer aldığı aktarılmıştır.



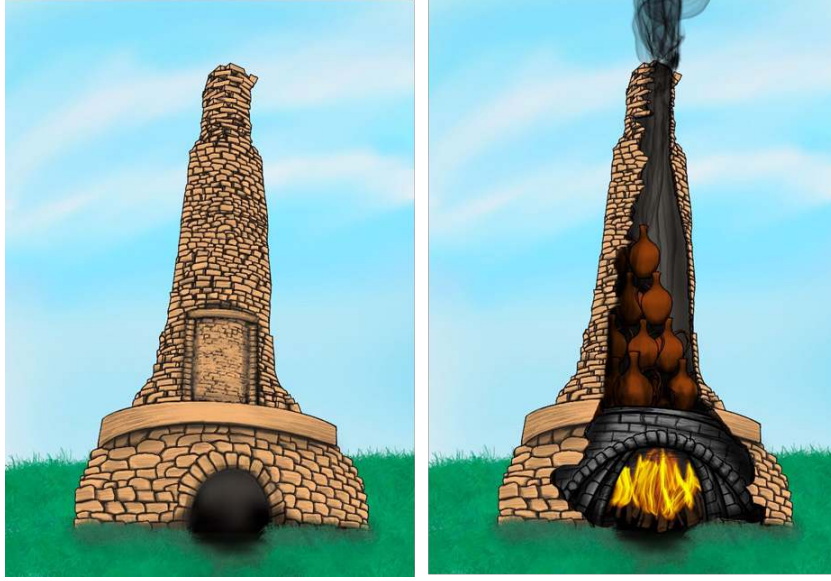
Şekil 6: Trabzon büyük çömlek fırını çalışma şeması.

3.6. Bayburt Fırını

Bayburt merkezde yakın geçmişe kadar çeşitli toprak eşyalar, yapı malzemeleri imal eden günümüzde atıl durumda bulunan bir çömlek fabrikasına rastlanılmaktadır. Fabrikanın hemen yanında da fabrikada üretilen çömleklerin pişiriminin sağlandığı fırın bulunmaktadır. Günümüzde bu fabrikada aktif olarak çömlek üretimi ve pişirimi yapılmasa da yerel atölye sahibi Recai Purutoğlu topraktan tandır üretimi gerçekleştirmektedir. Zamanında yaygın şekilde üretim yapan bu fabrikada çömlek kap kacaklara talebin azalması ile birlikte yetmişli yıllardan itibaren üretim azalmaya başlamış 1988 yılında bir süre durmuştur. Veysel Mahallesi'ndeki bu çömlek fabrikası Recai Purutoğlu'nun üretim faaliyetleri ile birlikte yeniden üretim başlamıştır. Son yıllarda tandıra olan talep gittikçe artmış. Yurt içinde Rize'den İstanbul'a, Ankara'dan Konya'ya, yurt dışında Almanya'dan Fransa'ya, İsviçre'ye artan talebe uygun olarak tandır yapımına başlanmıştır. Veysel mahallesi'nde bu fabrika dışında otuzdan fazla atölye ve fabrika üretim yapmıştır. Toprakten imalat yapma bölgesi olarak Veysel Mahallesi'nde kümelenme olmuş. Bugün sadece bir tanesi üretim yapmaya devam etmektedir (Doğu Karadeniz Kültür Envanteri Projesi, 2023).

Tandır üretiminde fırınlama, tandırın kullanılacağı yerde ilk pişirimi ile yapıldığı için atölyede herhangi bir pişirim yapılmamaktadır. Pişirime ihtiyaç olmaması fabrikadaki fırının atıl halde kalmasına zemin hazırlamıştır.

Fırının yapısı incelendiğinde yine toprak pişmiş tuğlaların kil harç ile örülmesinden oluşturulmuştur(Fotoğraf 11). Yüksekliği 500 cm çapı 260 cm'dir.



Şekil 7: Bayburt Eski Çömlek Fabrikası Fırını çalışma şeması.

Normalde bölgede incelenen fırınlara kıyasla yüksek bacalı yapısı bu fırının dışarıdan farklı görünmesine sebep olmuştur. Fırının yakacak bölümü ve yükleme bölümü yine diğer fırınlarda olduğu gibi kemer yapılı ızgara ile birbirinden ayrılmıştır. Altta yer alan yakacak bölümünün yan kısmında küçük bir besleme deliği bulunmaktadır. Üst kısımda yer alan yükleme bölümü ise yandan malzeme doldurmayı sağlamak için geniş bir açıklığa sahiptir. Fırının uzun boyunlu yapısı yüklemeye kısmının dikine kullanılmasını mecburi kılacak şekilde yapılmıştır. Muhtemelen fırının içine geniş yüklemeye ağzından doldurulan çömlekler içeride bir merdiven ile üst üste dizilerek altta yanan ateşin ısısının pişirim bölümünde yükselirken çömleklerin etkili şekilde pişirilmesini sağlamaktadır (Şekil 7). Adres: Dik Sk. 11/1 pk: 69010 Bayburt Merkez Konum: 40°15'37.2"N 40°13'48.7"E



Fotoğraf 11: Bayburt eski çömlek fabrikası fırını.

4.BULGULAR VE YORUM



Fotoğraf 12: Açık Pişirim.

Bayburt, Dölek, Ünye, Tokat, Artvin, Trabzon da incelenen bu fırınlar yakın tarihe kadar Orta ve Doğu Karadeniz bölgesinde icra edilen çömlekçilik faaliyetlerinin boyutu hakkında bilgi verir niteliktedir. Araştırmada elde edilen veriler ışığında incelenen bölgelerde yerde pişirim yapılan daha eskiye dayalı fırınlara rastlanıldığı gibi ateşlik ve pişirim bölümünün birbirinden ayrıldığı daha gelişmiş türde fırınlarla da karşılaşılmıştır.



Fotoğraf 13: Günümüzde halen kullanılmakta olan Kara fırın (Salih Karayiğit'in fırını-Ünye).

Piştirme işlemi, ortam, hava akımı, ısının derecesi, yakacağın türü, gibi etkenlere bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Çanak-çömlekler ilk başlarda açık havada yere halkalar halinde dizilerek bu halkalar arasına yerleştirilen yakacakların tutuşturulmasıyla pişirilmekteydi (Fotoğraf 12). Zamanla üretimin gelişmesiyle 50-60 cm yüksekliğinde taş ve kil ile örülen duvarlardan meydana gelen kalıcı fırınlar inşa edilerek pişirimin daha tutarlı olması sağlanmıştır (Fotoğraf 9, Şekil 4). Bu fırınlarda açık havada pişirim tekniğinde olduğu gibi çömlekler arasına yakacakların yerleştirilmesiyle pişirim sağlanmıştır. Zaman içinde gelişim göstermeye devam eden çömlek fırınları delikli bir ızgara sayesinde alttaki ateşlik bölümünün ve üstteki pişirim bölümünün ayrıldığı, iki bölümden oluşan bir yapıya ulaşmıştır (Fotoğraf 13). Anadolu'da MÖ 4.binden itibaren gelişen bu fırınların daire planlı ya da dörtgen planlı örneklerine rastlanmakta olup, ısıyı yükseltme ve koruma amacı ile giriş bölümleri dışında, tamamen kapalı oldukları görülmüştür (Güngör, 1988). (Fotoğraf 13). Bu iki bölümü birbirinden ayıran delikli taban-ızgara sayesinde ısı alttan üste geçiş sağlar. Fırının büyüklüğüne göre bu delikliklerin çapı değişir. Ateş yanan kısmının üstünde kemerlerin taşıdığı delikli raf bulunmaktadır. Bu yapı hem üstüne konulan pişirilecek çömleklerin yükünü taşır hem de alt kısımda yanan ateşin ısısının homojen şekilde üst kısma yayılmasını sağlar. Fırının besleme ağzından odun atılarak yakma işlemi gerçekleştirilir, piştirme süresince ateş beslenerek canlı tutulur. Piştirme bölümüne kaplar, üretim yapılan bölgeye göre üstten ya da yandan açılan bir açıklık sayesinde yerleştirilir-çıkartılır.

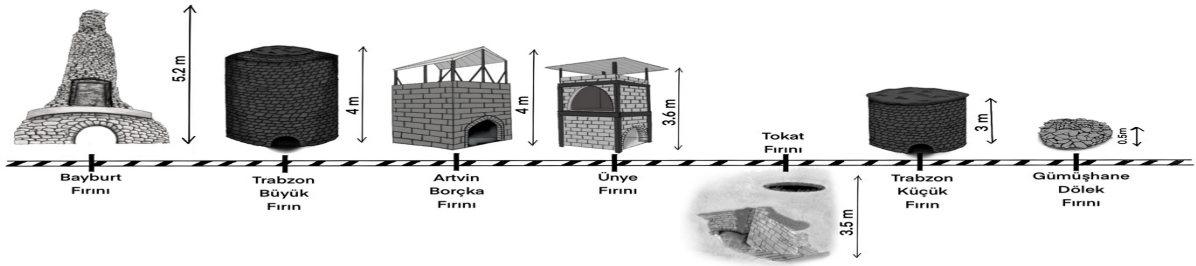
Çömlek yapımında en önemli aşamalardan biri olan pişirim aşamada çömleklerin fırına yerleştirilmesi, ısının sabit kalması, fırının soğuma süresi gibi adımların herhangi birinde meydana gelecek bir problem çömleğin çatlaması ya da patlaması gibi bir sonuca varabilmektedir (S. Karayiğit, kişisel görüşme, 17 Kasım 2018). Çömleğin toprak yapısı da fırın yapısı gibi kuruma süresini, pişirim ve soğuma süresini doğrudan etkileyen bir faktördür. Bölgede aktif olarak üretim yapan atölye ustaları ile yaptığımız görüşmelere göre incelenen fırınlarda açık pişirimde yanma süresi ortalama 2-3 saat iken, çift katlı fırınlarda pişirim süresinin 12 saatten 36 saate kadar değişiklik gösterdiği anlaşılmıştır. Pişirim sonrası soğuma da fırın ve toprak tipine göre değişiklik göstermektedir. Açık pişirimde soğuma süresi fırınlama süresi gibi kısarken çift katlı fırında soğuma süresi tam tersi 12 saati geçebilmektedir.

Çömlek fırınında yakacak olarak ise belirli bir kısıtlama olmayıp çevre ormanlarda bulunan ağaçlar yakacak olarak tercih edilmektedir. Fakat günümüzde işletim maliyetlerini düşürmek amacıyla atık türünden ahşap içerikli mdf, sunta vb. yakacak olarak kullanılabilir (Fotoğraf 1).

Gümüşhane'nin Dölek Köyünde kadınların yaptığı çömlek kaplar bant usulü şekillendirme tekniğinin kullanılması ile olduğu kadar yerde pişirim yapılan geleneksel fırınların kullanılmasıyla da diğer bölgelerden ayrılmaktadır. Bu tür çömlek fırınına incelenen diğer bölgelerde rastlanmamakla birlikte, pişirim kısmı ve ateşlik birbirinden ayrı tipte olan fırınlara ise bölgede hatırı sayılır derece örneğe rastlamak mümkün olmuştur. İncelemeye alınan çift bölmeli fırınların çalışma prensipleri aynı olsa da genel yapılarındaki küçük farklılıklar dikkat çekmektedir. Ünye ve Trabzon'da incelenen fırınların pişirim sürelerinin birbirine benzerliği sebebiyle incelediğimizde, yapılan görüşmeler doğrultusunda, Ünye ve Trabzon çömlek ustaları arasında "usta çırak" ilişkisi bulunduğu ve birbirlerinin devamı niteliğinde oldukları konusunda bilgiler elde edilmiştir (H. Altay, kişisel görüşme, 7 Eylül 2022). Fırınlama süreleri ve fırın tipleri incelendiğinde bu konudaki benzerlik daha net anlaşılmaktadır. Fırınlama sırasında başta seyrek aralıklarla yapılan besleme ilerleyen günlerde daha sık aralıklarda yapılarak pişirim ısısının yavaşça yükselmesi sağlanmaktadır. Dolayısı ile iki pişirim yönteminde de fırının yakıldığı toplam süre 3 günü geçmektedir. Çift katlı yüksek fırın yapısı, 72 saati geçen uzun süreli ve değişken sıcaklıkla icra edilen pişirim şekli her iki bölgenin ortak, diğer bölgeler ile de ayrışma noktası olarak karşımıza çıkmaktadır.

Fırınlama aşamalarında Artvin ve Bayburt bölgeleri ile herhangi bir farklılık bulunmazken fırın yapısında ayrışma görülmektedir. Çift bölümden oluşan bu fırının diğer bölgelerdeki fırınların tam tersi şekilde yer altına inşa edildiği görülmektedir. Bu farklılık fırının pişirim performansına da özellikle ısı izolasyonu bakımından büyük avantaj sağlamaktayken dar merdivenler sebebiyle fırını yakacak ile beslemeyi zorlaştırmaktadır. Yine karşılaştırıldığında fırınların daire planlı ve dörtgen planlı olarak iki farklı formda yapıldığına rastlanılmıştır. Bu fark da fırın içine ürünlerin yerleştirmeyi farklılaştırmakta ısının fırın içinde dağılımını ve dolayısı ile pişirim süresini ve verimini etkilemektedir.

Çalışmada incelenen fırınlar dörtgen planlı ve daire planlı formda olanlar şeklinde ayrıştırıldığında daire planlı formlu fırınların köşeli fırınlara görece çok daha eski zamanlarda imal edilmiş oldukları dikkat çekmektedir. Yine incelenen fırınlar içinden köşeli formda inşa edilenler kendi aralarında incelendiğinde ise yükleme noktalarının yandan, üstten, ve önden olacak şekilde farklılık göstermekte olduğu görülmektedir. Ünye de rastlanılan fırın yandan yükleme yapılırken Artvin'deki köşeli fırının üstten yükleme yapılması gibi. Yandan yükleme yapılan fırınlarda usta fırını doldurduktan sonra harç ve eski tuğlalar ile yükleme ağızını sıvarken küçük bir gözetleme deliği de bırakılmaktadır ama bu üstten yüklemeli fırında yapılamamaktadır(Fotoğraf 4). Üstten yüklemeli fırında yükleme yapıldıktan sonra fırının üzeri kapak ile kapatılabilirken yandan yüklemeli fırında harç ile duvar örülmesi ek külfet oluşturmaktadır. Boyut olarak karşılaştırıldığında pişirim ve ateşlik bölümleri ayrı olan fırınların en-boy oranlarının benzer olduğu, Gümüşhane Dölek Köyünde kullanılan yer fırınlarının ise çalışma mantığındaki farklılıklara paralel olarak en boy oranının diğer bölgelerden ayrıştığı görülmüştür. İncelenen fırınların boy karşılaştırılması Şekil 8'de verilmiştir.



Şekil 8: İncelemeye alınan fırınların boy karşılaştırması.

Pişirim süreleri incelendiğinde de yine fırınların birbiri arasında büyük değişiklikler görülmüştür. Örneğin Dölek'te yapılan yer fırınları ile çömlekler 2 saat civarında fırınlanırken Ünye'de kullanılan fırınların 3 gün aralıksız değişken sıcaklıklarda yakılması iki merkezin ayrıştığı noktalardandır. Kullanılan yakacak türleri de yine bölgeye ve bölgede bulunan kaynaklara göre değişiklik göstermekte, bu da pişirim süresinin bölgeler arasında değişmesine sebep olan etkenlerdendir.

Orta ve Doğu Karadeniz'de incelemeye alınan fırınların kendi aralarındaki benzerlik ve farklılıklara ek olarak Anadolu'daki diğer bölgelerin çömlek fırınları aralarındaki benzerlikler ve farklılıklar şu şekilde karşımıza çıkmaktadır;

Dölekte karşılaştığımız, içinde tezek ile yakılan ateşe ve köze temas ederek pişirim yapılan yer fırını türünde örneklere Kars Tuzluca ilçesi Aliköse Köyü, Erzurum İspir ilçesi Yiğitbaşı Köyü, Ağrı Hıdırdurdu Köyü gibi merkezlerde rastlanılmaktadır. Ünye, Tokat, Artvin Borçka, Trabzon, Bayburt bölgelerinde incelenen fırınlar yer altı ya da yer üstüne inşa edilmiş, yandan yüklemeli, üstten yüklemeli fark etmeksizin içinde kemerlerin taşıdığı delikli raf bulunan fırınlar olarak ele alındığında benzer örneklere Anadolu'da milli ve yataklı çarkın girmiş olduğu Kütahya, Nevşehir, Çanakkale gibi çömlek

ve seramik üretimi ile bilinen bölgelerde de rastlanılmaktadır(Güngör, 1988).

Bu çalışmada fırınlar özelinde incelemeye alınan Orta ve Doğu Karadeniz çömlek atölyelerindeki faaliyetlere karşın bölgede çömleğe olan düşük arz bu geleneğin yok olma tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu açıkça göstermektedir. Orta ve Doğu Karadeniz bölgesi Anadolu'da çömlekçilik faaliyetleri bakımından tanınırlığı yüksek olan Nevşehir Avanos bölgesi ile karşılaştırıldığında, benzer potansiyele sahip olmasına karşın negatif olarak ayrılmaktadır. Karadeniz'den farklı olarak Avanos bölgesindeki turistik faaliyetlerin buradaki çömlek atölyelerinin gelişiminin temel kaynaklarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Konu yalnızca fırınlar bakımından ele alındığında ise Avanos'taki atölyelerin sürdürülebilirlik ve pratiklik bakımından ağırlıklı olarak elektrikli modern fırın kullanımına ağırlık verdiği Orta ve Doğu Karadeniz çömlekçiliğinde ise halen ağırlıkla geleneksel odun ateşi fırınların kullanıldığı görülmektedir. Geleneğin korunması hususunda Orta ve Doğu Karadeniz çömlekçiliğinin bu özelliği onu diğer bölgelerden ayıran önemli bir nitelik olarak karşımıza çıksa da yetersiz tanıtım ve düşük arz bu fırınların ortadan kaybolarak tarih olmasına zemin oluşturmaktadır.

5.SONUÇ

Orta ve Doğu Karadeniz bölgesi içinde incelenen çömlek fırınları farklı pişirim teknikleri, farklı yapı malzemeleri, farklı pişirim süreleri itibarı ile sınırlı bir alanda büyük bir çeşitlilik sergilemektedir. Çeşitliliğin bu denli çok olması bölgedeki çömlekçilik faaliyetlerinin geçmişteki büyüklüğünü anlatır niteliktedir.

Bu Merkezlerde talep gören kap kacak lokal olarak yerel atölyelerde bölgenin ihtiyaç ve alışkanlıklarına yönelik üretilmiş ve karşılaştığımız bu çeşitliliğin ortaya konulmasına olanak sağlamıştır. Yüzyıllardır bölgede çömlek üreten bu atölyelerden günümüzde aktif olarak çömlek üretimi yapmaya devam eden atölye sayısı bir elin parmaklarını geçemeyecek kadar azalmış durumdadır. Orta ve Doğu Karadeniz çömlekçiliğinin son örneklerini veren bu atölyeler kaybolma tehlikesiyle karşı karşıya kalmış durumdadır. Atölyelerin bölgedeki geleneksel çömlekçiliği devam ettirme çabaları yetersiz tanıtım ve düşük arz sebebiyle sürdürülebilirliği imkansız kılmaktadır. Anadolu'da aktif olarak çömlekçilik faaliyetlerini sürdüren ve bu konuda tanınırlığı yüksek olan bölgeler incelendiğinde, ağırlıklı olarak modern elektrikli fırınların kullanıldığı görülmektedir. Bu çalışmada incelediğimiz atölyelerde kullanılan odun fırınları Anadolu'da çömlekçiliği ile ünlenmiş merkezlere kıyasla daha gelenekçi bir üretim tarzı ortaya konulmasını sağlamaktadır. Odun fırınları elektrikli fırınlara kıyasla seri üretim için verimsiz araçlar olsalar da bölgedeki çömlekçilik faaliyetlerinin tanıtımı ve turistik açıdan yeni girişimler oluşturulması konusunda önem arz etmektedir.

Söz konusu geleneksel fırınların potansiyellerinin kullanılması durumunda bölgede yeni tanıtım fırsatları ve iş dalı olanakları oluşturulması söz konusu olabilir. Bu durumun yetkililer tarafından değerlendirilmesi ve desteklenmesi bölgede kültürünün korunması açısından da büyük önem arz etmektedir.

KAYNAKLAR

Anonim. Bayburt Halk Kültürü. Doğu Karadeniz Kültür Envanteri. Retrieved January 29, 2023, <https://karadeniz.gov.tr/el-sanatlari-3/>.

Arı, Y. (2022). Gümüşhane Dölek Köyünde Çaraksız Çömlekçiliğin Kültürel Coğrafyası: Adaptasyon Kültür ve Ekoloji. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 13(1), 188-208. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/gumus/issue/68497/1003932>. (erişim 13.05.2023).

Ayta, T. (2017). *Toprak Sanatlarında Teknik Terimler Sözlüğü*. Artshop.

Beder, S. (2023). Yok Olmaya Yüz Tutmuş Yok Olmaya Yüz Tutmuş Doğu Karadeniz Çömlekçiliğine Günümüzden Bir Örnek: Ünye. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, (34), 551-568. <https://doi.org/10.18220/kid.1292235>

Cooper, E. (1978). *Seramik Ve Çömlekçilik*. Remzi Kitabevi.

Çizer, S., & Yarol, Y. (2005). Tarih Öncesi Çömlekçiliğin Halen Yaşadığı Bir Merkez: Gökeyüp. *Seramik Federasyonu Dergisi*, 12, 104-109. ISSN 1304-6578.

Eroğlu, E., & Köktan, Y. (2013). Geleneksel Türk El Sanatlarından Çömlekçilik (Sakarya Örneği). *Akademik Bakış Dergisi*, 36, 1-14. ISSN:1694-528X.

Güner, G. (1987). *Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik*. Ak yayını.

Özdoğan, M. (2009). *Earliest Use of Pottery in Anatolia. Early Farmers, Late Foragers and Ceramic Traditions: On the Beginning of Pottery in the Near East and Europe*. Cambridge Scholars Publishing.

Özkul, N. F., & Köşklü, Z. (2014). Gümüşhane/ Dölek Köyünde Çömlekçilik. *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, 31, 51-67. (erişim 27.09.2022).

Öztürk, F. (2020). 1924 Yılından Günümüze Ordu-Ünye Çömlekçiliği. *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, 26(44), 21-37. <https://doi.org/10.35247/ataunigsed.670754>.

Görüşmeler:

Salih Karayiğit 17/11/2018

Hüseyin Altay 7/09/2022

Fotoğraflar

Fotoğraf 1: Samet Beder (2019, Ünye).

Fotoğraf 2: Samet Beder (2019, Ünye).

Fotoğraf 3: Samet Beder (2019, Ünye).

Fotoğraf 4: Samet Beder (2019, Ünye).

Fotoğraf 5: Samet Beder (2019, Ünye).

Fotoğraf 6: Samet Beder (2020, Artvin).

Fotoğraf 7: Samet Beder (2019, Tokat).

Fotoğraf 8: Samet Beder (2019, Tokat).

Fotoğraf 9: Samet Beder (2019, Dölek).

Fotoğraf 10: Samet Beder (2019, Dölek).

Fotoğraf 11: Samet Beder (2019, Bayburt).

Fotoğraf 12: Sevim, Çizer. (2005, Manisa).

Fotoğraf 13: Samet Beder (2019, Ünye).