

**TRAKYA'DA YOK OLMAYA YÜZ TUTMUŞ BİR MESLEK:
ÇÖMLEKÇİLİK**

A PROFESSION WHICH IS DISAPPEARING IN THRACIA: POTTERY

Sevcan ÖLÇER*

*Geliş Tarihi: 03.01.2018
(Received)*

*Kabul Tarihi: 11.09.2018
(Accepted)*

ÖZ: Trakya bölgesinde yüzyıl öncesine kadar yaygın olan çömlekçilik ve çömlekçi çarkı kullanımı yıllar geçtikçe azalmış ve yok olmaya yüz tutmuştur. Bölgede prehistorik dönemden günümüze kadar pek yok yerleşim yerinde ele geçen seramik malzemeler, üretimin tekniklerinin çeşitliliğini kanıtlamakta ve teknolojik gelişmelere bağlı olarak günümüze gelen durumunu gözler önüne sermektedir. Anadolu'nun farklı bölgelerinde geleneksel anlayışta halen sürdürülmeye çalışılan çömlekçilik, Trakya Bölgesinde yalnızca bir çömlek ustanın varlığıyla gerçekleşmektedir. Çömlek ustalarından alınan bilgiler sayesinde, Trakya Bölgesi'ndeki çömlekçiliğin günümüzdeki son durumu açıklanarak hammadde temini, hamur hazırlama teknikleri, üretimi yapılan formlar ve pişirim teknikleri karşılaştırmalı olarak değerlendirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: *Trakya Bölgesi, Çömlekçilik, Çömlek Ustaları*

ABSTRACT: The use of pottery and pottery wheel in the Thracian Region has been widespread and disappearing for centuries. Ceramic materials which unearthed in the settlement area from the prehistoric period to the daylight, demonstrating the diversity of production techniques and indicated depending on technological developments. Pottery, which is traditionally preserved in different regions of Anatolia, it is realized with the presence of only one master in the Thracian Region. Thanks to this master and the families of the masters who have recently left the profession, raw material basis, dough preparation techniques, production forms and puffing techniques were evaluated by comparing them in Thracian Region.

Key Words: *Thracian Region, Potting, Pot Masters*

1. GİRİŞ

Anadolu'nun kuzeybatı ucunda yer alan ve Avrupa'ya açılan bir kapı olarak stratejik öneme sahip olan Trakya bölgesi, tarihsel ve kültürel olarak Anadolu'dan farklı bir bölge olmasına rağmen Anadolu'nun bütünleyicisi durumundadır. Trakya Bölgesi'nde, prehistorik dönemlerden günümüze kadar çok sayıda topluluk yaşamıştır. Bölgenin bilinen en erken yerleşimi Edirne-Enez civarındaki Hoca Çeşme Höyüğü'dür. Hoca Çeşme Höyüğü, M.Ö. 5500-5000 yıllarına kadar giden

*Arş.Gör., Harran Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Bölümü, sevcanolcer@harran.edu.tr.

tarihiyle Balkanlar'ın bilinen en eski neolitik yerleşimlerinden biridir.¹ Kırklareli'ye çok yakın Aşağı Pınar yerleşimi de Neolitik döneme aittir. Kırklareli ilinin bulunduğu kesim, dış etkenlere kapalı kalmış olmasından ötürü Trak kültürünün en iyi korunduğu bölge olma özelliğini taşımaktadır.²

İnsan yaşamının en temel ihtiyaçlarından biri olan yeme-içme kültürüyle birlikte ortaya çıkan, zamanla gelişip çeşitlenen seramik eserler, bir çok bölgede olduğu gibi Trakya bölgesinde de yoğun olarak ortaya çıkarılmış kültür varlıklarıdır. Bölgede yapılan kazılarda birçok medeniyetin yaşadığı anlaşılmış, en eski mesleklerden biri olan çömlekçiliği aydınlatan buluntular elde edilmiş ve tarih öncesine ait birçok çömlekçilik merkezi bulunmuştur. Neolitik Çağ'ın sonlarına doğru elde şekillendirilen pişmiş toprak yapımı giderek gelişmiş, boyalı üretimler çoğalmış, dinsel amaçlı objeler, süs eşyaları ve tarım aletleri yoğun bir biçimde yapılmaya başlanmıştır. M.Ö. 4. bin yılına dek inen Kalkolitik dönemde ise, form ve üretim tekniği olarak ileri düzeyde seramik üretimi gerçekleşmiştir.

Çömlekçi çarkının, Balkanlar'da M.Ö. I. binyılda kullanılmış olduğu bilinmektedir. Trakya bölgesinde yüzyıl öncesine kadar yaygın olan çömlekçilik ve çömlekçi çarkı kullanımı, yıllar geçtikçe giderek azalmış ve yok olmaya yüz tutmuştur. Çömlekçiliğin yanı sıra dokumacılık, ağaç işçiliği ve boyacılığın da yaygın olduğu bölgedeki bu meslekler, teknolojik gelişmelere ve değişen yaşam şartlarına ayak uyduramayarak zaman içinde kaybolmuştur. Trakya Bölgesi'nde, el süpürgesi yapımı ve çalışan bir çömlekçi atölyesi dışında eski el sanatlarına ait faaliyetler ne yazık ki günümüze kadar gelememiştir. Çömlekçilik mesleğinin Trakya Bölgesi'nde yok olmak üzere olmasının nedenlerini, çömleğe karşı duyulan ilgi ve ihtiyacın azalması, maddi ve manevi yönden insanları tatmin etmemesi ve babadan oğula geçerek devam eden bu mesleğin yerine zamanla farklı mesleklerin tercih edilmesi olarak özetleyebiliriz.³

2. MATERYAL VE YÖNTEM

Çalışmamızda gözleme dayalı araştırma ve alan araştırma yöntemleri kullanılmıştır. Trakya Bölgesi'nde kalan son çömlek atölyeleri ziyaret edilerek çömlek ustaları ve ailelerinden çeşitli bilgiler alınmıştır. Bu ustalar arasında yalnızca bir usta; Hüseyin Çokan, üretime yılda bir kaç ay devam etmektedir. Atölyesi yıllar önce kapanmış Mehmet Şevket İbrikçi ve atölyesi yıkılmış olan Mustafa Çıra incelemeye alınan diğer çömlek ustalarıdır. Çalışmanın materyalini

¹ M. Özdoğan, "Hoca Çeşme: An Early Neolithic Anatolian Colony in the Balkans?" *Man and the Animal World. Studies in Archaeozoology in Honour of Sándor Bökönyi* (Ed. P. Anreiter – L. Bartosiewicz – E. Jerem – W. Meid), *Archaeolingua* 8, Budapest, 1998, s. 435-451.

² M. Özdoğan, "Marmara Bölgesi - Balkanlar - Orta Anadolu Arasındaki Kronoloji Sorununa Yeni bir Yaklaşım", *Türk Tarih Kurumu Kongresi XI*, Ankara, 1994, s. 69-79.

³ Araştırmaya başlarken Soner Genç'in makalesinden yararlanıldı. Bkz. Soner Genç, "Kırklareli'de Çömlekçilik ve Son Trakyalı Çömlekçiler", *Seramik Türkiye Dergisi*, Sayı 9, 2006, s. 112-118.

çömlek ustalarının ürettiği seramik ürünler ile üretimlerde kullandıkları araç ve gereçler oluşturmaktadır. Ustalara ve atölyelerine yapılan kısa süreli ziyaretler sonunda, Trakya bölgesinde kalan son atölyelerde yapılan üretim teknikleri ve çeşitleri, kap formları, biçimlendirmede kullanılan aletler, hammadde ve hamur özellikleri hakkında genel bir değerlendirmeye ulaşılmıştır.⁴

3. BULGULAR

3.1. Üretim Aşamaları

Çeşitli amaçlarla üretilen seramik malzemeler, kullanım durumuna getirilmeden önce farklı aşamalardan geçmektedir. Bu aşamalar hamur hazırlama, şekillendirme, kurutma, kullanılan tekniklere göre bezeme veya sırlama ve pişirim olarak sıralanabilir.

3.1.1. Hammadde ve Hamurun Hazırlanması

Çömlek ustaları kili hamur haline getirmeden önce bazı işlemlerden geçirmektedir. Kırklareli’de çömlek üretiminde kullanılan kil, Kırklareli il merkezine çok yakın bir mesafede bulunan Mahya Baba Tepesi’nden elde edilmektedir. Kil maddesi, derinliği 2 ve 5 m. arasında değişen çukurlardan kazılarak çıkarılmaktadır. Halk arasında Eski Bağlık olarak bilinen bu bölgeden çıkarılan kil, herhangi bir katkı maddesine gerek duyulmadan kullanılabilir. H. Çokan, nemli olduğu için külçeler halinde çıkarılan kilin herhangi bir işlemden geçmeden önce, içinde topraklar kalmaması için dışarıda havalandırılıp kurutulması gerektiğini, kurutma işleminin ayrıca kilin kolaylıkla hamur haline gelebilmesi için gerekli olduğunu belirtmektedir.

Tekirdağ’ın Şarköy İlçesi’nin Hoşköy köyünde yaşayan M. Çıra, kilin kazılarak değil, dereden suyla birlikte gelen toprağın bentlerde biriktirilmesiyle elde edildiğini belirtmektedir. Bentlerde biriken kil, çöp, ot, taş gibi çeşitli maddelerden arındırılması için bir süre süzölmeye bırakılmaktadır. Süzöldükten sonra alta geçen tortu halindeki yumuşak kıvamlı kil, önce ayaklarla çiğnenmekte daha sonra şekillendirilmek üzere tezgaha alınmaktadır. M. Çıra, bu yöntemle çıkarılan kilden yapılan çanak-çömleğin sıcağa ve soğuğa daha dayanıklı olduğunu belirtmektedir. Ayrıca burada kullanılan hamur, bölgede çıkarılan diğer

⁴ Araştırma sürecinde Tekirdağ-Kırklareli ilçesinden Hüseyin Çokan ve Mehmet Şevket İbrikçi ile Tekirdağ-Şarköy ilçesinden Mustafa Çıra ziyaret edilmiştir. Bu ustalardan bugün yalnızca Hüseyin Çokan mesleğe devam etmektedir. 2011 yılında rahatsızlığı sebebiyle ailesiyle konuşabildiğim M. Şevket İbrikçi ziyaretimden kısa bir süre sonra vefat etmiştir. Mehmet Şevket bey ölümünden yaklaşık olarak 12 yıl önce çömlek üretmeyi bırakmıştır. Mustafa Çıra ise 20 yıldır çömlek üretmemekte ve ailesinden aldığım son bilgilere göre 2014 yılında vefat etmiştir. Trakya Bölgesi’ndeki diğer ilçelerde çömlekçilik yapılmamaktadır.

hamurlardan farklı olarak krem rengi tonlarında çok açık bir renge sahiptir.⁵ Derede bentler yardımıyla biriktirilen ıslak kil, M. Çıra'nın belirttiği gibi ayakla yoğrulduktan hemen sonra tezgaha alınabilmektedir. Bu yöntemle toprak altından kazılarak çıkarılan killere göre daha hızlı ve pratik bir ön hazırlıktan geçer. H. Çokan ve M. Ş. İbrikçi'ye göre toprak altından kazılarak çıkarılan kil, şekillendirmeye geçmeden önce daha fazla işleminden geçmektedir. Kazılarak çıkarılan kil tabakaları ilk olarak havalandırılır. Kurutulduktan sonra sığ bir havuz içine alınır ve üzerini kapatacak kadar su eklenir. Kil havuzda bir kaç gün bekletilir, suyu iyice emdikten sonra kabarrır ve yoğunlaşır. Ardından elektrikli merdane veya el merdaneleriyle ezilir.



Şekil 1: H. Çokan'a ait kurutulmaya bırakılan kil ve kil havuzu
Kaynak: Fotoğraf Sevcan Ölçer, 2011

Kili merdaneden geçirirken gerçekleşen öğütme işlemi bir kaç defa tekrarlanabilir. H. Çokan, merdaneden geçirme işleminin, kilin içindeki küçük taşları erittiği ve pişme esnasında olabilecek patlamaları önlediği için çok gerekli olduğunu belirtmektedir. Öğütülen kil daha sonraki aşamada, elle tezgahta iyice yoğrulur, şekillendirilecek kıvama getirilir. Son olarak tornada kullanılmak üzere yapılacak formun büyüklüğüne göre parçalara ayrılır ve üretime hazırlanır.

⁵ Duygu Çakır, *Geçmişten Günümüze Trakya Bölgesi'ndeki Çömlekçilik Merkezleri*, Dokuz Eylül Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Seramik Ana sanat Dalı, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İzmir 2009, s. 75.



Şekil 2: H. Çokan'a ait elektrikli merdane ve M. Ş. İbrikçi'ye ait el merdanesi
Kaynak: Fotoğraf Sevcan Ölçer, 2011

3.1.2. Şekillendirme

Çömlekçi çarkları elektrikli veya ayak yardımıyla çevrilen ilkel tiplerdedir. Ustaların atölyelerinden günümüze ayakla çevrilen, alt kısmında büyük ahşaptan ve üst kısmında daha küçük metalden silindirik birer tablası bulunan çarklar kalabilmiştir. Çömlek ustalarının tezgah olarak kullandığı metal tabla üzerine, kilden parçalar alınarak çeşitli formda üretimler gerçekleştirilir. Şekillendirme sırasında pürüzleri ortadan kolayca kaldırabilmek ve emzik, kulp gibi eklentileri kaba yapıştırabilmek için sulandırılmış kil kullanılmaktadır. Yardımcı aletler arasında tahtadan veya metalden yapılmış küçük profil tarakları, astarlamada veya bezemede kullanılan tulumba şeklindeki puarlar ve seramiğin tamamlandıktan sonra tabladan alınmasını sağlayan metal tel veya ipler yer almaktadır.



Şekil 3: H. Çokan'a ve M. Ş. İbrikçi'ye ait tornalar
Kaynak: Fotoğraf Sevcan Ölçer, 2011

3.1.3. Kurutma

Çömlek ustaları çatlama ve kırılmaları önlemek için seramiklerdeki cidar kalınlığına dikkat etmektedir. Cidar çok ince veya çok kalın olduğu durumlarda, kuruma esnasında çatlama veya yamularak deformasyona uğramalara sebep olabilir. Bunun için şekillenen seramikler deri sertliğine ulaşmaya kadar gölgede kurutulmaya bırakılır. Kulp ve emzikler ayrı olarak şekillendirdikten sonra, deri sertliğine ulaşan seramiklere sulandırılmış kil yardımıyla sonradan eklenerek tekrar kurumaya bırakılmaktadır.

3.1.4. Bezeme:

Çömleklerin bazıları çarkta şekillendirme esnasında dekorlanır. Kaolinin sulandırılmasıyla elde edilen ve puar adlı küçük tulumlarla uygulanan astar, ilk sürüldüğünde mavi renkte olup, çömlek pişirildikten sonra beyaz renge dönüşür. H. Çokan ibrik, testi, çömlek ve tencerelerin gövde kısımlarına yatay yivli iki ya da üç çizgi halinde bezemeler yapmıştır. Seramik formların birleşim yerlerine puarı uyguladıktan sonra parmakları ile birbirine paralel noktalar yaparak tekrar süslemiştir. M. Ş. İbrikçi'nin çömleklerinde yatay yivli çizgiler haricinde üç parmağı ile yukarıdan aşağı tek hamlede sürdüğü puar ile yapılmış bezemeler görülür. Ayrıca tencerelerin gövdesine puarı akıtma yöntemi ile uygulayarak süslemeleri zenginleştirmiştir. Aynı bezemeleri M. Çıra da uygulamıştır.

3.1.5. Sırlama:

Çömlekler çarkta ve elde şekillendirilip puar ile dekorlandıktan sonra gölgede yeniden kurutulur ve ardından sırlama işlemine geçilir. Ustaların birbirinden farklı sır üretme ve uygulama tekniği bulunur. H. Çokan, sır maddesi için boraks ve sülyeni karıştırmakta veya pillerin içinde bulunan kömürü öğütüp sulandırarak kullanmaktadır. Bu maddelerden elde ettiği sırları seramikler üzerine ıslakken uygulamaktadır. H. Çokan, mürdesek ve sülyenden elde edilen sırn kırmızı renkte olduğunu ve önceden pekmez küplerinde kullanıldığını da belirtmektedir. M. Ş. İbrikçi, sır olarak boraks ve kurşun kullanmıştır. Seramiklerin üzerine yağlı, yoğun bir madde sürdükten sonra, toz haline getirilmiş kurşun eklemiştir. M. Çıra, sırlamada kurşun ve sülyen kullanmıştır. Kurşunu ateşte eritmiş, öğütüp toz haline getirmiş, sulandırıp süzmüş ve seramikler üzerine uygulamıştır. Ayrıca en iyi sırn kurşunlu sır olduğunu yıllarca seramikler üzerinden çıkmadığını belirtmektedir.⁶

Sırlama işlemi kuruyan formların, öncelikle ağız ve emzik kısımlarına çömleği ters çevirip daldırma yöntemi ile uygulanır. İç yüzeyler genellikle sırlanmaz ancak pekmez küplerinin ve çeşitli amaçlarla kullanılan kase ve çanakların içi, sıvı maddelerin kap tarafından emilimini engellemek için sırlanır.

⁶ Duygu Çakır, *a.g.e.*, s. 79.

Sır, küplerin veya kaselerin içine bir maşrapa yardımı ile dökülür ve elde döndürülerek çalkalama yöntemiyle yüzeye yapışması sağlanır. Bu uygulamalar dışında ustaların, sırtı parmakları ile uyguladığı seramikler de mevcuttur. Pişirilmeden önce gri ya da kurşuni bir renkte olan sır, piştikten sonra şeffaf bir renk alır.

3.1.6. Pişirim:

Seramik fırınlarının pişmiş tuğla veya kerpiçten yapıldığı, alt ve üst olarak iki bölümden oluştuğu bilinmektedir. Alt kısımda ateşin yandığı bölüm, üst kısma geçişi sağlayan delikli bir ızgaradan sonra üzerine seramiklerin konulduğu oval formu bir mekan bulunur. Erken dönemlerde seramik fırınlarının çevresi alçak silindirik biçimli bir duvarla örülmüş, duvar kubbe biçiminde daraltılarak kapatılmış ve tepede bir delik bırakılmıştır. Yan duvarların tabanla birleştiği yerde delikler açılmış ve odunlar buradan fırın içine atılmıştır. Kubbe şeklindeki üst kısım, bazen tepede tek delikli, bazen çok deliklidir. Bu tip fırınların üst bölümü boşaltma sırasında yıkılıp, doldurulduktan sonra her defasında yeniden örülmektedir.⁷ Trakya bölgesinde çömlek pişiriminde kullanılan ve günümüze sağlam olarak gelebilen tek fırın da H. Çokan'a ait olan ve yukarıda tanımlanan fırın tipindedir. H. Çokan'ın fırınının üst kısmı kapalıdır ve bu kısımda bir kaç delik mevcuttur. Seramikler üst kısımda tuğla ile örülen geniş bir açıklıktan fırına doldurularak boşaltılmaktadır.



Şekil 4: H. Çokan'a ait fırının tuğla örülü açıklığı ve ızgara bölümü
Kaynak: Fotoğraf Sevcan Ölçer, 2011

⁷ Sevim Çizer, "Seramikte Odunlu Pişirim Geleneği; Uzakdoğunun Yüksek Derece Fırınları", <http://docplayer.biz.tr/338355-Seramikte-odunlu-pisirim-gelenegi-uzakdogunun-yukse-derece-firinlari.html>, (03.01.2018), s. 1.

H. Çokan'dan alınan bilgilere göre pişirim öncesinde fırın, boşken yakılarak ısıtılır. Ertesi gün fırının içine seramikler büyüklüklerine göre aşağıdan yukarı, büyükten küçüğe doğru ters biçimde dizilir. Fırın tamamen doldurulduktan sonra seramiklerin dizildiği açıklıklar tuğla ile tamamen örülür ve fırın yakılır. Seramiklerin yüksek ısıya aniden maruz kalması çatlamalara neden olduğu için ısı kontrollü bir biçimde artırılmalıdır. 14-15 saati bulan pişme süresinden sonra fırın soğumaya bırakılır. Ertesi gün fırın üst kısmındaki tuğla örülü açıklıktan çömler boşaltılarak üretim tamamlanmış olur.



Şekil 5: H. Çokan'a ait seramik fırını
Kaynak: Fotoğraf Sevcan Ölçer, 2011



Şekil 6: M. Çıra'ya ait yıkık durumdaki çömlekçi fırını
Kaynak: Fotoğraf Sevcan Ölçer, 2011

3.2. Üretimi Yapılan Formlar

Üretimi yapılan formlar arasında; çömlek, testi, ibrik, vazo, fasulye tenceresi, güveç, turşu küpü, su künkü, baca künkü, saksı ve kaseler bulunmaktadır. Az sayıda kumbara ve darbuka üretimi de yapılmıştır. Ustaların atölyelerinde yapılan çömlekler birbirleriyle hem form hem de bezeme açısından paralel özellikler göstermektedir.

3.2.1. Çömlekler:

13-14 cm. yüksekliğinde, 7.5 cm. çapında olup, şişkin gövdeli ağız kısmı dışa dönük profillidir. Bazıları kulpsuz, bazıları dikey tek şerit kulplu üretilmiştir.

3.2.2. Fasulye tencereleri:

Üç boy halindedir. H. Çokan tencereleri sekizlik, altılık ve beşlik olarak farklı boyutlarda üretmiştir. Yükseklikleri 11 ile 23 cm. arasında değişen tencerelerin, çapları 17.5 ile 21.5 cm. arasındadır. Basık küresel gövdeli, dikey çift şerit kulplu, ağız kısımları içe dönük profillidir. Gövdelerinin tam ortasına gelecek biçimde par yardımıyla düz çift çizgi ile dekorlanmıştır.



Şekil 7: H. Çokan'a ve M. Ş. İbrikçi'ye ait fasulye tencereleri
Kaynak: Fotoğraf Sevcan Ölçer, 2011

3.2.3. Güveçler:

Yoğurt çanağı veya kavurma kasesi olarak kullanılan bu formun, yüksekliği 7.5 cm. ve ağız çapı 30 cm. genişliğindedir. Ağız kısmı düz profillidir ve yatay çift şerit kulpludur.

3.2.4. Kaseler:

Yoğurt veya sütlaç kesesi olarak kullanılan bu formlar, küçük ebatlarda üretilmişlerdir. 4.5 cm. yüksekliğinde ve 12.5 cm. çapındadır. Ağız kısımları düz profillidir.



Şekil 8: H.Çokan'a ait güveç ve yoğurt kasesi
Kaynak: Fotoğraf Sevcan Ölçer, 2011

3.2.5. İbrikler:

24.5 cm. yüksekliğinde, ağız çapı 5.5 cm. genişliğindedir. Ağız ve emzik kısmı dışa dönük profillidir. Dikey tek şerit kulpludur. Kulp ve emziğin altında gövdenin başlangıç yerinde puar ile tek veya çift çizgi çizilerek, bazı örneklerde bu çizgiler üzerine parmak baskısıyla benekler yapılmıştır.

3.2.6. Testiler:

23 cm. yüksekliğinde ve ağız 4.5 cm. çapındadır. Ağız kısmı dışa dönük profillidir. Şişkin gövdeli dikey tek veya çift kulpludur. Gövde üzerine puar yardımıyla kalın düz çizgiler ile dekorlanmıştır.



Şekil 9: H. Çokan'a ve M. Ş. İbrikçi'ye ait ibrikler
Kaynak: Fotoğraf Sevcan Ölçer, 2011



Şekil 10: H. Çokan'a ve M. Ş. İbrikçi'ye ait testiler
Kaynak: Fotoğraf Sevcan Ölçer, 2011

3.2.7. Turşu küpü:

Farklı boyutlarda üretilmişlerdir. Genelde 50-55 cm. yüksekliğinde, ağız çapı 22.5 cm. dip çapı 16 cm. genişliğindedir. Üç aşamada üretilip daha sonradan birbirine eklenmektedir. İlk olarak dip bölümü şekillendirilir ve yarım saat kurumaya bırakılır. Daha sonra, ikinci parça dibi olmadan şekillendirilir ve ıslatılıp ters çevrildikten sonra dip bölümüne eklenir. Elle ve tarakla şişirilip düzeltilir. Son olarak ağız bölümü yapılır ve aynı yöntemle eklenip küp tamamlanır. Küpler şişkin gövdelidir ve ağız kısımları dışa dönük profillidir. Birleşim yerleri parmak baskısıyla dekorlanmıştır.

Şekil 11: H. Çokan'a ait küp



Kaynak: Fotoğraf Sevcan Ölçer, 2011

3.2.8. Su künkü:

30 cm. yüksekliğinde ve 14.5 cm. çapında olan su künkleri üretimi en fazla olan formlardandır. Bir tarafı diğer künke takılabilmesi için 1-2 cm. içeride bir ağız kısmı oluşturur.

3.2.9. Baca künkü:

Baca künkleri, eski yıllarda sobalı evler için en sık sipariş edilen formlardan biridir. 27 cm. yüksekliğinde ve 15.5 cm. çapındadır. İki aşamada şekillendirilir. Önce dipsiz alt bölüm oluşturulur. Bu gövde kısmından dumanın kolayca çıkabilmesi için dikey doğrultuda 2-3 cm. genişliğinde üç parça kesilip alınarak boşluklar oluşturulur. Daha sonra kapak bölümü şekillendirilerek künkün üst bölümüne eklenir.



Şekil 12: M. Çıra'ya ait su künkü ve H. Çokan'a ait baca künkleri
Kaynak: Fotoğraf Sevcan Ölçer, 2011

3.2.10. Kumbaralar:

Özel isteğe göre üretilen kumbaralar genelde 14 cm. yüksekliğindedir. İki aşamada oluşturulur. Öncelikle dip ve gövde bölümü çarkta şekillendirilir. Daha sonra kapak kısmı şekillendirilerek gövdeye eklenir. Eklenen bölüm küplerde olduğu gibi puar ile dekorlandıktan sonra parmakla bezenir. Para girişi için bir bölüm kesilir ve üretim tamamlanır.



Şekil 13: H. Çokan'a ve M. Ş. İbrikçi'ye ait kumbaralar
Kaynak: Fotoğraf Sevcan Ölçer, 2011

3.2.11. Darbuka:

Darbukalar da özel isteğe göre sipariş edilir. 26 cm. yüksekliğinde, ağız çapı 19.5 cm., dip çapı 13.5 cm.'dir. Ağız kısmında derinin darbukayı kapatması için girintili bir bölümü vardır. Deri buraya bir ip yardımı ile gerilir.



Şekil 14: H. Çokan'a ait darbuka
Kaynak: Fotoğraf Sevcan Ölçer, 2011

4. SONUÇ

Çömlekçilik mesleğini günümüzde pek çok sanat dalı gibi yok olmaya yüz tutmuş, gelişmekte olan porselen ve plastik ürün teknolojilerinden nasibini almıştır. Trakya Bölgesindeki son çömlek ustası Hüseyin Çokan, elinden geldikçe yalnız başına geleneksel biçimleri ve usta yeteneğini yansıtan seramik üretimlerini yapmaya devam etmektedir. Ancak Hüseyin Çokan'ın da ölümüyle çömlekçilik Trakya Bölgesi'nde tamamen son bulacaktır. Bazı yerlerde, ustalar artık çömlek üretimini hızla gerçekleştirmek zorunda oldukları için, çini veya porselen yapımında kullanılan kil ve kaolin karışımı maddeleri alçıdan bir kalıba dökerek hazırlamaktadır. Bu yöntemde çark kullanılmamakta ve usta elinden çıkan, toplumların sanat zevkini yansıtan çeşitli formların varlığı ne yazık ki azalmaktadır. Geleneksel anlayışta sürdürülmesi gereken bu mesleğin çeşitli kurumlarda öğretilerek desteklenmesi, pazarlama alanlarının genişletilmesi ve en önemlisi ekonomik anlamda sanatçıları tatmin etmesi gerekmektedir.

KAYNAKÇA

Çakır, Duygu, *Geçmişten Günümüze Trakya Bölgesi'ndeki Çömlekçilik Merkezleri*, Dokuz Eylül Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Seramik Ana sanat Dalı, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İzmir, 2009.

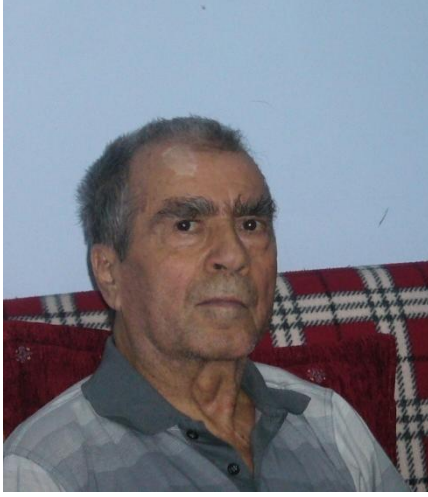
Çizer, Sevim, "Seramikte Odunlu Pişirim Geleneği; Uzakdoğanın Yüksek Derece Fırınları", <http://docplayer.biz.tr/338355-Seramikte-odunlu-pisirim-gelenegi-uzakdogunun-yuksek-derece-firinlari.html>, (Erişim Tarihi 03.01.2018).

Genç, Soner, "Kırklareli'de Çömlekçilik ve Son Trakyalı Çömlekçiler", *Seramik Türkiye Dergisi*, Sayı 9, 2005, s.s. 112-118.

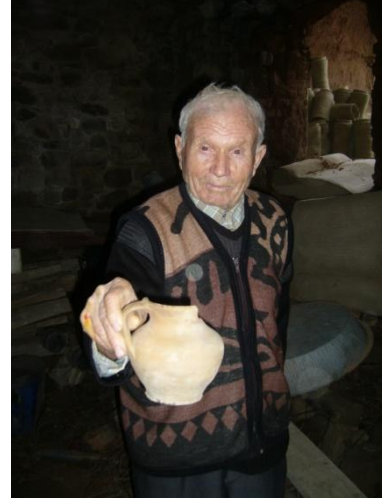
Özdoğan, Mehmet, "Marmara Bölgesi - Balkanlar - Orta Anadolu Arasındaki Kronoloji Sorununa Yeni bir Yaklaşım", *Türk Tarih Kurumu Kongresi XI*, Ankara, 1994, s.s. 69-79.

Özdoğan, Mehmet, "Hoca Çeşme: An Early Neolithic Anatolian Colony in the Balkans?" *Man and the Animal World. Studies in Archaeozoology in Honour of Sándor Bökönyi* (Ed. P. Anreiter – L. Bartosiewicz – E. Jerem – W. Meid), *Archaeolingua* 8, Budapest, 1998, s.s. 435-451.

KAYNAK KİŞİLER



Mehmet Şevket İBRİKÇİ, 2011



Mustafa ÇIRA, 2011



Hüseyin ÇOKAN, 2011