

Yüksek Lisans tezi olarak sunduğum **“Ege Bölgesinde Geleneksel Çömlekçiliğin Bugünkü Durumu”** adlı çalışmanın, tarafımdan, bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin bibliyografyada gösterilenlerden olduğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

30/06/2003

İrem ÇALIşICI

## TUTANAK

Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü'nün ...../...../..... tarih ve ..... sayılı toplantısında oluşturulan jüri, Lisanüstü Öğretim Yönetmeliği'nin .....maddesine göre Geleneksel Türk El Sanatları Bölümü Çini ve Çini Onarımları Ana Sanat Dalı Yüksek Lisans öğrencisi İrem ÇALIŞICI'nın "*Ege Bölgesinde Geleneksel Çömlekçiliğin Bugünkü Durumu*" konulu tezi incelenmiş ve aday ...../...../..... tarihinde, saat .....’ da jüri önünde tez savunmasına alınmıştır.

Adayın kişisel çalışmaya dayanan tezini savunmasından sonra ..... dakikalık süre içinde gerek tez konusu, gerekse tezin dayanağı olan ana sanat dallarından jüri üyelerine sorulan sorulara verdiği cevaplar değerlendirilerek tezin .....olduğuna oy.....ile karar verildi.

## BAŞKAN

ÜYE

ÜYE

**YÜKSEKÖĞRETİM KURULU DOKÜMANTASYON MERKEZİ**

**Tez No:**                      **Konu Kodu:**                      **Üniv. Kodu :**  
**TEZ VERİ FORMU**

Tez Yazarının  
Soyadı:            **ÇALIŞICI**                      Adı: İREM

Tezin Türkçe Adı: **Ege Bölgesinde Geleneksel Çömlekçiliğin Bugünkü Durumu**

Tezin Yabancı Dildeki Adı: **The Current Situation of Traditional Pottery in The Aegean Region**

Tezin Yapıldığı  
Üniversite:    **Dokuz Eylül Üniversitesi**  
Enstitü:            **Güzel Sanatlar Enstitüsü**                      Yıl: **2003**

Tezin Türü:    **Yüksek Lisans**  
Dili:                      **Türkçe**  
Sayfa Sayısı:

Referans Sayısı:

Tez Danışmanlarının

Ünvanı : Yrd.Doç                      Adı:    **Öznur**                      Soyadı: **AYDIN**  
Ünvanı : Yrd.Doç.                      Adı:    **Atilla**                      Soyadı: **KILIÇ**

Türkçe Anahtar Kelimeler:                      İngilizce Anahtar Kelimeler:  
1.Ege Bölgesi                      1. Aegean Region  
2.Çömlek                      2. Pottery  
3.Geleneksel Form                      3. Traditional Form  
4.Kırmızı Çamur                      4. Terra-cotta  
5. İşlevsel Formlar                      5. Functional Form

Tarih: 30/06/2003  
İmza:

Tezimin Erişim Sayfasında Yayımlanmasını İstiyorum. Evet     Hayır

T.C.  
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ  
GÜZEL SANATLAR ENSTİTÜSÜ  
GELENEKSEL TÜRK EL SANATLARI BÖLÜMÜ  
ÇİNİ VE ÇİNİ ONARIMLARI ANASANATDALI  
YÜKSEK LİSANS TEZİ

***BUGÜNKÜ DURUMU***  
***EGE BÖLGESİ'NDE***  
***GELENEKSEL ÇÖMLEKÇİLİĞİN***

**İrem ÇALIŞICI**

Danışman

**Yrd. Doç. ÖZNUR AYDIN**

**2003**

## ÖZET

Günlük yaşamda, yaşamı kolaylaştırmak amacı ile üretilen çeşitli ürünler bulunmaktadır. Günümüzde çömlek olarak adlandırılan (-ki bu adlandırma yörelere göre yine değişmektedir, bardakçı, testici v.b.) topraktan yapılan ürünler aynı amaç doğrultusunda üretilmektedir.

Teknolojik gelişim ile yaşamdaki değişim ihtiyaçları da değişmiştir. Bu değişim çömlek üreticiliğini nasıl etkilemiştir ? Yapılan araştırmalar doğrultusunda saptanan bilgiler ile günümüzde yapılacak olan tespit çalışmaları değişimi ispatlayabilir mi ? Değişim ispatlanmalı mı, yoksa durumu tespit etmek yeterli midir? Sorularına araştırma bölgesi olan Ege Bölgesi sekiz il idari sınır içinde bulunan yerleşim yerleri; ilçe, belediye ve köylerinden oluşan çömlek üreten 26 yöreden 23'ünden geleneksel çömlek üretim merkezi tespit edilmiştir. 3 merkezde ise geleneksel üretim yapılmadığı için kapsam dışında bırakılmıştır.

Araştırma konusu alanları, önceki araştırmalarda yapılan tespitlerden yola çıkılarak belirlenmiştir. Önceden bilinen alanlar, özellikle Güngör Güner'in 1982 yılında yayınlanan "Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik" çalışmasında belirtilen **Aydın** Çine, Akçaova ve Karacasu, **Afyon** Sandıklı-Karadirek, **Denizli** Acıpayam Kızıllıhisar ve Çivril, **İzmir** Menemen ve Salihli-Gökeyüp, **Kütahya** Simav, **Manisa** Turgutlu-Urganlı, **Muğla** Bodrum, **Uşak** Sivaslı çömlekçilik merkezleri ele alınmıştır.

Bunun dışında alan araştırmaları sonucunda tezin içinde yer alan yeni merkezler ise **Afyon**'a bağlı Bolvadin ilçesi, **Aydın**'a bağlı Kardeşköy ve Sultanhisar'a bağlı Atça Köyü, **Denizli**'ye bağlı Çivril-İğdir köyü ve Sarayköy ilçesi, **İzmir**'e bağlı Ödemiş-Türkönü köyü, **Kütahya** merkez ve Yeni Gediz ilçesi, **Manisa**'ya bağlı Alaşehir ve Turgutlu-Irlamaz mahallesi, **Muğla** Fethiye'ye bağlı Esenköy (Don't) Milas-Bodrum, Selimiye'ye bağlı Kandak ve Köşk köyleri, Ula'ya bağlı Kızılyaka köyü üretimleri tespit edilerek çalışmaya dahil edilmiştir.

“Ege Bölgesi’nde Geleneksel Çömlekçiliğin Bugünkü Durumu” adlı yüksek lisans tez çalışması üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde Ege Bölgesi’nin coğrafi yapısı, çalışmaya konu olan yörelerin isimlerinin menşei, yöre ile bağlı olduğu il arasındaki uzaklığı, nüfusu, geçim kaynağı ve yörede bulunan usta sayısı ile üretime devam durumları hakkında bilgi verilmiştir.

İkinci bölümde Ege Bölgesi’nde geleneksel çömlekçiliğin üretim aşamaları ve üretilen formların özellikleri aktarılmaya çalışılmıştır. Üretim aşamaları, çamur hazırlama, şekillendirme ve pişirim olarak ele alınarak yörelerde özellikle belirtilmesi gerekli görülen çamur, şekillendirme, fırın ve yakıt özellikleri tablo şeklinde ve genel anlatımla bilinenler aktarılmıştır. Görsel yönden harita, fotoğraf ve çizimler ile bilgiler zenginleştirilmeye çalışılmıştır.

Üçüncü bölümde uygulama çalışması olarak iki konu seçilmiştir. Birincisi araştırma yörelerine ait görsel farklılığı ortaya koyabilecek formların bir dolap içinde sunulması ile ikinci uygulama olarak ise yörelerin harita üzerinde belirtilmesidir. Uygulama şamotlu çamur üzerine çeşitli tekniklerle yapılacak olan renklendirme yöntemiyle sunulacaktır.

Yapılan çalışmanın değerlendirilmesi; atölye çalışan sayısı, üretim amacı, mesleği devam ettirme koşulları ve nedenleri ile aile içi öğreticilik durumu ve üretim örnekleri ele alınmıştır. Sonuç kısmında ise teknolojinin gelişmesi ile ortaya çıkan plastik ve benzeri ürünler geleneksel çömlekçiliğin pazar alanlarını değiştirmiş yerine kullanımı kolay, ucuz ürünler almıştır. Arz-talep dengesi içerisinde bu ürünleri satın alanlar mı yoksa üretenler mi sorgulanmalıdır ?

Bu gibi istenmeyen ürünlerin üretilmemesi için en başta bilimsel araştırma kurumu olan üniversitelere görev düşmektedir. Araştırmacı ustalar desteklenmeli, öğrenciler ustalarla karşılaştırılmalı ve ustalık kavramı öğretilmelidir.

## ABSTRACT

In our daily life, there are some kind (species) of products which are designed to make it easier. Today; in the light of this aim, the product called pottery is produced.

The needs in our daily lifes has been changed as a result of the technological developments. How does these developments effect pottery ? Can we prove the changes by the fixing studies done in the light of the datas taken from research studies ? Do we have to prove the changes or is it just enough to fix the case ? I wanted to answer these questions in my hatching area; Aegean Region, which has 8 cities comprising counties, municipalities and villages, and it is determined that 23 of the 26 pottery production centre uses traditional techniques and the rest is not included to the study because of the changes in their techniques.

The hatching area is stated according to the datas taken form the preceding studies. Çine, Akçaova and Karacasu in **Aydın**; Sandıklı-Karadirek in **Afyon**; Acıpayam Kızılhisar and Çivril in **Denizli**; Menemen and Salihli-Gökeyüp in **İzmir**; Simav in **Kütahya**; Turgutlu-Urganlı in **Manisa**; Bodrum in **Muğla**; Sivasslı in **Uşak** are taken up as the pottery centers in the light of the study; “Anadolu’da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik” done by Güngör Güner in 1982.

Addition to these centers; Bolvadin in **Afyon**; Kardeşköy, Sultanhisar-Atça Village in **Aydın**; Çivril-İğdir village and Sarayköy in **Denizli**; Ödemiş-Türkönü village in **İzmir**; Yeni Gediz and Central municipality in **Kütahya**; Alaşehir and Turgutlu-Irlamaz street in **Manisa**; Esenköy (Don’t) in Fethiye, Milas-Bodrum in **Muğla**; Kandak and Köşk villages in Selimiye; Kızılkaya village in Ula, are the traditional pottery centers added to my study in the light of my research.

This master thesis study called “ **Ege Bölgesinde Geleneksel Çömlekçiliğın Bugünkü Durumu**” is formated by 3 main parts. In the first part; geographical properties of the Aegean Region, origin of the names of the districts that are evaluated, distance between the city centers and the districts, population, means of subsistence

and the number of the craftsman dealing with the pottery and the information about their continuity to their crafts are stated.

In the second part; production stages of the traditional pottery in Aegean Region and the properties of the forms produced are tried to be emphasized. Production stages are classified as; preparing mud, shaping and baking and by the help of this classification; mud, shaping, baking and fuel properties of the region are stated by tables and public expositions. Addition to these; I used visual materials such as; maps, photos and drawings to make my study richer.

In the last part; as an application study, two topic is chosen. The first one is to presentate the forms that are able to sign the visual differences between the districts dealt up in the study, and the second application is the determination of the districts. Application is going to be presentate by the colouring done with some techniques on a kind of mud called şamot.

In the evaluation part of the study; the number of the workers in the production zone, the production aim, conditions and the reasons for the continuity and the teaching capacities inside the families and the production samples are dealt up. At the resolution part; it is stated that; plastic and kind of products which came out as a result of technological development let the easy and cheap products change the marketing domains and take place of the traditional pottery. It has to be questioned who has the fault ?; “the one who buy these products or the one who produce them”, in the balance of the supply and demand.

Universities have the main responsibility at the point of not letting these products to be produced and solving the problem as the scientific research centers. Researcher craftsmen has to be supported, students has to come face to face with the craftsmen and has to be thought “the craftsmen concept”.



## **İÇİNDEKİLER**

YEMİN METNİ .....	I
TUTANAK .....	II
YÖK DÖKÜMANTASYON MERKEZİ TEZ VERİ FORMU .....	III
ÖZET.....	V
ABSTRACT.....	VII
İÇİNDEKİLER .....	IX
KISALTMALAR .....	XI
FOTOĞRAF LİSTESİ .....	XII
ÇİZİM LİSTESİ .....	IXX
TABLO LİSTESİ .....	X
SUNUM.....	XXI
GİRİŞ .....	XXII

## **1.BÖLÜM**

### **EGE BÖLGESİNİN COĞRAFİK KONUMU VE BÖLGEDE GELENEKSEL ÇÖMLEK ÜRETİM MERKEZLERİ 1**

#### **1.1 Ege Bölgesinin Coğrafik Konumu 2**

#### **1.2 Bölgede Geleneksel Çömlek Üretim Merkezleri 3**

1.2.1 Afyon .....	4
1.2.2 Aydın.....	7
1.2.3. Denizli.....	11
1.2.4. İzmir .....	13
1.2.5. Kütahya .....	15
1.2.6 Manisa .....	18
1.2.7. Muğla .....	22
1.2.8 Uşak .....	27

**2. BÖLÜM**  
**EGE BÖLGESİ'NDE GELENEKSEL ÇÖMLEK ÜRETİM**  
**AŞAMALARI VE ÜRETİLEN FORMLARIN ÖZELLİKLERİ** 28

<b>2.1 Ege Bölgesinde Geleneksel Çömlek Üretim Aşamaları</b>	<b>28</b>
2.1.1 Hamadde ve Çamur Hazırlama .....	28
2.1.2 Çamur Şekillendirme .....	36
2.1.3 Pişirim .....	43
<b>2.2 Ege Bölgesinde Üretilen Çömleklerin Form Özellikleri</b>	<b>50</b>
2.2.1 Ege Bölgesinde Üretilen Geleneksel Formlar .....	50
2.2.2 Ege Bölgesinde Üretilen Güncel Formlar .....	75

**3. BÖLÜM**

UYGULAMA ÇALIŞMALARİ .....	80
1. Uygulama .....	80
2. Uygulama .....	81
DEĞERLENDİRME .....	82
SONUÇ .....	86
KAYNAKLAR .....	88
KAYNAK KİŞİLER .....	92
EKLER	

## KISALTMALAR

a.g.e.	Adı geçen eser
b.k.z.	Bakınız
s.	Sayfa
Y.Ö.K.	Yüksek Öğretim Kurumu
D.E.Ü.	Dokuz Eylül Üniversitesi
G.S.F.	Güzel Sanatlar Fakültesi
G.T.E.S.	Geleneksel Türk El Sanatları
Ord.	Ordinaryüs
Öğr. Gör.	Öğretim Görevlisi
Prof.	Profesör
Doç.	Doçent
T.C.	Türkiye Cumhuriyeti
Böl.	Bölüm
Çev.	Çeviren
v.b.	Ve benzeri
km.	Kilometre
cm	Santimetre
h.	Yükseklik
Ø	Çap

## FOTOĞRAF LİSTESİ

Fotoğraf 1: Bolvadin’li ustalar çamur yoğururken.....	5
Fotoğraf 2: Karadirek’li Usta Hasan Demirel raflarda dizili olan bardaklarının önünde .....	6
Fotoğraf 3 : Kardeşköy Vazo Formu .....	7
Fotoğraf 4: Atça Muammer Demirelli Satış Alanı.....	8
Fotoğraf 5: Akçaova’da Kullanılan Ortak Fırın ve Genel Görüntü .....	9
Fotoğraf 6 : Karacasu Gelin Bardağı .....	10
Fotoğraf 7: İğdir’li Usta Çark Başında .....	11
Fotoğraf 8 : Serinhisar’da Üretilen Formlar, Abdurrahman Yılanlı Atölyesi, ....	12
Fotoğraf 9 : Menemen İlçesinde Satış Alanı .....	13
Fotoğraf 10 : Türkönü’nde Usta Form Çekerken.....	14
Fotoğraf 11 : Kütahyalı Tahir Ustanın Çalışmalarından.....	16
Fotoğraf 12 : Gediz’de Soğumak Üzere olan Boşaltılmış Fırın.....	17
Fotoğraf 13 : Alaşehirli Mehmet Usta Saksı ve Vazo Formları .....	18
Fotoğraf 14 : Kulalı Usta Form Çekerken.....	19
Fotoğraf 15 : Gökeyüp Üretimi.....	20
Fotoğraf 16 : Irlamaz da Depolanan Eski Formlardan.....	21
Fotoğraf 17 : Urganlı Tren Garından Görünüm.....	21
Fotoğraf 18 : Bodrum İlçesinde Üretilen Formlar Satış Alanında.....	23
Fotoğraf 19 : Esenköy de Havana Teyze Çarkının Başında .....	24
Fotoğraf 20 : Köşk’te Üretilen Formlardan .....	25
Fotoğraf 21 : Kızılyaka’da Üretilen Tepsinin Kullanımı.....	26
Fotoğraf 22 : Sivashlı’lı Bir Usta, Güngör Güner’in Anadolu’da İlkel Çömlekçilik Adlı Çalışmasından Alınmıştır .....	27

Fotoğraf 23 : Doğadan Getirilmiş Toprak .....	28
Fotoğraf 24 : Vans.....	28
Fotoğraf 25 : Dibekle Çamurun Öğütülmesi .....	28
Fotoğraf 26 : Öğütülmüş İki Farklı Toprak .....	29
Fotoğraf 27 : Çamurun Su ile Birleştirilmesi .....	30
Fotoğraf 28 :Değirmende Çamurun Su ile Birleştirilmesi .....	30
Fotoğraf 29 : Çamurun Süzülmesi .....	30
Fotoğraf 30 : Çamurun Süzülmesi .....	30
Fotoğraf 31 : Çamuru Dinlendirme Havuzu .....	31
Fotoğraf 32 : Çamuru dinlendirme Çukuru .....	31
Fotoğraf 33 : Vakum Presle Özdeşleştirilmesi.....	31
Fotoğraf 34 : Çamurun Ayakla Özdeşleştirilmesi .....	31
Fotoğraf 35 : Çamurun Yoğurulması .....	32
Fotoğraf 36 : Esenköy Çarkının Alttan Görünüşü .....	36
Fotoğraf 37 : Kızılyaka'da Tepsi Şekillendirmesi .....	36
Fotoğraf 38 : Gökeyüp'te Kullanılan Çark .....	37
Fotoğraf 39 : Gökeyüp'te Form Şekillendirmesi .....	37
Fotoğraf 40 : Ayaklı Çark Örneği .....	37
Fotoğraf 41 : Tuğla Yapımı .....	38
Fotoğraf 42 : Tuğla Kalıpları .....	38
Fotoğraf 43 : Kiremit Kalıpları .....	39
Fotoğraf 44 : Kiremit Yapımı 1. Aşama .....	39
Fotoğraf 45 : Kiremit Yapımı 2. Aşama .....	39
Fotoğraf 46 : Kiremit Yapımı 3. Aşama .....	39

Fotoğraf 47 : Çeşitli Traşlama ve Dekorlama Aletleri.....	40
Fotoğraf 48 : Petroz (Sahtiyan) .....	40
Fotoğraf 49 : Barbutin Kalıbı .....	40
Fotoğraf 50 : Dekorlamada Kullanılan Üçlü Fırça .....	40
Fotoğraf 51 : Akçaova'da Form Oluşturmada Kullanılan Tahta Alet .....	41
Fotoğraf 52 : Çarkta Beyaz Çamurla Dekorlama, Akçaova ve Karacasu Örnekleri .....	41
Fotoğraf 53 : Gökeyüp Örneğinde Aşamalarıyla Sahra Fırın Pişirimi .....	43
Fotoğraf 54 : Afyon-Bolvadin .....	44
Fotoğraf 55: Afyon-Sandıklı-Karadirek .....	44
Fotoğraf 56 : Aydın-Çine-Akçaova .....	44
Fotoğraf 57 : Aydın-Sultanhisar-Atça .....	44
Fotoğraf 58 : Aydın- Kardeşköy .....	45
Fotoğraf 59 : Aydın – Karacasu .....	45
Fotoğraf 60 : Denizli – Çivril – İğdir .....	45
Fotoğraf 61 : İzmir – Ödemiş-Türkönü .....	45
Fotoğraf 62 . Manisa-Turgutlu-Irlamaz .....	45
Fotoğraf 63 : Muğla-Bodrum-Torba .....	45
Fotoğraf 64 : Muğla-Selimiye-Milas-Köşk.....	46
Fotoğraf 65 : Muğla- Bodum .....	46
Fotoğraf 66 : Muğla-Bodrum-Torba Fırın içi kemer Yapımından Görünüm .....	46
Fotoğraf 67 : Muğla-Bodrum-Torba Fırın içi kemer Yapımından Görünüm .....	46
Fotoğraf 68 : Denizli-Sarayköy, İki Katlı Fırın Örneğinden Ayrıntı .....	46
Fotoğraf 69 : Denizli-Sarayköy, İki Katlı Fırın Örneğinden Ayrıntı .....	46

Fotoğraf 70 : Fırın içinden Görünüm .....	47
Fotoğraf 71 : Fırının Yerleştirilmesi .....	47
Fotoğraf 72 : İki Katlı Fırın Örneği .....	47
Fotoğraf 73 : Tek Katlı Fırın Örneği .....	47
Fotoğraf 74 : Kamara Tipi Gazlı Fırın Örneği .....	47
Fotoğraf 75: Fırının Yerleştirilmesi Kullanım Yerleri : Menemen-Atça .....	47
Fotoğraf : 76 : Çeşitli Açılardan Fırının Üstten Yakılması, Karacasu .....	48
Fotoğraf 77 : Fırının Ateşleme Bölümünden Ayrıntı.....	48
Fotoğraf 78 : Türkönü, $h \cong 40$ cm .....	50
Fotoğraf 79 : Gediz, $h \cong 35$ cm.....	50
Fotoğraf 80 : Türkönü $h \cong 80$ cm .....	51
Fotoğraf 81 : Gediz $h \cong 65$ cm.....	51
Fotoğraf 82 : Karacasu, $h \cong 90$ cm .....	51
Fotoğraf 83: Kula, $h \cong 90$ cm, 60 cm .....	51
Fotoğraf 84 : Kardeşköy $h \cong 120$ cm , $h \cong 100$ cm, $h \cong 70$ cm .....	52
Fotoğraf 85 : Atça, $h \cong 145$ cm, $h \cong 100$ cm.....	52
Fotoğraf 86 : Akçaova'da Küp ve Bardak Formları küp $\cong 90$ cm Bardak $\cong 40$ cm .....	53
Fotoğraf 87 : Bolvadin $h \cong 40$ cm, $h \cong 40$ cm, $h \cong 33$ cm, $h \cong 26$ cm $h \cong 19$ cm ....	54
Fotoğraf 88 : Gökeyüp $h \cong 30$ cm, $h \cong 20$ cm, ve Bardak Yapımı .....	54
Fotoğraf 89 : Esenköy, Boduç $h \cong 30$ cm, .....	54
Fotoğraf 90 : Gediz $h \cong 27$ cm.....	54
Fotoğraf 91 : Karacasu ve Kula $h \cong 37$ cm, $h \cong 43$ cm, $h \cong 37$ cm, $h \cong 35$ cm, $h \cong 18$ cm .....	55
Fotoğraf 92 : Kardeşköy, $h \cong 20$ cm , 25 cm, 32 cm, 42 cm, 49 cm .....	55

Fotoğraf 93: Alaşehir h $\cong$ 17 cm, 21 cm, 32 cm .....	55
Fotoğraf 94 : Türkönü, h $\cong$ 42 cm, 25 cm ,17 cm .....	55
Fotoğraf 95 : Kütahya, h $\cong$ 30 cm, 22 cm ve Kütahya'da Barbutinli Örnek .....	56
Fotoğraf 96: İğdir, h $\cong$ 30 cm, 40 cm .....	56
Fotoğraf 97 : Bolvadin h $\cong$ 32 cm .....	56
Fotoğraf 98: Serinhisar, h $\cong$ 40cm, 20cm, 25cm, 23 cm .....	56
Fotoğraf 99: Gökevüp $\emptyset \cong$ 17 cm , 23cm, 26 ve $\emptyset \cong$ 23cm , 44 cm.....	57
Fotoğraf 100 : Akçaova, Güveç $\emptyset \cong$ 24 cm, 39 cm (Salçalık), $\emptyset \cong$ 24 cm.....	58
Fotoğraf 101 : Serinhisar, $\emptyset \cong$ 24 cm, 17 cm ve 27 cm. ....	58
Fotoğraf 102 : Kula, $\emptyset \cong$ 35 cm, İki Farklı Çamur, (Karacasu ve Kula) .....	58
Fotoğraf 103: Kütahya, $\emptyset \cong$ 27 cm .....	59
Fotoğraf 104:Paketlenmiş Karacasu, $\emptyset \cong$ 32 cm .....	59
Fotoğraf 105 :Karacasu .....	59
Fotoğraf 106 : Karacasu, Kurumaya Bırakılmış Güveç ve Kapakları .....	59
Fotoğraf 107 : Bolvadin, h $\cong$ 37, 30 cm $\emptyset=$ 21cm , 17 cm .....	60
Fotoğraf 108 : Serinhisar, h $\cong$ 22, $\emptyset=$ 18cm .....	61
Fotoğraf 109 : Kardeşköy, .Bir Kişilik h $\cong$ 15, Ağız $\emptyset=$ 4 cm .....	61
Fotoğraf 110 : Kızılyaka, $\emptyset=$ 42 cm.....	62
Fotoğraf 111 : Akçaova, $\emptyset=$ 42 cm .....	62
Fotoğraf 112: Esenköy, $\emptyset=$ 12 cm h $\cong$ 10 cm.....	63
Fotoğraf 113 : Gediz $\emptyset=$ 13 cm h $\cong$ 42 cm .....	64
Fotoğraf 114 : $\emptyset=$ 13, 7 cm h $\cong$ 24, 19 cm.....	64
Fotoğraf 115 : Bolvadin, $\emptyset=$ 12 cm h $\cong$ 26 cm.....	65



Fotoğraf 116 : İğdir, Ağız $\varnothing= 17$ cm $h \cong 50$ cm ve Bardak Formları.....	65
Fotoğraf 117 : Satış Alanından, Ağız $\varnothing= 17$ cm, 22 cm, $h \cong 19$ cm, 25 .....	66
Fotoğraf 118 : Urganlı, Ağız $\varnothing= 15$ cm, $h \cong 55$ cm.....	66
Fotoğraf 119 : Kula, Ağız $\varnothing= 16$ cm, 15 cm, 12 cm $h \cong 70$ cm, 55 cm, 43 cm ..	67
Fotoğraf 120 : Esenköy, $h \cong 16$ cm .....	67
Fotoğraf 121 : Kardeşköy $h \cong 80$ cm, 70 cm, 60 cm, 55 cm ve 30 cm .....	68
Fotoğraf 122 : Menemen, köşeli ve silindirik saksılar $h \cong 20$ cm, 50 cm .....	68
Fotoğraf 123 : Türkönü, $h \cong 40$ cm ve Ayaklı Saksı .....	69
Fotoğraf 124 : Köşk'te Bulunan Saksılardan Ortalama $h \cong 50$ cm .....	69
Fotoğraf 125 :Alaşehir, Büyük ve Küçük Saksılar Küçük $h \cong 24$ cm.....	69
Fotoğraf 126 : Kula, 1: $h \cong 25$ cm, 1 : $h \cong 52$ cm, 3: $h \cong 84$ cm, 4 : $h \cong 55$ cm....	70
Fotoğraf 127: :Esenköy $h \cong 19$ cm, Fotoğraf : Serinhisar, $h \cong 20$ .....	71
Fotoğraf 128 : Bolvadin .....	72
Fotoğraf 129 : Kütahya .....	72
Fotoğraf 130: Gediz .....	72
Fotoğraf 131 : Küngün Baca ve Su Oluğu Olarak Kullanımı.....	72
Fotoğraf 132 : Küngü kullanımında Yardımcı Üretimler (Bilezik ve Dirsek).....	72
Fotoğraf 133 : Gediz .....	73
Fotoğraf 134 : Kütahya .....	73
Fotoğraf 135 : Ekmek Fırını Tuğlası.....	74
Fotoğraf 136 : Kiremit .....	74
Fotoğraf 137 : Hazırlanmış, Kuruyan, Pişirilecek Olan ve Pişirilmiş Tuğlalar ...	74
Fotoğraf 138 : Yan Duran Darbuka Formu .....	74

Fotoğraf 139: Resim İş Dersinde Kullanılmak Üzere Üretilen 20 cm'lik Vazo ve Bardak Formu.....	75
Fotoğraf 140: Kütahya ve Gökeyüp Örnekleri.....	76
Fotoğraf 141: Anfora Formu ve Formun Üretiminde Çarkta Traşlamak İçin Kullanılan Kalıp .....	76
Fotoğraf 142: $h \cong 120$ cm .....	77
Fotoğraf 143: Atça, $h \cong 60$ cm.....	77
Fotoğraf 144: Kütahya , $h \cong$ Değişken (10 cm -30 cm).....	78
Fotoğraf 145:Akçaova'da Karşılaşılan Sipariş Formu , $h \cong 60$ cm .....	79

## ÇİZİM LİSTESİ

Çizim 1: Afyon İli İdari Sınında Çömlekçi Merkezleri.....	4
Çizim 2 : Aydın İli İdari Sınırı İçinde Çömlekçi Merkezleri.....	7
<b>Çizim 3: Denizli İli İdari Sınırı İçinde Çömlekçi Merkezleri.....</b>	<b>11</b>
<b>Çizim 4 : İzmir İli İdari Sınında Çömlekçi Merkezleri.....</b>	<b>13</b>
Çizim 5 : Kütahya İli İdari Sınında Çömlekçi Merkezleri .....	15
<b>Çizim 6 : Manisa İli İdari Sınında Çömlekçi Merkezleri .....</b>	<b>18</b>
Çizim 7 : Muğla İli İdari Sınında Çömlekçi Merkezleri.....	22
Çizim 8 : Uşak ili İdari Sınında Çömlekçi Merkezleri .....	27
Resim 1 Korint'te bulunmuş toprak adak levhaları üzerinde vazo sanayii ile ilgili resimler .....	XXI
<i>Harita 1 : Ege Bölgesi İl İdari Sınırları Haritası .....</i>	<i>1</i>

## TABLolar LİSTESİ

### SUNUM

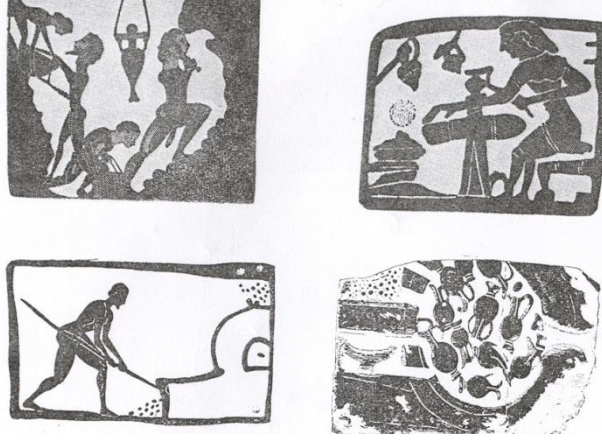
TABLO 1 : Hammadde ve Çamur Hazırlama .....	35
TABLO 2 : Şekillendirme.....	42
TABLO 3 : Pişirim.....	49

“Ege Bölgesinde Geleneksel Çömlekçiliğın Bugünkü Durumu”, adlı tez konusunu seçmekteki amacım, Ege Bölgesinde yaşayan biri olarak, yeni birşeyler keşfetmek ve aynı bölgede daha önce yapılan çalışmalarla, tarafımdan bu alanda yapılan tespitleri ve çömlek atölyelerini görsel malzeme ile belgeleyerek, sunmaya çalışmaktır.

Yüksek lisans ders aşamasında, tez konunun başlığını belirlemede yardımcı olan Sayın Hocam, Öğr.Gör. M. Tüzüm **KIZILCAN**'a, bilgi ve kaynaklarla, konunun sınırlanması, planın oluşturulması sırasında katkılarından dolayı Geleneksel Türk El Sanatları Bölümü, Başkanı Sayın Hocam Prof. İsmail **ÖZTÜRK**'e, her türlü emek, zaman ve kaynakları ile beni sürekli destekleyen ve yönlendiren tez danışmanım Sayın Hocam Yrd. Doç. Öznur **AYDIN**'a, alan çalışması sırasında beni özel araçları ile merkezlere ulaştıran Richard Hakan **CAMPANY**'e, Prof. Dr. Orhan **TERZİOĞLU**'na, Öğr.Gör. Yalçın **MERGEN**'e, Arş.Gör. Zeki **HAZNEDAROĞLU**'na, Öğr.Gör. Ömer **DURMAZ**'a, Serdar **ÇETİN**'e, Ceren **HAZNEDAROĞLU**'na, Ural **AKYAZ**'a, Ali **DENİZ**'e, Sibel **KAYA**'ya, bilgisayar ortamında formların teknik çizimlerini yapan Aslı **FELAH**'a, uygulama çalışmam sırasında atölyesi ve manevi desteği ile beni destekleyen Hümevra **BEZCİLER**'e, her zaman yanımda olan kardeşim Seçil **ÇALIŞICI**'ya, maddi ve manevi desteği sayesinde bu tezi oluşturmamda en büyük etken olan **BABAM**'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

## GİRİŞ

Hayatı kolaylaştıran, ait olduğu yerin, etnik ve coğrafik özelliklerini taşıyan ürünler içinde<sup>1</sup>, hammaddesi toprak olan mamuller oldukça fazla yer tutmaktadır. Çanak-çömlek<sup>2</sup>, testi adıyla bilinen (-ki bu adlandırma yörelere göre yine değişmektedir; bardakçı, testici v.b) ürünlerin üretimi, toprağın şekillendirilip pişirilerek dayanıklılık kazandığının keşfedildiği zamana kadar geriye gidebilmektedir (M.Ö: 8000).<sup>3</sup>



Resim 1 Korint'te bulunmuş toprak adak levhaları üzerinde vazo sanayii ile ilgili resimler (Kaynak:MANSEL,1971;108)

Teknik olarak toprak kap üretiminde, geçmişle, günümüz üretimi arasında, belirgin bir farklılık bulunmamaktadır (teknoloji sürekli gelişmektedir ve sürekli yeni

<sup>1</sup> daha geniş bilgi için bkz: Doç. İsmail Öztürk; "Bazı Geleneksel El Sanatı (Gündelik Eşya) Örneğinde Bilgi Aktarımı, Değişme ve Yozlaşma"; **6.Milletlerarası Kültür Halk Kültürü Kongresi Küreselleşme ve Geleneksel Kültür Seksiyon Bildirileri**; Kültür Bakanlığı Yayınları;2002;s:305

<sup>2</sup> **Çanak- Çömlek**: topraktan yapılmış türlü kaplar ("**Türkçe Sözlük**"; Türk Dil Kurumu Yayınları; 6.Baskı; Ankara; 1974;s:167)

Türkiye Selçukluları döneminde, Hazzaf: çanak- çömlek yapan meslek sahibi, küze-ger: testici çömlekçi, sebu-ger: testici meleşini ifade etmek için kullanılan bir kelime, kase-ger: kaseci olarak geçmektedir. (Prof. Dr. Erdoğan Merçil; "**Türkiye Selçukluları'nda Meslekler**"; Türk Tarih Kurumu Yayınları; Ankara; 2000; s:77-79)

<sup>3</sup> Daha geniş bilgi için bkz.; Ateş Arcasoy; "**Seramik Teknolojisi**";Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Yayını;1983

ayrıca bkz. Doç. Dr. Beril Anılanmert; "Anadolu'da Seramiğin Dünü Bugünü"; **Bilim Birlik Başarı Dergisi**; sayı:36; Ekim 1982

ayrıca bkz.Güngör Güner "**Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik**", Akbank Yayınları, 1982

ayrıca bkz., Sevim Çizer; "Antik çağdan günümüze Batı Anadolu Çömlekçiliği, yaşayan uzantısı Menemen", **4. Ulusal El Sanatları Sempozyumu**, 1985, İzmir, S: 108

makinalar üretilmektedir. Günümüz çömlek üretiminde bazı yöreler bu makinaları kullanırken bazıları ise hala en ilkel yöntemlerle üretimlerini devam ettirmektedir.)<sup>4</sup> (bkz. Tablo 1,2,3; sayfa: 35,42,49)

Yaşamda sürekliliği olan davranışlar ‘gelenek’; gelenek içinde üretilen ürünler de (maddi ve manevi) ‘geleneksel’ olarak tanımlanabilir.<sup>5</sup> Gelişen teknoloji doğrultusunda değişen yaşam şekli, yeni ihtiyaçların oluşmasına neden olmaktadır. Gelişen teknolojinin sağladığı yeni kullanım eşyaları, birçok geleneksel ürüne duyulan ihtiyacı ortadan kaldırmaktadır. Ancak bazı geleneksel kullanım eşyaları, teknolojik alternatiflerinin olmasına rağmen, geleneksel yaşamı ve tadı barındırdıkları için günümüzde hala tercih edilmektedir.

Teknolojik gelişim ile yaşanan günlük yaşamdaki değişim, ihtiyaçları da değiştirmiştir. Değişim, çömlek üreticiliğini nasıl etkilemiştir? Yapılan araştırmalar doğrultusunda saptanan bilgiler ile günümüzde yapılacak olan tespit çalışmalarını değiştirebilir mi? Değişim ispatlanmalı mı, yoksa durumu tespit etmek yeterli midir?

Geleneksel kavramı soyut bir kavramdır ve görecelidir. Araştırma konusu, geleneksel üretimi kapsamaktadır. Çalışma alanında ki konu, kırmızı çamur kullanılarak yapılan üretimle sınırlandırılmıştır. Kütahya’da beyaz çamur ile üretilen ve sıraltı tekniği ile dekorlanan çini ürünler ile üreticileri, araştırma kapsamı dışında tutulmuştur. Denizli ili, Tavas İlçesine bağlı Medet Köyünde ve Muğla ili Milas ilçesine bağlı Çömlekçi köyünde üretim yapan ustaların ürünlerinin teknik olarak geleneksel ancak fonksiyon ve görüntü olarak geleneği yansıtmaması nedeni ile,

---

<sup>4</sup> (“İlk çağ’da Anadolu’daki bir başka önemli işkolu da çömlek yapımıdır.”) Daha ayrıntılı bilgi için bkz; Hasan Malay; “Batı Anadolu’nun Antik çağdaki ekonomik durumu”; **Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji ve Sanat Tarihi Dergisi**; sayı:2; E.Ü. Edebiyat Fakültesi Yayınları; İzmir; 1983;s:61

ayrıca bkz: Hatice Cinetçi; “**Menemen Çömlekçiliği ve Bunun Eskiçağ Çömlekçiliği ile Karşılaştırılması**”; yayınlanmamış Yüksek lisans tezi; Danışman: Tomris Bakır; Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı; İzmir; 1989

<sup>5</sup> Etimolojik olarak, “Türkçe gelmek’den türetilen gelenek sözcüğü an’ane ile aynı tutulmaktadır; dilimizde geleneksel =(ananevi), gelenekçi gibi sıfatları da kullanılmaktadır. Bir toplumda kuşaktan kuşağa geçen kültür kalıtları =(mirasları), alışkanlıklar, bilgiler, beceriler, davranışlar vb. gelenekler içinde yer alırlar. (Sedat Veyis Örnek; “**Türk Halkbilimi**”; T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları;Ankara; 2.basım; 2000; s:126)

Geleneksel; “Gelenekle ilgili ve geleneğe değgin olan, geleneğe dayanan” (Orhan Hançerlioğlu; “**Türk Dili sözlüğü**”; Remzi Kitabevi; İstanbul;1992

(günlük kullanım eşyası üretmemektedirler ve üretimde kişisel tasarımlarını kullanmaktadırlar) çalışma kapsamı dışında bırakılmıştır.

Aydın Selçuk'ta turistlere şov yapmak amaçlı yaklaşık dört yıldır yapılan üretimde, kullanılan bütün malzemeler Kütahya'dan getirilmekte ve çalışan ustalar da (çarkçı, dekorcu, fırıncı) Kütahya'da öğrendikleri mesleklerini burada sürdürmektedirler. Görüşme yapılan işletmeci Yasemin Ak, Nevşehir Avanos'ta öğrendiklerini, Selçuk'a taşıdığını belirtmiştir. Selçuk'ta yapılmakta olan üretim, çalışma kapsamı dışında bırakılmıştır.

Ege Bölgesini, coğrafik sınırları içinde ele almanın kesin sınırları belirleyememesinden dolayı,<sup>6</sup> bölge dahilinde bulunan sekiz ilin idari sınırları ile araştırma alanı belirlenmiştir. Çalışma sahası 90.442 kilometrekare'yi kapsamaktadır. Sekiz il idari sınırı içinde bulunan yerleşim yerleri ilçe, belediye ve köylerin toplamı 4557'dir.

4557 merkeze çömlekçiliğe ait bilgi edinmek amaçlı mektup aracılığı ile ulaşmak düşünülmüştür; fakat uygulamaya geçirilmemiştir. Tekstil Anasatdalı'da 1980'de yapılan bir çalışmada belirtilen, tespit amacı ile gönderilen mektuplara, çok az cevap verilmiş olması nedeni ile bu yöntemle bilgi edinilemeyeceği sonucu verilmiştir.<sup>7</sup>

Köy Hizmetleri 16. Bölge Müdürlüğü'nden edinilen 1/200.000 ölçekli Köy Yolları Haritası'nda saptanan 'Çömlekçi, Göveçlik, Ocaklı, Çamur' gibi köylere (Aydın ve Muğla İllerinde) gidilerek yörede çömlek üreticiliği incelenmiştir. Bodrum'a bağlı Çömlekçi köyü bu yöntemle bulunmuştur. Ancak Çömlekçi'de günümüzde yapılan üretim, araştırma kapsamı dışındadır. Yaşlı kişilerle yapılan görüşmelerde de herhangi bir ustanın günümüzde bulunmadığı, ve kendilerinin de üretime şahit olmadıkları öğrenilmiştir. Diğer yörelerde ise çömlek üretiminin yapılmadığı ve konuya uzak oldukları belirtilmiştir. Yöre isminden yola çıkarak tespit sayısı çoğaltılabilirdi.

<sup>6</sup> Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümünden alınan bilgi ile sınır belirlenmiştir.

<sup>7</sup> Daha geniş bilgi için bkz: Mehmet Saçlıoğlu; "Ege Bölgesi El Basmacılığı"; Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi; D.E.Ü Sosyal Bilimler Enstitüsü ; İzmir; 1980

Tespit aşamasında, il ve ilçe otobüs terminalleri, Orman İşletme Şefliği, karakol, çömlek satıcıları, cenaze malzemesi satıcıları gibi konu veya yöre hakkında bilgi sahibi olabilecek, kişi ve kuruluşlardan alınan bilgiler aracılığı ile yeni çömlek üretim merkezlerine ulaşılmıştır. Çömlekçilerin ikametgahları, çoğunlukla dolmuş soförlerinden öğrenilmiştir. Çömlekçilerin birbirlerinden haberdar olmaları, tespitite, oldukça yardımcı olmuştur. Kaynak kişilerin yönlendirmesi ile yapılan bazı alan çalışmaları olumsuz sonuçlanmıştır (Ayrancılar, Elifli). (bkz.; Ekler; Alfabetik olarak merkezler)

Yol istikametinde karşılaşılan konu kapsamındaki üreticiler de araştırmaya dahil edilmiştir.

İl Milli Eğitim Müdürlüğü'ne bağlı Halk Eğitim Merkezlerinin bazı el sanatları ve meslek dalları ile olan ilişkisinden dolayı İzmir İl Milli Eğitim Müdürlüğü'ne gidilerek İzmir İl'i kapsamında çömlekçilikle ilgili çalışmalar hakkında bilgi edinilmek istenmiştir. Görüşme yapılan kişinin (Ayşe Hanım) ve soru yöneltilen diğer çalışanların konu ile ilgili bilgi sahibi olmadıkları belirtilmiştir. Menemen ilçesi Halk Eğitim Merkezi'nden alınan bilgiler doğrultusunda, bir- iki yıl önce Menemen Halk Eğitim Merkezi'nde, çömlekçilik kursları verildiği, ancak, öğretici ustaların para istemesinden dolayı kursun sadece bir yıl sürdüğü belirtilmiştir.<sup>8</sup> Dolayısı ile İzmir Konak İlçe'si şubesinde görevli olanların, İzmir İli'ne bağlı diğer merkezler hakkında bilgi sahibi olmaması, Halk Eğitim Merkezlerinin, tespit etmek aşamasında doğru yönlendirmede bulunmayacağı sonucu çıkarılmıştır.

Ege Bölgesinde kil yataklarının yaygın olması ve çömleğin günlük yaşamda önemli bir ihtiyacı karşılıyor olması nedeni ile çalışma alanında daha birçok tespit edilmemiş çömlek üreten yöre bulunabilir. Ancak zamanı doğru kullanmak açısından, yeni yerler tespit etmek yerine, tespit edilen önemli örneklere ikinci kez gitmek tercih edilmiştir. Bazı yörelere yapılan ikinci gidişlerin yararı, bilgiyi doğru tespit etmek açısından oldukça büyük önem taşımaktadır. Örneğin Karadirek'ten alınan ilk bilgilerden çıkarılan sonuç, 'satış olmadığı için iki yıldır yörede çömlek üretimi yapılmıyor' idi; ikinci gidişte anlaşılmıştır ki, 'hammadenin (toprak kaynağının)

---

<sup>8</sup> daha geniş bilgi için; Menemen Halk Eğitim Merkezi /İzmir



tükenmiş olması nedeni ile üretim yapılmıyor'. Yeni hammadde kaynağı bulmak gerekmektedir; bu da emek istemektedir, son zamanlardaki satışların oldukça düşük olması nedeni ile daha kazançlı bir iş yapmayı tercih etmiş oldukları tespit edilmiştir.

Araştırma zamanının gündüz saatleri ile sınırlı olması (- ki Atça ve Çömlekçi'de ikinci görüşmeler akşam saatlerinde gerçekleştirilmiştir.) ve çalışma sahalalarının kilometre olarak birbirinden uzak olması çalışmayı zorlaştırmıştır. Bu nedenlerle çalışmaya konu olan çömlekçi üretim merkezleri ulaşılabilenlerle sınırlıdır.

Araştırma konusu alanları, önceki araştırmalarda yapılan tespitlerden yola çıkılarak belirlenmiştir. Önceden bilinen alanlar, özellikle Güngör Güner'in 1982 yılında yayınlanan "Anadolu'da Yaşamakta olan ilkel çömlekçilik" çalışmasında belirtilen ( **Aydın**, Çine-Akçaova ve Karacasu, **Afyon**, Sandıklı-Karadirek, **Denizli** Acıpayam\_Kızılhisar ve Çivril, **İzmir**, Menemen, **Kütahya**, Simav, **Manisa**, Salihli-Gökeyüp ve Turgutlu-Urganlı, **Muğla**, Bodrum,**Uşak**, Sivaslı) çömlekçilik merkezleri ele alınmıştır. Ayrıca Ayşegül Türedi Özen'in 2000 yılında yayınlanan "Geleneksel Çömlek Sanatı" çalışmasında belirtilen **Manisa**, Kula'da yapılan üretimi saptamıştır Adı geçen bütün yöreler kapsam dahilinde araştırılmıştır.

**Afyon**'a bağlı Bolvadin ilçesi, **Aydın**'a bağlı Kardeşköy ve Sultanhisar'a bağlı Atça Köyü, **Denizli**'ye bağlı Çivril- İğdir<sup>9</sup> köyü ve Sarayköy ilçesi<sup>10</sup>, **İzmir**'e bağlı Ödemiş-Türkönü Köyü, **Kütahya**- merkez ve Yeni Gediz<sup>11</sup> ilçesi, **Manisa**'ya bağlı Alaşehir ilçesi ve Turgutlu-Irlamaz mahallesi, **Muğla**- Fethiye'ye bağlı Esenköy

---

<sup>9</sup> Çivril'de yapıldığı belirtilen çömlek üretimi (bkz. Güngör Güner; age.; s:66), günümüzde İğdir'de yapılmaktadır. İğdir, Çivril'e 1 km. uzaklıktadır.

<sup>10</sup>Denizli Sarayköy'deki üretim, Bodrum'da üretim yapan Mehmet Yılanlı ile benzerlik taşımasından dolayı kapsam dışı tutulmuştur. Mesleklerini Denizli Serinhisar'da babalarından öğrenen Fatih, Ali, Orhan Cıntemir kardeşler 1998'den beri Denizli- Sarayköy'de üretim yaptıklarını belirtmişlerdir. Kullandıkları toprağı Kardeşköy ve Karacasu'dan satın alarak üretim yapmaktadırlar. Ürettikleri formlar daha çok Menemen'de görülen büyük saksılar ve Karacasu'da üretimi karşılaşılan düdük formudur. Düdüklere Karacasu'dan farklı olarak ebru boya ile boyamaktadırlar. Ege Bölgesi'nde karşılaşılan tek iki katlı fırına sahiptirler; bu nedenle pişirim bölümünde fırından ayrıntı olarak çekilen fotoğrafa yer verilmiştir.

<sup>11</sup> Günümüzde Simav'da üretim yapılmadığı, Mehmet Yağcı (çömlekçi torunu, kilim imalatçısı ve satıcısı) ile yapılan görüşmede öğrenilmiştir.Simav'daki üretim için bkz. Güngör Güner; age.;s:13

(Don't), Milas-Bodrum<sup>12</sup>, Selimiye'ye bağlı Kandak ve Köşk köyleri, Ula'ya bağlı Kızılyaka köyü üretimleri tespit edilerek, çalışmaya dahil edilmiştir.

Bazı alışma sahalarında bulunulan zaman aralığında, ustanın mekanda bulunmaması, bilgi ve görüntü alınamaması ile sonuçlanmıştır (Muğla-Milas-Selimiye Kandak köyü ve Uşak- Sivaslı ilçesi).

Belgelemede, '1988 model Sony Handycam Video 8' kamera başta olmak üzere ses alma cihazı (Sony) ve fotoğraf makinası (Nikon FM 3409985) kullanılmıştır. Video kameranın zaman zaman bozulması nedeni ile bazı yörelerde kullanılamamıştır. Dolayısı ile görüntü bütünlüğü sağlanamamıştır. Toplam 8 adet '8mm Video Cassette' ve 14 adet 36'lık negatif ve 2 adet pozitif film ile görüntü alınmıştır. Ses alma cihazı sadece bir yerde kullanılmıştır ve belgeleme açısından yeterli görülmemiştir. Video kasetleri, İzmir Kemeraltı'nda bulunan 'Boz Bilgisayar' aracılığı ile VCD formatında bilgisayar ortamına aktarılmıştır. VCD'lerdeki görüntüler 'Power DVD' programı ile gerekli fotografik görüntüler elde edilerek fotoğraflar, metin içine yerleştirilmiştir. Fotoğrafların gerekli olanları taranarak bilgisayar ortamına aktarılmıştır. Tez için toplam 151 tane görsel malzeme kullanılarak, bütün bölümler fotoğraflarla desteklenmeye çalışılmıştır.

"Ege Bölgesi'nde Geleneksel  mlekiliğin Bugünkü Durumu", adlı tez çalışması iki bölümden oluşmaktadır. Birinci Bölümde, Ege Bölgesi'nin coğrafi yapısı ve çalışmaya konu olan yörelerin isimlerinin menşei, yöre ile bağlı olduğu il arasındaki uzaklığı, nüfusu, geçim kaynağı ve yörede bulunan usta sayısı ile üretime devam durumları hakkında bilgi verilmiştir.

İkinci Bölüm, Ege Bölgesi'nde Geleneksel  mlekiliğin  retim Aşamaları ve üretilen Formların  zellikleri olmak üzere iki alt başlıktan oluşmaktadır. Üretim aşamaları, çamur hazırlama, şekillendirme ve pişirim olarak ele alınarak yörelerde özellikle belirtilmesi gerekli görülen çamur , şekillendirme ve yakıt özellikleri gibi konular, genel teknikler belirtilmeden yöresel farklılıklar ve benzerlikleri belirlemesi

---

<sup>12</sup> Bardakılar köyünde günümüzde üretim yapılmamaktadır. Ancak, günümüzde Torba'da üretim yapan Mehmet Yılanlı, küçük yaşlardayken Bardakılardaki  retim sırasında, babasının yanında yaptığı çıraklıktan öğrendiği bilgilerle, üzerinin deniz kabukları ile kaplanması ile bezenen formlardan, üretmeye devam etmektedir. Bardakılar'daki üretim için bkz. Güngör Güner; a.g.e.; s:66

amaçlı tablo ve genel anlatımla bilinenler aktarılmıştır. Daha önce yapılan ulaşılabilen yöre ile ilgili kaynaklardan edinilen bilgiler dipnot olarak verilmiştir. Form özelliklerini, geleneksel formlar ve güncel formlar olarak iki farklı başlık altında incelemek uygun görülmüştür. Ulaşılabilen formlar işlevlerine göre ayrılmış ve yöresel özellikleri ile bilgi verilmiştir. Kula'lı Mehmet Usta'nın "el terazi göz nizam" sözü geçerli kabul edilmiştir

Uygulama çalışması olarak iki konu seçilmiştir. Birincisi araştırmaya konu olan bütün yörelerin görsel olarak somut farklılığını ortaya koyabilecek bir dolap projesidir. Yörelerden temin edilen, ve yöresel özellik barındıran formların sürekli olarak sergilenmesini sağlayabilecek cam kapaklı tahta bir dolap yaptırılmasıdır. Sergileme mekanı olarak D.E.Ü. Güzel Sanatlar Fakültesi Geleneksel Türk El Sanatları Bölümü'nün koridoru belirlenmiştir.

İkinci uygulama konusu ise, yörelerin harita üzerinde belirtilmesidir. Uygulama şamotlu çamur üzerine çeşitli tekniklerle yapılacak olan renklendirme ile sonuçlandırılacaktır. Uygulamada kullanılacak olan haritanın temini oldukça zor olmuştur. çünkü haritada aranan belli özellikler; fiziki özelliklerin gösterilmesi, il sınırlarının verilmesi, yakın zamanda basılmış olması ve en önemlisi köylerin yerlerini göstermesi, istenmektedir. İstenilen haritaya en yakını, E.Ü. Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Füsun Soykan'ın kullandığı 1/ 1.800.000 ölçekli fiziki harita ile 1/1.000.000 ölçekli siyasi haritaların fotokopide aynı ölçeğe getirilerek aydingere, rapido ile çizilip birleştirilmesi ile oluşturulmuştur. Harita araştırması, Harita İl Komutanlığı, İller Bankası Bölge Müdürlüğünü, Karayolları Bölge Müdürlüğünü, Tarım ve Köy Hizmetleri Bölge Müdürlüğünü ve piyasada satılan haritaları kapsamaktadır. Bölge müdürlüklerinin en fazla beş ili kapsaması dolayısı ile buralardan edinilen haritalar, kullanılmamıştır.

## 1.BÖLÜM

### EGE BÖLGESİNİN COĞRAFİK KONUMU VE BÖLGEDE GELENEKSEL ÇÖMLEK ÜRETİM MERKEZLERİ



Harita 1 : Ege Bölgesi İl İdari Sınırları Haritası (Coğrafya Atlası, )

## 1.1 Ege Bölgesinin Coğrafi Konumu

“Ege bölgesi Türkiye’nin esas idari bölümleri olan illerden İzmir, Manisa, Aydın, Uşak, ve Kütahya illerinin bütünü sınırları içine alır. Şu illerin topraklarından büyük kısmı da Ege Bölgesi içinde bulunur: Muğla (Köyceğiz ve Fethiye dışında), Denizli (Acıpayam, Çameli ve Çardak ilçeleri dışında), Afyon (Dinar ve Sultandağ ilçeleriyle Emirdağ ilçesinin bir bölümü dışında). Ayrıca, topraklarının büyük kısmı başka bölgelerde yer alan şu illerin bazı parçaları da Ege bölgesinde yer alır: Balıkesir (Ayvalık, Burhaniye, Havran, Savaştepe ve Dursunbey ilçeleri Ege bölgesinde), Bursa (Orhaneli ve kısmen Keles ilçeleri). Bunlardan başka Çanakkale, Bilecik ve Eskişehir illerinden Ege bölgesine taşan topraklar varsa da bu topraklar önemli yer tutmazlar.

Ege bölgesi 1) Ege bölümü, 2) İçbatı Anadolu diye iki bölüme ayrılır. Yukarıda sayılan illerden İzmir, Aydın, Muğla ve bir dereceye kadar Manisa ve Denizli illeri Ege bölümü’nün tipik toprakları olarak alınabilirler. Kütahya, Uşak ve kısmen Afyon illeri ise İçbatı Anadolu bölümünü tipik olarak belirtirler.

Yukarıda adlarını verdiğimiz sekiz ilin yüzölçümlerinin toplamı 90.442 kilometrekareyi bulur ki, bu alan, yukarıda Ege Bölgesi için verdiğimiz yüzölçümünden (85.000) fazladır. İktisadi istatistiklerimizde Ege Bölgesi için yukarıda adları sayılan illere ait olan bilgiler kullanılmıştır.”<sup>13</sup>

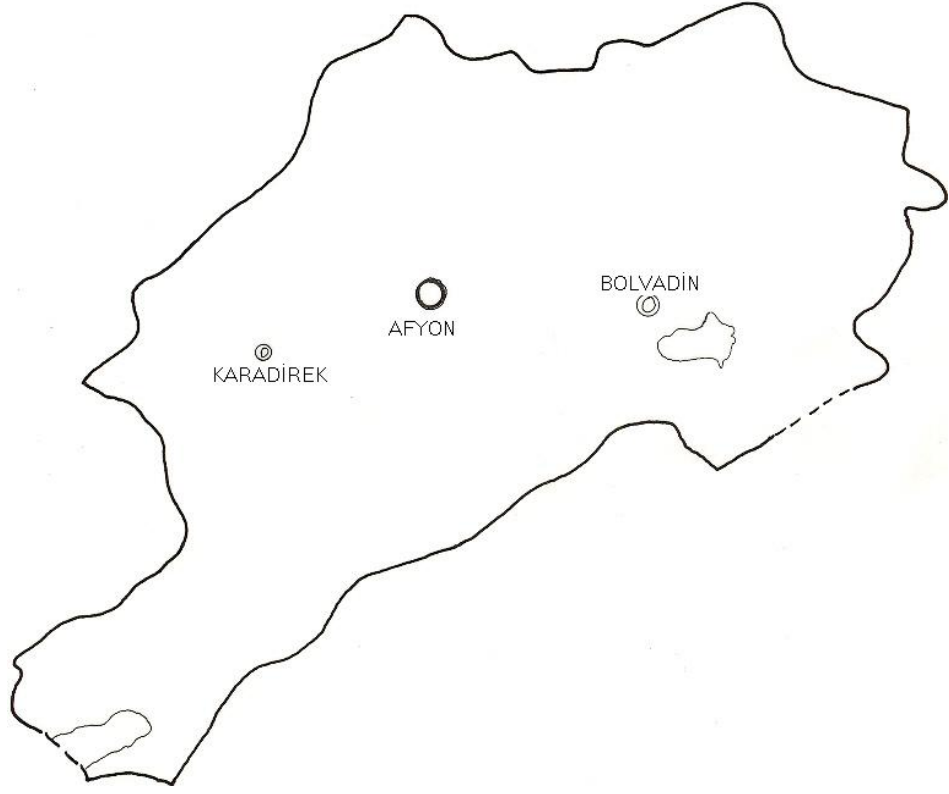
---

<sup>13</sup> Ord. Prof.Dr. Besim Darkot, Doç. D.r. Metin Tuncel; **Ege Bölgesi Coğrafyası**; İstanbul Üniversitesi yayınları; İstanbul; 1978; s:3

## 1.2. Bölgede Geleneksel Çömlek Üretim Merkezleri

Afyon ilinde 17 ilçe, 108 belediye, 392 köy, Aydın ilinde,16 ilçe, 54 belediye, 488 köy, Denizli ilinde 18 ilçe, 100 belediye, 372 köy, İzmir ilinde 28 ilçe, 89 belediye, 626 köy, Kütahya ilinde 12 ilçe, 77 belediye, 543 köy, Manisa ilinde 15 ilçe, 84 belediye, 780 köy, Muğla ilinde11 ilçe, 61 belediye, 394 köy, Uşak ilinde5 ilçe,24 belediye, 243 köy bulunmaktadır.

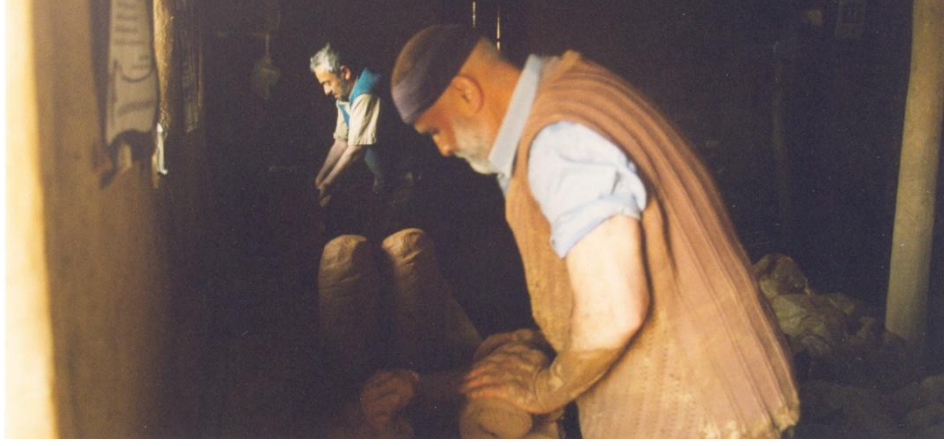
8 ilde, toplam 122 tane ilçe, 597 belediye ve 3838 köyde, ulaşılabilen, toplam 23 geleneksel çömlek üreten merkez tespit edilmiştir. Geleneksel form üretmeyen merkezler kapsam dışında bırakılmıştır. 23 merkezin, sadece iki tanesinde üretim bırakılmıştır.



**Çizim 1:** Afyon İli İdari Sınıırında Çömlekçi Merkezleri

### 1.2.1 Afyon

Afyon İl'ine bağılı, ulaşılabilen, iki tane çömlek üretimi yapan merkez tespit edilmiştir. Bunlar, **Bolvadin** İlçe'si ve Sandıklı İlçesi'ne bağılı **Karadirek** bucağıdır.



**Fotoğraf 1:** Bolvadin’li ustalar çamur yoğururken; 25-Mayıs-2003

**BOLVADİN** Afyon İl’ine 47 km uzaklıktadır. 55.233 nüfusludur. Bolvadin adı, “Polybotos’un Türk ağzına uydurulmuş biçimidir.”<sup>14</sup> Polybotos, “Hellen Dilindedir. ‘bol otlaklı’ demektir, yörenin sulak ve bol çayırılı olduğunu anlatır.”<sup>15</sup>

Yöre’de halk geçimini özellikle tarım ve hayvancılıktan sağlamaktadır. İnternette alınan bilgiler doğrultusunda ([www.afyon.gov.tr](http://www.afyon.gov.tr)); Buğday, arpa, mısır, nohut, fasulye, yeşil mercimek, fiğ\*, şekerpancarı, haşhaş, ayçiçeği ve elma, armut, kayısı, vişne, kiraz gibi meyveler üretilmektedir. Türkiye’de tek olan ALKOLOİD Fabrikası ilçeye hareketlilik kazandırmıştır. Bolvadin, il ve ilçelere emaye ürünleri, işlenmiş kereste, teneke, demir doğrama, kaymak, sucuk, yumurta, yastık, hasır, vb. sanayi mamülleri pazarlamaktadır. Bolvadin’de 2001 yılında iki atölye üretim yaparken, ustalardan birinin (Hüseyin Usta) ölmesi üzerine üretici sayısı bire düşmüştür; üretici İsmet Akçay(60) mesleğine hobi olarak devam etmektedir.\*\* 2003

<sup>14</sup> Bilge UMAR; “ **Türkiye’deki Tarihsel Adlar**”; İnkılap Yayınevi; İstanbul;2.Basım 1999; s.170

<sup>15</sup> Bilge UMAR; **a.g.e**; s.672

\* Fiğ: baklagiller familyasının Vicia cinsini oluşturan 150 kadar otsu bitki türünün ortak adı. Dünyanın hemen her yanına dağılmış olan bu türlerin çoğu Türkiye’de de doğal olarak yetişir. Yem bitkisi olarak büyük önem taşıyan, ayrıca toprağı azotça zenginleştirdikleri için yeşil gübre ve nadas bitkisi olarak yararlanılan birkaç türünün ise yaygın biçimde tarımı yapılır. (daha geniş bilgi için, bkz. Anabritannica cilt:8)

\*\* İrfan Naci Yılmaz’ın 2001 yılı yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi’nde yörede ilk ocağın 1910 Yılında Halepli denilen kişinin desteği ile Zavo Usta tarafından kurulduğu, ocak sayısının 1920 yılında dörde ve bu ocaklarda yetişen ustalarla birlikte de sonraki dönemde sekize yükseldiği belirtilmiştir. (ayrıntılı künye için bkz. Kaynakça, tezler;s:91)



Mayıs ayında mesleğine, hobi olarak devam eden Şebahattin Kara, (57) ile usta sayısı yine iki olmuştur ve İsmet Usta ile Şebahattin Usta, aynı atölyede çalışmaktadır.



**Fotoğraf 2:** Karadirek’li Usta Hasan Demirel raflarda dizili olan bardaklarının önünde  
28 Ağustos 2002

Sandıklı İlçesi’ne bağlı **KARADİREK** bucağı, Afyon İli’ne 64 km uzaklıktadır. 1132 nüfusludur. 1954 yılında Karadirek nahiye olmadan önce Klandros İlk çağda ise Kalenderos ismindeydi.<sup>16</sup> “ Kalandıraz: Keza, Kılandıras. Afyon ili Sandıklı ilçesine bağlı bucak merkezi Karadirek kasabasının eski adı. Kasaba, şimdi Karadirek Çayı diye anılan çayın kıyısındadır. Dolayısı ile, Kelendiris adı gibi Kalandıraz/Kılandıras’ın da aslı Kala-Adras, Adra’nın Kıyısı (kıyıdaki kenti) olsa gerektir.”<sup>17</sup>

Yöre halkı geçimini, tarım ve hayvancılıktan sağlamaktadır. Özellikle patates, buğday, arpa, afyon, pancar ekilmektedir. Yaklaşık yirmi yıl kadar önce çömlekçilik, yörede önemli bir geçim kaynağı iken, günümüzde, hammaddenin (toprağın) bitmesi nedeni ile 2000 yılından itibaren, üretim yapılmamaktadır. Toplam usta sayısı tespit

<sup>16</sup> Kaynak kişi; Mehmet Çalışkan; Sandıklı Kaymakamlığı, Veri Hazırlama Kontrol İşletmeni

<sup>17</sup> Bilge UMAR; a.g.e; s:365

edilememiştir. En genç usta olduğunu belirten, usta, Hasan Demirel(42), mesleği babası ve amcasından öğrendiğini belirtmiştir.

### 1.2.2 Aydın



**Çizim 2 :** Aydın İli İdari Sınırı İçinde Çömlekçi Merkezleri

Aydın İl'ine bağlı ulaşılabilen, dört tane, çömlek üretimi yapan merkez, tespit edilmiştir. Bunlar merkeze bağlı **Kardeşköy**, Sultanhisar ilçesine bağlı **Atça**, Çine İlçesi'ne bağlı **Akçaova** ve **Karacasu** ilçesi'dir.



**Fotoğraf 3 :** Kardeşköy Vazo Formu, 27 Nisan 2003

**KARDEŞKÖY**, Aydın İl'ine 7 km uzaklıktadır. 1654 nüfusludur. Eski isminin Karapınar olduğu belirtilmiştir.Yöre halkı geçimini tarımdan sağlamaktadır.

2001 yılında üretim yapan iki usta bulunurken ustalardan birinin üretimi bırakması ile yörede tek üretici kalmıştır. Usta Süleyman İri (45) mesleği babası Talat İri'den öğrendiğini belirtmiştir.



**Fotoğraf 4:** Atça Muammer Demirelli Satış Alanı, 27 Nisan 2003

**ATÇA**, Aydın İline 40 km uzaklıktadır. 7660 nüfusludur. “Atça kasabası, Taşlıbeylik, Hasırcı ve Diğme yörelerindeki toplulukların birleşmesi ile kurulmuştur.”<sup>18</sup> Kurtuluş Savaşı sırasında yakılan eski yerleşim yerlerinde oluşan çayırlar birzaman sonrasında atların otlakları olarak kullanıldığı ve sonrasında at çayırı olan yerin, ATÇA olarak dile yerleştiği belirtilmiştir.<sup>19</sup> Yöre halkı geçimini tarımdan sağlamaktadır. Özellikle çilek, portakal, karpuz, pamuk, zeytin, incir ve üzüm yetiştirilmektedir.

Yörede üretim yapan bir usta bulunmaktadır. Muammer Demirelli mesleği babasından öğrenmiştir.

<sup>18</sup> **Aydın İl Yıllığı**; 1973; s:590

<sup>19</sup> Kaynak Kişi; Muammer Demirelli (45, İlkokul, çömlek ustası)





**Fotoğraf 5:** Akçaova’da Kullanılan Ortak Fırın ve Genel Görüntü, 23 Haziran 2003

Çine İlçesi’ne bağlı **AKÇAHOVA** Köyü, Aydın İli’ne 53 km uzaklıktadır. 2905 nüfusludur. “1820 yıllarında ‘Akçaoba’ adı altında bir oba buraya yerleşmiş. 1910 yıllarında bu halk topluluğu çoğalıp bucak örgütü kurulmuş ve adı ‘Akçaova’ olarak değiştirilmiştir.”<sup>20</sup> Yöre halkı geçimini, 1940’larda çömlekçilikten sağlarken 1980’lerde, zeytincilik günümüzde ise hayvancılıktan sağlamaktadır. Yaz aylarında genç nüfusun çoğunluğu turistik merkezlerde garsonluk, boyacılık (yağlıboya,badana) gibi meslekler yapmaktadırlar.<sup>21</sup>

Günümüzde, Akçaova’da üretim yapan 13 usta bulunmaktadır. Mehmet Taştan, Cemal Özkan, Ercan Cesur, Durmuş Cesur, Bayram Uyuç, Recep Menteş, Yılmaz Menteş, Mehmet Uyuç, Ramazan Uyuç, Mevlüt Uyuç, Ahmet Taştan, Muzaffer Demir, Tunay Desti Ustalar ürünlerin pişiriminde köyün ortak malı olan ocakları kullanmaktadır. Meslek aile içi eğitimle devam etmektedir.

<sup>20</sup> Aydın İl Yıllığı; 1973; s:587

<sup>21</sup> Kaynak Kişi; Tunay Desti (32, ilkokul, çömlek ustası ve pazarlamacısı)



**Fotoğraf 6 :** Karacasu Gelin Bardağı, 10 Mayıs 2003

**KARACASU**, Aydın İli'ne 87 km uzaklıktadır. 5915 nüfusludur. “İlçenin ilk adı ‘Yenişehir’dir. Tanzimattan sonra Karacasu olarak değiştirilmiştir.”<sup>22</sup> Karacasu adı, zamanında yöreye gelen bir misafire ikram edilen kahveyi, karasu olarak tanımlaması sonrasında ‘Karacasu’ olarak dile yerleştiği belirtilmiştir.<sup>23</sup>

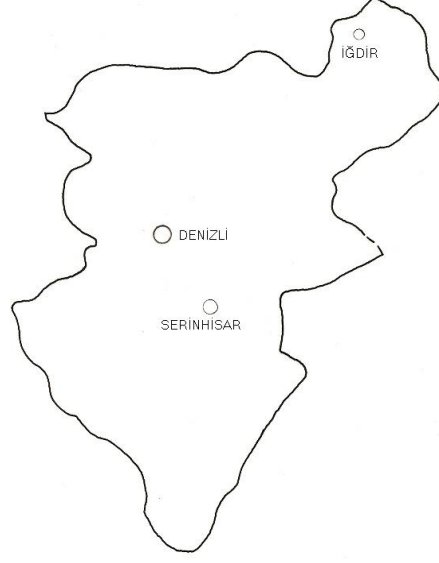
Yöre halkı geçimini tarımdan sağlamaktadır. Çömlekçilik yörede önemli bir geçim kaynağıdır. Yörede bulunan Karacasu Meslek Yüksek okulu kış aylarında yörenin ekonomik olarak canlanmasını sağlamaktadır. Yörede bulunan seramik derneğine bağlı 35 usta üretim yapmaktadır. \*

<sup>22</sup> Aydın İl Yıllığı; 1973; s:541

<sup>23</sup> Kaynak Kişi; Sinan Osan (30, ortaokul; Çömlek Ustası)

\* İsmail Öztürk’ün 1977 yılında yaptığı çalışmada yörede eskiden 70 kadar atölye üretim yaparken, sayının 30’a düştüğü belirtilmiştir. (daha geniş bilgi için bkz. “**Karacasu İlçesinde Testicilik**”; Halkbilimi dergisi;1977; sayı:28;s:27)

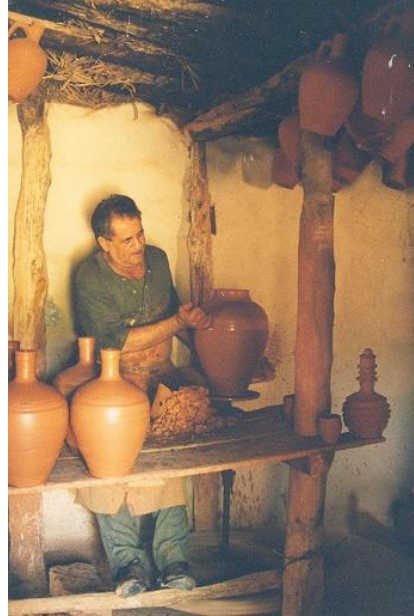
ayrıca bkz. Abdullah Kıvrak’ın 2002 yılında yaptığı çalışmada yörede yirmibeş atölyede elliye yakın ustanın çalıştığı belirtilmiştir. (daha geniş bilgi için bkz; “**Karacasu Çömlekçi Atölyelerinde Üretimi Yapılan Fonksiyonel Pişmiş Toprak Kaplar**”; ‘2. Uluslararası Pişmiş Toprak Sempozyumu’ Bildirileri kitabı; Eskişehir;s:50)



**Çizim 3:** Denizli İli İdari Sınırı İçinde Çömlekçi Merkezleri

### 1.2.3. Denizli

Denizli İli'ne bağlı, ulaşılabilen, iki tane çömlek üreten merkez tespit edilmiştir. Bunlar, Çivril İlçesi'ne bağlı **Iğdir** Köyü ve **Serinhisar** ilçesidir.



**Fotoğraf 7:** Iğdir'li Usta Çark Başında, 21 Haziran 2003

Çivril İlçe'sine bağlı **İĞDİR** Köyü, Denizli İline 91 km uzaklıktadır. 732 nüfusludur. İğdir adı, "İğdir, Türkmen/ Oğuz\*\*"ların Üçok'lar kolunun başlıca boylarından biridir; (diğerleri de Yüreğir, Kınık, Bayındır, Salur)<sup>24</sup> den gelmektedir.\*

İnternette alınan bilgi doğrultusunda ([www.denizli.gov.tr](http://www.denizli.gov.tr)), yöre halkı geçimini, her türlü tarımsal ürünler ve hayvancılık yanısıra pancar, elmacılık, bağcılık, sebzeçilik ve gelirden önemli bir yer tutan su ürünlerinden sağlamaktadır.



**Fotoğraf 8 :** Serinhisar'da Üretilen Formlar, Abdurrahman Yılanlı Atölyesi,  
7 Haziran 2003

**SERİNHİSAR** İlçe'si, Denizli İline 43 km uzaklıktadır. 15864 nüfusludur. İnternette alınan bilgi doğrultusunda ([www.denizli.gov.tr](http://www.denizli.gov.tr) ) önce "Kepez" sonra "Yerlikaya" denilen ilçe 1302- 1310 tarihlerinde yapılan ve son zamanlara kadar kalıntılara rastlanan hisardan dolayı "Kızılhisar" diye adlandırılmıştır. 19.6.1987 tarih ve 3392 sayılı kanunla Kızılhisar ilçe olmuş, adı da Serinhisar olarak değiştirilmiştir "Yöre halkı geçimini ilçe merkezinde urgancılık, leblebicilik, kerestecilik, zeytincilik, tütüncülük, turşuculuk, halı dokumacılığı, nakliyecilik ve pazarcılıktan sağlamaktadır. Ayrıca turşu imali ve zeytin işletmeleri de önemli yer tutmakta ve yurtdışına ihraç edilmektedir (ihracat genellikle Almanya, Fransa, İngiltere, İtalya ve Arap ülkelerine yapılmaktadır).

Yörede üretim yapan üç tane usta bulunmaktadır. Mustafa Özelmış ve Abdurrahman Yılanlı mesleği dedelerinden öğrenmiştir. Mehmet Karyagdı üretim yapan üçüncü ustadır.

\*\* daha geniş bilgi için Bkz: Faruk SÜMER, Oğuzlar (Türkmenler) Ankara Üniv. Basımevi, 1972, Ankara s.140, 142, 280, 325, 326, 344, 356-358.

<sup>24</sup> Bilge UMAR; a.g.e; s:327

\* Çivril ile İğdir Köyü arasında yaklaşık bir kilometre bulunduğundan Çivril adı "içinden gür bir suyun aktığı bir doğal geçide, bir 'Sulu Derbent'e işaret eder." (B.UMAR; s:189),



**Çizim 4 : İzmir İli İdari Sınıırında Çömlekçi Merkezleri**

#### **1.2.4. İzmir**

İzmir İlinde ulaşılabilen, çömlek üretimi yapan iki tane merkez tespit edilmiştir. Bunlar, **Menemen** ve Ödemiş İlçesi'ne bağlı **Türkönü Köyü**'dür.



**Fotoğraf 9 : Menemen İlçesinde Satış Alanı, 22 Nisan 2003**



**MENEMEN**, İzmir İl'ine 39 km uzaklıktadır. 46.079 nüfusludur. Menemen adı, "Menemen, Ege Denizi'nden İzmir Körfezi iç bölümüne geçmeyi sağlayan boğazın güneydoğu ucunda ve deniz kıyısında idi. Sözü geçen boğaz'a, Ma Irmağı ( Ermos/Hermos; şimdiki adı ile, Gediz Irmağı ) tam onun ucunda doğu yanda Ege Denizine aktığı için, Mela yani M(a)-Ela, Ma-boğazı dendiğini, tam orada batı yanda gördüğümüz Melaina adı dolayısı ile saptamış bulunuyoruz. Bu boğazın güneydoğu yanındaki yöreye Melamana, 'Mela(=Ma Boğazı) Halkın Ülkesi' adının verilmesi pek yerinde ve tutarlıdır. Sonuç olarak, o yöre adının öz biçiminde Luwi dilinden Melamana iken Türk ağzında Melemen/Menemen edildiği kanısındayım"<sup>25</sup> Yöre halkı geçimini tarımdan sağlamaktadır.

Menemen Sanatkarlar Odasına üye olan 28 testici bulunmaktadır.



**Fotoğraf 10** : Türkönü'nde Usta Form Çekerken, 27 Nisan 2003

Ödemiş İlçesi'ne bağlı **TÜRKÖNÜ** Köyü, İzmir İline 131 km uzaklıktadır. 398 nüfusludur. Eski adı Ayasluk olarak belirtilmiştir. Ayasluk adı "aslı Rumca Ayios

---

<sup>25</sup> Bilge UMAR;a.g.e; s.563

Logos, ‘kutsal hikmet’ ya da ‘kutsal söz, konuşma’ . Ayios Logos Türkağzında Ayasluk’a dönmüştü.”<sup>26</sup> Yöre halkı geçimini tarımdan sağlamaktadır.

Yörede üretim yapan birtane usta bulunmaktadır. Ali Bardakçı, mesleği babasından öğrendiğini belirtmiştir.



**Çizim 5 : Kütahya İli İdari Sınında Çömlekçi Merkezleri**

### 1.2.5. Kütahya

Kütahya İli’nde, ulaşılabilen, çömlek üretimi yapan iki merkez tespit edilmiştir. Bunlar **merkez\*** ve **Yeni Gediz** ilçesidir.

---

<sup>26</sup> Bilge UMAR;**a.g.e**; s.143

\* Kütahya il merkezinde beyaz çamur kullanarak, sıraltı dekorlu geleneksel Türk seramiği (çini) üretimi yapılmaktadır; ancak çini, araştırma kapsamında değildir. Kırmızı çamur kullanarak testi, güveç gibi günlük kullanım eşyası üreten Tahir Usta, merkezde üretim yaptığı için, merkez üretimi Tahir Usta’nın üretimleri ile sınırlandırılmıştır.



**Fotoğraf 11** : Kütahyalı Tahir Ustanın Çalışmalarından, 26 Ağustos 2002

İl **MERKEZ**'i 318.869 nüfusludur. Kütahya (Kotiaieion) adı “ Kütahya kentinin tarihsel adının Hellen’lerce kullanılan biçimi, daha doğrusu Hellen ağzına uydurulmuş biçimi. Sonunda Hellen dilinin ‘\_yeri’ anlamındaki takısı \_eion vardır. Kök bölüm görünüşündeki Kotia’nın aslı, Kotuwa (tanrı Kadys/Kotys) olmalıdır. Dolayısı ile kent adı, ‘Kadys/Kotys tapkısının yeri’ anlamındadır.”<sup>27</sup> Çini üretimi yörede önemli bir geçim kaynağıdır.

Tahir Konakçı yörede kırmızı çamur kullanarak çanak çömlek üretimi yapan tek ustadır. Ayrıca; Bedri Koraman’ın karikatürlerinden esinlenerek çeşitli büstler çalışmaktadır. Formları genelde kabartma rölyef figür uygulamaktadır.

---

<sup>27</sup> Bilge UMAR;**a.g.e**; s.472



**Fotoğraf 12 :** Gediz’de Soğumak Üzere olan Boşaltılmış Fırın, 25 Ağustos 2002

**YENİ GEDİZ**, Kütahya İli’ne 96 km uzaklıktadır.20.441 nüfusludur. Gediz adı “Hellenleştirilerek Kadys biçimini almış Anadolulu tanrı adının Türk ağzına uydurulmasından oluşmuş bir ad; Gediz (ırmağı), bu ad ırmağa içinden geçtiği Kadys/Gediz kenti dolayısı ile, Türklerce verilmiştir.”<sup>28</sup> Yöre halkı geçimini tarım ve sanayiden sağlamaktadır. Özellikle meyva, kendir, nohut, fasulye, buğday, domates, haşhaş yetiştirilmektedir.<sup>29</sup>

Yörede üretim yapan birtane usta bulunmaktadır. Mehmet Alpar oğlu, Süleyman Alpar ve gelini ile mesleğini devam ettirmektedir. Mehmet Alpar, kardeşi ile birlikte mesleği, çırak olarak girdikleri ustanın yanında öğrendiklerini, kardeşinin İzmir’de bulunan evinde kurulu olan atölyesinde zaman zaman çalıştığını belirtmiştir.

---

<sup>28</sup> Bilge UMAR;**a.g.e**; s:276

<sup>29</sup> Kaynak kişi: Kamil Güneş; yazı işleri müdürü ( Gediz Belediyesi)



**Çizim 6 : Manisa İli İdari Sınırında Çömlekçi Merkezleri**

### 1.2.6 Manisa

Manisa İli'nde, ulaşılabilen, çömlek üretimi yapan, beş merkez tespit edilmiştir. Bunlar, **Alaşehir**, **Kula**, Turgutlu ilçesine bağlı **Irlamaz** mahallesi ve **Urganlı** köyleri ve Salihli ilçesine bağlı **Gökeyüp** Kasabasıdır.



**Fotoğraf 13 : Alaşehirli Mehmet Usta Saksı ve Vazo Formları, 1 Haziran 2003**

**ALAŞEHİR**, Manisa İli'ne 107 km uzaklıktadır. 93.760 nüfusludur. “Bergama Krallarından (Filadelf) adıyla anılan (Attalos) tarafından M.Ö. 150 senesinde kurulan

Alaşehir'in eski adı (Filadelf)dir.”<sup>30</sup> “Philadephia: Hellen dilinde ‘Philadelphios (Kardeşseven) Yurdu’. Kardeşseverlik anlamına da gelir. Lydia’da ilkçağ kenti.”<sup>31</sup> Yöre halkının %95’i geçimini bağcılıktan sağlamaktadır.<sup>32</sup>

10- 15 sene öncesinde İstasyon mevki altı, testiciler mahallesi olarak bilinirken günümüzde bu mevki de üretici kalmamıştır. Yörede üretim yapan bir tane usta bulunmaktadır. Denizli iline bağlı Çal ilçesinden gelmesinden dolayı ‘Çallı’ lakabı ile anılan Mehmet Kayalıoğlu, mesleği babasından öğrendiğini ve oğlunun da aynı mesleği günümüzde, Menemen’de devam ettirdiğini belirtmiştir.



**Fotoğraf 14 :** Kulalı Usta Form Çekerken, 25 Ağustos 2002

**KULA**, Manisa İli’ne 115 km uzaklıktadır. 12.444 nüfusludur. Kula adı: “Kullandos, Kyllene gibi adlar içinde Kulla olarak da geçtiği görülür. Bu, Luwi dilinin sözcüğüdür ve Kulaziti (Kula İnsanı) gibi pek çok adın türetilmesinde kullanılmıştır. Görebildiğim kadarı ile, ad, Luwi dillerinde ve ardılı Anadolu dillerinde, iki anlamda

<sup>30</sup> Vahit ARMAĞAN; “Tarih ve Antikite Bakımından Alaşehir”; Gediz ; sayı 95; 1946; s:5

<sup>31</sup> Bilge UMAR;**a.g.e**; s.660

<sup>32</sup> Kaynak kişi: Ali Çobanoğlu; Alaşehir Belediyesi (spor antrenörü; yaş 51)



kullanılıyordu: Birinci olarak, Kula bir tanrı adı idi. Kanımca bu anlamdaki Kula, aslında Ku(wa)-la, Kuwa-cık, Kuwa'nın Yavrusu ögelerinden türetilmişti ve Artemis'i kastediyordu. İkinci olarak, Kula'nın 'sarı' anlamında, kendi başına bir sözcük olduğu kanısındayım. Gerçekten, Hitit belgelerinde bir Khulana Irmağı Anılır ve bunun adı, çivi yazılı belgelerde, Akkad/Asur/Babil yazısının 'Sarı Irmak' anlamına gelen ideogramları ile yazılmaktadır. Kula sözcüğünün, Türkçede, at rengi olarak, sarı ile açık kahve arası rengi anlatması bir rastlantı mıdır bilmiyorum; belki sözcük, Tarkhum adı gibi, Sogd dili aracılığı ile Türkçeye geçmiştir."<sup>33</sup> Yöre halkı geçimini tarımdan sağlamaktadır. Kula'da bir tane çömlek üreten usta bulunmaktadır. Yaklaşık 60 yaşlarında olan Mehmet Kahraman'ın oğulları Ahmet Sebahattin, Nail babalarından öğrendikleri mesleği devam ettirmektedirler.\*



**Fotoğraf 15 : Gökeyüp Üretimi, 15 Haziran 2003**

Salihli ilçesine bağlı **GÖKEYÜP** Kasabası, Manisa İli'ne 75 km uzaklıktadır. 1866 nüfusludur. Yöre halkı geçimini çömlekçilik ve tütünden sağlamaktadır. Özellikle kış aylarında çömlek üreten kadınlar, yazın tütünde çalışmaktadır. Yörede üretim kadınlar tarafından yapılmaktadır.

<sup>33</sup> Bilge UMAR;**a.g.e**; s.483

\* Ayşegül Türedi Özen'nin ' **Geleneksel Çömlek Sanatı** ' isimli çalışmasında üretim yapan baba Mehmet Kahraman günümüzde üretim yapamamaktadır. (detaylı künye için bkz:s.88)



**Fotoğraf 16 :** Irlamaz da Depolanan Eski Formlardan, 03 Nisan 2003

Turgutlu ilçesine bağlı **IRLAMAZ** mahallesi, Manisa İli'ne 32 km uzaklıktadır. 503 nüfusludur. Eski adı 'Erlemez'<sup>34</sup> olan Irlamaz, adını, yakınından geçen Irlamaz Çay'ından almaktadır. Yöre halkının %60'ı geçimini tarımdan sağlamaktadır. Özellikle zeytin, buğday ve meyva yetiştirilmektedir. Tütün yetiştiriciliği uğraş gerektirdiğinden üretim yapılmadığı, özellikle belirtilmiştir.<sup>35</sup> Yörede üretim yapan birtane ocak bulunmaktadır. İzmir'in Menemen İlçe'sinden gelen ustalar Hüseyin Türkdoğan için üretim yapmaktadır.



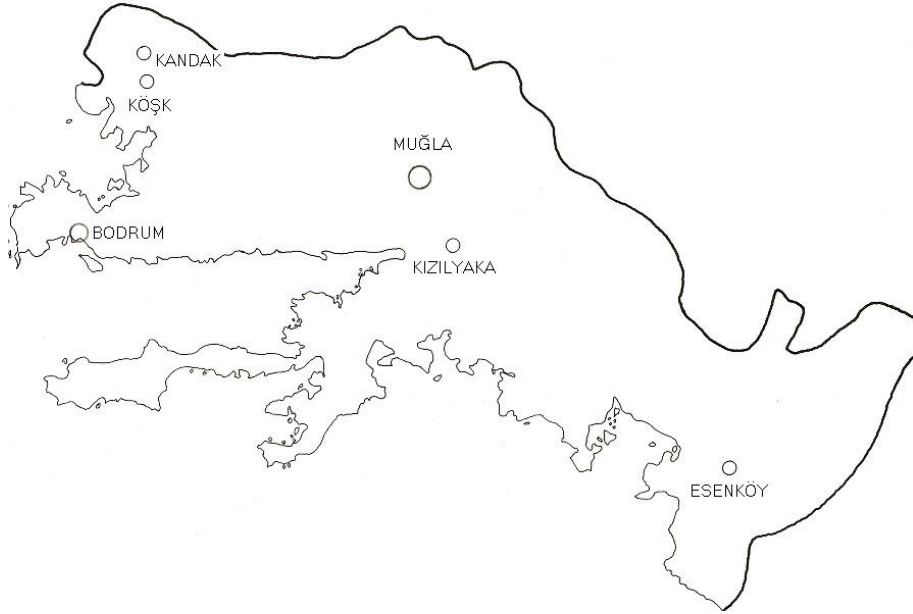
**Fotoğraf 17 :** Urganlı Tren Garından Görünüm, 01 Haziran 2003

<sup>34</sup> Köy Hizmetleri 14.Bölge Müdürlüğü arşivi; kaynak kişi Tevfik Polat

<sup>35</sup> Kaynak kişi; Rıza Kozcu; Turgutlu Belediyesi (Belediye Başkanı Sekreteri)



Turgutlu ilçesine bağlı **URGANLI**, Manisa İli'ne 41 km uzaklıktadır. 6694 nüfusludur. Nüfus yaz aylarında tarlada çalışmak üzere kasabaya gelen işçiler aracılığı ile 9000'e ulaşmaktadır. "Urganlı'nın kuruluş tarihi kesin bilinmemekle birlikte 1400 yıllarında Orhan Bey'den esinlenerek eski adının 'ORHANLI' olduğu rivayet edilmektedir.ancak zaman içerisinde bilinmeyen bir sebeple URGANLI olarak ismi değiştirilmiştir."<sup>36</sup> Yöre halkı geçimini tarımdan sağlamaktadır. Her türlü tahıl, bakliyat, meyve, pamuk, üzüm ve tütün yetiştirilmektedir. Hayvancılık, gelişmiş değildir. Yörede üretim yapan birtane usta bulunmaktadır. Halil Aköz mesleği, Konyalı Necati ustadan öğrendiğini belirtmiştir.



**Çizim 7 : Muğla İli İdari Sınıırında Çömlekçi Merkezleri**

### **1.2.7. Muğla**

Muğla İli'ne bağlı ulaşılabilen, beş tane çömlek üreten merkez tespit edilmiştir. Bunlar, **Bodrum**, Fethiye İlçesine bağlı **Esenköy**, Milas İlçesine bağlı **Köşk Köyü** ve Milas İlçesi Selimiye Bucağına bağlı **Kandak köyü**, Ula İlçesine bağlı **Kızılyaka Köyleri**'dir.

<sup>36</sup> Urganlı Belediyesi; Tanıtım Yazısı El Broşürü



**Fotoğraf 18 :** Bodrum İlçesinde Üretilen Formlar Satış Alanında, 31 Ağustos 2002

**BODRUM** İlçesi, Muğla İline 120 km uzaklıktadır. 32.227 nüfusludur. “Alikarnassos: Latin yazımında Halicarnassus. Çağdaş yapıtlarda Halikarnassos yazımı yaygındır. Karia kenti. 15.yy başında orada yapılan St. Peter kalesi dolayısı ile Petrum, Türk ağzında şimdi Bodrum. Alikarnassa/Alikarnassos adının, Ali-K(uwa)-Arna-(A)ssa ögelerinden, yani ‘Denizin (deniz kıyısının)-Kutlu-Pınar havuzu-Kenti’ ögelerinden türetildiğini; kastedilen pınar havuzunun da, kentin yanbaşıında, deniz kıyısındaki pek ünlü Salmakis/Bardakçı Pınarının havuzu olduğunu kabul etmek gerekir.”<sup>37</sup> Yöre halkı geçimini turizmden sağlamaktadır.

Yörede üretim yapan iki tane usta bulunmaktadır. Şükrü Yılanlı ve oğlu Mehmet Yılanlı. Şükrü Usta’nın atölyesi şehir merkezinde bulunmaktadır; ve üretim yapmamaktadır. Oğlu Mehmet Yılanlı ise eşi ile 2002 yılında yerleştiği Torba mahallesinde atölyesini oluşturma aşamasındadır; ancak üretim yapmaktadır.\*

<sup>37</sup> Bilge UMAR;a.g.e; s.52

\* Mehmet Yılanlı, 1993 yılında D.E.Ü. Güzel Sanatlar Fakültesi Sinema –Televizyon Bölümünden Mezun Olmuştur. Torba’ya yerleşmeden önce İstanbul’da, mezun olduğu sektörde çalışmıştır; baba mesleğini sürdürmeyi tercih etmiştir.



**Fotoğraf 19** : Esenköy de Havana Teyze Çarkının Başında, 7 Haziran 2003

Fethiye İlçesine bağlı **ESENKÖY**, Muğla İline 163 km uzaklıktadır. 2641 nüfusludur. Eski adı Don't olan köyün adı, kurtuluş savaşı sırasında Fransızlar'ın 'yasak bölge'yi tanımlamasından kaldığı belirtilmiştir. Fransızca dont adlı görevindedir. İngilizce'de ise don't, olumsuzluk olarak 'yapmamayı' tanımlayabilmektedir. Dolayısı ile 'yasak bölge' anlamında kullanılabilir olan 'don't' kelimesinin, İngilizce kullanımından kaynaklandığı belirtilebilir. Yöre halkı geçimini tarımdan sağlamaktadır. Özellikle seracılık gelişmiştir.<sup>38</sup> Esenköy'de üretim kadınlar tarafından yapılmaktadır. Günümüzde üç- beş kişinin bu işle uğraştığı belirtilmiştir.

---

<sup>38</sup> Kaynak kişi: Yusuf Topçu; D.S.İ. 'den emekli; yaş:63



**Fotoğraf 20 :** Köşk'te Üretilen Formlardan ... , 22 Mart 2003

Milas İlçesine bağlı **KÖŞK** Köy, Muğla İline 77 km uzaklıktadır. 248 nüfusludur. Yöre halkı geçimini tarımdan sağlamaktadır. Yörede üretim yapan bir tane usta bulunmaktadır. Hüseyin Akün 2001 yılından itibaren üretim yapmamaktadır.

Milas İlçesi Selimiye Bucağına bağlı **KANDAK** köyü, Muğla İline 87 km uzaklıktadır. 235 nüfusludur. Yöre halkı geçimini tarımdan sağlamaktadır. Özellikle zeytin ekilmektedir.<sup>39</sup> Kandak adı, “aslı Kanda-ka, ‘(Tanrı) Kanda-yeri’.”<sup>40</sup> Kandak'ta üretim yapan iki tane usta bulunmaktadır. Ancak görüşmeye gidilen günde görüntü alınmasına izin verilmemiştir.

<sup>39</sup> Kaynak kişi; İbrahim Acar; Selimiye Belediyesi (Baş Katip)

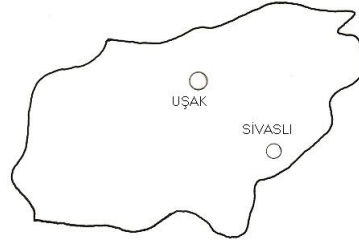
<sup>40</sup> Bilge UMAR;a.g.e; s.374





**Fotoğraf 21** : Kızılyaka'da Üretilen Tepsinin Kullanımı, 8 Haziran 2003

Ula İlçesine bağlı **KIZILYAKA** Köyü, Muğla İline 40 km uzaklıktadır. 1302 nüfusludur. yöre halkı geçimini tarımdan sağlamaktadır. Özellikle buğday, yulaf, susam ve darı ekilmektedir. Aynı üretim Karabörtlen Köyünde de bulunmaktadır. Kesin olarak tarihi bilinmemekle birlikte, Evliya Çelebi seyahatnamesine göre ULAMA Bey tarafından Menteşe ülkesine katılmış ve ULA adını almıştır.



Çizim 8 : Uşak İli İdari Sınırında Çömlekçi Merkezleri

### 1.2.8 Uşak

Uşak İli'ne bağlı, ulaşılabilen, bir tane çömlek üreten merkez tespit edilmiştir. Bu, **Sivasslı** İlçesidir.



**Fotoğraf 22** : Sivasslı'lı Bir Usta, (GÜNER;1982;s: )

**SİVASLI** İlçesi Uşak İline 32 km uzaklıktadır. 6804 nüfusludur. Yöre halkı geçimini hayvancılık ve tarımdan sağlamaktadır. İlçe'de görüşme için gidilen günde üretici olarak bir tane ustanın bulunduğu belirtilmiştir. Ancak, usta Ercan Öteyaka ile karşılaşılammıştır. Telefon ile ulaşılabilen Ercan ustanın mesleği bıraktığı öğrenilmiştir.

## 2. BÖLÜM

### EGE BÖLGESİ'NDE GELENEKSEL ÇÖMLEK ÜRETİM AŞAMALARI VE ÜRETİLEN FORMLARIN ÖZELLİKLERİ

#### 2.1 Ege Bölgesinde Geleneksel Çömlek Üretim Aşamaları

##### 2.1.1 Hammadde ve Çamur Hazırlama

Ege Bölgesi'nde üretim yapan ustaların birçoğu çamuru kendileri hazırlamaktadır. Manisa'da üretim yapan usta (Urganlı), tuğla fabrikalarından kış aylarında aldığı hazır çamurun daha ucuza mal olduğunu belirtmiştir; (bu değişkendir gerektiğinde kendisi çıkartıp hazırlamaktadır). Kütahya'da üretim yapan Tahir Usta ise çamuru kiremit fabrikasından almaktadır. Günümüzde, Menemen'de, Söğüt Seramik'ten satın alınan çamuru kullanan atölyelerde bulunmaktadır. Türkönü, Kardeşköy toprağını kullanmaktadır. Kütahya merkez ve Türkönü getirdikleri toprağı çamur haline kendileri getirmektedir.

Kullanılan topraklar, traktör yada benzeri taşıma aracı ile saptanan bölgeden alınır.



**Fotoğraf 23 :** Doğadan Getirilmiş Toprak (Kütahya, 26 Ağustos 2002)



**Fotoğraf 24 :** Vans, (Kula, 25 Ağustos, 2002



**Fotoğraf 25 :** Dibekle Çamurun Öğütülmesi (Akçaova, 23 Haziran 2003



**Fotoğraf 26 :** Öğütülmüş İki Farklı Toprak (Akçaova, 23 Haziran 2003)

Bazı yöreler, tek tip toprak kullanamamaktadır. Çünkü bazı topraklar, tek başlarına kullanıldıklarında şekillendirilen formun, kuruma sırasında çatlamasına neden olmaktadır. Bazı topraklar ise çarkta şekillendirilecek plastik özelliğe sahip değildir. Atça ve Akçaova, şekillendirecekleri forma göre toprakları farklı oranlarda karıştırarak, kullanmaktadırlar. Akçaova beyaz toprağı (dereden aldıkları) direk alev görecekte olan tepsilerin yapımında; bardak yapımında beyaz ve kırmızı toprağı yarı yarıya, küp yapımında ise beyaz toprağı 1/3 oranında kullanmaktadırlar. Toprağı karıştırarak kullanan yöreler, Bolvadin<sup>41</sup>, Karadirek, Serinhisar, Urganlı (geren toprak olarak tanımladığı üzerinde ot bitmeyen toprakla, dağlardan aldığı toprağı karıştırarak kullanıyor.) , Kula, Gökeyüp<sup>42</sup>, Torba, Esenköy ve Köşk'tür.

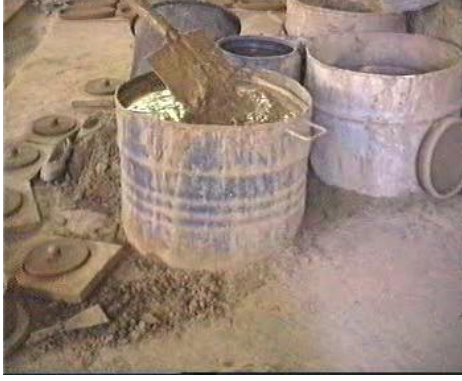
<sup>41</sup> “Bolvadin yöresi çömlekçileri kullandıkları bünyeyi hazırlarken ‘Alkoloid fabrikası’ Bağlar Mevki civarı ve Develi çayı Yeni sanayi arkası (Gerinlik) mevkisinden alınan iki farklı çamur kullanmaktadır. Bağlar mevkisinden alınan kil tek başına kullanıldığı zaman şekil vermesi zor olmaktadır. Nemi çabuk aldığı için kuruma sırasında çatlama oluşabilmektedir. Gerinlik mevki kilinde ise su emme fazladır. Kururken yüzeyde pamuklanma yapmaktadır. Bu pişme sırasında ürünün beyaza yakın renkte pişmesine sebep olmaktadır. Çarkta şekillendirmede et kalınlığının inceltilmesi zordur. Bu sebeplerden dolayı bu iki kil ½ oranında kullanılmaktadır”(İrfan Naci Yılmaz; Afyon-Bolvadin Çömlekçiliğı ve Çömlekçi Killerinin Karakterizasyonu; yayınlanmamış yüksek lisans tezi; Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü; 2001; s: 25)

<sup>42</sup> “Gökeyüp'te kullanılan toprakların kimyasal analizi (Güngör Güner;”Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik” Akbank Yayınları; 19 ; s:33

	SAKIZLI TOPRAK %	MENGELE %
A.Z. (Ateş Zaiyatı)	7.51	10.49
SiO <sub>2</sub>	61.09	29.60
Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	15.91	26.56
Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	5.92	9.30
TiO <sub>2</sub>	0.55	0.54
CaO	1.85	0.80
MgO	0.47	21.71
K <sub>2</sub> O.Na <sub>2</sub> O	1.0	1.0



Karacasu<sup>43</sup>, Menemen<sup>44</sup>, Gediz, İğdir (dereden alıyor) yöreden edindikleri çamuru başka bir çamurla karıştırmadan kullanmaktadırlar.



**Fotoğraf 27 :** Çamurun Su ile Birleştirilmesi  
(Akçova, 23 Haziran 2003)



**Fotoğraf 28 :** Değirmende Çamurun Su ile Birleştirilmesi (Köşk, 22 Mart 2003)



**Fotoğraf 29 :** Çamurun Süzülmesi  
(Köşk, 22 Mart 2003)



**Fotoğraf 30 :** Çamurun Süzülmesi  
(Akçova, 22 Haziran 2003)

<sup>43</sup> “Karacasu kilinin en önemli özellikleri düşük derecede (650-750) zinterleşmesi, yüksek demir içermesi ve küçülme oranının %8 olmasıdır. bu oranın yüksekliği çömlekçilere üretim sırasında problem çıkarmaktadır. üretilen kaplar genellikle büyük boyutlu olduklarından kurutma ve pişme aşamalarında çatlama oluşmaktadır. Karacasu çömlekçileri de günümüzde ıslatıp süzdükleri çamuru dinlendirip üst tabakasını 3-4 kez tülbentten veya elekten geçirerek hazırlarlar. Hazırladıkları bu astarları deri sertliğindeki formlara uygularlar.” ( Sevim Çizer, Halil Yoleri; “**Geleneksel Karacasu Çömlekçiliğini Günümüz Koşullarında Değerlendirilmesine İlişkin Teknik Çözüm Önerileri Ve Uygulamaları**”; Türkiye’de El Sanatları Geleneği Ve Çağdaş Sanatlar İçindeki Yeri Sempozyumu Bildirileri; Kültür Bakanlığı Yayınları; Ankara; 1997; S:314

<sup>44</sup> “çömlek yapımında kullanılacak kil çok plastik ise havuzdaki yıkama işlemi esnasında mil denilen ince kum eklenir; çünkü kildeki aşırı plastiklik çömlekte çatlamalara yol açar.” ( Hatice Cinetçi; “**Menemen Çömlekçiliği ve Bunun Eskiçağ Çömlekçiliği ile...**” Yayınlanmamış yüksek Lisans Tezi; s: 35 kullanılan yağlı kelimesi



**Fotoğraf 31 : amuru Dinlendirme Havuzu**  
(Menemen, 22 Nisan 2003)



**Fotoğraf 32 : amuru dinlendirme ukuru** (Bolvadin, 27 Ağustos, 2002)



**Fotoğraf 33 : Vakum Presle zdeşleştirilmesi**



**Fotoğraf 34 : Çamurun Ayakla zdeşleştirilmesi**







**Fotoğraf 35 :** Çamurun Yoğurulması, (Kula 25 Ağustos 2002)

Bütün merkezlerde, getirilen topraklar öğütüldükten sonra su ile birleştirilerek çukurda bekletilir. Bekletilen çamur, işlenebilecek kıvama gelmesi için güneş alan, yüksekliği 30 cm'yi geçmeyen, üreticinin ihtiyacı büyüklüğünde olan havuzlara alınır (bu havuzlar yörelerin tümünde kullanılmamaktadır. Kullanan yöreler, Karacasu, Serinhisar, Irlamaz, Köşk ve Torba'dır). Bu havuzlarda dinlendirilen çamur yoğurma işleminden sonra çarkta şekillendirilmeye hazır durumdadır. Havuz kullanmayan yöreler çamuru genelde toprak olan çukurların içinde bekletmektedirler. Akçaova'nın çukuru uzun ince (50x75x400 cm ölçülerinde) beton, dikdörtgen prizmadır. Karacasu'da (bazı atölyelerde), yoğrulan çamur ertesi yıl kullanılmak üzere hava almayacak şekilde bekletilir. Kula, İğdir, Urganlı, Bolvadin üreticileri dinlendirme aşamasını, zemini toprak olan atölyelerin içinde yapmaktadır.

Üreticilerin bazıları (Akçaova, Atça, Kula, Alaşehir, Gediz), bazı formları üretirken farklı yörelerden getirdikleri çamuru kullanmaktadırlar. Akçaova'nın çamur yapısı çarkta testi yapabilecek plastikliğe sahip olmamasından dolayı (formun yükseltilmesine engel olmakta), Milas'tan getirdikleri çamur ile dere çamurunu karıştırarak, testi üretmektedirler. Alaşehir, ateşe dayanıklılığından dolayı Kula'dan getirdiği toprak ile güveç gibi formlar yaparken, Kula, Alaşehir toprağını bardak yapımında kullanmaktadır. Gediz, suyu, Sarıgöl toprağına göre daha soğuk tutması nedeni ile, bardak üretiminde, Alaşehir'den getirdiği toprağı, güveç yapımında ise Denizli tarafından getirdikleri toprağı kullanmaktadır. Kula, dinlendirme havuzundan çıkardığı çamuru, tane iriliğine göre kullanmaktadır. En üst katman, çarkta üretilen formlar için, orta katman günümüzde üretilmeyen kiremit yapımı, en alt katman ise

tuğla yapımında kullanılmaktadır.<sup>45</sup> Kula, çevreden getirdiği çamurlarla (Alaşehir, Karacasu) da çeşitli denemeler yapmaktadır.

Yörelere çamur özellikleri, üretilecek olan formu belirlemektedir. Her çamur ‘Ateşe dayanıklı değildir, ( ateşe gelmemektedir)\* Akçaova, Atça, Karacasu, Kula, Gökeyüp dışındaki yöre çamurlarının ateşe gelmemesinden dolayı, güveç ve fırın tuğlası üretiminde kullanılmamaktadır. Kula sarı toprak olarak isimlendirilen dağ toprağını fırının içini sıvamada kullanmaktadır. Çamurun milli\* olması ürün yapısının gözenekli olmasına neden olmaktadır. Gözenekli olan bünyenin geçirgenliği daha fazladır. Bardak/testi formunun en önemli özelliği suyu soğuk tutmasıdır. Suyun soğukluğu terlemesi (geçirgenliği) ile doğru orantılıdır. Gediz, Karacasu, Alaşehir, Karadirek testileri kullananlar tarafından tercih edilmektedir. Kula toprağının geçirgen olmaması nedeni ile ayran ve tereyağı yapımında tercih edilmektedir.

Çamur yapısı kurutmayı da etkilemektedir. Irlamaz ve Kütahya, üretilen formu hızlı kurutabilmektedir. Diğer yöre çamurları ile üretilen formlar ise içeride ve gölgede kurutulduktan sonra güneşe çıkartılabilmektedir; aksi halde form çatlama yapmaktadır.

---

<sup>45</sup> çamur bekletildiğinde tane iriliğine göre çöker. İri taneliler dibе çökerken, küçük taneler üstte kalır.

\* ateşe gelmek; pişirimi yapılan formun direk alev ile karşılaştığındaki dayanıklılığıdır.

\* mil; selin bıraktığı kumlu, çamurlu toprak (Türkçe Sözlük”; Türk Dil Kurumu Yayınları; 6.Baskı; Ankara; 1974)

**TABLO 1 : Hammadde ve Çamur Hazırlama**

<b>Çamur hazırlama</b>	<b>Kullanılan toprak*</b>	<b>Vans</b>	<b>Değirmen</b>	<b>Vakum press</b>
<b>AKÇAOVA</b>	Karıştırmadan ve karıştırarak 2 farklı yöre	Yok	Yok	Yok
<b>ATÇA</b>	Karıştırmadan ve karıştırarak 3 farklı yöre	Var	Var	Yok
<b>KARACASU</b>	Tek çeşit	Var	Var	Var
<b>KARDEŞKÖY</b>	Tek çeşit	Var	Yok	Var
<b>BOLVADİN</b>	İki çeşit	Yok	Yok	Yok
<b>KARADİREK</b>	İki çeşit	Yok	Yok	Yok
<b>İĞDİR</b>	Tek çeşit	Yok	Yok	Yok
<b>SERİNHİSAR</b>	İki çeşit	Yok	Yok	Yok
<b>GÖKEYÜP</b>	İki çeşit	Yok	Yok	Yok
<b>MENEMEN</b>	Gerekirse iki çeşit	Var	Var	Var
<b>TÜRKÖNÜ</b>	Tek çeşit	Var	Yok	Yok
<b>KÜTAHYA (MERKEZ)</b>	Karıştırmadan iki farklı yöre	Var	Var	Var
<b>GEDİZ(YENİ)</b>	Karıştırmadan 2 farklı yöre	Var	Yok	Yok
<b>ALAŞEHİR</b>	Karıştırmadan 2 farklı yöre	Var	Yok	Var
<b>IRLAMAZ</b>	İki çeşit	Var	Var	Var
<b>KULA</b>	Karıştırmadan 5 farklı yöre	Var	Yok	Yok
<b>URGANLI</b>	Tek çeşit	Var	Yok	Var
<b>ESENKÖY</b>	İki çeşit	Yok	Yok	Yok
<b>KANDAK</b>				
<b>KIZILÖREN</b>	Tek çeşit	Yok	Yok	Yok
<b>KÖŞK</b>	Tek çeşit	Var	Var	Var
<b>TORBA</b>	İki çeşit	Yok	Yok	Yok
<b>SİVASLI</b>				

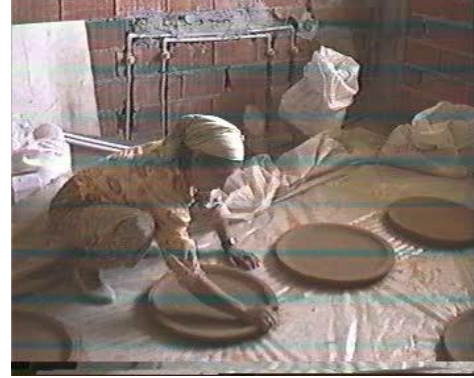
\* **iki çeşit:** iki farklı yöreden aldığı çamurları belli bir ölçüde karıştırarak kullanma; **karıştırmadan .....**  
**farklı yöre:** üretilecek form, kullanılacak olan yöre çamurunu belirlemekte; **karıştırmadan ve**  
**karıştırarak 2 farklı yöre:** karıştırma oranlarına göre üretilecek olan form belirlenmektedir. Tabloda  
yer alan 2 çeşit bölünmesine ait detaylı bilgi konu içinde yer almaktadır.

### 2.1.2 Çamur Şekillendirme

Bütün yörelerde hazırlanan çamur, çarkta şekillendirilmektedir. Gökeyüp ve Kızılyaka haricinde bütün yöreler GÜNGÖR Güngör'in belirttiği altıncı tür tezgahla çalışmaktadır. Gökeyüp, ikinci tür tezgah<sup>46</sup> olarak belirtilen tezgahta çamuru, "kilden yapılmış, altı sivri, döndürülebilir bir tabağın içine oturtulmuş, gene kilden yapılmış bir altlığın üzerinde, elle bant usulü biçimlendirilmektedir."<sup>47</sup> Esenköy üretiminde kullanılan çarkta bir tane çivi kullanılmaktadır. Bu çivi, yerde bulunan taşın üzerinde çarkın dönmesini sağlayabilmek için milin ucuna, çıkıntı yapacak şekilde çakılmıştır. Milin sabitliği, ip ile sağlanmaktadır. Kızılyaka ise, çark kullanmadan çamurun etrafında 180 derece dönerek tepsiyi oluşturmaktadır.



**Fotoğraf 36 :** Esenköy Çarkının Alttan Görünüşü (7 Haziran 2003)



**Fotoğraf 37 :** Kızılyaka'da Tepsî Şekillendirmesi (8 Haziran 2003)

<sup>46</sup> Bkz. GÜNER Güngör; "Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik", Akbank Yayınları; s:12

<sup>47</sup> GÜNER Güngör; "a.g.e";s:12



**Fotoğraf 38 :** Gökeyüp'te Kullanılan Çark (15 Haziran 2003)



**Fotoğraf 39 :** Gökeyüp'te Form

**Fotoğraf 40 :** Ayaklı Çark Örneği

Şekillendirmesi (15 Haziran 2003)

Akçova (23 Haziran 2003)

Atça, Karacasu, Menemen, Gediz, Irlamaz, Kula, Urganlı, Köşk, motorlu çark kullanmaktadır. Atça, sadece büyük küp formunu, ayaklı çarkta şekillendirmektedir.

Küp formu, çarkta tek seferde yapılmamaktadır. Önce kübün belirli yüksekliği çarkta şekillendirilir ve fazla nemini atarak, direnç kazanması için bekletilir. Daha sonra formun ağız kısmının dışından (çatlama yapmaması için) ip geçirilir. İstenilen boya gelinceye kadar zıvana eklenir. Her zıvana ekleme işleminden sonra formun, direnç kazanması için yine bekleme yapılır. Form tamamlandıktan sonra ip çıkartılır. Küp üretiminde kübün büyüklüğüne göre, çarkı çevirmek için bir yardımcıya ihtiyaç duyulmaktadır.



Tuğla ve ekmek fırını tuğlası üreten yöreler (Bolvadin, Kula), tahtadan yapılmış kalıp kullanmaktadır. Tuğla kalıbı dikdörtgen prizma şeklindedir ve uzunlamasına olan bir yüzey açık bırakılmıştır. Fırın tuğlası kalıbı karedir ve yüksekliği iki santimetredir. Tuğla kalıbı, üç eşit bölümden oluşmaktadır; dolayısı ile tek seferde üç tuğla elde edilmektedir. Şekillendirmede kullanılacak olan çamur yoğurulmadan sadece sıkıştırılarak kullanılmaktadır. Önce, kalıplara kuru toprak doldurulup boşaltılmaktadır. Böylece kuru toprak, kalıbın iç duvarlarına yapışmaktadır ve şekillendirmede kullanılan çamur, kalıba yapışmadan, birkaç saniye içinde çıkarılmaktadır. İşlem çok seri olarak yapılmaktadır. Üretimde iki kişi çalışmaktadır. Bir kişi çamuru, kalıba doldurup, üzerini düz tahta ile düzeltmek, diğer kişi ise üzeri düzeltilmiş olan kalıbı boşaltıp kuru toprak ile sıvamak görevindedir.



**Fotoğraf 41 :** Tuğla Yapımı (Kula, 25 Ağustos 2002 )



**Fotoğraf 42 :** Tuğla Kalıpları (Bolvadin, 27 Ağustos 2002)



**Fotoğraf 43 :** Kiremit Kalıpları (Kula, 25 Ağustos 2002 )



**Fotoğraf 44 :** Kiremit Yapımı 1. Aşama (Kula, 25 Ağustos 2002



**Fotoğraf 45 :** Kiremit Yapımı 2. Aşama, (Kula, 25 Ağustos 2002 )



**Fotoğraf 46 :** Kiremit Yapımı 3. Aşama (Kula, 25 Ağustos 2002

Künk ve baca üretiminde silindir üretilir. Baca yapılacak silindirler, fazla suyunu atıp mukavemet kazandıktan sonra, ‘T’ veya ‘H’ oluşturacak şekilde birleştirilir. Birleşim yerlerinden dumanın çıkması için, silindirler kesilir. Künk yapımında ise mukavemet kazanan formun alt kısmı, diğer künk ile iyi oturabilmesi için, bıçak aracılığı ile içten inceltilir.

Kula, kiremit yapımında metalden yapılmış kalıp kullanmaktadır; (ancak günümüzde üretilmemektedir). Kiremit kalıbı iki farklı metal formdan oluşmaktadır. İlk şekillendirmede kullanılan kalıp, bir santimetre yüksekliğinde, otuz santimetre uzunluğunda kesik konik şeklin, ortadan ikiye kesitinin, iki boyutlu açılımı, formundadır. Demir olarak isimlendirilir. İkinci kalıp, kesik konik şeklin ortadan ikiye

kesitinin, üç boyutlu formundadır. Kalıp olarak isimlendirilir. Üzerinde şekillendirme yapılacak olan tahta plaka, öncelikle kuru topraklanmaktadır. Demir içine doldurulan çamur, sıyrığa ile düzeltildikten sonra, kalıbın üzerine aktarılıp kuruma alanına götürülerek kalıptan çıkarılmaktadır.

Çarkta üretilen formu düzeltmek ve bazı açılarını belirlemek amaçlı bir tane tahta alet kullanılmaktadır. Tahtanın ceviz ağacından olması tercih edilir ancak zorunlu değildir. Irlamaz ve Alaşehir dışındaki bütün yöreler bu aleti 'PETROZ' olarak isimlendirmektedir. Irlamaz ve Alaşehir bu aleti 'SAHTİYAN' olarak isimlendirmektedir. Çarktan formu kesip almak için tel kullanılmaktadır. Akçaova ve Menemen çarkta form üretirken altlık kullanılmaktadır. Altlık üzerine şekillendirilen form altlıkla tezgahtan kaldırılmaktadır. Gediz, sadece deforme olmasını istemediği güveç gibi kapaklı form şekillendirirken, altlık kullanılmaktadır.



**Fotoğraf 47 :** Çeşitli Traşlama ve Dekorlama Aletleri (Köşk, 22 Mart 2003)

**Fotoğraf 48 :** Petroz (Sahtiyan) (Köşk, 22 Mart 2003)



**Fotoğraf 49 :** Barbutin Kalıbı  
(Alaşehir, 1 Haziran 2003)



**Fotoğraf 50 :** Dekorlamada  
Kullanılan Üçlü Fırça  
(Kula, 15 Haziran 2003)

Gökeyüp, Esenköy, Kızılören dışında bütün yöreler formları bezemede, tarak kullanmaktadır. Karacasu, İğdir, Serinhisar, Gediz, Esenköy bezemede beyaz çamur kullanmaktadır. Esenköy bezemede kullandığı beyaz çamuru, ip aracılığı ile forma aktarmaktadır.



**Fotoğraf 51 :** Akçaova'da Form Oluşturmada Kullanılan Tahta Alet, 23 Haziran 2003





**Fotoğraf 52 :** arkta Beyaz amurla Dekorlama, Akçaova ve Karacasu rneklerinde

**TABLO 2 : Şekillendirme**

<b>ŞEKİLLENDİRME</b>	<b>Çark türü</b>	<b>Bezeme</b>	<b>Kalıp</b>	<b>Yardımcı tahta alet</b>
<b>AKÇAOVA</b>	Motorlu/ayaklı	Tarak ve beyaz çamur	Yok	Çeşitli tahtalar
<b>ATÇA</b>	Motorlu/ayaklı	Tarak	Yok	Petroz
<b>KARACASU</b>	Motorlu	Tarak ve beyaz çamur	Yok	Petroz, yarma çubuğu,titreç
<b>KARDEŞKÖY</b>	Motorlu	Tarak	Yok	Petroz
<b>BOLVADİN</b>	Ayaklı	Tarak	Tuğla için farklı iki tane	Petroz
<b>KARADİREK</b>	Ayaklı	Yok	Yok	Petroz
<b>İĞDİR</b>	Ayaklı	Tarak	Yok	Petroz
<b>SERİNHİSAR</b>	Motorlu	Tarak ve beyaz çamur	Yok	Petroz
<b>GÖKEYÜP</b>	El ile çevrilen *	Yok	yok	Farklı aletler
<b>MENEMEN</b>	Motorlu	Yağlıboya, barbutin ve kazıyıcı aletler	Dekor için	Çeşitli tahta aletler
<b>TÜRKÖNÜ</b>	Motorlu	Tarak	Yok	Petroz
<b>KÜTAHYA (MERKEZ)</b>	Motorlu			
<b>GEDİZ</b>	Ayaklı	Tarak , beyaz çamur, yağlıboya	Yok	Petroz
<b>ALAŞEHİR</b>	Motorlu	Tarak	Dekor için	Sahtiyan
<b>IRLAMAZ</b>	Motorlu	Tarak /barbutin	Dekor için	
<b>KULA</b>	Motorlu	Tarak	Tuğla için iki ve kiremit için iki farklı kalıp	Petroz
<b>URGANLI</b>	Motorlu	Tarak	Yok	Sahtiyan
<b>ESENKÖY</b>	Ayaklı **	Beyaz çamur, ipe uygulama	Yok	Yok
<b>KANDAK</b>	Ayaklı			
<b>KIZILYAKA</b>	Yok	Yok	Yok	
<b>KÖŞK</b>	Motorlu	Tarak /barbutin	Dekor için	
<b>TORBA</b>	Motorlu	Midye kabuğu	Yok	
<b>SİVASLI</b>				

\* Çamurdan yapılmış döndürebilen kesik konik formunda bir tabla kullanılmaktadır.

\*\* Çark sadece ipe sabitlenmektedir.

### 2.1.3 Pişirime

Ege Bölgesi'nde Gökeyüp, Esenköy ve Kula'da ki tuğla üretimi pişirimleri haricinde bütün yöreler üstten çekişli fırın kullanmaktadır. Genelde fırınların hepsi "Geliştirilmiş Üstten Çekişli Yunan Fırını"<sup>48</sup> formundadır. Gökeyüp ve Esenköy açık pişirim uygulamaktadır. Kızılyaka tepsi formlarını pişirmeden üretmektedir. Sadece kullanım sırasında pişen tepsiler, suya karşı dirençsiz olduklarından yıkanmazlar. Kula'da üretilen tuğlalar, üç tuğlanın oluşturduğu kat, kömür, tuğla, kömür sırası ile yerleştirilmektedir. Daha sonra ateşlendirilmektedir. Esenköy ve Gökeyüp'te uygulanan pişiriminde rüzgar önemlidir. Rüzgarlı havada, ateşin, formların üzerine gelmesi sağlanacak şekilde pişirim yapılmaktadır. Dik olarak yerleştirilen formlar, düşük enerjiye sahip çam pürçeği ile ön pişirim yapıldıktan sonra, yatırılır ve aralarına ardıç ağacı konulur. Pişirim 1-2 saat sürmektedir.



**Fotoğraf 53 :** Gökeyüp Örneğinde Aşamalarıyla Sahra Fırın Pişirimi (Ayşegül Türedi Özen, Geleneksel Çömlek Sanatı Anadolu Üniv. Yayınları Eskişehir, 2001 s.100-103)

<sup>48</sup> Ayşen Yılanlı; "Seramik Üretiminde Kullanılan Fırınlar";D.E.Ü.G.S.F. Seramik Bölümü; yayınlanmamış lisans tezi; İzmir; 1994; s.17

Yakıt olarak kullanılan malzeme yörenin bitki örtüsüne bağlıdır. Yakıt olarak tezek kullanımı Bolvadin ve Serinhisar'da görülmüştür. Urganlı, Türkönü yakıt olarak lastik kullanmaktadır. İğdir çam odununun ürünleri kararttığı için ardıç kullandığını belirtmiştir.

Geliştirilmiş üstten çekişli fırın ile üretim yapan bütün yörelerde, bir iki saat süren az ateş verilen, ön pişirim yapılmaktadır. Ön pişirimde kullanılan odun, az enerji vermesi amaçlı, çirasızdır. Esas pişirim süresi, fırının büyüklüğü, kullanılan yakıtı göre 5 ila 24 saat arasında sürmektedir. Tabii ki çamurun ani ısıya dayanıklılığı da pişirim süresini etkilemektedir. Karacasu'da tüplü fırın kullanan atölyeler bulunmaktadır. Menemen'de ise çoğunluk tüplü fırın kullanırken elektrikli fırın kullanan atölyelerde bulunmaktadır.



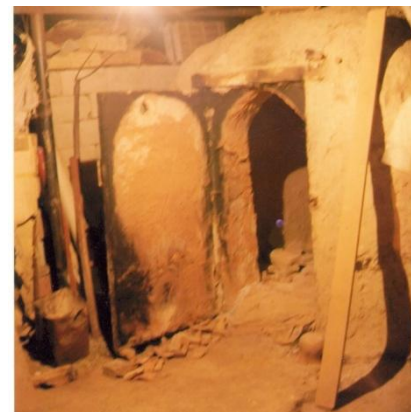
**Fotoğraf 54 :** Afyon-Bolvadin  
(27-Ağustos-2002)



**Fotoğraf 55:** Afyon-Sandıklı-Karadirek  
28-Ağustos- 2002

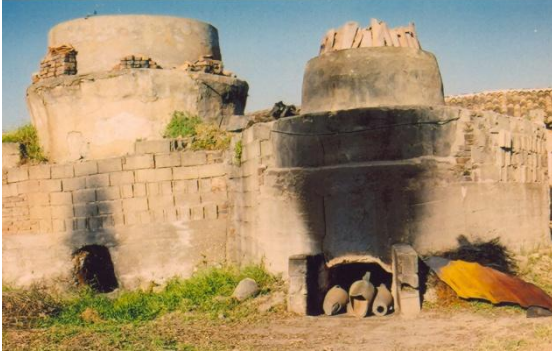


**Fotoğraf 56 :** Aydın-Çine-Akçaova,  
23 Haziran 2003



**Fotoğraf 57 :** Aydın-Sultanhisar-  
Atça, 11 Mayıs 2003





**Fotoğraf 58 :** Aydın- Kardeşköy  
27 Nisan 2003



**Fotoğraf 59 :** Aydın – Karacasu  
10 Mayıs 2003



**Fotoğraf 60 :** Denizli – Çivril – İğdir  
19 Temmuz 2002



**Fotoğraf 61 :** İzmir – Ödemiş-Türkönü  
27 Nisan 2003



**Fotoğraf 62 .** Manisa-Turgutlu-Irlamaz,  
03 Nisan 2003



**Fotoğraf 63 :** Muğla-Bodrum-Torba  
08 Haziran 2003



**Fotoğraf 64 :** Muğla-Selimiye-Milas-Köşk  
22 Mart 2003



**Fotoğraf 65 :** Muğla- Bodum  
31 Ağustos 2002



**Fotoğraf 66 :** Muğla-Bodrum-Torba  
Fırın içi kemer Yapımından Görünüm  
31 Ağustos 2003



**Fotoğraf 67 :** Muğla-Bodrum-Torba  
Fırın içi kemer Yapımından Görünüm  
08 Haziran 2003





**Fotoğraf 68 :** Denizli-Sarayköy, İki Katlı Fırın Örneğinden Ayrıntı23 Haziran 2003

**Fotoğraf 69 :** Denizli-Sarayköy, İki Katlı Fırın Örneğinden Ayrıntı23 Haziran 2003



**Fotoğraf 70 :** Fırın içinden Görünüm Urganlı, 03 Nisan 2003



**Fotoğraf 71 :** Fırının Yerleştirilmesi Irlamaz, 03 Nisan 2003



**Fotoğraf 72 :** İki Katlı Fırın Örneği  
Sarayköy , 23 Haziran 2003-06-29

**Fotoğraf 73 :** Tek Katlı Fırın Örneği  
03 Nisan 2003



**Fotoğraf 74 :** Kamara Tipi Gazlı Fırın Örneği  
Kullanım Yerleri : Menemen-Atça

**Fotoğraf 75:** Fırının Yerleştirilmesi  
Menemen : 22 Nisan 2003







**Fotoğraf : 76 :** Çeşitli Açılardan Fırının Üstten Yakılması, Karacasu,  
10 Mayıs 2003



**Fotoğraf 77 :** Fırının Ateşleme Bölümünden Ayrıntı, Akçaova, 19 Nisan 2003

**TABLO 3 : Pişirim**

<b>PIŞİRİM</b>	<b>Fırın sayısı</b>	<b>Fırın tipi</b>	<b>Yakıt malzemesi</b>	<b>Pişirim süresi (ortalama)</b>
<b>AKÇAOVA</b>	Ortak beş adet ve kişiseller	odunlu	Çıra ve Çam odunu	5-8 saat
<b>ATÇA</b>	İki adet	Üstten çekişli Gazlı-odunlu	Çam , zeytin ve tütün	8-10 saat
<b>KARACASU</b>	Kişisel fırınlarda bazen ortak pişirim	Üstten çekişli Bazı LPG gazlı atölyeler dışında odunlu	Çam (çıralı) pırnar, zeytin dalı, kurumuş pürçekli çam dalı	8-10 saat
<b>KARDEŞKÖY</b>	İki adet (büyük ve küçük)	Üstten çekişli Odunlu	Zeytin çalısı pirina, Çam	8 saat
<b>BOLVADİN</b>	Bir adet	Üstten çekişli Odunlu	Kamış ve koyu gübresi	18 saat
<b>KARADİREK</b>	Bir adet	Üstten çekişli Odunlu		
<b>İĞDIR</b>	Bir adet	Üstten çekişli Odunlu	Ardıç	24 saat
<b>SERİNHİSAR</b>	Bir adet	Üstten çekişli Odunlu	Tezek	1 saat
<b>GÖKEYÜP</b>	Yok	Açık pişirim Odunlu		
<b>MENEMEN</b>		Vagonlu Kamara fırın	LPG gazlı	12-13 saat
<b>TÜRKÖNÜ</b>	Bir adet	Üstten çekişli Odunlu	Pirina, tarla otu	8 saat
<b>KÜTAHYA</b>	İki adet	Üstten çekişli odunlu, elektrikli	çam	5-6 saat
<b>GEDİZ</b>	İki adet	Üstten çekişli Odunlu	Kavak ve Sadece Güveç için özel çita	7-8 saat
<b>ALAŞEHİR</b>	Bir adet	Üstten çekişli Odunlu	Kova otu ve 15 yıldır kamyon lastiği	7-8 saat
<b>IRLAMAZ</b>	İki adet (büyük ve küçük)	Üstten çekişli Odunlu	Sarı çam	7-8 saat
<b>KULA</b>	dört adet (iki büyük 1 küçük ve kiremit fırını)	Üstten çekişli Odunlu	Pırnar, çam	9-12 saat
		Tuğla için sahra fırın	Tuğla için kömür kullanılır	Kiremit 6 saat Tuğla 1 ay
<b>URGANLI</b>	Bir adet	Üstten çekişli Odunlu	Talaş, dağ, pamuk çalısı, kavak lastik	
<b>ESENKÖY</b>	Yok	Sahra fırın	Rüzgar, ardıç, toru çampürçeği	1-2 saat
<b>KANDAK</b>	Bir adet	Üstten çekişli odunlu		
<b>KIZILÖREN</b>	Yok	Yok	Yok	Yok
<b>KÖŞK</b>	Bir adet	Üstten çekişli odunlu	Odun ve talaş	
<b>TORBA</b>	Bir adet	Üstten çekişli Odunlu		
<b>SİVASLI</b>				

## 2.2 Ege Bölgesinde Üretilen Çömleklerin Form Özellikleri

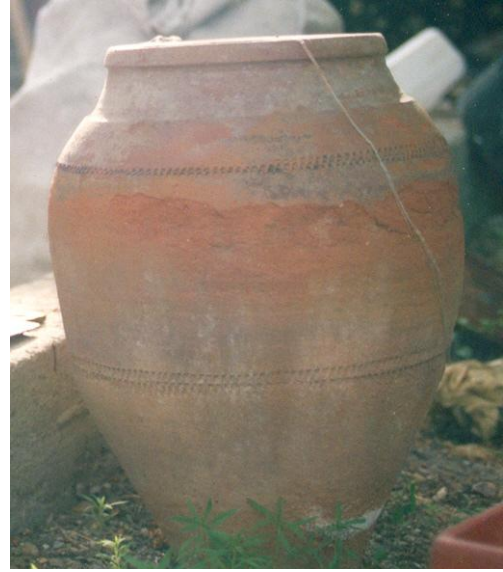
### 2.2.1 Ege Bölgesinde Üretilen Geleneksel Formlar

#### KÜP

Küp, “su. Pekmez, yağ gibi sıvı maddeleri ya da un, buğday gibi aşıkları saklamaya yarayan geniş karınlı, dibi dar toprak kap”<sup>49</sup> Ege bölgesinde, ayrıca zeytinyağı saklamak içinde kullanılmaktadır. Geçmişte, buzdolabı ve kiler görevinde kullanılmaktadır. Suyu serin tutması nedeni ile Aydın ve yakınlarında, küpün alt kısmına yerleştirilen küçük musluk ile kullanımı devam etmektedir. Küpler, günümüzde daha çok dekoratif saksı amaçlı kullanılmaktadır. Günümüzde, İzmir civarında zeytinyağı saklamak için kullananlar saptanmıştır. Yüksekliği 50 cm ile 2 metre arasında değişmektedir. Günümüzde Sarayköy, Türkönü, Kula, Atça, Karacasu ve Akçaova’da üretimine rastlanmıştır. Bütün yörelerde (Kızılyaka dışında) sipariş olursa yapılabileceği belirtilmiştir. Kula küpleri kapaklı olarak üretmektedir.



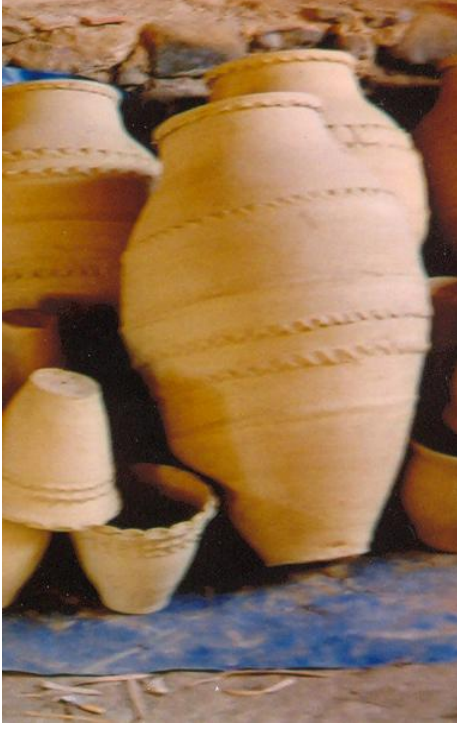
**Fotoğraf 78 :** Türkönü, h  $\cong$  40 cm



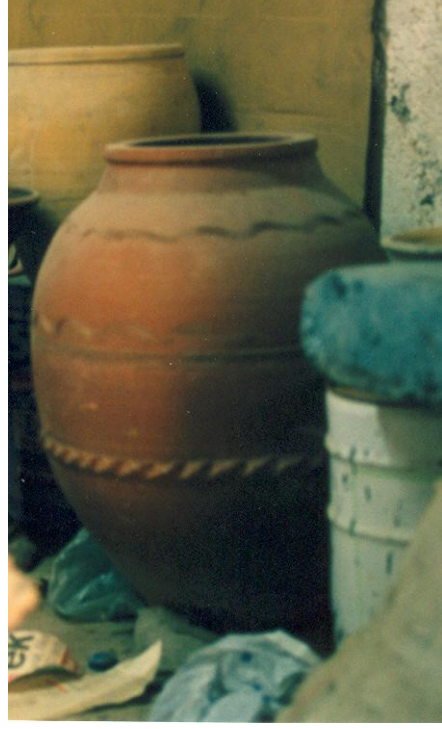
**Fotoğraf 79 :** Gediz, h  $\cong$  35 cm

<sup>49</sup> “**Türkçe Sözlük**”; Türk Dil Kurumu Yayınları; 6.Baskı; Ankara; 1974;s:532





**Fotoğraf 80 :** Türkönü  $h \cong 80$  cm



**Fotoğraf 81 :** Gediz  $h \cong 65$  cm



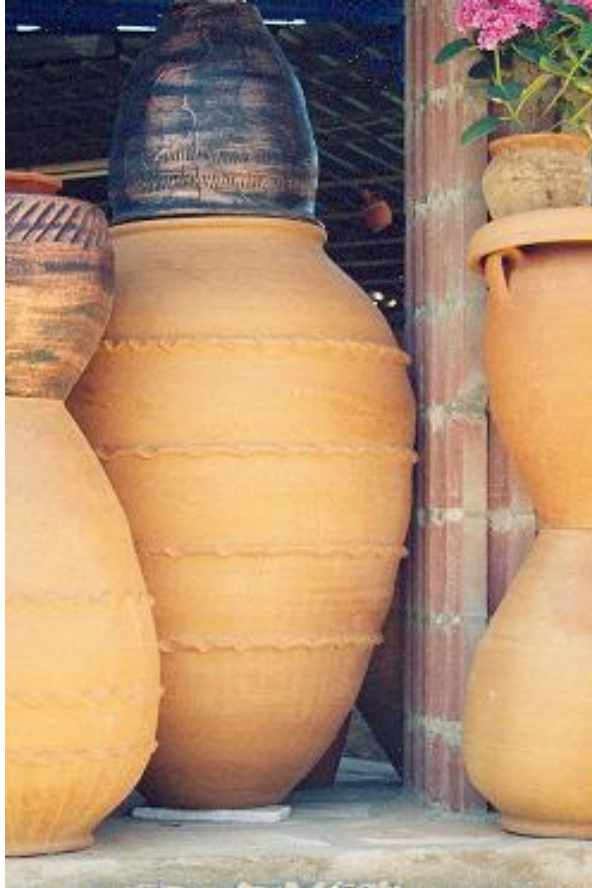
**Fotoğraf 82 :** Karacasu,  $h \cong 90$  cm



**Fotoğraf 83:** Kula,  $h \cong 90$  cm, 60 cm



**Fotoğraf 84 :** Kardeşköy  $h \cong 120$  cm ,  $h \cong 100$  cm,  $h \cong 70$  cm



**Fotoğraf 85 :** Atça,  $h \cong 145$  cm,  $h \cong 100$  cm

## BARDAK/TESTİ

Bardak (“bazı bölgelerde testi, ibrik), su taşımaya yarayan, ağzı dar, karnı şiş toprak kap”<sup>50</sup> Form, Menemen, Irlamaz ve Sarayköy dışında bütün yörelerde üretilmektedir. Su, ayran gibi sıvıları barındırmak amaçlı üretilen bardak formu, suyu soğuk tutmasından dolayı, özellikle tarlaya götürmek amaçlı kullanılmaktadır. Yörelere göre isimlendirilmesi değişmektedir. Yörelere göre isimlendirilmesi büyük ve çift kulplu olanları ‘testi’, küçük ve tek kulplu olanları ise ‘bardak’ olarak isimlendirmektedir. Gediz bütün boylar için testi kelimesini kullanmaktadır. Ancak bütün yörelerde küçük (çocuk bardağı), orta ve büyük olmak üzere en az üç boy testi üretilmektedir. Serinhisar’da emzikli, kulplu, kulpsuz, taslı olmak üzere çeşitli boylarda dört tip bardak üretilmektedir. Genelde bardaklar, üç-beş dişli taraklarla çarktan alınmadan bezenmektedir. Bazı yöreler (Serinhisar, Karacasu, Gediz tarağın yanısıra, bezemede beyaz çamur da kullanılmaktadır. Urganlı’da orta boy bardak, ‘cenaze bardağı’ olarak isimlendirilmektedir. Kütahya merkezde üretilen bardak formunun üzeri barbutin tekniği ile bezenmektedir. Esenköy, bu kulplu formları, ‘BODUÇ’ ve ‘IRBIK’ olarak isimlendirmektedir. Esenköy’de, cenaze sahibi tarafından, yeni mezarın üstüne konulan boducun, maddi durumu iyi olmayanların alması için, özellikle bırakıldığı belirtilmiştir. Genel olarak bardak formu tarlalarda kullanıldığı için, günümüzde bu formların yerine, tarlada çalışanlar tarafından, kırılğan olmayan plastik şişe ve termos tercih edilmektedir. Yinede, buzdolabı suyunu soğuk bulan ve bardak kullanımına devam eden ailelerle de karşılaşmıştır. Suyun, toprak kapta barındırılması ile su içinde bulunan mikropların giderildiği belirtilmiştir. Bazı turistik lokantalar, suyu bardakla servis yapmayı tercih etmektedirler.



**Fotoğraf 86 :** Akçaova’da Küp ve Bardak Formları küp  $\cong$  90 cm Bardak  $\cong$  40 cm

<sup>50</sup> “**Türkçe Sözlük**”; Türk Dil Kurumu Yayınları; 6.Baskı; Ankara; 1974;s:91 ,787

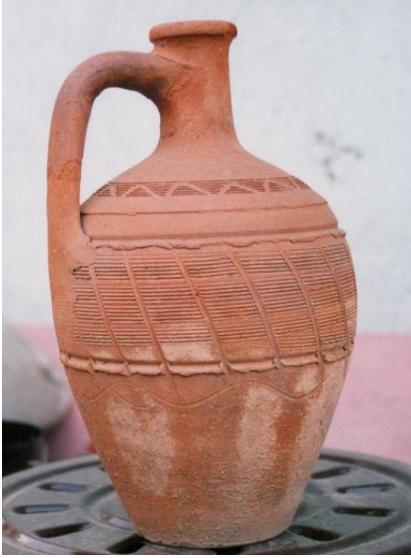




**Fotoğraf 87 :** Bolvadin  $h \cong 40$  cm,  $h \cong 40$ cm,  $h \cong 33$  cm,  $h \cong 26$ cm  $h \cong 19$ cm



**Fotoğraf 88 :** Gökeyüp  $h \cong 30$  cm,  $h \cong 20$ cm, ve Bardak Yapımı



**Fotoğraf 89** : Esenköy, Bodu h  $\cong$  30 cm,

**Fotoğraf 90** : Gediz h  $\cong$  27 cm.



**Fotoğraf 91 :** Karacasu ve Kula h  $\cong$  37 cm, h  $\cong$  43 cm , h  $\cong$  37cm, h  $\cong$  35 cm, h  $\cong$  18 cm



**Fotoğraf 92 :** Kardeşköy, h  $\cong$  20 cm , 25 cm, 32 cm, 42 cm, 49 cm



**Fotoğraf 93:** Alaşehir h  $\cong$  17 cm, 21 cm, 32 cm



**Fotoğraf 94 :** Türkönü, h  $\cong$  42 cm,  
25 cm ,17 cm



**Fotoğraf 95 :** Kütahya,  $h \cong 30$  cm, 22 cm ve Kütahya'da Barbutinli Örnek



**Fotoğraf 96:** İğdir,  $h \cong 30$  cm, 40 cm

**Fotoğraf 97 :** Bolvadin  $h \cong 32$  cm



**Fotoğraf 98:** Serinhisar,  $h \cong 40$ cm, 20cm, 25cm, 23 cm



## GÜVEÇ

Güveç, “1-içinde yemek pişirilen toprak kap. 2-böyle bir kaptaki pişirilen yemek”<sup>51</sup> Çamuru, ateşe dayanıklı olan yörelerde üretilen güveç formu, geniş kitlelerce kullanılmaya devam edebilen tek formdur. Fırında kullanılabilen cam formlar ve Paşabahçe Mağazaları’nın ürettiği “Terracotta Fırın Kapları” bir alternatif oluşturmasına rağmen, gerek lokantalarda gerekse et yemeği pişirebilen bir çok evde, güveç, tercih edilmektedir. Özellikle Gökeyüp, güveç formunda önemli bir talebi karşılamaktadır. Akçaova ve son beş yıldır da Karacasu, talebin çoğunluğunu karşılayan diğer merkezlerdir. Günümüzde, Alaşehir, Atça, Kula (Karacasu ve Alaşehir’den getirdiği toprak ile), Serinhisar, Gediz (Denizli tarafından getirdiği toprak ile) ve Kütahya’da da güveç üretilmektedir. Serinhisar güveci tencere olarak isimlendirmektedir. Kütahya ve Akçaova güvecin içini sırlamaktadır. Kapaklı bir form olan güveç, kullanımı sırasında kapağı kapatıldıktan sonra, birleşim yerleri hamur (un,su) ile kapatılarak yemeğin pişirimi yapılmaktadır. Esenköy TENCERE olarak adlandırdığı, kapaksız olan formu, direk ateş üzerine koyarak, yemek pişirebilmektedir.

---

<sup>51</sup> “**Türkçe Sözlük**”; Türk Dil Kurumu Yayınları; 6.Baskı; Ankara; 1974;s:346





**Fotoğraf 99:** Gökevüp  $\varnothing \cong 17$  cm , 23cm, 26 ve  $\varnothing \cong 23$ cm , 44 cm (50 kişilik, düğün)



**Fotoğraf 100 :** Akçaova, Güveç  $\varnothing \cong 24$  cm, 39 cm (Salçalık),  $\varnothing \cong 24$  cm.



**Fotoğraf 101 :** Serinhisar,  $\varnothing \cong 24$  cm, 17 cmve 27 cm.



**Fotoğraf 102 :** Kula,  $\varnothing \cong 35$  cm, İki Farklı Çamur, (Karacasu ve Kula)



**Fotoğraf 103:** Kütahya,  $\varnothing \cong 27$  cm, **Fotoğraf 104:** Paketlenmiş Karacasu,  $\varnothing \cong 32$  cm



**Fotoğraf 105 :** Karacasu ,



**Fotoğraf 106 :** Karacasu, Kurumaya Bırakılmış Güveç ve Kapakları

### **KEŞKEK ÇÖMLEĞİ/GÜĞÜMÜ<sup>52</sup>**

Güvecin bir benzeri olan ‘keşkek çömleği’ ile, Akçaova, Karadirek ve Bolvadin’de karşılaşılmıştır. Akçaova ve Bolvadin, ‘çömlek’, Karadirek ‘güğüm’ olarak isimlendirmektedir. Bolvadin’de keşkek, çömlek içinde köz haline getirilmiş ateş içinde pişirilmektedir (çamurun direk ateşe gelmediği belirtilmiştir). Keşkek

<sup>52</sup> güğüm: “yandan kulplu, boynu uzun, çoğu bakırdan su kabı” (“Türkçe Sözlük”; Türk Dil Kurumu Yayınları; 6.Baskı; Ankara; 1974;s:346)

çömleği, güveç formuna göre ağzı daha dar ve yüksekliği daha fazladır. Çömlek, yöresel yemeği (Bolvadin) pişirmek için kullanılmaktadır. Çömleğin içine hazırlanan malzemelerin, mahalle fırınına götürülerek sabaha kadar fırının ısısı ile yemeğin pişirildiği ve sabah kahvaltısı olarak da yenildiği belirtilmiştir.



**Fotoğraf 107** : Bolvadin,  $h \cong 37, 30$  cm  $\varnothing=21$ cm , 17 cm.

### TARHANA ÇÖMLEĞİ

Serinhisar'da tarhana yapmak amaçlı tek kulplu ağzı açık yaklaşık 25 cm. yüksekliğinde form.



**Fotoğraf 108** : Serinhisar,  $h \cong 22$ ,  $\varnothing=18$ cm ,

### KEBAP TESTİSİ

Kardeşköy'de karşılaşılan kebab testisi, günümüzde turistlere şov yapmak amaçlı bazı lokantalar tarafından kullanılmaktadır. Bardağın bir benzeri olan formun, ağza doğru şişkince yeri çark ustası tarafından inceltilir. İçinde pişirilen etli yemek, pişirim sonrasında formun inceltilen yerinden kırılması ile çıkartılır. Boyutları porsiyona göre ayarlanmaktadır. Kandak'ta kebab testisi olarak isimlendirilen formun kullanımı, yemek masasında su koymak içindir. Ancak kebabçıların verdiği sipariş üzerine yapıldığı için kebab testisi olarak isimlendirilmiştir. Serinhisar ve Atça'da kapaklı, ağız çapı yaklaşık 10 cm, yüksekliği ise 30 cm. olan küp benzeri form içinde de kebab pişirilmektedir.



**Fotoğraf 109 :** Kardeşköy, .Bir Kişilik  $h \cong 15$ , Ağız  $\varnothing=4$  cm ,

### **TEPSİ**

Gökeyüp, Akçaova ve Kızılyaka'da tepsi olarak isimlendirilen form, ekmek, bazlama ve börek pişirimi için üretilmektedir. Ekmek v.b. pişirimi, tepsinin üç ayak üzerine konulması ile yapılmaktadır. Kızılyaka'da form ilk pişirimi yapılmadan kullanılmaktadır Kızılyaka'da üretilen tepsi yıkanmaz (kimyasal değişim olacak kadar ateşe maruz kalmadığı için suya karşı dirençsizdir.) Yıkanmadığı için yörede, tepsiyi temizlemek amaçlı küçük süpürgeler üretilmektedir. Ula, Köyceğiz, Marmaris ve yakınlarındaki yerel pazarlarda satılmaktadır. Yaklaşık kırk senedir aynı tepsiyi kullanan kadınlar yörede, bulunmaktadır.





**Fotoğraf 110 :** Kızılyaka,  $\varnothing=42$  cm



**Fotoğraf 111 :** Akçaova,  $\varnothing=42$  cm

### TAVA

Akçaova ve Kütahya il merkezinde üretimi ile karşılaşmıştır. Yine Kütahya'da bulunan bir antikacıda yaklaşık 40 senelik , civar köylerden edinildiği belirtilen bir tava bulunmaktadır. Akçaova'da tava formunun içinde yağ kızdırılarak bulgur pilavının üzerine döküldüğü ve özel zamanlarda içinde ot yakılarak, tütsülük görevi gördüğü belirtilmiştir. Boyutlar :  $\varnothing=17$  cm  $h\cong 5-6$  cm'dir. Esenköy'de, tütsülük olarak kullanılan tava formuna benzer, yine kulplu olan, ancak daha çukur ve küçük bir form olan BUHUR TABAĞI, kullanılmaktadır. Perşembe ve Pazar günlerini 'ağa(ı)r günü' olarak isimlendiren Esenköylü'ler, bu günlerde, ölüleri hatırlama amaçlı toplandıklarında, şeytanı dağıtmak amaçlı buhur tabağında sığla kabuğu olarak adlandırdıkları güllük ağacı kabuğu yakmaktadırlar.



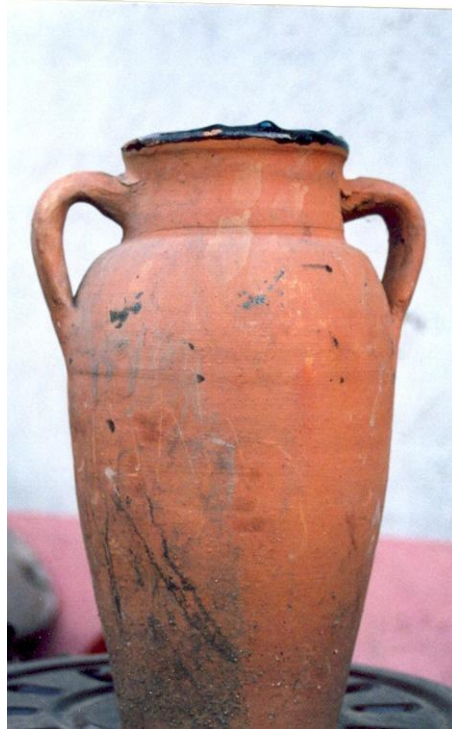
**Fotoğraf 112:** Esenköy,  $\varnothing=12$  cm  $h\cong 10$  cm

## TÜSKÜ

Günümüzde üretilmeyen form, Esenköy ve Akçaova'da, içinde tezek yakıp arıları kaçırmak için, arıcılar tarafından kullanıldığı belirtilen kulplu, üzeri delikli ve bir tarafı tezeğin konulabilmesi için açık olan kapalı bir formdur. Akçaova'da örneği görülen formun yaklaşık 40 senelik olduğu belirtilmiştir.

## PEYNİR ÇÖMLEĞİ

Form yörelere göre, boyut ve biçim açısından oldukça farklılık göstermektedir. Peynir, Turşu, yoğurt yapmak amaçlı kullanılmaktadır. Gediz'de üretilen ağız dar dik formun, zamanında yörükler tarafından yapılan, peynire yakın kıvamda yoğurt üretmek için kullanıldığı ve bu yoğurdun pazarda satıldığı belirtilmiştir. Esenköy, Gökeyüp haricinde hemen bütün yörelerde karşılaşılmıştır. Ancak plastik bidonlar, peynir çömleğinin yerine (neredeyse tamamen) geçmiştir. Üretici aileler bile plastik kullanmayı tercih etmektedir.



**Fotoğraf 113** : Gediz  $\varnothing=13$  cm  $h \cong 42$  cm



## KARAEMİNE

Muğla İli'ne Bağlı Mumcular'da bulunan Zeytinbane isimli çevredeki küp ve Karaemine olarak isimlendirdiği formları toparlayan bir antikacı da karşılaşılmıştır. Antikacı İsmail Furu Türk'ten alınan bilgiye göre form, tarlada su, ayran gibi sıvıları barındırması için üretilmektedir. Formun ağzının 1cm. kadar aşağısında bulunan girintinin, üzerine bez v.b. nin bağlanabilmesini sağlamak amaçlı bırakıldığı belirtilmiştir.



**Fotoğraf 114 :**  $\varnothing=13,7$  cm  $h\cong 24,19$  cm,

## KİL ÇÖMLEĞİ

Bolvadin'de zamanında deterjan yerine geçen kili barındırmak, su dökmek amaçlı üretilen bir formdur.

Alaşehir'de 'ölü çömleği olarak isimlendirilen form, ölünün yıkanması sırasında su dökmek amaçlı kullanılmaktadır. Aynı form göbek düşüğünde, içine yanan pamuk koyarak vakum yaptırıp hastanın iyileşmesi amaçlı kullanıldığı da belirtilmiştir.



**Fotoğraf 115 :** Bolvadin,  $\varnothing=12$  cm  $h\cong 26$  cm

## **GÜMRÜ**

İğdir’de gümrü olarak isimlendirilen form, pekmez turşu gibi malzemeleri barındırmak için üretilmektedir. Tek parçadan üretilmektedir.



**Fotoğraf 116 :** İğdir, Ağız  $\varnothing= 17$  cm  $h\cong 50$  cm ve Bardak Formları

## **YOĞURT ÇÖMLEĞİ**

Üretimi sadece Alaşehir’de görülmüştür. Ancak çeşitli satış alanlarında örnekleri ile karşılaşmıştır.



**Fotoğraf 117 :** Satış Alanından, Ağız  $\varnothing= 17$  cm, 22 cm,  $h\cong 19$  cm, 25

## **AYRAN GÜĞÜMÜ**

Ayran güğümü formunda önemli olan, bardak formunun tersine, geçirgenliğinin az olmasıdır. Yağı içinde barındırması ayranın yada tereyağının

lezzetli olmasına neden olmaktadır. Bu form için en iyi çamurun Kula çamuru olduğu belirtilmiştir. Ağız deriyi gererek, kapatıldıktan sonra delik tıpa ile tıkanır. Çalkalama yeterli görüldüğünde, tıpa çıkarılıp delikten içeriye bir çubuk batırılır tereyağı çubuğa bulaşırsa ayran olmuş demektir.



**Fotoğraf 118 :** Urganlı, Ağız  $\varnothing= 15$  cm,  $h \cong 55$  cm



**Fotoğraf 119 :** Kula, Ağız  $\varnothing= 16$  cm, 15 cm, 12 cm  $h \cong 70$  cm, 55 cm, 43 cm  
ve Ağızda Görünen Vazo Formları

## SAC TAŞI

Esenköy’de ekmek pişirimi sırasında üzerine sacın konulabilmesi için üretilen çeşitli yerlerinde delikler açılmış olan 20 cm yüksekliğinde vazo formundadır. Ateşin ortasında olacak şekilde, sacın altına üç tane konularak kullanılmaktadır.



**Fotoğraf 120** : Esenköy,  $h \cong 16$  cm,

## **SAKSI**

Başta Menemen olmak üzere, Irlamaz, Atça, Kula, Türkönü, Alaşehir, Köşk ve Kardeşköy’de üretimi yapılan saksı formları hemen hemen aynıdır. Türkönü’nde üretilenler diğerlerine göre farklılık gösterse de ortak formlar saptanmıştır. Buralardaki ustaların Menemen’de çalışmış olmaları ve Alaşehir örneği gibi ustanın oğlunun Menemen’de çalışıyor olması formlardaki benzerliği açıklayabilmektedir. Günümüzde Menemen ve Irlamaz’da köşeli form saksılarda üretilmektedir. Plastik saksılar, toprak saksıya göre tercih edilse de üretilen saksılar daha çok yurtdışına pazarlanmaktadır.



**Fotoğraf 121 :** Kardeşköy  $h \cong 80$  cm, 70 cm, 60 cm, 55 cm ve 30 cm



**Fotoğraf 122 :** Menemen, köşeli ve silindirik saksılar  $h \cong 20$  cm, 50 cm





**Fotoğraf 123 :** Türkönü,  $h \cong 40$  cm ve Ayaklı Saksı



**Fotoğraf 124 :** Köşk'te Bulunan Saksılardan Ortalama  $h \cong 50$  cm



**Fotoğraf 125 :** Alaçehir, Büyük ve Küçük Saksılar Küçük  $h \cong 24$  cm



1



2



3

4

**Fotoğraf 126 :** Kula, 1:  $h \cong 25$  cm, 1 :  $h \cong 52$  cm, 3:  $h \cong 84$  cm, 4 :  $h \cong 55$  cm

### **SİLBİÇ**

Bebek oturağı olarak tanımlanabilecek silbiç formu düz silindirik bir formun ağız kısmının dışı doğru dik açıya yakın bir açıda döndürülmesi ile oluşturulmaktadır. Serinhisar ve Esenköy'de karşılaşılmıştır. Bebek beşiğinin altında bulunan delik içine yerleştirilen form gerektiğinde temizlenmekte ve yeniden yerine konulmaktadır.





**Fotoğraf 127:** :Esenköy h $\cong$  19 cm, Fotoğraf : Serinhisar, h $\cong$  20

### **AYAR**

Kütahya’da bulunan antikacıda (Ahmet Sert) rastlanılan form, süt ve benzeri sıvıları ölçmek ve yatağa bağımlı olan yaşlıların bağırsak boşaltma ihtiyacını karşılamak amaçlı kullanıldığı belirtilmiştir. Günümüzde bu formu üreten herhangi bir yöre ile karşılaşılmamıştır.

### **KÜNK**

Künk, “su akıtmaya yarayan toprak ya da çimentodan yapılmış kalın boru”<sup>53</sup> Günümüzde neredeyse üretimi durmuş olan künk formunu, Kütahya ve çevresindeki, evlerin, çatı suyunu aşağı vermek amaçlı kullanıldığı tespit edilmiştir. Demokrat Parti zamanında su yollarının yapımı sırasında yetiştirilmesi zor olan büyük künk siparişi, Gediz, Alaşehir, Kula, Kütahya ustaları tarafından dile getirilmiştir. Siparişi az da olsa hala üretilen bu form, Ağız çapları 8cm’lik, 10cm’luk ve 12cm’lik olarak üç boyda üretilmektedir. Plastik borular, alternatif oluşturan endüstriyel üretimlerdir.

<sup>53</sup> T **ürkçe Sözlük**’; Türk Dil Kurumu Yayınları; 6.Baskı; Ankara; 1974



**Fotoğraf 128 : Bolvadin**

**Fotoğraf 129 : Kütahya**

**Fotoğraf 130: Gediz**



**Fotoğraf 131 : Küngün Baca ve Su Oluğu Olarak Kullanımı**



**Fotoğraf 132** : Künk kullanımında Yardımcı Üretimler (Bilezik ve Dirsek)

### **BACA**

Bacadan çıkan dumanı rüzgarın etkilememesi için, T ve H biçiminde düz silindirden oluşturulan form ile dibi ve çevresinde delikler açılan üstüne kapağın yapıştırıldığı konik biçimli form, olmak üzere iki farklı türü bulunmaktadır. İlk türdeki T ve H biçimli formlar çarkta çekilen formların birleştirilmesi ile üretilmektedir. Günümüzde üretimi devam etmektedir. Endüstriyel alternatifleri, bulunmasına rağmen tercih edilmektedir.



**Fotoğraf 133** : Gediz

**Fotoğraf 134** : Kütahya

### **TUĞLA/KİREMİT**

Yapı malzemesi olan tuğla, günümüzde, seri olarak fabrikalar tarafından üretilmektedir. Ancak Kula ve Bolvadin'de ekmek fırını için üretilen kare ve dikdörtgen formu tuğla üretimi, devam etmektedir. Bu tuğlalarla döşenen fırında

pişen ekmeğin daha lezzetli olmasından dolayı, ekmek üreticilerinin, bunları tercih ettiği belirtilmiştir. Kula, bina yapımında kullanılan inşaat tuğlası da üretmektedir. Kiremit üretimi günümüzde tamamen fabrikalar tarafından yapılmaktadır.



**Fotoğraf 135** : Ekmek Fırını Tuğlası

**Fotoğraf 136** : Kiremit



**Fotoğraf 137** : Hazırlanmış, Kuruyan, Pişirilecek Olan ve Pişirilmiş İnşaat Tuğlaları

### **DARBUKA**

Kütahya'da karşılaşılan darbuka formu, iki tarafı da açık olan bir formdur. Üzerine gerilecek olan derinin sabitlenebilmesi için geniş olan ağzın bir c.m. kadar aşağısında çukurluk oluşturulmuştur.



**Fotoğraf 138** : Yan Duran Darbuka Formu

### 2.2.2 Ege Bölgesinde Üretilen Güncel Formlar

#### VAZO

Yöre'de bulunan ilköğretim okullarının 'RESİM-İŞ' dersinde kullanılmak üzere üretilen küçük vazolar günümüzde ustaların sayıca fazla olmasa da ürettikleri yeni formlardır. Derste üzerini boyamaları amaçlı satın almakta zorlanmamaları için 20 cm.'yi geçmeyecek uzunlukta yapılmaktadır. Urganlı'da 'VAKKO VAZO' olarak isimlendirilen formlar, üzeri bezle kaplanması amaçlı üretilen formlardır. Urganlı vazo boyutları 60 cm ile 25 cm arasında değişmektedir. Yörelere arasında görülen en büyük vazo boyutudur. Kuru çiçekçilerin verdikleri siparişlerdendir.



**Fotoğraf 139:** Resim İş Dersinde Kullanılmak Üzere Üretilen 20 cm'lik Vazo ve Bardak Formu

#### KUŞ SULUĞU



Atça'da üretimi ile karşılaşılan form, kuşların su içmesini sağlamak amaçlı üretilmektedir.

### **BALIK TABAĞI**

Teknik olarak çarkta üretimi olamayacak olan oval form, Gökeyüp'te üretilmektedir. Gökeyüp'lü ustalar için üretmesi kolay olan form (kulp takımı, dudak yapımı gerektirmediğinden) özellikle yeni başlayanlara yaptırılmaktadır. Talep olduğu için üretildiği belirtilmiştir.



**Fotoğraf 140:** Kütahya ve Gökeyüp Örnekleri

### **KANDİL**

Turistik eşya amaçlı, Karacasu ve Kardeşköy'de üretimi ile karşılaşılmıştır. Antik dönemdeki yağ kandilleri taklit edilerek üretilmektedir.

### **ANFORA**

Menemen, Urganlı, Serinhisar, Kandak, Akçaova ve Bodrum'da özellikle sipariş üzerine üretildiği belirtilmiştir. Kullanımı daha çok dekoratif amaçlıdır. Ferforje bir aksam içine yerleştirilen form, Serinhisar'da sipariş üzerine abajur olarak kullanılabilmesi için altında delik bırakılmıştır.





**Fotoğraf 141:** Anfora Formu ve Formun Üretiminde Çarkta Traşlamak İçin Kullanılan Kalıp

### **FİSKOS MASASI**

Kula, Menemen ve Kandak'ta üretilmektedir. Üzerine cam yerleştirilerek masa işlevine getirilmektedir. Kula'daki usta içine lamba konulabilmesi için kordonun geçebileceği bir delik açmaktadır.



**Fotoğraf 142:**  $h \approx 120$  cm

### **ÇİLEK SAKSISI**

Saksı olarak üretilen form, mukavemet kazandıktan sonra üzerinde belli yerlerinden yaklaşık 10 c.m'lik delikler açılmaktadır. Bu deliklerin yarıçapının altına çeyrek küre (çanak formunun yarısı) yapıştırılarak Atça'da çilek saksısı olarak isimlendirilen form oluşturulmaktadır. Aynı form, Menemen ve Irlamaz'da da üretilmektedir. Ancak bu yöreler formu, sadece 'saksı' olarak isimlendirmektedir.



**Fotoğraf 143:** Atça,  $h \cong 60$  cm

### **ŞEKERLİK**

Karacasu, Kula ve Serinhisar'da üretimi ile karşılaşılmıştır.

### **ÇAYDANLIK**

Serinhisar ve Karacasu da üretilmektedir. Serinhisar sadece kendi ihtiyacı için ürettiğini belirtmiştir.

### **KÜLTABLASI**

Kandak, Karacasu, Kardeşköy'de üretimi ile karşılaşılmıştır.

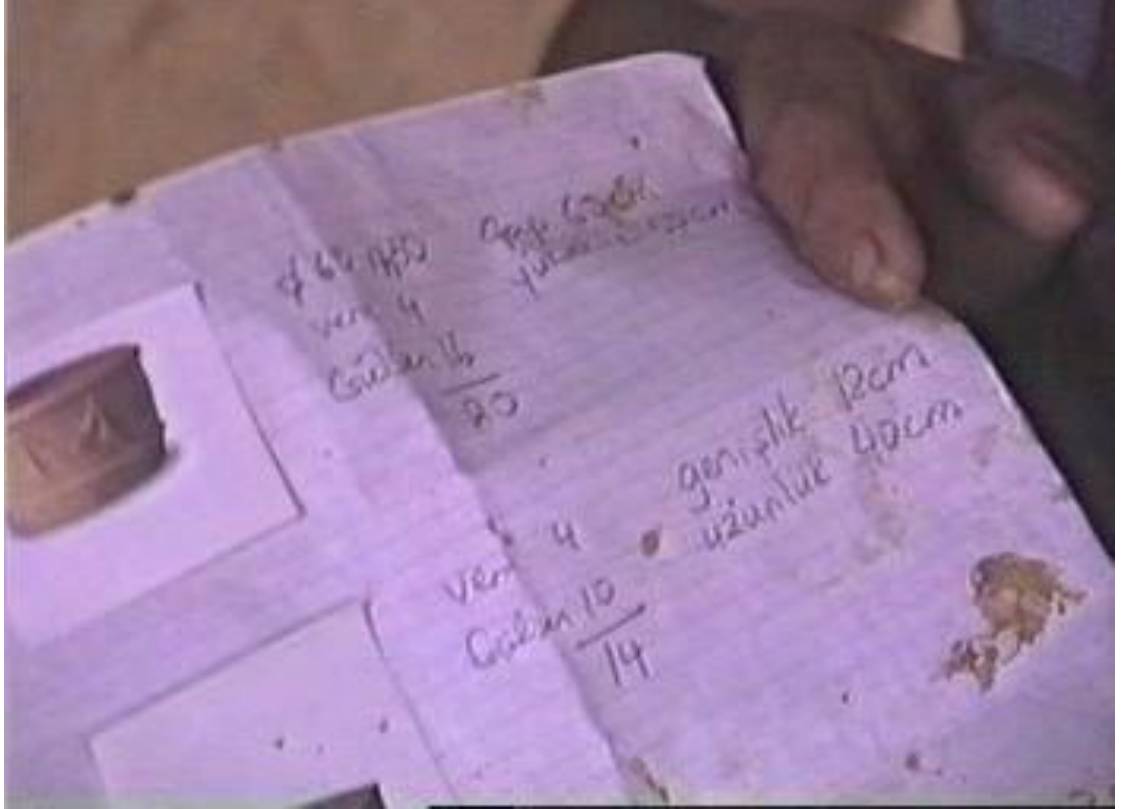
### **KUMBARA**

Çocukların kullandığı kumbara içi para dolduktan sonra, paralar kumbaranın kırılması ile çıkartılır. Üretimine Kütahya ve Karacasu'da Karşılaşılmıştır.



**Fotoğraf 144:** Kütahya , h  $\cong$  Değişken (10 cm -30 cm)

Üreticiler gelen talebi karşılamak için verilen çeşitli form siparişlerini değerlendirmektedir. Çizimi yapılmış veya anlatılan bütün formları üretebilmektedirler. Sipariş sonrasında üretimin devamına , usta karar vermektedir. Gediz'de sipariş üzerine İstanbul'a yapılan kuş kafesleri, usta için, fazla uğraştırıcı geldiğinden, ancak sipariş gelirse tekrar üreteceğini belirtmiştir. Serinhisar'da üretilen anfora formu da sipariş gelirse üretilebilecek olan bir başka formdur.



**Fotoğraf 145:**Akçaova'da Karşılaşılan Sipariş Formu , h  $\cong$  60 cm

“

### **3. BÖLÜM**

#### **Uygulama Çalışmaları**

##### **1. Uygulama**

Birinci uygulama Çalışması, araştırmaya konu olan bütün yörelerin görsel olarak somut farklılığını ortaya koyabilecek bir dolap projesidir. Yörelerden temin edilen, ve yöresel özellik barındıran formların sürekli olarak sergilenmesini sağlayabilecek cam kapaklı tahta bir dolap yaptırılmasıdır. Sergileme mekanı olarak D.E.Ü. Güzel Sanatlar Fakültesi Geleneksel Türk El Sanatları Bölümü'nün koridoru belirlenmiştir.

## 2. Uygulama

İkinci uygulama konusu ise, yörelerin harita üzerinde belirtilmesidir. Uygulama Şamotlu Çamur zerine ŐeŐitli tekniklerle yapılacak olan renklendirme ile sonuĀlandırılacaktır.

Uygulama ŐalıŐması 70x 60 lĀlerindeki plakanın zerine Ege Bölgesi İllerinin İdari Sınırlarının belirlenmesi ile oluşturulmuştur. Harita üzerinde daĒ ve hidrografya (sular) belirlenmiştir. Bu alanlar oksit ile renklendirilip zemin rengi oluşturulmuştur. ŐmlekĀi merkezleri sgraffitto tekniĒi ile yapılan Őmlek kesitleri ile belirtilmiştir. Ve uygulama birinci uygulamanın iĀerisine yerleŐtirilecektir.



## DEĞERLENDİRME

Yapılan çalışmada, 61 çömllekçiden alınan bilgiler doğrultusunda Hammadde ve çamur hazırlama açısından, 8 ilde üretim yapan ustaların hepsi, çamuru kendileri hazırlamaktadır. Manisa-Turgutlu-Urganlı'da üretim yapan usta bazen daha ucuza geldiği için kiremit fabrikasından aldığı hazır çamuru kullanmaktadır. Menemen'de bazı üreticiler Söğüt Seramik'ten satın aldıkları hazır çamuru kullanmaktadır. İzmir-Ödemiş-Türkönü, Aydın-Kardeşköy'den getirdiği toprağı kullanmaktadır. Sadece kendi yöresinden çıkan toprağı başka bir toprakla karıştırmadan kullanan 4 merkez bulunmaktadır(Aydın-Karacasu, Aydın-Kardeşköy, Denizli-Çivril-İğdir, Muğla-Ula-Kızılören).

Bazı yöre toprakları şekillendirmede yeterli plastikliğe sahip olmamasından ve kuruma sırasında çatlamaya neden olmasından dolayı tek başlarına kullanılmamaktadır. Genelde milli toprak ile plastikliği fazla olan topraklar karıştırılarak kullanılmaktadır. Karıştırma oranları üretilecek olan formun büyüklüğü ve işlevine göre değişmektedir. Çamuru bu şekilde kullanan iki merkez Aydın-Çine-Akçaova ve -Sultanhisar-Atça'dır. İki farklı çamuru mutlaka karıştırarak kullanan 8 tane merkez bulunmaktadır. Bunlar, Afyon-Bolvadin ve -Sandıklı-Karadirek, Denizli-Serinhisar, Manisa-Salihli-Gökeyüp, ve -Turgutlu-Irlamaz, Muğla-Fethiye-Esenköy, -Milas-Selimiye-Köşk ve-Bodrum'dur.

Kendi yöreleri dışında farklı yörelerden getirdikleri toprakla da üretim yapan, 6 tane merkez bulunmaktadır. Bunlar, Aydın-Çine-Akçaova, ve -Sultanhisar-Atça, Kütahya-Merkez, ve -Yeni Gediz, Manisa-Alaşehir, ve -Kula'dır. Kullanılacak olan toprak miktarı üretilecek olan form büyüklüğüne ve sipariş sayısına yani satışa bağlıdır.

Çamur hazırlamada iki farklı havuz kullanılmaktadır. Birincisi toprağı çamur haline getirmek için kullanılan genelde toprağı kazılmış olan derin çukur, ikincisi ise çamuru kullanılacak kıvama gelmesini sağlamak amaçlı kullanılan havuz. Havuz büyüklüğü atölyede üretim kapasitesine göre değişmektedir. Büyük havuz sadece İzmir-Menemen, Manisa-Turgutlu-Irlamaz ve Muğla-Milas-Selimiye-Köşk'te görülmüştür. Küçük ebatlı havuz 8 merkezde görülmüştür. Bunlar, Aydın-Karacasu, -Kardeşköy, ve -Sultanhisar-Atça, Denizli-Serinhisar, Kütahya-Merkez, ve -Yeni Gediz, Manisa-Kula, Muğla-Bodrum'dur. Havuz kullanmadan çukurdan alınan çamuru çökerterek üzerindeki fazla suyu alarak kullanma kıvamına getiren 10 tane merkez bulunmaktadır. Bunlar, Aydın-Çine-Akçaova, Afyon-Bolvadin, ve -Sandıklı-Karadirek, Denizli-Çivril-İğdir, Manisa-Salihli-Gökeyüp, İzmir-Ödemiş-Türkönü, Manisa-Alaşehir, ve -Turgutlu-Urganlı, Muğla-Fethiye-Esenköy, ve -Ula-Kızılören'dir.

Toprağın öğütülmesinde vals kullanan 12 merkez bulunmaktadır. Bunlar, Aydın-Sultanhisar-Atça, ve -Karacasu, İzmir-Menemen, ve -Ödemiş-Türkönü, Manisa-Alaşehir, -Turgutlu-Urganlı, ve -Turgutlu-Irlamaz, Aydın-Kardeşköy, Kütahya-Merkez, ve -Yeni Gediz, Manisa-Kula, Muğla-Milas-Selimiye-Köşk'tür. Çamuru karıştırmak için 6 merkez değirmen kullanmaktadır. Bunlar, İzmir-Menemen, Manisa-Turgutlu-Irlamaz, Aydın-Karacasu, ve -Sultanhisar-Atça, Kütahya-Merkez, Muğla-Milas-Selimiye-Köşk'tür. Vakum press kullanan 8 merkez bulunmaktadır. Aydın-Karacasu, İzmir-Menemen, Manisa-Alaşehir, Manisa-Turgutlu-Urganlı, Manisa-Turgutlu-Irlamaz, Aydın-Kardeşköy, Kütahya-Merkez, Manisa-Alaşehir, Muğla-Milas-Selimiye-Köşk'tür.

Tespit edilen bilgiler doğrultusunda çamuru öğütmek için kullanılan vals makinasının kullanımının yaygınlaşmaya başladığı söylenebilir. Çukur içinde çamuru dinlendirmek hala tercih edilmektedir. Merkezlerde hiçbir elektrikli makine kullanmadan çamurunu hazırlayan 9 merkez bulunmaktadır. (bkz.Tablo1, sayfa 35)

Araştırma kapsamında ulaşılabilen yörelerde, 14 tane motorlu çark kullanan merkez tespit edilmiştir. Çark kullanmadan üretim yapan bir adet merkez bulunmaktadır (Muğla-Ula-Kızılören). Kendilerinin yaptıkları pişmiş toprak çark kullanan bir adet merkez bulunmaktadır (Manisa-Salihli-Gökeyüp). Herhangi bir vida ya da benzeri bir malzeme kullanmadan iple sabitlenen çark örneği, Muğla-Fethiye-Esenköy'de bulunmaktadır.

Muğla-Bodrum dışındaki bütün yöreler formların bezenmesini çarkın üzerinden formu almadan yapmaktadırlar. Bezeme görülmeyen 3 tane merkez bulunmaktadır. Bunlar, Afyon-Sandıklı-Karadirek, Manisa-Salihli-Gökeyüp, Muğla-Ula-Kızılören'dir. Bezemede beyaz çamur kullanan 5 tane merkez bulunmaktadır. Bunlar Aydın-Çine-Akçaova, ve -Karacasu, Denizli-Serinhisar, Kütahya-Yeni Gediz, Muğla-Fethiye-Esenköy'dür. Bezeme yapan merkezlerin 14 tanesi tarak kullanmaktadır. Muğla-Bodrum bezemede deniz kabuğu kullanmaktadır. Deniz kabuklarını satın aldıktan sonra formun üzerinde desen oluşturacak biçimde yapıştırarak bezemesini yapmaktadır. Manisa-Turgutlu-Urganlı dış cephe kaplama malzemesi olarak kullanılan kumu formların üzerine tutkalla yapıştırarak bezeme yapmaktadır. İzmir-Menemen ve Kütahya-Gediz, ve -Merkez, formları yağlıboya ile boyayarak bezeme yapmaktadır. Muğla-Fethiye-Esenköy beyaz çamuru, ip ile forma, aşağıdan yukarı doğru hareket ettirerek uygulamaktadır. Barbutin tekniği ile bezeme 4 merkezde görülmüştür. Bunlar, İzmir-Menemen, Manisa-Alaşehir, ve -Turgutlu-Irlamaz, Muğla-Milas-Selimiye-Köşk'tür. (bkz.Tablo2, sayfa 42)

Kendisine özgü olan bezeme sadece Esenköy üretiminde görülmüştür. Kütahya-Merkez üretiminde formlara yüksek rölyef olarak uygulanan figürlerde Kütahya'yı bezemede özgün kılmaktadır.

Merkezler genelde üstten çekişli odunlu fırın kullanmaktadır. İki merkez (Muğla-Fethiye-Esenköy ve Manisa-Salihli- Gökeyüp) sahra fırın kullanmaktadır. Bir merkez ürünlerini pişirmemektedir; dolayısı ile ürünler yıkanmamaktadır. Sadece Akçaova'da meydana bulunan ortak kullanıma açık fırın görülmüştür. Diğer merkezlerde fırınlar kişilere aittir. Akçaova'da da kişisel fırınlar kullanılmaktadır, ancak çoğunluk ortak olan fırınları kullanmaktadır. Merkezlerin 9' unda bir adet fırın bulunmaktadır. Bunlar, Afyon-Bolvadin, Afyon-Sandıklı-Karadirek, Denizli-Çivril-İğdir, Denizli-Serinhisar, İzmir-Ödemiş-Türkönü, Manisa-Turgutlu-Urganlı, Muğla-Milas-Selimiye-Kandak, Muğla-Milas-Selimiye-Köşk, Muğla-Bodrum'dur. Kiremit pişirimi için özel fırın sadece Manisa-Kula'da görülmüştür. Büyük ve küçük olmak üzere en az iki fırın kullanımı, 6 merkezde görülmüştür. Bunlar, Aydın-Kardeşköy, Kütahya-Merkez, ve -Yeni Gediz, Manisa-Alaşehir, -Turgutlu-Irlamaz, ve -Kula'dır. Bu merkezlerde, pişirilecek ürünlerin büyüklüğü veya siparişin yetiştirilme zamanı, fırınların kullanımını belirlemektedir. Gazlı fırın 3 merkezde görülmüştür. Gaz olarak LPG kullanılmaktadır. Bunlar, İzmir-Menemen, Aydın-Sultanhisar-Atça, Aydın-Karacasu'dur. Atça'da kullanılan gazlı fırın odunlu fırına göre daha büyük olduğu için büyük küçük fırın sahibi olan merkezler içinde sayılabilir.

Pişirim süresi bütün merkezlerde ortalama 8 saattir. Merkezler içinde en uzun süreli pişirim Denizli-Çivril-İğdir'de (24 saat) görülmüştür. Kula'da tuğla pişirimi bir ay sürmektedir.sahra fırını pişirim süresi rüzgara bağlıdır. Çamurun aldığı renge göre pişirim süresi 1-2 saat arasında değişmektedir. Sahra fırında pişirim sırasında bulunan rüzgar pişirim süresini kısaltmaktadır.

Merkezlerin bitki örtüsü yakacak olarak kullanılacak malzemeyi belirlemektedir. Merkezlerin birçoğu, pıнар olarak isimlendirilen ot ile ön pişirim yapmaktadır. Merkezlerin bir çoğu, çam odunu ile pişirim yapmaktadır. Kullanılan malzeme değişken olabilmektedir. Aydın ve yöresi zeytin dalı, Afyon-Bolvadin kamışı ön pişirim için kullanılmaktadır. Ana yakıt olarak tezek kullanan 2 merkez bulunmaktadır. Bunlar, Afyon-Bolvadin ve Denizli-Serinhisar'dır. Akçaova tezeği kendi ihtiyaçları (kışın ısınmak ve yemek pişirmek) için kullanılmaktadır. Yakıt olarak lastik kullanımı Manisa-Alaşehir ve -Turgutlu-Urganlı'da görülmüştür. Pişirim süresi ve yakıt kullanımı için bkz.Tablo3, sayfa 49.

Ege Bölgesi araştırma kapsamı içinde bulunan çömlükçilerde, çömlük satıcılarında ve antikacılar da, toplam 44 adet form tespit edilmiştir. Bunların 23'ü geleneksel, 11'i ise güncel formlar olarak ele alınmıştır.

Günümüzde üretilen formları sırlayan, tek merkez tespit edilmiştir. Bu Aydın-Çine-Akçaova'dır. Sırlamada kullanılan mürdesenkin (kurşun oksit) zehirlenme özelliğinin,

tüketiciler tarafından bilinmesi ve bu ürünleri tercih etmemeleri nedeni ile üreticilerin birçoğu sırlı ürün üretmemektedir.

Geleneksel formlar küp, bardak (testi), güveç, Keşkek çömleği(gügümü), tarhana çömleği, kebab testisi, tepsi, tava, tuskü, peynir çömleği, karaemine, kil çömleği, gümrü, yoğurt çömleği, ayran gügümü, sac taşı, saksı, silbiç, ayar, tuğla, kiremit, baca- künk, darbuka olmak üzere 23 adettir.

Güncel formların genellikle, verilen siparişlerin ustalarca üretiminin devam ettirilmesi aracılığı ile kalıcı oldukları düşünülmektedir. Vakko form olarak isimlendirilen vazo formu Manisa-Turgutlu-Urganlı'da sipariş üzerine üretimine başlanılan bir formdur. Günümüzde üretimine rastlanmıştır. Balık tabağı formu da yine alıcıların Manisa-Salihli-Gökeyüp'te sipariş ile üretimine başlatılan bir formdur. Günümüzde çömlek üretimine yeni başlayan kadınların ellerinin alışması için öğretilen ve ürettirilen form konumundadır. Balık tabağına olan talep günümüzde hala devam etmektedir.

Daha çok sipariş üzerine çalışan üreticiler, yörede geleneksel olarak tüketilen formları da üretmektedir. Geleneksel form üreten merkezler genelde çoğunluğu oluşturmalarına rağmen sipariş ile istenen kuş evi gibi bazı özel formlarda üretebilmektedirler. Ancak ustaların bu ürünleri üretmeye devam etmedikleri için (üretimin fazla zaman gerektirmesi nedeni ile) bazı ürünler ve üretim merkezleri araştırma kapsamı dışında bırakılmıştır, ve bu çömlekçi merkezleri de geleneksel form üreten merkezler kapsamında tutulmuştur.

Güncel formlar kapsamında tez içinde ele alınmayan düdük ve parfüm şişesi Karacasu üretimi içinde bulunmaktadır. Karacasu'da üretilen form çeşitliliği ustaların üreticiliğine bağlı olduğu için ele alınmamıştır.

Güncel form üretimi ile karşılaşılan merkezler: Aydın-Çine-Akçaova (turistik küçük objeler; anfora v.b. 13 usta içinde bir tane usta üretmektedir), Aydın-Sultanhisar-Atça (kuşuluğu, çilek saksısı ), Aydın-Kardeşköy (kandil, anfora), Aydın-Karacasu (tespit edilen iki usta güncel form üretmektedir; bir tanesi antik çağa ait formlar, parfüm şişesi, diğeri ise özgün formlar ve özellikle düdük ), İzmir-Menemen (anfora v.b), Muğla-Milas-Selimiye-Köşk (kültablası, kürdanlık, şekerlik, vazo v.b.), Manisa-Turgutlu-Irlamaz (kuru çiçekçilerin kullanabileceği çeşitli büyüklüklerde saksı vazo v.b.), Manisa-Turgutlu-Urganlı (duvar saksısı, anfora), Afyon-Bolvadin ve İzmir-Ödemiş-Türkönü (ilkokul öğrencilerinin resim-iş dersinde boyaması için vazo ve küçük formlar).

Araştırma yapılan alanda, görüşme yapılan 17 çömlek ustası mesleği aile içi eğitim ile öğrenmiştir. 2 çömlek ustası, usta-çırak ilişkisi ile (Kütahya-Yeni Gediz, Manisa-Alaşehir) mesleği öğrenmiştir. 9 merkezde genç nesil usta ile karşılaşılmalıdır. Bunlar, Afyon-Bolvadin, Afyon-Sandıklı-Karadirek, Aydın-Sultanhisar-Atça, İzmir-Ödemiş-Türkönü,

Aydın-Kardeşköy, Denizli-Çivril-İğdir, Manisa-Turgutlu-Urganlı, Muğla-Fethiye-Esenköy, ve -Milas-Selimiye-Köşk'tür. 2 Merkezde, aile-içi eğitimle mesleği öğrenen genç nesil ustalar, farklı merkezlerde çalışarak mesleği devam ettirmektedir. Bunlar, Denizli-Serinhisar, Manisa-Alaşehir'dir. 8 Merkezde aile-içi eğitimle ve usta-çırak ilişkisi ile öğretilen çömlekçilik mesleği, yine aynı merkezlerde üretime devam etmektedir. Bunlar Aydın-Çine-Akçaova, Aydın-Karacasu, Manisa-Salihli-Gökeyüp, Kütahya-Merkez, Kütahya-Yeni Gediz, Manisa-Kula, Muğla-Milas-Selimiye-Kandak, Muğla-Ula-Kızıllören'dir. Sadece bir merkezde ilkokul çağında çömlekçilik mesleğini öğrenmeye çalışan genç nesille karşılaşmıştır. Bu Aydın-Çine-Akçaova'dır. Akçaova'da Araştırma yapılan zamanda okulların yaz tatilinde olmasının, bu tespiti etkileyebileceği düşünülmektedir. İzmir-Menemen ve Manisa-Turgutlu-Irlamaz'da çok farklı merkezlerde (Konya, Kütahya, Alaşehir v.b.) mesleği öğrenmiş olan ustalar üretim yapmaktadır. Kula, Köşk ve Atça'da üretim yapan ustalar da, bir süre için Menemen'de çalıştıklarını belirtmişlerdir.

Irlamaz ve Menemen dışındaki bütün yöreler çömlekçilik mesleğinin bittiği ortak görüşüne sahiptirler. Görüşme yapılan kaynak kişi olan ustalar, geçmişte (yaklaşık 20 önce) sipariş yetiştirmekte zorlandıklarını ve yeni neslin bu mesleğe ilgi duymadığını belirtmiştir. Ustalardan alınan bilgiler doğrultusunda, tespit edilen atölyelerde, eskiden, en az iki çalışan olduğu belirtilmiştir. Çarkçı usta, çamur hazırlayan, pişiren, paketleme işi ile uğraşan v.b. Afyon-Bolvadin'de görüşme yapılan ustanın atölyesinde babası usta başı iken çalışan sayısının 20'ye yakın olduğu belirtilmiştir.

Günümüzde Ege Bölgesinde ulaşılabilen 23 merkez içinde 3 merkez üretimi bırakmıştır. Bunlar, Afyon-Sandıklı-Karadirek, Muğla-Milas-Selimiye-Köşk ve Uşak-Sivaslı'dır.

## SONUÇ

Günümüzde, değişen yaşam şekli ile değişen ihtiyaçlar doğrultusunda kullanılan ürünler değişmiştir. Çömlekçilik mesleği başta yemek pişirmek için güveç, tencere, yiyecek malzemelerini saklamak için küp, yine yiyeceklerini yapmak için tepsi, yoğurt ve peynir çömlekleri, su içmek için bardak, testi suyu aktarmak için künk, sıvıyı ölçmek için ayar, çocuklar için kumbara, ev yapmak için tuğla ve kiremit, bebekler ve yatağa bağımlı hastalar için silbiç, manevi inançları için buhurdanlık, arıcılık mesleği için tüksü tava gibi günlük yaşamın çeşitli alanlarında ihtiyaç duyulan formları üretmektedir.

Geleneksel çömlekçilerin üretimlerine alternatif olarak, kullanımı, pişmiş toprak ürünlere göre daha pratik, daha ucuz ve kırılğanlığı daha az olan, ürünlerin üretimi, teknoloji ile gelişmiş ve kullanımı yaygınlaşmıştır. Bardak yerine **plastik şişe** ve **termos**, kil çömleği yerine **plastik tas**, küp yerine **plastik bidon**, salçalık yerine **plastik leğen** ve benzeri ürünler günümüzde tercih edilmektedir.

Gelenek ve göreneklerin yaşatıldığı yörelerde ise geleneksel olarak üretilen bazı formlar (buhur tabağı, tepsi v.b.) günümüzde de kullanılmaya ve üretilmeye devam etmektedir. Yemek kültüründe değiştirilmesi zor olan bazı tatlara yönelik üretimler ise güveç, keşkek güğümü gibi formlar alternatiflerine rağmen günümüzde hala tercih edilmektedir.

Değişen yaşam şekli ile gelişen pazar alanları içinde turizm, el sanatları için önemli bir yer tutmaktadır. Teknolojinin gelişimi, geçmişi barındıran geleneksel ürünlerin bazılarının, işlevini değiştirmiştir. Hediyeelik eşya olarak üretilen anfora ve kandil formu, dekoratif saksı v.b amaçlı kullanılmak üzere üretilen küp formları, işlevini güncelleştiren ürünler içinde sayılabilmektedir.

Ustaların ve işverenlerin arayışları içinde geliştirilen parfüm şişesi, kuş suluğu, kuş evleri, çilek saksısı gibi formların sadece dekoratif amaçlı değil, kullanılabilir, işlevsel formlar olması nedeni ile, çömlekçilik mesleğinin geleceği için önemli oldukları görüşümdedir. Formları güncelleştirerek, onları gerek dekoratif, gerekse hediyeelik olabilecek yeni pazar alanlarına sunmak gerekmektedir.

“Ege Bölgesinde Geleneksel Çömlekçiliğin Bugünkü Durumu”, adlı yüksek lisans tez çalışmasında, değişime uyabilen ve üretimini form-işlev açısından geliştirebilen, hammaddeye ulaşımı kolay olan çömlekçi merkezlerinde, çömlek üretiminin devam ettiği tespit edilmiştir.



İlkel tekniklerle üretim, (elektrikli, üretimi kolaylaştırıcı bir makine kullanmamak) Gökeyüp örneği ele alındığında çömlekçilik mesleğinin devamlılığını etkilememektedir. Ancak Gökeyüp'ün kullandığı hammaddenin içinde bulunan yüksek mika oranı nedeni ile bütün merkezler arasında özel bir konuma sahiptir. Köşk'te üretim yapan usta ise, çömlekçilikte, zaman ve emek kazandıran elektrikli makineleri kullanmaktadır. Ancak günümüzde Köşk'te üretim yapılmamaktadır. Dolayısı ile üretimde zaman ve emek kazandıran makine kullanımının çömlekçilik mesleğinin devamlılığı için etken olmadığı sonucu çıkarılmaktadır.

## KİTAPLAR

ARCASOY Ateş; “**Seramik Teknolojisi**”;Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Yayını;1983

ATALAY İbrahim; “**Türkiye Coğrafyası**”; Ege Üniversitesi Basımevi; İzmir; 1992

DARKOT Besim, TUNCEL Metin; **Ege Bölgesi Coğrafyası**; İstanbul Üniversitesi yayınları; İstanbul; 1978

GÜNER Güngör ;“**Anadolu’da Yaşamakta Olan İlk Çömlekçilik**” , Akbank Yayınları, 1982

GÜVENÇ Bozkurt; “**Sosyal ve Kültürel Değişme**”; Gündoğan Yayınları; 2000

MANSEL Arif Müfid; “**Ege Yunan Tarihi**”;Türk Tarih Kurumu Yayınları; Ankara; 1971

MERÇİL . Erdoğan; “**Türkiye Selçukluları’nda Meslekler**”; Türk Tarih Kurumu Yayınları; Ankara; 2000

ÖRNEK Sedat Veyis; “**Türk Halkbilimi**”; T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları;Ankara; 2.basım; 2000; s:126)

ÖZEN; Ayşegül Türedi “**Geleneksel Çömlek Sanatı**”; Anadolu Üniversitesi Yayınları Eskişehir; 2001

SNOW; C.P. “**İki Kültür**”; çev. Tuncay Birkan;TÜBİTAK Yayınları;Ankara 2001

UMAR Bilge; “ **Türkiye’deki Tarihsel Adlar**”; İnkılap Yayınevi; İstanbul;2.Basım 1999; s.170

## MAKALELER

ANDOLSUN Feridun Kurt; “Arkeolojik Tetkiklerde Çömlek Sanğatının Ehemmiyeti”; **Konferanslar Seri-1**; Cumhuriyet Halk Partisi Yayını; Ankara Halkevi; 1938

ANILANMERT Beril; “Anadolu’da Seramiğın Dünü Bugünü”; **Bilim Birlik Başarı Dergisi**; sayı:36; Ekim 1982

ARMAĞAN Vahit; “Tarih ve Antikite Bakımından Alaşehir”; **Gediz** ; sayı 95; 1946

BAYKAL Füsün ( Soykan); “Kırsal Yerleşim Coğrafyası Açısından Bir Araştırma: Gökeyüp Köyü (Salihli/Manisa) ve İlkel Çömlekçiliğın Köy ekonomisindeki Yeri”; **Ege Coğrafyası Dergisi**; Ege Üniversitesi Basımevi; İzmir;1990; s:55

ÇİZER; Sevim “Antik çağdan günümüze Batı Anadolu Çömlekçiliğı, yaşayan uzantısı Menemen”, **4. Ulusal El Sanatları Sempozyumu**, 1985, İzmir

ÇİZER Sevim, YOLERİ Halil; “Geleneksel Karacasu Çömlekçiliğini Günümüz Koşullarında Değerdendirilmesine İlişkin Teknik Çözüm Önerileri Ve Uygulamaları”; **Türkiye’de El Sanatları Geleneğı Ve Çağdaş Sanatlar İçindeki Yeri Sempozyumu Bildirileri**; Kültür Bakanlığı Yayınları;Ankara; 1997

ERSOY Ersan; “Küreselleşme ve Geleneksel Kültür Girdabında Gençlik”; ”; **6.Milletlerarası Kültür Halk Kültürü Kongresi Küreselleşme ve Geleneksel Kültür Seksiyon Bildirileri**; Kültür Bakanlığı Yayınları; 2002

GÜRLER Binnur; “Anadolu’da Seramik Geleneğı’nin Yaşayan Uzantısı 2: Gökeyüp Köyü’nde Toprak Eşya Yapımı”;**Standard Dergisi**; sayı 389;Mayıs; 1994

KIVRAK Abdullah “Karacasu Çömlekçi Atölyelerinde Üretimi Yapılan Fonksiyonel Pişmiş Toprak Kaplar”; **‘2. Uluslararası Pişmiş Toprak Sempozyumu’ Bildirileri kitabı**; 2002Eskişehir

KOŞAY H.Z., ÜLKÜ Akile; “Anadolu’da İptidai Çömlekçilik”; **Türk Etnografya Dergisi**; Türk Tarih Kurumu Basımevi; sayı5; Ankara; 1962

MALAY Hasan; “Batı Anadolu’nun Antik çağdaki ekonomik durumu”; **Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji ve Sanat Tarihi Dergisi**; sayı:2; E.Ü. Edebiyat Fakültesi Yayınları; İzmir; 1983

ÖZBUDUN Sibel; “Bir Yanlış İkilem: Geleneksel Kültür/Küresel(leşen) Kültür”; ”; **6.Milletlerarası Kültür Halk Kültürü Kongresi Küreselleşme ve Geleneksel Kültür Seksiyon Bildirileri**; Kültür Bakanlığı Yayınları; 2002

ÖZTÜRK; İsmail “Bazı Geleneksel El Sanatı (Gündelik Eşya) Örneğinde Bilgi Aktarımı, Değişme ve Yozlaşma”; **6.Milletlerarası Kültür Halk Kültürü Kongresi Küreselleşme ve Geleneksel Kültür Seksiyon Bildirileri**; Kültür Bakanlığı Yayınları; 2002

ÖZTÜRK;İsmail “Karacasu İlçesinde Testicilik”; **Halkbilimi dergisi**; 1977 sayı:28

PEKPELVAN Belgin; “Geleneksel Değerlerimizin Çağdaş Değerlere Ulaştırılması”; **2000’li Yıllarda Türkiye’de Geleneksel Türk El Sanatlarının Sanatsal, Tasarımsal ve Ekonomik Boyutu Sempozyumu Bildirileri**; Kültür Bakanlığı Yayınları; Ankara; 1999

Serap ÜNAL; “Seramik Coğrafyasında Geleneksel Seramiğin Konumu”; **Türk Dünyası Kültür ve Sanat Sempozyumu07-15 Nisan 2000 SsDÜ- Isparta- Türkiye Bildiriler Kitabı**

## **TEZ**

CİNETÇİ Hatice; “Menemen Çömlekçiliği ve Bunun Eskiçağ Çömlekçiliği ile Karşılaştırılması”; yayınlanmamış Yüksek lisans tezi; Danışman: Tomris Bakır; Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı; İzmir; 1989

YILMAZ İrfan Naci; “Afyon- Bolvadin Çömlekçi Killerinin Karakterizasyonu”; Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi; Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü; Şubat; 2001

## **ATLAS ve SÖZLÜK**

DURAN Faik Sabri; “**Büyük Atlas**”; Kanaat Yayınları; İstanbul

“**Türkiye Karayolları Atlası**”; Yapı ve Kredi Yayınları; 1996; 256 sayfa

“**Türkçe Sözlük**”; Türk Dil Kurumu Yayınları; Ankara 1974

## **AFYON**

Bolvadin İsmet AKÇAY Çömlekçi

Bolvadin Şebahattin KARA Çömlekçi

Bolvadin Mehmet AKÇAY Lokanta İşletmecisi

Sandıklı Mehmet ÇALIŞKAN Kaymakamlık Veri Hazırlama Kontrol İşletmeni

Karadirek Hasan DEMİREL Çömlekçi

Karadirek Selim DEMİREL Belediye Yazı İşleri Müdürü

## **AYDIN**

Kardeşköy Süleyman İRİ Çömlekçi , Pazarlamacı

İncirliova Mustafa YÖNTER Kömür Ticaretçisi

Atça Gülhan DEMİRELLİ Evhanımı (yaş39 İlkokul)

Atça Muammer DEMİRELLİ Çömlekçi (yaş 45 İlkokul)

Akçaova Tunay TESTİ Çömlekçi Pazarlamacı (yaş 32 İlkokul)

Akçaova Oktay DERİCİ Taksi-Dolmuş Şoförü (yaş 29 Lise)

Akçaova Mehmet TAŞTAN Çömlekçi

Akçaova Nezahat TAŞTAN Evhanımı

Akçaova Cemal ÖZKAR Çömlekçi

Akçaova Ercan CESUR Çömlekçi



Akçaova Durmuş CESUR Çömlekçi

Karacasu Mehmet ÇEVİK Retaurant Sahibi

Karacasu Selahattin GEÇMEZ Çömlekçi (yaş55 İlkokul)

Karacasu İsmail ODABAŞI

Karacasu Erdem ALACA Çömlekçi (yaş 23 İlkokul)

Karacasu Dilek AKDEMİR Karacasu Meslek Yüksek Okulu Seramik Bölümü.  
Öğretim . Görevlisi.

Karacasu Alev YEŞİLYURT Karacasu Meslek Yüksek Okulu Seramik Bölümü  
Öğrencisi

Karacasu Bahri OSAN Çömlekçi

Karacasu Sinan OSAN Çömlekçi (yaş 30 Ortaokul)

Karacasu Bülent KİRİŞÇİ Çömlekçi (yaş 37 Ortaokul)

## **DENİZLİ**

İğdir Arif UZUN Çömlekçi

İğdir Ümmügül DONBAYCI

İğdir İbrahim DONBAYCI eski Muhtar

Sarayköy Fatih CİNTEMİR Çömlekçi

Sarayköy Ali CİNTEMİR Çömlekçi

Sarayköy Orhan CİNTEMİR Çömlekçi

Serinhisar Abdurrahman YILANLI ömlekçi

Serinhisar Hatice YILANLI Evhanımı

Serinhisar Mustafa ÖZELMİŐ ömlekçi

Serinhisar Naima ÖZELMİŐ Evhanımı

Serinhisar Halil YILANLI Kasap

Tavas Medet Necip SAVCI Seramikçi

Tavas Osman BALCI Antika Araba Satıcısı

## **İZMİR**

İzmir Tevfik POLAT 16. Bölge Köy Hizmetleri Genel Müd. Planlama ve Koordinasyon Gör.

İzmir Devrim GÖKTAŐ 16. Bölge Köy Hizmetleri Genel Müdürlüğü

İzmir Ali Rıza DURAN Yüksek Ziraat Mühendisi Köy Hizmetleri Genel Müdürlüğü

İzmir Alev BAYKAL D.E.Ü Jeoloji Bölümü Öğretim Görevlisi

İzmir Füsun SOYKAN Ege Üniversitesi Edb. Fak. Coğrafya Bölümü Öğr. Gör.

Ayrancılar Orhan SALGAR Hediyeelik EŞya Satıcısı- Yapımcısı

Türkönü Ali BARDAKÇI ömlekçi

## **KÜTAHYA**

Kütahya Kadir KONAKÇI Çinici

Kütahya Mehmet KONAKÇI Çinici

Kütahya Sedat KONAKÇI Çinici

Kütahya Tahir KONAKÇI Seramikçi

Kütahya Mehmet GÜRSOY Çinici

Kütahya Ahmet SERT Antikacı

Gediz Kamil GÜNEŞ Belediye Yazı İşleri Müdürü

Gediz Hamiyet ÖZKALAY Belediye Basın Ve Halkla İlişkiler

Gediz Süleyman ALPAR Çömlekçi

Gediz Gülay ALPAR Evhanımı

Gediz Mehmet ALPAR Çömlekçi

Gediz Havva ULUDAĞ Çinici

Simav Mehmet YAĞCI Kilim Satıcısı

## MANİSA

Alaşehir Bahattin ARGIT Belediye- Halkla İlişkiler

Alaşehir Ali ÇOBANOĞLU Belediye Spor Antrenörü

Alaşehir Mehmet

Kula Nail KAHRAMAN Çömlekçi

Kula Sebahattin KAHRAMAN Çömlekçi

Kula Ahmet KAHRAMAN Çömlekçi

Kula Mehmet KAHRAMAN Çömlekçi

Kula Nurettin TAŞKIN Çömlek Satıcısı

Turgutlu Raif KUMSAVURAN Hakiki Koç Personel Müdürü

Turgutlu Rıza KOZCU Belediye Başkan Sekreteri

Irlamaz Hüseyin TÜRKDOĞAN Emekli Öğretmen Çömlekçi

Urganlı Melahat AKÖZ Evhanımı

Urganlı Halil AKÖZ Çömlekçi

Urganlı Mustafa YALÇINKAYA Belediye

Gökeyüp Nevin Çavdar Çömlekçi

## EKLER



**Fotoğraf 1 : Karacasu Fırın İçi Görünümü**



**Fotoğraf 2 : Türkönü Fırın İçi Görünümü**



**Fotoğraf 3 :** Aphrodisias Müzesinden Küpler



**Fotoğraf 4 :** Güveç Örnekleri (Akçaova, Karacasu)



**Fotoğraf 5 :** Karacasu Parfüm Şişesi h=12 cm Formu



**Fotoğraf 6 :** Karacasu Vazo



## ALFABETİK SIRAYA GÖRE YÖRELER

1. Akçaova/Çine/ Aydın
2. Alaşehir/Manisa
3. Atça /Sultanhisar/ Aydın
4. Ayrancılar/Torbalı/İzmir
5. Bodrum /Muğla
6. Bolvadin /Afyon
7. Çamurköy/Muğla
8. Çömlekçi /Mumcular/Muğla
9. Elifli/Bayındır/İzmir
10. Esenköy /Fethiye/Muğla
11. Gediz /Kütahya
12. Gökeyüp /Salihli/Manisa
13. Irlamaz /Turgutlu/Manisa
14. İğdir/Çivril/Denizli
15. Kandak /Selimiye/Milas/ Muğla
16. Karacasu /Aydın
17. Karadirek /Sandıklı/Afyon
18. Kardeşköy/Aydın
19. Kızılyaka/Ula/Muğla
20. Köşk/Selimiye/Milas/Muğla
21. Kula/Manisa
22. Kütahya
23. Medet/Tavas/Denizli
24. Menemen /İzmir
25. Sarayköy/Denizli
26. Serinhisar /Denizli
27. Simav/Kütahya
28. Sivaslı /Uşak
29. Türkönü /Ödemiş/İzmir
30. Urganlı /Turgutlu/Manisa

	2002	Mart 2003	Nisan -2003	Mayıs-2003	Haziran-2003
<b>AFYON</b>					
Bolvadin	27-Ağustos			25-Mayıs	
Karadirek	28-Ağustos			25-Mayıs	
<b>AYDIN</b>					
Kardeşköy			27- Nisan		
Atça			27-Nisan	11-Mayıs-	8-Haziran
Akçaova			19-Nisan		23-Haziran
Karacasu				10-Mayıs	
<b>DENİZLİ</b>					
İğdir	19-Temmuz				21-Haziran
Sarayköy					23-Haziran
Serinhisar	28-Ağustos				7-Haziran
Tavas				11-Mayıs	
<b>İZMİR</b>					
Ayrancılar			21-Nisan		
Elifli			27-Nisan		
Menemen			22-Nisan		
Türkönü			27-Nisan		
<b>KÜTAHYA</b>					
Merkez	26-Ağustos			24-Mayıs	
Gediz	25-Ağustos			23-Mayıs	
Simav				23-Mayıs	
<b>MANİSA</b>					
Alaşehir					1-Haziran
Irlamaz	24-Ağustos		3-Nisan		
Urganlı	24-Ağustos		3-Nisan		
Kula	25-Ağustos				15-Haziran
Gökeyüp					15-Haziran
<b>MUĞLA</b>					
Çamurköy		22-Mart			
Çömlekçi		22-Mart			8-Haziran
Bodrum	31-Ağustos				8-Haziran
Esenköy		23-Mart			7-Haziran
Köşk		22-Mart			
Kandak		22-Mart			
Kızılyaka		23-Mart			8-Haziran
<b>UŞAK</b>					
Sivaslı					21-Haziran