



TÜRK SERAMİK DERNEĞİ  
TURKISH CERAMIC SOCIETY



SAKARYA ÜNİVERSİTESİ  
SAKARYA UNIVERSITY

**VI. ULUSLAR ARASI KATILIMLI**

**SERAMİK KONGRESİ  
BİLDİRİLER KİTABI**

**30 EKİM 1 KASIM 2006**

**PROCEEDINGS OF THE  
VI.CERAMIC CONGRESS**

**WITH INTERNATIONAL PARTICIPATION**

**30 OCTOBER 1 NOVEMBER 2006**

Sakarya Üniversitesi Süleyman Demirel Kütüphanesi  
Konferans Salonu Esentepe Kampusu - SAKARYA

EDİTÖRLER / EDITORS

**Volkan GÜNAY**

**Şenol YILMAZ**

**H.Özkan TOPLAN**

**Recep ARTIR**

Türk Seramik Derneği Yayınları **No:23**

**ISBN 975 94814 5 - 6**

<b>Ege Bölgesinde Geleneksel Çömlekçilikte Kullanılan Pişirim Teknikler</b>	580
Irem PALA	
<b>Harman Tuğlası Kaç Kişi? Kaç Metre? Kaçmetrekare?</b>	586
Zeynep KÜNELGİN AKBAŞ	
<b>Geleneksel Çanakkale Seramiklerinde Görülen Dekor Teknikleri</b>	592
Halide OKUMUŞ	
<b>Isı Yoluyla Bir Seramik Yüzeyden Diğer Bir Yüzeze Desen Ve Renk Aktarımı</b>	598
N.Oya UZUNER, İsmail YARDIMCI	
<b>Yaratıcı Projeler Ve Neşeli Kulplar</b>	603
Hande KURA	
<b>İzmir'de Göz Boncuğu Üretimi Ve Geleceği Üzerine</b>	609
Selahattin PEKŞEN	
<b>Kağıt Yoluyla Seramik Yüzeze Monoprint Baskı</b>	615
Ercan DURAL, İsmail YARDIMCI	
<b>Kalkerli Bünyelerin Yüzeyinde Oluşturulan Dokusal Etkiler</b>	620
N.Oya UZUNER, İsmail YARDIMCI	

# EGE BÖLGESİ'NDE GELENEKSEL ÇÖMLEKÇİLİKTE KULLANILAN PIŞİRİM TEKNİKLERİ

İrem PALA

Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi  
Geleneksel Türk El Sanatları Bölümü Çinicilik ve Çini Onarımları Anasanat Dalı

## ÖZET:

Geleneksel çömlekçilikte pişirim tekniklerini coğrafi konum ve gelenek belirlemektedir. Coğrafyanın sağladığı çamurun özelliği ve yakacak türüne göre pişirimler yapılmaktadır. Coğrafi konum kaynaklı verileri değerlendirerek en az zayıyat ile, ürüne göre en iyi pişirimi yapmak ise tecrübe yani geleneğe bağlıdır.

2003 yılında Ege Bölgesi'ne bağlı sekiz ilde yapılan alan çalışmasında geleneksel çömlek üreten yirmi üç adet yöre tespit edilmiştir. Bu bildiri, tespit edilen yörelerdeki fırınlar, kullanılan yakıtlar, pişirim süreleri ve pişirimdeki geleneksel bilgilerin aktarılması amaçlanmıştır.

**Geleneksel çömlekçilik, geleneksel pişirim, geleneksel fırınlar**

## ABSTRACT:

### **The Firing Techniques of Traditional Pottery in The Aegean Region:**

Geographical properties and tradition determine the firing techniques of traditional pottery. The firing, depends on the clay's peculiarity and the fuel's kind which are determined by geographical properties. By using the geographical materials, firing with less detriment and the best firing for form depends on experience that been learned by tradition.

Aegean Region which has 8 cities, 23 traditional pottery making center had been determined in 2003 by field survey technique. This paper's aim is to tell the kilns, fuels, firing times and the traditional knowledge of this 23 traditional pottery making centers.

**Traditional pottery, traditional firing, traditional kilns**

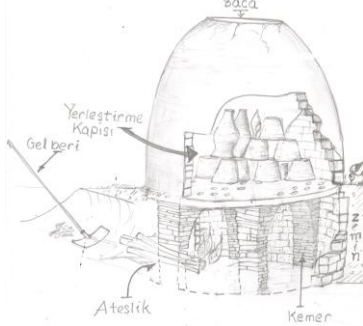
Ege Bölgesi'nde 2003 yılında yapılan alan çalışmasında, 23 adet geleneksel çömlek üreten yöre tespit edilmiştir.<sup>1</sup>

Ege Bölgesi'nde Gökeyüp, Esenköy ve Kula (tuğla pişirimi) haricinde bütün yöreler Üstten Çekişli Fırın kullanmaktadır. Bu fırınlarda, en altta ateşlik bölümü, bir baca deliği ve bir tanede ürün yerleştirme kapısı bulunmaktadır. Fırınların bazılarının ateşlik bölümü yüzeyin altında olup yerleştirme deliği yüzeydedir. Ateşlik bölümü yüzeyde olan fırınların yerleştirme bölümlerine ulaşmak için merdiven kullanılmaktadır. Bazı fırınlar ise yamaca yapılmıştır. Genelde hepsi yuvarlak hacimlidir. Fırınların tümü kemerlidir. Kemer sayıları değişmektedir. Kemerler kerpiç veya tuğladan yapılmaktadır. Fırının ürün yerleştirme alanı özel hazırlanan tuğla veya kerpiçten oluşturulduktan sonra, iç, bazen de dış duvarlar çamur ve samanla

---

<sup>1</sup> Çalışıcı, İ., *Ege Bölgesinde Geleneksel Çömlekçiliğin Bugünkü Durumu*, Danışman: Yrd. Doç. Öznur Aydın, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, D.E.Ü., Güzel Sanatlar Enstitüsü, Geleneksel Türk El Sanatları Bölümü, İzmir, 2003

kariştirilân harçla sıvanmaktadır. Fırın üretiminde kullanılan çamurun, şekillendirmede kullanılan çamurdan daha çok ateşe dayandığı belirtilmiştir. Kula, tuğladan yapılan kemerlerin çabuk yıkılması sebebi ile fırın kemerini ‘bal kayrak’ taşından yapmaktadır. Urganlı, fırın kemeri yapımında tuz kullanımının kemeri güçlendirdiğini belirtmiştir. Sarayköy iki katlı fırın kullanmaktadır. Karşılaşılan fırınların birçoğunun 30- 40 yıldır kullanılmakta olduğu belirtilmiştir.



Çizim 1: Ateşlik bölümü zeminin altında olan Üstten çekişli fırının kesiti (çizim: Serdar Pala)



Fotoğraf 1: Atölye ve Fırın, Bolvadin

Yakıt olarak kullanılan malzeme yörenin coğrafi verilerine ve geleneklere bağlıdır. İğdir’de çam odununun malı karatması sebebi ile ardıç kullanıldığı belirtilmiştir. Gediz’de, Çivril (İğdir) çamuru ile yapılan güveçlerin özel pişirildiği; yakıt olarak çita kullanıldığı belirtilmiştir. Yakıt olarak tezek kullanımı Bolvadin ve Serinhisar’da görülmüştür. Urganlı, Türkönü kızdırmak için lastik kullanmaktadır. Serinhisar’da görüşülen iki usta da ön pişirimde birbirinden farklı malzemeler kullanmaktadır. Karacasu’da tüplü fırın kullanan atölyeler bulunmaktadır. Karacasu’da, odunlu fırın, tüplü fırına göre daha ucuz olması sebebi ile tercih edilmektedir; tüplü fırının küçük mallar için iyi olduğu belirtilmiştir. Menemen’de ise çoğunluk tüplü fırın kullanırken elektrikli fırın kullanan atölyelerde bulunmaktadır. Üretimini köyde yapan yöreler yakacak için ödeme yapmamaktadır. Bazı üreticiler ise yakacak fiyatlarının çok tutması sebebi ile talaş, lastik gibi çeşitli ucuz yakıtlar denemektedir, kullanmaktadır.

Fırın ile pişirim yapan bütün yörelerde, fırının büyüklüğü, kullanılan yakıt ve çamurun ani ısıya dayanıklılığı pişirim süresini etkilemektedir. Genelde az ateş verilen, ön pişirim yapılmaktadır. Ön pişirimde, az enerji vermesi amaçlı, yakın çevreden ulaşılabilecek pürçek, çalı gibi yakıtlar veya çirasız odun kullanılmaktadır.



Fotoğraf 2: Torba, Fırın içi Yapımından



Fotoğraf 3: Kemer yapımında kullanılan kerpiçler



Fotoğraf 4: Fırın içinden Görünüm



Fotoğraf 5: Akçaova, Fırın dış deliklerinin kapatılması

Fırının yerleştirilmesi, alttan başlayarak üst üste konulan mallarla birlikte yükselerek, bacaya ulaşmaya kadar yapılmaktadır. Malların zarar görmemesi için fırının deliklerine denk gelen yerler pişmiş kırık ürünlerle kapatılmaktadır. Bolvadin’de, üstteki testilerin fazla ateşten zarar görmemesi ve tuğlaların kullanım alanı nedeni ile daha sağlam olması için, fırının en altına tuğla gibi içi dolu formlar yerleştirilmektedir. Bolvadin’de Ateşi iyi gören beyazlaşan

testilerin terleyebildiği, kırmızı testilerin terlemediği belirtilmiştir. Sarayköy’de iki katlı fırında daha çok ateş görmesi gereken ürünler alt kata yerleştirilmektedir.

Çömlekçilerin fırında kullandıkları ortak alet ‘Gelbere’ denilen, metal uçlu uzun saplı, gerektiğinde ateşe müdahale edebilmek için kullanılan alettir. (bkz. Çizim: 1)



Fotoğraf 6:  
Karacasu, LPG’li  
fırının yerleştirilmesi



Fotoğraf 8: Türkönü,  
Fırın İçi Görünüm



Fotoğraf 10: Sarayköy,  
İki Katlı Fırının ikinci  
kat kemeri



Fotoğraf 12: Akçaova,  
ortak fırın



Fotoğraf 7: Urganlı,  
Fırının  
Yerleştirilmesi



Fotoğraf 9: Serinhisar  
ürün yerleştirme  
alanına merdivenle  
inilmesi



Fotoğraf 11:  
Menemen-Atça,  
Kamara Tipi Gazlı  
Fırın



Fotoğraf 13: Gediz,  
yıpranmış ve yeni  
boşaltılmış fırın



Fotoğraf 14: Bolvadin



Fotoğraf 16: Atça



Fotoğraf 18: Kütahya,  
dirsek fırını



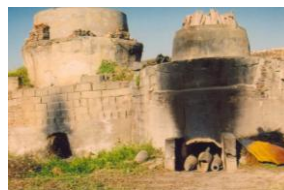
Fotoğraf 20: Türkönü



Fotoğraf 15: Karadirek



Fotoğraf 17: Kula  
büyük, küçük fırın



Fotoğraf 19 :  
Kardeşköy büyük



Fotoğraf 21: Torba

Kula’da pişirim sırasında ateşi karıştırmayınca is olduğu belirtilmiştir. Pişirim bittikten sonra ateş ateşlikten çekilmektedir. Akçaova’da üretilen içi siyah pişmiş güveçler, fırın 600 derecelerde iken yapılan müdahale sonucu karartılmaktadır. (bkz. Foto. 24) Pişirimin ayrıntıları anlatılmamıştır. İğdir’de bacadan alev yükselince pişirim tamamlanmaktadır. Gediz’de, pişirimin bitişi: birden yanınca oluşan kurumların, yüksek ısı ile yok oluşu gözlenerek anlaşılmaktadır. Bu sebeple baca deliği dışında iki tane büyük gözetleme deliği bulunmaktadır. Serinhisar’da pişirim, ‘ocağın ağzı ağarınca’ kadar yapılmaktadır. Karacasu, fırının derecesini anlamak için, fırında gözüken bir yere sırlı ürün koymaktadır. Sırlı ürün parlayınca ürünlerin karartısını, isini temizlemesi için üstten kurumuş dallar atılmaktadır. Fırının sonlanmasına doğru duman çıkartıp üstteki malı görebilmelerine engel

olmaması için çıralı odun atılmamaktadır. Üstten yakıştan sonra altta yanmakta olan odunlarda alınmaktadır.



Fotoğraf 22: *Karacasu*, pişirim bitirilişi ve bacası



Fotoğraf 23: Pişirim bitmesi öncesi ateşleme bölümü



Fotoğraf 24: *Akçaova* karartılmış güveç



Fotoğraf 25: *İğdir*, (fotoğraf: Ayşegül Koyuncu)



Fotoğraf 26: *Sarayköy*, İki Katlı Fırın



Fotoğraf 27: *Köşk*



Fotoğraf 28: *Urganlı*



Fotoğraf 29: *Bodrum*



Fotoğraf 30: *Alaşehir*, büyük, küçük fırın

Kızılyaka tepsi formlarını pişirmeden üretmektedir. Kullanım sırasında pişen tepsiler, suya karşı dirençsiz olduklarından yıkanmazlar ve bu tepsilerde sadece yöresel ekmeğin pişirilmektedir. Yine yörede tepsilerin temizliğinde kullanılan özel süpürge üretilmektedir. Gökeyüp ve Esenköy açık pişirim uygulamaktadır. Önceleri Gökeyüp'te, formların siyahken çıkarılıp, samana atılarak aklaştırıldığı ancak ürünlerin siyahken alındığında pişip pişmediğinin belli olmadığı, bu sebeple güvecin, erimemesi yani daha iyi pişmesi için kullanım öncesinde yağlanarak pişirilmesinin gerekliliği belirtilmiştir. Günümüzde çömlükler her tarafı kırmızı olduktan sonra çıkarılıp pişirim sonlanmaktadır. Rüzgar karşıdan gelince 150 güvecin pişirimi 1 saat sürerken, aynı sürede yardımcı olunca 200-250 adet güveç pişirilmektedir. Rüzgar doğru olmadığında pişirim 2- 2,5 saat sürmektedir. Odun- güveç- odun-kapak-odun sıralaması ile pişirim yapılmaktadır. Kula'da üretilen tuğlalar, altta baca gibi boşluk bıraktıktan sonra banketin üstüne üçlü tuğladan oluşan kat, kömür, tuğla, kömür sırası ile yerleştirilmektedir. En alta iri kömür konulurken üst katlarda toz kömür kullanılmaktadır. Daha sonra çabuk yanan çeşitli tekstil atığı gibi çaputlarla ateşlendirilmektedir. Kula'da geleneksel tuğla pişirimi yaklaşık bir ay sürmektedir. Esenköy'de dik olarak yerleştirilen formlar, düşük enerjiye sahip çam pürçeği (yöre toru demektir.) ile oluşturulan közün üzerine ürünler yatırılır ve ardıç ağacı ile çevrelenerek tek kat olarak pişirilmektedirler. Pişirim yaklaşık 2 saat sürmektedir ve bir metre kadar odun kullanılmaktadır. Esenköy ve Gökeyüp'te uygulanan pişiriminde rüzgar önemlidir. Rüzgarlı havada, ateşin, formların üzerine gelmesi sağlanacak şekilde pişirim yapılmaktadır.

Görüşülen bütün yöreler teknolojik yeni ürünlerle başa çıkmaya çalışmaktadır. Genel olarak, ürünlerini çeşitlendirebilenler veya toprağı güveç yapımına uygun olanlar üretime devam edebilmektedir. Köşk'teki fırın 22 Mart 2003'te güvercin yuvası olarak kullanılmaktaydı. Bolvadin'de 27 Ağustos 2002'de görülen bir fırın, çevresine yapılmış odalarla konut işlevi görmekteydi.



Fotoğraf 32:  
Kızılyaka, üretilen tepsi ve kullanımı



Fotoğraf 33 : Gökeyüp Pişirimi (Ayşegül Türedi Özen, Geleneksel Çömek Sanatı Anadolu Üniv. Yay. Eskişehir, 2001 s.100-103)



Fotoğraf 34: Kula tuğla pişirimi solda bitmiş sağda yerleştirilmekte olan



Fotoğraf 35:  
Esenköy'de pişirimin sembolik anlatımı

**Döküm 1:** Yörelerin, fırın sayısı, ön pişirim yakıt malzemesi ve süresi, pişirim yakıt malzemesi ve süresi, (yaklaşık) toplam pişirim süresi

Yöreler	Fırın sayısı	ön pişirim Yakıt malzemesi ve süresi	Pişirim Yakıt malzemesi ve süresi	Toplam pişirim süresi (yaklaşık)
Akçaova/Çine/Aydın	Ortak beş adet ve kişiler	Çırasız Çam odunu kızana kadar	Çıralı çam odunu	5-8 saat
Atça /Sultanhisar/ Aydın	İki adet	Çam , zeytin ve LPG gazlı	Odunlu 6, LPG'LI 10 saat	
Karacasu /Aydın	Kişisel fırınlarda bazen ortak pişirim	Çırasız çam odunu	Çıralı çam, üstten kurumuş zeytin dalı, pürçekli çam dalı	8-12 saat
Kardeşköy/Aydın	İki adet (büyük ve küçük)		Zeytin çalısı pirina, Çam	8 saat
Bolvadin /Afyon	Bir adet	80 bağ Kamış 6-7 saat	koyun gübresi alttan 6, üstten 3 'sandık'	10 saat
Karadirek /Sandıklı/Afyon	Bir adet	'Çeşni' 7-8 saat	1-2 saat çıralı Çam odunu	10-12 saat
İğdir/Çivril/Denizli	Bir adet	'İkindiye kadar'	Ardıç	En az 24 saat
Serinhisar /Denizli	Bir adet	Tezek, 'akşamüzeri'	Odun, en son çam pürçeği	20 saat
		Odun 14 saat	Saatte bir çam, ardıç, pınar en son çıralı çam	saat
Gökeyüp /Salihli/Manisa	Yok		Odun, rüzgar	1-2 saat
Menemen /İzmir			LPG gazlı	12-13 saat
Türkönü /Ödemiş/İzmir	Bir adet		Pirina, tarla otu	8 saat
Kütahya	İki adet, dirsek ve çini üretimi	çita	çam	Dirsek 5-6 saat
Gediz /Kütahya	İki adet		Kavak, Güveç için özel çita	7-8 saat
Alaşehir/Manisa	Bir adet		Kova otu ve 15 yıldır kamyon lastiği	7-8 saat
İrlamaz /Turgutlu/Manisa	İki adet (büyük ve küçük)		Sarı çam	7-8 saat
Kula/Manisa	dört adet (iki büyük 1 küçük ve kiremit fırını)	3-4 saat çam yok Tutuşturmak için çaput	Pınar pınar kömür	Çeşni 9-12 saat Kiremit 6 saat Tuğla 1 ay
Urganlı/Turgutlu/Manisa	Bir adet	2 saat lastik	4 saat Talaş, dağ, pamuk çalısı, kavak	6 saat
Esenköy (Dont) Fethiye/Muğla	Yok	çam pürçeği, toru kızincaya kadar	Rüzgar, ardıç,	1-2 saat
Kandak/Selimiye/Milas/Muğla	Bir adet			
Kızılyaka/Ula/Muğla	Yok	Yok	Yok	yok
Köşk/Selimiye/Milas/Muğla	Bir adet	Odun ve talaş		
Torba /Bodrum /Muğla	Bir adet	Talaş,		17 saat
Sivaslı /Uşak				

**Kaynak kişiler: (seçilmiş)**

AFYON- Bolvadin İsmet AKÇAY Çömlekçi  
AFYON- Bolvadin Şebahattin KARA Çömlekçi  
AFYON- Karadirek Hasan DEMİREL Çömlekçi  
AYDIN- Kardeşköy Süleyman İRİ Çömlekçi, Pazarlamacı  
AYDIN- Atça Muammer DEMİRELLİ Çömlekçi (yaş 45 İlkokul)  
AYDIN- Akçaova Tunay TESTİ Çömlekçi Pazarlamacı (yaş 32 İlkokul)  
AYDIN- Akçaova Mehmet TAŞTAN Çömlekçi  
AYDIN- Akçaova Cemal ÖZKAR Çömlekçi  
AYDIN- Akçaova Ercan CESUR Çömlekçi  
AYDIN- Akçaova Durmuş CESUR Çömlekçi  
AYDIN- Karacasu Selahattin GEÇMEZ Çömlekçi (yaş55 İlkokul)  
AYDIN- Karacasu Erdem ALACA Çömlekçi (yaş 23 İlkokul)  
AYDIN- Karacasu Bahri OSAN Çömlekçi  
AYDIN- Karacasu Sinan OSAN Çömlekçi (yaş 30 Ortaokul)  
AYDIN- Karacasu Bülent KİRİŞÇİ Çömlekçi (yaş 37 Ortaokul)  
DENİZLİ- İğdir Arif UZUN Çömlekçi  
DENİZLİ- Sarayköy Fatih, Ali, Orhan CİNTEMİR Kardeş Çömlekçiler  
DENİZLİ- Serinhisar Abdurrahman YILANLI Çömlekçi  
DENİZLİ- Serinhisar Mustafa ÖZELMİŞ Çömlekçi  
DENİZLİ- Tavas Medet Necip SAVCI Seramikçi  
İZMİR- Türkönü Ali BARDAKÇI Çömlekçi  
Kütahya- merkez Mehmet, Sedat, Kadir KONAKÇI Kardeş Çiniciler  
Kütahya- merkez Tahir KONAKÇI Seramikçi  
Kütahya- merkez Mehmet GÜRSOY Çinici  
KÜTAHYA- Gediz Süleyman ALPAR Çömlekçi  
KÜTAHYA- Gediz Mehmet ALPAR Çömlekçi  
KÜTAHYA- Gediz Havva ULUDAĞ Çinici  
MANİSA- Alaşehir Mehmet (Çallı)  
MANİSA- Kula Nail KAHRAMAN Çömlekçi  
MANİSA- Kula Sebahattin KAHRAMAN Çömlekçi  
MANİSA- Kula Ahmet KAHRAMAN Çömlekçi  
MANİSA- Kula Mehmet KAHRAMAN Çömlekçi  
MANİSA- Kula Nurettin TAŞKIN Çömlek Satıcısı  
MANİSA- Irlamaz Hüseyin TÜRKDOĞAN Emekli Öğretmen Çömlekçi  
MANİSA- Urganlı Halil AKÖZ Çömlekçi  
MANİSA- Gökeyüp Nevin Çavdar Çömlekçi  
MUĞLA- Çömlekçi Yavuz PEKER Çömlekçi, Felsefe Öğretmeni  
MUĞLA- Bodrum Mehmet YILANLI Çömlekçi  
MUĞLA- Bodrum Şükrü YILANLI Çömlekçi  
MUĞLA- Esenköy Yusuf TOPÇU Emekli (yaş 63 Manisa Teknik Ziraat)  
MUĞLA- Esenköy Havana TOPÇU Çömlekçi  
MUĞLA-Esenköy Celal TOPÇU İlkokul Müdürü  
MUĞLA- Esenköy Dursun ÇETİNER Çömlekçi  
MUĞLA- Kandak Ender AKÜN Çömlekçi  
MUĞLA- Kandak Mehmet KARABAŞ Çömlekçi  
MUĞLA- Kandak Halil AKÜN Çömlekçi  
MUĞLA- Köşk Hüseyin AKÜN Çömlekçi  
MUĞLA- Kızılyaka Sadika TOKSOY Çömlekçi  
UŞAK- Sivashlı Ercan ÖTEYAKA Çömlekçi