

HACIBABA KÖYÜNÜN SON ÇÖMLEKÇİSİ

Ayşegül Türedi ÖZEN*

İnsan yaşam savaşı içinde, çevresini yaşanır hale sokar, ona egemen olur; elde ettiği deneylerle, bilgilerle kendisini işler, değiştirir. Parçası olduğu doğanın belirli bir alanıyla kültür çevresini oluşturur. Kültür çevresi, hem yaşama şansını, hem de yok olma tehlikesini içinde taşır. Maddi ve manevi değerler bütünü olan kültür; bir ulusu diğer bir ulusdan ayıran, ona kimliğini veren öz varlıklardan biridir. Bu değerler dil, edebiyat, tarih, din, sanat, halk bilimi, ortak idealler, duygular ve düşünceler olarak sınıflandırılabilir. Halk bilimi içinde değerlendirebileceğimiz ve halk sanatı olarak adlandırabileceğimiz bir tür de “çömlekçilik”tir.

Yaşadığı bölgedeki çamuru, çeşitli işlemlerden geçirdikten sonra şekillendiren insanoğlu, meydana getirdiği biçimlerle süsleme tutkusunu ve kıvrak düş gücünü göstermiştir. Herşeyden önce işe yarayan bir eşyadır yapmaya çalıştığı. Çömlek de bunlardan biridir. Çömlek; işgörüğü amaçlanarak çamurdan üretilen, belirli bir dayanıklılık kazanıncaya kadar pişirilen, işlendiğinde içi ve dışı bezenen bir gereçtir. Çömlek-çömlekçi-çömlekçilik geniş halk kitlelerinin bildiği sözcüklerdir.

Yok olma tehlikesinin sarıp sarmaladığı meslek dallarından biri olan çömlekçilik bazı köylerimizde, ilçelerimizde yaşama şansını hala zorlarken, bazılarında ise bir hoş seda olarak kalmıştır. Peki nedir buna

* Doç., Anadolu Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik Bölümü, Öğretim Üyesi.

etken olan şey? Buna kısaca endüstri denilebilir belki de. Endüstri çağının yoğun ve ezici etkisiyle ortaya konulan ürünler, ilginç ve çarpıcı yanlarıyla insanın ilgisini çeker, göze hoş görünüp kısa süreli albenileriyle bütün bir topluluğu etkisi altına alır.

Endüstri çağında; malzemesi toprak olan, tek renkli ve kırılğan çömleklere alternatif olarak ortaya çıkan plastik ve plastikten üretilen objelerin etkisi de tıpkı bu türdendir. Renk ve çeşit zenginliği, seramiğin kırılğanlığına karşılık plastiğin dayanıklılığı (kırılmazlığı) insanları cezbeder hale gelmiştir. Canavar plastikler, çevremizi öylesine sarıp sarmalamıştır ki artık onlardan kurtulmak olanaksız gibidir. Bu durumda da hala çömlek üretmek için çaba harcamak, harcadığı çabanın karşılığını bulamamak çömlekçileri yıldırıştır.

Bu yazıda da; çok kısa sürede endüstri çağının etkisi altına girerek elindeki değerin farkında olsa bile dayanacak gücü kalmamış bir çömlekçi atölyesinin geçmişte kalan öyküsü anlatılacaktır. Kütahya ili, Gediz ilçesi, Hacıbaba Köyü çömlek atölyesi.

1985 yılı Ağustos ayının oldukça sıcak bir gününde; Gediz ilçesinden babamla birlikte bindiğimiz minibüsle virajlı yollardan ilerliyoruz. Minibüs, güneşten yanık yüzleriyle olduğundan daha yaşlıymış gibi görünen kadın ve erkeklerle dolu. Şoförle aramızda geçen konuşmalardan, Hacıbaba köyüne çok az bir zaman kaldığı anlaşılıyor. Yabancı olduğumuz her halimizden belli. Köylüler suskun bizi dinliyor. Şöför merakla sorduğumuz soruları yanıtlıyor. Köye, iyice yaklaştığımız bir anda şoför “artık bu köyden çoğu kimse şehre göçtü, yaşlılar buralarda. Onlar kendi evlerinde, kendi köylerinde ölmek istiyorlar” diyor. Sağa sola bakınayım derken minibüs yavaşlıyor ve bizi tam çömlek atölyesinin önünde indiriyor. Sessizlik ve sakinliğin hüküm sürdüğü bu köyde çömlekçilikle uğraşan şirin atölyeye doğru yürüyoruz. Bizi güler yüzlü bir kadın karşılıyor. Ziyaretimizden, çömlekalacağımızı sanarak “Buyurun nasıl birşey bakmıştınız?” diyor. Babam ve ben köylerine geliş nedenimizin araştırma inceleme olduğunu açıkladığımızda ise; daha bir içten, daha bir sevecen karşılıyor.

Sohbet koyulaşiyor. Bu güzel çömlekçi atölyesini; eşi, gelini,

oğlu ve mlekleri tornada Şekillendiren, ustayla birlikte yürütmeye çalıŐtıklarını söylüyor. Ama ilerinde birisi var ki onun hiç de bu iŐlere sıcak bakacak gözü yok, hevesi yok. Babasından öğrendiği yöntemlerle, günlerce ve senenin de sadece birkaç ayında gerçekleŐtirebileceđi mlekilik mesleğine devam etmek yerine kente gitmeyi yeğleyen oğul. Oğul için mlekilik, getirisi az olan emek yoğun bir iŐtir artık. Bu kadar yorgunluğa değmeyeceğini düŐünen oğul, kente göçmenin en iyi yol olacağını düŐler. O babası gibi olmak istemez kiŐın tarla, tapan, hayvancılık; yazın mlekilik hayat mıdır bu? Bu mudur yaŐamak? O çocuklarını nasıl yetiŐtirecektir bu kadar az bir kazançla.

Oğul, nehir yatağından binbir zahmetle alınan çamura her elinin dokunuŐunda rpermektedir. Sohbet edeceği, zamanını geçireceği köy kahvesinde bile hep yaşlılar vardır. YaŐıtları çoktan kente gmŐ kendilerince iyi fabrikalarda, vb. yerlerde güzel koŐullarda iş bulmuŐlardır, rahatları yerindedir. Zaman zaman köye analarını, babalarını ziyarete geldiklerinde oğulun yüreğine bir kez daha tuz basarlar. Onlar, kent hayatından memnunmuŐ gibi görünen delikanlılardır. Oğulun artık iyice canına tak etmiŐtir. Bir an önce kaçmak, kaçıp kurtulmak ister, köyden, çamurdan, dahası köydeki kendisinden. Nedendir bilinmez mutlu olacağından emindir kentte. Sohbetimiz sırasında bile başını kaldırmadan iŐini sürdürür. Yüzünün aldığı ifade grlesi. Atölyenin yükünü kaldıran cefakar, vefakar anası ve karısı olmasa iki lokma ekmek zor girer oğulun boğazından. Sanki bilmezmiŐ gibi davranır oğul. Kent ve kendisiyle ilgili sohbetimiz koyulaŐmıŐtır. Onun bu köyde kalmasını isteyen tek ve aranan bir mleki olmasını desteklemeye çalışan konuŐmalar onu sıkmıŐ, atölyenin dışına kendisini zor atmıŐtır. Oğul, biz köyden ayrılana dek bir daha ne atölyede ne de atölyenin civarlarında görülmemiŐtir. Oğul yoktur ama anası ve karısı bizi bir an olsun yalnız bırakmazlar ve baŐlarlar bir mleğin yapım hikayesini anlatmaya.

Günün erken saatinde baba-oğul traktrlerine biner nehre ulaŐırlar. Onlara gerekli olan, nehir yatağındaki ve civarındaki

çamurdur. Çıkarırlar ayakkabılarını sıvarlar paçalarını, girerler suyun içine. Nehirin buz gibi soğuk suyu akıp gider ayaklarının, dizlerinin arasından. Kazmalarla küreklerle, ıslak çamuru olanca güçleriyle yüklemeye çalışırlar traktöre. Sıcak da iyice bastırmıştır tepelerine. Rüzgarda sert esmektedir hani. Sıcak bir yandan, rüzgar bir yandan, soğuk bir yandan. Az kalmıştır traktörün dolmasına ancak bileklerde güçde kalmamıştır artık. Son bir gayretle alabildikleri kadar çamuru yüklerler traktöre ve dönerler köylerine. Traktörü, boşaltma işlemide bir bu kadar zordur. Yorgun bedenlerini zar zor atarlar köyün kahvesine, sıcak bir bardak çayla solunuklar. İşleri uzundur. Gün bitmektedir. Kimi zaman aynı gün boşaltırlar traktörü, kimi zaman da ertesi güne bırakırlar.

Traktörün başına geldiklerinde gözlerinde büyüyen iş birdenbire küçülür. El birliği ile baba-oğul-ana-gelin boşaltıverirler traktörü bir çırpıda. Çamurun depolandığı yer karanlık bir odacıktır atölyenin kenarında.

Çamurlar şekillendirilmeyi beklerken kururlar. Kuruyan çamurlar ortalama 80 cm.'lik bir havuza alınırken elleri ve gözleri hassas bir terazidir baba-oğul'un. Ne fazladır su, ne de fazladır toprak. Baba-oğul kuru toprağın su içinde ne kadar zamanda yoğrulma kıvamına geldiğini de çok iyi bilirler. İşte o zaman oğul, çıplak ayaklarıyla girer çamur havuzunun içine. Elindeki orakla ustaca keser çıkarır çamuru. Yine elbirliği ile çamuru özenle naylon torbaların altına saklarlar. Amaç; bunca emek harcayarak hazırladıkları çamurun, kurumasını önlemektir.

İşlenmeye hazır çamurun içindeki iri parçaların kırılması işlemine gelmiştir sıra. Bu işlem, babanın yaptığı basit bir aletle yapılır. Valsir bu aletin adı. İki iri silindir ve bir döndürme kolu vardır valsir. Aslında babası ve anası oğul için teknolojik gelişmeleri atölyeye taşımaya çalışmışlardır. Ama nafile. Bu küçük buluşlar bile oğulun hoşuna gitmemektedir. Ana bize valsir çalışma sistemini anlatır. Sıvar kollarını geçer valsir başına.



Resim 1: Ana, valsın çalışmasını gösteriyor.

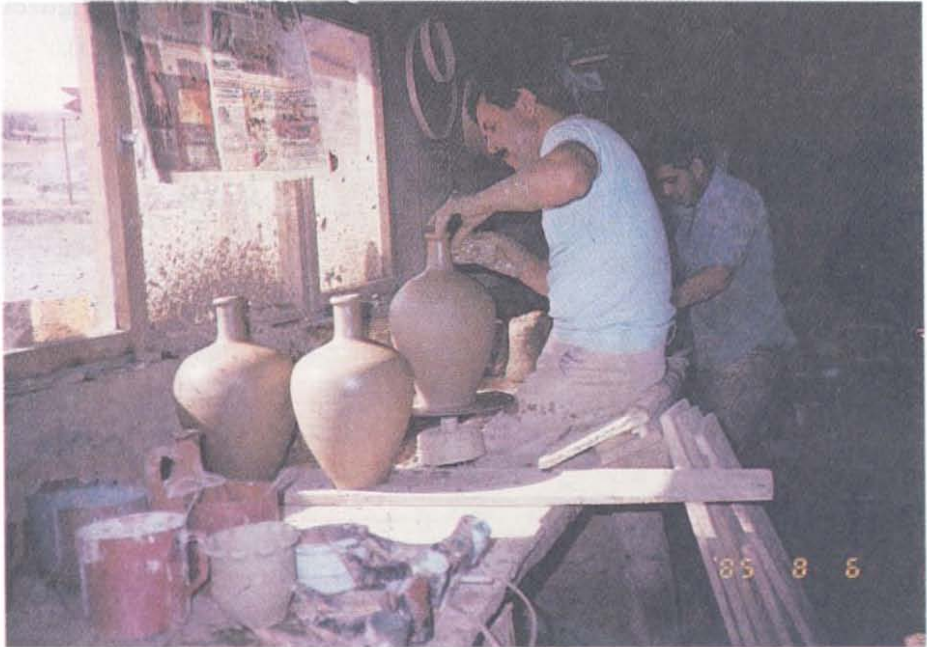
Ana, çevirme kolunu çevirirken, ona yardım eden bir başkasıda iki silindir arasını çamurla besler. Kulaklarınızla, valsler arasından geçen çamurun içindeki, iri parçaların çıtır çıtır parçalanışını duyarsınız. Alta dökülen çamur bu kez yoğrulmak, homojen hale getirilmek üzere çam ağacından yapılmış tezgahlar üzerine taşınır.

Bileğine güvenen torna ustası, çam tezgahın başına geçer. Olanca gücüyle avuçlarının içinde, parmaklarının arasında sıkıştırır çamuru, yoğurur. Bu kezde kulaklarınıza, çamurdaki hava kabarcıklarının patlaması gelir. Bazısı hafif bazısı kuvvetli. Usta, çamuru torna üzerinde şekillendireceği saksı, testi çeşitleri, et güveçleri, yoğurt çömlükleri ve benzeri çalışmalara uygun büyüklükteki topaklara

dönüştürür. Hacıbaba köyünde bu çamur topaklarına “beze” adı verilir.

Çömlek ustası, günde 50-60-70 civarındaki bezeye biçim verir. Çömleğin biçimine ve büyüklüğüne göre değişir bu sayı. Bu sayının altına düşmek çömlek ustasının şanına yakışmaz. Bunu çok iyi bilen usta başını kaldırmadan hem çalışır hem de sizinle konuşur. Siz tornanın yanına gelene kadar usta, bir bezeyi çömleğe dönüştürmüştür bile.

Böylesine kısa sürede tamamlanan bir çömleğin işlem basamaklarını izleyebilmek için, belki gün boyu çalışan ustayı soluksuz izlemek gerekir. Usta da ustadır hani. Sadece elleri değildir, gözleri, saçları, ayakları kısacası bütün bedenidir şekillendiren çamuru. Dönen çarkın ritmine uymuş kafası görülmeye değer doğrusu. Ustaca alır yerinden bitirdiği testiyi. Bir yeni bezeyi yerleştirir tornaya. Gün boyu devam eder bu işlem. Dur durak yoktur çalışırken, sigarası bile dudağının ucunda duman olur gider. (Resim 2)



Resim 2: Çömlek ustası, bezeyi su testisine dönüştürüyor.

Baba, çömlek ustasını da düşünür. Tornaya elektrikli bir motor takar. Usta, eskiden ayağıyla döndürdüğü tornayı, artık parmağının ucuyla bir düğmeye dokunarak çalıştırabilmektedir.

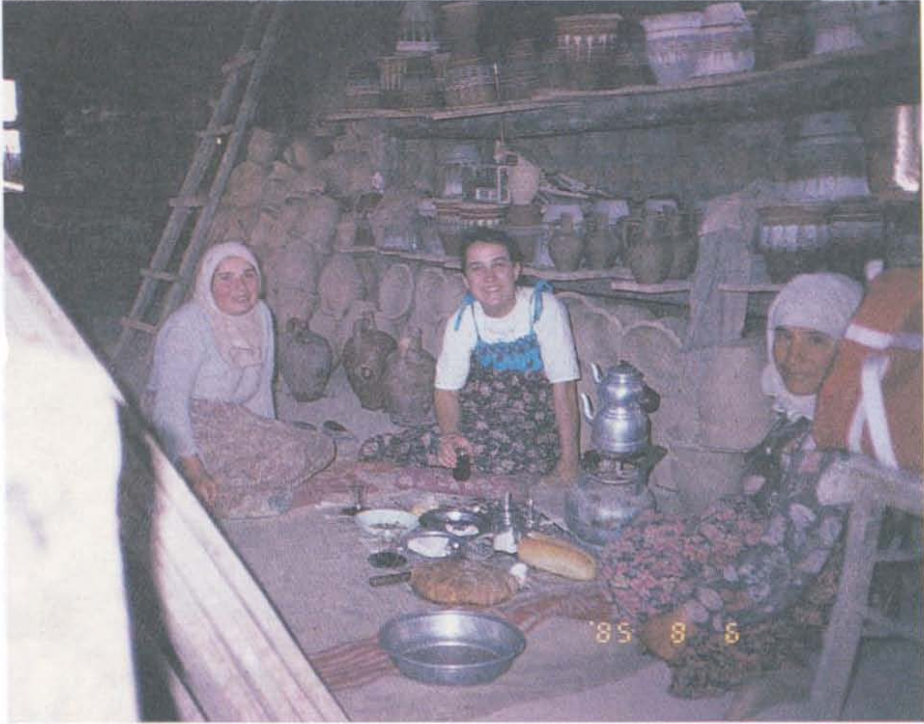
Birbiri ardına bitirilen mamüller kuruması için atölyenin bir başka köşesine, hava durumu uygun olursa, atölyenin dışına taşınır. Bir çocuk gibi ilgi bekleyen çömlekler; atölyenin içinden dışına, dışından içine sürekli olarak taşınır dururlar. Bu yapılanlarda, çömlekler çok iyi kurusunlar da fırında patlamasınlar umudu yüklüdür.

Bu umutlar çömlekler üzerine süslemelerle daha bir desteklenir gibidir. Bu süslemeye kısaca dekorlama diyebiliriz. İyice kuruyan mallar daha güzel görünsünler, daha çok para etsinler diye, dekorlanırlar. Dekorlamayı yapmak üzere ana geçer yine işin başına. Bir eline testiyi alır, bir eline puarı. Kendi yapımları olan (metalden veya hayvan boynuzundan) puarlarla astar veya sırla testi üzerine beğenisine uygun süslemeler yapar. Ben de bir deneme yapmak istediğimi söyleyince çok memnun olur. Üstüm, başım kirlenmesin diye bir etek verir. Dururmuyum ben de. Hemen geçerim tornanın başına. Bu güzel toprağa doyasıya dokunarak şekillendirim ve dekorlarım (Resim 3).



Resim 3: Tornada şekillendirdiğim çömleğin üzerine dekor yaparken.

Çömlekçi atölyesinde zaman hızla geçer. Bunca yoğun çalışmadan sonra mola vermenin zamanı çoktan gelmiştir artık. Kendiliğinden oluşuveren sıcacık sohbetlerle içilen çayın, yenilen birkaç lokma ekmeğin tadına doyum olmaz. Anayla gelinin bir çırpıda hazırlayıverdikleri yer sofrasında laf lafı açar, sohbet koyulaşır. Bu anı da bir fotoğrafla sabitleştiririz (Resim 4).



Resim 4: Sıcacık sohbetlerle geçen dinlenme anı.

İşimiz bitmemiştir henüz. Birkaç gün içinde iyice kuruyan mamüllerin pişirilmesi işlemine gelmiştir sıra. Bu çömlekçi atölyesinde; valsler, elektrikli çömlekçi tornalarından başka, pişirimin yapılacağı bir de elektrikli fırın vardır. Elektrikli fırında gerçekleştirilecek olan pişirim öncesi mallar, fırın yakınına taşınır. Fırın yığma sistemiyle, çömlekler üst üste gelecek biçimde doldurulur. Fırın elektrikli bir düğmeye

basar yakarlar, bir düğmeye basar söndürürler. Ne büyük rahatlıktır. Fırın yanmaya devam ederken bir yandan da atölyenin diğer ucunda yeni bezeler, yeni çömleklere dönüştürülmektedir. 900°C-950°C civarında pişirimi tamamlanan çömleklere fırından boşaltılır. Ana geçer fırının başına, başlar fırından malları çıkarmaya (Resim 5).



Resim 5: Ana, pişen çömleklere fırından alıyor.

Mallar pazarlanmak üzere hazırlanır, paketlenir. Çoğu Uşak pazarına götürülür. Birazı da civar illere, ilçelere köylere. Kazanç kimi gün yüzlerini güldürürken, kimi gün emeğin karşılığı bile değildir. Ama olsun, çömlekçilik onların mesleğidir. Topraktan çıkarırlar paralarını. Mutlu olmaya çalışırlar. Mutlu olmayan oğullarına da bu işi sevdirmek için çaba sarfederler ama...

Bunca emek yoğun çalışmaya karşın bir “üf aman” demezler oğulun dışındakiler. Onların yerine asıl yorulan oğuldur. Onlar; dayanabildiği kadar dayanacak, bu aileyi ayakta tutabileceği kadar

tutacaklardır. Çömlek atölyesinin çalışmalarının devam etmesi oğullarına bağlıdır. Atölyenin biricik varisi olan oğullarının şehre gitme fikrini değiştirevereceğini duyacakları günün umuduyla yaşarlar. Oğulun davranışları, konuşmaları ile kırılıveren umutlar onları yıldırmaz. Bedenlerinin sağlığı yerinde olduğu müddetçe çalışacaklardır. Bundan gayrısını bilmem kim düşüne.

Ayrılma vaktimizin gelip çatması, yüreğimde buruk bir acı bırakır. 13 yıl sonra aynı buruk acı hala yüreğimde. O gün, o güzel köyden ayrılmanın buruk acısının bugün, Hacıbaba Köyünün son çömlekçisinin artık resimlerde kalan suretinde buluyorum. (Resim 6).



Resim 6: Hacıbaba Köyünün Son Çömlekçi Atölyesi.

KAYNAKÇA

AKSOY,Fahir

“Afgan Kamyon Resimleri: Kimisi Halk Sanatçısı Duyarlığının Kimisi de Yoz Bir Özentinin Ürünü”, Milliyet Sanat Dergisi, Sayı : 241, İstanbul, Temmuz 1997.

Emin BİLGİÇ

“Kültür ve San’at Üzerine”, Kültür ve Sanat, Kültür Bakanlığı, Sayı: 5, Tifdruk Matbaacılık Sanayi A.Ş., İstanbul, Ocak 1977,

Ayşegül ÖZEN

“Ege Bölgesindeki Bazı Çömlek Üretim Yerlerinde Çömlekçiliğimiz”, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir, 1992.