

“TÜRKİYE’DE; SORKUN KÖYÜ, GÖKEYÜP KASABASI, USLU KÖYÜNDE AÇIK ATEŞTE PİŞİRİM ve KONU ÜZERİNE YENİ BİR ÖNERİ”

Öğr. Gör. Hasan BAŞKIRKAN*

ÖZET

Fırınlara icadına kadar insanoğlu çamurdan şekillendirdiği formları, yanıcı maddelerle birlikte pişirmiştir. Eski çömlekçiler, seramik teknolojisinin gelişiminin tamamlanmasına kadar, zorunlu olarak açık ateşte pişirimi kullanmışlardır. İlkel açık ateşte pişirim, dünyanın birçok bölgesinde hala kullanılmaktadır. İlkel çömlekçilik yöntemlerini kullanan seramikçileri açık ateşte pişirime sevk eden durum, sınırlı teknolojik olanaklara sahip olmalarıdır. Açık ateşte pişirimin temel yakıtları, tarım atıklarıdır. Sorkun köyü, İç Anadolu Bölgesinde Eskişehir’in Mihalıççık ilçesine bağlıdır ve köyde geleneksel yöntemlerle çömlek üretimi yapılmaktadır. Pişirimin sonunda ürünlerin içleri siyahlaşmaktadır. Bu siyahlaşma bir kimyasal olay sonucunda meydana gelir ve ürün üzerinde sabitlenir. Siyahlaşmış görüntüdeki ürünler, Sorkun köyünde yapılan güveçlerin çok tipik bir özelliğidir. Yine Türkiye’de Ege Bölgesindeki Manisa ilinin Salihli ilçesine 40 km. uzaklıktaki Gökeyüp kasabasında, ilkel üretim yöntemi özelliği korunarak üretim yapılmaktadır. Türkiye’de bulunan bir diğer açık ateşte pişirim uygulayan bölge ise; Elazığ’ın Sivrice ilçesine bağlı olan Uslu Köyüdür.

Bu araştırmada; Türkiye’de açık ateşte pişirim tekniğini kullanarak çalışan seramik merkezlerinden; Sorkun Köyü’ne, Gökeyüp Kasabası’na ve Uslu Köyüne yer verilmiştir. Son olarak, bu konu üzerinde yeni bir öneri verilmiş ve deneysel çalışmalar gerçekleştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Seramik, Açık Ateş, Sorkun, Gökeyüp, Uslu.

* Anadolu Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik Bölümü, Eskişehir / TÜRKİYE

GİRİŞ

Sorkun köyü, İç Anadolu Bölgesinde Eskişehir'in Mihalıççık ilçesine bağlıdır ve Mihalıççık'a 12 km. uzaklıkta olan köyde geleneksel yöntemlerle çömlek üretimi yapılmaktadır.

Sorkun köyü çömleklerinin pişirme işlemi açık havada yapıldığı için zeminin kuru olması gerekmektedir. Ayrıca rüzgârın tek yönde ve kuvvetli estiği günler tercih edilmektedir. Küllük denilen yerde yapılan pişirim işleminde bazen birkaç ailenin çömleklerinin bir arada pişirildiği de gözlenmektedir. "Yaklaşık 500 kadar çömleğin bir arada pişirildiği bu işlemde; yere önce kuru saman ve odun talaşı serilir. Bunların üzerine tek sıra halinde çömlekler ters kapatılarak ve içlerine saman konularak yan yana dizilir (Güner, 1998)". Çömleklerin ağızlarının yere tam olarak oturmasına özen gösterilir. Çömleklerin üzerine odun yerleştirilir ve rüzgârın geldiği taraftan ateşlenir. Hafif eğimli arazide ateş bir uçtan başlatılıp sonuna kadar adım adım yürütülür. Pişirme işlemi sırasında ateş, sürekli kontrol edilir. Pişirimin sonunda ürünlerin içleri siyahlaşmaktadır. Bu siyahlaşma bir kimyasal olay sonucunda meydana gelir ve ürün üzerinde sabitlenir. "Siyahlaşmış görüntüdeki ürünler, Sorkun köyünde yapılan güveçlerin çok tipik bir



Resim 1: Sorkun Köyünde Açık Ateşte Pişirim.

özelliğidir. ‘Çeykel’ diye adlandırılan ucunda kancalar bulunan sopalarla pişmesi tamamlanan çömllekler geri alınır. Bu arada ateşin zayıf olduğu bölgelere de odun ilave edilir. Rüzgârın etkisiyle kısa sürede soğuyan çömllekler 2 - 3 saat içerisinde ateşin içinden alınacak duruma gelmektedir (Genç, vd., 2001)”. (Resim 1).

MANİSA / GÖKEYÜP KASABASI’NDA AÇIK ATEŞTE PİŞİRİM

Ege Bölgesindeki Manisa ilinin Salihli ilçesine 40 km. uzaklıktaki Gökeyüp kasabasında, yüzyıllardır ilkel üretim yöntemi özelliği korunarak üretim yapılmaktadır.

“Kap pişireceği yeri adı verilen ve evin bahçesinin ya da avlusunun belirli bir yerinde, açıkta çalı çırpı ve odunla, güneşte iyice kuruyan güveçler üst üste dizilerek, rüzgârlı bir havada yakılan ateşte bir saat süreyle pişirilir. Rüzgarsız havaya rastlayan pişirime ‘tonuk’ denir ve bu kaplar çabuk aşınır. ‘Ügünür’ denilen, rüzgârın şiddetli estiği zamanlarda yapılan pişirimde, kümenin dışında, oksijenden dolayı sıcaklık arttığı için rüzgârla daha fazla temas eden kaplar, parlar; bu olaya ‘şılak’ adı verilir (Çizer ve Yarol, 2005)”. (Resim 2).



Resim 2: Gökeyüp Kasabasında Açık Ateşte Pişirim.

Kuru odunların toprak zemin üzerine yerleştirilmelerinden sonra, ürünler odunların üzerine orta kısımdan başlayarak dairesel biçimde baş aşağıya ve birbirine dayanarak dizilir. Güveçlerin iç kısımları dışarıya, yan kısımları yere gelecek biçimde dizilmeye devam edilir ve üstlerine bir sıra odun yerleştirilir. Odunlar dizildikten sonra çalı çırpılarıyla ürünler kapatılarak, rüzgârın geldiği yönden odunlar ateşlenir. Yaklaşık 15–20 dakika süre içinde çömllekler üzerinde pişirimin tamamlandığı anlamına gelen renk değişimleri oluşmaya başlar ve uzun kancalı sopayla yanan odunlar yan tarafa taşınır. Pişmesi tamamlanan ürünler ateş içerisinde alınarak eşek dışkısı, talaş veya samandan oluşan mekân üzerine atılır. Ürünlerin yaldızlı açık sarıdan, yaldızlı koyu sarıya dönüşmesini sağlayan dumanlı (redüksiyonlu) ortam en iyi eşek dışkısı ile sağlanmaktadır. “Pişirimden sonra kaplar, sıcakken kümeden alınarak gübreye karıştırılmış samana atılır. Bu arada kabın yüzeyinde meydana gelen indirgenme olayı nedeniyle kapların rengi koyulaşır ve pırlıtlı bir görünüm alır (Türedi Özen, 2001)”. (Resim 3).



Resim 3: Gökeyüp Kasabasında Açık Ateşte Pişirim.

ELAZIĞ / USLU KÖYÜNDE AÇIK ATEŞTE PİŞİRİM

Uslu Köyü, Elazığ İli Sivrice ilçesinin 25 km güneybatısında yer almaktadır. Köy, Anadolu'nun önemli bir seramik merkezi olarak bilinir. Türkiye'deki diğer çömlekçilik merkezlerinde olduğu gibi, tipik bir şekilde bu köyün üretiminde de azalma vardır ve günümüzde sadece iki aile üretimi devam etmektedir. Uslu Köyünün ekonomisi tarım ve hayvancılığın yanı sıra çanak-çömlek üretimine de dayanmaktadır. Mevcut kaynaklara göre, çömlekçilik 100 yıl öncesine dayanır. Köyün çevresinde benzer herhangi bir çanak çömlek geleneği yoktur. Genellikle çanak çömlek üretimi haziran ayında, bahar yağmurlarından sonra başlar ve eylül ayına kadar devam eder. Pişirim süreci ise, ağustos ayı ortasında başlar ve ekim ayı başlarında biter.

“Köy civarında açık hava pişirime uygun rüzgârın olduğu beş yer vardır. Bu yerler, harman yapma alanına benzeyen ve ‘çömlek harmanı’ adı verilen, pişirme amacıyla düzleştirilmiş yuvarlak alanlardır. Evlerine yakın bu alanlardan birinde, bir, bazen iki aile çömleklerini birlikte pişirir. Pişirim için lazım olan odunu temin etmek, çömlek yığınına pişirime uygun şekilde istifleyip, dizmek ve pişirme işini yapmak evin erkeklerinin görevidir.

Erkekler pişirimden bir gün önce odunu, tutuşturucuları, kuru yaprakları ve tezeği getirir. Çömleklerin taşınmasına ve istiflenmesine, pişirme süreci tam olarak başlamadan önce, şafaktan biraz sonra başlanır ve 1,5-2 saat sürer. En gencinden en yaşlısına kadar bütün aile üyeleri çömleklerin depodan pişirme yerine taşınmasına yardım eder ve ailenin en yaşlısı çömlekleri ağır ağır dizer. (Ertuğ, 2004)”. (Resim 4).



Resim 4: Uslu Köy'de Açık Ateşte Pişirim.

Bazı aileler çömleklerini pişirme yerine bir gece önceden getirir. Çömlekler ters çevrilir ve bu şekilde birbirlerinin üstüne sırayla konur, sonra da odunlar bu sıraların arasına dikey olarak yerleştirilir. ‘Yığma’ denen bu çömlek yığını 3-4 m. çaplı ve 120-140 cm. yüksekliğe varabilen bir alanı kaplar.

Aile büyüğü erkek, sıcaklık ve havanın çömlekler arasında eşit bir şekilde dağılacığından emin olana kadar çömlek yığınına yerleştirir. Ortasına olduğu kadar tepeye ve kenarlara yerleştirilen çömleklere de eşit şekilde sıcaklık sağlamak amacıyla; pişirim öncesi tepe ve kenar kısımlarına önceki pişirimlerden kalmış çömlek kırıkları yerleştirilir ve yığmanın tepesine ve dış tarafına daha fazla yakacak konur. Daha sonra da tepe kısmı dallar, kuru yapraklar ve kalın bir tezek tabakasıyla örtülür. Geven gibi çabuk tutuşan bitkiler alta yerleştirilir ve çeşitli yerlerden yığın tutuşturulur. Ateş bütün bir gün ve gece boyu yanar ve müteakip günün sabahı bütün aile yığmanın çevresinde toplanır. İstifleme işini yapan aile büyüğü sökülme işlemine başlar ve



Resim 5: Uslu Köyde Açık Ateşte Pişirim.

her bir parçayı çatlak ve pişme hatası olup olmadığını gözleriyle ve eliyle vurarak kontrol eder. Çömleklerin bir kısmı hala sıcak olduğundan yığmayı sökme işlemi birkaç saat sürer (Resim 5).

Siyah lekeler pişirimin iyi olduğunun işaretidir ama tamamen siyahlaşmış olanların iyi pişmediği düşünülür ve bir kenara ayrılır. Kırık çömlekler, ya bir sonraki pişirimde kullanılmak üzere ya da baca veya bina inşasında faydalanmak amacıyla saklanır. Kalanı da tepeden aşağı atılır. Çoğunlukla çömleklerin neredeyse yarısı ya kırılır ya da iyi pişmez (Resim 6).



Resim 6: Uslu Köyde Açık Ateşte Pişirim.

AÇIK ATEŞTE PİŞİRİM TEKNİĞİNİN UYGULAMALI OLARAK ARAŞTIRILMASI

Açık ateşte pişirim tekniği için, çok fazla duman çıkışı olacağından dolayı şehir merkezinden uzakta iyi rüzgâr alan sakin boş bir alan seçilmiştir. Boş alanda zemin temizlendikten sonra zemin üzerine ince ağaç dallarından oluşan çalı çırpılar serilmiştir. Yanmayı kolaylaştırmak için çalı çırpıların arasına buruşturulmuş gazete kâğıtları, bunların üzerine de seramik formlar yerleştirilmiştir. Bisküvi pişirimi yapılmış seramik formların üzerine, renk efekti vermesi için bakır sülfat ve nikel sülfat serpilmiş, metal tuzların üzerine de ince çam talaşı dökülmüştür. Talaşın üzerine ikinci bir kat çalı çırpıdan oluşan yığınlar konmuş ve çalılıkların arasına en üste gelecek şekilde çırallar yerleştirilmiştir. Bir gazete kâğıdı parçasıyla üst kısımdan çırallar tutuşturulmuş ve pişirim başlatılmıştır. Tutuşan çırallar hızlı bir şekilde yanarak gazete kâğıtlarını tutuşturmuş, gazete kâğıtlarının hızlı yanan alevleri ise talaş ve çalılıkların yanmasına sebep olmuştur. İlk iki saat hızlı bir yanma gerçekleşmiş, sonrasında ise yığının yavaş yavaş yanması için beklenmiştir. Yaklaşık dört saat süren pişirim sonunda, üzerlerinde kül parçaları kalan formlar açığa çıkmıştır. Kül yığınının içinden maşayla dikkatli bir şekilde alınan formlar, soğumaya bırakılmıştır. Soğuyan formlar yıkanarak üzerlerinde oluşan kalıntılardan temizlenmiştir. Tamamen kuruyan formlar şeffaf ayakkabı parlaticısı ile cilalanarak parlatılmıştır (Resim 7-8).



7



8

Resim 7: Açık Ateşte Pişirim Tekniği ile Üretilmiş Formlar ve Pano, Hasan BAŞKIRKAN, 2009
Resim 8: Açık Ateşte Pişirim Tekniğinin Uygulamalı Olarak Araştırılması.

SONUÇ

Dumanlı Pişirim Tekniklerinden biri olan Açık Ateşte Pişirim Tekniği, sırsız seramik yüzeylerde sır etkisi elde etme olanakları sunmaktadır. Açık Ateşte Pişirim Tekniğinin her aşaması zahmetli ve uzun süreçler almasına rağmen, yüzey üzerinde oluşturduğu dokusal etkiler nedeni ile elde edilen sonuçlar oldukça ilgi çekicidir.

Açık Ateşte Pişirim Tekniği ile denemeler yapılırken, uygulama için bu konuda üretilmiş olan örnekler incelenmiştir. Bu çalışma için, elde edilen bilgiler doğrultusunda pişirime uygun, yalın formlar tasarlanmıştır. Pişirim tekniğinin doğallığı da göz önünde bulundurularak amorf, taş görünümünde formların tasarlanmasına dikkat edilmiştir. Döküm yöntemiyle şekillendirilen formlarda, vitreous china çamuru kullanılmıştır. Bisküvi pişirimlerinden sonra formlara akıtma yöntemiyle beyaz opak sır uygulanarak 1000oC sıcaklıkta sır pişirimi yapılmıştır.

Yapılan bir çok denemenin sonucunda Açık Ateşte Pişirim Tekniğinde, çamurun pişirim rengi, pişirim derecesi, bisküvi pişiriminin hangi sıcaklıkta yapıldığı, ateş alanının ölçüsü, odun parçalarının, dalların, talaşın, metal tuzlarının miktarı, tane boyutları ve ateşin yanma süresi gibi parametrelere dikkat edilmesi gerekmektedir. Farklı ağaç talaşları ile yapılan denemelerde, her ağaç talaşının farklı etkiler verdiği ve dumanlı pişirimler için en uygun talaş cinsinin meşe ağacından elde edildiği gözlemlenmiştir. İnsanoğlu eski dönemlerde dumanlı pişirimi seramik ürünlerine belirli bir dayanıklılık kazandırmak amacıyla uygulamıştır. Günümüz seramik sanatçıları ise dumanlı pişirim tekniklerini sanatsal bir görünüm elde etmek için, bisküvi pişirimleri yapılarak dayanıklılık kazandırılmış seramik formlar üzerine uygulamaktadır. Günümüzde, yurtdışında çok sayıda seramik sanatçısı dumanlı pişirim tekniklerini kullanarak çalışmalarını sürdürmektedir. Yapılan araştırmalarda, ülkemizde yakın tarihe kadar dumanlı pişirim tekniklerinin çok sık kullanılmadığı, ancak son yıllarda raku ve sagar pişirim tekniklerinin yaygınlaştığı, fakat Açık Ateşte Pişirim Tekniğinin, zorunlu olarak kullanan çömlekçi merkezleri dışında çok fazla kullanılmadığı görülmektedir. Teorik araştırmalara dayalı uygulama çalışmaları, dumanlı pişirim tekniklerinden Açık Ateşte Pişirim Tekniğinin, ürünlere sanatsal bir ifade katabilmek amacıyla, alternatif bir pişirim tekniği olarak kullanılabileceğini ortaya koymaktadır.

KAYNAKÇA

- BAŞKIRAN** Hasan, (2010). *Dumanlı Pişirim Teknikleri. Yayınlanmamış Sanatta Yeterlik Tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Seramik ve Cam Anasanat Dalı, İstanbul.*
- ÇİZER** Sevim – **YAROL** Yasemin, (2005). *Tarih Öncesi Çömlekçiliğin Hala Yaşadığı Bir Merkez; Gökeyüp. Kasım – Aralık 2005, No: 12, Seramik Türkiye, Seramik Federasyonu Dergisi, İstanbul.*
- DASSOW** Sumi Von, (2001). *Barrel, Pit, and Saggar Firing. A Collection of Articles from Ceramics Monthly, The American Ceramic Society, USA.*
- ERTUĞ** Füsün, (2004). **Pottery Production at Uslu in the Elazığ Region. Ethnoarchaeological Investigations in Rural Anatolia, V. 1, Ayribasım, Ege Yayınları, İstanbul.**
- GENÇ** Soner – **BAŞKIRAN** Hasan – **ÇETİNTAŞ** Erdal, (2001). *Sorkun Köyü Çömlekçi Çamuru ve Killerinin Döküm Çamuru, Sır ve Boya Üretiminde Değerlendirilmesi. I. Uluslararası Eskişehir Pişmiş Toprak Sempozyumu, Bildiriler Kitabı, Eskişehir.*
- GÜNER** Güngör, (1998). *Anadolu'da Yaşamakta Olan İlk Çömlekçilik., Ak Yayınları, İstanbul.*
- HESSENBERG** Karin, (1994). *Sawdust Firing. The Complete Potter, Penn University of Pennsylvania Press Philadelphia, USA.*
- PERRYMAN** Jane, (1995). *Smoke-fired Pottery. A & C Black British Library, London / UK.*
- PERRYMAN** Jane, (2008). *Smoke Firing: Contemporary Artists and Approaches. University of Pennsylvania Press, USA.*
- TURNER** Anderson, (2007). *Firing Techniques (Raku, Pit, Barrel). Ceramic Arts Handbook Series, The American Ceramic Society, USA*
- TÜREDİ ÖZEN** Ayşegül, (2001). *Geleneksel Çömlek Sanatı. Anadolu Üniversitesi Halkbilim Araştırmaları Merkezi Yayınları, Eskişehir.*
- WATKINS J. C. & WANDLESS P. A.,** (2006). *Alternative Kilns & Firing Techniques. A Lark Ceramics Book, USA.*