

GELENEKSEL ÇÖMLEKÇİLİKTE DEĞİŞİM VE YÜKSEK PIŞİRİM CAZİBESİ¹

THE CHANGE IN TRADITIONAL POTTERY AND CHARM OF FIRING AT HIGH TEMPERATURES

Cemalettin Sevim²

ÖZ

Neolitik Çağda M.Ö. 6000-7000 yıllarında hayata dahil olan çömlekçilik, insanlığın en eski el sanatlarından biri olarak toplumun kültürel yapısı ile birlikte günümüze kadar varlığını sürdürmüştür. Günümüzde geleneksel çömlekçilik sanatının içinde bulunduğu duruma baktığımızda ise geleneksel üretimden uzaklaşarak bazı olumsuz değişimlerin olduğu görülmektedir. Bu değişimler; çömlekçilik sanatında görülen sentetik malzemelerle boyama, gelenekselin dışında basit form üretimi, ucuz maliyet için özensiz üretim, kalitesiz hammadde ve düşük sıcaklıkta pişirim gibi etkenlerdir. Gelenekselde görülen bu değişim üretimi yozlaştırmaktadır.

Bilim, teknoloji, sanat ve kültürün gelenek üzerinde etkisi büyüktür. Geleneksel, çağın içinde bulunduğu duruma göre değişkenlik gösterebilir. Bu değişim zaman içerisinde kültüre bağlı olarak öz yapısını kaybetmeden, değişerek varlığını sürdürmesi gerekmektedir.

Geleneksel çömlekçilik yenilenmeye ve çağdaş gelişmelere açık bir sanat dalıdır. Seramik sanatında ve endüstri de yaşanan gelişmeler kültürel değerlere bağlı olarak özünden uzaklaşmadan çömlekçilik sanatına da yansımaktadır. Seramik sanatında ve endüstrisinde olduğu gibi yüksek pişirim uygulaması bu sanat içinde önemlidir. Çömlekçilik sanatımızın ilerleyebilmesi ve toplumumuzda hak ettiği yeri bulabilmesi için üretim sürecinde yapılması gereken önemli uygulamaların başında ürün bünyesini geliştirmek ve yüksek pişirim tercih etmek olmalıdır. Özellikle Uzakdoğu'da geleneksel çömlekçilikte yüksek pişirim üretici ve tüketiciler tarafından tercih edilmektedir. Bu makalede geleneksel çömlekçilikte görülen bazı değişimler incelenerek yüksek pişirimin gerekliliği ve sağlayacağı katkılar değerlendirilecektir.

Anahtar Kelimeler: Geleneksel, Çömlekçilik, Pişirim.

ABSTRACT

In the Neolithic Age BC Pottery, which included vigor in the years 6000-7000, continued to exist as a day-to-day existence with the cultural heritage of society as one of the oldest handicrafts of mankind. When we look at the present situation of traditional pottery art, it is seen that there are some negative changes from traditional production. These changes; Synthetic materials painting in pottery art,

¹ Başvuru tarihi: 09.02.2017 - Kabul tarihi: 16.06.2017

² Yrd. Doç. Cemalettin Sevim, Anadolu Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik Bölümü, csevim@anadolu.edu.tr.

simple form production other than traditional, sloppy production for cheap cost, poor quality raw material and low temperature firing. This change, traditionally seen, corrupts production.

Science, technology, art and culture are great influences on tradition. Traditional, may vary according to the situation in the age. This change must continue to change over time, without losing its self-structure depending on the culture.

Traditional pottery is an art form that is open to renewing and contemporary developments. The developments experienced in ceramic art and industry are also reflected in the art of pottery, without moving away from the essence depending on cultural values. The application of high-firing as in ceramic art and in industry is important in this art. In order for our pottery art to move forward and find its rightful place in our society, it should be at the beginning of the important applications to be made in the production process, to improve the product line and to prefer high purity. Especially in the Far East traditional firing is preferred by producers and consumers. In this article, some changes in traditional pottery will be examined and the necessity of high firing will be assessed.

Keywords: Traditional, Pottery, Firing.

1. Giriş

Anadolu'da M.Ö. 6000-7000 yıllarında üretilmeye başlanarak günümüzde de varlığını sürdüren diğer sanat dallarında olduğu gibi zaman içerisinde değişimlere uğrayarak günümüze kadar gelmiştir. Çömlekçilik sanatı M.Ö. 4000 yıllarında tornanın dahil olmasıyla üretiminde en önemli atılımı yapmıştır. İçinde bulunduğu kültürün ve çağın gereksinmelerine bağlı olarak; şekillendirilmede, dekorda, form-fonksiyonda ve teknikte görülen değişimler uzun zaman sürecinde ve toplumun kabullenmesi ile gerçekleşmiştir. Geleneksel üretimlerde görülen değişikliklerin nedeni bilim ve teknolojinin çağdaşlaşma baskısından kaynaklandığı gibi bazen kültürün etkisi ve geleneğin çağa uyumundan da kaynaklanmaktadır. Hangi sebepten olursa olsun bu değişimler, gelenekselin günümüze kadar devam edip gelişmesinde olumlu katkılar sağlamıştır (Güner, 1988:10).



Görsel 1. Geleneksel Çömlekçi Ürünleri.

Günümüzde geleneksel çömlekçilik yapan atölyeler incelendiğinde geleneksel üretimin sürdürülmesinde ve uygulanmasında sorunların olduğu görülmektedir (Görsel 1). Sorunların en başında ise gelenekselin varlığını sürdürebilme kaygısı yatmaktadır. Bu kaygının ortaya çıkması birbirini tetikleyen farklı gerekçelerden kaynaklı olduğu gözlemlenmiştir. Bu gerekçelerin başında halkın geleneksel çömlekçi ürünlerini günlük yaşamda kullanmayı tercih etmemeleridir. Günümüzde beklentilerin, beğenilerin çok hızlı değişmesi ile birlikte tüketici çağdaş ürünlerden beklediği teknik, artistik ve fonksiyon özelliklerini geleneksel ürünlerden de beklemektedir. Oysa geleneksel ile endüstriyel bir ürünün aynı kategoride değerlendirilmemelidir. Çünkü endüstriyel ürünlerin teknik, teknolojik fiziksel, görsel ve maddi olarak sağladığı avantajlar geleneksel ürünlerin kültürel ve yapısal özelliğini kamufle etmektedir. Bu nedenle geleneksel çömlekçilik sanatı özüne bağlı kalınarak işlevsel, teknik ve estetik yönü ile günümüz sınırlarına çekilmelidir. Üreticiler geleneksel yapılarını sürdürebilmek için formlarında, ürün işlevinde, dekorlarında, bünyelerinde, teknik ekipman ve malzemelerinde değişime giderek çağın taleplerine cevap verebilir şekilde gelenekselin yapısını kaybetmeden bir düzen içinde üretimlerini gerçekleştirmelidir.

Geleneksel çömlekçilik üretimi yapılan bölgelerde görülen yanlış uygulamalardan bir diğeri de kendi geleneksel çömlek üretimlerinin dışında

değişik yörelere ait çini, ahşap, deri, halı-kilim gibi geleneksel üretimlerin birlikte halka sunularak satılmaya çalışılmasıdır. Bu tarz uygulamalar yörenin geleneksel çömlek üretimlerinin geri planda kalmasına neden olmaktadır. Oysa geleneksel yapısını kaybetmeden özgün ve güncel yorumlarıyla tasarlanıp üretilen turizme yönelik çömlekçi ürünlerin çoğaltılmasıyla hem bir katma değer yaratılacak hem de binlerce yıllık geçmişi olan çömlekçilik sanatı yaşayarak gelecek kuşaklara miras olarak bırakılması sağlanacaktır. Bu durumda üretilen ürünlerde aranması gereken temel özellik boyutunun küçük ya da büyük olması değil gelenekseli temel alarak çağdaş ve yaratıcı ürünlerin üretilmesidir. Boyut sorunu ile ilgili unutulmaması gereken bir husus vardır ki çömlek üretimi yapan yörelere ziyarete gelen turistler, anı ya da hediyelik eşya olarak daha çok küçük boyutlu ürünleri tercih etmektedir. Yaşamsal koşullar gereği insanlar artık ihtiyaç dışı ürünleri almamakta ve küçük boyutlu özel ve özgün tasarlanmış anı niteliğinde, yöreye ait kültürü üzerinde taşıyan ürünleri tercih etmektedirler. Bu düşünceler ışığında yapılan üretimlerle önemli bir talep artışı sağlanarak katma değer oluşturulabilir (Sevim, 2005:99).



Görsel 2. Sentetik Boyalı Çömlekçi Ürünleri.

Günümüzde üretilen bazı geleneksel çömlekçi ürünlerinde gelenekselle bağdaşmayan küçük örnekler de rastlanılmaktadır. Birçok üretim bölgesinde gerçekleştirilen bu küçük örneklerde özüne aykırı olarak yapılan üretimlerin başında sentetik boyalı ve dekorlu ürünler (Görsel 2) gelmektedir. Yapımı

kolay ve ucuz olan bu ürünlerin geleneksel yerini alması düşünülmediği gibi seramik üretimi geleneğine de aykırıdır. Bu tarz yaklaşım bizim ülkemizde olduğu gibi, üretimi ucuz ve kolay olduğu için Brezilya, Yunanistan, Meksika gibi bazı ülkelerde de aynen görülmektedir.

Gelenekten uzaklaşmanın nedeni üretiminin ucuz olmasının yanı sıra; form, işlev, maddi ve teknik imkânsızlıklarla birlikte düşük pişirim yönteminden de kaynaklanmaktadır. Çömlekçilik sanatı adına yapılan bu olumsuz çalışmalar; çömlekçilik sanatının yozlaşmasına ve gelenekselin yok olmasına neden olabilecek örneklerdir (Sevim, 1999:67).

Çömlekçilikte yapılan geleneksel üretimler kadar; pişirim yöntemleri de çok önemlidir. Bu sanatla uğraşan her toplumun kültüründe ve geleneğinde diğer toplumların üretimiyle benzeşen, kendine has pişirim yöntem ve teknikleri vardır. Pişirimde kullanılan yöntem ve teknikler; buldukları zamanın olanakları içinde ortaya çıkmış olup üretilen seramik ürünlerde çok önemli söz söyleyerek onları teknik anlamda markalaştırmıştır. Yüzlerce yıldır sürüp günümüze kadar gelen pişirim teknik ve yöntemleri geleneksel bir yapıya bürünmüştür. Bu tekniklerin başında “anagama”, “nobarigama” fırınlarındaki pişirim, tuz ve sagar pişirimi gibi yöntemler gelmektedir.



Görsel 3. Düşük Dereceli Geleneksel Odunlu Pişirim Çömlekçi Fırını.

Ülkemizde ise Avanos, Karacasu, Kınık, Sorgun gibi geleneksel üretimin devam ettiği bölgelerde elektrikli ve gazlı pişirimin yanı sıra ucuz ve kolay olmasından dolayı geleneksel odunlu pişirim (850-950°C) uygulanmaktadır (Görsel 3). Odunlu pişirim yönteminde yakıt temininin kolay ve ucuz olmasına karşın özellikle kapalı ve açık pişirimlerde pişirim esnasında ortaya çıkan yoğun duman nedeniyle çevre kirliliğine neden olmaktadır. Geleneksel odunlu pişirimleri her yerde uygulamak kolay değildir. Çünkü yaşadığımız sosyal ortamlar geleneksel pişirim tekniklerine olanak tanımamaktadır. Bu durumda odunlu pişirim daha çok yerleşim yerlerinden uzak bölgelerde tercih edilirken, yerleşimin yoğun olduğu üretim bölgelerinde ise elektrikli ve gazlı pişirim yöntemi tercih edilmektedir. Elektrik ve gaz pahalı olması nedeniyle de üreticiler daha fazla enerji harcamamak adına düşük sıcaklıktaki pişirimleri tercih etmektedir.

Düşük dereceli pişirimlerde (850-950°C) bünyede tam sinterleşme gerçekleşmemesinden dolayı ürünün görünümü ve kalitesi olumsuz etkilenmektedir. Ürünlerin teknik ve görsel anlamda kalitesinin yükseltilmesi için pişirim tekniklerinde değişim ve yenilenme ihtiyacı ortaya çıkmıştır. Günümüzde teknik ve artistik özel pişirim yöntemlerinin uygulandığı elektrikli ve gazlı seramik fırınları üretilmektedir. Fakat yukarıda da belirtildiği gibi fırın, fırın malzemeleri, elektrik ve gazın pahalı olmasından dolayı bu fırınlarda çamurun bünyesel özelliği uygun olmasına rağmen yüksek sıcaklık tercih edilmeyerek maliyeti indirmek için düşük sıcaklıkta pişirime devam edilmektedir. Yüksek sıcaklıkta vurgulanmak istenen pişirim esnasında bünyenin sinterleşme sıcaklığına ulaşmasıdır. Bu durumda yüksek pişirimin cazibesi, avantajları ile ilgili fiziksel ve görsel değerler geliştirilerek geleneksel üretim yapan atölyelerle paylaşılmalıdır. Şu hususu da belirtmek gerekir ki bütün geleneksel atölyelerin aynı şekilde eş zamanlı olarak değişimi kabullenerek ayak uydurması beklenemez.

Günümüzde yüksek pişirimin cazibe ve avantajları ile geleneksel çömlekçilik üretimlerini anagama, nobarigama fırınlarında pişiren Çin, Japonya, Kore gibi Uzakdoğu ülkeleri görülmektedir. Bu fırınlar 1400°C kadar çıkabilen yakıt olarak ise odun kullanılan yüksek dereceli geleneksel pişirim fırınlarıdır. Pişirim sürecinde genellikle odun külleri alevin etkisi ile ürünlerin üzerine yapıştığından özgün görünümler içeren sır katmanları oluşmaktadır. Bunun yanında pişirim esnasında ateşe uzaklığı ve yakınlığından dolayı da fırının değişik bölgelerindeki ürünler birbirinden farklı efekt, yapı ve renklere bürünerek artistik görünümlü ürünler ortaya çıkmaktadır (Çizer,2010:98).



Görsel 4. Yüksek Dereceli Geleneksel Anagama Pişirim Fırını, Kore.

Yüksek pişirim yapan anagama, nobarigama fırınları gibi Amerika, İngiltere, Avustralya ve Avrupa ülkelerinin geleneksel üretimlerinde tuz sıırı ve sagar pişirimi gibi yöntemlerin kullanıldığı yüksek dereceli pişirim fırınlarının da tercih edildiği görülür. Geleneksel ürün pişiriminde anagama ve nobarigama fırınlarından sonra en çok kullanılan fırınlar 'tuz sıırı' pişirim fırınlarıdır. Sagar ve raku gibi pişirim teknikleri daha çok artistik pişirimler için tercih edilir (Görsel 4).



Görsel 5. Miyao Masahiro, Geleneksel Japon Çömleklerine Örnek, Yüksek Pişirim.



Görsel 6. Tuz Sırı Pişirim Fırını, ABD.



Görsel 7. Tuz Sırı Pişirim Örnekleri, ABD.

Tuz sıı pişirim tekniği 15. yüzyılda Almanya'da ortaya çıkmış bir teknik olup kısa zamanda birçok ülkede benimsenip yaygınlaşarak kullanılmaya başlanmıştır. Tuz sıı pişirim tekniğinin uygulandığı fırınlar alttan çekili ve bacalı fırınlardır (Görsel 5). Yakıt olarak gaz ve mazot kullanılsa da ürün kalitesini etkilediği için odun tercih edilen yakıt türüdür. Bu fırınlarda 1250°C üzerine çıkılarak yüksek pişirim yapılmaktadır. Tekniđin özelliğinden dolayı bisküvi pişirimi ile sır pişiriminin aynı anda olması enerji ve zaman tasarrufu sağlarken çıkan ürünlerde farklı doku, renk ve ışıltılar ile ayrı bir değer kazanmaktadır (Görsel 6). Bu durum hem ürün kalitesini sağlamlık açısından olumlu etkilemekte, hem de üreticilerin özgün üretiminin dışında pişirim atmosferinden kaynaklı ürünler elde etmesini sağlamaktadır (Görsel 7).

Yüksek derecede pişirim için öncelikle yüksek dereceye dayanıklı seramik çamuruna, teknik donanım, tecrübe ve eğitime ihtiyaç vardır. Bundan sonra ki ihtiyaçlar ise yüksek dereceye çıkabilen odunlu, gazlı veya değişik yakıtlarla çalışan fırınlardır. Yüksek sıcaklık, ürünlere sağladığı cazibenin yanında kullanımda mukavemet, sağlık ve hijyen avantajları ile düşük pişirimle kıyaslanmayacak kadar üstün vasıflar katmaktadır. Yüksek dereceli pişirim düşük dereceli pişirime göre daha masraflı olsa da geleneğin sürdürülebilmesi için çağın beklentilerine ayak uydurma gereksinimini görsellik ve fonksiyonellik açısından karşılamaktadır. Gelenekselin devamı için üretimde bu değişimin yakalanması önemlidir. Ülkemizdeki birçok üniversitede bulunan Güzel Sanatlar Fakülteleri ve Seramik Bölümleri bu oluşumun öncülüğünü yapabilecek donanım ve bilgiye sahiptir. Bunun için gerekli bilgi aktarımı ve altyapı hazırlıkları yapıp geliştirilerek üretim yapan atölyelerle paylaşılmalıdır.

2. Sonuç

Kültüre bağlı olarak teknolojiyi ve çağı göz ardı etmeden dengeli yapılan gerekli yenilemeler, gelenekselin ve kültürün yüzyıllarca sürmesini sağlayarak gelecek nesillere miras olarak ta aktarılmasında önemli rol oynayacaktır.

Geleneksel çömlek üretimi yapılan ülkeler incelendiğinde ürünlerin yüksek derecede pişirildiği halkın da bu üretimleri sahiplendiği görülmüştür. Bu nedenle ülkemizde yapılan geleneksel üretimlerde kültürümüze bağlı kalınıp küçük üretimlerden kaçınılarak gerek ürün tasarımı açısından gerekse uygulamalar açısından gerekli iyileştirmeler yapılmalıdır. Ülkemizde geleneksel çömlek üretim yapan bölgelerdeki pişirim, kullanılan bünyenin yüksek pişirim derecesine ulaştığı takdirde tıpkı Uzakdoğu ve diğer yüksek dereceli pişirim yapan ülkelerin üretimlerinde olduğu gibi çömlekçilik sanatının devam etmesinde ve ürünlerin tercih edilmesinde önemli bir etmen olacaktır. Bu

öneriler ülkemizde bulunan Güzel Sanatlar Fakülteleri ve Seramik Bölümleri ile gerekli iletişim, doğru çalışmalar ve projelerle hayata geçirilebilir.

Kaynakça

Çizer, S., (2008). **Pişirim Uygulama Notları**, Goshogowara Woodfire Festival, Amori, Japonya.

Güner, G., (1998). **Anadolu'da Yaşamakta Olan İkel Çömlekçilik**, Ak Yayınları Kültür Serisi, İstanbul.

Sevim, C., (2005). Günümüzde Torna Sanatı, **Seramik Türkiye**, Sayı: 11, (Eylül-Ekim), s.96-101.

Sevim, S., (1999) "Toprak Sanatımızın Bir Dekorlama Yöntemi Daha Yok Oluyor": Kınık Çömlekçiliği, **A.D.Art Decor**, Ocak, Sayı: 70, s.64-69.

Görsel Kaynaklar

Görsel 1. Geleneksel Çömlekçi Ürünleri, Kişisel Arşiv.

Görsel 2. Sentetik Boyalı Çömlekçi Ürünleri, Kişisel Arşiv.

Görsel 3. Düşük Dereceli Geleneksel Odunlu Pişirim Çömlekçi Fırını, L. Kubat Kişisel Arşivinden.

Görsel 4. Yüksek Dereceli Geleneksel Anagama Pişirim Fırını, Kore, C. Sevim Arşiv.

Görsel 5. Miyao Masahiro, Geleneksel Japon Çömleklerine Örnek. **Robert Yellin's Japanese Pottery Blog**, http://www.e-yakimono.blogspot.com.tr/2006_09_01_archive.html , Erişim tarihi: 25.01.2017.

Görsel 6. Tuz Sırı Pişirim Fırını, ABD, Kişisel Arşiv.

Görsel 7. Tuz Sırı Pişirim Örnekleri, ABD, C. Kişisel Arşiv.