T.C.
SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR ENSTİTÜSÜ
GELENEKSEL TÜRK SANATLARI ANA SANAT DALI

GELENEKSEL AVANOS ÇÖMLEKÇİLİĞİNDE YAŞANAN DEĞİŞİM VE NEDENLERİ

Çiğdem TOĞRUL

Yüksek Lisans Tezi

Danışman: Prof. Dr. Sema ETİKAN

ISPARTA, 2016

T.C.

SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ

GÜZEL SANATLAR ENSTİTÜSÜ

GELENEKSELTÜRK SANATLARI ANASANATDALI

Bu tez 01/12/2016 Tarihinde Aşağıdaki Jüri Üyeleri Tarafından Oy Birliği/Oy-Çokluğu ile Kabul Edilmiştir.

DANIŞMAN	Prof. Dr. Sema ETİKAN	
ÜYE	Prof. Dr. Filiz Nurhan ÖLMEZ	İmza: .....
ÜYE	Yrd. Doç. Hatice Nevin GÜVEN	.....

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

Doç. Dr. Abdullah Şevki DUYMAZ

SDU Güzel Sanatlar Enstitü Müdürü

T. C.

SÜLEYMAN DEMIREL ÜNIVERSITESI

GUZEL SANATLAR ENSTITUSU MUDURLUGUNE

Bu belge ile bu tezdeki bütün bilgilerin akademik kurallara ve etik davranış ilkelerine uygun olarak toplanıp sunulduğunu beyan ederim. Bu kural ve ilkelerin gereği olarak, çalışmada bana ait olmayan tüm veri, düşünce ve sonuçları aldığımı ve kaynağını gösterdiğimi ayrıca beyan ederim (01/12 /2016).

Çiğdem TOĞRUL

İmz

ÖNSÖZ

Bu Çalışma; Süleyman Demirel Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü Geleneksel Türk Sanatları Ana Sanat Dalı Programı İçerisinde Yüksek Lisans Tezi Olarak Hazırlanmıştır.

‘’Geleneksel Avanos Çömlekçiliğinde Yaşanan Değişim Ve Nedenleri’’ başlıklı bir konu saptanmış olup, araştırma bu konu çerçevesinde yürütülmüştür. Geleneksel Avanos çömlekçiliğinde yaşanan değişim ve nedenleri araştırılarak gerekli tanımlar, açıklamalar ve resimler açıklamalarıyla birlikte bu çalışmada yer almaktadır.

Yaklaşık beş buçuk yıl çalışmalarımı sürdürdüğüm ve yaşadığım yer olan Avanos’la ilgili tez yazma fikrini veren, bu konu üzerinde çalışma imkanı sağlayan ve araştırmanın hazırlanma sürecinde her zaman görüş ve önerilerini benden esirgemeyen, bilgilerinden yararlandığım başta değerli ve saygıdeğer danışman hocam Prof. Dr. Sema Etikan’a, araştırma süreci içerisinde Avanos’ta konu hakkında bana yardımcı olan Güray Müze ve Güray Seramik Sahibi M. Güray Tüysüz’e, Venessa Seramik Genel Müdürü Erkan Akburak’a, Çömlekçiler Derneği Eski Başkanı Abdullah Erhan Özer’ e, Mehmet Körükçü’ye, Avanoslu çömlekçilere ve beni ben yapan maddi manevi destekleriyle her zaman yanımda olan aileme sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Çiğdem TOĞRUL

ISPARTA-2016

ÖZET

GELENEKSEL AVANOS ÇÖMLEKÇİLİĞİNDE YAŞANAN DEĞİŞİM VE NEDENLERİ

Çiğdem TOĞRUL

Süleyman Demirel Üniversitesi

Güzel Sanatlar Enstitüsü, Geleneksel Türk Sanatları Anasanat Dalı
Yüksek Lisans Tezi, Yıl: 2016, Sayfa:176

Danışman: Prof. Dr. Sema ETİKAN

İnsanoğlunun temel ihtiyaçlarını üretmeye başladığı dönemlerden itibaren başlayan kil kullanımı ve çanak çömlek yapımı genel adıyla seramik eşya yapımı, günümüze kadar gelişerek hem bir endüstri hem de bir sanat dalı olmuştur. Gelişimi binlerce yıla yayılan toprak sanatlarından olan çömlekçiliğin geçmişinin Avanos'ta çeşitli kaynaklara göre M.Ö. 2000'li yıllarda başladığı söylenmektedir. Kızılırmağın eski yataklarından ve dağlardan alınan kil geleneksel yöntemlerle işlenerek farklı birçok kullanım eşyası üretilmiştir. Avanos'ta 1970'li yıllara kadar sadece küp, yağdan, gebece, ibrik, künk, testi, abdestlik, çömlek, güveç, çıralık vb. gibi, kullanım eşyalarının üretimleri günümüzde turistik amaçlı olarak çeşitlendirilmiş, süsleme ve bezemelerle turistik birer objeye dönüşmüştür. Günümüzde Avanos'ta çömlekçilik serüveni yön değiştirmiş ve kullanım eşyası olarak üretilen ve kullanılan çömlekler kimlik değiştirmiştir. Bu çalışmada Geleneksel Avanos çömlekçiliğindeki ve günümüz Avanos çömlekçiliğindeki ürünler, hammadde, üretim teknikleri, süsleme teknikleri, pişirme teknikleri, pazarlama, alanında yaşanan değişim ve nedenleri araştırılmıştır. Bunun sonucunda; Geleneksel el sanatlarımızın günümüzde bir çoğunun yok olmuş ya da olmak üzere olduğu bilinmektedir. Bu açıdan bakıldığında aslında geleneksel Avanos çömlekçiliği yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmış olan el sanatlarımız arasındadır. Avanos çömlekçiliğinde geçmişten günümüze dek birçok medeniyetin izlerini taşımakla birlikte kendine özgü ürünlerde ortaya çıkmaktadır. Geleneksel Avanos çömlekçiliğinde kullanılan ürünler, en önemli değişimi olan maddi kaygı, Almanya'ya yapılan göçler, farklı mesleklere duyulan

ilgi ve makineleşme Avanos çömlekçiliğinin günümüzde ki halini almasının temel nedenleridir. Günümüz makineleşme endüstrisi nedeniyle üretilen cam, emaye, plastik, metal gibi ürünlerin işlevselliğinin ve kolay elde edilmesi ürünlerin eski önemini yitirmesine neden olmuştur. Endüstrileşme boyutu olarak bakılan elektrikli tezgahların kullanımıyla birlikte Avanos'ta hammadde, teknik ve ürünler konusunda 1990' lı yıllardan bu yana büyük değişimler görülmüştür. Günümüzde Avanos çömlekçiliğinde kullanılan yüzlerce form ve ürün mevcuttur. Boyutları 5 cm den başlayan ve 2 m ye kadar çıkabilen geniş bir ürün yelpazesine sahip olan Avanos çömlekçiliği hammadde, üretim teknikleri, süsleme teknikleri, pişirme teknikleri, pazarlama anlayışının ve kullanım amacının değişmesiyle yön değiştirmiştir.

Anahtar Kelimeler: Avanos, geleneksel el sanatları, çömlekçilik, çömlekçilik tarihi, üretim teknikleri, süsleme teknikleri, pişirme teknikleri

ABSTRACT

THE INNOVATIONS IN THE TRADITIONAL POTTERY OF AVANOS AND THEIR GROUNDS

Çiğdem TOĞRUL

Süleyman Demirel University

Institute of Fine Arts, Traditional Turkish Art Department

Master Thesis ,Year: 2016, Pages: 176

Supervisor: Prof. Dr. Sema ETiKAN

The use of clay and pottery making starting from the time mankind began to produce the basic needs of human beings has became both and industry and an art branch by developing up until now. According to various sources, it is revealed that the history of pottery - a clay art developed for thousands of years- is started at Avanos in B.C. 2000s. Various kinds of tools and usage items have been obtained by processing the clays -taken from the old riverbeds of Kızılırmak River and mountains- by conventional methods. Until 1970s in Avanos one of the most important centers of traditional Anatolian pottery, prodution of tools such as cube, oilcup, gebece(two-handled jugs), pitcher, kink, jug, ablution tools, pot, stewpan etc. have been diversified for touristic purposes and have turned into a tourist object as decorations and adornments. Today in Avanos pottery adventure has changed direction and pots produced and used as tools for usage have changed its identity. In this study, traditional and today's pottery products, raw materials, production techniques, ornamentation and embellishment techniques, cooking techniques, changes in the marketing and its causes in the pottery in Avanos have been investigated. Consequently; today it is known that many of our traditional crafts have been extinct or to be extinct. In this respect, actually the traditional pottery of Avanos is amongst our crafts that faces extinction. In the Avanos Pottery, unique products appears beside possessing traces of many civilizations from past to present. The products used in the traditional Avanos pottery, economical concerns, the migration to Germany afterwards, the interest in different professions and the mechanization

are the main reasons why Avanos pottery takes its present state. Due to today's mechanization industry, the functionality and the accessibility of the products such as glass, enamel, plastic, and metal cause to reduce the importance of the traditional products. As we can see industrialization size with the usage of an electrical countertop in Avanos in raw materials and technical products major changes have been seen since the 1990s. In traditional Avanos pottery, however, besides traditional production on potter's lathe, new techniques like smelting, moulting and free shaping gained importance in the region with the help of tourism. Products are decorated with different decoration techniques like tiling, rapido, marbling, relief, sgrafitto, hemstitching and leather. In the past all pots were cooked in traditional Avanos ovens but modern techniques and equipments like electrical ovens, salt ovens, anagama, nobarigama, sagar and raku are used. Products were used to be sold in bazaar however during last decades all these products are sold on global markets. The products used in the traditional Avanos pottery have lost their importance due to the functionality and the practicality of the products such as glass, enamel, plastic, and metal which can be produced easily thanks to today's mechanization industry. Along with the use of electrical workbenches, which are regarded as the dimension of industrialization, major changes have been seen in Avanos since the 1990s on raw materials, techniques and products. Today, there are hundreds of forms and products used in Avanos pottery. Having a wide range of products starting from 5 cm in size and reaching up to 2 m, the Avanos pottery has changed its direction as a result of the innovations and advances in raw materials, production, ornamentation and cooking techniques, marketing concepts and usage purposes.

Key Words: Avanos, traditional handcrafts, pottery, history of pottery, tiling, decoration techniques, cooking techniques

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ **2**
ÖZET ..... **iii**
ABSTRACT ..... **v**
İÇİNDEKİLER ..... **vii**
KISALTMALAR ..... **ix**
ŞEKİLLER DİZİNİ ..... **x**
1. GİRİŞ **1**
3. KURAMSAL TEMELLER **9**
3.1. Çömlekçilik Sanatı 9
3.2. Avanos Çömlekçiliği 11
4. MATERYAL VE YÖNTEM **14**
4.1. Materyal 14
4.2. Yöntem 14
5. BULGULAR VE TARTIŞMA **15**
5.1. Geleneksel Avanos Çömlekçiliği 15
5.1.1. Hammadde 17
5.1.2. Üretim Teknikleri 21
5.1.3. Süsleme Teknikleri 27
5.1.4. Pişirme teknikleri 30
5.1.5. Pazarlama 37
5.1.6. Ürünler 39
5.2. Günümüz Avanos Çömlekçiliği 45
5.2.1. Hammadde 47
5.2.2. Üretim Teknikleri 53
5.2.2.1. Çömlekçi Tornası İle Şekillendirme 54
5.2.2.2. Alçı Kalıp İle Şekillendirme 62
5.2.2.3. Serbest Şekillendirme Yöntemi İle Şekillendirme 72
5.2.3. Süsleme Teknikleri 73
5.2.3.1. Çini 73

5.2.3.2. Rapido kullanımı 99
5.2.3.3. Rölyef (Kabartma) 109
5.2.3.4. Sgraffito (Kazıma) tekniği 114
5.2.3.5. İzleme (Mühür- Istampa) tekniği 119
5.2.3.6. Ajur (Kesme-Delik işi) tekniği 122
5.2.3.7. Deri ile süsleme 126
5.2.3.8. Kum ile süsleme 128
5.2.4. Pişirme teknikleri 129
5.2.4.1. Elektrikli Fırın ile Pişirim 130
5.2.4.2. Tuz Fırını ile Pişirim 131
5.2.4.3. Anagama Fırını ile Pişirim 133
5.2.4.4. Nobarigama Fırını ile Pişirim 135
5.2.4.5. Sagar Pişirim 136
5.2.4.6. Raku Pişirim 138
5.2.5. Pazarlama 140
5.2.6. Ürünler 145
5. DEĞERLENDİRME VE SONUÇ 147
EK 158
ÖZGEÇMİŞ 173

KISALTMALAR

MÖ : Milattan önce

MS : Milattan sonra

s. : Sayı

t.y. : Tarih yok

vb. : Ve benzeri

vd. : Ve diğerleri

yy. : Yüzyıl

cm : Santimetre

m : Metre

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1. Avanos Genel Görünüm(Mustafa Taşkın Arşivi)..... 1

Şekil 2. Avanos İlçesi'nin Lokasyon Haritası (Kaynak: https://en.wikipedia.org/wiki/Avanos#/media/File:Nev%C5%9Fehir_districts.png- erişim tarihi: 09-06-2016) 2

Şekil 3. Pre - Hitit dönemi eserleri - Hacı Bektaş Müzesi (Ateş,1996:60-61)..... 12

Şekil 4. 1970'lerde Bir İşlikbaşı (Mustafa Taşkın Arşivi)..... 15

Şekil 5. Muharrem Gürdal'ın 1995 Yılında Yaptığı Bir İşlik Başı Tasviri (Mustafa Taşkın Arşivi) 16

Şekil 6. Günümüzde İşlikbaşı (Mustafa Taşkın Arşivi)..... 16

Şekil 7.a. Ahşap Tokmakla Toprak Kırma İşlemi b. Ahşap Tokmakla Eleme İşlemi 18

Şekil 8. Hazırlanan Toprağın Çamur Çukurlarında Yoğrulma İşlemi (Mustafa Taşkın Arşivi) 19

Şekil 9.1971- İşlikte çamur yoğurma (http://www.eba.gov.tr/gorsel/bak/29786) 20

Şekil 10. 1977-Geleneksel Çömlekçi Atölyesi Avanos, (Mustafa Taşkın Arşivi) 20

Şekil 11. Avanos'ta İşlik Olarak Kullanılan Yanalak (Kurutma Odaları) (Güner, 1988:59) 20

Şekil 12. Anadolu'da Kullanılan Torna Türleri, (Güner, 1988:12-13)..... 22

Şekil 14. Avanos'ta Kullanılan Çark Türü (Güner, 1988:59)..... 23

Şekil 15. Avanos'ta Kullanılan Çömlekçi Tornası a.b. (Güner, 1988:60)..... 24

Şekil 16. a. Çamuru Merkeze Getirme b. Yükseltme c.d.İçini Açma (Toğrul,2016) 25

Şekil 17. a. b. c. d. Geleneksel Avanos Testi Yapım Aşamaları (Toğrul,2016)..... 25

Şekil 18. a. Boyun Daraltma b. c. Çeki Tahtası Kullanımı 25

Şekil 19. Geleneksel Avanos Testi Yapım Aşamaları (Toğrul,2016)..... 26

Şekil 20. İki kulp ve yarım ay olarak isimlendirilen çeki tahtaları, Avanos (Canbolat, 2011:63)..... 26

Şekil 21. Avanos kullanılan dip alma aletleri (Canbolat, 2011:66) 26

Şekil 22. Tornada Kullanılan Temel Aletler (Canbolat, 2011:66)..... 27

Şekil 23. Testi Yapım Aşamasında Yoşa Kullanımı (Ahmet Taşkıran,Avanos), (Mustafa Taşkın Arşivi) 29

Şekil 24. Avanos Küp Örnekleri (Mustafa Taşkın Arşivi) 29

Şekil 25. Avanos Küp Örnekleri a.b.c.d. (Toğrul,2016)..... 30

Şekil 26. Kara Fırın Şeması (Ünal, 1989: 15)..... 31

Şekil 27. a. Kara Fırın Ateşleme Kapısı b. Doldurma Kapısı(Aslan, 2012:6)..... 31

Şekil 28. a.b. Kara Fırının Yüklenmesi c. Kara Fırının Kapatılması (Aslan, 2012:6) 32

Şekil 29. a. Ateşleme Kapısı b. Fırının Açılması c. Fırının Boşaltılması (Aslan, 2012:10) 33

Şekil 30. Avanos İlçesi Sanayi Bölgesinde Bulunan Bir Fırının Boşaltılması (Toğrul,2016) 34

Şekil 31. Avanos İlçesi Sanayi Bölgesinde Bulunan Bir Fırının Boşaltılması (Toğrul,2016) 34

Şekil 32. Avanos İlçesi Sanayi Bölgesinde Bulunan Bir Fırın Örneği (Mustafa Taşkın Arşivi) 35

Şekil 33. Avanos İşlik başında Bulunan Çömlekçi Fırını Temalı Rölyefli Pano (Toğrul,2016) 36

Şekil 34. 1958-Çömleklerin Satılmaya Götürülmesi (İşçen, 2010) 37

Şekil 35. 1973-İşlikbaşı (İşçen, 2010)..... 38

Şekil 36. Avanos T.Y. (Mustafa Taşkın Arşivi) 38

Şekil 37. 1970 - Baş Usta Ahmet Taşkıran Çömlek Ustası (Mustafa Taşkın Arşivi) 39

Şekil 38. 1.Kuşaklı Yağdanı, 2. Gebece, 3. Vaşi 4.Aksaray Çömleği, 5. Testi (Gürtanın ve Munsuz, 1970:24,25). 41

Şekil 39. 6. Künk, 7. Peynir Çömleği, 8. Eldesti, 9. Sermiç 10. Sırıklı, 11. Kuşaklı Yağdanı, 12. Yayık (Gürtanın ve Munsuz, 1970:25)..... 42

Şekil 40. 13. Çiçek Saksısı, 14. Eldesti Yağdanı, 15. Sermiç, 16. Su Çömleği 17. Teş (Gürtanın ve Munsuz, 1970:25) 42

Şekil 41. Pişmiş toprak düdükler (Sema Etikan Arşivi) 42

Şekil 42. 1978- İşlikbaşı (Mustafa Taşkın Arşivi)..... 43

Şekil 43. H. Ömer Taşkın'ın Yaptığı Çarşı Meydanında Bulunan Seramik Heykel (Toğrul, 2016) 44

Şekil 44. Turist Grubuna Avanos Çömlekçiliği Hakkında Bilgi Verilme Anı (İşçen, 2010) 46

Şekil 45. Turist Grubuna Avanos Çömlekçiliği Hakkında Bilgi Verilme Anı ve Çömlek Yapım Gösterisi (Erkan Akburak Arşivi, 2016)..... 47

Şekil 46. a.b.c. Avanos ve Çevresinden Alınan Toprak Örnekleri(Toğrul, 2016)..... 49

Şekil 47. Toprak Kırma İşlemi (Mustafa Taşkın Arşivi) 50

Şekil 48. Kırılan Toprak Değirmene Gönderimine Hazır (Toğrul, 2016) 50

Şekil 49. Değirmende Öğütülen Çamurun Havuzda Biriktirilmesi (Toğrul, 2016)... 51

Şekil 50. Süzgeçten Geçirme İşlemi (Toğrul, 2016)..... 51

Şekil 51. Havuzdan Çamurun Çekilmesi (Toğrul, 2016)..... 51

Şekil 52. Filter Pres Presten Geçirme İşlemi (Toğrul, 2016)..... 52

Şekil 53. Çamur Vakum Presten Geçirme İşlemi (Toğrul, 2016)..... 52

Şekil 54. Çamurun Paketlenmiş Hali (Toğrul, 2016)..... 52

Şekil 55. Turistlere Gösteri Yapmak Amacıyla Kullanılan Geleneksel Torna Tezgahı (Toğrul, 2016) 55

Şekil 56. Üretim Yapmak Amacıyla Kullanılan Elektrikli Torna Tezgahı (Toğrul, 2016) 55

Şekil 57. İşlemeye Hazır Çini Ürünler (Toğrul, 2016) 57

Şekil 58. İşlemeye Hazır Çini Ürünler (Toğrul, 2016) 57

Şekil 59. Kırmızı Çamur İle Yapılmış Ürün Örnekleri (Mustafa Taşkın Arşivi)..... 58

Şekil 60. Avanos'ta Yapılan Ürün Örnekleri a.b.c.d.e.f. (Toğrul, 2016)..... 58

Şekil 61. Avanos'ta Yapılan Ürün Örneklerinden Çaydanlık ve Kadeh (Toğrul, 2016) 59

Şekil 62. Avanos'ta Yapılan Ürün Örneklerinden Şişeler (Toğrul, 2016)..... 59

Şekil 63. a.b.c. Avanos'ta Yapılan Ürün Örneklerinden Udu d. Darbuka (Toğrul, 2016) 59

Şekil 64. Avanos'ta Yapılan Ürün Örneklerinden Şişeler (Toğrul, 2016)..... 60

Şekil 65.Avanos'ta Yapılan Ürün Örneklerinden Şişeler (Toğrul, 2016)..... 60

Şekil 66. Avanos'ta Yapılan Ürün Örneklerinden (Toğrul, 2016) 60

Şekil 67. Dekorasyon İçin Yapılan Büyük Ebatta Bir Çömlek Örneği (Toğrul, 2016) 61

Şekil 68. Bir Usta Bin Usta Projesi İle Çömlek Kursu http://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/cankiri/haberduyuru/br-usta-bn-usta-projes-comlek-yapim-kursu 62

Şekil 69. Alçı Kalıpta Sekilendirmede Döküm Yöntemiyle Elde Edilen Ürünün Bekleme Süresinde Oluşan Kalınlıklarının Aşamaları (Akça, 2009:44) 64

Şekil 70. Açık ve Kapalı Döküm Üretim Kalıpları (Akça, 2009:45)..... 64

Şekil 71. Halkalı Kalıbı (Toğrul,2016) 65

Şekil 72. Gagalı kalıbı (Toğrul,2016) 65

Şekil 73. Sürahi Kalıbı (Toğrul,2016) 65

Şekil 74. Sanayide Bir Alçı Kalıp Döküm Atölyesi (Toğrul,2016)..... 66

Şekil 75. a.b. Kalıba Sıvama Yöntemi (Toğrul,2016)..... 66

Şekil 76. a. Torna Tezgahı Üzerinde Alçı Kalıp İle Dış Sıvama Yöntemiyle Elde Edilen Tabak Yapımı b. İç Sıvama Yöntemi İle Elde Edilen Kase Yapımı Şeması (Arcasoy, 1983:68)..... 67

Şekil 77. a. b. Torna Üzerinde Kalıba Sıvama Yöntemi Tabak Yapım Aşamaları (Toğrul,2016) 67

Şekil 78. Torna Üzerinde Kalıba Sıvama Yöntemi Tabak Yapım Aşaması (Toğrul,2016) 68

Şekil 79. a. b. Torna Üzerinde Kalıba Sıvama Yöntemi Tabak ve Kase Yapım Aşamaları (Toğrul,2016)..... 68

Şekil 80. Torna Üzerinde Kalıba Sıvama Yöntemi Tabak Yapım Aşamaları (Toğrul,2016) 69

Şekil 81. Büyük Boyutlu İç Ve Dış Sıvama Başlıkları İle Şekillendirme Prensibi (Arcasoy, 1983:68)..... 69

Şekil 82. a. Kalıba Göre Çamur Seçimi b. Üst Kalıbın Aşağı İnişi (Pireci, 2006:42) 70

Şekil 83. a. Kesilen Parçanın Alınması b. Etrafı Temizlenen Ürün (Pireci, 2006:44) 70

Şekil 84. Avanos'ta Pres Kalıp Örneği (Toğrul, 2016)..... 71

Şekil 85. Tabak Kalıpları (Toğrul,2015)..... 71

Şekil 86. Kase Kalıpları (Toğrul, 2016)..... 71

Şekil 87. H.Ömer Taşkın'ın Çini ve Seramik Atölyesini Görmeye Avanos' a Gelen Vali ve Bürokratlar (Mustafa Taşkın Arşivi)..... 75

Şekil 88. Avanos Belediyesinde Bulunan Taşkın Çini ve Porselen Fabrikası Kooperatifinde Yapılmış Olan Çini Vazo -1945 (Toğrul, 2016)..... 75

Şekil 89. a.Kömür Tozu İle Kopya Edilmiş Desenin Kontür Çizimi b.Boyaması (Toğrul, 2016) 79

Şekil 90. Çini Pano Boyama Aşaması (Toğrul, 2016)..... 79

Şekil 91. Puar (Noktalama Tüpü) Yardımıyla Fosforlu Ürün Yapım Aşaması (Toğrul, 2016) 80

Şekil 92. Tabak Sırlama Aşaması (Toğrul, 2016)..... 80

Şekil 93. a. Halkalı Sırlama b. Karo Sırlama (Toğrul, 2016)..... 80

Şekil 94.. a. b. c. d. e. f. Çini Pano Örnekleri (Toğrul, 2016)..... 81

Şekil 95. a. b. c. d. Çini Pano Örnekleri (Toğrul, 2016)..... 82

Şekil 96. a. b. Çini Pano Örnekleri (Toğrul, 2016)..... 83

Şekil 97. Çini Karo Örneği (Toğrul, 2016) 83

Şekil 98. a. b. c. Çini vazo Örnekleri (Toğrul, 2016) 84

Şekil 99. a. b. c. Çini Vazo Örnekleri (Toğrul, 2016) 84

Şekil 100. a. b. c. Çini Vazo Örnekleri (Toğrul, 2016) 85

Şekil 101. a. b. c. Çini Vazo Örnekleri (Toğrul, 2016) 85

Şekil 102. Çini Halkalı Örneği (Toğrul, 2016) 86

Şekil 103. Çini Rapido Halkalı ve Tabak Örnekleri (Toğrul, 2016) 86

Şekil 104. Çini Sanatçısı Saim Kolhan'ın Süslemesini Yaptığı 2m Yüksekliğinde ki Vazo (Toğrul, 2016) 87

Şekil 105. Minyatür Desenli 90 cm Çini Tabak Örneği (Toğrul, 2016) 88

Şekil 106. Minyatür Desenli Çini Vazo Örnekleri (Toğrul, 2016) 88

Şekil 107.Avanos'a Özgü Aile Desenli 80 cm Çini Tabak Örnekleri (Toğrul, 2016) 89

Şekil 108. Avanos'a Özgü Aile Desenli 70 cm Çini Tabak Örneği (Toğrul, 2016) . 89

Şekil 109. Avanos'a Özgü Aile Desenli 50 Cm Kase Örneği Ve Ayrıntısı (Toğrul, 2016) 90

Şekil 110. Avanos'a Özgü Aile Ve Dantel Desenli 1m Cm Çini Tabak Örneği (Toğrul, 2016) 90

Şekil 111. 40 cm Çini Tabak Ve Ürün Örnekleri (Toğrul, 2016) 90

Şekil 112. Çini Sanatçısı Saim Kolhan'ın Süslemesini Yaptığı 1m Çapında Ki Tabak (Toğrul, 2016) 91

Şekil 113. Çini Sanatçısı Saim Kolhan'ın İşlemesini Yaptığı 1m Çapında Ki Tabak (Toğrul, 2016) 91

Şekil 114. a.b. Yemek Takımı Örnekleri (Toğrul, 2016) 92

Şekil 115. a. Şekerlik b. Gözyaşı Şişesi Örnekleri c. Kaftan Örnekleri (Toğrul, 2016) 92

Şekil 116. a.Çay Bardağı ve Altlığı b. Kupa Bardağı c. Çini Dekoratif Ürün Örnekleri (Toğrul, 2016) 92

Şekil 117.Çini Nargile Örnekleri (Toğrul, 2016) 93

Şekil 118. Çini Kase Örnekleri 40 cm (Toğrul, 2016) 93

Şekil 119. Akıtma Ve Fırça Tekniği Kullanılan Çini Ürünleri (Toğrul, 2016) 93

Şekil 120. Çini Fresk Tabak Örnekleri (Toğrul, 2016) 94

Şekil 121. a. Karanlıktaki Hali Fosforlu Pano b. Gün Işığındaki Hali (Toğrul, 2016) 95

Şekil 122. Fosforlu Ürün Örnekleri (Toğrul, 2016) 95

Şekil 123. Firuze Ürün Örnekleri (Toğrul, 2016) 96

Şekil 124. Firuze Ürün Örnekleri (Toğrul, 2016) 96

Şekil 125. a. b. c. Sıtkı Olçar Ürün Örnekleri (Toğrul, 2016) 97

Şekil 126. Çiğdem Toğrul Çini Tabak Örneği-50cm (Toğrul, 2016) 98

Şekil 127. Çiğdem Toğrul Çini Tabak Örneği-1m (Toğrul, 2016) 98

Şekil 128. İlk Yapılan Rapido Ürünlerden Örnekler (İşçen,2010) 99

Şekil 129. İlk Yapılan Rapido Ürünlerden Örnekler (Toğrul, 2016) 100

Şekil 130. İlk Yapılan Rapido Tabaklardan Bir Örnek (İşçen,2010) 101

Şekil 131. 20 Bin 421 Hitit Ve Selçuklu Motifli Tabak (http://www.hurriyet.com.tr/yerel-haberler/nevsehir-haberleri/18-santimetreye-20-bin-motif-isledi_47430/ erişim tarihi:10.06.2016)..... 101

Şekil 132. Rapido Tabak Çizimi (Toğrul, 2016)..... 102

Şekil 133. Rapido Vazo Çizimi (Toğrul, 2016) 103

Şekil 134. a.Çizime Hazırlanmış b. Çizilmiş ve Boyanmış c. Verniklenmiş Rapido Tabak Yapım Aşamasından Bir Örnek (Toğrul, 2016)..... 103

Şekil 135. a.b. Rapido Tabak Detay (Toğrul, 2016) 103

Şekil 136. Rapido Tabak Yapımından Detay (Toğrul, 2016) 104

Şekil 137. a. b. Rapido Halkalı Ve Gagalı Ürünlerden Örnekler (Toğrul, 2016) ... 104

Şekil 138. Rapido Gözyaşı Şişelerinden Örnekler (Toğrul, 2016) 105

Şekil 139. Rapido Tabak Sürahi Ve Biblo Ürünlerden Örnekler (Toğrul, 2016) 105

Şekil 140. Rapido Karo Ürünlerden Örnekler (Toğrul, 2016) 106

Şekil 141. Rapido Tabak Örnekleri (Toğrul, 2016) 107

Şekil 142. Fosforlu Rapido Ürünlerden Örnekler (Toğrul, 2016) 108

Şekil 143. Fosforlu Rapido Tabak Yapımından Detay (Toğrul, 2016)..... 108

Şekil 144. Rölyef Pano Çalışması Aşamalarından -2010 (Toğrul, 2016)..... 109

Şekil 145. Çiğdem Toğrul Pano Çalışması (Toğrul,2016)..... 110

Şekil 146. Necati Ayden Vazo Ve İbrik Çalışması (Toğrul, 2016) 110

Şekil 147. Necati Ayden Pano Çalışması (Toğrul, 2016) 111

Şekil 148. a.b.c. Rölyef Vazo Örnekleri (Toğrul, 2016)..... 111

Şekil 149. Rölyef Vazo Örnekleri (Toğrul, 2016) 112

Şekil 150. İkizler Avanos Rölyef Pano (Toğrul, 2016) 112

Şekil 151. Rölyef Pano Örnekleri (Toğrul, 2016)..... 113

Şekil 152. Rölyef Örnekleri (Toğrul, 2016)..... 113

Şekil 153. Rölyef Örnekleri (Toğrul, 2016)..... 113

Şekil 154. Çiğdem Toğrul Rölyef Tabak- 1m (Toğrul, 2016) 114

Şekil 155. Kazıma Tekniğine Örnekler (Toğrul, 2016) 115

Şekil 156. a. b. Pergel Yardımıyla Çizilen Tabak (Toğrul, 2016) 116

Şekil 157. a. Kazıma Yapılmış b. Puar İle Çizilen Alanların Doldurulması- Dantel Tabak Yapım Aşamalarından Örnekler (Toğrul, 2016)..... 116

Şekil 158. Sırlanmış Dantel Desenli Ürün Örneği (Toğrul, 2016) 116

Şekil 159. a.b. Sırlanmış Dantel Desenli Ürün Örnekleri (Toğrul, 2016) 117

Şekil 160. Kazıma Tekniği Uygulanan Astarlı Ürünler (Toğrul, 2016) 118

Şekil 161. a. b. Çiğdem Toğrul Kazıma Tekniği ile Karo ve Vazo Çalışmaları (Toğrul, 2016) 118

Şekil 162. İzleme Tekniği Örneği (https://www.facebook.com/luangraththierry/photos/a.884370594916542.1073741899.473668645986741/884370928249842/?type=3&theater) 119

Şekil 163. İzleme Tekniği Örneği (Toğrul,2016)..... 120

Şekil 164. Çiğdem Toğrul İzleme Tekniği İle Vazo Ve Kavanoz Çalışmaları (Toğrul,2016) 121

Şekil 165. Çiğdem Toğrul İzleme Ve Rölyef Tekniği İle Tabak Çalışması (Toğrul, 2016) 121

Şekil 166. Ajur Kesme İşlemi (Mustafa Taşkın Arşivi) 122

Şekil 167. İs Pişirimi Yapılmış Ajur Örnekler (Toğrul, 2016) 123

Şekil 168. Ajur Örnekler (Toğrul, 2016) 123

Şekil 169. Ajur Örnekler (Toğrul, 2016) 123

Şekil 170. Ajur Örnekler (Toğrul, 2016) 124

Şekil 171. Çini İşlemeli Ajur Örnekler (Toğrul, 2016)..... 124

Şekil 172. Ajur Örnekler (Toğrul, 2016) 124

Şekil 173. Çiğdem Toğrul Ajur Tekniği İle Yapılmış Aydınlatmalar (Toğrul, 2016) 125

Şekil 174. Çiğdem Toğrul Ajur Ve Rölyef Tekniği İle Yapılmış Vazolar (Toğrul,2016) 125

Şekil 175. Deri İle Kaplı Ürünler (Bilgin, 1983:81) 127

Şekil 176. Deri İle Kaplı Ürünler (Bilgin, 1983:82) 127

Şekil 177. Renkli Kumlu Ürünler (Toğrul,2016)..... 128

Şekil 178. Avanos'ta Bulunan Fırın Sergi Alanı İçinde Bulunan Tuz, Anagama Ve Nobarigama Fırınları (Toğrul, 2016) 129

Şekil 179. Elektrikli Fırın (Toğrul, 2016)..... 131

Şekil 180. a.b. Avanos'ta Bulunan Tuz Fırını (Toğrul, 2016)..... 131

Şekil 181. a. T. Emre Feyzoğlu, Form, 1280ºc Tuz Sırı b. Kaan Canduran, 1280ºc Tuz Sırı(Çalışkan, 2009:24)..... 132

Şekil 182. a. b. Fırın Alanında Bulunan Anagama Fırını (Toğrul, 2016)..... 133

Şekil 183. Sanayi Bölgesinde Bulunan Anagama Fırını (Toğrul, 2016) 134

Şekil 184. a. b. Tülin Özyurt (Https://Tulinozyurt.Com/ Erişimtarihi:22.01.2016) 135

Şekil 185. a. b. Nobarigama Fırını (Toğrul, 2016)..... 136

Şekil 186. Elektrikli Fırında Yapılan Sagar Pişirim Tekniği (Başkırkan,2002:68) . 137

Şekil 187. Sagar Pişirim Örnekleri (Toğrul, 2016)..... 137

Şekil 188. Raku Pişirim Tekniği Aşamaları (Http://Www.Slideshare.Net/İlkyen/Avanos-Workshop)..... 139

Şekil 189. Raku Örnekleri (Mustafa Taşkın Arşivi) 139

Şekil 190. a.b.Raku Örnekleri (Toğrul, 2016) 140

Şekil 191. 1970'li Yıllardan Pazarlama Anlayışına Bir Örnek (Mustafa Taşkın Arşivi) 141

Şekil 192. Günümüzde İşlik Başında Pazarlama Anlayışına Bir Örnek(Toğrul, 2016) 142

Şekil 193. Günümüzde Büyük Mağazalardan Bir Örnek (Toğrul, 2016)..... 142

Şekil 194. a.b.c.d Güray Müze Salonları (Toğrul, 2016)..... 144

Şekil 195. 2012 –Uluer Gençlik Yaşam Merkezi 150 x480 cm –Nevşehir..... 158

Şekil 196. 2008 –Nevşehir Adalet Sarayı -250x600 cm..... 159

Şekil 197. 2010 –Katpatuka Seyahat Acentası -220x480 cm - Nevşehir 160

Şekil 198. a. b. c. 2012 –İstanbul Sur Balık Pano 240x420 cm -İstanbul..... 161

Şekil 199 . a. b. Atlı Rölyef Panolar 70x100 cm..... 162

Şekil 200 . a. b. Atlı Rölyef Panolar 70x100 cm..... 163

Şekil 201. a. b. Atlı Rölyef Panolar 70x100 cm..... 163

Şekil 202. Rölyef Panolar 120x200 cm 164

Şekil 203. Rölyef Pano 80x 120cm..... 164

Şekil 204. a. b. Tavuş Kuşu Rölyef Panolar 50x 100 cm 165

Şekil 205. Rölyef Panolar 50x110 cm 165

Şekil 206. a. b. c. Rölyef Panolar 30x60 cm..... 166

Şekil 207. a. b. c. Rölyef Panolar 50x110 cm..... 167

Şekil 208. a. b. Çini Tabaklar 50 cm..... 168

Şekil 209. a. b. c. Çini Tabaklar 50 cm..... 169

Şekil 210. a. b. Fresk Panolar 20x40- 30x40 cm 169

Şekil 211. a. b. Rölyef Vazolar 30-35-40 yükseklik..... 170

Şekil 212. a. b. c. Ajur Tekniğinde Vazolar 30-35-40 yükseklik..... 170

Şekil 213. a. b. c. d. Kuş Evleri 30 cm yükseklik 170

Şekil 214. a. b. c. d. e. f. g. h. Rölyef Ve Ajur Tekniği Kullanılarak Yapılmış Boyları 50 Cm 100cm Kadar Olan Vazolar..... 171

Şekil 215. a. b. c. d. e. f. g. Rölyef Tekniği Kullanılarak Yapılmış Boyları Kadar Olan Vazolar 172

1. GİRİŞ

İnsanoğlu var olduğundan beri yaşam koşullarına bağlı olarak değişen, yenilenen ve hatta zamanla kaybolan el sanatları, yemek, içmek, giyinmek ve barınmak gibi temel ihtiyaçları karşılamak amacıyla ilk örneklerini vermiştir. Daha sonra zamanla yapılan el sanatları ürünleri değişerek toplumun gelenek ve göreneklerini, duygularını, yaşam biçimlerini ve kültürel özelliklerini yansıtır hale gelmişlerdir. Bu el sanatlarından biri de hammaddesi toprak olan çömlekçiliktir. Anadolu'da çömlekçiliğin merkezi ise Avanos ilçesidir. Bu topraklarda binlerce yıllık geçmişe sahip olan çömlekçilik, günümüzde de hem geçmişin izlerini barındırarak hem de çağın gereklerine ayak uydurarak kültürel misyonunu devam ettirmektedir.

Avanos ilçesi Nevşehir ilinin doğusunda yer almaktadır. İlçenin kuzeyinde Kozaklı, güneyde Ürgüp, batıda Hacıbektaş ve Gülşehir ilçesi, Doğuda Kayseri ve Yozgat illeri vardır. Avanos ilçe merkezi Nevşehir'e 20 km uzaklıktadır. Kızılırmağın iki tarafına kurulmuştur ve ırmak üzerindeki köprü iki geçeyi (tarafı) birbirine bağlar (Güney, 1974:79).

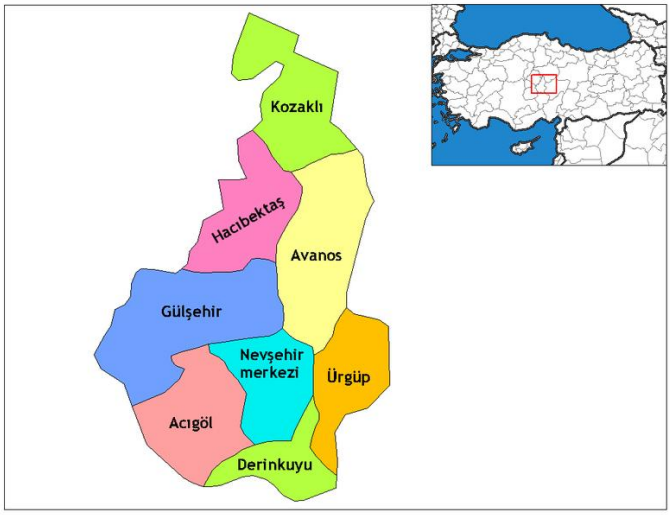
Şekil 1. Avanos Genel Görünüm(Mustafa Taşkın Arşivi)

Avanos ilçesinde dağlık ve tepelik alanlar, vadiler düzlükler yan yana yer alırlar. İlçenin kuzeyine doğru yüksek bir tepe vardır: İsmail Sivrisi 1756 metre yüksekliktedir. Avanos hemen gerisinde yükselen İdiş ve Ötedikme Dağları ise 1564 metre yüksekliktedir. Kızılırmak vadisi yer yer genişlemiştir ve bir ova gibi görünür. Kızılırmak vadisine kuzeyden ve güneyden bir çok vadi açılır. Bunlarında çoğu kurudur. Yatağında su bulunan tek vadi ise Damsa çayı vadisidir (Güney, 1988:95).

Kızılırmak Avanos'un ortasından geçer, yılın büyük bir bölümünde çamurlu akar ve suyun rengi de kızıldır. Kızılırmak suyu bölgede bağ ve bahçe sulamasında

kullanılır ayrıca çanak- çömlek yapımında kullanılan çamur Kızılırmak yataklarından sağlanır (Büken, 2004: 25).

Orta Anadolu'nun iklim özelliklerini gösterir. Yazları sıcak ve kurak, kışları soğuk ve kar yağışlı geçer. Yağmurlar ilkbahardadır. Bahar yağmurlarından sonra başlayan sıcaklıklarla ürünler erken olgunlaşır. Doğal bitki örtüsü insan eliyle değiştirilmiş yada ortadan kaldırılmıştır. Bozkırlar genel bitki örtüsünü oluştururlar. İdiş dağı ve İsmail sivrisi eskiden ormanlarla kaplıymış. Bugün orman ortadan kaldırılmış durumdadır. Yer yer meşe topluluklarıyla beraber, bozkırın kendine özgü bitkileri keven, kekik, yalangı, sormuk, kertiyen kangal gibi dikenli; tatlımsı sıvı salgılayan, iğnemsi yapraklı otlardır (Güney, 1974: 82).2000 yılı nüfus sayımı kesin sonuçlarına göre, ilçedeki nüfus dağılımı, ilçe merkezinde 11.921, kasabalarda 25.791, köylerde 5425 olmak üzere toplam 43.131' dır (Büken, 2004:59).



Şekil 2. Avanos İlçesi'nin Lokasyon Haritası (Kaynak: https://en.wikipedia.org/wiki/Avanos#/media/File:Nev%C5%9Fehir_districts.png- erişim tarihi: 09-06-2016)

Kapadokya coğrafi sınırlarını ilk kez tarihçi Strabon'un tanımladığı anlaşılıyor. Buna göre antik çağda İskenderun, Fırat, Samsun, Galatya (Ankara), Kolkhis (Gürcistan) sınırları içindeki alan Kapadokya olarak anılmaktadır. Bu tanımın Kapadokya Krallığı'nın siyasi gücüyle ilgili olduğu belli; biri ''Pontos civarındaki Kapadokya'', diğeri '' Büyük Kapadokya'' olarak adlandırılan iki Kapadokya vardır.

Büyük Kapadokya'nın sınırlarını çizen şehirler Malatya, Tufanbeyli, Niğde, Aksaray, Koçhisar, Ereğli, Bafra, Samsun, Merzifon ve Niksar olarak gösteriliyordu. Pek çok metinde Kapadokya'nın Persçe '' Katpatuka'' dan geldiği ve bunun anlamının da ''Güzel Atlar Ülkesi'' olduğu belirtilir (Korat, 2004:17-18).

Hitit ve Frig mitolojisinde, volkan tanrılarının oluşturduğu, yağmur ve rüzgar tanrılarının yumuşak ve sihirli ellerinde biçimlendirdiği Kapadokya planeti; Nevşehir bölgesi doğanın yazıp çizdiği ve bize bahşettiği büyülü bir masaldır. Doğa ve tarihin dünyada en güzel bütünleştiği yerdir. Nevşehir Kapadokya planetinin başkentidir (Ateş, 1996:54).

Kapadokya'nın bugünkü yüzey şekillerinin nedeni yanardağlardır. Erciyes, Melendiz, Hasan ve Göllüdağ dörtlüsünün bundan yirmi beş milyon yıl önce (neojen adı verilen dönemde) harekete geçmeleri sonucu Kapadokya coğrafyasının karakteristik özelliği olan kayalık kurak görünümün temeli atılmış oldu. Dünyanın pek çok yerinde yanardağlar var olduğu halde yalnızca tarihsel miras açısından değil coğrafi nitelikler açısından da eşsizliğinin işaretidir (Korat, 2004:20).

Kapadokya da ilk yerleşim izleri, yağışın tüm dünyada arttığı yeni bir dönem olan günümüzden 10 bin yıl öncesinde başlayan Holosen Çağı'nda görülmeye başlanmıştır. Bu çağda hayvanlar evcilleştirilmiş, tarım başlamış, obsidyen malzemenin kullanım alanı oldukça genişlemiştir. Kapadokya Bölgesi Prehistorik Dönem kültürlerini en iyi biçimde yansıtan yerleşimler Niğde Köşk Höyük, Aksaray Asıklı Höyük ve Nevşehir Civelek Mağarası ile Çatal Höyük gibi yerleşmelerdir (Esin, 1998: 110). İlk köyler bu dönemde ortaya çıkmıştır. Bu çağda hayvanlar evcilleştirilmiş, tarım başlamıştır (Korat, 2004:24).

Yerleşik hayata geçişten itibaren, yerleşim birimleri arasında temel ihtiyaçların karşılanması için ticaret ve benzeri ilişkiler doğmuş ve ihtiyaç duyulan temel maddelere sahip olan ve üreten birimler her devirde önemli merkezler haline gelmiştir. Eski Bronz Çağı (M.Ö. 3200-1950) sonlarında, Asurlu tüccarlar Kızılırmak yayı içindeki bölgeye '' Hatti Ülkesi '' derlerdi. Kuzey Mezopotamya'daki Asur şehri tüccarları İç Anadolu da geniş ve etkili bir ticaret ağı kurmuşlardır. (M.Ö. 1950-1750) Bu ticaret ağının merkezi Kayseri yakınındaki Kültepe- Kaneş'dir. Bıraktıkları on binlerce pişmiş topraktan ticaret mektuplarında dokuz büyük ticaret merkezinin ve yüzlerce küçük şehrin isimleri görülür. Bunların

arasında Nenessa'yı da görmekteyiz. Bunu yanında Aksaray'dan Kayseri'ye giden doğal ana yollardan birisi Kızılırmak kenarıdır. Hititler zamanında iskan gördüğüne dair bilgiler vardır. 1926' da dilbilimcisi Emile Forrer, Boğazköy Hitit Kraliyet arşivlerinde yaptığı araştırmalar sırasında bir tablette Zu-Winasa şehrinin adını okudu. Zu-Winasa Hitit, Nenessa Asur dilinde aynı şehri işaret ediyor olmalıydı. Nenessa, (veya Nıssa'lı Gregoir'in bahsettiği St.Vanot) N. Therry'nin çalışmalarına göre Venessa ve Avanos'a dönüşmüştür. Osmanlı belgelerinde Avanos, '' Enes, Uvenez, Evenez'' olarak geçer (Ateş, 1996:65).

M.Ö. 1650'lerde ise Hititler, merkezi Orta Anadolu'da olan güçlü askeri bir devlet kurarlar. Başkenti Boğazköy-Hattuşa' nın (Çorum ili) Orta Anadolu'nun sarp, dağlık ve ulaşılması güç bir yerinde bulunan bu devlet, kısa zamanda, ekonomik ve kültürel açıdan var olmanın temelini o zamanlar uygarlığın odak noktası olan Mezopotamya medeni dünyası içinde olduğunu kavramış, askeri işgal ve siyasi ilişkilerini bu yöne kaydırmıştır (Ünal, 2002:123).

Hitit Devleti'nin M.Ö. 1200'lerde Balkanlar'dan gelen Frigler tarafından yıkılmasıyla, Orta ve Güneydoğu Anadolu'da Geç Hitit Krallıkları ortaya çıkmıştır. Ancak Frigler siyasal topluluk olarak ilk defa M.Ö. 750'den sonra Anadolu'da etkin güç olmuşlardır, Midas döneminde ise (M.Ö. 725-696/675) bütün Orta Anadolu ve Güneydoğu Anadolu'da egemen ve güçlü bir krallık düzeyine ulaşmışlardır. Anadolu'da Med (M.Ö. 585), daha sonrada Pers (M.Ö. 350) hakimiyeti görülmüştür (Akıl, 2008:5).

M.S. 395'te Roma İmparatorluğunun ikiye yani Doğu ve Batı Roma olarak ayrılmasıyla Bizans'ın hakimiyeti altına girmiştir. Bu hakimiyet 1071 Malazgirt Zaferine kadar sürmüştür (Yıldırım, 2006:41)

Makedonya kralı genç İskender, M.Ö. 334-331 'de Pers ordularını ard arda bozguna uğratarak büyük imparatorluğu çökertti. Bu huzur Makedonyalı Büyük İskender'in (M.Ö. 333-323) doğu seferi ile son bulur ve bu huzursuzluk İskender'in generalleri ve onların mirasçılarının sürekli savaşları ile devam eder. İlk tarihi bilgilerimize göre Avanos M.Ö. 332 yılında Büyük İskender'in teğmeni Eumenes tarafından kurulmuştur. (Ateş, 1996:69)

M.S. 17'lerde Kapadokya Roma'nın Asya'daki bir vilayeti olmuştur. Bu dönemde Roma İmparatoru Tiberius Kapadokya'nın içine düştüğü yoksulluk

karşısında bölgeden alınan vergilerin hafifletilmesini buyurmuştur. Ertesi yıl da Kapadokya'ya bir Roma valisi atanmıştır, Strabon'un anlatımına göre Avanos karşımıza çok gelişmiş ve zengin bir şehir olarak çıkmıştır. Bu dönemde Avanos Kapadokya bölgesinin üç önemli şehirlerinden biridir . (Ateş, 1996:69)

Büyük Selçuklu Sultanı Alparslan 1071 Malazgirt Zaferi ile bölgeyi Selçuklu Devletine bağlamıştır. Büyük Selçuklu Devleti'nin dağılmasıyla ise Anadolu Selçuklu hakimiyetine girmiştir. (Yıldırım, 2006:41)

Selçuklular döneminde Nevşehir kazasına bağlı bir köy olan Avanos ardından Karamanoğulları Beyliğine bağlı hale gelmiştir. Fatih'in 1466'daki seferi ile Avanos Osmanlı Devleti hakimiyetine girmiştir. Osmanlı döneminde çömlekçilik ticareti birkaç yüzyıl durmuştur. Dolayısıyla Avanos uzun yıllar bir köy olarak kalmıştır. 1838 yılında Nevşehir'e, 1853'te Ürgüp kazasına bağlanmıştır. 1870 yılında Ankara vilayeti Kırşehir sancağına bağlı bir kaza olmuştur. 1878'te bilinmeyen nedenle yeniden köy olmuş ve Gülşehir ilçesine bağlanmıştır. 1888 yılında ise Osmanlı sarayında mabeynci olan Arif Bey'in yardımıyla Avanos yeniden kaza olmuştur. Önceleri Niğde iline bağlı olan Nevşehir, 1954 yılında il haline getirilince aynı kanunla Kırşehir ve Avanos'ta kaza olarak Nevşehir'e bağlanmıştır (Yıldırım, 2006:41).

Avanos el sanatları konusunda önemli bir yere sahiptir. Çömlekçilik, halıcılık, mermer ocakları ve mermer imalatı, tuğla ve kiremit yapımı, oniks yapımı geçmişte de önemli bir yere sahipken son yıllarda takı ve balon turizmi de önemli ölçüde geçim kaynakları arasında yerini almıştır. Avanos ilçesinde kaliteli tahıl üretimiyle birlikte, meyve ve sebzecilik, şarapçılık ve küçük baş hayvancılık gelişmiştir. Günümüzde çömlekçilik ile beraber koruma altına alınmış olan tarihi taş evleri ve çok sayıda yer altı şehri ile de turizm kenti olma özelliği göstermektedir.

Kızılırmağın Avanos'a verdiği en güzel hediye şüphesiz ki taşıdığı ve barındırdığı tılsımlı topraklarıdır. Bu bölgedeki kil toprağın yapısı Avanos 'u çömlekçiliğin merkezi konumuna getirmiştir. Avanos çömlekçiliğinde geçmişten günümüze dek birçok medeniyetin izleri yer almaktadır. Bu izler zamanla yörenin kendine özgü ürünlerini ortaya çıkarmıştır. Teknik konusunda geçmişle arasında çok büyük fark olduğu söylenemez. Endüstrileşme boyutu olarak bakabileceğimiz elektrikli tezgahların kullanımıyla birlikte Avanos'ta hammadde, teknik ve ürünler

konusunda 1990’ lı yıllardan bu yana büyük değişimler görülmüştür. Geleneksel Avanos çömlekçiliğinde kullanılan ürünler günümüz makineleşme endüstrisi nedeniyle üretilen cam, emaye, plastik, metal gibi ürünlerin işlevselliğinin ve kolay elde edilmesi toprak ürünlerin eski önemini yitirmesine neden olmuştur. Ancak başta maddi kaygı ve turizm başta olmak üzere birçok sebep burada bulunan geleneksel çömlekçiliğin yönünü değiştirmiş farklı bir bakış açısı kazandırmıştır. Bu araştırma da ‘’Geleneksel Avanos Çömlekçiliğinin Yaşadığı Değişim ve Nedenleri nelerdir?’’ sorusuna cevap aranarak, araştırılması ve belgelenmesi amaçlanmıştır.

KAYNAK ARAŞTIRMASI

AKURGAL, (2005). Anadolu Kültür Tarihi başlıklı bu kitapta, günümüz ve geleceğin bilim insanlarına Anadolu'yla ilgili ışık tutmaktadır. Bu kitapta, Dünya'nın kültür mirasına sayısız katkı yapan Anadolu Uygarlıkları'nın tarih öncesi dönemlerden ilkçağa kadar olan hikayesini, kronolojik ve görsellerle desteklenmiş bilgiler aktarılmaktadır.

ARCASOY (1983), kitabında Seramik teknolojisi ile ilgili kitabında seramiğin tanımı, seramiğin tarihçesi, seramik ürünlerin sınıflandırılması, seramik hammaddeleri, seramik endüstrisinde çamur hazırlama, seramik çamurunun şekillendirilmesi, kurutulması, pişirilmesi, endüstriyel seramik çamurları, astar, boya, sır, üretimleri ve türleri hakkında bilgiler yer almaktadır.

ASLANAPA, (2005). Türk sanatı ve mimarisini içine alan bu kitabın büyük kısmı mimariye ayrılmış olup, cami, medrese, türbe, hamam, kale, kervansaray, saray ve çeşmeler, taş ve alçı kabartmalar gibi konular yanında, çini ve seramik, maden işleri, cam işleri, halı, kumaş, minyatür ve hat sanatı ile çeşitli küçük sanatlara da ayrıca yer verilmiştir. İslamiyet öncesinden başlayarak, asıl büyük ağırlık büyük Selçuklu Ve Anadolu Selçukluları İle Osmanlı sanatına verilmiştir. Renkli, siyah beyaz resimlerle, planlar, çizimler de ayrıca kitabı zenginleştirmektedir.

GÜNER (1988), Anadolu'da bulunan geleneksel çömlekçi merkezleri hakkında yapılmış olan bu çalışma, çömlekçilik alanında yapılmış detaylı ve önemli bir araştırmadır. Anadolu'da ilkel çömlekçilik merkezleri tek tek ele alınarak çömlekçi tornaları ve çeşitleri, hammaddeleri, yapım teknikleri, pişirim teknikleri, hakkında bilgiler mevcuttur. Ayrıca gezilen yörelerde ne çeşit ürünler yapıldığı ve bu ürünlerin nerede ve ne için kullanıldıklarına dair bilgiler yer almaktadır.

GÜRTANIN ve MUNSUZ (1970), Avanos'un kuruluşu, tarihi hangi toplumların etkisinde kaldığı sosyal, kültürel ve ticari anlamda farklılıkları olmuştur. Avanos Çömlekçiliğin hammaddesinin nereden nasıl hangi kaynaklar aracılığıyla temin edildiği 1970'lere kadar atölyelerin durumu ve konumunun nasıl olduğu, kaç kişinin çalıştığından bahsetmektedir. Bu bilgilerin yanı sıra geleneksel Avanos çömlekçiliğinde o dönemde kullanılan çömlekler ve bu çömleklerin işlevleri hakkında bilgiler yer almaktadır.

KORAT (2004), Kapadokya bölgesinin günümüzdeki yüzey şeklini hangi dönemlerde nasıl aldığı, burada ilk yerleşimin izleri ve önemini, Kapadokya kiliseleri, yer altı şehirleri, mağaraları nerede ve hangi amaçla kullanıldıkları hakkında bilgiler yer almaktadır. Bununla birlikte Neolitik Çağdan günümüze kadar olan geniş bir dönemin sanatsal birikimi ile ilgili bilgiler yer almaktadır. Ayrıca bu bölgede bulunan Selçuklu yapıtlarını konu alan bilgiler de yer almaktadır.

KÜRKMAN (2005), seramik sanatının geçmişten günümüze yaşadığı değişimleri ve Kütahya'da bulunan çiniciliğin tarihsel gelişimi, malzemeleri, atölyeleri ve ustaları konusunda bilgiler yer almaktadır. Kütahya çinilerinin eşsiz zenginliklerle dolu dünyasını tanıtmaktadır. Seramik üretiminin Frig, Yunan, Roma, Bizans ve Osmanlı dönemlerinden günümüze kadar kesintisiz devam ettiği bir bölgede yaşanan bu uzun sanat serüveni, yakından mercek altına alınmıştır.

ÖNEY ve ÇOBANLI (2007), kitabında çini ve seramik sanatını teknik, form, desen, renk, ve hammadde özellikleriyle Selçuklu' dan Cumhuriyet dönemine kadar uzanan geniş zaman dilimi içerisinde bulunan bilgiler yer almaktadır. Anadolu'nun farklı bölgelerinden örnekler verilerek genel bir izlenim verilmek istenmiştir. Ayrıca geleneksel seramik çömlekçiliği, modern Türk seramik sanatının oluşum aşamaları ve dönemin seramik sanatçıları hakkında bilgi vermektedir. Eserler ile ilgili görsel paylaşımlar ile Türk çini ve seramik sanatının zenginliğini sunmaktadır.

ÖZEN, (2001). Anadolu Geleneksel Çömlek Sanatı'nın yapıldığı yerler ve bunların teknik özellikleri konusunda bilgiler yer almaktadır.

SEVİM, (2007), Bu çalışma seramik alanında çalışanlara kaynak olacak niteliktedir. Seramik dekorları ve uygulama teknikleri, tarihçesi, seramik dekor tasarımı ve amacı, sıraltı, sıriçi, sırüstü ve yaş çamurlar üzerine uygulanan seramik dekor çeşitleri ve bu dekorlarda kullanılan yöntemler, serigrafi dekorları, günümüz seramik sanatı ve endüstrisinde uygulanan dekor yöntemleri uygulama aşamaları ve örnekleriyle ilgili bilgiler yer almaktadır.

3. KURAMSAL TEMELLER

3.1. Çömlekçilik Sanatı

Uygarlıkların vazgeçilmez bir parçası olan seramik kap kacak yapımı, insanoğlunun günlük gereksinimleri doğrultusunda geliştirilmiştir. İlk olarak çanak-çömlekleri elde şekillendiren insanoğlu, daha hızlı üretebilmenin yollarını arayarak birtakım buluşlar gerçekleştirmiştir. Tekerleğin bulunması ile yaklaşık aynı tarihlere rastlayan çömlekçi çarkının bulunuşu, çanak- çömlek imalatının daha seri ve kolay bir biçimde üretilmesini sağladığı gibi, seramik ürünlerin de gelişimine büyük ölçüde katkıda bulunmuştur.

Günümüzde yaygın olarak kullanılan, çanak-çömlek, çömlekçi, çömlekçilik, çömlekçi ürünler gibi sözcükler, sırsız tek pişirime tabii tutulmuş kap - kacakları ve bununla bağlantılı çeşitli kavramları karşılamaktadır. Bu kavramlar çeşitli kaynaklarda ve dilimizde de yaygın olarak "pişmiş kaplar" için kullanılmaktadır.

Çanak-çömlek: (İng. Pottery) 1. Her tür kabaca biçimlendirilmiş, seramiğin yani pişmiş toprak kullanım eşyasının genel adı. 2. Tarihöncesi çağlarda yapılmış seramik objelerin genel adı." (Sözen- Tanyeli, 2007:56).

Çanak- toprak kap : topraktan yapılmış ve fırında pişirilmiş sırlı ve sırsız ağzı yayvanca ve çana benzeyen yuvarlak kaplara verilen ad (Arseven, 1958:366).

Seramiğin ya da çanak çömleğin tarihi neredeyse insanın dünyada var olduğu süreyle eşit denilebilir.. Arkeolojik kazılardan edinilen bilgilere göre insanların yaşadığı bölgelerde yaşam koşulları nasıl olursa olsun her zaman kille yapılmış bir obje bulunmuştur. Arkeolojik yüzey araştırmalarında, kazılarda arkeologların en çok bulduğu ve en çok dönem hakkında bilgi edindikleri malzeme, çanak-çömlektir. Bir bölgenin kültürel niteliği, höyüklerin kültür katları ve bunların zaman içindeki yeri; kazılarda ortaya çıkan mimari kalıntılar, mezarlar vb. çanak-çömlek parçalarından yararlanılarak değerlendirilip ve tarihlendirilmektedir. Bu bakımdan çanak-çömlek önemli bir yere sahiptir.

Seramiğin ilk hammaddesi balçık adı verilen, çok ince taneli koyuca kıvamlı çamur birikintileri, ilk seramik kaplarda, balçık ile sıvanmış sepetlerdi. Bu balçık sıvalı sepetlerin ateş ile buluşup sertlik kazanmaları sonucu oluşan seramik kaplar, kullanışlı kap-kaçakları oluşturmuşlardır (Arcasoy, 1983:1).

Üretilen tüm bu figürin ve çanak-çömlek biçimleri, boyutları, renk ve dekorları ile işlev bakımından ait olduğu döneme ve kültüre bağlı olarak çok çeşitlilik göstermektedir. Depolama amacıyla kullanılan kap-kacak ve küpler; dinsel törenlerde simgesel amaçlar taşıyan idoller; aydınlatmayı sağlayan kandiller; haberleşme ve belgeleme işlevi olan tabletler; tuğla, kiremit, suyolu ve künk gibi mimari elemanlar; takılar ve süs eşyaları; ölü küllerinin saklandığı kaplar ve lahitler… Seramiğin sayısız formları olarak karsımıza çıkmaktadır...(Anonim, 2003:13).Çanak-Çömleksiz Neolitik Çağ'ın (M.Ö.10000-M.Ö.7000) ardından, MÖ 7000- 5500 yılları arasındaki dönemi kapsayan Çanak-Çömlekli Neolitik Çağ'ın sonunda avcılık, beslenme için yaşamsal önem olmaktan çıkmıştır (Özdoğan, 2002:88). Bu dönem boyunca insanoğlu yerleşik hayata geçerek tahıl üretimini, hayvanların evcilleştirilmesini, köy yaşantısını ve sınıfların oluşumunu sağlayarak günümüz uygarlığının temellerini atmıştır.

Japonya'daki Comon (ya da Jomon) kültürü dışında bilinen en eski çömlek Batı İran, Güneydoğu Anadolu, Kuzey Suriye ve Kuzey Mezopotamya bölgesinde, MÖ 6200 yıllarından sonra görülmeye başlamıştır. En eski çanak-çömleğin görüldüğü yerler arasında, Diyarbakır yakınlarındaki Çayönü Tepesi, Urfa'da Kumartepe, Kuzey Suriye ve Mezopotamya'da Umm Dabagiah, Jarmo, El-Kuwm-Karakol, Bukras ve Tel Kaskasok başta gelmektedir. MÖ 5700'lerde ise çanak-çömlek kullanımının Doğu Akdeniz kıyılarına, İç Anadolu'ya, Hazar Denizi'nin güney kıyılarına, M.Ö. 5500'lerde İspanya'ya kadar tüm Kuzey Akdeniz kıyılarıyla Balkanlar'a ve Orta Asya'ya yayıldığı görülür. MÖ 4700'lerde Kuzey Avrupa ve Avrasya stepleri dışında Avrupa'nın tamamı, MÖ 4500'lerde de bazı istisna bölgeler dışında, Eski dünya'nın hemen hemen tümünde çanak-çömlek kullanılmaktaydı (Anılanmert-Rona, 1997:1.Cilt, 380).

Yeni taş Devri'nin başlangıcında günlük kaplar ağaçtan ve taştan yapılmaktaydı. Anadolu'da kilden yapılmış kaplara en geç MÖ 7. Binde Konya, Burdur, ve Antalya bölgelerinde rastlanmaktadır. İlk örnekler tek renkli, kaba yapılı ve basit biçimlidir. Daha sonra MÖ 6. binin ortalarında, özellikle Çatalhöyük'te ve Hacılar da yapılanlar çok başarılı olup, insanlığın seramik konusunda ortaya koyduğu ilk sanat eserleridir. Çok renkli olan bu kaplar biçimleri ve desenleri yönünden gerçekten göz kamaştırıcıdırlar. Hacılar da ve Çatalhöyük'te görülen köy yerleşmesi

şeklindeki uygarlığın benzerlerine, Yakındoğu'nun Suriye, Mezopotamya ve Mısır gibi ülkelerinde rastlanmaktadır. Anadolu da en eski ve en güzel örneklere sahip olup Konya, Burdur ve Antalya bölgeleri o dönemde dünyanın uygarlıkta önderliğini yapmaktaydılar (Akurgal, 2005:8-9-10).

Anadolu'da, Neolitik Dönem'de; Çayönü, Can Hasan, Fikirtepe, Burdur Bölgesi höyükleri, Kalkolitik Dönemde; Kahramanmaraş Domuztepe, Malatya Değirmentepe, Hacılar, İznik Ilıpınar ve Menteş, Kırıkkale Aşagıpınar vb. kazı alanlarında ortaya çıkarılan seramiklerle birlikte Troya Uygarlığı, Hitit Uygarlığı ve yine takip eden dönemlerde Anadolu toprakları üzerinde yaşamış olan Urartu, Frig ve Lidya uygarlıklarına ait seramikler, bu toprakların kültürel zenginliğinde önemli bir yer tutmaktadırlar.

Çömlekçi çarkı ilk kullanıldığı tarihten günümüz tarihine kadar olan süreç içerisinde teknolojinin gelişimi ile paralel olarak gelişmiş ve seramik ürünlerinin hem daha nitelikli hem de daha hızlı üretimini sağlamıştır. Bunun yanı sıra çömlekçi çarkı tüm dünyada pek çok seramik sanatçısını etkilemiş ve yaptıkları seramik eserlerde bu tekniği kullanmışlardır. Çömlekçi çarkında yapılan seramik formlarda, biçim, estetik kaygı unsurları ön planda olmalıdır. Bu doğrultuda yapılan çalışmalar kalıcı olarak literatür de kendine yer edinebilir bir hale gelecektir. Bu noktada ele alınan konu üretici kimliğini, eğitimini, teknik donanımını ve üretim süreci içerisindeki beklentilerini destekleyecektir.Dünyanın birçok yerinde geçmişten günümüze en ilkelinden gelişmişine kadar çok çeşitli torna türlerinin kullanılmakta olduğu görülmektedir.

3.2. Avanos Çömlekçiliği

Neolitik Çağ'da Anadolu'da başlayan çanak çömlek yapımı, Kızılırmağın kıyısında bulunan Avanos'ta geçmişin izlerini taşıyarak devam etmiştir.

Çark diğer adıyla tezgah, MÖ 3000 yılının başından itibaren başlayan Eski Tunç Çağı'nın son safhalarında, Kayseri civarında kullanılmaya başlanmıştır. Aynı zamanda perdahlama ve pişirme işine de devam edilmiştir (Gürtanın ve Munsuz, 1970:15). Hititler, Medler, Frigler, Asurlular, Persler, Keltler, Kapadokya Krallığı, Bizanslılar, Selçuklular ve Osmanlılar gibi bir çok medeniyet farklı zaman dilimleri ile Avanos tarihinde yer almışlardır. MÖ 3000 yılının başından itibaren, Eski Tunç Çağı'nın son dönemlerinde, Mezopotamya'dan ticaret için gelen Asurlular

Anadolu'da yaşayan Hititlilere çark ile çanak yapımını öğretmişlerdir. İlk olarak çark ile yapım Kayseri civarında uygulanmaya başlandığı daha sonra perdahlama ve pişirme ile devam etmiştir (Şekil 3) (Büken, 2004:28).

Şekil 4. Pre - Hitit dönemi eserleri - Hacı Bektaş Müzesi (Ateş,1996:60-61)

Avanos'un kuruluşunun 1202 yılı olduğu bilinmektedir (Gürtanın-Munsuz, 1970:15).Avanos'un kuruluşundan önce, o bölgede, çanak-çömlek zanaatının var olduğu, tarihi devirlere ait çanak- çömlekler ile Avanos'un Kızılırmak kavsi içerisinde yapılan kazılardan, MÖ ki yıllara ait zengin çanak-çömlek örneklerinin elde edilmiş olduğu, bilinmektedir (Gürtanın ve Munsuz, 1970:15).

1970'li yıllarda "işlik" adı verilen ve çok eskiden kalma taş yapılar içine yerleşmiş olan 75 kadar iş yerinde 300 kadar çömlekçi ustasının o dönemde çalışmakta olduğundan bahsedilmektedir (Güner, 1988:59). Bugün ise Avanos Çömlekçiler Derneği Eski Başkanı bize verdiği bilgilere göre, kayıtlı 40 kadar iş yeri topraktan mamul eşya (çanak-çömlek, testi v.b.) imal ve satıcılığı, 17 iş yeri turistik, otantik hediyelik ve hatıra eşya imal ve satıcılığı olmak üzere toplam 67 adet atölye bulunmaktadır. Bu durumda Avanos'ta ki atölyeler sadece satış yapan ve sadece üretim yapan olmak üzere ikiye ayrılmaktadır.

Avanos çömlekçiliği, 1970'li yıllardan itibaren yörede başlayan turizm faaliyetleriyle yeni bir anlayış kazanmıştır. Özellikle son 15-20 yılda günlük kullanım kaplarından ziyade turistik hediyelik eşyalara yönelen Avanos çömlekçiliğinde geleneksel formlar ile beraber Hitit ve Frig formlarının da kullanılmaya başlandığı görülmektedir. Bu formların üstüne çizilen desen ve motifler, eski Anadolu uygarlıkları ile Osmanlı ve Selçuklunun kullandığı desen ve motiflerden seçilmektedir. Çömlekçilikte var olan bu dönüşümü yozlaşma olarak değerlendirmek yanlış olacaktır. Çünkü halkbilimi ürünlerinin yaşayabilmesi için

çağın taleplerine cevap vermesi ve geleneğin güncellenmesi gerekmektedir (Yolcu, 1730).

Son yıllarda Avanos atölyelerinde çömleklerin yanında diğer seramik ürünlerin de yer aldığı tespit edilmiştir. Özellikle Kütahya işi diğer seramik ve çiniler, çömlekçi atölyelerinde turistik amaçlı yapılmaktadır. Avanos'ta bulunan bazı seramik atölyeleri 50 ve üzeri kişi çalıştırabilecek kapasiteye ulaşmıştır. Büyük atölyelerde tezgah ustalarının yanı sıra, çini işlemecileri, rapido işlemecileri, sanatsal obje çalışanlar, desinatörler, sırlamacılar, fırıncılar ve turist gruplarına rehberlik eden satış elemanları vs. kişilerde çalışmaktadır. Turizmin hem çömlekçilik, hem de seramikçilik üzerinde önemli etkileri olduğu aşikardır. Bu bağlamda profesyonelleşmeyle birlikte özellikle büyüyen atölyelerde geleneksel usta-çırak ilişkilerinin yerini patron-işçi ilişkilerinin aldığı söylenebilir.

Avanos'ta irili ufaklı atölyelerin yanı sıra faaliyet gösteren bir fabrika 1998'den bu yana el yapımı küpler, sıvama yöntemiyle şekillendirilen saksılar, pres baskı ürünler ve dökümle şekillendirme olmak üzere toplam dört alanda iç ve dış mekan seramikleri ve dekoratif bahçe seramikleri üretmektedir.

Avanos çömlekçiliğinde geçmişten günümüze dek birçok medeniyetin izlerini taşımakla birlikte kendine özgü ürünlerde ortaya çıkmaktadır. Teknik konusunda geçmişle arasında çok büyük fark olduğu söylenemez. Endüstrileşme boyutu olarak bakabileceğimiz elektrikli tezgahların kullanımıyla birlikte Avanos'ta hammadde, teknik ve ürünler konusunda 1990' lı yıllardan bu yana büyük değişimler görülmüştür. Geleneksel Avanos çömlekçiliğinde kullanılan ürünler günümüz makineleşme endüstrisi nedeniyle üretilen cam, emaye, plastik, metal gibi ürünlerin işlevselliğinin ve kolay elde edilmesi ürünlerin eski önemini yitirmesine neden olmuştur. Ancak turizmin etkisi ile yörede geleneksel çömlekçi tornasında üretim dışında kalıp, döküm ve serbest şekillendirme yöntemleri bölgede önem kazanmıştır. Yapılan ürünler üzerine çini, rapido ebru,rölyef, sgrafitto,ajur, deri gibi farklı süsleme ve bezeme teknikleri kullanılmıştır. Daha önce Avanos'a özgü kara fırın ile pişirim yapılırken günümüzde elektrikli fırın başta olmak üzere, tuz, anagama, nobarigama, sagar, raku, farklı fırınlar ile pişirim yapılmaktadır. Üretilen ürünler daha önce iç pazarlara eşeklere yüklenerek satılırken, son yıllarda dünyanın birçok ülkesinden gelen turistler sayesinde birçok ülkeye pazarlanmaktadır.

4. MATERYAL VE YÖNTEM

4.1. Materyal

Bu araştırma Nevşehir ili Avanos ilçesinde yürütülmüştür. Araştırmanın materyalini, Avanos ilçesinde üretilen ve hammaddesi toprak olan ürünler, bu ürünlerin üretiminde kullanılan araç-gereçler, üretim aşamaları ile ilgili yörede ustalardan edinilen bilgiler, ürünlere ait fotoğraflar ve konu ile ilgili literatür oluşturmaktadır.

4.2. Yöntem

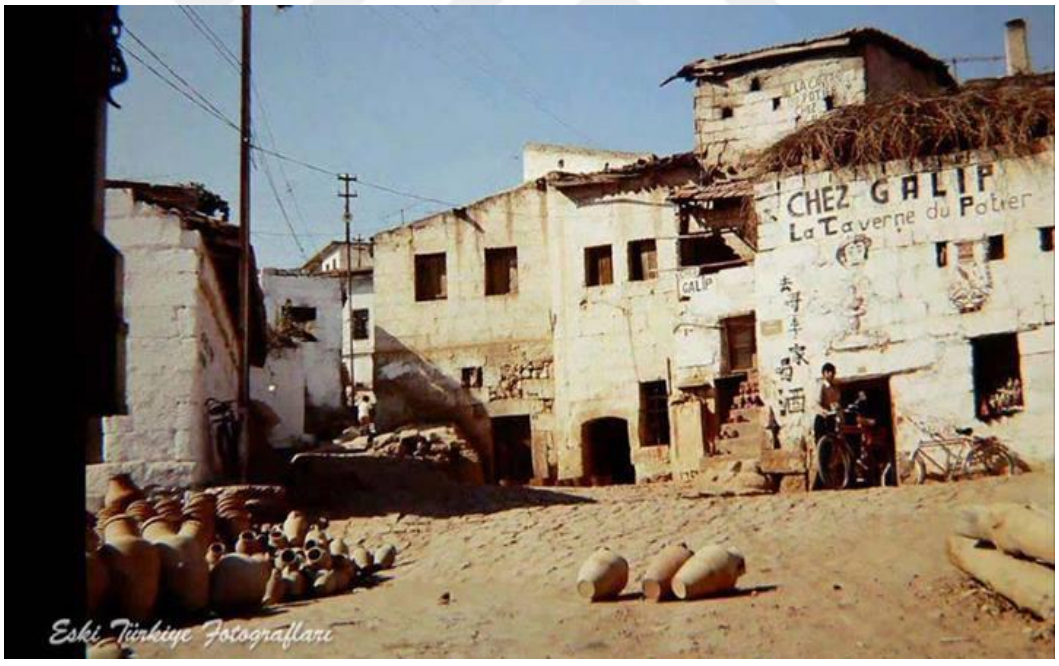
Bu çalışmada, literatür tarama ve yerinde belgeleme yöntemlerinden yararlanılmıştır. Mayıs 2014 tarihinde Avanos ilçesine bir ziyaret yapılarak ustalarla ve bölgeyi iyi bilen kişilerle görüşmeler yapılmış, geleneksel Avanos çömlekçiliği hakkında hammadde, kullanılan araç-gereçler, üretim aşamaları ve ürünler hakkında bilgi toplanmış ve detaylı fotoğraflar çekilmiştir. Aynı tarihlerde Avanos Halk Kütüphanesi ziyaret edilerek, konu ile ilgili detaylı literatür taraması yapılmıştır. Yine Haziran 2014 tarihinden itibaren başta Süleyman Demirel Üniversitesi Kütüphanesi olmak üzere ,Isparta İl Halk Kütüphanesi, Suna ve İnan Kıraç Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü (AKMED) ve Kaleiçi Müzesi, Çukurova Üniversitesi, Akdeniz Üniversitesi, İstanbul Üniversitesi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Marmara Üniversitesi, Nevşehir Hacı Bektaş Üniversitesi, Dumlupınar Üniversitesi, Dokuz Eylül Üniversitesi ve Gazi Üniversitesi kütüphanelerinde literatür taraması gerçekleştirilmiştir. Kasım 2014 tarihinden itibaren de çalışmanın yazım aşamasına başlanılmış edinilen bilgiler fotoğraflarla desteklenerek çalışmanın bilimsel raporu hazırlanmıştır.

5. BULGULAR VE TARTIŞMA

5.1. Geleneksel Avanos Çömlekçiliği

İnsanlık tarihi kadar eski olan, kuşaktan kuşağa aktarılmış olan Avanos çömlekçiliğinin Hititlerden beri çarkla yapıldığı bilinmektedir. Çömlekçilik Avanos'un doğal ve tarihi dokusunun izlerini taşıyarak günümüze kadar gelmiştir. Günümüzde Avanos, çömlekçilik üretimi, bölgede tarihi çömlekçilik kadar eski olmayan halıcılık ve diğer el sanatları ile Kapadokya'nın El Sanatları Merkezi olarak nitelendirilmektedir.

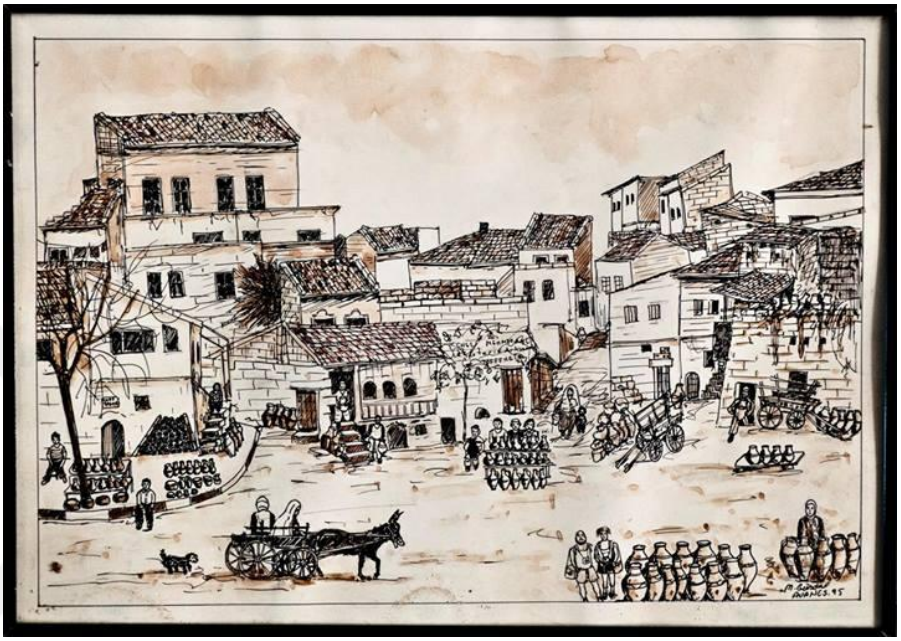
''İşlikbaşı'' denilen çanak çömlek yapım evlerinin olduğu bölge Avanos'un merkezinde yer almaktadır (Şekil 4-5-6). Merkezde yer alan işlikler eski taş yapılardır. Bu yapıların içerisinde ''yanalak'' adı verilen kurutma odaları vardır (Şekil 11). Yanalak denilen kurutma odaları karanlık, nemli ürünün deforme olmasını engellemek amacı ile hava sirkülasyonunun çok az olduğu yerlerdir.



Şekil 5. 1970'lerde Bir İşlikbaşı (Mustafa Taşkın Arşivi)

İşlikler 5-20 m uzunluğunda, 4-6 m genişliğe, 4.5 m yüksekliğe sahip sağlıklı olmayan, nemli ve güneş almayan yapılardır. '' Kisir'' adı verilen silisyumu bol taştan yapılır. Kapıları binanın 4-6 m olan cephesinin yan tarafındadır. Tavanları kemerlidir. Zeminleri topraktır. Her işlik içerisinde 1-4 tezgah bulunabilir. Bu tezgahlar ışıktan faydalanması için, kapı tarafına ve binanın uzunluğu boyunca 1-2 m

ara ile yerleştirilmektedir. Ayrıca toprak koymaya yarayan atölyenin zemininden 1-2 m kadar aşağıda bazıları aynı seviyede olan depolar vardır. Tavanları kemerlidir. Bu tavanlarda küçük bir pencere vardır. pencereden topraklıklara, işlik içerisine girmeden yani dışarıdan, toprak konulabilmektedir (Gürtanın ve Munsuz, 1970:16-18).



Şekil 6. Muharrem Gürdal'ın 1995 Yılında Yaptığı Bir İşlik Başı Tasviri (Mustafa Taşkın Arşivi)

Şekil 7. Günümüzde İşlikbaşı (Mustafa Taşkın Arşivi)

Avanos'ta bu meslek farklı uygarlıkların eşliğinde nesiller arasında bir bağ oluşturarak babadan oğula usta çırak ilişkisi ile günümüze kadar gelmiştir. Avanos'un dağlarından ve Kızılırmak'ın eski yataklarından alınan topraklar elenir ve iyice yoğrularak çamur haline getirilir. Çark adı verilen çömlekçi tezgahlarında istenilen form şekillendirilir (Şekil 13- 14). ''Yanalak'' adı verilen kurutma odalarında kurutulur. Daha sonra Avanos' da Kara Fırın denilen fırınlarda pişirilir ve satışa hazır hale getirilirdi. Avanos'ta uzun bir süre çömlekler eşeklere yüklenerek yurt içinde birçok yere satılmak için götürülmüştür.

Geleneksel Avanos çömlekçiliği hakkında yapılan literatür taramasıyla birlikte geleneksel Avanos çömlekçiliğinde kullanılan ürünleri, hammadde, üretim teknikleri, süsleme teknikleri, pişirme teknikleri, pazarlama ve ürünler olarak 6 başlıkta incelenmiştir.

5.1.1. Hammadde

Kızılırmağın eski yataklarından ve Avanos çevresinde olan dağlardan alınan çömlekçiliğe uygun nitelikli topraklar hammaddenin ürünle olan yakınlığının önemini bir kez daha kanıtlamıştır. Bölgede çömlekçiliğine uygun olan bu topraklar bölge için hayati önem taşımaktadır. Avanos'ta çömlek yapımı için kullanılan elverişli topraklar yörede bu el sanatı ile uğraşan ustalar tarafından denenmiş ve günümüze kadar da kullanımı sürdürülmüştür.

Çömlekçilikte kullanılan topraklar, Çömlekçiler Kalkındırma Derneği tarafından Avanosun Gedik, Burabayır, Cinderesi ve Kızılöz adlı yerlerinden sağlanmaktadır. Gedik'de damar halinde, kırmızı ve gök; Burabayır'da çoğunlukla kırmızı; Cinderesi'nin kuzeyinde kırmızı, güneyinde gök ve Kızılöz'de ise tüm kırmızı renkli toprak bulunur. Çömlekçiler Derneği tarafından bu toprakları, üye olan çömlekçilere 100 kg'lık çuvallar içinde 3 TL karşılığında satılırdı. Bu para toprağın kazma, dövme, eleme, çuvallama ve taşıma masraflarına aittir (Gürtanın ve Munsuz, 1970:13). Avanos'ta kırmızı toprak, gök toprak, morumsu toprak, beyaz toprak olmak üzere dört renk toprak çeşidi vardır.

''Çıkrık'' ya da ''çark'' adı verilen tornada, üretilen çömleklerin yapımında kullanılan kırmızı renkli çamur ait olduğu yatağın türüne göre, silisli ya da yağlı, yumuşak veya sert gibi farklı özelliklerle adlandırılmaktadır. Avanos çömlekçilerinin kullandığı hammaddeler, Kavuk Ali Gözü denilen onların tabiri ile

tam yağlı bir kil, demir oksidi bol mil denilen Kızılöz toprağı, yazı kumu, Kemer çeşme kili, Tandır Toprağı, Çatalargaç kili ve Karadağ bölgesinden gelen bir kaolin çeşididir. Ayrıca kayaların yağmur ve kar ile aşınmasından elde edilen "Süzgü" denilen ince kil de kullanılmaktadır (Çobanlı ve Öney, 2007: 452).

Kızılırmağın eski yataklarından ve Avanos çevresinde olan dağlardan alınıp, getirilen farklı niteliklerdeki topraklar içerisindeki taşlardan, organik maddelerden ve atık malzemelerden arındırılıp, büyük olan parçalar ahşap tokmaklarla kırılarak küçültülüp toz haline gelinceye kadar dövülmektedir (Şekil 7.a). Dövme işlemi bittikten sonra ince elek yardımıyla elenmektedir (Şekil 7.b). Özellikle doğadan çıkartılan killerde çamur bünyenin tanecik yapısının ince olması şekillendirme açısından önemlidir. İri taneli çamur hızla dönmekte olan tornada ele zarar verir ve çalışmayı zorlaştırır. Toz haline gelen toprak işliklerde bulunan çamur dinlendirme havuzlarında 1/3 oranında su ilave edilerek bir süre bekletilir. Suda açılan kil üzerine, kuru toprak ilave edilerek yoğrulur (Şekil 8). Yoğrulduktan sonra daha iyi pekişmesi için en az bir gün dinlenmeye bırakılan çamur, bekletildikten sonra tekrar yoğrularak (özenerek) hazır hale gelir ve ustaya taşınır (Şekil 9). Daha sonra tezgahta çekilir (Şekil 10). Elde edilen çamurdan küçük bir parça numune alınır ve tornada şekillendirilir. Şeklini koruyup korumadığı, küçülme oranı, deforme olasılığının ölçülmesi gibi bazı tecrübeye dayalı deneyler yapılıp gözlemlenerek çamura özlü yada özsüz hammadde ilavesi yapılarak çömlek yapımına uygun hale getirilir. Çömlek atölyesindeki en önemli iş çamuru hazırlamaktır. Çamur plastiklik özelliği kazanmadığı sürece yapılan hiçbir üründen verim alınmaz.

a. **b.**

Şekil 8.a. Ahşap Tokmakla Toprak Kırma İşlemi b. Ahşap Tokmakla Eleme İşlemi

(https://www.youtube.com/watch?v=f6YAhoiC87I - erişim tarihi: 03.01.2016)

Çanak çömlek yapımında kullanılan topraklar üç'e ayrılır:

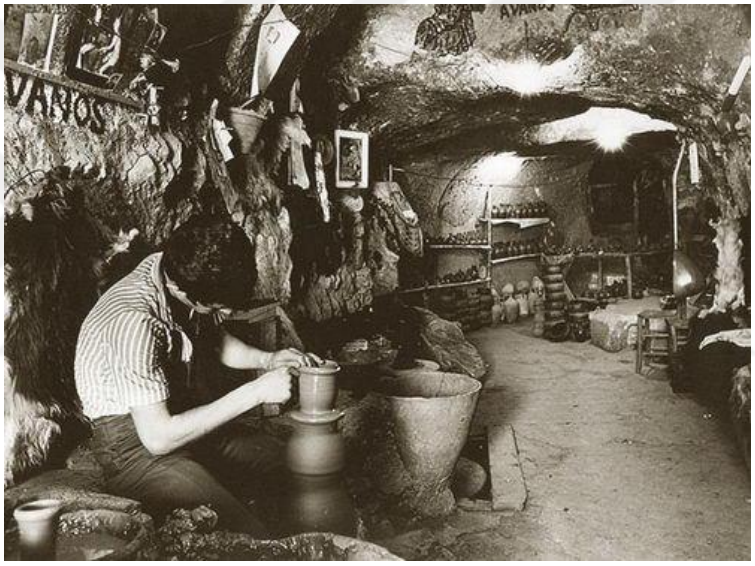
1. Gevşek (yumuşak) toprak: yapısında silis (kum) miktarı fazladır. Büyük parçaların üretimine elverişli, olmayan bu toprağın işlenmesi çok zordur. Avantajı ise deformasyon olasılığı az olduğu için, fırından sağlam çıkma olasılığı yüksektir..
2. Yağlı (sert) toprak: İşlenmesi kolaydır. Katkısız kullanıldığı zaman pişirilme sırasında kırılır.
3. Milli toprak: Kumlu olan bu toprak, Çamur hazırlamada katkı maddesi olarak kullanılır.

Topraklar mevsimine göre ise iki'ye ayrılır:

1. Yaz toprağı: Bu toprağın elenmesi zordur. Ancak torna çekimine elverişlidir. Üretilen çömlekler pişerken az küçülür, kayıp az olur.
2. Don toprağı: Yaz toprağının tersine elenmesi kolaydır. Üretilen çömleklerin pişme küçülmesi ve fire oranı fazladır (Ünal, 1989)

Şekil 9. Hazırlanan Toprağın Çamur Çukurlarında Yoğrulma İşlemi (Mustafa Taşkın Arşivi)

Şekil 10.1971- İşlikte çamur yoğurma (http://www.eba.gov.tr/gorsel/bak/29786)



Şekil 11. 1977-Geleneksel Çömlekçi Atölyesi Avanos, (Mustafa Taşkın Arşivi)

Şekil 12. Avanos'ta İşlik Olarak Kullanılan Yanalak (Kurutma Odaları) (Güner, 1988:59)

Tornayla şekillendirilen ürünler yıllar boyunca kuşaktan kuşağa aktarılan bilgi ve tecrübelerle, geleneksel yöntemler ışığında üretilmeye devam etmektedir. Hangi kilin iyi şekil alabileceği, çamurun hazırlanması, şekil verme, kurutma ve pişirme aşamaları tamamen deneyimlere göre yapılmaktadır.

5.1.2. Üretim Teknikleri

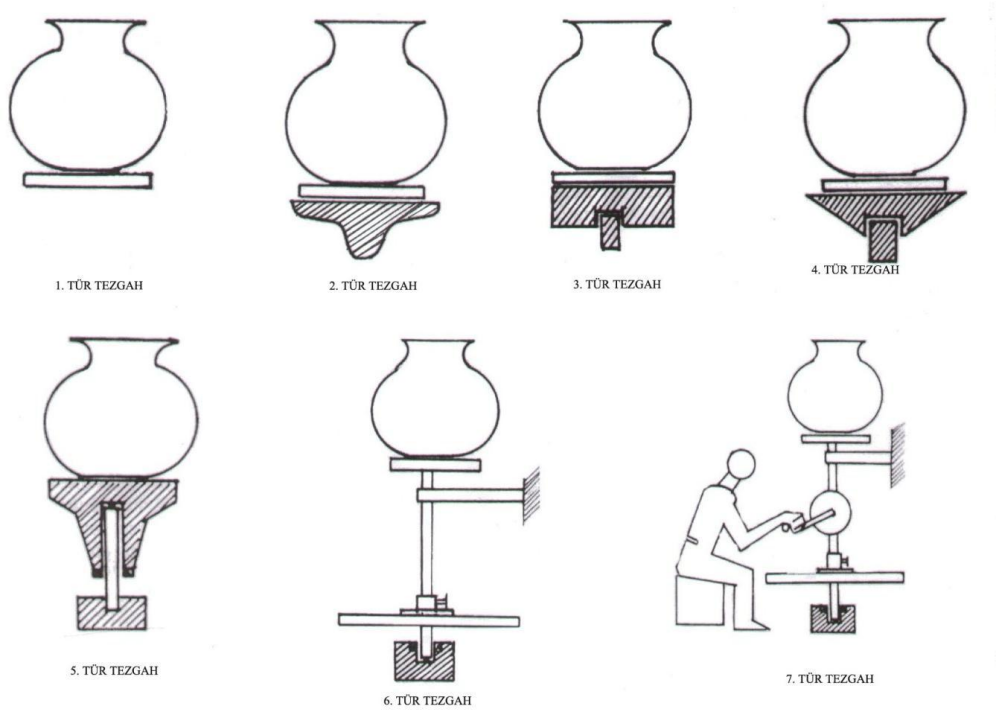
İnsanlığın çanak çömlek yapımında kullandığı en eski yapım tekniği olan saman topağı üzerinde kalıplama dışında, biçim verme yöntemlerinin tamamı kullanılan teknik ile ilgilidir. Çömlekçi çarkı kullanımı sonucunda tezgahta şekillendirme tekniği en iyi biçim verme yöntemi haline gelmiştir.

Anadolu'da her bölgenin çanak çömlek şekilleri ve tezgah türleri birbirinden farklıdır. Anadolu'da yöresel killer kullanılarak en ilkelinden en gelişmişine kadar elle, ayakla ve yardımcı birinin yardımı ile hız verilen 7 çeşit torna (tezgah) türü mevcuttur.

1. Bu tezgahta kil, düz bir tahta altlığın üzerinde elle bant usulü biçimlendirilir. Bu tezgah türü Gümüşhane, Ordu, Ağrı, Giresun, Erzurum, ve Gaziantep'te kullanılmaktadır.
2. Bu tezgahta kil, kilden yapılmış, altı sivri, döndürülebilir bir tabağın içine oturtulmuş yine kilden yapılmış bir altlığın üzerinde elle, bant usulü biçimlendirilmektedir.Bu tezgah türü Elazığ ve Manisa'da kullanılmaktadır.
3. Bu tezgahta kil, milli ama henüz yataksız, elle döndürülebilen, tahtadan yapılmış bir çarkla yine tahtadan yapılmış bir altlığın üzerinde el ile, bant usulü biçimlendirilmektedir.Bu tezgah türü Sivas ve Kastamonu' da kullanılmaktadır.
4. Bu tezgahta kil, milli ama henüz yataksız, hem elle hemde ayakla döndürülebilen, tahtadan yapılmış bir çarkla, kilden yapılmış bir altlığın üzerinde elle, bant usulü biçimlendirilmektedir.Bu tezgah türü Bitlis'te kullanılmaktadır.
5. Bu tezgahta kil, el yada ayak ile döndürülebilen kısa milli, yataklı bir çarkın üzerinde merkezkaç kuvveti yardımıyla elle çekilerek biçimlendirilmektedir.Bu tezgah türü Nevşehir (Avanos), Denizli Ve Balıkesir'de kullanılmaktadır.

6. Bu tezgahta kil, ayakla döndürülebilen uzun milli, yataklı bir çark üzerinde merkezkaç kuvveti yardımıyla el ile çekilerek biçimlendirilmektedir. Bu tezgah türü Adana, Aydın, Çanakkale, Van, Mardin, Muğla, Denizli, Diyarbakır, Konya, Edirne, Gaziantep, Ankara, Isparta, İstanbul, Iğdır, Kars, Afyon, Kırıkkale, Bilecik, Mersin, Bursa, Elazığ, Antakya, Giresun, Sivas, Manisa, Kütahya' Da kullanılmaktadır.
7. Bu tezgahta kil, uzun milli, yataklı bir çarkta, elle merkezkaç kuvveti yardımıyla elle çekilerek biçimlendirilmektedir.Ancak çarkın döndürülmesinde mile bağlanmış dişli kolunu çeviren ikinci bir insan gücünden yararlanılır. Bu tezgah türü Çorum, Ankara, Tokat, Malatya, İzmir ve Ordu'da kullanılmaktadır (Güner, 1988:12-13).

Anadolu'da kullanılan torna türlerine dair yapmış olunan sınıflamada birinci, üçüncü, dördüncü ve yedinci tür torna tezgahları bugün kullanılmamaktadır (Şekil 12). Birçok çömlekçi merkezinde bugün kullanılmaya devam eden torna türleri ise ikinci, beşinci ve altıncı türdür. Bu sınıflamanın yapıldığı 1972-77 döneminde elle, ayakla veya yardımcı biri tarafından hız verilen tornaların kullanıldığı görülmektedir.

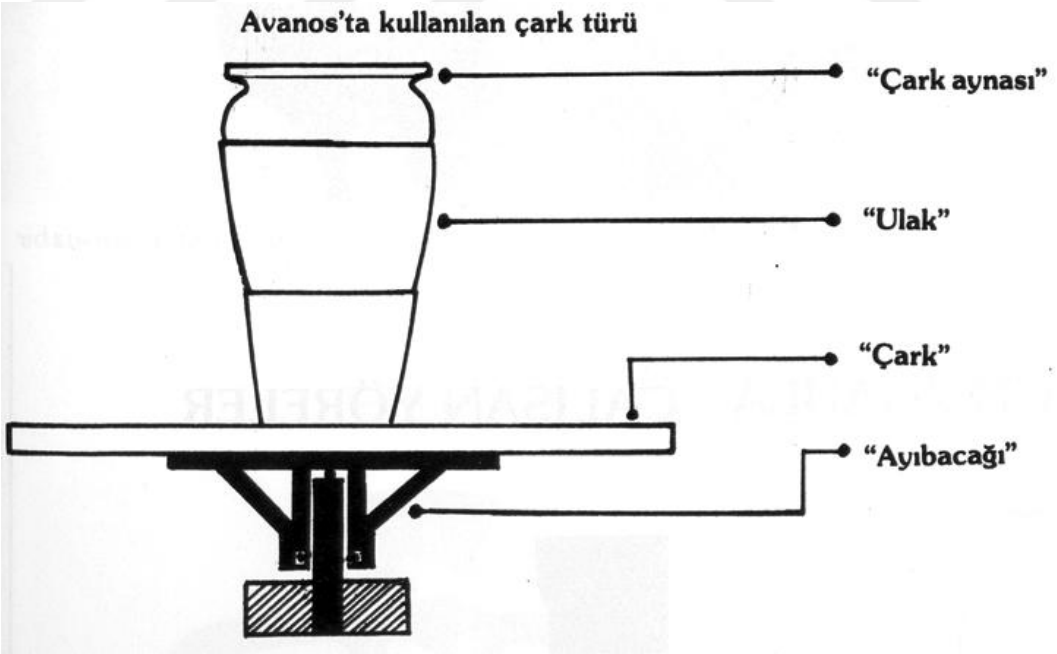


Şekil 13. Anadolu'da Kullanılan Torna Türleri, (Güner, 1988:12-13)

Avanos'ta dört türlü tezgah bulunmaktadır. Bunlar çıkrık tezgah, tahta tezgah, çarklı tezgah ve elektrikli tezgahtır (Şekil 13-14). En fazla kullanılan çıkrık ve tahta tezgahlardır. Birbirine benzeyen bu iki tezgahı ayıran fark çıkrık tezgahın tablasının çanak –çömlek çamurundan, diğerinin ise tabladan yapılmış olmasıdır. Bundan dolayı çıkrık tezgahın tablası zor döner fakat dönmesi devamlıdır (Gürtanın ve Munsuz, 1970:18).

1970' de yapılan araştırma neticesinde o dönemde Avanos'ta çarklı ve elektrikli tezgahın kullanımının henüz yaygın olmadığını kanıtlamaktadır (Gürtanın ve Munsuz, 1970:18). Ancak 1980'ler de yapılan bir araştırmaya göre ise ; bu dönemde çarklı tezgah kullanımının fazla olduğu görülmektedir. Elektrikli tezgahlar ise Anadolu'nun birçok ilçe, kasaba, köylerine elektriğin gelmesiyle elektrikli tornalar kullanılmaya başlanmıştır. Bugün birçok çömlek üretim merkezinde elektrikle çalışan tornalar kullanılmasına karşın, her bir yörede kullanılan tornalar biçimsel farklılık göstermektedir.

.



Şekil 14. Avanos'ta Kullanılan Çark Türü (Güner, 1988:59)

a. **b.**

Şekil 15. Avanos'ta Kullanılan Çömlekçi Tornası a.b. (Güner, 1988:60)

Ocaklardan çıkarılan kil, kırma, dövme, eleme, karıştırma, su ilave etme ve yoğurma gibi bir dizi hazırlık işleminden geçirilerek ustanın torna tezgahında şekil vermesi için hazır hale getirilir. Çömlekçi çamur topağını (yöresel deyimle külte) çarka yerleştirmeden önce homojen yapıda olması şartıyla iyice yoğrulması gerekir. Homojen olmaması durumunda çarkta işleme sırasında, ürünün aynı kalınlıkta çıkması, düzenli bir biçim alması ve işlendikten sonra kuruma yada pişirme esnasında çatlama tehlikesiyle karşılaşmasına neden olur. Örneğin testi yapmak isteyen bir çömlekçi, yeterince yoğrulan çamur topağını çark tablasına yerleştirir, çarkı çalıştırıp çamuru tabla merkezine getirir. İki baş parmağını daldırıp yanlara doğru açarak bir çukur açar, böylece testinin karnını ve dibini oluşturur (Şekil 15). Testi kenarlarını belli ölçüde yükseltip, karın kesimine çeki tahtası yardımıyla şişkinlik verir. Sonra kenarları incelterek yüksekliği arttırır (Şekil 16-17). Çarkta çevirme işlemini bitirdikten sonra yapılan ürünün tabanını çelik tel yada misina yardımıyla tabladan ayırır (Şekil 18). Testi üzerinde kesme ve yapıştırma işlemleri yapılacaksa eğer testinin en az bir saat kadar beklemesi gerekmektedir (Şekil 18). Ürünlerin ayak kısmının oluşturulması için bir gün sonra ters çevrilir torna tezgahı üzerinde ona uygun bir kalıbın içine yerleştirilerek dip alma aletleri yardımıyla ayak kısmı yapılır.

a. **b.** **c.** **d.**

Şekil 16. a. Çamuru Merkeze Getirme b. Yükseltme c.d.İçini Açma (Toğrul,2016)

a. **b.** **c.** **d.**

Şekil 17. a. b. c. d. Geleneksel Avanos Testi Yapım Aşamaları (Toğrul,2016)

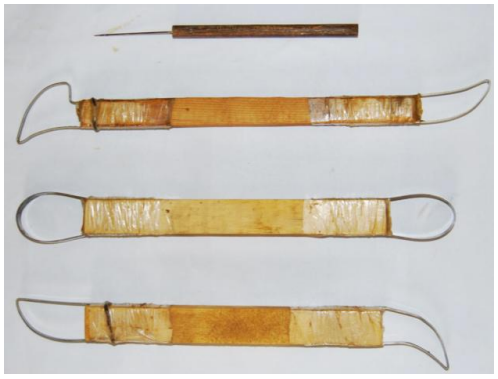
a. **b.** **c.**

Şekil 18. a. Boyun Daraltma b. c. Çeki Tahtası Kullanımı

a. **b.**

Şekil 19. Geleneksel Avanos Testi Yapım Aşamaları (Toğrul,2016)

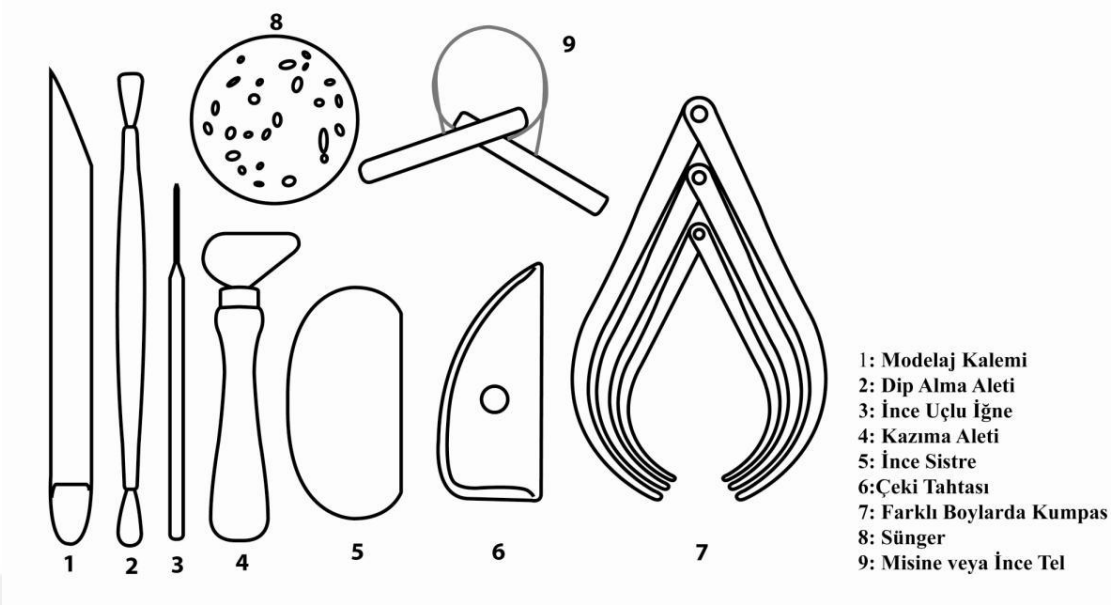
Anadolu'da geleneksel çömlek üretim merkezlerinden Avanos İlçesinde eskiden dut ve kayısı ağacından yapılan çeki tahtaları, daha sonra çelik ve çamurda aşınmaya karşı daha dayanıklı bir malzeme olduğu için kürekler çeki tahtası şeklinde kestirilerek kullanılmıştır.



Şekil 20. İki kulp ve yarım ay olarak isimlendirilen çeki tahtaları, Avanos (Canbolat, 2011:63)

Şekil 21. Avanos kullanılan dip alma aletleri (Canbolat, 2011:66)

Günümüz de ise birçok atölyede ustalar hazır halde satılan çeki tahtaları ve sistireler kullanmaktadırlar. Ustaların çelik tel ve bir parça ahşap yardımıyla yaptıkları dip alma aletleri ve hazır halde satılan dip alma aletleri kullanılmaktadır.



Şekil 22. Tornada Kullanılan Temel Aletler (Canbolat, 2011:66)

Genel olarak bakıldığında Anadolu ve diğer ülkelerde başlayan plastik, cam, porselen ve metal ürünlerinin kullanımıyla beraber çömlekçiliğin gerilediği görülmektedir. 1980 ve sonrasında Anadolu'da sanayinin hızlı gelişimi ile plastik, cam, metal ve seramik fabrikalarının sayısının artmasıyla bağlantılı olarak insanoğlunun toplumsal ve günlük yaşantısında birçok değişim görülmüştür. Günümüzde bu yönelme doruk noktasına ulaşmış, geleneksel sanatlarımızın en eskisi ve köklüsü olan çömlekçi ürünler günlük kullanılan kullanım gereci olmaktan ziyade daha çok süs eşyası ve dekoratif ürünler şeklinde üretilmeye başlanmıştır. Dekoratif malzeme olarak üretilmeye başlanmasının temel nedeni maddi kaygıdır. Bununla birlikte yaşanan göçler değişimin en önemli nedenlerindendir. Tüm bu gelişmelerin bir sonucu olarak çömlekçi ürünlerin kullanımı azalmış, bu meslekten geçimini sağlayan birçok çömlek ustası kazanç sağlayamaz olmuş ve mesleği bırakmak durumunda kalmıştır.

5.1.3. Süsleme Teknikleri

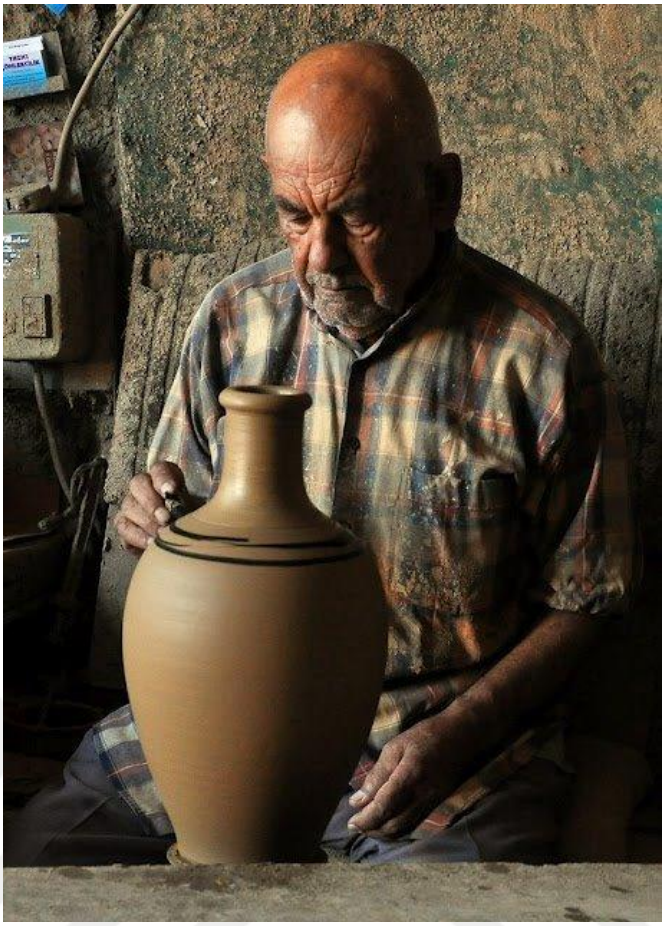
Avanos da yapılan geleneksel formlar üzerindeki süsleme, bezeme ve dekor teknikleri çok fazla gelişmemiştir. Burada kullanılan süsleme, bezeme ve dekor teknikleri bastırarak, kazıyarak, ekleyerek yada fırça yardımıyla çizilen çizgilerdir.

Seramiğin tarihçesinde seramiğin dekorlanması, seramik sırının bulunmasından çok önceki devirlere kadar gider. İnsan eli, ilk dekor tekniğinin

uygulanmasında kullanılan yardımcı araçtı. Çanakları parmak bastırarak, kazıyarak süsleyen insan, sonradan doğadaki renkli toprakları kullandı ve giderek astar tekniğine ulaşan dekor yöntemleri geliştirdi. Sırın bulunması ile renkli sırlar önemli dekor araçları oldular (Arcasoy , 1983:1).

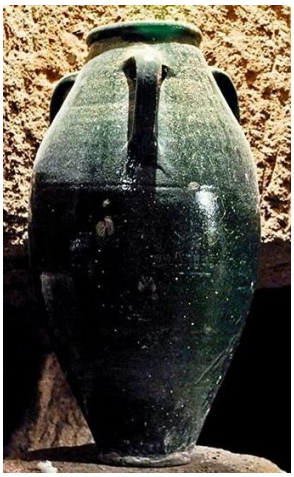
Tarih öncesi çömlekçilikte, çömlek daha tam kurumadan, süsleme genellikle çizi, kazı ve oyuk bezeme olarak yapılırdı ve bazı ürünlerde oyukların içi beyaz bir macunla doldurulurdu. Bununla birlikte yiv ve oluk bezemeler, parça ekleme yoluyla yapılan kabartma bezemeler, tırnak, deniz kabuğu ya da alet bastırarak yapılan baskı bezemeler de yaygındı. Boya bezeme ise zor bir yöntem olduğu için ender rastlanan bezeme türlerindendi. Bazı bezemeler açkı, astar ya da çarkta yapılmış, bazı bezemeler ise yüzeye grafit, altın suyu gibi maddeler sürülerek yapılmıştır (Özdoğan, 1997:381).

Avanos'un geleneksel formları üzerindeki süsleme tekniği fırça yardımıyla uygulanan zırhlama tekniğidir. Zırhlama tekniğinde çiğ ürün sade çizgilerle süslenmektedir (Şekil 21) . Bu iş için yoşa (hematit- fe_2O_3) ve kuru pillerin elektroliti (mangan) kullanılmaktadır. Yoşa Avanos'un Özkonak beldesi civarından alınan yüksek oranda demiroksit içeren demir taşıdır. Bu taş kırılıp ezilerek toz haline getirilir ve balçık kıvamında olan çamura karıştırılarak kırmızı astar elde edilir. Bu malzemeler ezilerek su ile karıştırıldıktan sonra, at kılı fırça yardımı ile tezgahın üzerinden alınmadan uygulama yapılmaktadır. Tezgah üzerinde iken yapılmasının sebebi, fırça ile kolayca düzgün hatlar çekilmesidir. Fırça bir noktada tutulur ve çark döndürülerek çizgi ürünün bütün çevresinden geçer. Yoşa içerisinde bulunan yoğun demir oksitten dolayı esmer kırmızı ve kiraz kırmızısı renklerini verirken, kuru pillerin elektroliti siyah ve kahverengi renk vermektedir. Ayrıca sırın kullanılmaya başlanmasıyla beraber sırlı ürünler ve içi ziftlenen ürünler de mevcuttur.



Şekil 23. Testi Yapım Aşamasında Yoşa Kullanımı (Ahmet Taşkıran,Avanos), (Mustafa Taşkın Arşivi)

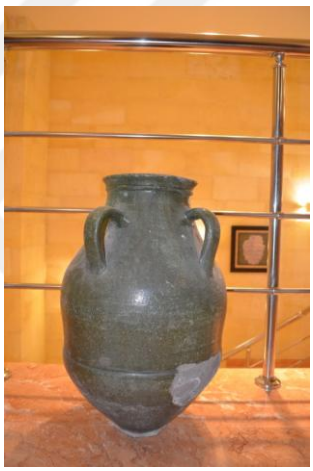
Şekil 24. Avanos Küp Örnekleri (Mustafa Taşkın Arşivi)



a.

b.

c.



d.

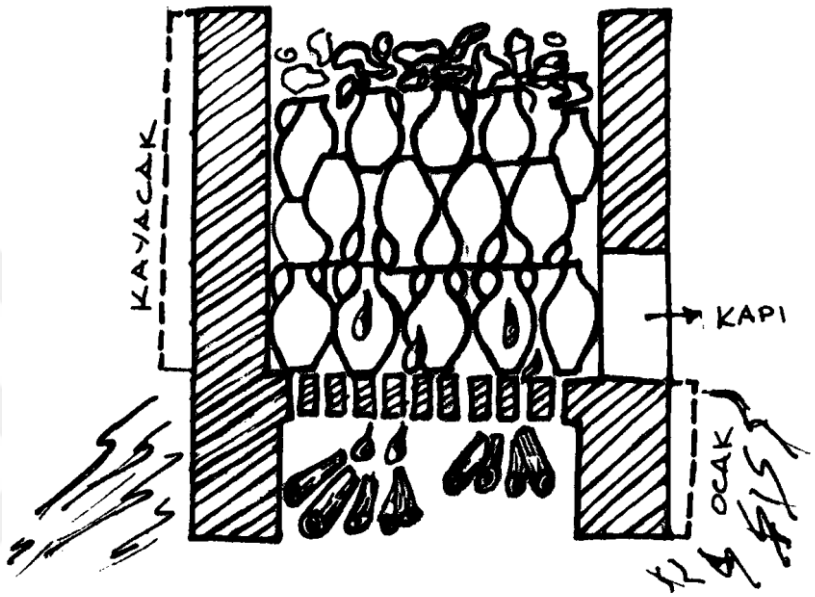
Şekil 25. Avanos Küp Örnekleri a.b.c.d. (Toğrul,2016)

5.1.4. Pişirme teknikleri

Pişirme başlangıçta açık ateşte, açıkta yapılmaktaydı. Açık ateşin fırınlara aktarılması ile büyük aşama kaydedildi. Buna bağlı olarak ilk fırınlarda ürünler odun kullanılarak pişirilmekteydi. Oldukça eski bir geçmişe sahip olan Avanos çömlekçiliğinde de ilk pişirme odun yakıtlı Kara Fırınlar da yapılmaktaydı.

İşliklerde yapılıp yanalakta kurutulan, ürünlerin pişirilmesinde kullanılan fırınlar, işliklerin çok yakınındadır. Fırınlar, kurutulmuş ürünlerin konulduğu toprak üstünde ‘’kayacak’’ denilen yer ile yere gömülü ateş yanan ’’ocak’’ denilen kısımlardan oluşur. Ocaktaki ısının yukarı çıkıp, ham ürünlerin pişmesini sağlamak amacı ile bu ocak kısmının tavanında delikler vardır (Şekil 24-25) (Ünal, 1989:15).

Fırınların büyüklüğü, pişirilmek üzere kayacağa yerleştirilen testi sayısına göre adlandırılır. 500'lük, 900'lük, 1000'lik, 1200'lük fırın gibi. Bu bakımdan yükseklikleri farklıdır. Yükseklikleri iki kısımda düşünmek gerekir. Çiğ mamüllerin yerleştirileceği kısım, yani kayacağın yüksekliği 2,5-3 m., çanak-çömlek toprağından yapılmış çamur ile sıvanmış ocak kısmının yüksekliği 2-2,5 m.dir



Şekil 26. Kara Fırın Şeması (Ünal, 1989: 15)

a . **b.**

Şekil 27. a. Kara Fırın Ateşleme Kapısı b. Doldurma Kapısı(Aslan, 2012:6)

Fırınlanacak çanak- çömlekler günün erken saatlerinde fırınların etrafına dizilir. Güneş ısısına bırakılır, yavaş yavaş ürünler ısınır. Bu işleme ‘’ayılma’’ veya ‘’ayıkma’’ denir. Ayıkan çanak-çömlekler, fırına yerleştirilmeye başlanır. Yörede buna ‘’kayma’’ denir (Ünal, 1989:15). Güneşte yeteri kadar kalan ürünlerin nemi kontrol edilir ve iyice nemini attığı gözlemlendikten sonra teker teker fırına taşınır. Fırının içine girerek yükleme yapılır. Çömlek ustası olan kişi tarafından çırağının ürünleri tek tek ustasına vermesi kaydıyla fırına yüklemeye (yerel deyim ile kaymaya) başlar (Şekil 26) . Cidarı kalın ve kaba olan ürünler fırının alt bölümüne yerleştilir. Cidarı ince , zayıf, kırılgan ve ağırlığı az olan ürünler ise kırılmaması için üst kısımlara yerleştirilir. Yükleme işlemi bittikten sonra çömlek ustası yavaş yavaş fırının dışına çıkar ve oradan yükleme yapmaya devam eder.

a. **b.** **c.**

Şekil 28. a.b. Kara Fırının Yüklenmesi c. Kara Fırının Kapatılması (Aslan, 2012:6)

Ürünlerin kaymasını engellemek için fırının ön kapısı kapatılır ve üstten yerleştirme devam eder (Şekil 26.c) . Yükleme işlemi tamamen bittikten sonra pişmiş çanak çömlek kırıkları ile fırının üst kısmı kapatılır ardından fırının yükleme kapısı olabilecek ısı kaybına karşı taş ve balçık yardımıyla sıvanıp kapatılır. Daha sonra fırın bacası kısmen balçıkla sıvanarak kapatılır.

‘’Gübürlük’’ denilen depo ocak kapısının hemen solunda fırına bitişiktir. Bu depoda fırının yanması için kullanılacak yakacak vardır. Fırın yakılırken önce bağ çubuğu (yerel deyim kılamada), saman ve talaş ile alevsiz yanma uygulanır ki bu işleme ‘’tütsüleme’’ denir. Tütsüleme işleminden sonra odun yakılıp pişirme yapılır.

Ürünün pişip pişmediğini fırını yakan deneyimli kişi bilir. Fırındaki ürünlerin renkleri farklı olmaktadır. Nedeni ise ısının, bazı yerlere fazla bazı yerlere az gelmesidir (Ünal, 1989:15). Fırın yaklaşık 2-3 saat boyunca yavaş yavaş ısıtılmaktadır. Daha sonra talaşlarla ateş güçlendirilir, 4-8 saat arasında gerçekleşen pişirim sonunda yaklaşık olarak 850-900 dereceye ulaşılmaktadır. Bu sıcaklık Avanos çamurunun pekişmesi için yeterli bir sıcaklıktır. Yaz aylarında yapılan pişirimler sonrasında ateşleme kapısı açık bırakılarak fırının soğuması sağlanırken kış aylarında hızlı soğumayı engellemek için bu kapı kapalı tutulmaktadır (Şekil 27) (Aslan, 2012:10).

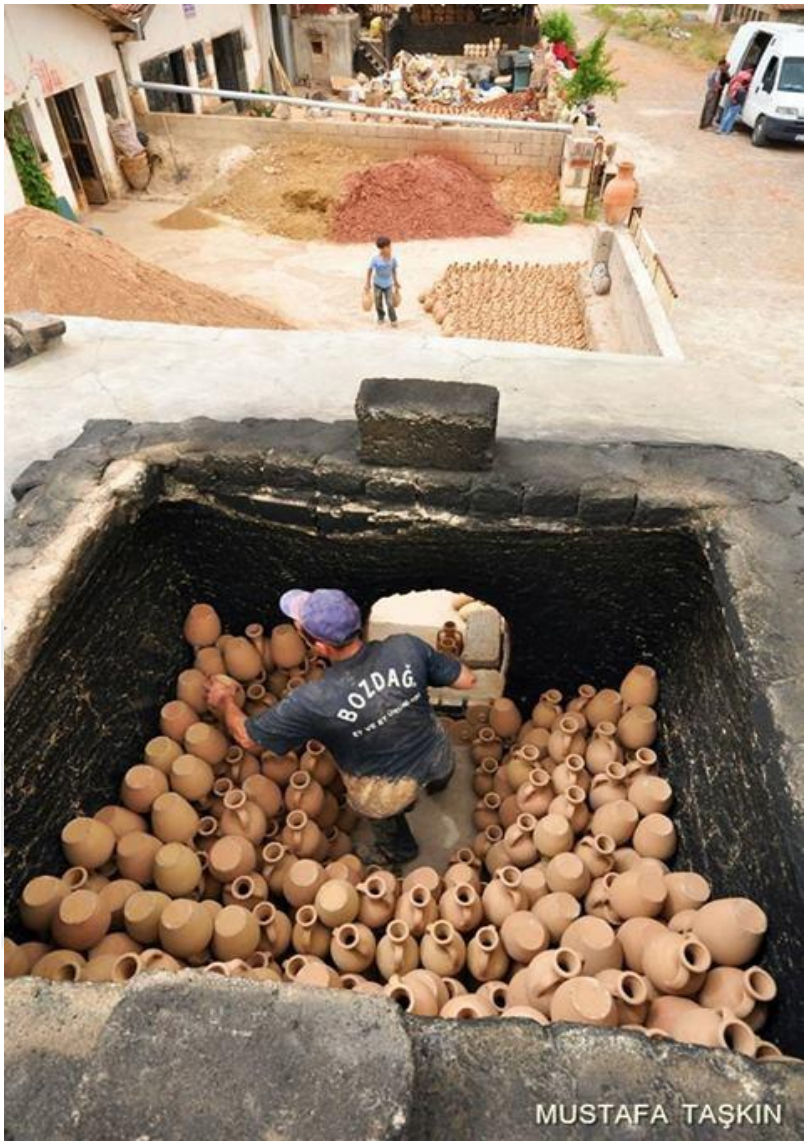
a. **b.** **c.**

Şekil 29. a. Ateşleme Kapısı b. Fırının Açılması c. Fırının Boşaltılması (Aslan, 2012:10)

Fırınlama kilin içine katılan katkılar gibi ürünün renginin belirlemektedir. Fırının indirgenmiş (karbonize) ya da yükseltilmiş (okside) olması ürün renginde belirleyici olur. Bu iki tür fırınla çift renkli çömlekler pişirilebilir. Tarihöncesi çömlekçilikte katkıya göre fırınlama 600-900 C dereceler arasındadır. Saf kil yataklarının kullanılmamış olması ya da kullanıldıklarında mutlaka çıkan killere katkı maddesi koyup çömlek yapılmış olmasının nedeni, tarih öncesi çağlarda fırınlama yöntemlerinin kilin ergime noktası olan 1200 C derecenin üstüne çıkmamasıdır. (Özdoğan, 1997:381).

Şekil 30. Avanos İlçesi Sanayi Bölgesinde Bulunan Bir Fırının Boşaltılması (Toğrul,2016)

Şekil 31. Avanos İlçesi Sanayi Bölgesinde Bulunan Bir Fırının Boşaltılması (Toğrul,2016)



Şekil 32. Avanos İlçesi Sanayi Bölgesinde Bulunan Bir Fırın Örneği (Mustafa Taşkın Arşivi)

Yanma işlemi bittikten sonra fırının soğuması mevsim sıcaklığına göre değişir. Fırından çıkan kapların bazıları suya daldırmak suretiyle sulanır. Neden olarak da, dağılmayı önlediği söylenmektedir. Kapların bazıları ise ziftlenmek için ayrılır (örneğin turşu küpü). Ziftlenecek kap içine, bir kazanda kaynamakta olan zift, kepçe yardımıyla konulur. Kabın içerisindeki zift iyice gezdirildikten sonra, arta kalan zift kazana geri dökülür. Ziftlenmiş kap, soğumaya bırakılır (Ünal, 1989:15).

Şekil 33. Avanos İşlik başında Bulunan Çömlekçi Fırını Temalı Rölyefli Pano (Toğrul,2016)

Atölyesinde kara fırını olan çömlekçilerden biri de Udu Sarayı'nın sahibi Mehmet Körükçüdür. Udu ustası olarak bilinen Körükçü, küçük yaşta çömlekçi tezgah'ına oturmuş torna çekmeyi ustası Ahmet Taşkıran tarafından öğrenmiştir. Ustası tarafından mesleği öğrenen Körükçü o yıllardan bu yana, tezgahın da sayısız form çekmiş ve çekmeye de devam etmektedir. Her yıl üzerinde ufak tefek tadilatlar yapması gerekse de ustasıyla birlikte inşa ettiği Kara fırınını hala kullanmaktadır.

Günümüzde Kara Fırınlar elektriğin kullanılmaya başlanması ve yeteri kadar odun bulunmaması nedeniyle çok az kullanılmaktadır.

5.1.5. Pazarlama

Geriye dönüp bakıldığında onlarca medeniyete ev sahipliği yapan ve tüm yaşanmışlıkları ile adeta kültürel katmanların üst üste bindiği, tümüyle bir höyük niteliği taşıyan Anadolu topraklarının bir parçası olan Avanos da çanak-çömlek satışı sürekli farklılık göstermiştir.

Avanos ipek yolu üzerinde olma özelliğinden dolayı bölgede çanak çömlek satışı öncelikle takas usulüyle başlamıştır. Bölgeye gelen kervanlardaki tüccarlardan aldıkları ürünlerin karşılığında çanak-çömleklerle takas etmişlerdir. Daha sonra katırlar ürkek hayvanlar olduğundan dolayı eşeklerle çevre illere satılmak amacıyla götürmüşlerdir. Avanoslu çömlekçilerin beyan ettiği bir başka çanak-çömlek satışı ise Kızılırmak üzerinden çömlekleri birbirine bağlayarak Kızılırmağın akış yönüne doğru olan Karadeniz Bölgesinde ki bazı bölgelere ulaştırılmasıdır. Avanoslu çömlekçilerin pazarlamak için götürdükleri çanak çömlekler Avanos'u çevredeki diğer merkezlere bağlayan yollar çanak çömlek kırıkları olduğu söylenmektedir. 1800-1866 yılları arasında yaşamış olan Seyran-i bu durumu şu dizelerle bize aktarmaktadır: *''Arar isen gerçek Meryem oğlunu Elindeki sırığından bellidir.Testi bardak kırığından bellidir Körde bilir, Avanos'un yolunu ...''*

Şekil 34. 1958-Çömleklerin Satılmaya Götürülmesi (İşçen, 2010)

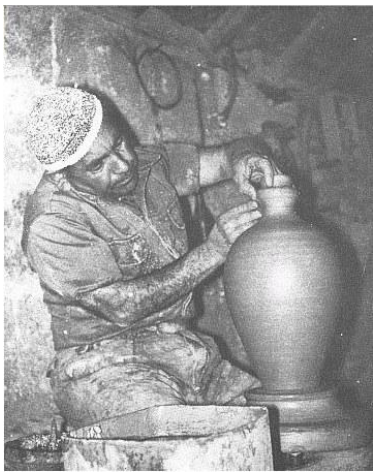
Şekil 35. 1973-İşlikbaşı (İşçen, 2010)

Şekil 36. Avanos T.Y. (Mustafa Taşkın Arşivi)

5.1.6. Ürünler

Geleneksel olarak üretilen çömlekler kullanım amacına göre isimlendirilmiştir. Çoğu kaplar içine konulacak yiyecek- içecek ya da her ne amaçla kullanılacaksa o adla anılmıştır ve boyutları ona göre ayarlanmıştır. Turşu küpü, su testisi, peynir çömleği çiçek saksısı, güveç, testi, su çömleği, gebece, abdestlik, Aksaray çömleği, orta çömleği, bakla çömleği, kelle çömleği, ölçü çömleği, bardak, büyük küp yayığı, kıvrak (memeli), kuşaklı yağdanı, kuşaklı, küçük küp yayığı, küçük küp, künk, lık lıkı, orta çömleği, süzgü, testi, üzlük, vaşi, züla, bir buçukluk yağdan, yayık, sermiç, yoğurtluk, mocuk, ağzı eğri testi, çömlek tornası vb. şeklinde örnek verilebilir.

Yöre ustalarından alınan bilgiye göre; "Eskiden Avanos'ta tüm evlerde çömlek kullanılırdı. Evlerin mutfaklarında ve kilerlerinde kullanılan bu çömleklerde kışın tüketilen gıdalar (kışlık kayıt) saklanırdı. Küplerde pekmezden, baklagillere, yumurtadan, peynire kadar bir çok yiyecek hiç bozulmadan muhafaza edilirdi. Zaman geçti her şey değişti, plastik ve cam çıktı, çanakçılıkta küp yapımı da bitme aşamasına geldi. Sadece sipariş üzerine şarap muhafazasında kullanılan küpler yapılıyor artık. Ama çanak, camdan da plastikten de iyidir. Hem hava alır, hem de hava verir. Bu sebepten dolayı, içindeki gıdanın özelliği bozulmadan onu korur. Şimdi ki ustalar ise devire ayak uydurdu ve turizme yönelik hediyelik eşyaları yapıyorlar. Bu sanatın devam edebilmesi için de üründe çeşitliliğe gidilmesi zorunlu olmuştu artık. Tabi günümüzde teknolojinin ilerlemesiyle çamura şekil verecek katkı maddeleri de arttı ve bunun da kolaylığı ile evlerde en değerli eşyalar arasına Avanoslu ustaların yaptıkları süs eşyaları yerlerini aldı." (Körükçü, 2014).



Şekil 37. 1970 - Baş Usta Ahmet Taşkıran Çömlek Ustası (Mustafa Taşkın Arşivi)

Yörede üretilen geleneksel toprak kaplar;

Üzlük: Çömlek grubunun en küçüğüdür. Çoban çömleği olarak da bilinen form 12–13 cm yüksekliğinde, genelde bağa ve bahçeye giderken yemeklik malzemenin taşınması için kullanılmaktadır.

Orta Çömleği: Peynir çömleği olarak da bilinir. Tek kulplu, ortalama 20–25 cm yüksekliğinde, tamamen kullanıma yönelik bir üründür. Dört-beş kişilik yemek pişirilebilen ve içine peynir konulup, toprağa gömülerek çömlek peynirinin yapılmasında kullanılmaktadır.

Kelle Çömleği: Orta çömleğinden bir boy büyüktür. 6–7 kişilik yemek pişirilen, bir tam koyun kellesi pişirilebildiğinden bu isimi almıştır. Ortalama 30- 35 cm yüksekliğinde bugün kullanılmayan bir çömlek türüdür.

Aksaray Çömleği: Genellikle salça, yağ, peynir gibi gıda malzemelerini muhafaza etmek için kullanılan 40–45 cm yüksekliğinde bir çömlek türüdür. Günümüzde daha çok peynir muhafaza etmek için biçimlendirilmektedir.

Gebece: Su koymak ve taşımak için kullanılmaktadır. Taşıma kolaylığı açısından bacaklara çarpmaması için ince ve uzun yapılmıştır. Yüksekliği 50 cm civarındadır. Sıcak yaz günlerinde suyu soğuk tuttuğu için hala kullanılan bir çömlekçi ürünüdür (Çobanlı ve Çelikoğlu, 2010:247).

Yayık: Kendi içinde boy farkı olarak çok çeşitlidir. Testilik yayıktan başlar, bir buçukluk, ikilik ve üçlük küp ayarında ecinli ve sırıklı yayığıdır. Genelde ailelerin kişi sayısına göre tercih edilip özel olarak ta yaptırılır. En büyüğü olan sırıklı yayık, kulplarının çabuk kuruyup kırılmaması için, sadece ilkbaharda ve son baharda yapılır. Normal yayık içine yoğurt ve su konulduktan sonra ağzına ince bir deri gerilir. Kulplarından asılan yayık sallanarak yoğurtun yağı çıkartılır. Üzerindeki küçük delikten yağın yüzeye çıkıp çıkmadığı kontrol edilmektedir.

Sermiç: Kavurma, sızgıt, kuyruk yağı, salça, tereyağı gibi malzemelerin konulduğu mutfak kabıdır. Uzun yıllar Avanos ve civar köylerde kullanılmıştır.

Yoğurtluk: Sadece yoğurt için yapılan bir çömlektir. İçine mayalanan yoğurdun suyunu çektiği için çok tercih edilen bir üründür.

Mocuk: Küplerden önceki form. Kullanış amacı yine gıda malzemelerini saklamak içindir (Demir, 2011:23-24).

Su çömleği: Üzlükten daha büyük ve kulpludur. Yarım litre su alabilen bu çömlek su içmede kullanılır.

Orta bardaklar: Saplı olup, 1-1,5 litre su almaktadır. İbrikli olanlara bardak adı verilir.

El testileri : Ağzı dar ,karnı geniş ve kulpludur. 3-3,5 litre su alır.

Bazlama saçları: Üzerinde bazlama yapılan bu çömlekleri çapları oldukça geniştir.

Pilav tabağı: Yayvan olan bu tabaklarda toplu halde yemek yenilir (Ünal,1989:17).

Küpler: Tahıl, su, şarap, un, pekmez, çökelek muhafaza etmek için kullanılmıştır.

Güveç: Tencere olarak, yemek pişirmek için kullanılmıştır.

Bakla çömleği: Baklagilleri pişirmek için kullanılmıştır.

Maşrapa: Ağzı geniş küplerden su veya tahıl almak amacıyla kullanılmıştır.

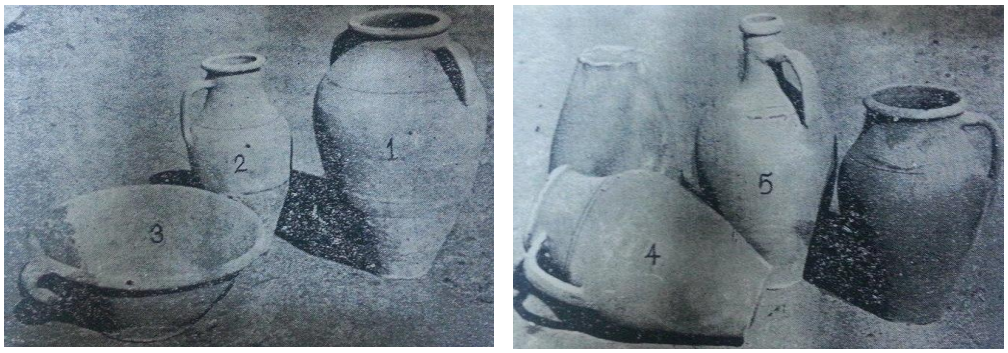
Süzek- süzgü: Pişirilen yiyecekleri süzmek için kullanılmıştır.

Bezir testisi: Bezir lambasında kullanılan yağın muhafaza etmek için kullanılmıştır.

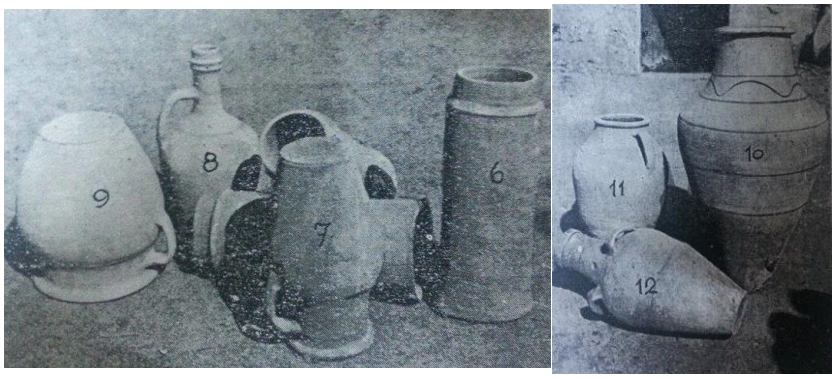
Dirsek-dönüş: Pis su tahliyesinde kullanılmış olup, günümüzde kullanılan plastik boruların yerine kullanılan dirsek dönüşüdür.

İdare lambası: İçine bezir yağı konulmaktadır. Bu kıvamlı yağın içine de bir parça bez konulup yakılır, rahatça elde taşınabilmektedir.

Bezir lambası: İçine bezir yağı doldurulmaktadır. Bezir yağı kıvamlı bir yağdır. Üstten yakılır, yavaş yavaş yanar. Taşıma amaçlı bir kulpu mevcuttur (Hayırsever, 2000:80).



Şekil 38. 1.Kuşaklı Yağdanı, 2. Gebece, 3. Vaşi 4.Aksaray Çömleği, 5. Testi (Gürtanın ve Munsuz, 1970:24,25).



Şekil 39. 6. Künk, 7. Peynir Çömleği, 8. Eldesti, 9. Sermiç 10. Sırıklı, 11. Kuşaklı Yağdanı, 12. Yayık (Gürtanın ve Munsuz, 1970:25)

Şekil 40. 13. Çiçek Saksısı, 14. Eldesti Yağdanı, 15. Sermiç, 16. Su Çömleği 17. Teş (Gürtanın ve Munsuz, 1970:25)

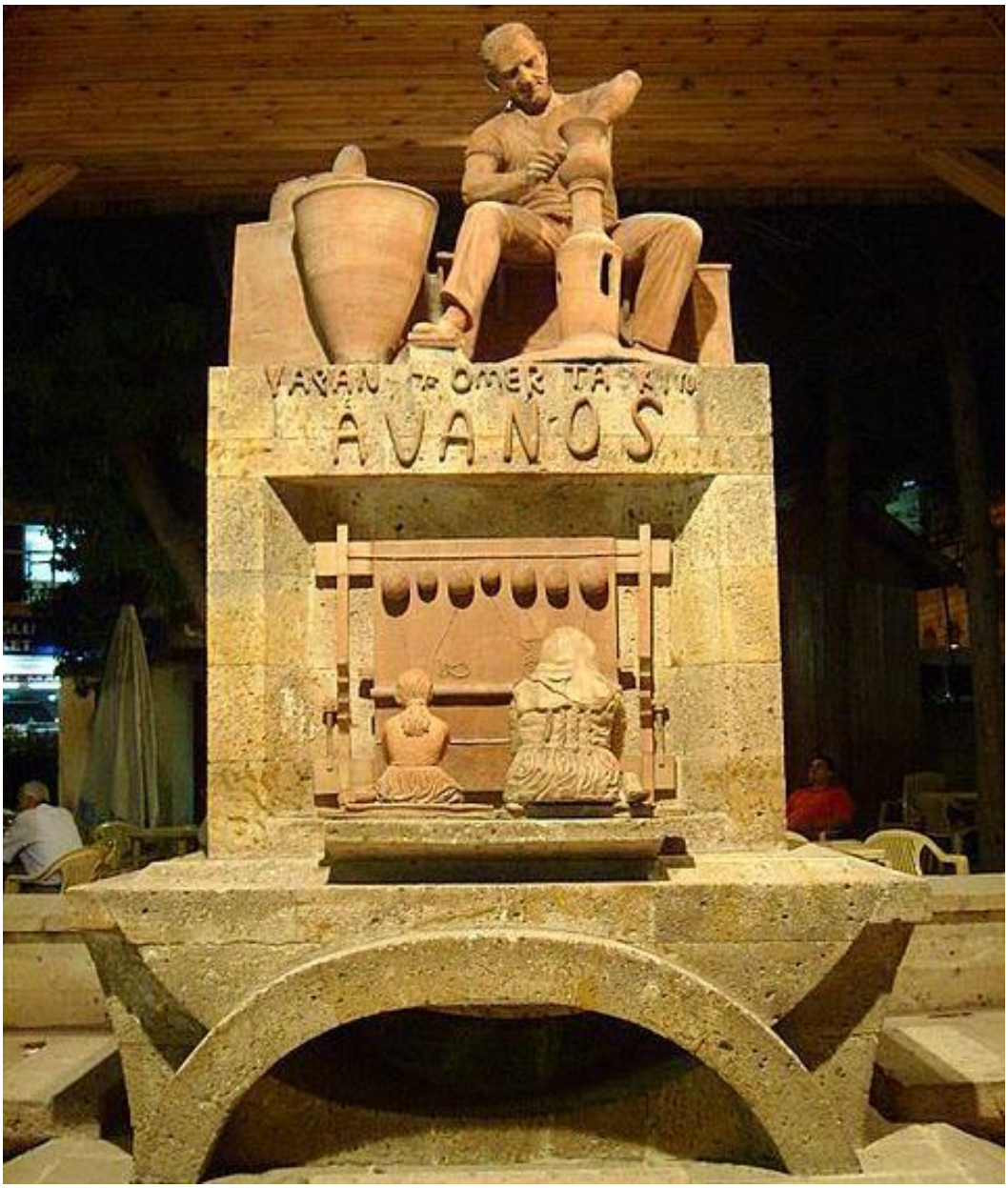
Pişmiş toprak düdükler: El ile rahatlıkla tutulabilen ve kavranabilen biçimde ve büyüklükte üretilmektedirler. Boyutları 3-10 cm arasında değiştiği görülmektedir. Gövdeye bağlı üflenecek bir mekanizması bulunan ve genellikle iç boşluğu olan düdükler malzeme bakımından özellikle yaygın olarak topraktan yapılmaktadırlar.

Şekil 41. Pişmiş toprak düdükler (Sema Etikan Arşivi)

Şekil 42. 1978- İşlikbaşı (Mustafa Taşkın Arşivi)

Geleneksel çömlek formları şekillendirmenin dışında Avanos'ta ilk olarak ilçe meydanına 70'li yılların başında seramik heykel yapılmıştır. Avanos'u anlatan ve simgesi konumuna gelebilecek olan bir heykel tasarlamak amacı ile Avanos' un her yerinden toprak numuneleri almış uzun uğraşlardan sonra başlamıştır. Bütün bu uğraşlar sonucunda heykeli yapmıştır. Heykelin kaidesi 1974 yılında meydana konmuş, ancak kaide konmadan önce usta vefat etmiştir. 1980'li yılların başında Avanos'u ziyaret eden Kenan Evren uzun yıllar açıkta duran heykeli görmüş ve zarar görmesini engellemek için üstünün kapatılmasını istemiştir. Kütahya'ya giderek çini öğrenen Avanoslu bir çömlek ustası olan H. Ömer Taşkın çini sanatını Avanos'a taşımıştır. Ayrıca Avanos'ta bulunan kaolen yataklarından örnekler alarak 1950'li yıllarda protez diş yapmıştır. 1970'lerin sonunda gelen bazı seramik sanatçıları tarafından yapılan çalışmalarla değişiklikler devam etmiştir. Bu değişikliklere

önceleri karşı çıkan atölyelerdeki ustalar, yılların geçmesi ile birlikte sınırlarını hiç zorlamadıkları çamurla bir mücadeleye girmişlerdir.



Şekil 43. H. Ömer Taşkın'ın Yaptığı Çarşı Meydanında Bulunan Seramik Heykel (Toğrul, 2016)

Teknolojinin ilerlemesi ile birlikte hayatımıza giren plastik kaplar, cam, çelik, emaye vs. gibi ürünler çanak –çömleğe olan ilgiyi azaltmıştır. Geleneksel Avanos çömlekçiliğinde olan birçok ürünün günümüzde tamamen kullanılmamasına yada dekoratif amaçlı kullanılır hale gelmesine sebep olmuştur.

5.2. Günümüz Avanos Çömlekçiliği

Türkiye'nin önemli turizm merkezlerinden Kapadokya'nın el sanatları merkezi Avanos'un çanak ve çömlekleri, turistler aracılığı ile dünyaya tanıtılmaktadır. Avanos halkının temel geçim kaynakları arasında olan çömlekçilik, ve halıcılık büyük öneme sahiptir.

Geçmiş yıllarda yaklaşık günümüzden 50 yıl kadar öncesinde erkekler çömlek yaparak evin geçimini sağlarken bayanlar neredeyse her evde bulunan halı tezgahlarıyla hem ev işlerini yaparak hem de halı dokuyarak ailelerine katkıda bulunmaktaydılar. Avanos' da bu iki mesleğin sosyal hayata da etkisi büyük olmuştur. Şöyle ki; o dönemlerde en çok talep gören ve gelir getiren mesleğin çömlekçilik olması nedeniyle, çömlek yapmayı bilmeyen erkeğe aileler kız vermek istememelerinin yanı sıra halı dokumayı bilmeyen kızlara da pek rağbet göstermemekteydiler.

Bölgede çömlekçiliğin bu kadar gelişmesinin sebebi olarak zengin ve elverişli hammadde yataklarının yakın olması büyük önem taşımaktadır. Babadan oğula geçen diğer bir deyimle usta çırak ilişkisiyle nesilden nesile aktarılan bu meslek 1950'den sonra plastik malzeme kullanımının artması nedeniyle Avanos'ta çömlekçilik sektörü gerilemeye başlamıştır. Çanak çömleğe olan ilginin azalması bölgede göçlere neden olmuştur. Eskisi kadar kazanamayan çömlek ustaları 1960'larda Almanya'ya gurbetçi olarak gitmeye başlamışlardır. Geleneksel Avanos çömlekçiliği bu dönemden sonra uzun bir süre toparlanamamış, farklı alanlarda iş sahibi olmak isteyenler çoğalırken çömlekçi olmak isteyenlerin sayısı azalmıştır, böylece ustalar çırak bulmakta zorlanmaya başlamışlardır. Çömlekçilik kan kaybetmeye devam ederken 1980'lerden itibaren turizm sektörünün Kapadokya bölgesine girmesiyle geleneksel çömlekçiliğin yanı sıra turistlere yönelik dekoratif amaçlı süs eşyaları yapılmaya başlanmıştır.

Geleneksel el sanatlarımızın günümüzde bir çoğunun yok olmuş ya da olmak üzere olduğu bilinmektedir. Bu açıdan bakıldığında zaman aslında geleneksel Avanos çömlekçiliği yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmış olan el sanatlarımız arasındadır. Ancak duruma birde şu açıdan bakılabilir; Avanos günümüzde çömlekçilik merkezi olarak anılmaktadır. Ancak geleneksel çömlekler eskisi kadar ilgi görmediği için bazı formlar hiç kullanılmadığından tamamen yapımı

durdurulmuş bazı formlar ise işlevini kaybederek dekoratif amaçlı kullanılır hale gelmiştir. El sanatlarının önemi dönemin şartlarına uygun olarak üretilmesidir. Bu durumda geleneksel Avanos çömlekçiliği yok olmamış tam tersine gelişip ilerleyerek yeni bir konum almıştır. Geleneksel Avanos çömlekçiliğinde yapılan kap kaçak formları günümüzde bir çoğu kullanılmadığı için turizminde etkisiyle yerini dekoratif süs eşyalarına bırakmıştır. Daha önce işlikler bulunurken sadece günümüzde satışa yönelik büyük işletmeler bulunmaktadır.

Geleneksel Avanos çömlekçiliğinde 30 yıl kadar öncesinde çanak-çömleği meslek edinen sadece erkeklerdi. Ancak günümüzde bu durum atölyelerde yapılan çanak-çömleklerin süsleme ve bezemelerinde kadınların aktif olarak rol alması evin geçimine katkıda bulunması bölgedeki çömlekçilik açısından büyük önem arz etmektedir.

Avanos çömlekçileri, turist gruplarına ürünlerin çarkta yapılışını bizzat izletmekte, isteyenlere de çarkta yapımını denemeleri sağlamaktadırlar. Böylelikle yöreye gelen turistlere bölgede olan çömlekçilik ile ilgili kalıcı hatıralar ve kültürel imge açısından yararlı izlenimler bırakılmaktadır. Diğer yandan atölyelere gelen yerli ve yabancı turistlere üretimin aşamaları, ürünlerin hikâye ve motifleri anlatılmaktadır. Anlatım kısmıyla ilgili çömlek ustaların dışında yabancı dil bilen kişiler istihdam edilmektedir. Bu anlatımlar turistlerin ilgisini çekmektedir.

Şekil 44. Turist Grubuna Avanos Çömlekçiliği Hakkında Bilgi Verilme Anı (İşçen, 2010)

Şekil 45. Turist Grubuna Avanos Çömlekçiliği Hakkında Bilgi Verilme Anı ve Çömlek Yapım Gösterisi (Erkan Akburak Arşivi, 2016)

Geleneksel Avanos çömlekçiliğinin günümüzdeki durumu hakkında yapılan literatür taraması, bölgeye gidilip alan araştırması yapılmakla birlikte günümüzde geleneksel Avanos çömlekçiliğinde kullanılan ürünlerin, hammadde, yapım teknikleri, süsleme teknikleri, pişirme teknikleri, pazarlama ve ürünler olarak 6 başlıkta incelenmiş, yaşanan değişim ve nedenleri araştırılıp konu üzerinde çalışılmıştır.

5.2.1. Hammadde

Avanos çömlekçiliğinde kullanılan hammadde geçmişte olduğu gibi zor şartlar altında elde edilen çamurdan ziyade günümüz toplumunda makineleşmenin kullanımının artmasıyla beraber eskiye nazaran daha kolay çamur elde etmektedirler. Bu şu şekilde açıklanabilir. Eskiden toprağı bulunduğu yerlerden getirme, kırma, eleme, karıştırma, yoğurma işlemleri tamamen insan gücüyle yapılmaktayken, günümüzde makinelerin yardımı ile bu işlemlerin hem süresi kısalmış hem de elde edilen hammadde miktarı artmıştır.

Avanos'ta geçmişte çömlekçiler derneğinin bünyesi altında hazırlanan ve satılan çömlekçi çamurunu günümüzde bu alanda faaliyet gösteren firmalar fazla miktarda üretip satmaktadır.

Avanos'ta bulunan bir fabrika %50 Türk-Alman ortaklı 1997 yılında kurulmuş bir işletmedir. Burada yapılan üretimin %70-90 kadarı yurt dışına ihraç edilmektedir. Burada çamur üretiminde modern filter pres kullanılmaktadır. Günlük çamur üretim kapasitesi 30 ton civarındadır. Burada üretilen ürünler üretimde yeni teknikler kullanılarak ihracata yönelik yapılmaktadır. Bahçe dekorasyon ürünleri ve mutfak eşyaları yapılmaktadır. Bu fabrika'da üretilen çamur ve ürünler iç piyasada çok fazla bulunmamaktadır. Tamamen ihracata yönelik ürünler yapıldığı için ürettikleri çamur sadece fabrikada üretilen ürünler için kullanılmaktadır.

Bu konuda bölgede yaşanan çamur sıkıntısını aşabilmek için 5 nesildir Avanos da çömlekçilik yapan bir atölyenin sahibi 2010'dan bu yana atölyede bir Ar-ge çalışması başlatmış daha sonra atölyesini genişleterek bir çamur hazırlama ünitesi kurmuştur. Burada üretilen çamurun kimyasal analizleri yapılmış geleneksel Avanos çömlekçiliğine uygun çamur elde edilmiştir. Kızılırmağın eski yataklarından ve Avanos çevresinden alınan topraklar bir alanda ayrı ayrı istiflenmektedir (Şekil 44). Burada üretilen çamurlar, istiflenen toprakların içerisinde bulunan organik malzeme ve atık malzemelerden arındırıldıktan sonra(Şekil 45), belli oranlarda özlü ve özsüz topraklar dikkate alınarak birbiriyle karıştırılıp değirmene öğütülmesi için hazır hale getirilmektedir. Yaklaşık 2 saat boyunca değirmenlerde öğütülmektedir (Şekil 46). Değirmende karıştırılarak öğütülen bütün toprak çeşitlerinin parçacık boyutu olabildiğince küçültülmektedir. Daha sonra bu toprağa su ilave edilerek sıvı hale getirilip, ince eleklerden geçirilerek çamur dinlendirme havuzlarında biriktirilmektedir(Şekil 47-48). Çamur havuzlarında biriktirilen sıvı halde ki çamur 6 bar'lık basınçla havuzdan çekilmekte (Şekil 49), çekilen çamur 3 tonluk bir basınç uygulanarak suyun çamurdan ayırma işlemi tamamlanmaktadır. Filter pres yardımıyla suyu çekilen çamur sert bir kıvama gelmektedir. Daha sonra da çamur vakum presten geçirilmektedir (Şekil 50-51) . Bu şekilde çamurun içinde hem havanın kalması engellenmekte hem de yoğunluğu arttırılmış olunmaktadır. Ardından 25-30 kiloluk çamur kütleleri poşetlenerek satışa ve işlenmeye hazır hale getirilmektedir (Şekil 52). Bu şekilde atölyede günde en az 3- 4 tonluk çamur

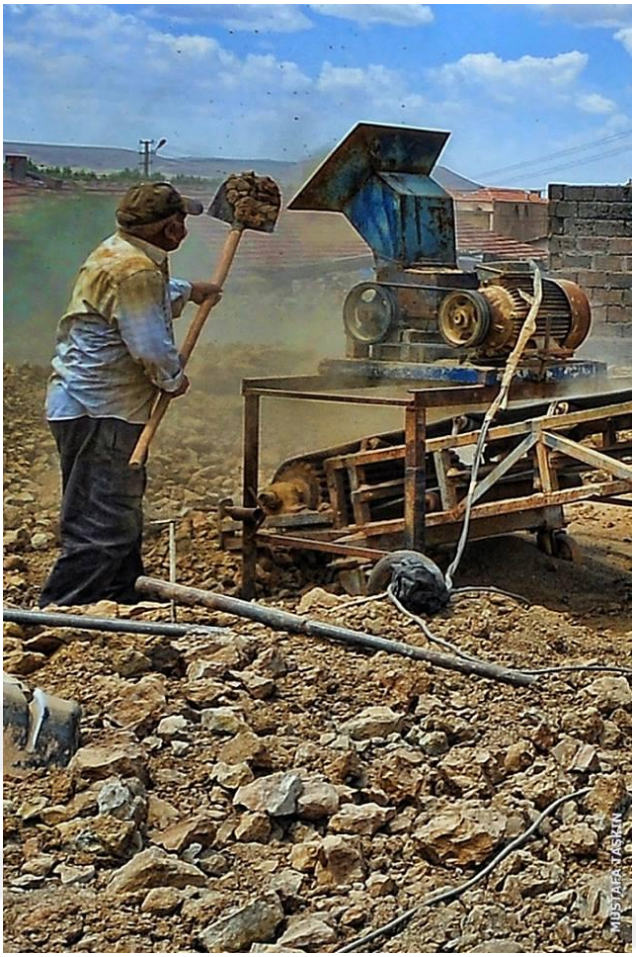
hazırlanmaktadır. Burada üretilen günlük çamur miktarı talebe göre artış göstermektedir. Üretilen çamurun ilk aşamada Avanos'un ihtiyacını karşılaması ve Kütahya' ya olan bağımlılığını azaltması amaçlanmıştır. Böylelikle hem bölgede yapılan ürünler tamamen Avanos çamuru ile yapılmaya başlanması hedeflenmiştir. Aynı zamanda üniversitelerin seramik bölümlerine burada üretilen kırmızı çamur satışı yapılmaya başlanmıştır.

a.

b.

c.

Şekil 46. a.b.c. Avanos ve Çevresinden Alınan Toprak Örnekleri(Toğrul, 2016)



Şekil 47. Toprak Kırma İşlemi (Mustafa Taşkın Arşivi)

Şekil 48. Kırılan Toprak Değirmene Gönderimine Hazır (Toğrul, 2016)

Şekil 49. Değirmende Öğütülen Çamurun Havuzda Biriktirilmesi (Toğrul, 2016)

Şekil 50. Süzgeçten Geçirme İşlemi (Toğrul, 2016)

Şekil 51. Havuzdan Çamurun Çekilmesi (Toğrul, 2016)

Şekil 52. Filter Pres Presten Geçirme İşlemi (Toğrul, 2016)

Şekil 53. Çamur Vakum Presten Geçirme İşlemi (Toğrul, 2016)

Şekil 54. Çamurun Paketlenmiş Hali (Toğrul, 2016)

Geçmişte Avanos da sadece çömlekçilik için kırmızı çamur üretilirken günümüzde şamotlu çamur ve stoneware gibi yüksek sıcaklıkta pişirilebilen çamurların üretimi de yapılmaktadır. Geleneksel yöntemlerle hazırlanan çamurları katı halde torna tezgahlarında, sıvı halde kalıp ile üretilen ürünlerin yapımında kullanılmaktadır. Şamotlu çamur ile heykel, pano gibi artistik ürünlerin yapımında kullanılmaktadır. Stoneware çamurları üniversiteler ve uluslar arası seramik sanatçılarının işbirliğiyle ırmak kenarında yapılan fırınlarda pişirilmektedir. Günümüzde üretilen çamurlar bu durumda çömlekçi çamuru 800-900 derece arasında, şamotlu çamur 800-1000 derece arasında, stoneware çamuru ise 1100-1250 derece arasında değişmektedir.

Çömlekçi çarkında yapılmayacak işler için kile %5-15 kadar kum ya da şamot (dövülmüş pişmiş toprak), her ikisinin toplamı %15'i geçmeyecek kadar konulması biçimlendirmeyi kolaylaştırır. Kille çalışılabilmesi için kilin içinde eşit dağılmış %25-30'u kadar su bulunmalıdır. Kile ihtiyaca göre istenen katkılar katıldıktan sonra hamur homojenleşmesi için sıkıştırılır. Sıkıştırma genellikle hamuru iki parçaya ayırıp parçaları birbirine vurarak yapılır. İçindeki havanın çıkması için hamur yoğrulur. Yoğurma işlemi için genel olarak iki yöntem vardır; birincisi daha çok doğulu çömlekçiler tarafından uygulanan "burgaçlı yoğurma", ikincisi ise "öküz-kafası" yöntemiyle yoğurmaktır [Cooper 1978: 34, 36-37].

Bölge zengin kaolen yataklarına sahip ancak bu kaolen yataklarını geçmişte seramik sektörünün önde gelen fabrikalarından biri tarafından kullanıldığı ve daha sonra sit alanı ilan edildiği için bölge halkı burada ki kaolen yataklarından yararlanamamaktadır. Buna bağlı olarak 1990'lı yıllardan bu yana Kütahya'dan getirilen beyaz seramik ve çini çamuru ile İstanbul'dan bir fabrikadan alınan döküm çamuru kullanılmaktadır. Bölgede bulunan hammaddelerden elde edilen Avanos'a özgü kırmızı renkli döküm çamuru da kullanılmaktadır.

5.2.2. Üretim Teknikleri

Geleneksel Avanos çömlekçiğindeki değişim rüzgarları 1960'lar da plastik kullanımının yaygınlaşmaya başlamıştır. Bununla beraber kullanım alanının azaldığı çömlek kapların bir çoğunun üretimden kalkması yada tamamen üretiminin

durdurulması bölgedeki çömlek ustalarına büyük bir darbe olmuştur. Bu durumun getirdiği sonuçlar arasında Almanya' ya göç başlamıştır. Dolayısıyla çömlek üretimi uzun bir süre güç kaybederek tamamen durma noktasına gelmiştir. Uzun bir süre Avanos çömlekçiliği sessiz kalmış 1970'lerin sonunda bölgede oluşan turizm hareketliliği ile güç kazanarak farklı bir bakış açısı kazanmaya başlamıştır.. 1980'ler de bölgeye ilk olarak Fransızlar yoğun ilgi göstermiş ardından Japonlar ile devam eden turist akımı günümüzde dünyanın birçok ülkesinden gelen turist akımıyla devam etmektedir. Ancak son dönemlerde ülkemizde yaşanan olumsuz olaylar nedeniyle turizm sektörünün durma noktasına gelmesi endişelendirmektedir.

Günümüze dek bölgede ki turizmin hareketli olması nedeniyle geleneksel Avanos çömlekçiliğinde kullanılan ve yapılan ürünlerin yapım teknikleri, farklılık göstermeye başlamıştır. Üretilen ürünler geçmişte sadece Çömlekçi tornası ile şekillendirilirken, günümüzde Alçı kalıp ile şekillendirme, Pres kalıp ile şekillendirme, Serbest şekillendirme yöntemi ile beraber şekillendirilmeye başlanmıştır.

Günümüzde geleneksel Avanos çömlekçiliğinde üretilen kullanım gereçleri yerini, torna tezgahı ile birlikte farklı teknikler almıştır. Günümüz tüketim toplumunda seri üretime geçilmiştir. Seri üretim yapmak, maliyeti aza indirmek, zaman ve para kazanmak amacı ile alçı kalıp ve pres kalıp üretimine başlanmıştır. Kalıplar dışında olan diğer teknik ise serbest şekillendirme yöntemidir.

5.2.2.1. Çömlekçi Tornası İle Şekillendirme

Geleneksel Avanos çömlekçiliğinde çömlekçi tornası ile şekillendirme 1980'ler de turizmin hareketliliğiyle, elektriğin köylere ve kasabalara gelmesiyle elektrikli tornaların kullanılması Avanos'a özgü tepmeli tezgahların zamanla az kullanılmaya başlanmasına neden olmuştur. Bu tepmeli tezgahlar tamamen seramik birimlerden oluşmaktadır. Bu tezgahlar artık zaman ve seri üretim konusunda dönemin çanak-çömlek ihtiyacını karşılayamadıkları için bugün sadece turistlere gösteri yapmak amacıyla kullanılmaktadır.

Şekil 55. Turistlere Gösteri Yapmak Amacıyla Kullanılan Geleneksel Torna Tezgahı (Toğrul, 2016)

Şekil 56. Üretim Yapmak Amacıyla Kullanılan Elektrikli Torna Tezgahı (Toğrul, 2016)

Anadolu da önemli bir çömlek üretim merkezi olarak bilinen Avanoslu çömlek ustaları yaptıkları eşsiz formlarıyla geçmişin izlerini taşıyarak ilerlemeye devam etmektedir. Birçok çömlekçi merkezinde ürün tek tip ya da birkaç formdan ibaret iken Avanos da sayısız örneklere rastlamak mümkündür.

Avanos çömlek ustaları, çömlekçi tornasıyla Avanos çamuru, Kütahya'dan alınan kırmızı çamurunu, beyaz seramik ve çini çamurunu şekillendirmektedirler. Avanos günümüzde hammadde konusunda hala Kütahya'ya bağımlı olmasına rağmen form konusunda Kütahyalı çömlek ustalarını geçmiş olduğu söylenebilir. Kütahya'da yapılamayan formlar Avanos'tan bisküvi pişirimi sonrası satın alınmakta Kütahya'da işleme yapılmaktadır.

Günümüzde bölgede bulunan çömlekçi ustalarının en çok sattıkları ve en çok yaptıkları formlar arasında ilk sırada Halkalı Hitit denilen form yer almaktadır. Bu form yapım aşamasının zorluğu ve parçalarının fazla olması sebebiyle her usta tarafından yapılamamaktadır. Halkalı Hitit adından da anlaşıldığı gibi Hititler dini törenler için kullanılan veya mezar armağanı olarak yapılan geleneksel içki kaplarındandır. Bölgede turizmin hareketlilik kazanmasından dolayı hediyelik eşya arayışına girilmiş ve 1990'ların başından bu yana Hitit formları kopyalanmaya başlanmış özellikle Halkalı Hitit formu bölgenin en popüler ürünü haline gelmiştir. Sadece bölgede değil Kütahyalı çini ustaları tarafından da son dönemlerde ilgi görmüş Kütahya'ya bisküvi pişirimi yapıldıktan sonra satılmaya başlanmıştır. Bunun yanı sıra Gagalı (memeli) Hitit, çeşitli dönemlere ait ritonlar, orjinali cam olan farklı dönemlerde kullanılan göz yaşı şişelerinin çömlekçi tezgahlarında çömlek ustaları tarafından yeni ve özgün formlarla üretilmesi, Osmanlı döneminde kullanılan orjinali metal olan ancak bölgedeki ustalar tarafından özgün yorumlarla yapılan ibrikler, çini vazoları, tabaklar, kaseler, bardaklar ve kadehler vb. gibi ürünler Avanos çömlek ustalarının duygu ve düşünceleri yansıtarak yeniden hayat bulmaktadır. Burada yapılan formlar çini, rapido, sgrafito, rölyef, ebru, izleme, ajur teknikleri ve deri ve kum ile süsleme gibi birçok teknikle süslenmektedirler.

Şekil 57. İşlemeye Hazır Çini Ürünler (Toğrul, 2016)

Şekil 58. İşlemeye Hazır Çini Ürünler (Toğrul, 2016)

Şekil 59. Kırmızı Çamur İle Yapılmış Ürün Örnekleri (Mustafa Taşkın Arşivi)

a.

b.

c.

d

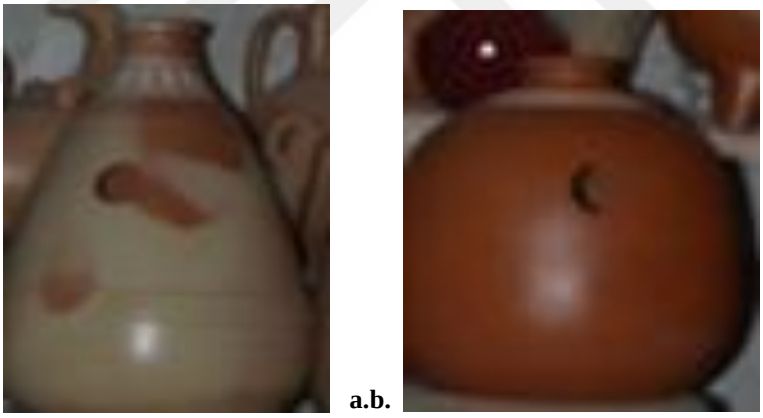
e.

f.

Şekil 60. Avanos'ta Yapılan Ürün Örnekleri a.b.c.d.e.f. (Toğrul, 2016)

Şekil 61. Avanos'ta Yapılan Ürün Örneklerinden Çaydanlık ve Kadeh (Toğrul, 2016)

Şekil 62. Avanos'ta Yapılan Ürün Örneklerinden Şişeler (Toğrul, 2016)



a.b.

c.d.

Şekil 63. a.b.c. Avanos'ta Yapılan Ürün Örneklerinden Udu d. Darbuka (Toğrul, 2016)

Şekil 64. Avanos'ta Yapılan Ürün Örneklerinden Şişeler (Toğrul, 2016)

Şekil 65.Avanos'ta Yapılan Ürün Örneklerinden Şişeler (Toğrul, 2016)

Şekil 66. Avanos'ta Yapılan Ürün Örneklerinden (Toğrul, 2016)

Şekil 67. Dekorasyon İçin Yapılan Büyük Ebatta Bir Çömlek Örneği (Toğrul, 2016)

1990'larda Gürcistan'dan gelen bazı ustalar bir çok formun alçı kalıbını alarak bölgede bulunan ustaların maddi olarak yükünü ağırlaştırmıştır. Ustalar bu ürünün ve diğer ürünlerin kalıplama yöntemiyle elde edilmesinden dolayı eskisi kadar iyi iş yapamamış bir çoğu atölyelerini kapatıp farklı mesleklere yönelmişlerdir. Günümüzde usta-çırak ilişkisinin kopma noktasında olduğu bu meslek teknolojinin ve turizmin ilerlemesi sebebi ile farklı tekniklere yönelmiştir. Alçı kalıp ve pres kalıp gibi hızlı ve seri üretilebilecek ürünler ürütmeye başlamışlardır. Günümüzde kalıpla yapılan ürünler daha ucuz geleneksel yöntem olan çömlek tornasıyla yapılan ürünler ustasının azlığı nedeniyle daha pahalı satılmaktadır.

2012 yılında Kültür Ve Turizm Bakanlığı, Anadolu Sigorta ve Nevşehir İl Kültür Turizm Müdürlüğü işbirliğiyle yapılan Bir Usta Bin Usta Projesi ile geleneksel el sanatlarımızın yaşatılması, gelecek kuşaklara aktarılması ve çömlek yapım ustası yetiştirilmesi için kurs verilmiştir.

Şekil 68. Bir Usta Bin Usta Projesi İle Çömlek Kursu
http://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/cankiri/haberduyuru/br-usta-bn-usta-projes-comlek-yapim-kursu

5.2.2.2. Alçı Kalıp İle Şekillendirme

Alçı kalıp ile şekillendirme 1990'ların başında bölgeye gelen Gürcü kökenli ustalardan yöre halkının talep etmesiyle başlamıştır. Yöredeki halk turizmin getirisiyle ürün arayışı için bu tekniğin kullanımı başlamıştır.Öncelikli olarak turizmden fazla para kazanma düşüncesiyle bölgede yayılan bu şekillendirme tekniği zamanla bu mesleği yapan usta sayısının azlığına neden olmuştur. Geçmişte işlik başında çömlek tornasıyla üretilen geleneksel formların yerini bugün birçok atölyede ve sanayi bölgesinde bulunan çömlek atölyelerinde alçı kalıp ile üretimi almaktadır. Atölyelerde alçı kalıp üretiminin sayısı gün geçtikçe artmaktadır.

Alçı kalıp yöntemiyle en çok bölgede yapımı gelenekselmiş Hitit formlarından olan Halkalı Hitit ve Gagalı Hitit başta olmak üzere, kase, tabak, dekoratif amaçlı üretilen ürünler ve biblolar üretilmektedir(Şekil 62-63). Alçı kalıp yöntemiyle amaçlanan zaman tasarrufu zamanla yerini kolay, maliyeti düşük üretilebilen ürünler üretme çabasına dönüşmüş olup bölgede kaliteli ürünlerin yanı sıra çok sayıda kalitesiz ürün üretilmeye başlanmıştır. Alçı kalıp ile üretilen formlar döküm yöntemi ve alçı kalıp üzerine veya içine sıvama yöntemi olmak üzere iki farklı şekilde üretilmektedir.

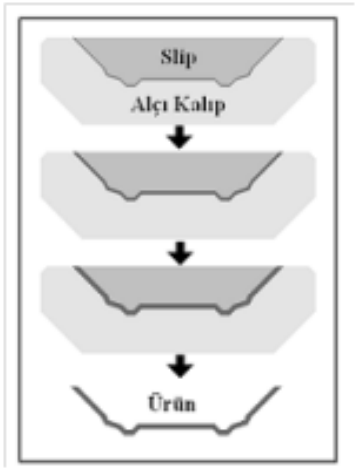
Döküm (Slip) Yöntemi: Avanos'ta üretilen ancak Avanoslu çömlekçiler tarafından bölgede ki kullanımı çok yaygın olmayan kırmızı renkli döküm çamuru, Ezcacıbaşı'ndan alınan beyaz renkli döküm çamuru, Kütahya'dan alınan çini ve seramik döküm çamurlarıyla elde edilen ürünlerin form özelliklerindeki çeşitlilik sebebiyle, bu ürünlerin seri halde üretimini sağlamak, kolay ve düşük maliyetle, alçı kalıba döküm yöntemi ile mümkündür.

Günümüzde Avanos'ta döküm çamuru hazırlayan tek atölye bulunmaktadır. Bölgedeki topraklarla elde ettiği döküm çamurunu elde etmek için öncelikle dağlardan ve Kızılırmağın eski yataklarından alınan topraklar bilyalı değirmenlerde yaklaşık iki saat boyunca karıştırılarak homojen halde karıştırılmaktadır. Daha sonra su ilave edilerek çamur dinlendirme havuzlarında bekletilir. Döküm çamurunu oluşturacak hammaddelerin Kimyasal, fiziksel, minerolojik ve reolojik (akışkan olabilme yeteneği) gibi özelliklerini bilmek gerekir. Göz önünde bulundurularak hazırlanan çamura katılan su miktarı, kullanılacak olan elektrolitin miktarı , döküm çamurunun litre ağırlığı ve vizkozitesi ayarlanarak hazırlanmalıdır. Bu atölyede daha önce kimyasal analiz yapılmış ve buna göre döküm çamuru hazırlanmaktadır. Ancak burada bulunan ustalar çoğu zaman cam silikat olan elektrolit malzemesi yerine çamaşır sodası kullanmaktadırlar.

Bu yöntem seramik ürünlerin şekillendirmesinde en çok tercih edilen yöntemlerdendir. Diğer şekillendirme yöntemleri ile üretilemeyen her türlü parça döküm yöntemiyle şekillendirilebilir. Örneğin; sağlık gereçleri, silindirik olmayan parçalar, pres kalıplarının yapılması zor ve pahalı olan parçalar, alçı kalıp üzerine sıvamakla şekillendirilemeyen simetrik olmayan ürünler, ateş tuğlaları, çaydanlık, kase gibi sofra gereçleri, biblo, vazo ve diğer süs eşyaları, gibi sağlık gereçleri parçalarının şekillendirilmesinde alçı kalıba döküm yöntemi kullanılır.

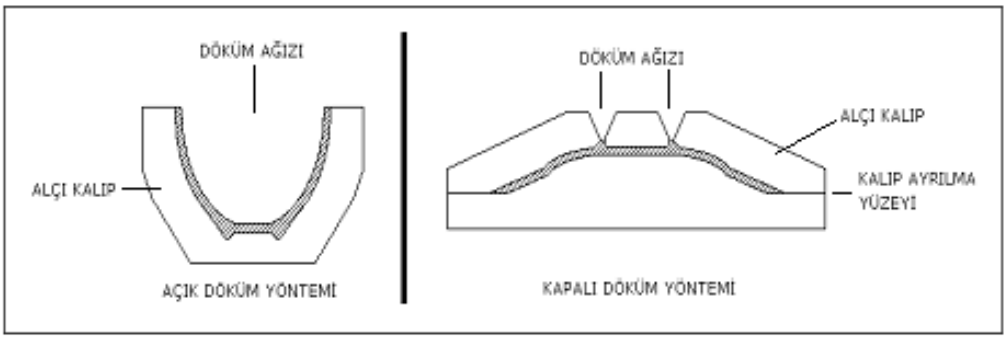
Kalıp şekline getirilmiş alçı maddesinin gözenekli oluşu ile kalıpta su emme yeteneği, kalıbın içine dökülen döküm çamurunun suyunu emerek, şekillendirme işlemini herhangi bir yardımcı malzeme ya da ekipmana ihtiyaç duymadan sürdürür. Kalıpta şekillendirme için gerekli kalınlık sağlandığı zaman, kalıp içinde henüz yaş ve belli bir yumuşaklığa sahip olan çamurun, kalıp tarafından sürekli suyu emildiği için, şekillendirilen parça bir süre sonra kalıptan alınacak kadar sertleşir.

Alçı kalıp, iç boşluğunu dolduran döküm çamurundaki suyu bünyesine çekmeye baslar, sulu çamurun alçı ile temas ettiği yüzeylere en yakın kil tanecikleri bu noktalarda bir araya toplanarak bir tabaka oluşturur. Alçı kalıbın geçen süre ile daha fazla su çekmesi sonucu bu tabaka giderek kalınlaşır. Kalınlaşan tabaka kalıp iç yüzeyinin bir kopyasını oluşturur ki bu ara kesit, seramik ürünün kendisidir. Seramik ürün, yeterli kalınlığa ulaştığında, çamurun fazlası boşaltılarak ürünün gereksiz kalınlaşması ve ağır olması önlenir.



Şekil 69. Alçı Kalıpta Sekilendirmede Döküm Yöntemiyle Elde Edilen Ürünün Bekleme Süresinde Oluşan Kalınlıklarının Aşamaları (Akça, 2009:44)

Alışılmış yöntemlerle döküm yapıldığı zaman, döküm çamuru alçı kalıba döküm ağzı denilen kısımdan dökülür. Şekillendirme sona erdikten sonra fazla çamurun boşaltılması, küçük kalıplarda kalıbın ters çevrilmesi, büyük kalıplarda ise alttan boşaltma deliğinin mantarının açılması ile olur



Şekil 70. Açık ve Kapalı Döküm Üretim Kalıpları (Akça, 2009:45)

Avanos'ta döküm yöntemiyle üretilen ürünler arasında ilk sırada Hitit formu olan Halkalı Hitit daha sonra ise Gagalı Hitit yer alır. Bu ürünlerin yanı sıra çok sayıda dekoratif ve hediyelik eşya yapımında kullanılır.

Şekil 71. Halkalı Kalıbı (Toğrul,2016)

Şekil 72. Gagalı kalıbı (Toğrul,2016)

Şekil 73. Sürahi Kalıbı (Toğrul,2016)

Şekil 74. Sanayide Bir Alçı Kalıp Döküm Atölyesi (Toğrul,2016)

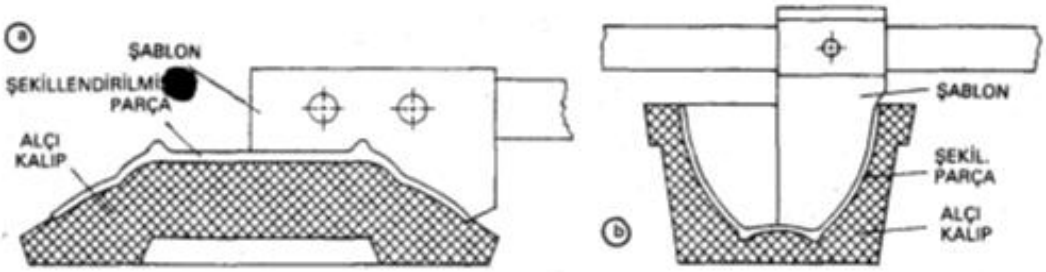
Alçı Kalıp Üzerine veya İçine Sıvama Yöntemi: Alçı kalıplardaki bu şekillendirme yöntemi ile insan gücü kullanıldığı gibi, torna gibi hızlı dönen makinelerden de yararlanılmaktadır. İnsan gücüyle yapılan iç sıvama yöntemiyle elde edilen ürünler önce çamurun küçük parçalar halinde şekillendirilmesi daha sonra şekillendirilen çamur parçaların kalıp içerisine yerleştirilip elle şekillendirdiği yöntemdir. Daha çok orijinal parçaların şekillendirilmesinde kullanılır. Sıvamada yuvarlak, kare, çubuk şeklinde çamur parçaları kullanılabilir.

a.

b.

Şekil 75. a.b. Kalıba Sıvama Yöntemi (Toğrul,2016)

Diğer sıvama yöntemi ise Rotasyon ürünlerin seri halde üretilmesinde en fazla kullanılan yöntemdir. Bu yöntem ile boyutları belli olan çanak, kase, bardak ve fincan formları iç sıvama olarak, tabaklar ise dış sıvama olarak üretilmektedir.



Şekil 76. a. Torna Tezgahı Üzerinde Alçı Kalıp İle Dış Sıvama Yöntemiyle Elde Edilen Tabak Yapımı b. İç Sıvama Yöntemi İle Elde Edilen Kase Yapımı Şeması (Arcasoy, 1983:68)

Plastik çamurun dönen alçı kalıpta şekillenebilmesi için şablon denilen özel bıçaklar kullanılır. Şekillendirilecek olan parçaların çapları büyüdükçe, torna dönme sayısı azalır.

a. b.

Şekil 77. a. b. Torna Üzerinde Kalıba Sıvama Yöntemi Tabak Yapım Aşamaları (Toğrul,2016)

Şekil 78. Torna Üzerinde Kalıba Sıvama Yöntemi Tabak Yapım Aşaması (Toğrul,2016)

Küçük tabaklar dış sıvama yöntemi ile yapılırken kaseler ve büyük ebatta olan tabaklar iç sıvama yöntemi kullanılarak yapılmaktadır.

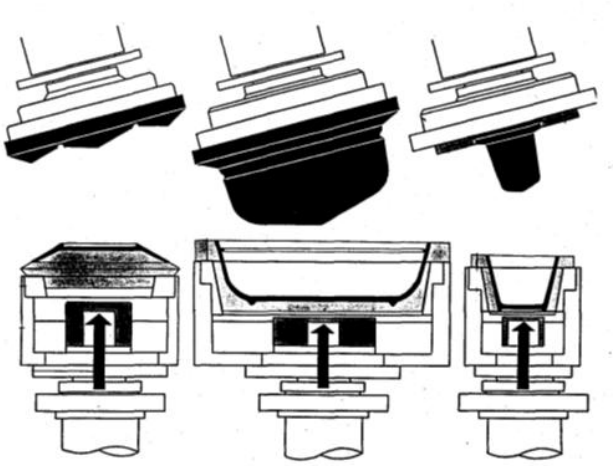
a.

b.

Şekil 79. a. b. Torna Üzerinde Kalıba Sıvama Yöntemi Tabak ve Kase Yapım Aşamaları (Toğrul,2016)

Şekil 80. Torna Üzerinde Kalıba Sıvama Yöntemi Tabak Yapım Aşamaları (Toğrul,2016)

Pres Kalıp ile Şekillendirme Yöntemi: Pres kalıp yöntemi Avanos'ta henüz yaygın kullanılan bir üretim tekniği değildir. Bölgede bulunan bir çömlekçilik fabrikası ve bir büyük atölye kullanmaktadır (Şekil 82-83-84). Fabrika genellikle yurt dışına ihraç ettiği için bölgedeki çini ve rapido tabak süslemeciliğine pek katkısı yoktur. Geçmiş yıllarda Kütahya'dan alınan tabaklar ve kaselerin maliyetini düşürmek amacıyla burada bulunan bir seramik atölyesinde bir adet pres kalıp makinesi bulunmaktadır. Ancak bu atölye sadece kendi ihtiyacına karşılık üretim yapmakta, bisküvi halde toptan satışı henüz yapılmamaktadır. Diğer atölyeler genel olarak alçı kalıba iç sıvama yada dış sıvama yöntemiyle elde ettikleri tabak ve kaseleri kullanmaktadırlar.



Şekil 81. Büyük Boyutlu İç Ve Dış Sıvama Başlıkları İle Şekillendirme Prensibi (Arcasoy, 1983:68)

Kalıp büyüklüğüne göre preste basılacak çamurun plastiklik oranı ayarlanır. Yapılacak olan ürünün büyüklüğüne göre vakumdan çıktıktan sonra kesimi yapılır. Kullanılacak çamurun miktarı ürünün ağırlığının üzerine % 20 ilave ederek hesaplanır. Üründe taban et kalınlığı 1cm iken kenarlara doğru 4 mm e kadar düşer. Böyle bir üründe konacak çamurun kalınlığı 2,5 cm yi geçmemelidir (Şekil 80.a). Ağırlığı bu bilgiler doğrultusunda hesaplanmalı dır. Eğer form derinse (yaklaşık 6 cm.) çamur kütlesi kalıbın içine düzgün bir biçimde yayılır. Çamurun kalınlığı 2-2,5 cm. civarında olmalıdır. Presleme esnasında çamur sağa ve sola yayıldığı için çamur ortaya konmalıdır. Ürünün et kalınlığı malzemeye ve ürün boyutuna göre hesaplanmalı dır Baskıda bekletme süresi 3-5 sn arasındadır. Şayet kalıp eski ve yıpranmış ise bu süre 6sn olur. Hava hortumunun dış yüzeye uzak döşendiği kalıplarda bu süre 10 sn ye kadar çıkabilir. Presleme sonrası kalıbı formu kalıptan ayırmak için verilen havanın basıncı ;küçük parçada veya sert çamurda maksimum 8 bar, minimum 5 bar olarak ayarlanır. Büyük ve yuvarlak ürünlerde ürün presin alt kalıbında bırakılır ve çift baskı uygulanır. Presin kalıbının üst kalıp parçasına verilen hava baskı sonrası manuel olarak idare edilirken, alt kalıp parçasına verilen hava otomatik olarak presten ayarlanmaktadır (Şekil 80.b). Tabla üzerine alınan ürünün etrafındaki baskı çapakları ucu sivri ve keskin bir bıçak yardımı ile temizlenir (Şekil 81). Günlük baskı sayısı küçük ve tekli olan kalıplarda 500 adede kadar çıkarılabilir. Kalıbın boyutu büyüdükçe çift baskı olacağından ve daha zor olmasından dolayı baskı sayısı 50-100 adet civarında olur.

Şekil 82. a. Kalıba Göre Çamur Seçimi b. Üst Kalıbın Aşağı İnişi (Pireci, 2006:42)

Şekil 83. a. Kesilen Parçanın Alınması b. Etrafı Temizlenen Ürün (Pireci, 2006:44)

Şekil 84. Avanos'ta Pres Kalıp Örneği (Toğrul, 2016)

Şekil 85. Tabak Kalıpları (Toğrul,2015)

Şekil 86. Kase Kalıpları (Toğrul, 2016)

5.2.2.3. Serbest Şekillendirme Yöntemi İle Şekillendirme

Serbest şekillendirme yöntemi seri üretimi gerektirmeyen parçalar için elle şekillendirilebilen bir yöntemdir. Bu yöntem ile pano, heykel, bahçe seramikleri gibi ürünlerin yapımında kullanılır. Plastik halde ki çamuru Çimdik Yöntemi Sucuk Yöntemi Plaka (levha) Yöntemi Şablonla Şekillendirme gibi yöntemlerle ürünler elde edilmektedir.

Çimdik Yöntemi: Bunun için orta büyüklükte kıvamı çalışmaya uygun bir çamur parçası alınır ve elde yuvarlanarak düzgün bir yuvarlak top haline getirilir. Çatlamaması için ara sıra eller ıslatılarak şekillendirilmeye başlanır. Yuvarlak çamur topuna elin başparmağı ile ortası bastırılarak yavaş yavaş çevrilir ve başparmak ile işaret parmağı arasında hafif ancak eşit basınç uygulaması ile çamur form yapılır. Sürekli çevrilerek inceltilir ve yüzeylerinin aynı kalınlıkta olması sağlanır.

Sucuk Yöntemi; Sucuklar üst üste konularak ve kaynaştırılarak yapılır. Üst üste çalışıldığı için hatalar fark edilir. Sucukların arasına çentik atılarak balçık (sulu çamur) sürülür ve parçalar iyice kaynaştırılır.Bu şekilde devam edililerek form biçimi gerçekleştirilir.İstenilen büyüklükte yapılır.Et kalınlığı formun büyüklüğü ile orantılı olarak gelişir.

Plaka (levha) Yöntemi: Dik kenarlı, köşeli formların yapımında veya pano yapımında kullanılır. Yoğrulup hazırlanan kil, eşit kalınlıkta merdane yardımı ile açılarak inceltilir. Yapılacak formun özelliklerine göre düzeltilerek plakalar kesilir ve birbirine yapıştırılarak istenilen biçim oluşturulur.

Şablonla Şekillendirme Yöntemi: Plaka yöntemi ile bir arada kullanılan bir yöntemdir. Çanak veya benzeri formun dışına veya içine hazırlanan plaka, yavaş ve dikkatli yedirilerek çanak formlar yapılabilir. Şablon ile çamurun kolay ayrılması için aralarına naylon, kumaş, kâğıt gibi malzemeler konmalıdır. Çamur, deri sertliğine gelince kalıp formdan ayrılarak kurumaya bırakılır. Yüzey dekor çalışmaları yayılır ve fırınlanır.bu şekillendirme yöntemi için daha önce anlatılan alçı kalıp ile sıvama döküm yöntemi örnek verilebilir.

5.2.3. Süsleme Teknikleri

5.2.3.1. Çini

Anadolu'nun her köşesini muhteşem örnekleri ile süsleyip adeta bir çini müzesi haline getiren, geleneksel sanatlarımız arasında yer almakta olan çini geleneksel sanatlarımız arasında önemli bir değere sahiptir.

Seramik hamuruyla üretilen, geleneksel renk ve motiflerle süslenmiş, bir yüzü sırlanmış ürünlere çini denir. Çini yapma sanatına da çinicilik denir (Gelişim Hachette, 1983:863). Osmanlılar çini sözcüğünü, kilden yapılan her türlü kap için kullanmışlardır. İngilizcede nitelikli yemek takımı anlamına gelen "china" (Çin) ifadesi gibi çini de Çin'den türetilmiştir.

Çininin tarihsel gelişimi dikkate alındığında doğu toplumları tarafından uygulama şekillerine göre çeşitli tanımlara sahip olduğu gözlenmiştir. 18. yüzyıla kadar mimaride kullanılan çiniye Kaşi, tabak, vazo ve benzeri malzemeye de evani denilmiştir. (Yetkin, 1993:329). Her iki kelime de Osmanlıca kökenlidir. Kaşi, İran'ın Keşan şehrinde yapılan bir çeşit çini anlamındadır. Evani ise kap – kacak anlamına gelen genel bir isimdir. (Yolal, 2007:3). Farklı devir ve bölgelere göre yapımında teknik değişiklikler göstererek gelişen ve zenginleşen çininin ilk örnekleri, tuğla üzerine renkli sırın kullanılmasıyla eski Mısır ve Mezopotamya'da ortaya çıkmıştır. İslamiyet'ten önce Uygurlar tarafından kullanılmış olması bu tekniğin Türk sanatında köklü bir geçmişe sahip olduğunu göstermektedir (Türkiye Diyanet Vakfı - İslam Ansiklopedi, 1993:329).

Karahanlılar'dan sonra Büyük Selçuklular ve Anadolu Selçukluları da çini süslemelerine büyük önem vermişler, egemenliklerine giren yerlerde inşa ettikleri kervansaray, türbe, cami ve benzeri eserleri çinilerle süslemişlerdir. (Aslanapa, 1993:147).

Osmanlı İmparatorluğunun gerilemeye başlamasıyla birlikte daha çok sarayın desteği ile çalışılan 17. yüzyıl sonlarında önemini yitirmeye başlayan İznik çiniciliğinin yerini, 18. yüzyıl başlarından itibaren daha çok halka yönelik çanak-çömlek üretimi yapılan Kütahya çiniciliğine bırakmıştır. Kütahya'da çinicilik 18.yüzyılın başından itibaren İznik çiniciliğinin eksikliğini doldurmaya başlamıştır. 18.yüzyılın sonlarında, Kütahya çini ve seramiklerinin kalitesi bozulur. Kaplar, kaba yapraklarla, zikzak bantlarla süslü maşrapalar, mataralar, kapaklı kaseler, fincanlar

bu döneme aittir. 18. yüzyıldan itibaren, İstanbul'da porselen üretmek için hareketlenmeler olmuştur. Galata, Balat, Ayvansaray, Eyüp ve Beykoz'daki dağınık çini ve çömlek imalathanelerinde, porselene benzer seramikler yapılmaya başlanmıştır (Anonim, 2003: 13-14). 19.yüzyılın sonu ile 20.yüzyılın başlarında geleneksel İznik ve Kütahya çiniciliğinin karakterini yansıtan yeni bir atılım dikkati çeker. Günümüzde ise İznik ve Kütahya'nın yanı sıra Avanos'ta ki çinicilik de dikkati çekmektedir. Avanos' ta çinicilik geleneksel Avanos çömlekçiliğini geride bırakarak hızla ilerleme kaydetmektedir

Avanos çiniciliğine yön veren ilk ve en önemli kişilerden biri olan Hacı Ömer Taşkın Kütahyalı biri ile evlenir. Geleneksel Avanos Çömlekçiliğinin kilit taşlarından olan taşkın Kütahya'ya gidip gelirken Avanos'ta da çini yapılabileceğini düşünür ve bunun için çalışmalara başlar. Bölgede bulunan kaolen yataklarından örnekler alır ve üretime başlamak için hazırlanır. Bunun sonucunda da Avanos'ta bugün orta mahalle olarak bilinen mevkide bir çini fabrikası kurmayı hedefler ve başarır (Şekil 85) .

Avanos'ta ilk çini ürünlerinin üretimi 1945 yılında 30 bin lira asgari sermaye ile kurulduğunu bildiğimiz Taşkın Çini ve Porselen Fabrikası Kooperatifi adı altında geçmektedir. Bu kooperatif Hacı Ömer Taşkın tarafından kurulmuştur. Bu kooperatif tarafından üretilen ilk vazo dönemin Avanos kaymakamı Süreyya Serbest'e hediye edilmiştir. Altında Taşkın Çini ve Porselen Fabrikası kooperatifi yazan bu vazo, içinde bulunan yazıya istinaden 1945 Avanos da yapılan ilk çini olduğu bilinmektedir (Şekil 86) . 2005 yılında Süreyya serbest tarafından Avanos Belediye Başkanlığı'nda bulunmasının daha uygun olacağı düşüncesiyle Avanos Belediyesine gönderilmiştir. Taşkının Avanos için attığı bu büyük adım olan Taşkın Çini ve Porselen Fabrikası kooperatifi maalesef 3 yıl kadar bir süre ayakta durabilmiştir.

Şekil 87. H.Ömer Taşkın'ın Çini ve Seramik Atölyesini Görmeye Avanos' a Gelen Vali ve Bürokratlar (Mustafa Taşkın Arşivi)

a. b.

Şekil 88. Avanos Belediyesinde Bulunan Taşkın Çini ve Porselen Fabrikası Kooperatifinde Yapılmış Olan Çini Vazo -1945 (Toğrul, 2016)

Avanos'ta çiniciliğin başlamasının en temel sebebi, Avanoslu ustaların turizmin etkisiyle oluşturduğu yeni bir ürün bulma kaygısıyla başlamış olan maddi kaygıdır.. Kütahya'ya çiniciliği öğrenmek için giden Avanoslu ustalar çiniciliği Avanos'a taşımışlardır. Kütahyalı ustaların yaklaşık 20 yıl önce Avanos'a yerleşmeleriyle çinicilik turizmin etkisiyle büyük ilerleme kaydederek devam etmiştir. Avanos da çiniciliğin başladığı yıllarda turistlere satışın yoğunluğu ve çininin henüz Avanos da yeni olması sebebiyle ürünlerin büyük bir bölümü Kütahya'dan getirilerek satılmıştır. Bugün ki durumu ise geçmişte Kütahya'ya bağımlı olan Avanos çiniciliği günümüzde kendi ayakları üzerinde durabilmeyi başarmış, Kütahya'dan alınan ürün sayısını azaltmıştır. Kütahya' da sistem daha çok fabrikasyon üretim üzerine kurulmuş ve toptan ürün satma durumundadır. Avanos'ta ise bu durum özgün ürünlerin üretilmesi konumundadır. Avanoslu çömlekçiler hala Kütahya'dan ürün almakta ancak kendine özgü ürünlerde yapıp satmaktadır.

Avanos'ta bir çok atölyede hala Kütahyalı ustalar bulunmaktadır. Avanoslu ustalarda Kütahyalı ustalardan çizim, boya, sır konusunda bilgiler almış ve kendileri uygulamaktadır. Avanoslu ustalar kendine özgü ürünler tasarlamaya başlamış, çizmiş, boyamış ve sırlamışlardır. Bu atölyelerde çiniyi öğrenmek isteyen kişiler usta-çırak ilişkisi her ne zayıf olsa da günümüzde, bu temelde ilerleyerek öğrenmeyi amaç edinirler. Avanos'tan Kütahya günümüzde ham ürün satın alıp, işleyerek Avanos'a ve yurtiçinde birçok bölgeye satmaktadır. Geçmişte Avanos çini alanında Kütahya'ya bağımlı iken günümüzde Kütahyalı girişimciler ile Avanoslu girişimcilerin ortak işleri sayesinde Avanos ve Kütahya ortak ürünleri piyasada yer edinmektedir. Geçmişte Avanos esnafı Kütahya'dan alır satmakta iken, günümüzde karşılıklı bir alışveriş söz konusudur. Kütahya'dan ham halde çeşitli ölçülerde (5x5, 10x10, 10x15, 15x15, 10x20, 20x20, 25x25, 30x30, 40x40) karo, biblo, hediyelik aksesuarlar, firuze denilen ürünleri hala Kütahya'dan almaktadır.

Avanos'ta ki çiniciliğe yön veren diğer etken ise 1990'ların başında Avanos'a gelen Gürcü kökenli ustalardır. Gürcü ustalar daha çok bölgede bulunan kiliselerin duvarlarında bulunan freskleri çalışmışlardır. Freskler bu bölgeye gelen konuk sanatçılar tarafından daha öncede çalışılıyormuş ancak gürcü ustalar bu konuda daha iyi olduğunu söyleyen yöre halkı tarafından daha çok benimsenmişlerdir. Gürcü

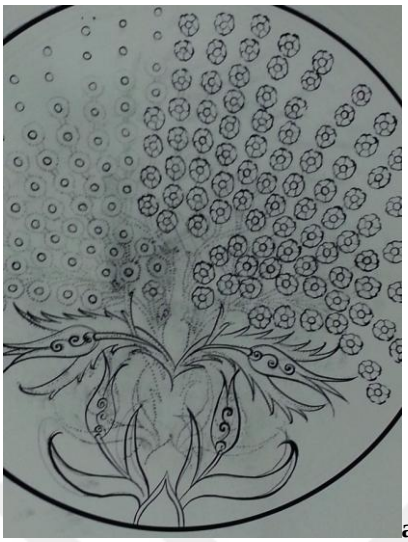
ustaların sadece çini alanında değil alçı model kalıp işinde de yön vermişlerdir. Örneğin orijinali Hitit uygarlığında yapılan Halkalı Hitit olarak bilinen obje yapımı zor olan ürünlerdendir. Bu ürününün kalıbını alarak bölgedeki turistik obje bulma kaygısını aza indirmişlerdir. Bunun sebebi bu ürünün geleneksel yöntemlerle yapımı birkaç günü alırken kalıp yöntemiyle yapımı bir güne sığdırılmıştır. Bu tekniğin kullanılması işveren için başta çok cazip gelmektedir. Çünkü işveren daha az kişi çalıştırıp daha çok ürün, daha çok zaman ve daha çok kazanç sağlayacak seri üretim konumuna gelmiştir. Bu bölgede bulunan gürcü ustalar için avantaj geleneksel Avanos çömlekçiliğiyle uğraşan yılların emeklerini biriktirip çömlekçilik sanatının yaşaması için ayakta durmaya çalışan çömlekçiler için dezavantajdır. Bazı çömlek ustaları kendine özgü atadan kalma sanatını geri plana atarak bu teknikle çalışmaya ve üretmeye başlamışlardır. Şuan bölgede en çok satılan ürün Halkalı Hitit olarak bilinmektedir. Günümüzde geleneksel yöntemlerle çalışan usta sayısı oldukça azalmıştır. Avanos'ta sanayi denilen bölgede bazı atölyelerde bu ürün için kalıplarla seri üretim yapılmakta aynı zamanda geleneksel yöntemlerle de üretim yapılmaktadır. Bu ürünün üzerine çini, rapido, sgrafitto vb. süslemeler ve bezemeler yapılmaktadır.

Avanos Kadın Girişimciler Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği 2011 yılında kurulmuştur. Bu derneğin kuruluş amacı bölgede bulunan çini ve el sanatlarını geliştirmek ve kadınların bu alanda istihdamını sağlamaktır. Dernek binası Kızılırmak kıyısı boyunca uzanan atölyelerden birinde, iki katlı üst katta atölyesi olan alt katta satış bölümü olan küçük ve şirin bir mekandır. Bu atölyede çalışmaya ihtiyacı olan kadınlar dernek gelip çini ve el sanatları konusunda bilgi alır ve öğrenirler. Daha sonra çini ve el sanatlarını öğrenip ürün yapmaya başlarlar. Yaptıkları ürünleri dernekte perakende ve toptan satışı yapılmak üzere satışı sunarlar. Burada öğrendikleri çinicilik ile hem dernekte hem de bölgedeki diğer atölyelerde çalışma imkanı edinirler. Part-time ve full-time iş fırsatı bulmaktadırlar. Bu bölgede çalışan kadınlar ekonomik ve sosyal açıdan daha aktif konumdadırlar.

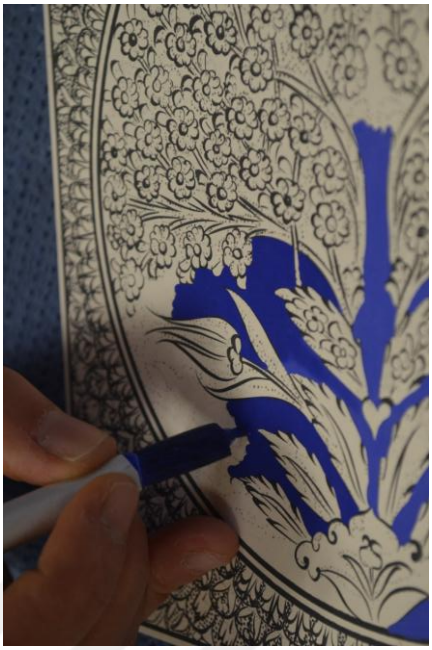
Erkekler genellikle burada çömleğin yapımı ve sırlaması alanında daha yoğun çalışmaktadırlar. Kadınlar genellikle ham halde olan çini ürünü çizer, boyar konumdadırlar. Son dönemlerde kadınlarda çömleğin yapım ve sırlamasında

çalışmaktadır, ancak bu yoğun değildir. Günümüzde kadın desinatörler (çini işlemecileri), erkek desinatörlerden daha fazladırlar. Avanos'a yurt içi ve yurt dışındaki üniversitelerden gelen öğrenciler hem staj yapma imkanı hem de çalışma imkanı bulabilirler.

Çini ürünlerin yapım ve uygulama aşamaları incelendiğinde; Çini çamurunu farklı tekniklerle şekillendirebilir. Bunlar; Döküm tekniği, serbest şekillendirme ve çamur tornası tezgahında şekillendirilebilmektedir. Duvar kaplamaları yada karo olarak bilinen ürünlerde ise, önceden hazırlanan çamur kurutulduktan sonra presten geçirilerek yeniden granül haline dönüştürülmekte ve istenilen ölçülerde otomatik preslerde sekilendirilmektedir. Bütün şekillendirme yöntemleri için geçerli olan ürün şekillendirme aşaması bittikten sonra pürüzsüz bir satıh'ın olması ve süsleme esnasında fırçanın daha rahat hareket edip renklerin düzgün uygulanması amacıyla çini ürünün yüzeyine çini çamurunun ana bünyesinden hazırlanmış bir astar uygulanmaktadır. Astarlama işlemi biten ürünler kurutulmakta, kurutulan ürünler rötuşlanmakta ve 900–1000 °C aralığında bisküvi pişirimi yapılmaktadır. Pişirimi yapılan ürün 0 zımpara ile pürüzsüz hale getirilerek motif aktarım düzeyine getirilir. Motif aktarımını serbest fırça ya da daha önceden hazırlanmış ve delinmiş desenin kömür tozu yardımıyla aktarımıyla da yapılmaktadır (Şekil 87.a.) . Bisküvisi yapılmış ürüne aktarılan motiflerin ana hatları desinatörün isteğine bağlı olarak mavi ya da siyah renklerle kontür çizgileri belirlendikten sonra uygun renklerle boyama işlemine geçilmektedir (Şekil 87.b.- 88-89) . Boyanan çini, sırlanıp (Şekil 90-91) . 880–920°C arasında 10 saat pişirilmektedir. Çini sanatında genel olarak yukarıda uygulama biçimi anlatılmış olan sır altı teknigi kullanılmaktadır. Ancak, bu konuda yapılan araştırmalar neticesinde elde edilen bilgilere göre dönemleri aynı olmayan farklı yöntemlerin de kullanıldığı gözlemlenmiştir. Bu yöntemler; sırlı tuğla, çini mozaik, tek renk sırlı çini, lüster, yaldızlı çini, kabartmalı çini, querda seca ve minai olarak sıralanabilir. Bunların yanı sıra günümüzde çini motifleri serigrafi tekniği kullanılarak da sır üstü, sıraltı ve sır içine uygulanmaktadır.



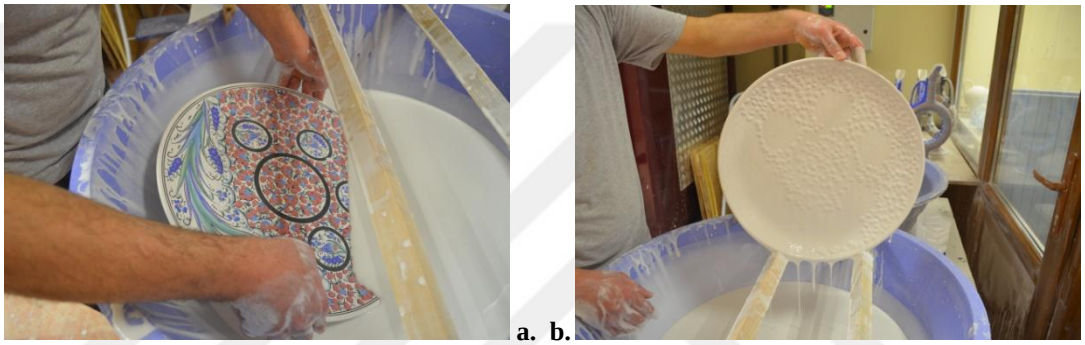
a. b.



Şekil 89. a.Kömür Tozu İle Kopya Edilmiş Desenin Kontür Çizimi b.Boyaması (Toğrul, 2016)

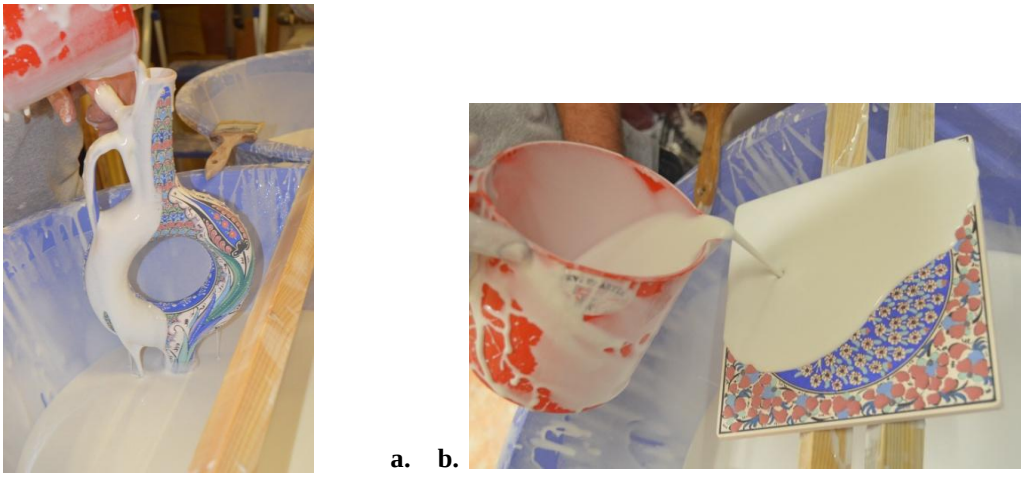
Şekil 90. Çini Pano Boyama Aşaması (Toğrul, 2016)

Şekil 91. Puar (Noktalama Tüpü) Yardımıyla Fosforlu Ürün Yapım Aşaması (Toğrul, 2016)



a. b.

Şekil 92. Tabak Sırlama Aşaması (Toğrul, 2016)



a. b.

Şekil 93. a. Halkalı Sırlama b. Karo Sırlama (Toğrul, 2016)

Avanos'ta üretilen çiniler kullanıma yönelik olarak yemek takımları, kupa bardaklar, kase, bardak gibi ürünler üretilmekte aynı zamanda mimariye yönelik panolar, süs eşyaları, heykel, bölgeye özgü nitelikte tasarlanmış vazolar, şişeler vb. ürünlerde yapılıp satılmaktadır. Yerli ve yabancı turistlere hitap eden envai çeşit

ürünlere sahip olması Avanos'un geçmişte ve günümüzde çömlekçilik de kazandığı değeri çinicilikte de kazanmaya başlamıştır. Burada çinicilikte kullanılan motifler, geçmişten günümüze gelen geleneksel İznik ve Kütahya'da çinicilikte kullanılan motifler, İznik ve Kütahya çiniciliğinin kullanıldığı motiflerin tekrar yorumlanması ve ayrıca her atölyenin kendine özgü sadece Avanos'ta bulunan aile deseni olarak adlandırılan yeni motifler kullanılmaktadır (Şekil 92.a.- 93-99-104-105-106.) . Aile deseni Avanoslu ustaların tabiriyle nesilden nesile aktarımı temsil etmesi ve bölgeye özgü deseninin, olmasından dolayı bölgeye gelen misafirlerin ilgisini çekiyor. Son dönemlerde çini tabak, vazo, ibrik, şişe, pano gibi ürünlerin üzerinde geleneksel çini motiflerinin yanı sıra akıtma tekniği gibi farklı ve özgün çalışmalar yapılmaktadır (Şekil 116). Avanos'ta bugün birçok atölyede çini yapılmakta, ancak kalite bakımından hepsi aynı değere sahip değildir. İşlik başında bazı atölyelerde çini üretimi yok denilecek kadar azdır. Sadece Kütahya 'dan alınan ürünler ve alçıdan yapılmış ucuz ürünleri satan atölyelerde vardır.

Şekil 94.. a. b. c. d. e. f. Çini Pano Örnekleri (Toğrul, 2016)

a. b.

c. d.

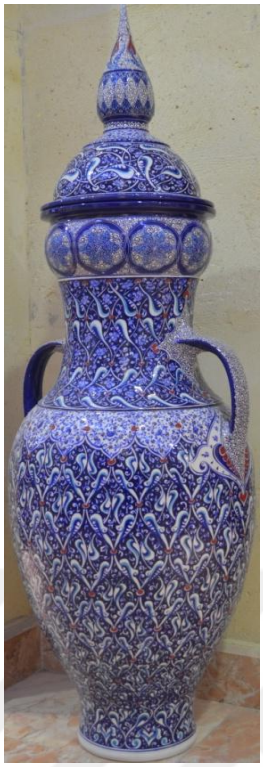
Şekil 95. a. b. c. d. Çini Pano Örnekleri (Toğrul, 2016)

a.b.

Şekil 96. a. b. Çini Pano Örnekleri (Toğrul, 2016)

Şekil 97. Çini Karo Örneği (Toğrul, 2016)

Avanos ta bulunan dik formların ebatları 5 cm den başlayıp 2 m ye kadar farklılık göstermektedir.

a.

b.

c.

Şekil 98. a. b. c. Çini vazo Örnekleri (Toğrul, 2016)

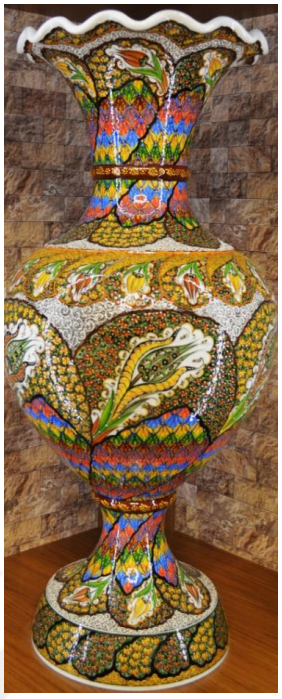
a.

b.

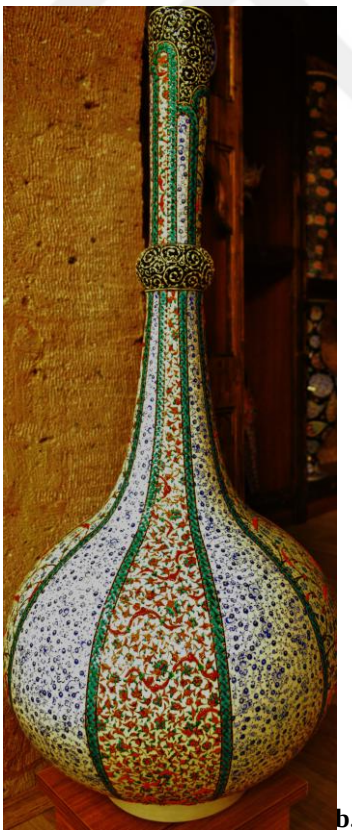
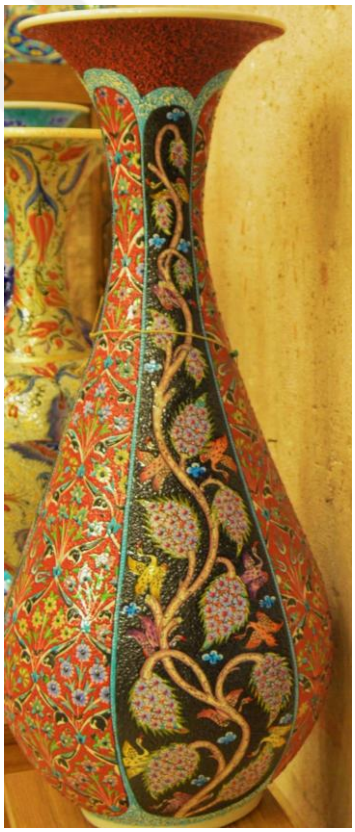
c.

Şekil 99. a. b. c. Çini Vazo Örnekleri (Toğrul, 2016)

a.

b.

c.

Şekil 100. a. b. c. Çini Vazo Örnekleri (Toğrul, 2016)

a.

b.


c.

Şekil 101. a. b. c. Çini Vazo Örnekleri (Toğrul, 2016)

Şekil 102. Çini Halkalı Örneği (Toğrul, 2016)

Şekil 103. Çini Rapido Halkalı ve Tabak Örnekleri (Toğrul, 2016)

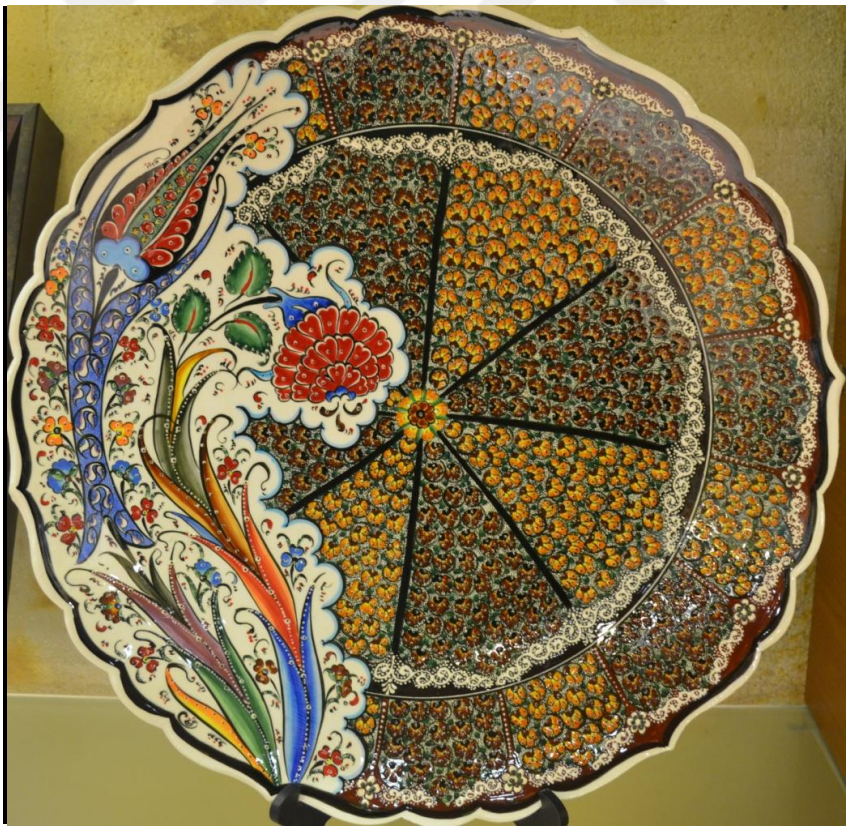
Şekil 104. Çini Sanatçısı Saim Kolhan'ın Süslemesini Yaptığı 2m Yüksekliğinde ki Vazo (Toğrul, 2016)

Çini tabaklar farklı şekillerde ve farklı motiflerle işlenmiştir. Burada seri üretim yoktur. Bütün ürünlerin işlemeleri el yapımıdır. Tabakların ebatları 5 cm den 1m kadar çıkmaktadır.

Şekil 105. Minyatür Desenli 90 cm Çini Tabak Örneği (Toğrul, 2016)

Şekil 106. Minyatür Desenli Çini Vazo Örnekleri (Toğrul, 2016)

Şekil 107.Avanos'a Özgü Aile Desenli 80 cm Çini Tabak Örnekleri (Toğrul, 2016)



Şekil 108. Avanos'a Özgü Aile Desenli 70 cm Çini Tabak Örneği (Toğrul, 2016)

Şekil 109. Avanos'a Özgü Aile Desenli 50 Cm Kase Örneği Ve Ayrıntısı (Toğrul, 2016)

Şekil 110. Avanos'a Özgü Aile Ve Dantel Desenli 1m Cm Çini Tabak Örneği (Toğrul, 2016)

Şekil 111. 40 cm Çini Tabak Ve Ürün Örnekleri (Toğrul, 2016)

Şekil 112. Çini Sanatçısı Saim Kolhan'ın Süslemesini Yaptığı 1m Çapında Ki Tabak (Toğrul, 2016)

Şekil 113. Çini Sanatçısı Saim Kolhan'ın İşlemesini Yaptığı 1m Çapında Ki Tabak (Toğrul, 2016)

Avanos ta son dönemlerde farklı desenlerde yemek takımları yapılmaya başlanmıştır.

a. b.

Şekil 114. a.b. Yemek Takımı Örnekleri (Toğrul, 2016)

a. b. c.

Şekil 115. a. Şekerlik b. Gözyaşı Şişesi Örnekleri c. Kaftan Örnekleri (Toğrul, 2016)

a. b. c.

Şekil 116. a.Çay Bardağı ve Altlığı b. Kupa Bardağı c. Çini Dekoratif Ürün Örnekleri (Toğrul, 2016)

Şekil 117.Çini Nargile Örnekleri (Toğrul, 2016)

a.

b.

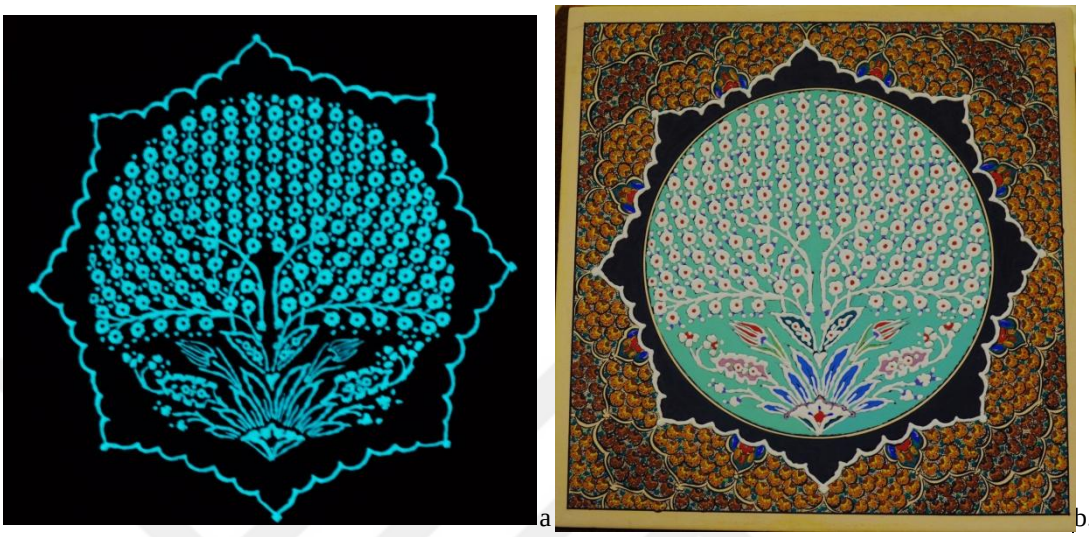
Şekil 118. Çini Kase Örnekleri 40 cm (Toğrul, 2016)

Şekil 119. Akıtma Ve Fırça Tekniği Kullanılan Çini Ürünleri (Toğrul, 2016)

Kapadokya bölgesinde bulunan kilise duvarlarında ki fresklerin yapımına daha çok tabaklarda rastlanmaktadır.

Şekil 120. Çini Fresk Tabak Örnekleri (Toğrul, 2016)

Son dönemde popüler olan ürünler arasında fosforlu ürünler yer almaktadır. Fosforlu ürünlerin gün ışığında geleneksel motiflerden olan hayat ağacı motifi ve Avanos'a özgü aile deseni ile işlenmiş bu örneğini görülmektedir. Tamamen karanlık bir ortamda ise ışığı absorbe eden fosforun gizemli özelliği görülmektedir.



a b.

Şekil 121. a. Karanlıktaki Hali Fosforlu Pano b. Gün Işığındaki Hali (Toğrul, 2016)

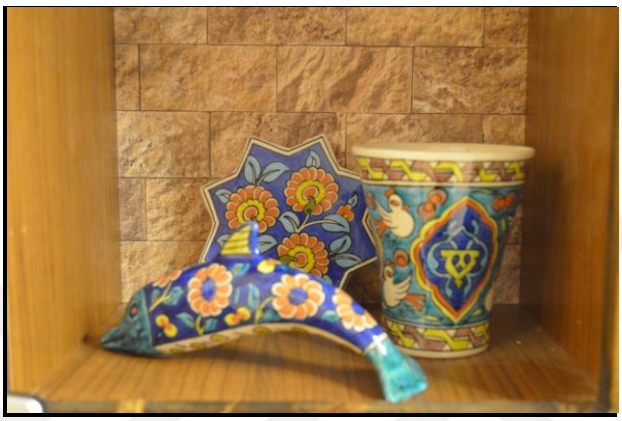
Şekil 122. Fosforlu Ürün Örnekleri (Toğrul, 2016)

Firuze denilen bu ürün grubu Avanos'ta üretilmemektedir. Kütahya'dan alınan bu ürünler hemen hemen her mağazada bulunmaktadır.

Şekil 123. Firuze Ürün Örnekleri (Toğrul, 2016)

Şekil 124. Firuze Ürün Örnekleri (Toğrul, 2016)

Somut Olmayan Kültürel Mirasın belli unsurlarını yeniden yaratmak ve yorumlamak açısından gerekli bilgi ve beceriye yüksek düzeyde sahip kişileri anlatan "Yaşayan İnsan Hazineleri" ödüllerinin sahipleri olan çini üstatları Sıtkı Olçar ve Mehmet Gürsoy' un eserleri birkaç seramik atölyesinin koleksiyon bölümünde yerlerini almaktadır. Bugün Avanos' ta her atölyede olmasa bile birçok atölyede çini üretimi yapılmaktadır.



a.

b.

c.

Şekil 125. a. b. c. Sıtkı Olçar Ürün Örnekleri (Toğrul, 2016)

Şekil 126. Çiğdem Toğrul Çini Tabak Örneği-50cm (Toğrul, 2016)

Şekil 127. Çiğdem Toğrul Çini Tabak Örneği-1m (Toğrul, 2016)

5.2.3.2. Rapido kullanımı

Rapido kalemiyle çizilen ve boyanan ürünler adını rapido kaleminden alır. Rapido ürünler Avanos'a özgü ürünlerdir. Çömlekçiler Derneği Eski Başkanı ile yapılan görüşme sonucu edinilen bilgiye göre; yaklaşık yirmi yıl önce başlandığı ve yöredeki çömlekçiler ile gelen seramik sanatçıları iş birliğiyle ortaya çıktığını beyan etmektedir. Başta Hitit ve Frigya uygarlığı dönemlerinde kullanılan geometrik, hayvan ve bitkisel motiflerden esinlenerek tasarlanıp günümüzdeki halini aldığı varsayılmaktadır. Rapido ile yapılan ürünler Halkalı Hitit, Gagalı Hitit formları başta olmak üzere vazolar, tabaklar, kaseler, karo ile yapılmış panolar ve Avanos'a özgü torna tezgahlarında çekilen formlar vb. yer almaktadır.

Rapidonun gelişmesinin ve ilerlemesinin en temel sebepleri arasında turizmin gelişmesi ve ürünün tek pişirim yapılması olmuştur. Otantik ve mat olması ürünün cazibesini artırmış ve bölgede zamanla en çok satılan ürün grubu arasında ön sıralarda yerini almıştır. Rapido işinin sanatsal açıdan bakıldığında bu yönünün olmadığını savunan bazı akademisyen ve seramik sanatçıları olsa da rapido işi bölgede gelenekselleşme yolunda ilerleme kaydettiği görülmektedir. Bir ürünün geleneksel niteliğinin olması için geçmişin birikimlerini bir araya getirerek yeni bir bakış açısı oluşturacağını düşünüldüğünde , rapido işi bu durumda buna uyumlu bir konumdadır denilebilir. Rapido ürünlerin başladığı dönemlerde ürün üzerinde kullanılan motifler daha iri yapılmaktaydı.

Şekil 128. İlk Yapılan Rapido Ürünlerden Örnekler (İşçen,2010)

Şekil 129. İlk Yapılan Rapido Ürünlerden Örnekler (Toğrul, 2016)

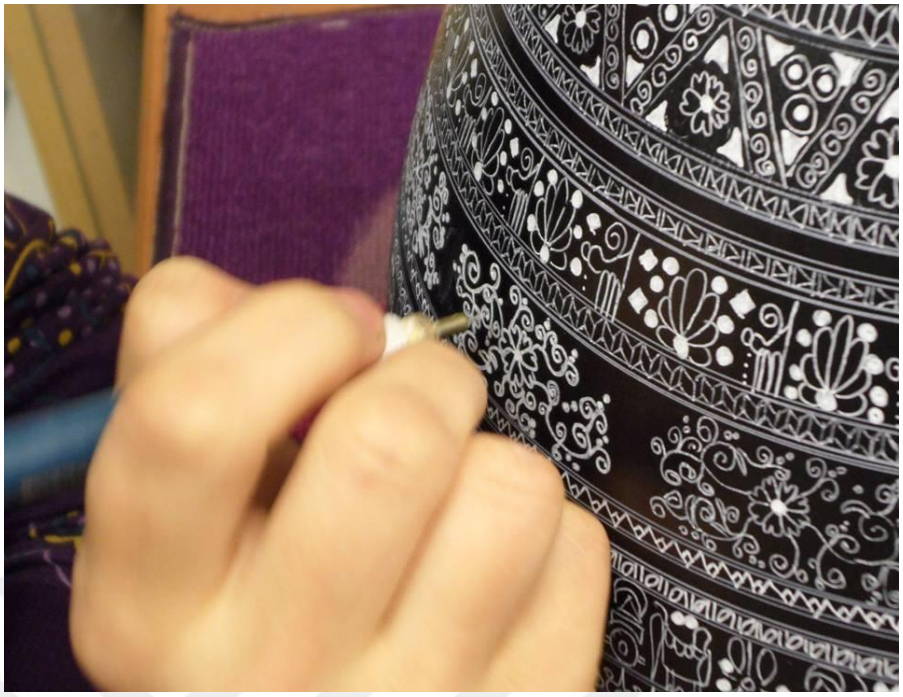
Şekil 130. İlk Yapılan Rapido Tabaklardan Bir Örnek (İşçen,2010)

Günümüzde ise bunun tam tersi, 0.5 mm ‘lik iki çizgi arasına binlerce çizgi atılarak işlenen ürünler mevcuttur.

Şekil 131. 20 Bin 421 Hitit Ve Selçuklu Motifli Tabak (http://www.hurriyet.com.tr/yerel-haberler/nevsehir-haberleri/18-santimetreye-20-bin-motif-isledi_47430/ erişim tarihi:10.06.2016)

Rapido işi ürünlerin yapım aşamaları incelendiğinde; bisküvisi yapılmış ürün önce zımparalanır üzerinde bulunan çapaklardan arındırılmak için, yüzey düzgün hale getirilir, nemli bir sünger ile silinir ve tozu alınır, daha sonra hazırlanan sarı ve siyah zemin boyası ile boyanır (Şekil 131- 132.a.), boya kuruduktan sonra tekrar zımpara yapılır, yöre halkının deyimiyle leflef (alçı astarı) yüzeye uygulanır, ürünün pürüzsüz olması kalemin takılmadan çizilmesini sağlayacaktır. Ürün çizilmeye hazır hale getirilir, ürünün pergel, fırça ve Turnet yardımıyla önce daireleri atılır (Şekil. 130- 132.b). Daha sonra bitkisel ve hayvansal motiflerin ağırlıklı olduğu çizimler yapılır, sarı zemin ile boyanan ve çizilen ürünler siyah kırmızı,yeşil rapido mürekkebi kullanılarak renklendirilir, siyah zemin ile boyanan ürünler ise sadece beyaz renkli rapido boyası ile çizilir ve boyanır (Şekil 132.b) Çizim ve boyama yapılan ürünler tekrar kontrol edilerek hataları düzeltilir ve vernik yapılmasına uygun hale getirilir. Vernikleme sonunda ürünler sergilenmeye hazır haldedir(Şekil 132.c.)

Şekil 132. Rapido Tabak Çizimi (Toğrul, 2016)



Şekil 133. Rapido Vazo Çizimi (Toğrul, 2016)

a. b. c.

Şekil 134. a.Çizime Hazırlanmış b. Çizilmiş ve Boyanmış c. Verniklenmiş Rapido Tabak Yapım Aşamasından Bir Örnek (Toğrul, 2016)

a

Şekil 135. a.b. Rapido Tabak Detay (Toğrul, 2016)

Şekil 136. Rapido Tabak Yapımından Detay (Toğrul, 2016)

a.

b.

Şekil 137. a. b. Rapido Halkalı Ve Gagalı Ürünlerden Örnekler (Toğrul, 2016)

Şekil 138. Rapido Gözyaşı Şişelerinden Örnekler (Toğrul, 2016)

Şekil 139. Rapido Tabak Sürahi Ve Biblo Ürünlerden Örnekler (Toğrul, 2016)

Şekil 140. Rapido Karo Ürünlerden Örnekler (Toğrul, 2016)

Şekil 141. Rapido Tabak Örnekleri (Toğrul, 2016)

Çini ürünlerde olduğu gibi rapido işlemeli ürünlerde de fosfor kullanılmaktadır.

Şekil 142. Fosforlu Rapido Ürünlerden Örnekler (Toğrul, 2016)

Şekil 143. Fosforlu Rapido Tabak Yapımından Detay (Toğrul, 2016)

5.2.3.3. Rölyef (Kabartma)

Geleneksel Avanos çömlekçiliğinde rölyefli ürünlerin varlığı yok denilecek kadar azdır diyebiliriz. Ancak günümüzde Avanos'ta röfyefli ürünler birçok atölyede bulunmakta ve yapılmaktadır. Burada ki röfyefli ürünler genellikle bölgeye özgü nitelikte konularla şekillendirilmiş ve işlenmiş ürünler olarak yerlerini almaktadır.

Rölyef dekorlar, puar (noktalama tüpü) gibi aletler ile de uygulanır. Bu teknik, birinci pişirimi yapılmış ürünler üzerine de uygulanabilir. Bu işlemde desenlerin konturları puar ile akıtma yolu ile çizilebileceği gibi konturların içlerinin tamamen doldurulması ile de olabilir. Rölyef tekniği, tek parça işlerde uygulandığı gibi seri üretim gerektiren parçalar için de kullanılabilir. Bunun için kabartma dekorlu kalıplar kullanılır.

Şekillendirilen ürünün seçilen yüzeylerinin yüksek, diğer yüzeylerin alçak olmasıdır. Yapılan ürün üzerine kabartma süslemeler tarzında yapılan süsleme tekniğidir. Antik dönemlerde özellikle duvar ve mezarlarda çokça uygulanmıştır. Özellikle Hitit Uygarlığında rölyefli seramikler sıkça kullanılmıştır.

Şekil 144. Rölyef Pano Çalışması Aşamalarından -2010 (Toğrul, 2016)

Şekil 145. Çiğdem Toğrul Pano Çalışması (Toğrul,2016)

Avanos' ta rölyef konusunda bir çok çalışması bulunan Necati Ayden rölyefli ürünlerle Avanos çömlekçiliğine farklı bir bakış açısı kazandırmıştır. 1970'li yıllara kadar Geleneksel Avanos çömleklerinin üzerinde çizgi şeklinde bulunan rölyefler Ayden'in küçük dokunuşlarıyla farklı bir yöne gitmeye başlamıştır. Ayden geleneksel Avanos çömleklerini eğip bükerek üzerlerine bölgeyi tanıtan nitelikte rölyefler işlemiştir. Daha sonraları Ayden çamuru plakalar haline getirip yine Kapadokya bölgesini anlatan ilk rölyefli panoları yapmaya başlamıştır.

Şekil 146. Necati Ayden Vazo Ve İbrik Çalışması (Toğrul, 2016)

Şekil 147. Necati Ayden Pano Çalışması (Toğrul, 2016)

Günümüzde Avanos'ta bulunan rölyefli ürünler, sırlı ve sırsız rölyefli ürünler olmak üzere, panolar, vazolar, tabaklar ve bu yöreye ait formlar üzerinde işlenmiş olarak görülmektedir.

a. **b.** **c.**

Şekil 148. a.b.c. Rölyef Vazo Örnekleri (Toğrul, 2016)

Şekil 149. Rölyef Vazo Örnekleri (Toğrul, 2016)

Burada 1970'lerde başlayan Rölyefli ürünlerin yapımının başlangıcında sırlı ürünler pek bulunmamaktadır. Bunun sebebi olarak o dönemde ekonomik açıdan sıkıntılı olması, turizmin etkisiyle yörede yeni ürün arayışı ve maliyetinin düşük olması sebebiyle oksit ile yapılması gereken eskitme yöntemini zift ile yapılması olmuştur. Günümüzde hala zift kullanımı yaygın olmakla birlikte bazı atölyeler ve yörede çalışan seramik sanatçıları tarafından yapılan ürünler sırlı olarak sunulmaktadır. Sırlı ürünlerin maliyetinin ve fiyatının yüksek olmasından dolayı genellikle büyük atölyelerde sır kullanımı daha yaygındır. Küçük atölyeler daha çok ucuz pazar anlayışı ve ziftli ürünlerin maliyetinin düşük olması, küçük hediyelik eşya niteliğinde ürünler yapmaları zift kullanımını cazip hale getirmiştir.

Şekil 150. İkizler Avanos Rölyef Pano (Toğrul, 2016)

Şekil 151. Rölyef Pano Örnekleri (Toğrul, 2016)

Şekil 152. Rölyef Örnekleri (Toğrul, 2016)

Şekil 153. Rölyef Örnekleri (Toğrul, 2016)

Şekil 154. Çiğdem Toğrul Rölyef Tabak- 1m (Toğrul, 2016)

5.2.3.4.Sgraffito (Kazıma) tekniği

Seramik süsleme yöntemlerinden biri olan sgraffito (kazıma) tekniği, seramik tarihinde köklü bir geçmişe sahiptir. Arkeolojik çalışmalar sonucunda elde edilen bilgiler sonucunda kazıma tekniğinin ilk seramikçiler tarafından astarı renklendirerek ve farklı yöntemler kullanarak seramik yüzeyler üzerinde bu tekniğin kullanımı erken çağlara rastladığı bilinmektedir.

Sgraffito, seramiğin gelişimiyle birlikte dünyanın çeşitli ülkelerinde farklı zamanlarda kullanılmış ve gelişmiştir. Gelişim süreci içerisinde bu yöntemle süslemesi yapılmış ürünlere kimi zaman uygulamanın yapıldığı merkezlere göre Tzu-Chou, Ponch'ong, Aghkand, Devon, Bamiyan, Laqabi, Beauvais, Frechen ürünleri gibi isimler de verilmiştir. Sgraffito süslemelerin kullanıldığı en önemli Avrupa ülkelerinden biri de İtalya'dır. Rönesans'la birlikte 14. ve 15.yüzyıllarda çok popüler olan bir süsleme yöntemidir. Bu dönemde İtalya'daki en önemli seramik merkezleri Derunta, Urbino ve Faenza'dır (Wondrausch, 2001: 94). Günümüzde Almanya, Eski Doğu Bloku ülkeleri, Amerika Birleşik Devletleri'nde ve dünyanın diğer ülkelerinde bu kazıma tekniği büyük itibar görmekte ve kullanılmaya devam etmektedir.

Yapımı kolay ve yaygın olan sgrafito tekniği seramik ürün üzerine yapılan süslemelerin bir türü olarak uygulanmaktadır. Bu teknik genellikle yaş çamur üzerinde uygulanmakla birlikte sır, astar, oksit, sır altı boyalarla bisküvi pişirimi yapılmış ürün üzerine, sır üstü boyalarla da sırlı ürünler üzerine uygulanmaktadır. Sgrafito tekniği (kazıma) için özel olarak yapılmış sert uçlu madeni araçlar kullanılmaktadır. Uygulanacak dekor, serbest olarak parça üstünde oluşturulabileceği gibi önceden oluşturulan şablon yardımı ile hafifçe parça üzerine izlenerek de uygulanabilmektedir. Parçanın deforme olmaması için uygulamada fazla bastırılmadan, kontrollü bir şekilde güç uygulanmalı alternatif olarak parça yumuşak bir zemin ya da sünger üzerine konarak çalışılabilir.

Şekil 155. Kazıma Tekniğine Örnekler (Toğrul, 2016)

Avanos'ta günümüzde uygulanan sgrafito tekniğine Avanos'a özgü ''dantel'' adı verilen sıraltı kazıma tekniği kullanılan ürünleri örnek verilebilir. Bu ürünlerin yapım aşamalarını bakıldığında; bisküvi pişirimi yapılmış ürün üzerine pigment boyalar fırça yardımıyla boyanır, boyanan yüzeyler özel yapılmış pergel yardımıyla çizilir ve daha sonra belirlenen alanlar puar (noktalama tüpü) yardımıyla desenler oluşturulacak şekilde doldurulur. Yüzeyde oluşturulan desenlerden sonra ürünler sırlanıp fırınlanır.

a.

b.

Şekil 156. a. b. Pergel Yardımıyla Çizilen Tabak (Toğrul, 2016)

a.b.

Şekil 157. a. Kazıma Yapılmış b. Puar İle Çizilen Alanların Doldurulması- Dantel Tabak Yapım Aşamalarından Örnekler (Toğrul, 2016)

Şekil 158. Sırlanmış Dantel Desenli Ürün Örneği (Toğrul, 2016)

a. b.

Şekil 159. a.b. Sırlanmış Dantel Desenli Ürün Örnekleri (Toğrul, 2016)

Avanos'ta kullanılan diğer bir kazıma tekniği ise eski bir teknik olan ve genellikle astar kazıma tekniğidir. Astar kazıma tekniğinin aşamaları incelendiğinde; ham halde olan ürün deri sertliğine gelince üzerine astar fırça yardımıyla renklendirilmiş astar sürülür. Sürülen astar deri sertliğine gelen ürün üzerinde deformasyona uğramayacak kıvama yani oda deri sertliğine geldikten sonra perdahlama (parlatma) yapılır. Perdahlama işleminden sonra ürünün yüzeyine kazıma aletleri yardımıyla belirlenen desenler oluşturulup rötuş yapılarak kurumaya bırakılır. Kuruduktan sonra fırınlanır. Kazıma tekniği uygulanan ürünler sırlı yada sırsız olabilir.

Şekil 160. Kazıma Tekniği Uygulanan Astarlı Ürünler (Toğrul, 2016)

a. **b.**

Şekil 161. a. b. Çiğdem Toğrul Kazıma Tekniği ile Karo ve Vazo Çalışmaları (Toğrul, 2016)

5.2.3.5.İzleme (Mühür- Istampa) tekniği

İzleme (Mühür-Istampa) tekniği şekillendirme işlemi tamamlanmış deri sertliğindeki veya pişirim işlemi yapılmış ürünlerin yüzeyleri üzerine çeşitli biçim ve büyüklüklerdeki nesnelerin bastırılıp iz bıraktırılmasıyla yapılan bir dekor uygulamasıdır. Seramiğin bulunması kadar eski bu dekor yöntemi Avanos'ta da uzun bir süredir kullanılmaktadır.

İnsanoğlu seramiği ilk şekillendirmeye başladığı zaman elleri ile üzerine izler yaparak ilk mühür dekorlarını gerçekleştirmiştir. Daha sonra çeşitli doğal malzemeleri mühür biçiminde kullanarak şekillendirdikleri ürünler üzerine dekorlar yapmışlardır (Sevim,2007:87). Paleolitik Çağ' da İspanya' da ve Antalya yakınlarında Karain Mağaralarındaki duvar resimleri en eski dekor örnekleridir. Bu mağara resimlerinde ilk insanların avlanma ve yaşamlarına ilişkin hikâyeler tarihe ışık tutmuştur. Örneklerde figürlerin konturlar halinde izlendiği ve içlerinin boyandığı görülmüştür. Yüzeyde doku bırakan her türlü malzeme kullanılabilir. Antik dönemde araç olarak çakmaktaşı kullanıldığı sanılmaktadır. Eski Tunç Çağın'da da çamur yaşken üstüne ip bastırmak ya da yatay dikey çizgiler oluşturmak sureti ile yapılan ip bezemesi şeklinde izlemeler kullanılmıştır. Mühürler, sikkeler, yazılı tabletler antik çağın izleme dekoruna örneklerdir.

Şekil 162. İzleme Tekniği Örneği (https://www.facebook.com/luangraththierry/photos/a.884370594916542.1073741899.473668645986741/884370928249842/?type=3&theater)

İzleme ile dekore edilmiş ürünler sırlı yada sırsız olabilir. Bu tekniğin uygulanacağı formda kullanılan çamurun cinsi, dekorun özelliğini yansıtması açısından önemlidir. Bu tekniği pano, heykel, tabak, vazo vb. gibi farklı formlara

uygulayabiliriz. Şekillendirilmiş olan ürün, istenen ölçülere getirilerek yaş çamurun dekor işlemi için uygun kıvamda olup olmadığı kontrol edilir. Bu teknik için en uygun kıvam, deri sertliğindeki çamur kıvamıdır. İstenenden yumuşak çamur üzerinde izlemelerde bozulmalar olabileceği gibi kurumaya yakın olması durumunda da uygulama sırasında çatlama ve çapaklanmalar olabilir. Yani izleme dekorunu yapabilmek için uygun kıvamın beklenmesi gerekiyor.

Avanos'ta bu teknik genellikle alçı torna üzerinde şekillendirilen tabaklar ve kaseler üzerinde uygulanmaktadır. Yapılan bu tabakların boyutu 10 cm den başlayıp 1m'ye kadar çıkabiliyor. Kaselerin boyutları ise 10 cm' den 60 cm' ye kadar uygulanabilmektedir. Bu teknikle üretilen ürünler hemen her mağazada satışa sunulsa da her atölyede üretimi yapılmamaktadır. Burada kullanılan izleme tekniği olan ürünlerde genellikle küçük mühür tarzında alçı kalıplar kullanılmaktadır. Bu teknikle üretilen ürünlerde ağırlıklı olarak geometrik ve bitkisel motifler kullanılmaktadır. Dik formlarda baskı esnasında deformasyon yoğun olduğu için genellikle yatay formlar üzerinde çalışılmaktadır.

Şekil 163. İzleme Tekniği Örneği (Toğrul,2016)

a. b.

Şekil 164. Çiğdem Toğrul İzleme Tekniği İle Vazo Ve Kavanoz Çalışmaları (Toğrul,2016)

Şekil 165. Çiğdem Toğrul İzleme Ve Rölyef Tekniği İle Tabak Çalışması (Toğrul, 2016)

5.2.3.6. Ajur (Kesme-Delik işi) tekniği

Avanos'ta ajur tekniğinin geçmişi yaklaşık olarak 20-25 yıl kadar bir süreye sahiptir. Ajur yada kesme tekniği son yıllarda sıkça kullanılan turistik ürün ve aydınlatma elemanları için kullanılan bir dekorlama tekniğidir. Bu teknik ile bölgede genellikle aydınlatma elemanları yapılmaktadır.

Fransızca kökenli ve dantelde, bir motif içindeki boşlukların kafes örgüyle doldurulduğu dolgu işi ve 'boşluk' anlamın da olan bu kelime "Ajour'dan" ya da Türkçeleştirilen adıyla Ajur; delik işi adıyla metal, taş, ahşap işçiliğinde bezemelerde kullanılmaktadır. (Önal-Önal,2015: 24).

Ajur Tekniğinin uygulanacağı formu Avanoslu çömlekçiler torna tezgahlarında şekillendirilmektedirler. Ajur tekniğinin uygulanacağı formun tamamlanmasından sonra, uygulamanın yapılabileceği deri sertliği kıvamına gelmesi ve daha sonra perdah yapılması gerekmektedir. Perdah yapmalarındaki amaç yüzeyin daha pürüzsüz ve piştikten sonra parlak olmasını sağlamaktır. Deri sertliğine gelen ürün üzerinde pergel ile alanlar belirlenir daha sonra kesme işlemine başlanır. Kesme işlemi şablonlarla yada ezberlenmiş bitkisel ve geometrik motifler kullanılarak ince uçlu bıçaklar (kretuar) yardımıyla yapılmaktadır. Buradaki ustaların tecrübelerine bağlı olarak motifler değişmektedir. Tecrübeli ustalar herhangi bir alet kullanmadan direk kesme işlemini yapmaktadırlar.

Şekil 166. Ajur Kesme İşlemi (Mustafa Taşkın Arşivi)

Şekil 167. İs Pişirimi Yapılmış Ajur Örnekler (Toğrul, 2016)

Şekil 168. Ajur Örnekler (Toğrul, 2016)

Şekil 169. Ajur Örnekler (Toğrul, 2016)

Şekil 170. Ajur Örnekler (Toğrul, 2016)

Şekil 171. Çini İşlemeli Ajur Örnekler (Toğrul, 2016)

Şekil 172. Ajur Örnekler (Toğrul, 2016)

Şekil 173. Çiğdem Toğrul Ajur Tekniği İle Yapılmış Aydınlatmalar (Toğrul, 2016)

Şekil 174. Çiğdem Toğrul Ajur Ve Rölyef Tekniği İle Yapılmış Vazolar (Toğrul,2016)

Avanos'ta ajur tekniği kullanılan ürünler ışık ile bir araya gelince mistik ve farklı bir atmosfer yaşatmasından dolayı üretimi devam etmektedir.

5.2.3.7. Deri ile süsleme

Deri ile dekore edilen ürünler geleneksel Avanos çömlekçiliğine farklı bir bakış açısı kazandırmıştır. 1980'li yılların başında meslekte gelecek korkusunun tetiklediği ve turizminde etkisiyle ortaya çıkmış ürünlerdir.

Bölgede bulunan çömlekçiler kış mevsiminin ağır geçmesi ve kışa uygun olmayan atölyelerde çalışılamaması çömlek yapımını kış aylarında neredeyse sıfıra düşürmektedir. Bölge halkı yazın yaptığı ürünleri, kışın çok ucuza satın alabilecek bir toptancıya satmaktadırlar. Üretim, çevresel faktörlerden olan kışın zorluğu ve üzerine mesleğin yok olma tehlikesiyle yüz yüze kalması derili ürünlerin ortaya çıkmasına neden olmuştur.

Avanoslu ustanın yaptığı çalışmalar sonucunda ortaya çıkan problemlerden yola çıkarak temel sanat eğitimine bağlı olarak denenen ve artık derilerle sonuç alınan deri dokulu çömlek örnekleri 1980-1983 yılları arasında ilk olarak Ankara Fransız Kültür Derneğinde sergilenerek halkın kritiğine sunulmuştur. 1983 yılında gelişmiş örnekleriyle İskandinav ülkelerinde sergilenmiştir. Alınan kritiklerin ışığında 1989'a kadar her yıl Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesinde sergilenmiştir. Daha sonra Ankara Tunalı Hilmi Emlak Bankası Sanat Galerisinde sergilenmiştir. Sergilerden sonra alınan anket sonuçlarına göre formlar, formların boyutları, genel görünüşü, fonksiyonelliği ve estetik açıdan değeri sorgulanmış ve belirlenmiştir. Bunun sonucunda genel olarak tek kulplu testilerin kullanılmasına karar verilmiştir. Daha sonra bu ürünleri yaygınlaştırmak amacıyla Nevşehir Valiliğinin koordinatörlüğü ile Avanos'ta yaygın eğitim veren bir kuruluşta %47.37'si kadın, % 52.63'ü erkeklerden oluşan bir gruba 10 günlü bir kurs açılmıştır (Bilgin, 1994:80-83)

Deri ile dekorlanmış ürünler Avanos çömlekçiliği için dönüm noktalarından biri olmuştur. Turizm ve çömlekçilik arasındaki bağı sağlamlaştırmanın temelini atmıştır diyebiliriz. Derili ürünlerin kullanımı ile Avanos çömlekçiliğinde kadınlar bu meslekte aktif olarak çalışmaya başlamışlardır.

Boyanan ürünlerin üzerine yapıştırılan deri parçasının etrafı boncuklar ve şeritler ile süslenir. Bu süsleme tekniği daha çok vazo, kül tablası ve testi üzerine uygulanmaktadır.

a. **b.** **c.** **d.**

Şekil 175. Deri İle Kaplı Ürünler (Bilgin, 1983:81)

a. **b.**

Şekil 176. Deri İle Kaplı Ürünler (Bilgin, 1983:82)

Avanos'ta derili ürünlerin macerasının bitmesinin sebebi derinin pahalı olmasından kaynaklı deri yerine çimento torbası kağıdının ve normal kağıdın kullanımı olmuştur.

5.2.3.8. Kum ile süsleme

Kumlu ürünler 1980'li yıllarda turizmin etkisi ve mesleğin yok olma tehlikesiyle karşı karşıya gelmesi ile derili ürünlere benzer sorunlar yada ihtiyaçlar doğrultusunda ortaya çıkmış ürünlerdir.

Bu ürünler estetik kaygısı düşük olan ürünlerdir. Maliyetinin düşük olması ve hızlıca şekillenmesi amaçlanan ürünlerdir. Kumlu ürünleri yapmak için ürün yüzeyi yapıştırıcı ile kaplanır daha sonra kuma daldırılıp çıkarıldıktan sonra boyanmaktadır. Bu ürünlerin yüzeyleri plastik, akrilik ve oto boyalarıyla boyanmaktadır.

Şekil 177. Renkli Kumlu Ürünler (Toğrul,2016)

Günümüzde kumlu ürünlerin, Avanos'ta ki atölyelerde üretimi yapılmamaktadır. Ancak günümüzde pek tercih edilmese de Bilecik'ten gelen kumlu ürünler bazı atölyelerde satışı devam etmektedir**.**

5.2.4. Pişirme teknikleri

Avanos günümüzde önemli seramik merkezlerinden biri olmanın yanı sıra aynı zamanda Kızılırmak kıyısında Anadolu'da kurulan ilk seramik fırın sergi alanı sayesinde de önemli bir merkez haline gelmiştir. Bu fırın sergi alanında her yıl üniversiteler işbirliğiyle düzenlenen sempozyumlar, çalıştaylar, workshoplar düzenlenmektedir. Düzenlenen bu etkinlikler sonunda sergiler düzenlenmektedir. Bu etkinlik kapsamında ulusal ve uluslar arası seramik sanatçıları Avanos'a gelmekte ve kültür alışverişinde bulunulmaktadır.

Şekil 178. Avanos'ta Bulunan Fırın Sergi Alanı İçinde Bulunan Tuz, Anagama Ve Nobarigama Fırınları (Toğrul, 2016)

Seramik oluşumunda en önemli aşama olan pişirilmenin içinde gerçekleştirildiği fırınlar, çeşitli sınıflara ayrılırlar. Bu ayrımda şu özellikler göz önünde tutulur: fırının çalışma prensibi, fırın şekli, pişmeyi sağlayan ateşin durumu ve yakıtın türü.

Seramik fırınlarını sınıflandırırken, onların çalışma prensiplerinden yola çıkılır ve ikiye ayrılır: periyodik (=aralıklı) çalışanlar ve kontinü (=sürekli) çalışanlar. Periyodik çalışan fırınlara pişirilecek malzeme doldurulur, pişirilir,

soğutulur ve boşaltılır. Bu işlemler bittikten sonra fırın ancak ikinci bir pişirime hazırdır. Kontinü çalışan fırınlarda, pişme sıcaklığı sürekli sağlandığından, fırının belli bir bölgesi sürekli sıcaktır. Pişecek olan ürünler, bu sıcaklıkla karşılaştıkça pişerler, bu durumda fırını kapatmaya gerek olmadan doldurma, pişirme ve boşaltma işlemleri sürer. Ayrıca fırınlarda, ürünü pişirecek olan ateşin ürünle direkt veya endirekt teması ve ateşin hareketli ve sabit oluşuna göre de ayırım yapılmaktadır (Arcasoy, 1983:91).Avanos'ta kontinü fırınlar kullanılmamaktadır.

Avanos da geçmişte sadece odun yakıtlı kara fırın kullanılırken günümüzde bu fırınlar iki elin parmaklarını geçmeyecek sayıdadır. Elektrik kullanımının yaygınlaşması farklı pişirim tekniklerinin uygulanması kara fırınları yok olma tehlikesiyle burun buruna getirmiştir. Günümüzde Avanos'ta kullanılan fırın çeşitleri incelendiğinde: Elektrikli fırın, raku, tuz, Sagar, anagama, kül sırlı anagama fırın, nobarigama gibi fırın çeşitleri vardır.

5.2.4.1. Elektrikli Fırın ile Pişirim

Avanos'un merkezindeki çömlekçi atölyelerinde (işlik başı) üreticilerin kara fırın yakması is nedeniyle sorun olmuş ve Avanos Belediyesi tarafından günümüzde merkezde fırın yakılması yasaklanmıştır. Avanos Belediyesi çevre kirliliğini engellemek amacıyla bu atölyelerdeki üreticileri iş başından çıkarmak istediği için, kara fırın kullanımının daha zor ve daha maliyetli olduğunu düşünen üreticiler elektrik kullanımının başlamasıyla elektrikli fırınlara geçmiştir.

Elektrikli fırınlar Küçük ölçüdeki atölyelerde maksimum 1100°C' – 1200 °C lerde kullanılır. Yüksek sıcaklıklara çıkılır, elektrotların hem pahalı hem de çabuk bozulması nedeniyle yüksek sıcaklıkta kullanılmaz. Enerji, fırın içerisinde bulunan direnç tellerinin elektrikle ısınmasıyla elde edilir. Her işlemden sonra soğutulup, boşaltma ve yükleme yapılır. Elektikli fırınlar genel olarak seramikle uğraşılan hemen hemen her atölyede bulunmaktadır.

Şekil 179. Elektrikli Fırın (Toğrul, 2016)

5.2.4.2. Tuz Fırını ile Pişirim

Avanos'ta bulunan tuz fırını alternatif pişirm teknikleri arasında yer almaktadır. Avanos ta bulunan fırın sergi alanında mevcut olan tuz fırını VI. Uluslararası Avanos Uygulamalı Seramik Sempozyumu ve Tuz Fırını Çalıştayı için 2008'de Kapadokya Meslek Yüksekokulu Tarafından, Sempozyuma ABD'den katılan fırın ustası Fred Olsen'e yaptırılmıştır. Tuz fırınlarına ülkemizde çok rastlanmamaktadır.

a.b.

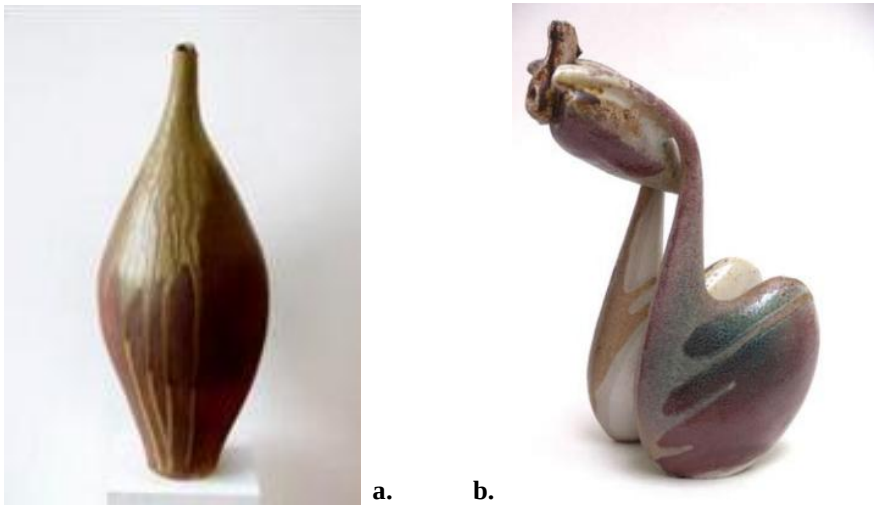
Şekil 180. a.b. Avanos'ta Bulunan Tuz Fırını (Toğrul, 2016)

Tuz sırları ilk olarak Almanya'da 14. yy.da kullanılmıştır (Canduran,2014:33). Tuz sırlamada seramik parça, fırının içine ham olarak

yerleştirilir ve kilin olgunlaşma derecesine erişilinceye kadar fırının ısısı yükseltilir. Seramik bünye olgunlaşma ısısına ulaştığında, fırın içine tuz atmak için açılmış deliklerden tuz atılır. Fırın içine atılan tuz ısıyla beraber fırın içinde çözünmeye ve ayrışmaya başlar. Tuz içindeki sodyum seramik bünyedeki silika ile birleşerek, seramik parça üzerinde renkleriyle özgün bir sır yüzeyi oluşturur.

Tuz pişirimi tekniği uygulama kolaylığı, sır pişirimi gerektirmemesi ve ekonomik oluşu ile seramik endüstrisinde ve kullanıma yönelik kap kacak üretiminde yaygın olarak kullanılmaktadır. Tuz sırları kendine has doku ve renk özellikleyle birçok sanatçıyı etkilemiş, seramik sanatında da önemli bir yere sahip olmuştur. (Güneş,2010:151).

Burada bulunan tuz fırını ile tuz sırı ve soda sırı yapılmaktadır. Kil minerallerinin soda buharına maruz kalmasıyla oluşturulur. Soda sırı kavramı, genel olarak sodyum karbonat buhar sırını ifade etmek ve tuz sırından ayırt etmek için kullanılır. Her iki sır pişiriminin tarihine bakıldığında tuz pişiriminin insan sağlığına ve çevreye olan etkilerine karşı soda pişiriminin geliştirildiği görülmektedir. Tuz sırları ile soda sırları görsel olarak karşılaştırıldığında soda sırlarının daha parlak ve canlı renklere sahip olduğu görülmektedir. Çağdaş seramikler incelendiğinde her iki pişirimde farklı dokular ve renk etkileri oluşturmak için astarların başarıyla kullanıldığı görülmektedir. Kullanılan astarların içerisinde alümina, silika ve oksit oranlarına göre renk farklılıları, matlıkları ve parlaklıkları değişebilmektedir'' (Canduran,2014:33-36).



a. **b.**

Şekil 181. a. T. Emre Feyzoğlu, Form, 1280ºc Tuz Sırı b. Kaan Canduran, 1280ºc Tuz Sırı(Çalışkan, 2009:24)

5.2.4.3. Anagama Fırını ile Pişirim

Geleneksel Japon seramik fırınlarında kullanılan, Anagama, tek odalı, açık ateşli, odun yakıtlı,yamaç fırınlarının adıdır. Türkçe karşılığı ana: delik, gama: fırın anlamına gelmektedir. Tek gözden oluşan bu fırın ateşleme kısmı ile baca kısmı arasında yukarıya doğru 13–15 derecelik açıyla yapılan odun yakıtlı bir fırındır. Fırınlar önceleri, bir yamaçta, ortalama 7 metre uzunluğunda, tünel denilebilecek 1-2 metre çapında bir delik açılarak yapılıyordu. Anagama fırınlar daha sonraları, bir çukur kazılıp üst kısmı bir kemer ile kapatılarak yapılmışlardır. (Özyurt,2008:29).

Anagama 5. yy. da Japonya, Kore ve Çin'de kullanılan bir fırın çeşididir. Japonca ‘’magara fırını’’ anlamına gelen anagama fırınının bir tarafında cehennemlikle beraber bir ateşleme yeri diğer ucunda ise sıcak hava deliği bulunmaktadır. Fırının iç kubbe yapısında kullanılan çıkıntılı ateş tuğlaları sayesinde ateş ve sıcaklık fırın içerisinde farklı şekillerde dağılır. 1400 C derece sıcaklıkta fırının içindeki işler üzerinde farklı renk tonları ve efektler oluşur. Anagama fırınlama tarzı ile pişirilen işler Japon seramik sanatının en büyük örnekleri arasında gösterilir. Ve dünyaca tanınırlar. 2009 yılında VII. Uluslararası Avanos Uygulamalı Seramik Sempozyumu için Kapadokya Meslek Yüksekokulu Tarafından Sempozyuma Japonya'dan katınla fırın ustaları Yoshiyuki İto Ve Norinao Matsuyama'ya yaptırılmıştır. ‘’2010 Türkiye' De Japonya Yılı Etkinlikleri’’ çerçevesinde, Başbakanlık Tanıtma Fonu Kurulu Başkanlığı desteğiyle Kapadokya'da Japon Seramik Ustalığı Projesi kapsamında gerçekleşmiştir.

Şekil 182. a. b. Fırın Alanında Bulunan Anagama Fırını (Toğrul, 2016)

Açık odun ateşli seramik fırını Anagama ile pişirim tekniğinde, sır kullanılmadığı halde yapılan pişirim sonucunda elde edilen sırlı seramiklere Kül Sırlı Seramik denir. Kül Sırlı Seramik pişirim tekniğinin Japon kültürüne ait olması, başka yerlerde aynı şekilde uygulanmaması nedeniyle bu teknik esasen Japon inanç ve kültürü ile ilgilidir. Bu konu ile ilgili anagama fırınları alanında dünyada tanınmış tasarımcısı ve uygulayıcısı seramik sanatçısı ile iletişim kurulmuş ve Kapadokya'ya tarafından davet edilmiştir. 2009 yılında Türkiye'nin ilk dumansız odun yakıtlı seramik fırını Avanos'ta inşa edilmiştir. Türkiye'de ilk kez Avanos'ta 2010 yılında Dumansız Anagama fırınında kül sırlı seramik üretimi yapılmıştır. Bu fırın Avanos'ta sanayi bölgesinde bulunmaktadır. Bu fırının dumansız olması, ısı enerjisini çok iyi kullanabilmesi, zaman ve yakıt miktarını düşürmesi, çevreci ve ekonomik olması nedeniyle önemlidir.

Şekil 183. Sanayi Bölgesinde Bulunan Anagama Fırını (Toğrul, 2016)

a. b.

Şekil 184. a. b. Tülin Özyurt (Https://Tulinozyurt.Com/ Erişimtarihi:22.01.2016)

5.2.4.4. Nobarigama Fırını ile Pişirim

Geleneksel Japon seramik fırınlarında kullanılan Noborigama, çok odalı, açık ateşli, odun yakıtlı, yamaç fırınlarının adıdır. Türkçe karşılığı nobori: tırmanan, gama: fırın anlamına gelmektedir. Bu fırınlar, yamaçta yukarıya doğru yükselirken, oda sayıları yirmiyi bulabilmektedir. Odalar arasındaki duvarların taban kenarlarında alev geçiş delikleri bulunur. Pişirilecek ürünlerin raflara yerleştirildiği sıra sıra kemerli odalarda pişirilmek istenen ürünün özelliklerine göre kasetli ya da kasetsiz pişirimler yapılabilen açık ateşli odun fırınlarıdır. Bu fırınların 20–30 metre uzunluğunda olanları ve bu ölçüden daha uzun olanların da bulunduğu söylenebilir. Noborigama odaları geleneksel olarak genellikle Anagamanın arkasına eklenerek yapılmaktadırlar (Özyurt,2008:30).

Temel olarak anagama fırın özellikleri taşımakla beraber fırının teknik özellikleri ve pişirme özellikleri farklıdır. Nobarigama sıcaklık,yaygın olarak kullanılan elektrikli veya gaz ile ateşlenen fırınların aksine, odun yakılarak elde edilir. Nobarigama' da odun yakma yöntemi sadece ısının 1400 C dereceye çıkmasını sağlamaz, aynı zamanda uçucu kül ve tuz oluşmasını sağlar. Odun külü pişme sırasında ürünlerin üzerine yapışır; alev ile kül ve çamuru oluşturan karmaşık ilişki doğal bir kül sırı oluşturur. Bu sır düz, gösterişli, keskin veya pürüzlü olabilmesiyle beraber çeşitli renk, desen ve kalınlıkta da olabilir. 2009 yılında VII. Uluslararası Avanos Uygulamalı Seramik Sempozyumu için Kapadokya Meslek Yüksekokulu Tarafından Sempozyuma Japonya'dan katınla fırın ustaları Yoshiyuki İto Ve Norinao Matsuyama'ya yaptırılmıştır. ''2010 Türkiye' De Japonya Yılı

Etkinlikleri'' çerçevesinde, Başbakanlık Tanıtma Fonu Kurulu Başkanlığı desteğiyle Kapadokya'da Japon Seramik Ustalığı Projesi kapsamında gerçekleşmiştir.

a. **b.**

Şekil 185. a. b. Nobarigama Fırını (Toğrul, 2016)

5.2.4.5. Sagar Pişirim

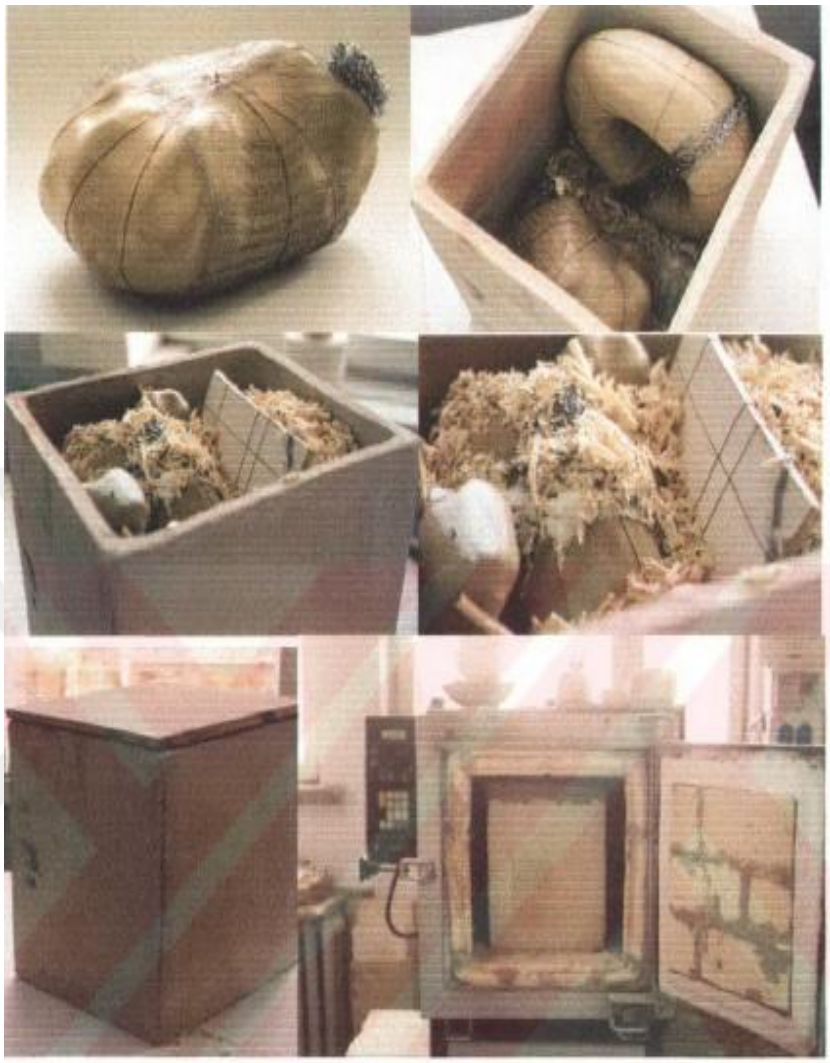
Sagar pişirim, seramik çamurundan yapılmış, içinde pişirim yapılacak olan üründen büyükçe imal edilmiş, geniş, kapaklı kutular olarak adlandırılabilir. Sagar, herhangi bir seramik ürünün kapalı kutu içerisine konarak pişirilme işlemine verilen addır.

İlk Kez çin'de porselen bünye üzerinde selodon sır pişiriminde, ağır istiflenebilir, ateşe dayanıklı kilden yapılmış kapaklı kutular kullanılmıştır (Başkırkan,2002:2). Sagar pişiriminde ürünler sırlı bir efekte sahip olurlar.

Sagar kutuları, yüksek sıcaklığa dayanıklı, refrakter killerden yapılırlar. Üzerinde, havanın seramiğe eşit şekilde verilmesini sağlayacak delikler vardır. oksidasyonlu bir atmosferde pişirim yapılmaktadır. Ancak bu delikler çamur ile kapatılarak redüksiyonlu bir atmosfer oluşturulabilmektedir. Sagarın içine oksitler veya organik maddeler konarak seramik yüzeyde çok farklı ve eşsiz efektler elde edilebilmektedir (Uzuner, 1994:56).

Geleneksel sagar pişirim tekniğiyle yapılan sagar kutularının içinde pişirilen ürünler odun ve kömür ile yapılan pişirim sonucunda oluşan kül ve kalıntılardan, alevlerin direkt etkilerinden korunmak amacıyla kullanılmaktadır. Günümüzde ise bu teknik tam tersi amaçla kullanılmaktadır. Sagar kutularının içerisine organik maddelerin serpiştirilmesi, ürüne bakır teller sarılmasıyla farklı efektlerin oluşması ve bakır, kobalt, krom, demir gibi metal tuzları dökülerek değişik renklerin elde

edilmesi ile sagar pişirim tekniği kullanarak sanatsal obje niteliği kazandırılmak istenmektedir.



Şekil 186. Elektrikli Fırında Yapılan Sagar Pişirim Tekniği (Başkırkan,2002:68)

Şekil 187. Sagar Pişirim Örnekleri (Toğrul, 2016)

Pişirildiğinde mukavemet kazanan seramik ürünler, zaman içerisinde farklı pişirim teknikleriyle tanışmış bu teknikler kullanılarak sanat eseri kimliğinin kazanmıştır diyebiliriz. Avanos'ta sagar pişirim tekniğinin geçmişi birkaç seneye dayanmaktadır. Yörede yapılan çalıştaylar, sempozyumlar ve workshoplar eşliğinde yapılan bir pişirim tekniğidir. Geleneksel Avanos çömlekçiliğinde kullanılan bir pişirim yöntemi değildir. Yöre de bulunan çömlekçilerin bu tekniği kullandığı pek söylenemez. Ancak bazı atölyelerde elektrikli fırınlarda yavaş yavaş denemeler alınmaktadır. Günümüzde yurt içinde ve yurt dışında bu pişirim tekniğini kullanan çok az sayıda seramik sanatçısı vardır.

5.2.4.6. Raku Pişirim

Geleneksel Avanos çömlekçiliğine özgü olmayan bu pişirim tekniği Avanos ta yaklaşık 10 yıl kadar bir süre içerisinde uygulanmaktadır.

Raku, ateş ve is kullanılarak sır üzerinde orijinal efektler oluşturulan bir pişirim tekniğidir (Kaya,2009:6). Raku pişirimi uygulanmış ürünler, Japonya'da keşfedilmiş ve düşük sıcaklıkta pişebilen çanak çömleklerdir. Genellikle küçük kase formunda olan sırlı kaplar, Japon çay seramonilerin de kullanılmak üzere yapılmışlardır.

"Mutluluk, neşe, rahatlık" anlamlarına gelen Raku, 16. Yüzyılda Japonya da icat edilen bir seramik pişirim tekniğidir. Bu eşsiz seramiklerin fırınlama süreci, her bir Raku parçasının yaklaşık 1000 C sıcaklığa kadar çıkarılması ve sonrasında soğumadan fırından hızlı bir şekilde çıkarılıp, içi talaş ve kâğıt dolu kaplara atılması ile yapılmaktadır. Dört yüzyıllık geçmişe sahip bir Japon seramik tekniği olan Raku başlangıçtan beri çay içme merasimleriyle özdeşleşerek günümüze kadar ulaşmıştır. (Kaya,2009:8)

Raku pişirim tekniği ile yapılan çanak çömleklerde mistisizmin de etkisiyle her üründe elde edilen sonuç kendine özgü ve eşi olmayan ürünlerdir. Bu nedenle uygulanan bu pişirim tekniğiyle yapılan ürünlerde alınan sonuçlar sürprizdir.

Raku pişirim tekniği, yüksek derecede akkor halindeki seramik ürünün, talaş ve bitki yaprakları ile redüksiyon ortamı oluşturacak yakıt malzemeleri ile temas ettirilmesi sonucunda oluşur. Genellikle varil tarzında kaplar içerisinde yaklaşık olarak 5 ile 20 dakika arasında karbon monoksit gazında bırakılan bu ürünlerde;

fırının o bulunduğu ısı derecesine, kullanılan çamurun ve sırın cinsine ve kullanılan organik maddelerin göre farklı efektler elde edilmektedir. Bu efektlerle birlikte bazen tercihe bağlı olarak talaş içerisinden alınan ürünler üzerinde çatlaklı bir görünüm oluşması için suya atılarak şoklanmaktadır.

Şekil 188. Raku Pişirim Tekniği Aşamaları (Http://Www.Slideshare.Net/İlkyen/Avanos-Workshop)

Günümüz seramik sanatçıları tarafından sıkça kullanılan bu pişirim tekniği çağdaş seramik sanatına ve geleneksel Avanos çömlekçiğine yeni boyutlar kazandırmaktadır. Bu konuda Avanoslu ustaların kendine has çalışmaları bulunmaktadır. Ustalar yöreye özgü formlar üzerinde raku pişirim tekniğini uygulamaktadır. Her atölyede raku ürünleri ve fırını mevcut değildir. Avanos meslek yüksekokulunda ve işlik başında bir atölyede raku fırını bulunmaktadır.

Şekil 189. Raku Örnekleri (Mustafa Taşkın Arşivi)

a. **b.**

Şekil 190. a.b.Raku Örnekleri (Toğrul, 2016)

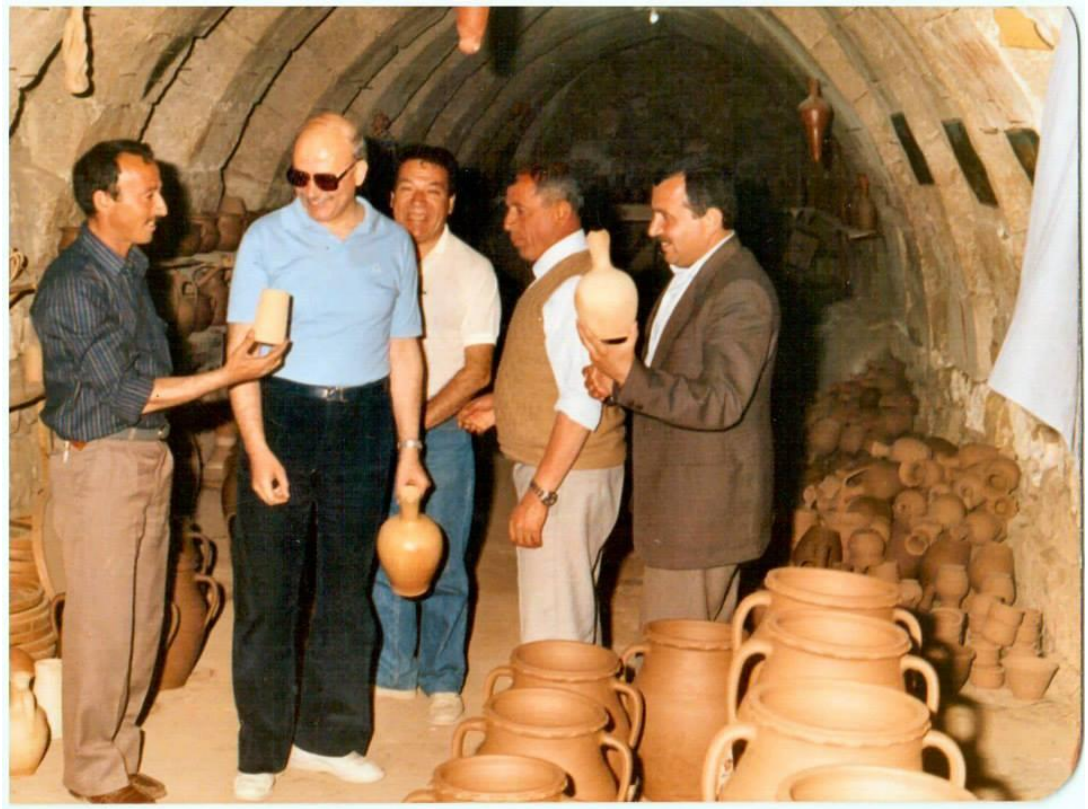
5.2.5. Pazarlama

Uygarlıkların vazgeçilmez bir parçası olan seramik kap kacak yapımı, insanoğlunun günlük gereksinimleri doğrultusunda geliştirilmiştir. İlk olarak çanak-çömlekleri elde şekillendiren insanoğlu, daha hızlı üretebilmenin yollarını arayarak birtakım buluşlar gerçekleştirmiştir. Tekerleğin bulunması ile yaklaşık aynı tarihlere rastlayan çömlekçi çarkının bulunuşu, çanak- çömlek imalatının daha seri ve kolay bir biçimde üretilmesini sağladığı gibi, seramik ürünlerin de gelişimine büyük ölçüde katkıda bulunmuştur. Durum bundan ibaret iken Avanos'ta ırmak üzerinde birbirine bağlı küplerin kızılırmağın geçtiği diğer şehirlere ırmak üzerinden gönderilmesiyle başlayan çömlek satışı ve kargo anlayışı, daha sonra eşeklere çanak çömlekler yüklenerek devam etmiştir. Yıllar geçtikçe yaşanan ürün değişikliği ve çeşitliliği, pazarlama ve paketleme anlayışının zamanın koşulları bağlı olarak değişmesi ile küçük çömlek atölyeleri yerini büyük mağazalara bırakmıştır. Günümüzde büyük mağazalarda bulunan show roomlar da satılan ürünler sigortalı kargo şirketleri ile dünyanın her köşesine gitmektedir. ABD, Fransa, Japonya,Almanya, Hollanda, İtalya, İngiltere,Hindistan,Taylan,Malezya ve daha pek çok dünya ülkelerinden gelen turistlere pazarlanmaktadır. Aynı zamanda yurt içinden gelen yerli turistlere de pazarlanmaktadır. Ürün fiyatları mağazanın ve ürünün kalitesine göre

değişebilmektedir. Günümüz şartlarında 1 dolara pazarlanan üründe mevcut, 25.000 dolara pazarlanan üründe mevcuttur.

Çömlekçilik ve diğer el sanatları yöre ve ülke ekonomisine büyük katkı sağlamaktadır. 1970'ler den sonra bu alanda çalışan kişi sayısı günden güne artmıştır. Eskiden sadece usta ve çırak küçük atölyelerde çalışmaktaydı. Günümüzde usta çırak ile beraber teknik işlerden sorumlu (sırlama, fırınlama) kişiler, desinatörler, işverenler, acentalar, tur rehberleri,kaptanlar, yabancı dil bilen satış elemanları vb. alanlarda çalışan birçok kişi bu işten para kazanmaktadırlar. Büyük firmalarda 50 kişi ve üzeri kişi çalışmaktaydı. Ancak son dönemde yaşanan krizin etkisiyle bu sayı ciddi oranda düşüş göstermiştir.

Yurt içinde ve yurt dışında düzenlenen fuarlarda bölgenin ve bölgede bulunan el sanatlarının tanıtımı yapılmaktadır. Avanos'ta üniversiteler işbirliğiyle düzenlenen sempozyum, seminer, workshop gibi etkinliklerde uluslar arası katılım olmaktadır. Bununla birlikte belediye festivaller, şenlikler ve sergiler düzenlemektedir.



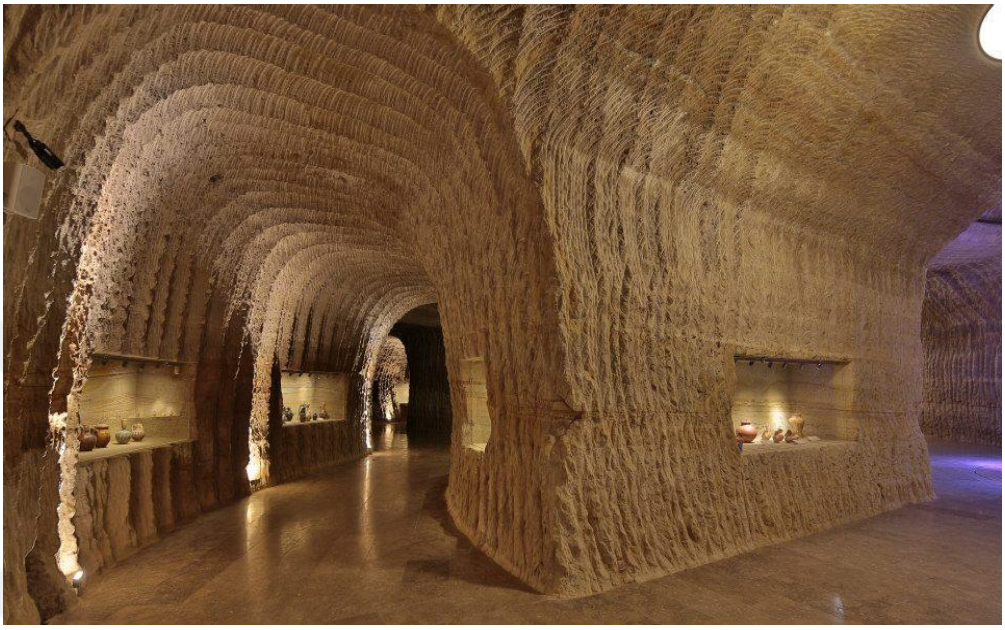
Şekil 191. 1970'li Yıllardan Pazarlama Anlayışına Bir Örnek (Mustafa Taşkın Arşivi)

Şekil 192. Günümüzde İşlik Başında Pazarlama Anlayışına Bir Örnek(Toğrul, 2016)

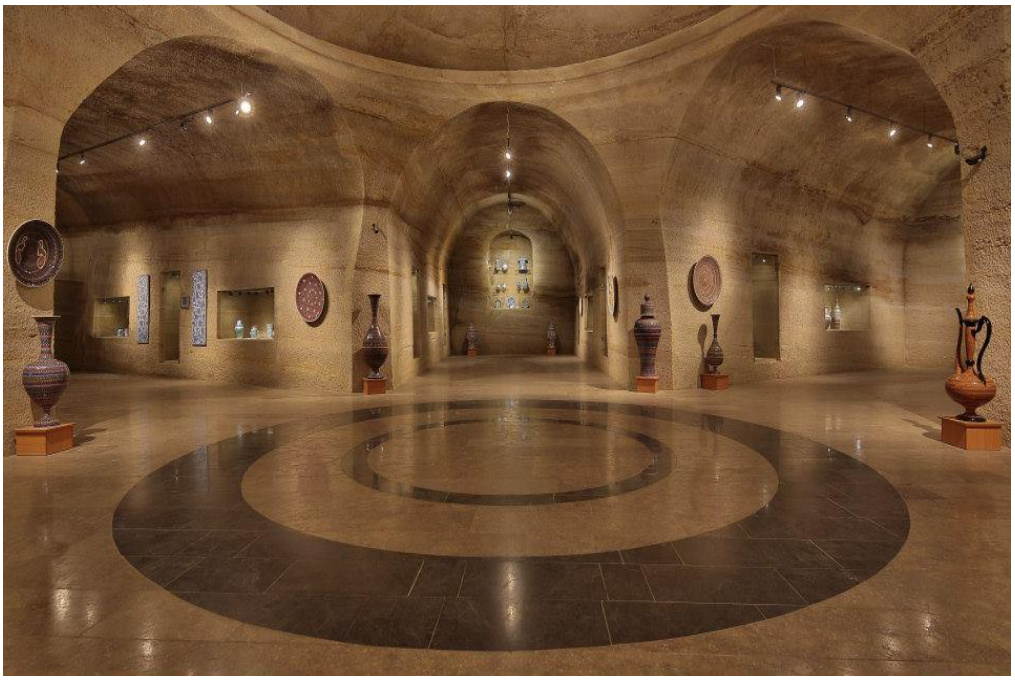
Şekil 193. Günümüzde Büyük Mağazalardan Bir Örnek (Toğrul, 2016)

Ayrıca müze ve sanat galerileri yörede üretilen ürünlerin tanıtımına dolayısıyla pazarlamasına destek olmaktadır. Büyük mağazaların yanı sıra günümüzde kişisel bir seramik ve çömlek müzesi yer almaktadır. Güray Müze Olarak adlandırılan bu müze bölgenin tarihi ve doğal yapısına uygun bir şekilde yerin 20m altında toplam 1500 m² den oluşan bir alana kurulmuştur. Kaya içerisinde oyularak yapılması sebebiyle sadece ülkemizde değil dünyada da bir ilk ve tek olma özelliği taşımaktadır. Burada 1. Bölümde Anadolu'da çömlekçiliğin ve seramiğin ilk çağdan günümüze yaşadığı

değişim sürecini orijinal eserlerle görülmektedir. 2. bölümde 20. ve 21. yy. da yaşamış ve hala yaşayan aralarında UNICEF tarafından Türkiye'de 7 kişiye verilmiş ''Yaşayan İnsan Hazinesi'' ödülü verilen dünyaca ünlü seramik sanatçılarımızın da bulunduğu sanatçıların eserleri sergilenmektedir. 3.bölümde ise kütüphane, sergi salonu, toplantı, seminer, sempozyum, çalıştay, dans ve sema gösterileri yapılabilecek alanlar mevcuttur.



a.



b.

c.

d.

Şekil 194. a.b.c.d Güray Müze Salonları (Toğrul, 2016)

Ayrıca Avanos ta C artı ve Venessa adında iki adet sanat galerisi yer almaktadır.

5.2.6. Ürünler

Anadolu'da ve dünya da köklü bir geçmişe sahip olan çömlekçilik sanatı, Neolitik Çağdan itibaren günümüze kadar çeşitli yöntemler ile üretilmiş ve sürekli bir gelişim göstermiştir. İnsanoğlu yaratılışından itibaren kendisini, çevresini ve eşyalarını süsleme gereği duymuş, böylece seramik ürünleri estetik hale getirebilmek adına çeşitli yöntemler kullanmıştır. Bu yöntemler, çeşitli motiflerle ve güncel yaşamları yansıtan dekorlar ile geliştirilmiştir.

Günümüz Avanos çömlekçiliğinde geçmişte kullanılan kapların bir çoğu teknolojinin ve dönemin şartlarına bağlı olarak işlevini yitirmiş kullanım gereci olan ürünler dekoratif ürün niteliği taşır hale gelmiştir. Ancak bunun birde iyi tarafından bakıldığında; şuan Avanos da kullanılan yüzlerce ürün modeli mevcuttur. Avanos'ta ki bu değişimin en temel sebebi bölgedeki turizmin aktif olması nedeniyle müşteri potansiyeline göre ürün çeşitliliğinin sürekli artmasıdır. Bölgede bulunan çanak-çömlek ustalarının maharetli ellerinde yoğrulan çamur kimi zaman bir mutfak ürününe, kimi zaman bir bahçe veya ev dekorasyon ürününe, kimi zaman ise ambalaj ürününe çevriliyor. Bu anlamda Avanos çanak çömlekçiliği oldukça üretken bir hale geldi denilebilir.

Günümüz Avanos çömlekçiliğindeki ürünleri, boyutları 10 cm ile 1.10 m arasında değişen çini tabak modelleri, boyutları 2cm ile 1.50 m arasında değişen şişe ve vazolar, boyutları 20 cm ve 1 m arasında değişen Hititler döneminde törensel içki kapı olarak kullanılan halkalı ve gagalı (memeli) Hitit, çeşitli dönemlerde kullanılan ritonlar, orijinalleri cam olan bölgede çamurdan yapılan boyutları 5 cm ile 50 cm arasında değişen gözyaşı şişeleri, Osmanlı döneminde kullanılan ibrikler, boyutları 5 cm ile 80 cm arasında değişen kaseler, bardaklar, kadehler, duvar panoları vb. gibi ürünler bulunmaktadır. Bu ürünlere geçmişte Kütahya'dan gelen ustaların yardımıyla öğrenilen çini motiflerini kendine özgü bir üslupla yorumlayarak yeni motiflerle süslemeler yapılmaktadır. Çininin dışında bölgeye özgü bir süsleme tekniği olan rapido, rölyef, sgrafitto,izleme, ajur, deri ve kum ile süsleme gibi teknikleri ile beraber ve ebru sanatı gibi farklı süsleme teknikleriyle üretilmişlerdir.

Nevşehir'in Avanos ilçesi, çanak-çömlek yapımı ile ülke ve Kapadokya turizmine önemli katkı sağlamaktadır. Yerli ve yabancı turistlerin sadece çanak çömleklere değil, aynı zamanda çanak çömlek yapımına da ilgi gösterdiğini belirten

çanak-çömlek ustaları, bu nedenle Kapadokya bölgesini ziyarete gelen turistlere, çanak ve çömlek atölyelerinde, çanak çömlek yapımı gösterileri sunduklarını, atölyelerde küplerden testilere, çömleklerden çeşitli dekoratif eşyalara birçok turistik eşya üretildiğini vurgulamaktadırlar.

5. DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

Araştırma kapsamında, Avanos İlçesi'nin tarihçesi,geleneksel el sanatları, çömlekçilik ve tarihçesi , Avanos çömlekçiliği'nin tarihçesi, geleneksel Avanos çömlekçiliğindeki ve günümüz Avanos çömlekçiliğindeki ürünlerin, hammaddesi, üretim teknikleri, süsleme teknikleri, pişirme teknikleri, pazarlama ve ürünlerin nasıl ve neden değiştiği araştırılmış, belgelenmiş ve sonuç olarak şu bilgilere ulaşılmıştır.

Türkiye'nin önemli turizm merkezlerinden Kapadokya'nın el sanatları merkezi olan Avanos'un çanak ve çömlekleri, turistler aracılığı ile dünyaya tanıtılmaktadır. Ülkeler, kültürlerini turizm sektörü haline getirerek hem ekonomilerinin canlanmasını hem de kültürel değerlerini yaşatmayı amaçlamaktadır. Halk biliminin çalışma alanı da var olan kültürel değerleri gelecek nesillere aktarmaktır. Yani turizm ve halk biliminin ortak noktası kültürdür. Turizmin amacı bundan ekonomik gelir sağlamak, halk biliminin amacı ise kültürün unutulmasını engellemektir. Bundan dolayı da halk bilimi ve turizm sürekli etkileşim içindedir. Kapadokya bir turizm bölgesi olması nedeniyle bu yörede var olan kültürel unsurlar, turistlerin ilgi odağında bulunmaktadır. Avanos'ta var olan geleneksel mesleklerin bir kısmı turizme yönelerek ortadan kalkmaktan kurtulmuşlardır. Avanos çömlekçiliği bunun tipik bir örneğidir.

Avanos çömlekçiliğinin gelişmesinde zengin ve elverişli hammadde yataklarının yakın olması büyük önem taşımaktadır. Babadan oğula geçen diğer bir deyimle usta çırak ilişkisiyle nesilden nesile aktarılan bu meslek 1950'den sonra mutfak eşyalarında plastik malzeme kullanımının artması nedeniyle Avanos'ta çömlekçilik sektörü gerilemeye başlamıştır. M.Ö. 2000'lerde başladığı varsayılan Geleneksel Avanos çömlekçiğindeki değişim rüzgarları 1960'lar da plastik kullanımının yaygınlaşmaya başlaması ile kullanım alanının azaldığı çömlek kapların bir çoğunun üretimden kalkması yada tamamen üretiminin durdurulması bölgedeki çömlek ustalarına büyük bir darbe olmuştur. Çanak çömleğe olan ilginin azalması aynı zamanda bölgede göçlere neden olmuştur. Eskisi kadar kazanamayan çömlek ustaları 1960'larda Almanya'ya gurbetçi olarak gitmeye başlamışlardır. Geleneksel Avanos çömlekçiliği bu dönemden sonra uzun bir süre toparlanamamış, devlet memurluğu vb. gibi farklı mesleklerde olmak isteyenler çoğalırken çömlekçi olmak isteyenlerin sayısı azalmıştır, böylece ustalar çırak bulmakta zorlanmaya

başlamışlardır. Uzun bir süre Avanos çömlekçiliği sessiz kalmış 1970'lerin sonunda bölgede oluşan turizm hareketliliği ile güç kazanarak farklı bir bakış açısı kazanmaya başlamıştır. Çömlekçilik kan kaybetmeye devam ederken 1980'lerden itibaren turizm sektörünün Kapadokya bölgesine girmesiyle geleneksel çömlekçiliğin yanı sıra turistlere yönelik dekoratif amaçlı süs eşyaları yapılmaya başlanmıştır. 1980'ler de bölgeye ilk olarak Fransızlar yoğun ilgi göstermiş ardından Japonlar ile devam eden turist akımı günümüzde dünyanın birçok ülkesinden yöreye yapılan ziyaretlerle devam etmektedir. Ancak son dönemlerde dünyada ve ülkemizde yaşanan olumsuz olaylar nedeniyle turizm sektörünün durma noktasına gelmesi endişelendirmektedir.

Avanos'ta hammadde geçmişte ilkel yöntemler ile elde edilmekteydi. Günümüzde ise ilkel yöntemlerin terk edilmesi ve makineleşmenin başlamasıyla artık daha kolay elde edilmektedir. Günümüzde bilimsel olarak toprakların kimyasal analizleri yapılmış ve buna göre üretim yapılmaktadır. Geçmişte birkaç çuval toprak bir gün de işlenirken, günümüzde bir fabrika günlük 30 ton toprak işlemekte ve çamur üretmektedir. Bunun dışında Kütahya ve İstanbul'dan şamotlu, döküm ve çini çamurları satın alınmaktadır. Avanos çömlekçiler günümüzde kendi toprağıyla döküm çamuru yapmaktadırlar. Avanos'ta üretilen çamurlar da son birkaç yıldır yurt içinde satılmaya başlamıştır. Son yıllarda Avanos ve çevresinden alınan toprak analizlerinin sonucunda yüksek sıcaklıkta pişirilebilen stoneware çamurları da üretilmeye başlanmıştır.

Geleneksel Avanos çömlekçiliğinde süslemede geleneksel formların üzerinde fırça tekniğiyle yapılan zırhlama tekniği kullanılmaktaydı. Günümüzde Avanos'ta üretilen ürünlerin süsleme tekniği konusunda büyük bir değişim olmuştur. Avanoslu ustalardan birinin 1940'lı yıllarda Kütahya'ya giderek çiniyi Avanos'a taşımasıyla başlamıştır. Bu alanda 1945'te bir fabrika kurulmuş ancak 3 yıl sonra kapanmıştır. Kütahyalı ustaların yaklaşık 20 yıl önce Avanos'a yerleşmesiyle devam etmiştir. Daha sonra Avanoslu ustalarda kendine özgü ürün ve desen anlayışıyla tasarlamış, çizmiş boyamış ve sırlamışlardır. Eskiden ürünler % 100 Kütahya'dan satılmak için alınmaktaydı. Günümüzde ise sadece karo, biblo, hediyelik aksesuarlar ve firuze denilen ürünler Kütahya'dan alınmaktadır. Ayrıca Kütahyalı ve Avanoslu ustalar artık karşılıklı alışveriş halindedirler. Kütahyalı ustalar Avanos'tan da ürün alıp süsleyip satmaktadırlar. Çininin gelişmesinde ki diğer bir unsur ise Gürcü ustaların

Kapadokya bölgesinde bulunan kiliselerin duvarlarında ki freskleri çini ürünlere işlemeleridir. Günümüz Avanos çömlekçiliğindeki ürünleri, boyutları 10 cm ile 1.10 m arasında değişen çini tabak modelleri, boyutları 2cm ile 1.50 m arasında değişen şişe ve vazolar, boyutları 20 cm ve 1 m arasında değişen Hititler döneminde törensel içki kapı olarak kullanılan halkalı ve gagalı (memeli) Hitit, farklı dönemlerde kullanılan ritonlar, 5 cm ile 50 cm arasında değişen gözyaşı şişeleri, ibrikler, boyutları 5 cm ile 80 cm arasında değişen kaseler, bardaklar, kadehler, duvar panoları vb. gibi ürünler bulunmaktadır. Bu ürünlerin üzerine Kütahya'dan gelen ustaların öğrettiği çini motiflerini kendine özgü bir üslupla yorumlayarak süslemeler yapılmaktadır. Çininin dışında rapido, rölyef, sgrafitto, izleme, ajur gibi teknikler, deri ve kum ile süsleme, ebru sanatı uygulamaları da yer almaktadır. Geleneksel sanatlarımız arasında önemli bir yere sahip olan bu sanat dalı Avanos'ta bir dönem çömlek süslemelerinde kullanılmıştır. Genel olarak kağıt üzerine uygulanan Ebru Sanatı Avanoslu çömlekçilerin farklı ürün tasarlama ve yapma kaygısı sayesinde çömlek üzerine uygulanmıştır. Avanos'ta ebru ürünlerin yapımı yaklaşık olarak 1990'lı yıllarda başladığı bölgede ki çömlekçiler tarafından söylenmektedir. Ebrulu ürünler bir dönem popüler olsa da günümüzde koleksiyonlar haricinde bulunmamaktadırlar. Atölyelerde üretimi ve satışı yapılmamaktadır. Günümüzde seramik ürünlerde kullanılsa da Avanos'ta önemini yitirmiştir. Deri ile dekorlanmış ürünler Avanos çömlekçiliği için dönüm noktalarından biri olmuştur. Turizm ve çömlekçilik arasındaki bağı sağlamlaştırmanın temelini atmıştır varsayılabilir. Yüzeyi derili ile süslenmiş ürünlerin kullanımı ile Avanos çömlekçiliğinde kadınlar bu meslekte aktif olarak çalışmaya başlamışlardır. Boyanan ürünlerin üzerine yapıştırılan deri parçasının etrafı boncuklar vb. malzemelerle süslenmiştir. Bu süsleme tekniği daha çok vazo, kül tablası ve testi üzerine uygulanmaktadır.

Yörede ikamet eden kadınların aktif çalışma hayatları deri ile süsleme başlamış , çini, rapido gibi süsleme teknikleri ile devam etmektedir. 30 yıl kadar öncesinde bu meslek grubu sadece erkeklere ait iken günümüzde kadınlara da ait bir meslek olarak yerini almaktadır. Günümüzde burada yapılan ürünlerin yapımında erkekler genellile ürünün alt yapısı gibi debartmanlarda çalışırken kadınlar ürün üzerinde yapılan süsleme departmanlarında görev almaktadırlar. Avanoslu kadınlar çini ve rapido gibi alanlarda daha aktiftirler. Avanos'ta çömlek ile uğraşan erkekler

genellikler ürünü alt yapısını hazırlar, sırlama işlemini ve fırınlama işlemlerini yaparken kadınlar süslemelerini yapmaktadırlar. Son dönemlerde bölgeye yerleşen sanatçılar ile bu bölümlerin hepsini yapan hem kadın hem de erkek bireyler mevcuttur.

Geleneksel Avanos çömleklerinde pişirim için sadece Kara fırın kullanılmaktaydı. Geleneksel olan bu fırın günümüzde birkaç atölyenin dışında bulunmamaktadır. Elektrik kullanımının başladığı 1970'li yıllardan itibaren elektrikli fırın daha çok kullanılmaya başlanmıştır. Günümüzde hemen hemen her atölyede bulunmaktadır. Ayrıca Kızılırmak kıyısında ülkemizde bir ilk olan seramik fırın park alanı içerisinde tuz, anagama, nobarigama, gibi fırınlar bulunmaktadır. Burada her yıl üniversiteler işbirliği ile sempozyum, çalıştay, workshoplar düzenlenmektedir. Ayrıca Avanos'ta raku ve sagar fırınları mevcuttur. Elektrikli fırınlar haricinde diğer fırınlar etkinlikler kapsamında Avanos'a gelen ulusal ve uluslararası seramik sanatçıları ile kültür alışverişinde bulunmaktadır.

Çömleklerin takas ile başlayan pazarlama macerası, Kızılırmak üzerinden birbirlerine bağlanarak gönderilmesi ve daha sonra eşeklere yüklenerek devam etmiştir. Günümüzde ise ürün çeşitliliği pazarlama ve paketleme anlayışının zamanın koşullarına göre değişmesiyle çömlekler sigortalı bir şekilde kargo şirketleri ile birçok ülkeye gitmektedir. Küçük atölyelerde pazarlanan çömlekler artık büyük mağazalar ve show roomlarda sergilenip satılmaktadır. Atölyelerin yanı sıra ilçede çömleklerin sergilendiği 1 kişisel müze ve 2 sanat galerisi mevcuttur.

Geleneksel Avanos çömlekçiliğinde ürünler kullanım amaçlı üretilmekteydi. 1960'lı yıllarda başta plastik eşya kullanımı, ve göçün artmasıyla bazı ürünlerin üretimi tamamen durdurulmuştur. Geçmişte fonksiyonel amaçlı kullanılan ürünler günümüzde artık dekoratif eşyaya dönüşmüştür.

Nevşehir'in Avanos ilçesi, çanak-çömlek yapımı ile ülke ve Kapadokya turizmine önemli katkı sağlamaktadır. Yerli ve Yabancı turistlerin sadece çanak çömleklere değil, aynı zamanda çanak çömlek yapımına da ilgi gösterdiğini belirten çanak-çömlek ustaları, bu nedenle Kapadokya bölgesini ziyarete gelen turistlere, çanak ve çömlek atölyelerinde, çanak çömlek yapımı gösterileri sunduklarını, atölyelerde küplerden testilere, çömleklerden çeşitli dekoratif eşyalara birçok turistik eşya üretildiğini vurgulamaktadırlar.

Geleneksel Avanos çömlekçiğinde üretim tekniği sadece torna tezgahlarıydı. Ancak 1960'lı yıllarda yaşanan göçün sonuncunda oluşan maddi kaygı, 1970'lerde turizmin hareketlenmeye başlaması, 1990'larda Gürcü ustaların ve Kütahyalı ustaların gelmesi bu alanda değişiklikleri zorunlu kılmıştır. Artık torna tezgahlarının yanında alçı ve pres kalıp ile şekillendirme ve serbest şekillendirme gibi farklı üretim teknikleri de mevcuttur. Bu tekniklerin kullanılmasında ki amaç seri üretim ile vakit ve nakit kazanmaktadır.

Turistik bir bölgede yer alan Avanos Geleneksel sanatlarımızdan olan çömlekçiliğin yaşatılmasına katkı sağlamaktadır. Sanatçı ve zanaatçı arasındaki paylaşım ve iletişimi kuvvetlendirmek adına burada sanatsal faaliyetlerin desteklenmesi gerekmektedir. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından çömlekçiliğin desteklenmesi seramik sanatına ve turizme büyük ölçüde katkı sağlayacaktır. Destekleme ile kastedilen, mevcut durumun korunması ve geliştirilmesi, yöre çömlekçiliğinin tanıtılması ve çömlek ustalarının yetişmesidir. Bu destekle, genç neslin mesleğe olan ilgisinin artacağı ve çömlekçiliğin bir el sanatı olarak kültürümüzü aktarmada görevini sürdürebileceği düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

Kitaplar:

ARCASOY, A. (1983). **Seramik Teknolojisi**, Marmara Üniversitesi Yayın No:457, Güzel Sanatlar Fakültesi yayın no:2, İstanbul

ARIK, R. ARIK, O. (2007). **Anadolu Toprağının Hazinesi Selçuklu ve Beylikler Çağı Çini**, Kale Grubu Kültür Yayınları, İstanbul.

ARSEVEN, C.E. (1958). **Sanat Ansiklopedisi Cilt 1**, Maarif Basımevi, İstanbul

ASLANAPA, O. (1993). **Türk Sanatı El Kitabı**, İnkılap Kitapevi, İstanbul.

ASLANAPA, O. (2005). **Türk Sanatı** , Remzi Kitapevi 7. Basım, İstanbul.

AKURGAL, E. (2005). **Anadolu Kültür Tarihi**, Tübitak Popüler Bilim Kitapları 67, Ankara

ATEŞ, M. (1996). **Nevşehir** , T.C. Kültür Bakanlığı yayınları / 1827 Tanıtma Eserleri Dizisi /70 , Ankara

BARIŞTA, H. Ö. (1999). **Osmanlı İmparatorluğu Dönemi Türk işlemeleri**, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara

BARIŞTA, Ö. (2005). **Türkiye Cumhuriyeti Dönemi Halk Plastik Sanatları**. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara

BÜKEN, Y. (2004). **Avanos Kitabı**, Sözkesen Matbaacılık, Ankara

CAN,Y.- GÜN,R. (2011). **Ana Hatlarıyla Türk İslam Sanatları Ve Estetiği**, Kayıhan Yayınları 2. Basım, İstanbul

GÖRMEZ, M.(2011). **Anadolu'da İslam Kültür Ve Medeniyeti**, Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları:682, Sanat Eserleri:7, Ankara

GÜNER, G. (1988). **Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik**, Ak Yayınları kültür serisi: 16-5, İstanbul

GÜRTANIN, N. ve MUNSUZ, N. (1970). **Avanos Çömlekçiliği ve Kullanılan Toprakların Bazı Teknolojik Özellikleri**, Ankara.

GÜNEY, E. ,GÜNEY, H. , GÜNEY, H. , GÜNEY, S. (1974). **Nevşehir İli ''Yakın Çevre İncelemeleri''**, Matbaa 13, İstanbul

GÜNEY, E. ,GÜNEY, H. , GÜNEY, H. , GÜNEY, S. (1988). **Nevşehir İli ''Kapadokya ''**, Nevşehir ili MEB yayınları, Nevşehir

KORAT, G. (2004). **Taş Kapıdan Taçkapıya: Kapadokya**, İletişim Yayınları, İstanbul

KÜRKMAN, G. (2005) **Toprak, Ateş, Sır,** Suna ve İnan Kıraç Vakfı, İstanbul

İŞMAN, F. (1972). **Seramik Teknolojisi ''Sır, Seramik Boyaları ve Seramik Dekorasyon Teknikleri''** , Teknik yayınları serisi 1, İstanbul

SERAMİK TANITIM KOMİTESİ. (2003). **Türkiye'de Seramik ''Toprakla Ateşin Öyküsü''**, Grup 7 İletişim Hizmetleri, İstanbul

SEVİM, S.S. (2007). **Seramik Dekorlar ve Uygulama Teknikleri**, Yorum Sanat, İstanbul.

SÖZEN, M., TANYELİ, U. (2007). **Sanat Kavram ve Terimleri Sözlüğü**, 9. Baskı, Remzi Kitabevi, İstanbul

SÖZEN, M. (1998). **Geleneksel Türk El Sanatları**, Hürriyet Gazetecilik Ve Matbaacılık A.Ş, İstanbul.

ÖNEY, G. (1976). **İslam Süsleme Ve El Sanatlarına Türklerin Katkısı,** Binbirdirek matbaacılık sanayi A.Ş.yayınları, İstanbul

Öney G., Çobanlı Z. (2007). **Anadolu'da Türk Devri Çini Ve Seramik Sanatı,** Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayınları Sanat Eserleri Dizisi, Ankara

ÖRNEK, S. V. (1977). **Türk Halk Bilimi**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara

ÖZEN, A.T. (2001). **Geleneksel Çömlek Sanatı**, Anadolu Üniversitesi yayınları, No.1277, Halk Bilim ve Araştırma Merkezi Yayınları, Eskişehir

TÜRKİYE DİYANET VAKFI (1993), İslam Ansiklopedisi, İstanbul

UĞURLU, A. (1997). **Geleneksel Dokuma Sanatlarında Yeni Düşünce ve Yaklaşımlar** , Türkiye'de El Sanatları Geleneği ve Çağdaş Sanatlar İçindeki Yeri, Kültür Bakanlığı Yayınları. 291–293. Ankara

ÜNAL, A. (2002). **Hititler Devrinde Anadolu I**, İstanbul.

YAZICIOĞLU, Ö. (T.y.), **Türklerin Kültür Tarihi,** Kalipso Yayınları, İstanbul

YETKİN, Ş.(1993). **Türk Kumaş Sanatı**, Başlangıcından Bugüne Türk Sanatı, Ankara

NEVŞEHİR İL YILLIĞI 1998 Yılı. Başbakanlık Basımevi (1999) , Ankara

WONDRAUSCH, M. (2001). **Mary Wondrausch on Astarware,** A&C Black, London.

Ansiklopediler:

ANILANMERT, B., RONA, Z. (1997). **"Seramik",** Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi, (1997). Yapı Endüstri Merkezi Yayınları, 1. Cilt, 1634-1641, İstanbul

ANILANMERT, B., RONA, Z. (1997). **"Çini",** Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi, (1997). Yapı Endüstri Merkezi Yayınları, 1. Cilt, 405-408, İstanbul

GELİŞİM HACHETTE .(1983). Alfabetik Genel Kültür Ansiklopedisi 3, Gelişim Yayınları, İstanbul

ÖZDOĞAN, M. (1997). **"Çanak-Çömlek",** Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi, (1997). Yapı Endüstri Merkezi Yayınları, 3. Cilt, 381-383, İstanbul.

Tezler:

AKÇA, G. (2009). **Slip Dökümle Şekillendirilen Sofra Seramiklerinde Tasarım Hatalarının Üretime Etkisi**, T.C. Dumlupınar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Seramik Mühendisliği Anabilim Dalı Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kütahya

AKIL, H. (2008). **Kapadokya Komanası Geç Hellenistik - Roma Dönemleri Seramiği,** Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü arkeoloji Anabilim Dalı Yayınlanmamış yüksek Lisans Tezi, Adana

BAŞKIRKAN, H. (2002). **Sagar pişirim tekniği**, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Seramik Anasanat Dalı yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir

ÇALIŞKAN, P. (2009). **Odun Yakıtlı Fırınlarda Tuz Sırı Pişirimi**, T.C. Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Seramik Anasanatdalı Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İzmir

DEMİR, O. (2011). **Avanos Çömlekçi Çamuru Üzerine Ham Sırüstü (Mayolika) Dekor Uygulaması**, T.C. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Seramik Anasanat Dalı Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Afyonkarahisar

KAYA, B. (2009). **Kâğıt Katkılı Seramik Bünyelerde Raku Sır Denemeleri**, T.C. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Seramik Eğitimi Anabilim Dalı Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara

ÖZYURT, T. (2008). **Geleneksel Japon Seramik Fırını "Anagama" İle Doğal Kül Sırları,** T.C. Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Seramik Ve Cam Anasanat Dalı Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul

PİRECİ D.K. (2006). **Yaş Presle (Seramik) Şekillendirme**, T.C. Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Seramik Ve Cam Ana Sanat Dalı Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul

UZUNER, O. (1994). **Seramik Sanatında Tekniğe Bağlı Çeşitlilikler,** T.C. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Seramik Anasanat Dalı Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir

ÜNAL, S. (1989). **Avanos Ve Kınık Çömlekçiliğinden Kişisel Yorumlara**, T.C.Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Güzel Sanatlar Bölümü Seramik Anabilim Dalı Yayınlamamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul

YILDIRIM, Y. (2006). **Avanos Kenti**, T.C. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Ortaöğretim Sosyal Alanlar Eğitimi Anabilim Dalı Yayınlanmamış yüksek Lisans Tezi, Erzurum

YOLAL, C. A.(2007). **Başlangıcından Günümüze Kütahya Çinileri Ve Çini Motiflerinin Seramik Yüzeylerde Yorumlanarak Uygulanması,** T.C. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Seramik Anasanat Dalı Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir

Bildiriler:

BİLGİN, N. (1994). **Toplumda Değişen Beğeni Ve İstekler Doğrultusunda Avanos Toprak Kap Sanatının Bugünkü Durumuna Bir Yaklaşım**, Kamu ve Özel Kuruluşlarla Orta Öğretimde, Üniversitelerde El Sanatlarına Yaklaşım ve Sorunları Sempozyumu Bildiriler 18–20 Kasım 1992 İzmir , Türk Tarih Kurumu Basımevi. 73-83, Ankara

ÇAKI, M. (1994). **Geleneksel Çini Sanatının Değişen Çağ Koşullarında Yeniden Üretimi Ve Bu Konuda Eğitim Kurumlarının Rolü**, Kamu Ve Özel Kuruluşlarla Orta Öğretimde, Üniversitelerde El Sanatlarına Yaklaşım Ve Sorunları Sempozyumu Bildirileri, Türk Tarih Kurumu Basımevi, 103-109, Ankara

ÇOBANLI,Z.- CANBOLAT, A. (2010). **Avanos Çömlekçiliği**, 4. Uluslar Arası Eskişehir Pişmiş Toprak Sempozyumu,Tepebaşı Belediyesi Yayını 241-256.Eskişehir

DAĞLI,Ş.Z. (2000). **Geleneksel Türk Ebru Sanatı Felsefesi Ve Soyut Sanatla İlintisi**, Türk Dünyası Kültür Ve Sanat Sempozyumu Süleyman Demirel Üniversitesi, 451-455, Isparta

GÜNER, G. (2001). **Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik**, I. Uluslararası Pişmiş Toprak Sempozyumu Bildiriler Kitabı, 1-4, Eskişehir

GÜNEŞ, P.Ç. (2010). **Odun Yakıtlı Fırınlarda Yüksek Derecede Gelişen Tuz Sırı Araştırmaları,** 4. Uluslar Arası Eskişehir Pişmiş Toprak Sempozyumu,Tepebaşı Belediyesi Yayını, 151-164, Eskişehir

HAYIRSEVER, B. (2000). **Avanosta Üretilen Geleneksel Formların Durdurulması**, Türk Dünyası Kültür Ve Sanat Sempozyumu Süleyman Demirel Üniversitesi, 79-81, Isparta

UĞURLU, A. (2005). **Türk Sanatı Kavramı Perspektifinde El Sanatları**, V. Türk Kültür Kongresi, Cumhuriyetten Günümüze Türk Kültürünün Dünü Bugünü ve Geleceği, El Sanatları (17–21 Aralık 2002), XIII, Atatürk Kültür Merkezi Yayınları. 11–12.,Ankara

Makaleler:

CANDURAN, K. **Seramik Yüzeylerde Tuz Ve Soda Sırlarının Farklılıkları Ve Benzerlikleri**, Erciyes Sanat/ Erciyes Üniversitesi Enstitüsü Dergisi Sayı 1, 31-42, Kayseri

ERMAN, D.O. (2012). **Türk Seramik Sanatının Gelişimi: Toprağın Ateşle Dansı**, Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi, IV, 1, 18-33, www. actaturcia.com

FİLİZ, S.- ŞÖLENAY, E. (2010). **Raku Pişirim Tekniği Ve Farklı Etkiler Veren Naked Raku,** 4. Uluslar Arası Eskişehir Pişmiş Toprak Sempozyumu,Tepebaşı Belediyesi Yayını 307-316, Eskişehir

ÖNAL, N.O., ÖNAL, P.B. (2015). **Avanos Çömlekçiliğinde Ajur Tekniği**, Erciyes Sanat, T.C. Erciyes Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi, Kayseri

YOLCU, M. A. (2014). **Nevşehir'de Yaşayan Geleneksel Mesleklerin Değişim Ve Dönüşümü** , Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 9/2 Winter 2014, p. 1719-1738, Ankara

Dergi:

İşçen Y. (2010). Avanos'ta Çömlekçilik, Kapadokya Kültür Ve Tanıtım Dergisi Mayıs Sayısı, Nevşehir

ÖZDOĞAN, M. (2002). **Çanak Çömlekli Neolitik Çağ**, Arkeo Atlas DBR Dergi Yay.ve Paz. As Sayı: 1-3, İstanbul

İnternet :

https://www.youtube.com/watch?v=f6YAhoiC87I erişim tarihi: 03.01.2016

https://en.wikipedia.org/wiki/Avanos#/media/File:Nev%C5%9Fehir_districts.png- erişim tarihi: 09-06-2016

http://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/cankiri/haberduyuru/br-usta-bn-usta-projes-comlek-yapim-kursu erişim tarihi: 01-09-2016)

Kaynak Kişiler :

ABDULLAH ERHAN ÖZER**,** 38**,** Seramik İşletme Sahibi- Çömlek Ustası**,** Lise Mezunu**,** Nevşehir- Avanos, 2016

CEM GÜVEN, 34, Çini Ustası, Üniversite Mezunu, Nevşehir- Avanos, 2016

ERKAN AKBURAK, 38**,** Seramik İşletme Müdürü, Üniversite Mezunu, Nevşehir- Avanos, 2016

HAKKI ÇÖL, 49, İlkokul Mezunu, Çömlek Ustası, Nevşehir- Avanos, 2016

KENAN SİVRİ, 33, Çömlek Ustası, Lise Mezunu, Nevşehir- Avanos, 2016

MEHMET KÖRÜKÇÜ, 46, Çömlek Ustası, İlkokul Mezunu, Nevşehir- Avanos, 2016

MUSTAFA GÜRAY TÜYSÜZ**,** 45**,** Seramik İşletme Ve Müze Sahibi- Çömlek Ustası**,** Üniversite Mezunu**,** Nevşehir- Avanos, 2016

MUSTAFA TAŞKIN, 63, Fotoğraf Sanatçısı**,** ? Mezunu, Nevşehir- Avanos, 2016

PROF. DR. SEMA ETİKAN, 45, Öğretim Üyesi- Kırşehir, 2016

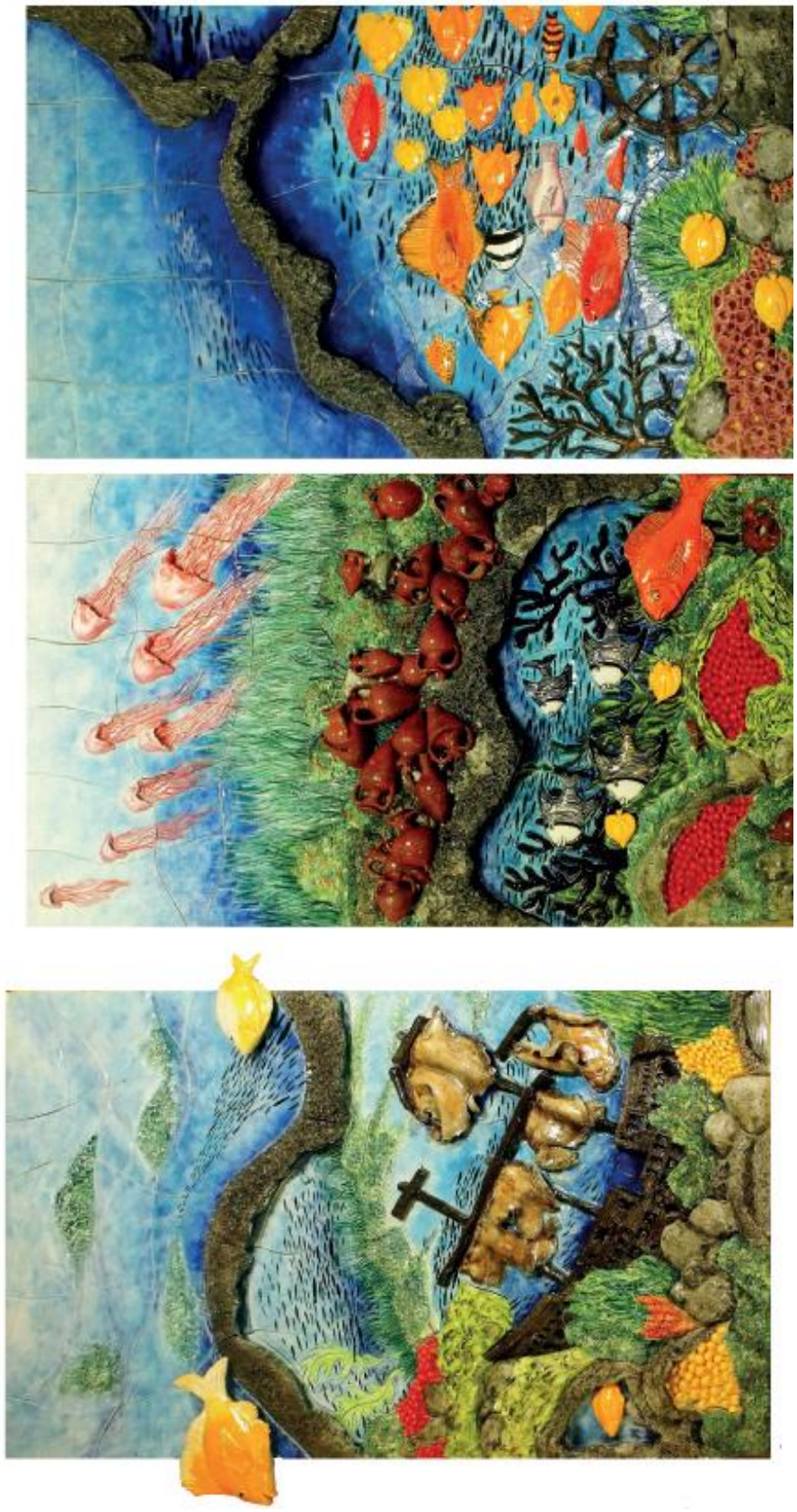
EK

Çiğdem Toğrul tarafından Nevşehir- Avanos' da yapılan bazı çalışmalar.

Şekil 195. 2012 –Uluer Gençlik Yaşam Merkezi 150 x480 cm –Nevşehir

Şekil 196. 2008 –Nevşehir Adalet Sarayı -250x600 cm

Şekil 197. 2010 –Katpatuka Seyahat Acentası -220x480 cm - Nevşehir

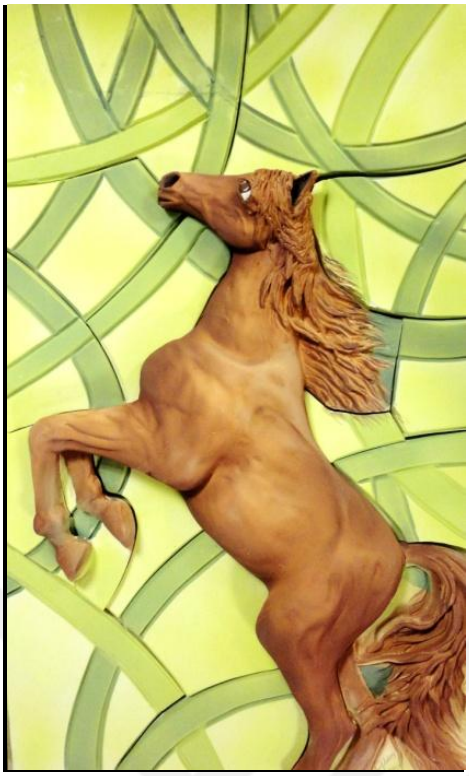


Şekil 198. a. b. c. 2012 –İstanbul Sur Balık Pano 240x420 cm -İstanbul

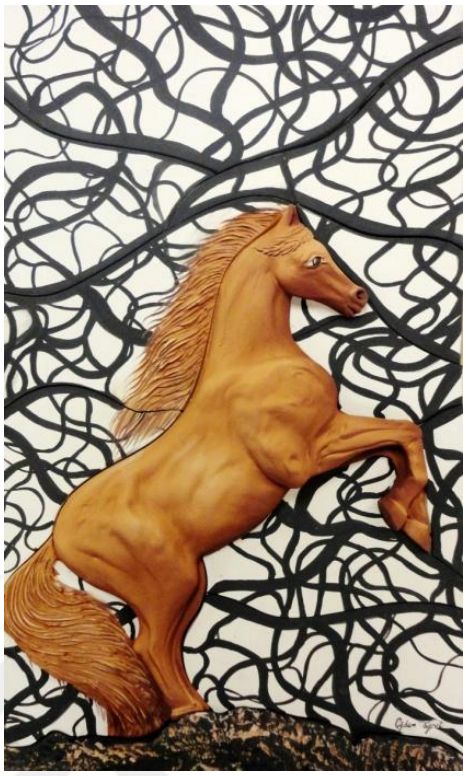
a.

b.

Şekil 199 . a. b. Atlı Rölyef Panolar 70x100 cm

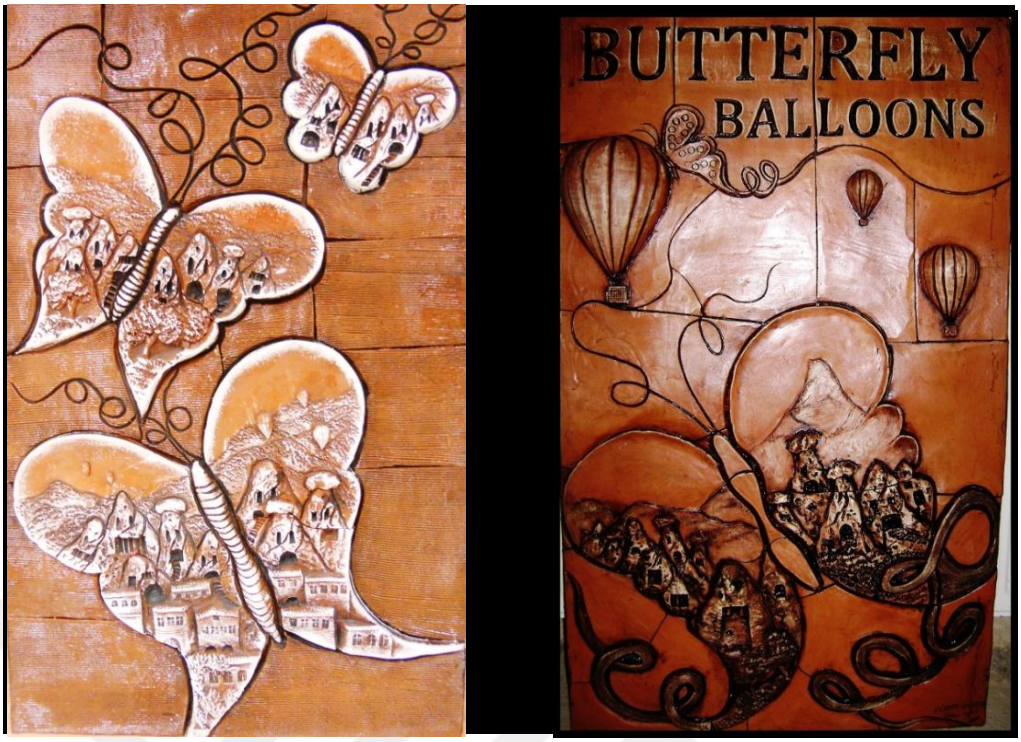


a. b.



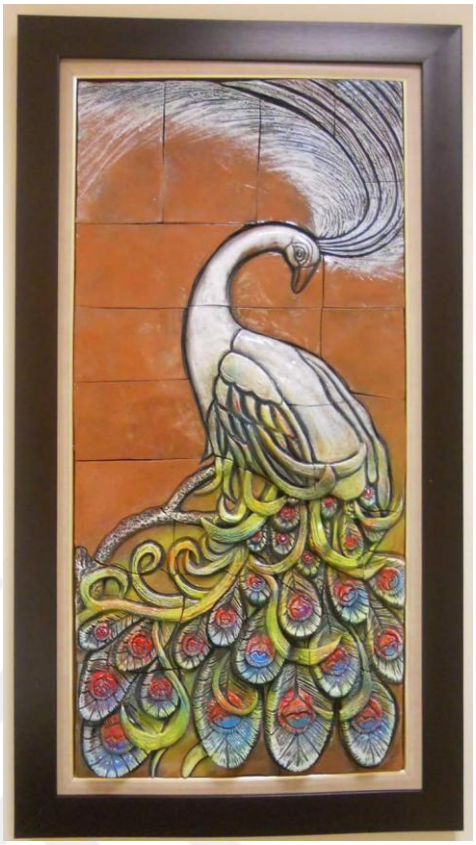
Şekil 200 . a. b. Atlı Rölyef Panolar 70x100 cm

Şekil 201. a. b. Atlı Rölyef Panolar 70x100 cm



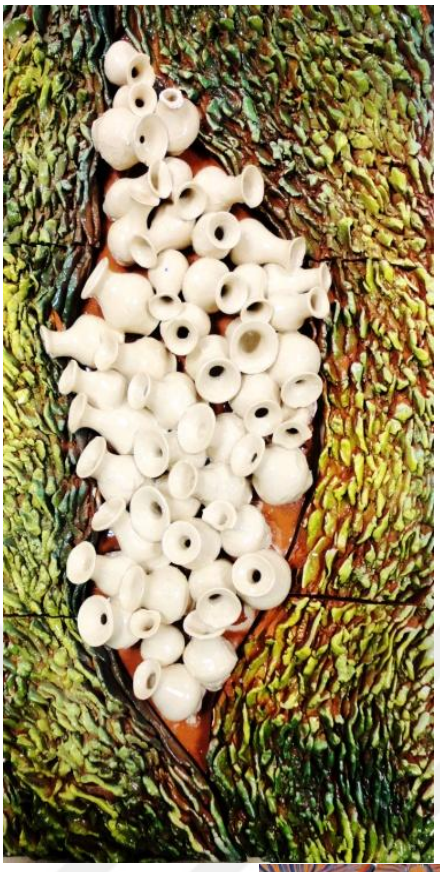
Şekil 202. Rölyef Panolar 120x200 cm

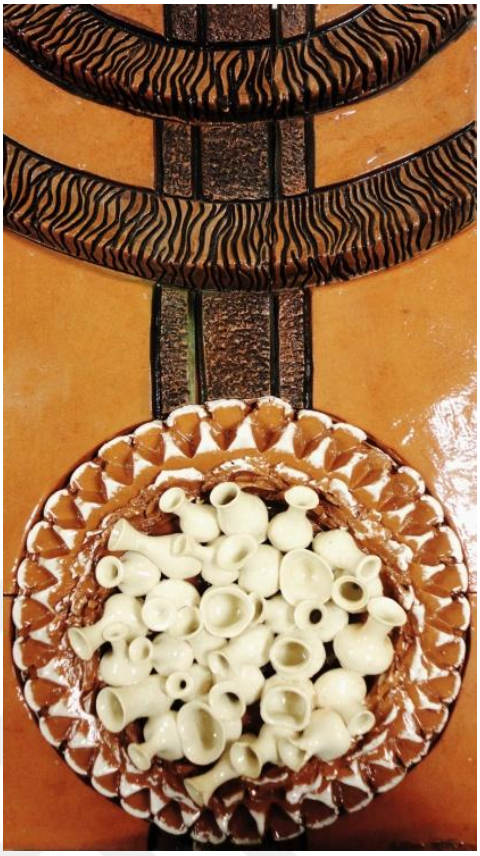
Şekil 203. Rölyef Pano 80x 120cm



Şekil 204. a. b. Tavuş Kuşu Rölyef Panolar 50x 100 cm

Şekil 205. Rölyef Panolar 50x110 cm





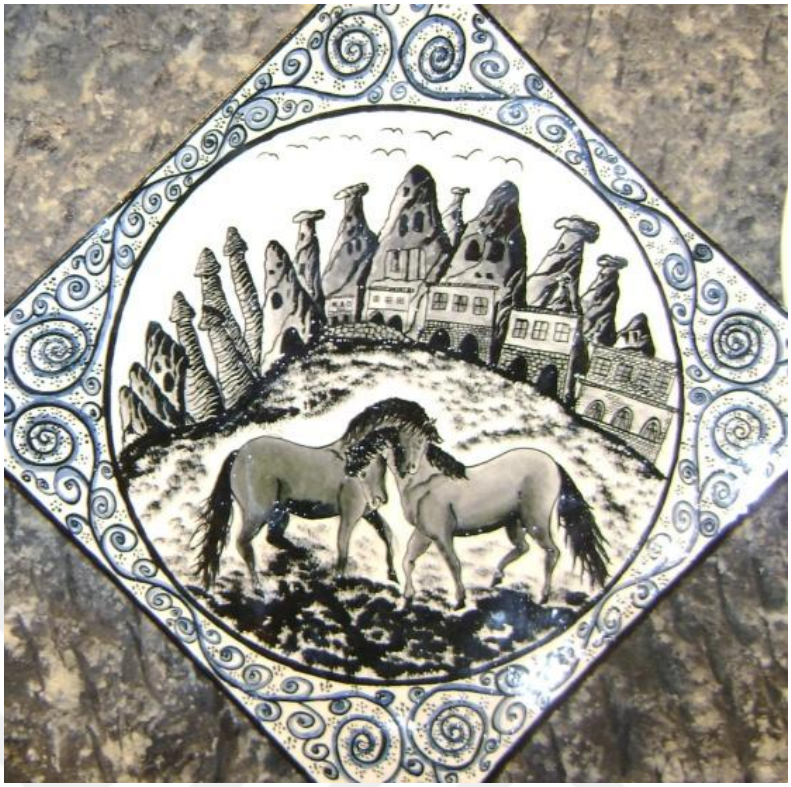
Şekil 206. a. b. c. Rölyef Panolar 30x60 cm

Şekil 207. a. b. c. Rölyef Panolar 50x110 cm

a.

b.

Şekil 208. a. b. Çini Tabaklar 50 cm



Şekil 209. a. b. c. Çini Tabaklar 50 cm

Şekil 210. a. b. Fresk Panolar 20x40- 30x40 cm

Şekil 211. a. b. Rölyef Vazolar 30-35-40 yükseklik

Şekil 212. a. b. c. Ajur Tekniğinde Vazolar 30-35-40 yükseklik

Şekil 213. a. b. c. d. Kuş Evleri 30 cm yükseklik

Şekil 214. a. b. c. d. e. f. g. h. Rölyef Ve Ajur Tekniği Kullanılarak Yapılmış Boyları 50 Cm 100cm Kadar Olan Vazolar

Şekil 215. a. b. c. d. e. f. g. Rölyef Tekniği Kullanılarak Yapılmış Boyları Kadar Olan Vazolar

ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı ve Soyadı : Çiğdem TOĞRUL

Doğum tarihi : 01.03.1983

Doğum yeri : Çüngüş

Medeni Hali : Bekar

E-mail Adresi : cigdemtogrul@hotmail.com

Web adresi : www.cigdemtogrul.com

EĞİTİM

Yüksek Lisans : Süleyman Demirel Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü Geleneksel Türk Sanatları Tezhip Ana Sanat Dalı / 2012-…..

Formasyon : Çukurova Üniversitesi Eğitim Fakültesi 2015-2016

Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Seramik Ana Sanat Dalı Özel Öğrenci 2010-2011

Lisans : Çukurova Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Seramik Bölümü/ 2003-2007

Lise : Adana Tepebağ Lisesi1997-2000

GÖREV ALDIĞI PROJE

2016- T.C. Adana Valiliği İl Kültür Ve Turizm Müdürlüğü Sanatkar Mülteciler Komisyon Üyeliği -Adana ili sınırları içerisinde yaşayan Suriyeli mültecilerden sanatkar olanlarını seçme amacıyla bakanlık tarafından oluşturulmuştur.

İŞ TECRÜBELERİ

Şirket Adı **:** MEB Şakirpaşa HEM (05-01-2016 / …)

Şirket Adı **:** Venessa Seramik (01-09-2011 / 10-10-2012)

Şirket Adı **:** Güray-Kaya Seramik **(**04-06-2008 / 15-08-2011)

Şirket Adı : Nevşehir İŞKUR Müd. (14-04-2010 / 05-07 -2010

Şirket Adı : Chez Galip (28-07-2007 / 28-01-2008)

ETKİNLİKLER

2016- 1. Germiyan Çini Ve Seramik Şenliği- Kütahya

2016- Şakirpaşa Hem Yıl Sonu Sergisi- Adana

2016- Kan Film Festivali- Çini,Ebru,Fotograf Sergisi- Adana

2015- SESAN Yıllık Sanatçı Kataloğu

2015- 9. İstanbul'da Erguvan- Geleneksel Ve Modern Sanatlar Sergisi – İstanbul

2014- Süleyman Demirel Üniversitesi, Tesaum, ''Soma İçin El Ele'' Karma Sergi- Isparta

2014- Ulusal Egemenlik- Karma Sergi- Isparta

2014- Egemenlik Ulusundur- Karma Sergi- Isparta

2014- Atatürk Günü Karma Sergi- Isparta

2014- Sentez Karma Sergi- Isparta

2014- Dünden Bugüne Akdeniz'de Buluşma 6- Karma Sergi- Antalya

2014- 8. İstanbul'da Erguvan- Geleneksel Ve Modern Sanatlar Sergisi – İstanbul

2013- Süleyman Demirel Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Karma Öğrenci Sergisi- Isparta

2011 –Dumansız Anagama Fırınında Kül Sırlı Seramik Pişirimi Çalıştayı ve Sergisi– Nevşehir

2011 –Uluslar arası Katılımlı Genç Seramikçiler 2. Karo Yarışması Sergileme -Uşak

2011 –Selçuk Üniversitesinin yaptığı Tuz Fırını Pişirimi Workshop uygulaması- Nevşehir

2011 –Temel Fotoğraf Eğitimi sergisi Halk Eğitim Merkezi ve Kapadokya Forum Alışveriş Merkezi- Nevşehir

2010 –8.Ulusal Avanos uygulamalı seramik sempozyumu ve Japon Anagama –Tuz Fırını Pişirim Çalıştayı-Sergisi- Nevşehir

2010 –Devlet Tiyatroları Sabancı Uluslararası Adana Tiyatro Festivali Taşköprü Etkinlikleri-Karma Sergi-Adana

2007 –Adana Kafkas Kültür Derneği 6. Geleneksel Resim –Heykel – Seramik sergisi– Adana

2006–Çanakkale Kalebodur seramik fabrikasında Mustafa Tunçalp'in sorumlusu olduğu Sanat atölyesinde staj yaptım.

2006 –AÇS Sanat galerisi Resim ve Seramik sergisi –Adana

2006 -Adana Arkeoloji Müzesi restorasyon çalışmaları

2006 - Üniversitelerarası Akdeniz Tanıtım Günleri Karma sergisi – Adana

2006 –Çukurova Sualtı Kulübü dış cephe duvar resmi yapımı –Adana

2004 -2005 Çukurova Üniversitesi Bahar ve Spor Şenlikleri Karma sergisi –Adana

YAPILAN UYGULAMALAR

2012 –Uluer Gençlik Yaşam Merkezi 150 x480 cm –Nevşehir

2012 –İstanbul Sur Balık Pano 240x420 cm -İstanbul

2012 –Avanos Sur Balık Pano 70x1.80 m-Nevşehir

2011 –Herıtage Travel Pano 180x400 cm – Nevşehir

2011 –Çavuşin de 12 Havari Otel Pano 150x280 cm–Nevşehir

2011 –Butterfly Ballons Pano 120x200 cm –Nevşehir

2010 –Katpatuka seyahat acentası 220x480 cm - Nevşehir

2009 – Arçelik bayii 200x500 cm –Nevşehir

2009 – Arçelik bayii 180x450 cm –Nevşehir

2008 –Nevşehir Adalet Sarayı 250x600 cm ebatlarında ve daha farklı ebatlarda kamu ve özel kurumlara yapılan panolar.