

**T.C.
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR ENSTİTÜSÜ
SERAMİK VE CAM TASARIMI ANASANAT DALI
YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**KARACASU ÇÖMLEKÇİLİĞİNDEN YOLA ÇIKILARAK HEDİYELİK
ÜRÜN TASARIMI VE UYGULAMASI**

**Hazırlayan
Arzu Emel ALTINKILIÇ**

**Danışman
Yrd. Doç. Candan GÜNGÖR**

İZMİR-2013

YEMİN METNİ

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum "Karacasu Çömlekçiliğinden Yola Çıkılarak Hediye Hediye Ürün Tasarımı Ve Uygulaması" adlı çalışmanın, tarafımdan, bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin bibliyografyada gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

.../.../.....

Arzu Emel ALTINKILIÇ

TUTANAK

Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü' nün/...../..... tarih vesayılı toplantısında oluşturulan jüri, Lisansüstü Öğretim Yönetmeliği'ninmaddesine göre Seramikve Cam Anasanat Dalı Yüksek Lisans öğrencisi Arzu Emel ALTINKILIÇ'ın **“Karacasu Çömlekçiliğinden Yola Çıkılarak Hediyeelik Ürün Tasarımı Ve Uygulaması”** konulu tezi/projesi incelenmiş ve aday/...../..... tarihinde, saat’ da jüri önünde tez savunmasına alınmıştır.

Adayın kişisel çalışmaya dayanan tezini/projesini savunmasından sonra dakikalık süre içinde gerek tez konusu, gerekse tezin dayanağı olan anasanat dallarından jüri üyelerine sorulan sorulara verdiği cevaplar değerlendirilerek tezin/projeninolduğuna oy.....ile karar verildi.

BAŞKAN

ÜYE

ÜYE

YÜKSEKÖĞRETİM KURULU DOKÜMANTASYON MERKEZİ

TEZ VERİ FORMU

Tez No: **Konu Kodu:** **Üniv. Kodu:**

Not: Bu bölüm merkezimiz tarafından doldurulacaktır.

Tez Yazarının

Soyadı: ALTINKILIÇ **Adı:** Arzu Emel

Tezin Türkçe Adı: "Karacasu Çömlekçiliğinden Yola Çıkılarak Hediyeelik Ürün Tasarımı Ve Uygulaması"

Tezin Yabancı Dildeki Adı: "Souvenir Design And Application Based On Karacasu Pottery"

Tezin Yapıldığı

Üniversitesi: D.E.Ü. **Enstitü:** G.S.E. **Yıl:** 2013

Diğer Kuruluşlar :

Tezin Türü:

Yüksek Lisans:

Doktora:

Tıpta Uzmanlık:

Sanatta Yeterlilik:

Dili: Türkçe

Sayfa Sayısı: 82

Referans Sayısı: 21

Tez Danışmanı

Unvanı: Yrd. Doç.

Adı: Candan

Soyadı: GÜNGÖR

Türkçe Anahtar Kelimeler:

1. Karacasu
2. Kil
3. Çömlekçilik
4. Astar
5. Geleneksel

İngilizce Anahtar Kelimeler:

1. Karacasu
2. Clay
3. Pottery
4. Slip
5. Traditional

Tarih:

İmza:

Tezimin Erişim Sayfasında Yayımlanmasını İstiyorum: Evet Hayır

ÖZET

“Karacasu Çömlekçiliğinden Yola Çıkılarak Hediyeelik Ürün Tasarımı ve Uygulaması” isimli çalışmam dört ana bölümden oluşmaktadır. İlk bölüme “Karacasu İlçesine Kısa Bir Bakış” adı verilmiştir. Bu bölümde Karacasu ilçesinin coğrafi konumuna, tarihine, Karacasu ilçe merkezine 12 km uzaklıktaki Geyre köyü sınırları içerisinde bulunan Afrodisyas antik kentine ve Karacasu çömlekçiliğinin kısa tarihine değinilmiş, bu konular hakkında bilgiler verilmiştir.

İkinci bölümde Karacasu çömlekçiliği üretim süreci anlatılmıştır. Çamur yapısı, çamur yatakları, çamur hazırlama, şekillendirme, çarkla şekillendirmede kullanılan aletler, astarlama, kurutma ve pişirme aşamalarına değinilmiştir.

Üçüncü bölümde ise, Karacasu çömlekçi atölyelerinde üretimi yapılmış ve yapılmakta olan formlar, fotoğraflı olarak açıklanmış, Karacasu çömlekçiliğinde yapılan dekorlama teknikleri anlatılmış ve dekor aşamasında kullanılan yöreye özgü aletler tanıtılmıştır.

Dördüncü ve son bölüm olan “Hediyeelik Ürün (Turistik Eşya)” bölümünde; uygulama önerileri, tasarım ve yapım tekniklerine yer verilmiştir.

ABSTRACT

My study titled “Souvenir Design and Application Based on Karacasu Pottery” is composed of four main chapters. The first chapter is called “A Brief Look At Karacasu Town District” informs about its geograph, history, Aphrodisias antique site at Geyre village 12 km. away from the district and brief past of pottery.

The second one discusses the process of production Karacasu pottery including structure, sources, preparation, formation of clay and related equipment used together with shaping, flue lining, drying and frying.

The third one illustrates forms produced and being produced in Karacasu pottery workshops in photographs as well as decoration technics used in Karacasu pottery and typical devices used during decoration unique the district.

The last section “Souvenir Items (Touristic/ Artistic Articles) deals with recommendations for pottery practices, designing and production technics.

ÖNSÖZ

Bu tez çalışmasında Aydın ilinin önemli çömlekçilik merkezi olan Karacasu ilçesinin kendine özgü üretimi olan geleneksel seramikleri incelenmiş, bu seramiklerin hediyelik eşya olarak tasarlanarak, günümüz hediyelik ürün anlayışına göre uygulamaları yapılmıştır.

Bu tezin hazırlanma sürecinde, Karacasu çömlekçiliği ile ilgili araştırma ve çalışmaları ile konumu aydınlatan ve destek veren bölüm başkanımız Sayın hocam Prof. Sevim ÇİZER'e, tez çalışmamda bilgi ve deneyimleriyle her konuda yol gösteren danışman hocam Yrd. Doç. Candan GÜNGÖR'e, çalışmam esnasında fikirleri ve yapıcı etkileri ile beni destekleyen Yrd. Doç. Vedat KACAR'a, Karacasu çömlekçilerine ve eğitimime emeği geçen tüm hocalarıma katkılarından dolayı teşekkürlerimi sunarım.

Ayrıca çalışmalarımın her aşamasında fikirleri ile büyük katkı sağlayan ve bana olan inançlarını sabırla koruyan, maddi ve manevi desteklerini bir an olsun eksik etmeyen değerli aileme teşekkür etmeyi bir borç bilirim.

Arzu Emel ALTINKILIÇ

2013

İÇİNDEKİLER

KARACASU ÇÖMLEKÇİLİĞİNDEN YOLA ÇIKILARAK HEDİYELİK ÜRÜN TASARIMI VE UYGULAMASI

YEMİN METNİ	ii
TUTANAK	iii
Y.Ö.K. DOKÜMANTASYON MERKEZİ TEZ VERİ FORMU	iv
ÖZET	v
ABSTRACT	vi
ÖNSÖZ	vii
İÇİNDEKİLER	viii
TABLO LİSTESİ	x
HARİTA LİSTESİ	xi
FOTOĞRAF LİSTESİ	xii
GİRİŞ	1

1.BÖLÜM

1.KARACASU İLÇESİNE KISA BİR BAKIŞ	2
1.1. Coğrafi Konum	2
1.2. Karacasu Tarihi	3
1.3. Afrodisias Antik Kenti	4

2. BÖLÜM

2. KARACASU ÇÖMLEKÇİLİĞİ	7
2.1. Karacasu Çömlekçiliğinin Kısa Tarihi	7
2.2. Karacasu Çömlekçiliği Üretim Süreci Çamur Yapısı.....	8
2.2.1. Çamur Yatakları	8
2.2.2. Çamur Hazırlama	10
2.2.3. Şekillendirme	17
2.2.3.1. Çarkla Şekillendirmede Kullanılan Aletler	18
2.2.4. Astarlama	21

2.2.5. Kurutma	25
2.2.6. Pişirme	31

3. BÖLÜM

3.KARACASU ÇÖMLEKÇİ ATÖLYELERİNDE ÜRETİMİ YAPILAN FORMLAR	36
3.1. Üretilen Formlar	36
3.1.1. Güveçler	36
3.1.2. Saplı Tavalar	37
3.1.3. Yoğurtluklar	38
3.1.4. Bardaklar	39
3.1.5. Çaydanlık, Mumluk, Küllük, Şekerlik, Kürdanlık ve Kupalar....	42
3.1.6. Gelin Bardağı	45
3.2. Karacasu Çömlekçiliğinde Dekorlama	46
3.2.1.Tır-Tır Dekorü	47
3.2.2. Madana	47
3.2.3. Telleme	49

4. BÖLÜM

4. HEDİYELİK ÜRÜN (TURİSTİK EŞYA)	
4.1. Hediyeelik Ürün Tanımı	51
4.2. Uygulamalar	52
Uygulama- 1: Satranç takımı-1 hediyeelik ürün önerisi	52
Uygulama- 2: Oturaklı Bardak hediyeelik ürün önerisi	64
Uygulama- 3: Karpuz Bardak hediyeelik ürün önerisi	65
Uygulama- 4: Kupalı Bardak hediyeelik ürün önerisi	66
Uygulama- 5: Gelin Bardağı-1 hediyeelik ürün önerisi	68
Uygulama- 6: Gelin Bardağı-2 hediyeelik ürün önerisi	69
Uygulama- 7: Satranç Takımı- 2	70
SONUÇ	79
KAYNAKÇA	81
ÖZGEÇMİŞ	

TABLO LİSTESİ

Tablo 1: Karacasu Kili Kimyasal Analizi 9

Emel Sölenay, “Kırmızı Killerle Oluşturulan, 1200°C’de Gelişen Astar Sır Araştırmaları ve Uygulamaları” (Yayımlanmamış Sanatta Yeterlilik Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2002), 27. s.

HARİTA LİSTESİ

Harita 1: Aydın ili 2

(Kaynak: http://www.loadtr.com/394811-Ayd%C4%B1n_Harita.htm)

Harita 2:Aphrodisias konumu 4

(Kaynak:<http://www.sondevir.com/index.php?aType=haber&ArticleID=57873&q=Ceviz>)

Harita 3: Yazır Mevkii 8

(Kaynak: <http://www.uyduharitasi.com/Ayd%C4%B1n%20-Karacasu-Yaz%C4%B1r%20K%C3%B6y%C3%BC.html>)

FOTOĞRAF LİSTESİ

Resim 1: Yazır Köyü, Toprağın Alındığı Mevkii (Fotoğraf: Araş. Gör. İsmet Yüksel)	9
Resim 2: Ayıklama işlemi (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	10
Resim 3: Çamur Yoğurma Kazanları (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	11
Resim 4: Çamur Dinlendirme Havuzları (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	12
Resim 5: Çamur Yoğurma Kazanı (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	13
Resim 6: Vakum Pres (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	14
Resim 7: İstiflenen Çamur Künteleri (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	15
Resim 8: İstiflenen çamurların üzerlerinin naylon parçaları ile korunması (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	16
Resim 9: Parlatma İşlemi (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	17
Resim 10: Metal Petras Tahtası, Üç Boy (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	18
Resim 11: Makara (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	19
Resim 12: Titreç (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	19
Resim 13: Yarma Çubuğu- Değnek (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	20
Resim 14: Kesme Teli- Misina (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	20
Resim 15: Tarak (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	21
Resim 16: Daldırma yöntemi ile astarlama işlemi (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	22
Resim 17: Astarlanan ürünlerin kurutulması işlemi (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	23
Resim 18: Astarlı ürünün çöp poşeti ile parlatma işlemi (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	23
Resim 19: Perdahlanan ürünün kurutulması işlemi (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	24
Resim 20: Atölye içerisinde kurutulmaya bırakılmış ürünler (Fotoğraf: A.Emel Altınkılıç).....	25
Resim 21: Atölye içerisinde kurutulmaya bırakılmış ürünler (Fotoğraf: A. Emel Altınkılıç).....	26
Resim 22: Atölye içerisinde kurutulmaya bırakılmış ürünler (Fotoğraf: A. Emel Altınkılıç)	27
Resim 23: Atölye içerisinde kurutulmaya bırakılmış ürünler (Fotoğraf: A. Emel Altınkılıç)	28
Resim 24: Açık alanda kurutulmaya bırakılmış ürünler (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	29
Resim 25: Açık alanda kurutulmaya bırakılmış ürünler (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	30
Resim 26: Fırın yerleştirme aşaması (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	31
Resim 27: Fırın yerleştirme aşaması (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	32
Resim 28: Fırın yerleştirme aşaması (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	32
Resim 29: Daha önceden pişirimi yapılmış kullanılmayan kırık çömlek parçaları ile fırının istiflenmesi işlemi (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	33
Resim 30: Fırının boşaltma aşaması (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	35
Resim 31: Fırının boşaltma aşaması (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	35
Resim 32: Güveç (Fotoğraf: Ali Bardak)	36
Resim 33: Saplı Tava (Fotoğraf: Ali Bardak)	37

Resim 34: Yoğurtluklar (Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)	38
Resim 35: Çanak Bardak (Mevlana Bardağı) (Fotoğraf: Ali Bardak)	39
Resim 36: Oturaklı Bardak (Sivri Bardak) (Fotoğraf: Ali Bardak)	40
Resim 37: Karpuz Bardak ve Ayaklı Kupa (Fotoğraf: Ali Bardak)	41
Resim 38: Kebap Bardağı (Fotoğraf: Ali Bardak)	41
Resim 39: Çaydanlık (Fotoğraf: Ali Bardak)	42
Resim 40: Küllük (Fotoğraf: Ali Bardak)	43
Resim 41: Şekerlik (Fotoğraf: Ali Bardak)	43
Resim 42: Kürdanlık (Fotoğraf: Ali Bardak)	44
Resim 43: Kupa (Fotoğraf: Ali Bardak)	44
Resim 44: Gelin Bardağı (Fotoğraf: Doç. Mehmet Koştumoğlu)	45
Resim 45: Tır-tır dekoru uygulanmış şekerlik (Fotoğraf: Ali Bardak)	47
Resim 46: Madana uygulanmış testiler (pişirim öncesi) (Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)	48
Resim 47: Pişirim sonrası madana dekorunun görünüşü (Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)	48
Resim 48: Telleme dekoru yapılmış oturaklı bardak (Fotoğraf: Ali Bardak)	49
Resim 49: Telleme dekoru yapılmış saklama küpleri (Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)	50
Resim 50: Çamur tornasında çekilen küçültülmüş testi formu (Fotoğraf: A. Emel Altıncılıç)....	52
Resim 51: Kalıp alma aşaması (Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)	53
Resim 52: Kalıplar (Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)	53
Resim 53: Şekillendirilmiş piyonlar (Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)	54
Resim 54: Şekillendirilmesi tamamlanan piyonların kalıplama aşaması (Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)	54
Resim 55: Kalıplara çamur basılarak elde edilen piyonlar (Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)	55
Resim 56: Karacasu kırmızı astarı ile piyonların astarlanması (Fotoğraf: Eda Seda Sağlam)	55
Resim 57: Karacasu Madana astarı ile piyonların astarlanması (Fotoğraf: Eda Seda Sağlam)....	56
Resim 58: Karacasu Madana astarı ile piyonların astarlanması (Fotoğraf: Eda Seda Sağlam)....	56
Resim 59: Satranç tahtası için plaka açılması ve karelendirme aşaması (Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)	57
Resim 60: Plakaya Karacasu kırmızı astarı uygulaması (Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)	58
Resim 61: Karacasu kırmızı astarını perdahlama işlemi (Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)	59
Resim 62: Maskeleme Yöntemi ile Plakaya Karacasu madana astarı uygulaması (Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)	60
Resim 63: Kurutma aşaması (Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)	61
Resim 64: Hediyelik ürün önerisi, Satranç takımı (Fotoğraf: Doç. Mehmet Koştumoğlu)	62
Resim 65: Hediyelik ürün önerisi, Satranç takımı (Fotoğraf: Doç. Mehmet Koştumoğlu)	62
Resim 66: Hediyelik ürün önerisi, Satranç takımı (Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)	63
Resim 67: Hediyelik ürün önerisi, Oturaklı bardak (Fotoğraf: Doç. Mehmet Koştumoğlu)	64
Resim 68: Hediyelik ürün önerisi, Karpuz bardak (Fotoğraf: Doç. Mehmet Koştumoğlu)	65

Resim 69: Hediyelik ürün önerisi: Kupalı bardak (Fotoğraf: Doç. Mehmet Koştumoğlu)	66
Resim 70: Hediyelik ürün önerisi: Kupalı bardak (Fotoğraf: Doç. Mehmet Koştumoğlu)	67
Resim 71: Hediyelik ürün önerisi, Gelin Bardağı (Fotoğraf: Doç. Mehmet Koştumoğlu)	68
Resim 72: Hediyelik ürün önerisi, Gelin Bardağı (Fotoğraf: Doç. Mehmet Koştumoğlu)	69
Resim 73: Satranç tahtası için plaka açılması ve karelendirme aşaması (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	70
Resim 74: Satranç tahtası plakasını dörde bölme aşaması (Fotoğraf: A. Emel Altınkılıç)	70
Resim 75: Bisküvi pişirimi yapılmış satranç tahtasının, maskelenerek sıraltı boya ile renklendirilme aşaması (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	71
Resim 76: Sıraltı dekoru tamamlanmış satranç tahtası (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	71
Resim 77: Sırlama aşaması (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	72
Resim 78: Sır pişirimi yapılmış satranç plakası (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	72
Resim 79: Sır pişirimi yapılmış satranç plakası (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	73
Resim 80: Mevcut alçı kalıplara çamur basılarak elde edilen piyonlar (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	73
Resim 81: Bisküvi pişirimi yapılmış piyonlar (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	74
Resim 82: Sıraltı dekor uygulaması için maskelenen piyonlar (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	74
Resim 83: Piyonların sıraltı dekor uygulama aşaması (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	75
Resim 84: Sıraltı dekoru tamamlanmış piyonlar (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	75
Resim 85: Piyonların sırlama aşaması (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	76
Resim 86: Sırlama aşaması tamamlanmış piyonlar (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	76
Resim 87: Hediyelik ürün önerisi, Satranç takımı (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	77
Resim 88: Hediyelik ürün önerisi, Satranç takımı (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	77
Resim 89: Hediyelik ürün önerisi, Satranç takımı (Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)	78

GİRİŞ

Karacasu ilçesi, Ege Bölgesinde Aydın ilinin güneydoğusunda bulunmaktadır ve çömlekçilik geçmişi antik çağlara dayanan bir üretim merkezidir.

Üretim için yöreden temin edilen kil, çeşitli aşamalardan geçirilip şekillendirmeye uygun hale getirilmektedir. Bu çamurun özelliği, yüksek oranda demir oksit içerdiğinden ötürü rengi koyu kırmızı olmasıdır.

Karacasu’da şekillendirme işlemi çarkta yapılmaktadır ve ürünlerin üzerine daha pürüzsüz, parlak bir görünüm vermek için yine aynı kilden yaptıkları astarı uygulamaktadırlar.

Pişirim odunlu fırınlarda yapılmaktadır. Günümüzde daha çok testi, güveç, kebab testileri, sütlaç kapları, etlik ve porsiyonluk adı altında ürünler üretilmektedir. Pişirim işlemlerinden sonra gazete kağıtlarına sarılıp nakliyesi olmaktadır.

“Geleneksel Karacasu Çömlekçiliğinden Yola Çıkılarak Hediyeelik Ürün Tasarımı ve Uygulaması” başlıklı tez çalışmamda, yörenin konumu, kullanılan çamur ve özellikleri, üretimi yapılan formlar ve Karacasu çömlekçiliğinin kendine özgü dekorlama teknikleri araştırılmıştır. Bu amaçla, Geleneksel Karacasu Çömlekçiliği değerleri açısından incelenmiş olup bu konuyla ilgili olarak da yöreye sadık kalınarak çalışmalar yapılmıştır.

Karacasu çömlekçi atölyelerinin üretiminde son yıllarda makineleşme olduğundan ve bu geleneksel üretimi, gelecek kuşaklar sahiplenmediğinden yöreye ait geleneksel çömlekçilik günden güne azalmaktadır.

1. BÖLÜM

KARACASU İLÇESİNE KISA BİR BAKIŞ

1.1. COĞRAFİ KONUM

Karacasu ilçesi Ege Bölgesinde olup, Aydın il merkezine 90 km. Nazilli'ye 44 km. ve Kuyucak'a 25 km. mesafede bulunan bir ilçedir. Karacasu ilçe merkezinin bir taraftan Nazilli, Aydın ve İzmir ile diğer yandan Tavas üzerinden Denizli, Muğla, Fethiye ve Antalya ile karayolu bağlantısı vardır. Karacasu ilçesi 781 km'lik bir alana ve toplamda 6100 kişilik bir nüfusa sahiptir. ¹



Harita 1: Aydın ili.

(Kaynak: http://www.loadtr.com/394811-Ayd%C4%B1n_Harita.htm)

İlçe merkezi, Menderes ovasına açılan Dandalaz vadisinde, yüksekliği 1705 metreyi bulan Karıncalı Dağının eteğinde bulunmaktadır. İlçenin en doğusunda bulunan ve yüksekliği 2308 metreyi bulan Babadağ kalkerli bir yapıya sahiptir ve bu yapı zaman içerisinde başkalaşıma uğrayarak mermere dönüşmüştür. Babadağ'dan

¹ <http://www.aydinkaracasu.bel.tr/index.html>

tarih boyunca çıkarılan mermerler Afrodisias antik kentinin kurulmasında ve bu antik kentte heykel sanatının gelişiminde önemli rol oynamıştır. ²

Karıncalıdağ ile batısındaki Madran Dağı arasında Akçay üzerinde yapılmış olan Kemer Barajı yakın çevresiyle beraber Karacasu ilçesinin iklimini değiştirmiş, kışların daha ılık ve kar yağışlarının daha az olmasına neden olmuştur. Bu durum ilçenin su rejimini etkilemiş, her geçen yıl sular azalmış ve bazı kaynaklar kurumuştur. Ortaya çıkan ve su ile ilgili bu olumsuzluğu kısmen ortadan kaldırmak için uygun yerlere çeşitli havuz ve göletler yapılmıştır. ³

Karacasu, tarıma dayalı ekonomi yerine yavaş yavaş sanayi ürünlerinin üretiminin yapıldığı, işlendiği, turizmin öne çıktığı ticari alanda yerini almaya başlamıştır. Elmanın en lezzetlisi, testinin ve bardağın en güzeli, derinin en yumuşağı, balın doğa, tütünün altın sarısı, zeytinin ve narın kalitelisi, zeytinyağının hası ve daha nicelerinin en tabiisi Karacasu'da üretilir. Deniz turizmine alternatif olan Yayla turizminde aranan bütün vasıflar Karacasu yaylalarında mevcuttur. Tanrıça Afrodit'in Kült merkezinin de yer aldığı Afrodisias antik kenti de Karacasu ilçe sınırları içerisindedir. ⁴

1.2. KARACASU TARİHİ

Karacasu İlçesi oldukça eski bir yerleşim birimidir. Bölgede yerleşik hayatın tam olarak ne zaman başladığı bilinmemektedir. Ancak, Afrodisias Antik Kenti ve çevresinde bulunan tarihi eserlerden ilçenin tarihinin 5- 6 bin yıl öncesine kadar uzandığı söylenmektedir. Bizans kaynaklarına göre, ilçe ve çevresinin Türklerin eline geçişi ve Türk boylarının bölgede iskânı 1071 Malazgirt Meydan Savaşı sonrasına rastlar. Tarihi kaynaklardan, Selçuklu Kabilelerinden Dağhan sülalesine mensup Eymür Aşiretinin, Ataeymir Beldesinin bulunduğu yerde yerleşmiş olduğu; Ayhan Kabilesi Yazırlı Boyunun, Yazır Köyü ve civarını yurt edindikleri; bu boylardan gelen Karasül Oymağının ise, İlçemiz Cuma Mahallesi'nin bulunduğu yerde

² <http://www.aydinkaracasu.bel.tr/index.html>

³ <http://www.aydinkaracasu.bel.tr/index.html>

⁴ <http://www.aydinkaracasu.bel.tr/index.html>

“Karacasu Köyü”nü kurdukları anlaşılmaktadır. 11- 13. yüzyıllar arasında bölge dört kez Selçuklu’ların eline geçmiş ve Karacasu toprakları Türkmen boylarınca iskan edilmiş; bölgeye, bir süre Menteşe Beyliği, daha sonra da Aydınoğulları Beyliği egemen olmuştur. 1413 tarihinde II. Murat, Karacasu topraklarını Osmanlı İmparatorluğu’na katmış; 1864 yılında Nazilli’ye bağlı “Bucak” olan Karacasu, 1867 tarihinden itibaren “İlçe” olarak Aydın iline bağlanmıştır.⁵

“Karacasu adının nereden geldiğine dair çeşitli rivayetler vardır. Bunlardan en bilineni Kanuni Sultan Süleyman’ın bir sefer dönüşü bu bölgede mola vermesine ilişkindir. Rivayete göre, Kanuni’nin askerleri ile birlikte yörelere geleceğini duyan halk, hazırlıklara başlar. Çok iyi hazırlanırlar. Kanuni ve askerleri seferden çok aç, uykusuz ve susuz olarak gelir. Halk kıştan kalma kar suları ile onların susuzluğunu giderir. Bu karlı su askerin çok hoşuna gider ve burayı “karlı su” olarak anmaya başlarlar ve yörenin adı zamanla “Karacasu” olarak biçimlenir.”⁶

1.3. AFRODİSİAS ANTİK KENTİ



Harita 2: Aphrodisias konumu

(Kaynak:<http://www.sondevir.com/index.php?aType=haber&ArticleID=57873&q=Ceviz>)

⁵ <http://www.aydinkaracasu.bel.tr/index.html>

⁶ <http://www.aydinkaracasu.bel.tr/index.html>

Karacasu ilçe merkezine 12 km uzaklıktaki Geyre köyü sınırları içindedir. Bu ören yerine giderken Dandalaz çayı üzerinde bulunan tarihi köprüyü de görmek mümkündür. Babadağ eteklerinde, denizden 600 metre yüksekliktedir. İzmir'den hesaplanacak olursa, karayoluyla 230 km, Aydın il merkezinden ise 100 km uzaklıkta bulunmaktadır. Ege turizm bölgesini Pamukkale'ye ve Antalya'ya bağlayan güzergâha yakın olduğundan turistik turlar da giderek artan taleple yer almaktadır.⁷

Arkeolojik kazılara son yıllarda büyük önem verilmesi, bu kazılarda bulunan, çok iyi korunmuş sanat eserlerinin bolluğu ve güzelliği, buluntuların yerinde yapılan bir müzede topluca değerlendirilip sergilenmesi dolayısıyla Afrodiasias'ı Aydın ilinin sahip olduğu en önemli kültür mirası haline sokmaktadır.⁸

Afrodiasias'ta antik tiyatronun yaslandığı tepe, aslında İ. Ö. 3000 yılından daha fazla bir zaman öncesinden yığılmaya başlamış bir höyüktür. Burada yapılan kazılar, eski Tunç çağından beri yerleşim yeri olarak seçilmiş bu yerin tarih öncesi kültürleri hakkında yeterince bilgi vermektedir. İ. Ö. III. yy.da Mısır'dan gelerek Karia hakkında bir kitap yazmış olan tarihçi Appolonios, Afrodiasias'lı olarak anılır. Belgede biraz abartılı da olsa, Tanrıça Afrodit adına adanmış büyük bir Karia kentinden söz eder. Bu arada Afrodiasias adı geçen paralara da rastlanmaktadır.⁹

Roma'nın imparatorluk dönemi, Afrodiasias'ın altın çağı olmuştur. Önemli bir edebiyat, sanat merkezi olan kent, tıp ve felsefe alanında atılımlar yapmıştır. Ayrıca Afrodiasias'da çok ünlü bir heykel okulu bulunmaktaydı. Yapılan kazılarda bir heykel atölyesi ile çok sayıda tamamlanmış ve yarı yarıya yapılmış heykel bulunmuştur. Heykellerde kullanılan mavimsi gri mermer Babadağ'ın eteklerinde, kentin 2 km. doğusundaki ocaklardan çıkarılıyordu. Bu taş, yerinde işlendiği gibi bir heykel malzemesi olarak yarı işlenmiş ya da bloklar halinde özellikle Menderes vadisindekiler olmak üzere Anadolu'nun başka kentlerine de ihraç ediliyordu. Roma'da İtalya'nın ve Yunanistan'ın her köşesindeki birçok kentte bulunan birçok

⁷ <http://www.aphrodisias.info/>

⁸ <http://www.aphrodisias.info/>

⁹ <http://www.aphrodisias.info/>

güzel heykelde Afrodisias'lı ustaların imzaları tespit edilmiştir. Ayrıca şunu da belirtmek gerekir ki Afrodisias'da yapılan şenlikler sırasındaki heykel yarışması, yalnız bu kente özgü olaydır.¹⁰

Hristiyanlığın yayılması ve imparatorluğun resmi dini olmasından sonra, Afrodit'in adını unutturmak üzere Bizans döneminde buraya Stavropolis (Haç kenti) adı verildi. Ancak, kent bölgenin adı olan Karia olarak anıldı. Türkler tarafından eski kalıntılar üzerine kurulan köyün Geyre adının da Karia'dan bozma olduğu sanılıyor.¹¹

Aşağı yukarı 520 hektarlık bir alanı kaplayan Aphrodisias öreni Roma döneminde inşa edilmiş, Bizans döneminde onarılmış 3,5 km'lik bir surla çevrilmiştir. Duvarın inşa ve onarımlarında eski mimari parçaların kullanıldığını görüyoruz. Kent, aslında Prehistorik bir höyük olan 15 metre yükseklikteki Akropol tepesi diye anılan yükselti hariç düz bir alanda kurulmuştur.”¹²

Afrodisias'taki belli başlı yapılar şunlardır;

1. Banyolar ve Hadrian
2. Tetrapylon
3. Agora
4. Aphrodit Tapınağı
5. Stadyum
6. Odeon Sarayı
7. Piskoposluk Sarayı
8. Sebasteion
9. Antik Tiyatro
10. Aphrodisias Müzesi

¹⁰ <http://www.aphrodisias.info/>

¹¹ <http://www.aphrodisias.info/>

¹² <http://www.karacasu.gov.tr>

2. BÖLÜM

KARACASU ÇÖMLEKÇİLİĞİ

2.1.KARACASU ÇÖMLEKÇİLİĞİNİN KISA TARİHİ

Çömlekçilik sanatı, neolitik çağdan bu günlere kadar gelmiş geleneksel sanatlarımızdan biridir. Karacasu da Anadolu'daki önemli seramik üretim merkezlerinden biri olup bugünlere üretim anlamında çok fazla değişikliğe uğramadan gelmiştir.

“Anadolumuzun bu yörelerinden biri olan Karacasu Çömlekçiliğinin de başlangıç tarihi kesin olarak bilinmese de bu yörede çok eski çağlardan beri üretim yapıldığı kesindir. Bunun kanıtı da Afrodisyas Müzesi vitrinlerinde sergilenmekte olan ve yakın çevreye ait seramik eser buluntularıdır. Bu buluntular o topraklarda yaşamış uygarlıkların birbirinden farklı kültürel kimliklerini taşımakla birlikte bugünkü Karacasu Çömlekçiliğinin geleneğinin oluşumunda zengin bir birikim ve kaynak sağlamışlardır.

Bugünkü Karacasu Çömlekçiliği ülkemizin hızla değişen sosyo-ekonomik koşullarına rağmen üretiminde özgünlüğünü koruyabilmiş ender örneklerden biridir.”¹³

Seramik üretiminin dededen toruna geçtiği, usta- çırak ilişkisi ile süregelen Aydın ili Karacasu ilçesinde, günümüzde 24 atölye üretim yaparak çalışmaya devam etmektedir. Toplamda 39 çömlek ustası bulunmaktadır. Yer olarak, Karşıyaka mevkiî Cuma Mahallesiinde bulunan atölyelerde genellikle aile işletmesi şeklinde çalışılmaktadır.

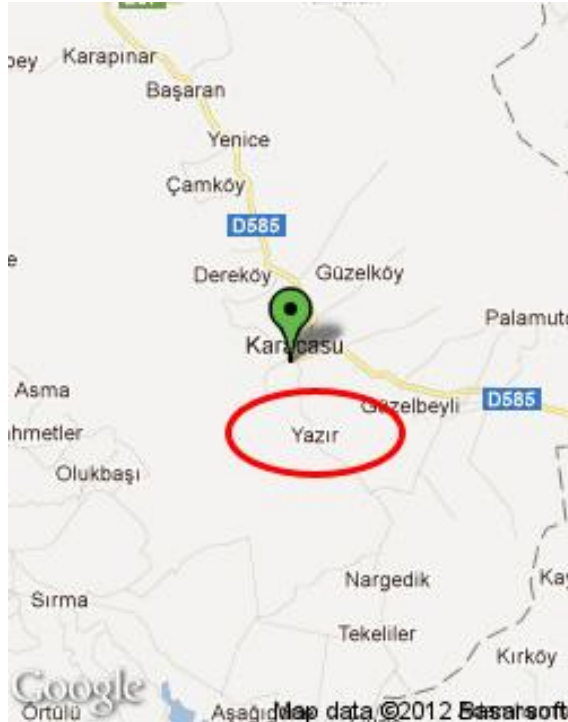
¹³ <http://www.sevimcizer.net/6.pdf>

Aktif olarak çalışan atölyelerin çoğunda, çamur teknesi, çamur değirmeni ve vakum pres bulunmaktadır. Toprak hazırlama, astar hazırlama, ürünlerin astarlanma, astarlanan ürünleri naylon poşetle parlatma gibi işlemler genellikle kadınlar tarafından yapılmaktadır. Erkekler ise daha çok çarkın başında ve yapılan ürünlerin pazarlanmasında yer alırlar. Atölyelerde kullanılan çömlekçi çarkları, eskiden ayakla döndürülürken günümüzde çarklara motor eklenerek kullanılmaktadır.

2.2. KARACASU ÇÖMLEKÇİLİĞİ ÜRETİM SÜRECİ ÇAMUR YAPISI

2.2.1. Çamur Yatakları

Karacasu'da bulunan çömlekçi atölyeleri kullanacakları Karacasu kilini bugün Karacasu Belediyesi aracılığı ile traktörlerle taşınarak kendilerine temin etmektedirler. Toprak son yıllarda Karacasu'ya 13 km. uzaklıktaki Yazır köyünden temin edilmektedir. Bu sebeple de, "Yazır Toprağı" denilmektedir.



Harita 3: Yazır Mevkii

(Kaynak: <http://www.uyduharitasi.com/Ayd%C4%B1n%20-Karacasu-Yaz%C4%B1r%20K%C3%B6y%C3%BC.html>)

1990'lı yıllara kadar Karacasu kırmızı kili yine Karacasu'da bulunan "Eşek Koşacağı" mevkiinden alınmaktaydı. Toprağın nakliyesini Yazır köylüleri merkeplerle yapıyordu ya da çömllekçiler traktörler ile kendileri gidip alıyorlardı.



Resim 1: Yazır Köyü, Toprağın Alındığı Mevkii
(Fotoğraf: Araş. Gör. İsmet Yüksel)

At _z	8,47
SiO ₂	58,92
Al ₂ O ₃	19,38
Fe ₂ O ₃	9,53
TiO ₂	0,74
CaO	0,39
MgO	0,54
Na ₂ O	0,47
K ₂ O	1,4
B ₂ O ₃	0

Tablo 1: Karacasu Kili Kimyasal Analizi

(Kaynak: Emel Şölenay, "Kırmızı Killerle Oluşturulan, 1200°C'de Gelişen Astar Sır Araştırmaları ve Uygulamaları" Yayınlanmamış Sanatta Yeterlilik Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler

Enstitüsü, 2002, 27 s.

Aydın Karacasu kili, içerisinde % 9,53 oranında demir oksit içermektedir. Bu yüzden rengi koyu kırmızıdır. Ayrıca düşük sıcaklıklarda yani 650- 750°C civarlarında sinterleşir.

2.2.2. Çamur Hazırlama

Yazır köyünden atölyeye getirilen toprak, atölye bahçesine dökülerek, sert cisimler ve taşlar ayıklanır ve çekiç, keser yardımı ile dövülerek ezilir. (Bkz. Resim 2)



Resim 2: Ayıklama işlemi
(Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)

Daha sonra elekten geçirilir ve değirmene konarak bir miktar su ile karıştırılır. (Bkz. Resim 3)



Resim 3: Çamur Yoğurma Kazanları
(Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)

Toprak hazırlama işlemi, genellikle kadınlar tarafından yapılmaktadır. Üretimin yoğun olduğu bazı atölyelerde ise bu iş için işçi tutulmaktadır. Süzülen karışım, çamur dinlendirme havuzlarına aktarılır ve bir müddet burada bekletilir. Birbirinden yükseklik farkı bulunan betondan yapılmış iki adet havuz bulunmaktadır. Birinci havuz daha yüksek olup, alt kısmında boşaltma deliği vardır ve ikinci havuz, birinci havuzun boşaltma deliğinin altında bulunmaktadır. Birinci havuzda su ile karıştırılan toprak, boşaltma deliğinden süzülerek ikinci havuza dinlenmeye alınmaktadır. İkinci havuzda dinlenen toprak dibe çökmekte ve su üstte kalmaktadır. (Bkz. Resim 4)

En üst tabakadaki su yani yağlı çamur astar yapımında kullanılmak üzere havuzdan alınır. Üç- dört kez tülbentten geçirilerek ince taneciklerinden de ayrılan astar kullanıma hazırdır.



Resim 4: Çamur Dinlendirme Havuzları
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)

Geride kalan çamur havuzdan alınarak çamur yoğurma kazanlarına konur. Tornada kullanılacak duruma gelinceye kadar yoğurulur. (Bkz. Resim 5)



Resim 5: Çamur Yoğurma Kazanı
(Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)

Daha sonra oluşan çamur, vakumpress'ten geçirilerek ortalama otuz- kırk cm. uzunluğunda silindir kütleler elde edilir. İstiflenen bu silindir çamur kütlelerine “knte” adı verilmektedir. (Bkz. Resim 6)



Resim 6: Vakum Pres
(Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)

Çamur parçaları (künteleri) daha sonra şekillendirilmek üzere, nemlerini yitirmemeleri için üzerlerine büyük naylon parçaları serilerek muhafaza edilmektedirler. (Bkz. Resim 7- 8)



Resim 7: İstiflenen Çamur Künteleri
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)



Resim 8: İstiflenen çamurların üzerlerinin naylon parçaları ile korunması

(Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)

Form, çömlekçi çarkında şekillendirildikten sonra kurutma işlemi için raflara konur. Deri sertliğine gelen ürünler astar ile astarlanır. Naylon torba yardımı ile yüzeye sürtülerek parlatılır ve kurumaya bırakılır. Daha sonra da fırınlanır. Astarlama işlemi genellikle kadınlar tarafından uygulanarak, parlatma işlemi ise genellikle yaşlı kadınlar tarafından yerde oturularak yapılmaktadır. (Bkz. Resim 9)



Resim 9: Parlatma İşlemi
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılık)

2.2.3. Şekillendirme

Karacasu çömlekçileri şekillendirme işlemini çömlekçi çarkı kullanarak yapmaktadırlar. Bunun için elektrikli torna (çark) kullanılmaktadır. Yapılacak ürünün büyüklüğüne uygun bir miktar çamur depolardan alınarak tornada çarkın üzerine yerleştirilir. Çarkta düzgün ve tam merkezi form çekebilmenin en doğru yöntemi; çamur kütesinin merkez kaç kuvvetine karşı bir baskı uygulamaktır. Tüm baskı çamurun merkezine yöneltilmelidir. Eğer bu şekilde yapılmazsa çamurun tornada dönüşü düzensizleşir. Şekil verme esnasında eller su ile sık sık ıslatılarak çamurun kayganlığı ve dolayısıyla daha düzgün şekillenmesi sağlanır. Formun

şekillenmesi sırasında ellerden biri içeriden, diğeri ise dışarıdan karşılıklı olarak eşit güçle tutulmalıdır. Küçük ve orta boy ürünler bir defada, büyük boy ürünler ise iki veya daha çok parçada tornada çekilerek, daha sonra da birbirlerine eklenerek yapılır.

2.2.3.1. Çarkla Şekillendirmede Kullanılan Aletler

Petras Tahtası: Çarkta, çamurun şekillendirilmesi sırasında ve yüzeyinin düzgünleştirilmesinde kullanılan bir alettir. Ahşap ve metalden yapılmaktadır. (Bkz. Resim 10)

Ahşap petras tahtası yapımında genellikle ceviz ağacı kullanılmaktadır. Bunun nedeni ise, ürünün yüzeyini daha parlak çıkartması, suya, neme dayanıklı olması ve sağlamlığıdır.



Resim 10: Metal Petras Tahtası, Üç Boy

(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)

Makara: Ürünün formuna göre, karın kısmını dekorlamak için çeşitli aralıklarla ve açılarla iz bırakılmasını sağlayan bir alettir. (Bkz. Resim 11)



Resim 11: Makara
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)

Titreç: Ahşaptan yapılmış olup, bıçak şekline benzer bir alettir. Şekillendirme esnasında çark üzerindeki formun dibinde oluşan çamur kalınlığını almak için kullanılır. (Bkz. Resim 12)



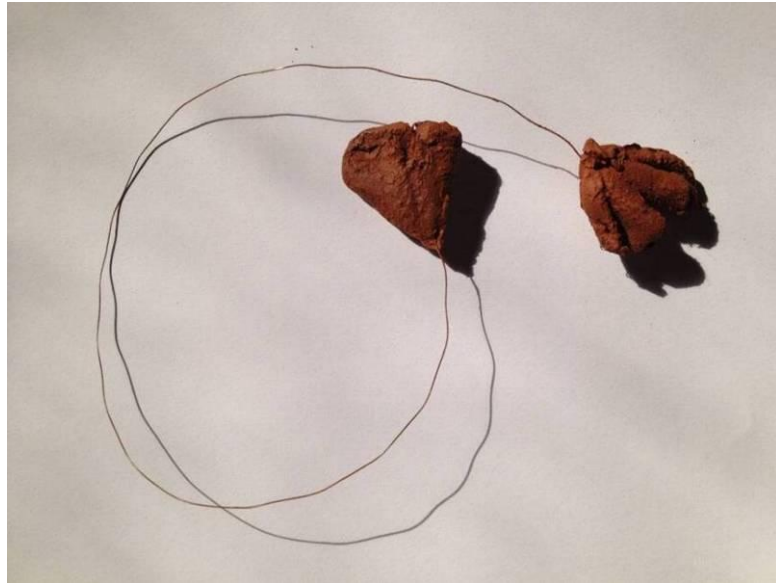
Resim 12: Titreç
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)

Yarma Çubuğu- Değnek: Şekillendirme esnasında, form üzerinde derin çizgiler atmak için kullanılan, ucu sivri ve ahşaptan yapılmış bir şekillendirme aletidir. (Bkz. Resim 13)



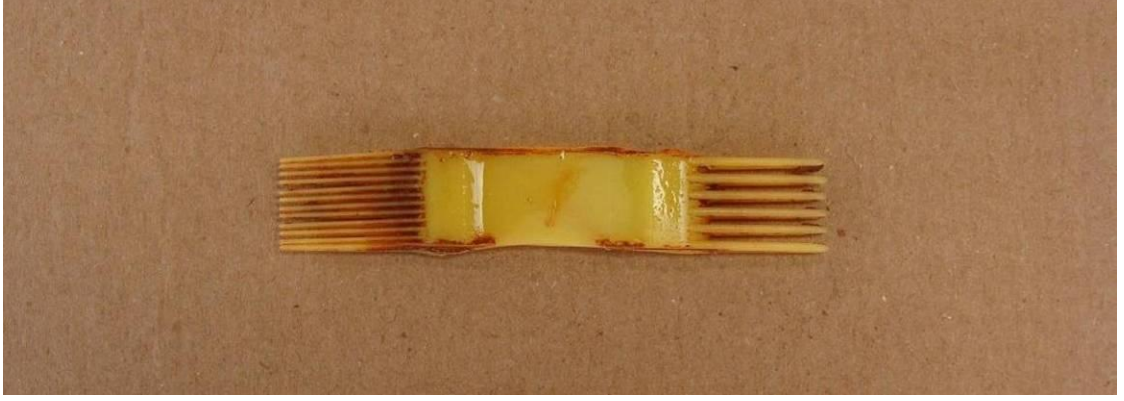
Resim 13: Yarma Çubuğu- Değnek
(Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)

Kesme Teli- Misina: Çarkta şekillendirilmesi tamamlanan formu çark üzerinden ayırabilmek maksadıyla kullanılan alettir. (Bkz. Resim 14)



Resim 14: Kesme Teli- Misina
(Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)

Tarak: Ürünün formuna göre, karın kısmına çeşitli aralıklarla iz bırakılmasını sağlayan bir alettir. (Bkz. Resim 15)



Resim 15: Tarak
(Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)

2.2.4. Astarlama

Yazır köyünden temin edilen kil, içerisindeki taşlar ve sert cisimler ayıklandıktan sonra bir miktar su ile karıştırıcılarda karıştırılır. Süzülen toprak çamur hazırlama havuzlarına aktarılır ve bir müddet bekletilir. Birbirinden yükseklik farkı bulunan betondan yapılmış iki adet havuz bulunur.

Birinci havuz, daha yüksek olup, alt kısmında boşaltma deliği vardır ve ikinci havuz, birinci havuzun boşaltma deliğinin altında bulunur. Birinci havuzda su ile karıştırılan kil, boşaltma deliğinden süzülerek ikinci havuza dinlenmeye alınır.

İkinci havuzda dinlenen kil dibe çöker ve su üstte kalır. En üst tabakadaki su yani yağlı çamur astar yapımında kullanılmak üzere havuzdan alınır. Üç- dört kez tülbentten geçirilerek ince taneciklerinden de ayrılan astar kullanıma hazırdır.

Çarkta şekillendirilmesi tamamlanmış ürünler deri sertliğine geldiğinde astarlama işlemi yapılır. Bu işlem daldırma yöntemi kullanılarak yapılmaktadır ve ürünler bekletilerek sertlik kazanması sağlanır. Daha sonra çöp poşeti yardımı ile astarlanmış ürün ovularak parlatılır. (Bkz. Resim 16, 17, 18) Astarlanan ürünler daha parlak ve pürüzsüz bir yüzeye sahip olurlar.



Resim 16: Daldırma yöntemi ile astarlama işlemi
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)



Resim 17: Astarlanan ürünlerin kurutulması işlemi
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)



Resim 18: Astarlı ürünün çöp poşeti ile parlatma işlemi
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)



Resim 19: Perdahlanan ürünün kurutulması işlemi
(Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)

2.2.5. Kurutma

Çarkta şekillendikten sonra alınan formlar, pişirme öncesinde çok iyi bir şekilde kurutulmalıdır. Kurutma işlemi önce kapalı ve serin bir ortamda yavaş olarak (eğer atölye içerisinde yer varsa ızgaralara alınır) daha sonra da açık havaya çıkarılmaktadır. Eğer hızlı kurutma yapılırsa ürünlerde çatlama yada deformasyonlar oluşabilir. Tamamen kurutulmuş ürünler pişirmeye hazır duruma gelir. (Bkz. Resim 20, 21, 22, 23)



Resim 20: Atölye içerisinde kurutulmaya bırakılmış ürünler

(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)



Resim 21: Atölye içerisinde kurutulmaya bırakılmış ürünler
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)



Resim 22: Atölye içerisinde kurutulmaya bırakılmış ürünler
(Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)



Resim 23: Atölye içerisinde kurutulmaya bırakılmış ürünler
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)



Resim 24: Açık alanda kurutulmaya bırakılmış ürünler
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)



Resim 25: Açık alanda kurutulmaya bırakılmış ürünler
(Fotoğraf: Arzu Emel Altunkılıç)

2.2.6. Pişirme

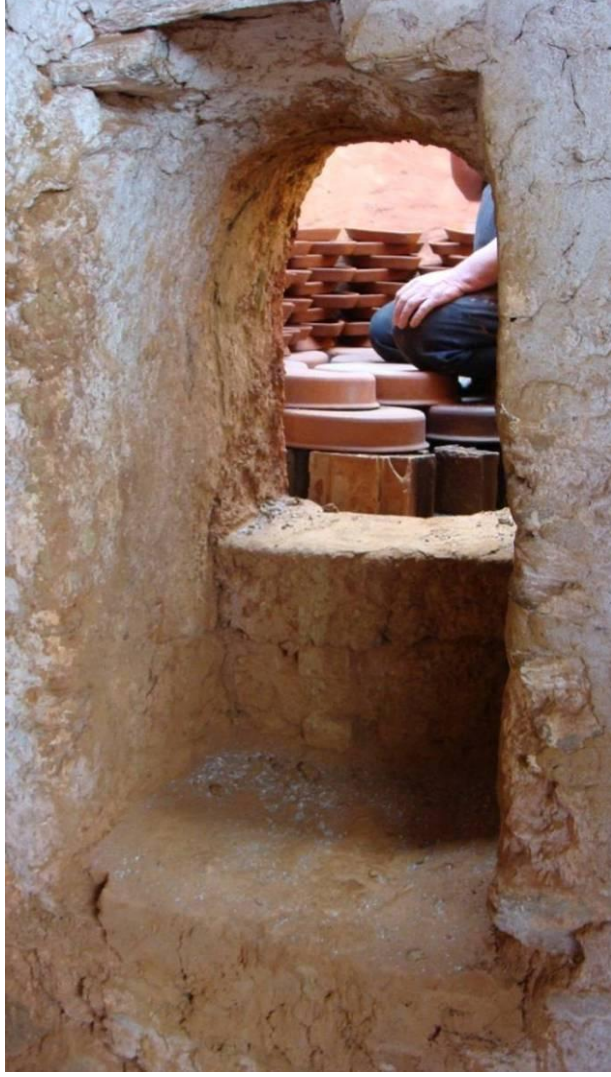
Karacasu çömlekçileri pişirimlerini odunlu fırınlarda yapmaktadırlar. Çömlekler fırın içerisine düzgün bir şekilde yerleştirilir. Burada dikkat edilmesi gereken husus; fırın tabanında bulunan deliklerin kapatılmamasıdır. Bu delikler ısı sirkülasyonunu sağlamaktadırlar. Tamamen doldurulmuş bir fırın yakılma aşamasına gelmiştir. Geleneksel Karacasu fırınları, silindir şeklinde ve tuğladan yapılmış yapılardır. Birkaç atölyede elektrikli ve tüplü fırın bulunmaktadır fakat çoğu atölye odunlu fırınları tercih etmektedirler. Çünkü odunlu fırın daha ekonomik olmaktadır.

Ürünler fırınlar içerisine en alttan başlanarak düzgünce yerleştirilir. Bu işlem için usta, fırının açık olan dış kısmından içeriye girer. (Bkz. Resim 26, 27, 28)



Resim 26: Fırın yerleştirme aşaması

(Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)



Resim 27: Fırın yerleştirme aşaması
(Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)



Resim 28: Fırın yerleştirme aşaması
(Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)

Fırın ağızına kadar yapılan çömllekler ile doldurulduktan sonra üst kısmına daha önceden pişirimi yapılmış kullanılmayan kırık çömllek parçaları ile bir sıra istif yapılır. (Bkz. Resim 29) Fırın yerleştirme işlemi bittikten sonra üst kısmını kapatmak amacıyla da metal plakalar konulmaktadır.



Resim 29: Daha önceden pişirimi yapılmış kullanılmayan kırık çömllek parçaları ile fırının istiflenmesi işlemi

(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)

“Fırın başlangıçta 3-4 saat süre ile yavaş yanma sağlanarak ısıtılır. Ateş fırın ağzında yakılır, kor haline geldikçe içeri itilir. İlerleyen saatlerde reçineli odunda eklenerek yanma hızlandırılır. Daha sonraki aşamada "Şavklık" denilen reçineli odunlar ince ince kıyılarak fırına atılır. Ateş, ürünlerin istiflendiği bölmenin en üst düzeyine dek ulaştığında fırının üzerindeki gözetleme deliğinin kapağı açılarak kontrol edilir. Şayet çömlerde siyahlıklar gözlenirse bunların yok edilmesi için bir miktar daha odun atılarak yanma sürdürülür. Dumansız bir yanma ürünün kırmızı renk almasını sağlar. Böylece pişirim tamamlanır. Pişirim sıcaklığı 800°C'ye kadar ulaşabilmektedir. Karacasu çömler kili düşük sıcaklıklarda pekişebilen bir kil olduğundan 650°C- 750°C arasında ürün pişirimi yapılmaktadır.”¹⁴

Pişme işlemi bittikten sonra fırın soğur ve boşaltma işlemine geçilir. Fırın boşaltılmaya en üst kısımdan başlanır. (Bkz. Resim 30, 31)

¹⁴ <http://www.sevimcizer.net/6.pdf>



Resim 30: Fırın boşaltma aşaması
(Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)



Resim 31: Fırın boşaltma aşaması
(Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)

3. BÖLÜM

KARACASU ÇÖMLEKÇİ ATÖLYELERİNDE ÜRETİMİ YAPILAN FORMLAR

3.1. ÜRETİLEN FORMLAR

3.1.1. Güveçler

Karacasu çömlekçilerinin en çok ürettikleri formlardandır. Yayvan kaplar olarak da adlandırılırlar. Taban kısmından genişleyerek ağız kısmında daralan bir formdadırlar. Güveçler, üç farklı boyutta yapılmaktadırlar.



Resim 32: Güveç
(Fotoğraf: Ali Bardak)

Büyük boy güveç:

Çap: 30 cm. yükseklik: 17 cm.

Orta boy güveç:

Çap: 21 cm. yükseklik: 13 cm.

Küçük boy güveç

Çap: 13 cm. yükseklik: 5,5 cm.

Bu kaplar tutamaklı formlardır ve bu tutamaklar parmak uçlarıyla kolaylıkla tutulabilen parçalar olup güveç üzerinde yarım daire şeklinde oturtulmuşlardır. Güveçlerin kapakları da, yayvan kabın ağız çapına uygun şekilde oturarak yüksekliği de az olmaktadır ve kapak merkezinde üstte tutamak bulunmaktadır. Güveçler şekillendirildikten sonra, atölye içerisinde raflarda nemi atılır. Daha sonra dış mekanlarda ve gölgede kurutulmaya bırakılır. Kurutma tam olarak sağlanmadan önce astarlanır. Tam olarak kurutulduktan sonra da su ile birlikte naylon poşet yardımıyla yüzeyi sürtülerek parlatılır. Parlatma işleminden sonra da fırınlanır.

3.1.2. Saplı Tavalar



Resim 33: Saplı Tava
(Fotoğraf: Ali Bardak)

Yayvan ve saplı bir formdur. Sap, formu kolaylıkla tutmaya yarar. Farklı şekillerde sapları olan tavalardır. Ayrıca kabın büyüklüğüne göre, sapın çapı ve uzunluğu da değişmektedir.

Çap: 8 cm. yükseklik: 15 cm. sap uzunluğu: 11 cm. sap çapı: 3.5 cm

Çap: 13 cm. yükseklik: 10 cm. sap uzunluğu: sap çapı:

Saplı tavalar şekillendirildikten sonra, atölye içerisinde raflarda nemi atılır. Daha sonra dış mekanlarda ve gölgede kurutulmaya bırakılır. Kurutma tam olarak sağlanmadan önce astarlanır. Tam olarak kurutulduktan sonra da su ile birlikte naylon poşet yardımıyla yüzeyi sürtülerek parlatılır. Parlatma işleminden sonra da fırınlanır. Saplı tavalar, genellikle kızartma ve sos yapımında kullanılmaktadır.

3.1.3. Yoğurtluklar



Resim 34: Yoğurtluklar
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)

Bu kaplar, yoğurt yapımında kullanılmaktadır. Çapları ve yükseklikleri 16 cm. dir. Yoğurtluklar, şekillendirildikten sonra, atölye içerisinde raflarda nemi atılır. Daha sonra dış mekânlarda ve gölgede kurutulmaya bırakılır. Kurutma tam olarak sağlanmadan önce astarlanır. Tam olarak kurutulduktan sonra da su ile birlikte

naylon poşet yardımıyla yüzeyi sürtülerek parlatılır. Parlatma işleminden sonra da fırınlanır. Yoğurtluk'lar, genellikle kızartma ve sos yapımında kullanılmaktadırlar.

3.1.4. Bardaklar

Karacasu çömlekçiliğinde, testi'nin adı bardak olarak geçmektedir. Bu formlar, genellikle tek kulpludur ve yörede "zavrak" da denilmektedir. Çift kulplu, kulpsuz ve emzikli olarak üretilmektedirler. Kullanım maksatları, içerisine konulan su, yağ veya etleri taşıma, kaldırma ve boşaltma işlemlerinin kolaylıkla ve ergonomik olarak sağlanmasıdır.



Resim 35: Çanak Bardak (Mevlana Bardağı)
(Fotoğraf: Ali Bardak)



Resim 36: Oturaklı Bardak (Sivri Bardak)
(Fotoğraf: Ali Bardak)

Yükseklikleri 20 cm.'den 45 cm.'ye kadar ulaşabilmektedir.

Bardakların dış yüzeylerine dekor da yapılmaktadır. Madana, telleme, tarak veya ahşap yarma çubukları yardımıyla çeşitli dekorlamalar yapılmaktadır. Çanak bardak (Mevlana bardağı), küçük bardak, kulpsuz bardak, emzikli bardak ve kebab bardağı gibi çeşitleri vardır.



Resim 37: Karpuz Bardak ve Ayaklı Kupa
(Fotoğraf: Ali Bardak)



Resim 38: Kebap Bardağı
(Fotoğraf: Ali Bardak)

3.1.5. aydanlık, Mumluk, Küllük, Şekerlik, Kürdanlık Ve Kupalar

Günümüz Karacasu mlekiliğinde yapılan bu formların dış yüzeylerine, tır-tır dekoru adı verilen dekorlama yapılmaktadır. Öncelikle form, mleki tornasında Őekillendirilir. Formun dış yüzeyi daha önceleri ceviz ağacından yapılan, günümüzde metalden yapılan petras tahtası ile düzeltir. Yarma ubuğu ile yatay ve derin bir çizgi atılır. Daha sonra bu çizginin alt ve st kısımlarına tarak yarımıyla yine yatay çizgiler atılır. Sonra yarma çubuğu ile çizdiğimiz derin çizgi üzerine madana astarı fırça yardımıyla sürülür. En son işlem olarak da ahşap değnek yardımı ile önceden atmıŐ olduğumuz yatay çizgilerin üzerine dikey çizgiler atılır. Bu dekorlama Őekli, mumluk, küllük, Şekerlik, krdanlık ve kupalara uygulanmaktadır. Uygulanan dekor genellikle tüm objelerde hemen hemen aynıdır.



Resim 39: aydanlık
(Fotoğraf: Ali Bardak)



Resim 40: Küllük
(Fotoğraf: Ali Bardak)



Resim 41: Şekerlik
(Fotoğraf: Ali Bardak)



Resim 42: Kürdanlık
(Fotoğraf: Ali Bardak)



Resim 43: Kupa
(Fotoğraf: Ali Bardak)

3.1.6. Gelin Bardağı

Gelin bardağı, Karacasu y6resine ait kendisine has 6zel bir hikayesi olan kaptır. Bu kap, yeni kurulan yuvadaki huzurun sembol6 olarak, gelin kızların evine g6t6rd6kleri nadide bir eşyadır. Karacasu'dan başka şehirlere yayılan 'gelin bardağı' iki asır 6nce seramik ustaları tarafından yapılmaya başlanmıştır.



Resim 44: Gelin Bardağı
(Fotoğraf: Doç. Mehmet Koştumoğlu)

İki asır önce Karacasulu bir gelin, kumalarından rahatsız olunca bir seramik ustasından bardak yapmasını istemiş, kumalarını düşünerek Allah'tan bir dilekte bulunmuştur: “Eşimin çocukları benden olsun ve kumaların arasında ezilmeyeyim.” Hissettiklerini ustaya anlatmış, usta da almış çamuru eline ve bir bardak tasarlamış. “Gelin bardağı” böyle ortaya çıkmış. İhtişamın olmadığı eski zaman düğünlerinde her kızın çeyizinde bulunmuş. Kuma istememenin bir nişanesiymiş bu bardak. Hamdi Amca (Kirişçi), ustalarından devraldığı bardağa yeni figürler ekleyerek yarım asırdır nice gelinin çeyizine “gelin bardağı” hazırlamıştır.

Bu bardağın gövdesinde iki kulp, bir büyük ağız ve yanlarında iki küçük ağız bulunmaktadır. İki yanında ise üçerden altı tane çocuk emziğini andıran küçük ağızlar daha vardır. Bu altı ağız, ilk eşin çocuklarını sembolize etmektedir. Gelinlik tacı takmış kadın figürü, isteği gerçekleşmiş huzurlu bir kadını simgelemektedir. Bardağın çevresini dolaşan zincirler ise üzerine kuma getirilen kadının hayatını evlatlarına adadığını ifade etmektedir. Kulplar üzerindeki iki ağız kumaları, bardağın üzerindeki erkek figürü, üç kadın ile uğraşmaktan yaşlanmış bir erkeği temsil etmektedir. Önceleri yapılan gelin testilerinde gül resmi de bulunmaktaydı. Gül resmi de erkeğin kumaları getirmeden önce ilk evlendiği hanımıyla yaşadığı güzel günleri anlatmaktadır.

3.2. KARACASU ÇÖMLEKÇİLİĞİNDE DEKORLAMA

Karacasu çömlekçiliğinin kendine özgü dekor teknikleri bulunmaktadır: Tır-tır dekoru, madana ve telleme. Karacasu Çömlekçiliğinde dekorlama genellikle çeşitli testilere ve büyük küplere yapılmaktadır. Şekillendirme işlemi bitmiş ürün daha çark üzerinde iken form yapısına bağlı kalarak karın kısmına yarma çubuğu ile derin çizgiler atılır. Daha sonra makara ile aynı yönde iz bırakılır. Formun karın kısmından taban kısmı arasına 45 derecelik şeritler atılır. Bu dekor Karacasu'ya özgüdür.

3.2.1. Tır-tır Dekoru

Bu dekor türü, genellikle testi ve çaydanlık, şekerlik, mumluk gibi dekorasyon ürünlerine yapılmaktadır. Çark üzerinde şekillendirilmesi bitmiş ürünün dekorlama işlemine başlanır. Öncelikle makara ile formun yüksekliğine göre 2-3 sıra yatay şeritler atılır. Sonra bu şeritlerin aralarına fırça yardımı ile madana astarı yatay olarak sürüldükten sonra, ahşap değnekler yardımı ile dikey şeritler atılır. Ve tır-tır dekoru tamamlanmış olur.



Resim 45: Tır-tır dekoru uygulanmış şekerlik
(Fotoğraf: Ali Bardak)

3.2.2. Madana

Karacasu yöresine ait bir hammadde adıdır. Kızıllık mevkiinden temin edilen madana toprağı, göz kararı su ile karıştırılıp astar gibi kullanılmaktadır. Ham rengi mavi olan madana'nın, piştikten sonra beyaz renk olduğu gözlemlenmektedir.



Resim 46: Madana uygulanmış testiler (pişirim öncesi)
(Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)



Resim 47: Pişirim sonrası madana dekorunun görünüşü
(Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)

3.2.3. Telleme

Karacasu ilçesine ait bir hammadde adıdır. Kepre köyü dağından çıkan bu hammaddeyi köylüler temin etmektedir.

Dağdan toplanan taşlar, dibekte dövölüp toz haline getirildikten sonra göz kararı su ile karıştırılır. Ham rengi yeşilimsi olan tel astarının, pişirim aşamasından sonra altın rengi olduğu gözlemlenmektedir. Bu dekor genellikle emzikli testilere, oturaklı bardaklara uygulanmaktadır. Telleme dekoru, bisküvi pişirimi yapılmış ürüne uygulanır. Tekrar fırınlanmadığı için de bu dekor, zamanla pul pul dökülmektedir.



Resim 48: Telleme dekoru yapılmış oturaklı bardak

(Fotoğraf: Ali Bardak)



Resim 49: Telleme dekoru yapılmış saklama küpleri
(Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)

4. BÖLÜM

HEDİYELİK ÜRÜN (TURİSTİK EŞYA)

4.1. HEDİYELİK ÜRÜN TANIMI

Hediyelik eşya, ticari olarak satışa sunulan ve hediye olarak vermeye uygun eşyadır. Bazı hediyelikler hem dekoratif hem de kullanıma yönelik olabilmektedirler. Farklı kültürlerin, yöresel el sanatlarının zenginliğiyle ortaya çıkan hediyelik eşyalar ülkemizin tanıtımına da katkı sağlamaktadır. Ayrıca turizmde önemli ölçüde yer alırken, yöre insanına da maddi kaynak sağlamaktadır.

Turistlerin gittikleri yerlerden satın almak için tercih ettikleri hediyelik ürünler, az yer kaplayan, taşınabilir nitelikli, hafif ve küçük özellikli olanlardır. El sanatları, ilk çağlardan beri gelişim ve değişim göstererek ortaya çıktığı toplumun kültürel özelliklerini yansıtarak “geleneksel” ifadesine sahip olmuştur. Anadolu’nun her ilinde, her ilçesinde ve her köyünde kendine özgü, yerel özelliklerini taşıyan ve yörelerle simgeleşmiş hediyelik eşyalar bulunmaktadır.

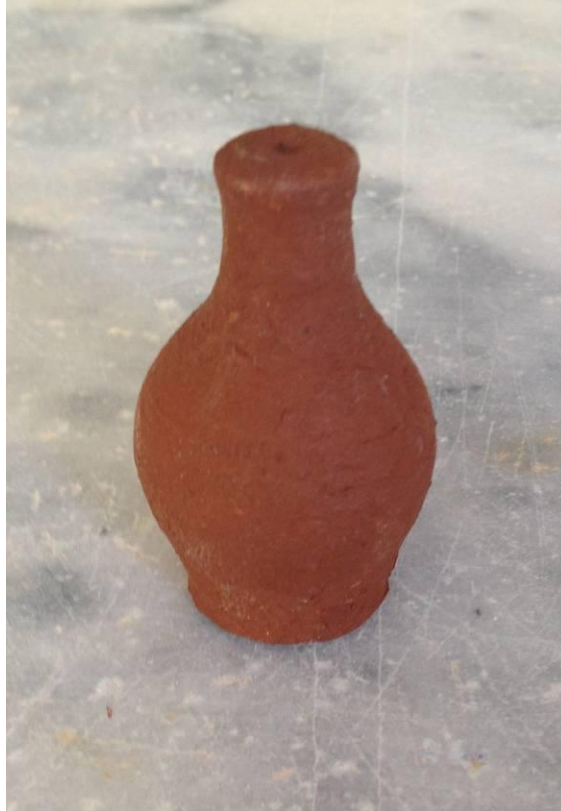
Anadolu’da yaşamış onlarca kültürün sanat ve mimari şaheserleri de küçük biblolar halinde yörelerde alıcı bulunmaktadır. Efes Celcius kütüphanesi, Bereket tanrısı, Artemis heykeli, Hitit güneşi, kabartmalar, büstler, lahitler, kesme kristaller, çeşm-i bülbüller bu konuda birçok örnek sayılabilir.

4.2. UYGULAMALAR

Uygulama- 1: Satranç takımı- 1 hediyeelik ürün önerisi

Satranç, dünyanın en eski ve en sevilen oyunlarından biridir. Ben de satranççı sanatsal yönde daha anlamlı ve daha heyecanlı bir hale getirmek için, tez uygulamalarımda üretmek istedim. Çünkü uygulama-1 satranç takımındaki şahlar, vezirler, atlar, kaleler, filler ve piyonların tasarımları Karacasu çömlekçiliğinde üretilen testi formundan yola çıkılarak yapılmıştır. Satranç tahtası ve taşları için Karacasu kırmızı kili, renklendirme kısımlarında ise Karacasu Madana astarı kullanılmıştır.

Uygulama aşaması



Resim 50: Çamur tornasında çekilen küçültülmüş testi formu
(Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)



Resim 51: Kalıp alma aşaması
(Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)



Resim 52: Kalıplar
(Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)



Resim 53: Şekillendirilmiş piyonlar
(Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)



Resim 54: Şekillendirilmesi tamamlanan piyonların kalıplama aşaması
(Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)



Resim 55: Kalıplara çamur basılarak elde edilen piyonlar
(Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)



Resim 56: Karacasu kırmızı astarı ile piyonların astarlanması
(Fotoğraf: Eda Seda Sağlam)



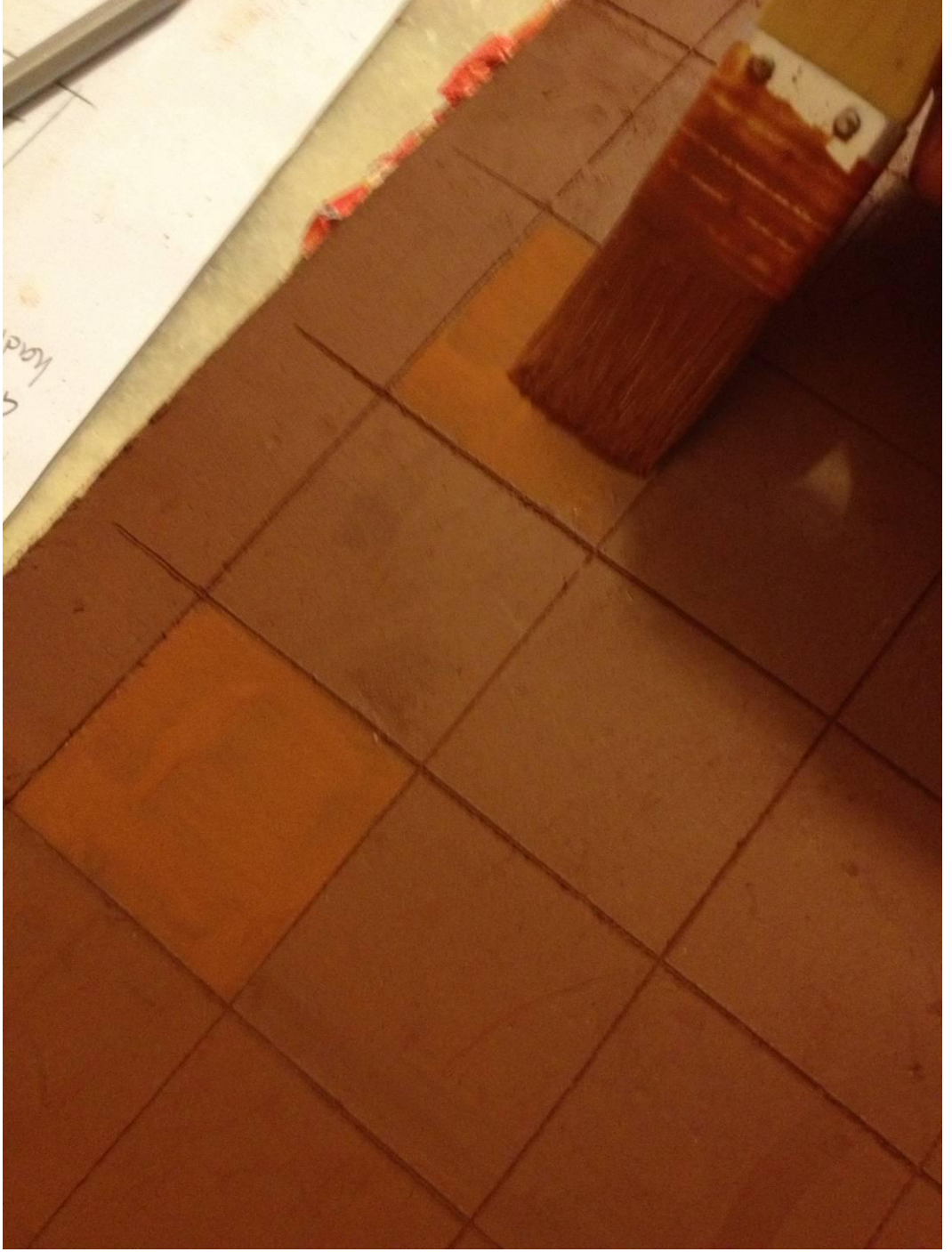
Resim 57: Karacasu Madana astarı ile piyonların astarlanması
(Fotoğraf: Eda Seda Sağlam)



Resim 58: Karacasu Madana astarı ile piyonların astarlanması
(Fotoğraf: Eda Seda Sağlam)



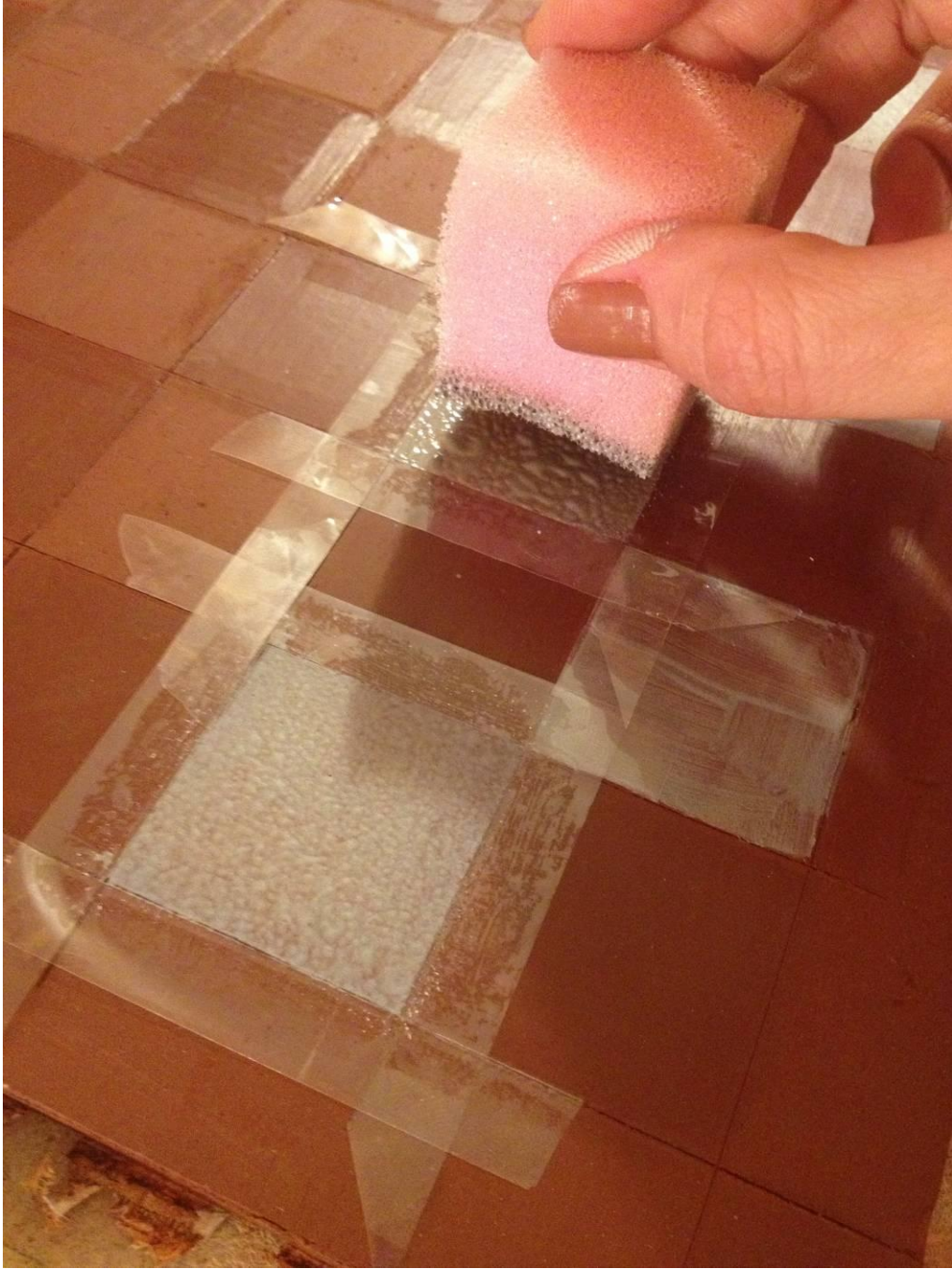
Resim 59: Satranç tahtası için plaka açılması ve karelendirme aşaması
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)



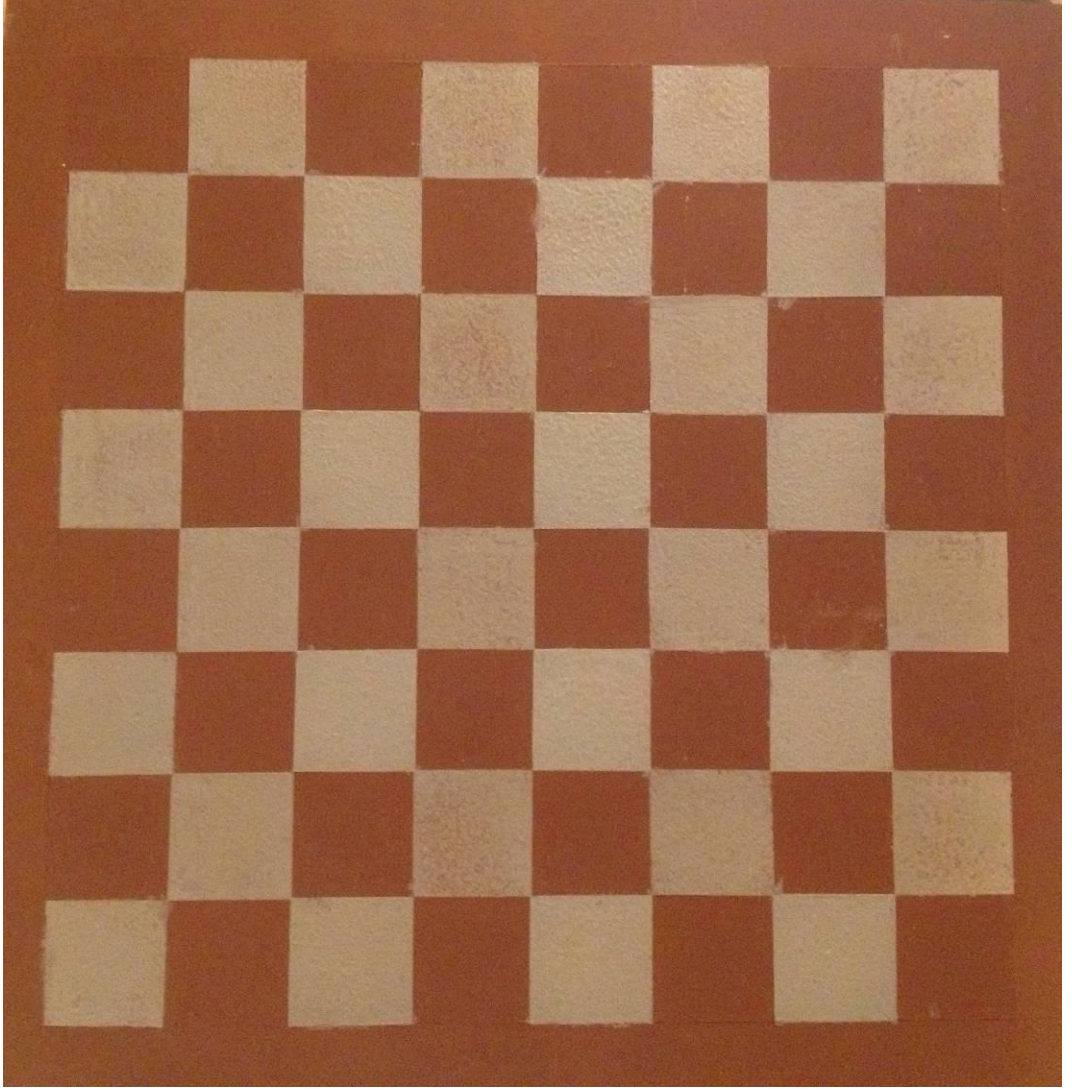
Resim 60: Plakaya Karacasu kırmızı astarı uygulaması
(Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)



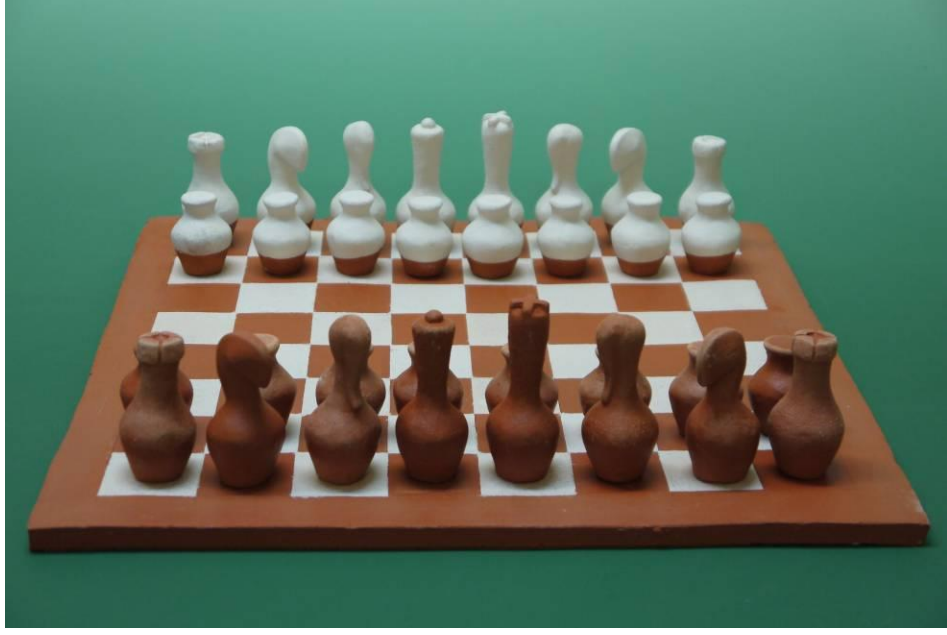
Resim 61: Karacasu kırmızı astarını perdahlama işlemi
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)



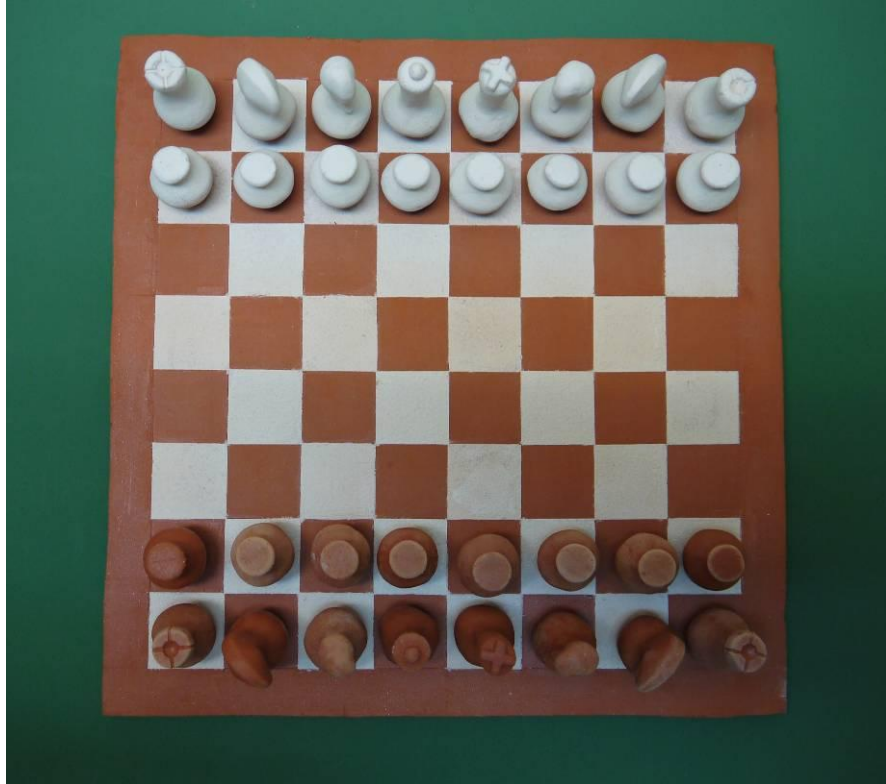
Resim 62: Maskeleye Yöntemi ile Plakaya Karacasu madana astarı uygulaması
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)



Resim 63: Kurutma aşaması
(Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)



Resim 64: Hediyelik ürün önerisi, Satranç takımı
(Fotoğraf: Doç. Mehmet Koştumoğlu)



Resim 65: Hediyelik ürün önerisi, Satranç takımı
(Fotoğraf: Doç. Mehmet Koştumoğlu)



Resim 66: Hediyeelik ürün önerisi, Satranç takımı
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)

Uygulama- 2: Oturaklı Bardak hediyelik ürün önerisi

Karacasu çömlekçi atölyelerinde, günümüzde de üretilmesi sebebiyle, hediyelik ürün önerisi olarak tasarlanmıştır.



Resim 67: Hediyelik ürün önerisi, Oturaklı bardak
(Fotoğraf: Doç. Mehmet Koştumoğlu)

Kullanılan çamur: Karacasu kırmızı çamuru, Telleme ve Karacasu Madana astarı

Ebatlar: 8x 14 cm.

Pişirim sıcaklığı: 800°C

Yılı: 2012

Uygulama- 3: Karpuz Bardak hediyelik ürün önerisi

Karacasu çömlekçi atölyelerinde, günümüzde de üretilmesi sebebiyle, hediyelik ürün önerisi olarak tasarlanmıştır.



Resim 68: Hediyelik ürün önerisi, Karpuz bardak
(Fotoğraf: Doç. Mehmet Koştumoğlu)

Kullanılan çamur: Karacasu kırmızı çamuru, Karacasu madana astarı

Ebatlar: 6,5x10 cm.

Pişirim sıcaklığı: 800°C

Yılı: 2012

Uygulama- 4: Kupalı Bardak hediyelik ürün önerisi

Karacasu çömlekçi atölyelerinde, günümüzde de üretilmesi sebebiyle, hediyelik ürün önerisi olarak tasarlanmıştır.



Resim 69: Hediyelik ürün önerisi: Kupalı bardak
(Fotoğraf: Doç. Mehmet Koştumoğlu)



Resim 70: Hediyeelik ürün önerisi: Kupalı bardak
(Fotoğraf: Doç. Mehmet Koştumoğlu)

Kullanılan çamur: Karacasu kırmızı çamuru, Karacasu Madana Astarı

Bardak ebat: 6x 10 cm.

Kupa ebat: 5x 5,5 cm.

Pişirim sıcaklığı: 800°C

Yılı: 2012

Uygulama- 5: Gelin Bardağı- 1 hediyeelik ürün önerisi

Gelin bardağı, Karacasu yöresine ait kendisine has, özel bir hikayesi olan kaptır. Bu kap, yeni kurulan yuvadaki huzurun sembolü olarak, gelin kızların evine götürdükleri nadide bir eşyadır. Karacasu çömlekçi atölyelerinde, günümüzde de üretilmesi sebebiyle, hediyeelik ürün önerisi olarak tasarlanmıştır.



Resim 71: Hediyeelik ürün önerisi, Gelin Bardağı
(Fotoğraf: Doç. Mehmet Koştumoğlu)

Kullanılan çamur: Karacasu kırmızı çamuru

Ebatlar: 11x 17 cm.

Pişirim sıcaklığı: 800°C

Yılı: 2012

Uygulama-6: Gelin Bardağı- 2 hediyeelik ürün önerisi



Resim 72: Hediyeelik ürün önerisi, Gelin Bardağı
(Fotoğraf: Doç. Mehmet Koştumoğlu)

Kullanılan çamur: Karacasu kırmızı çamuru

Ebatlar: 13x 21 cm.

Pişirim sıcaklığı: 800°C

Yılı: 2012

Uygulama-7: Satranç Takımı- 2 hediyeelik ürün önerisi

Uygulama aşaması



Resim 73: Satranç tahtası için plaka açılması ve karelendirme aşaması
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)

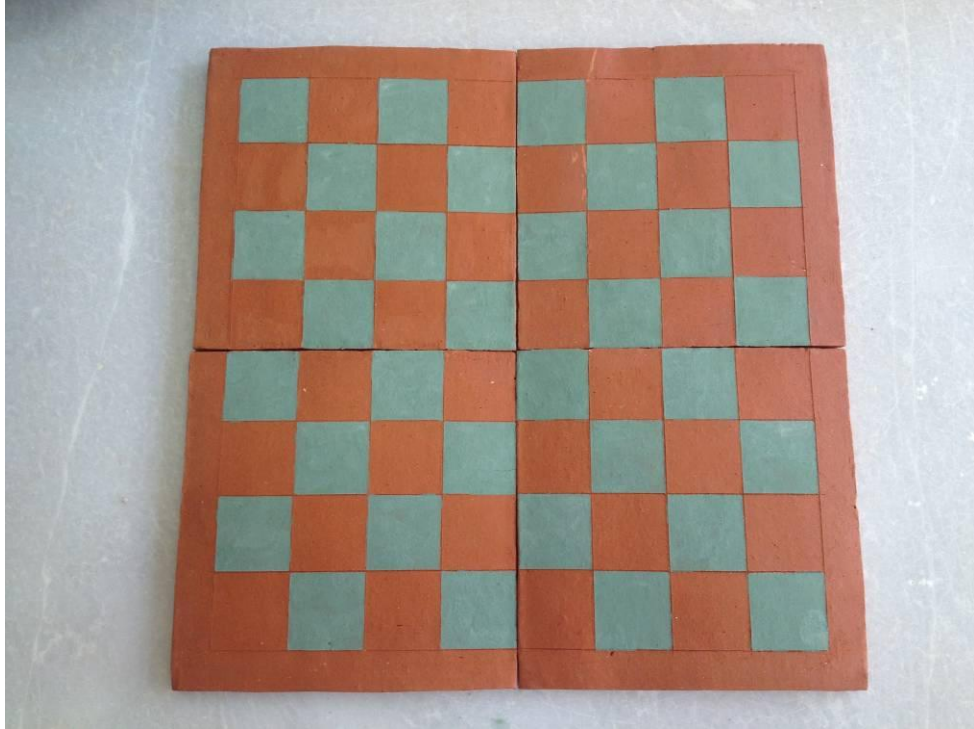


Resim 74: Satranç tahtası plakasını dörde bölme aşaması
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)



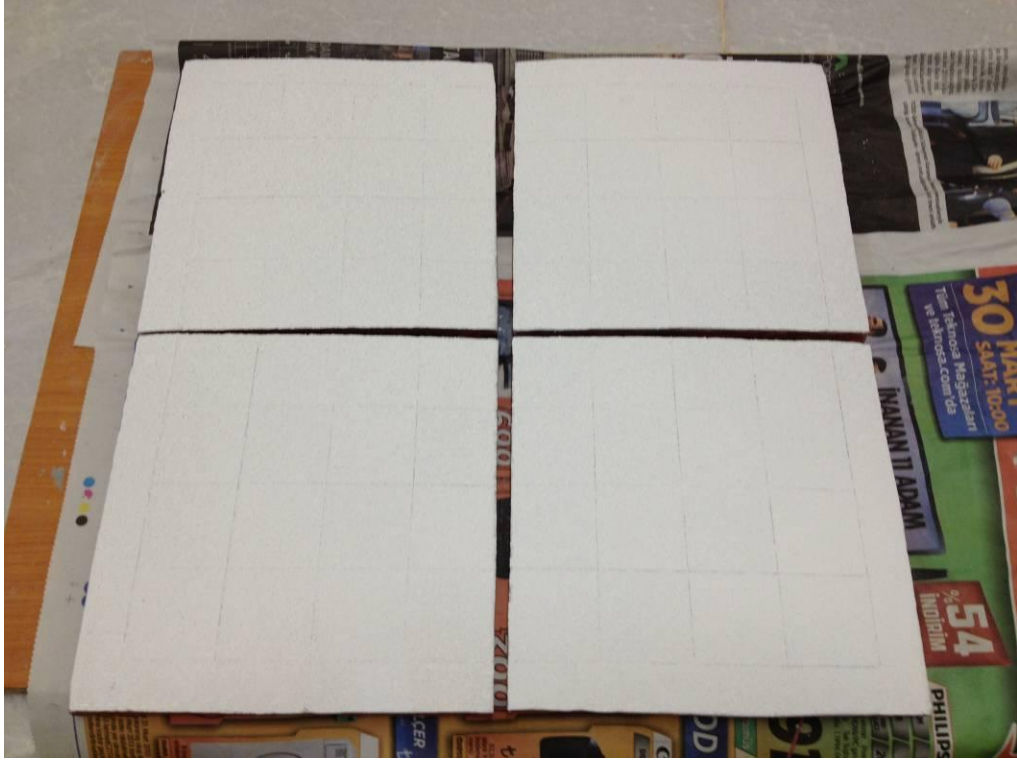
Resim 75: Bisküvi pişirimi yapılmış satranç tahtasının, maskelenerek sıraltı boya ile renklendirilme aşaması

(Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)



Resim 76: Sıraltı dekoru tamamlanmış satranç tahtası

(Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)



Resim 77: Sırlama aşaması
(Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)



Resim 78: Sır pişirimi yapılmış satranç plakası
(Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)



Resim 79: Sır pişirimi yapılmış satranç plakası
(Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)



Resim 80: Mevcut alçı kalıplara çamur basılarak elde edilen piyonlar
(Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)



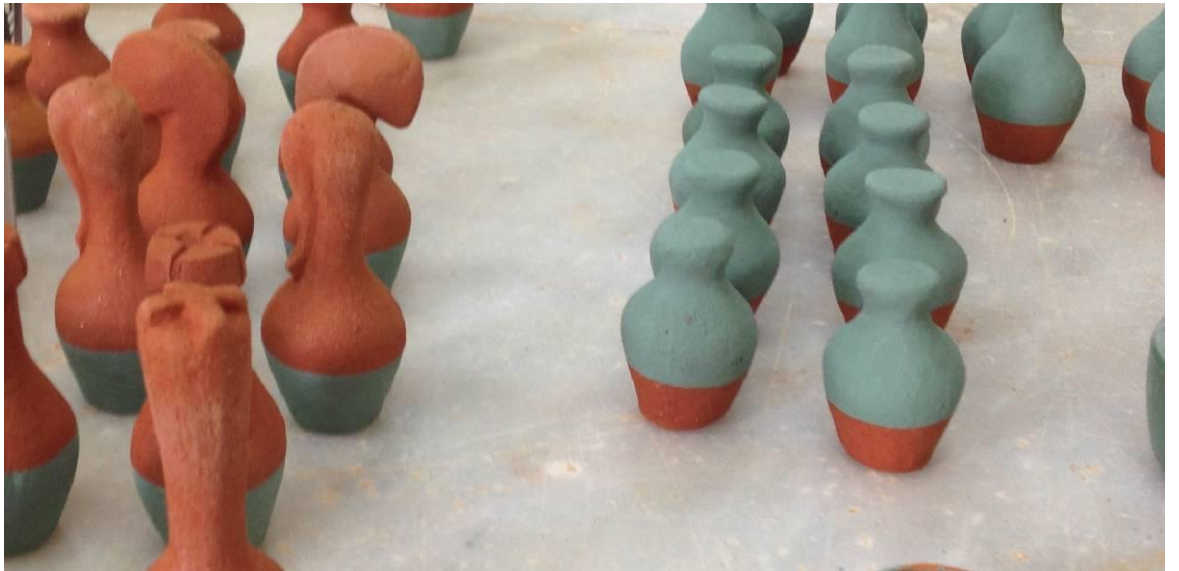
Resim 81: Bisküvi pişirimi yapılmış piyonlar
(Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)



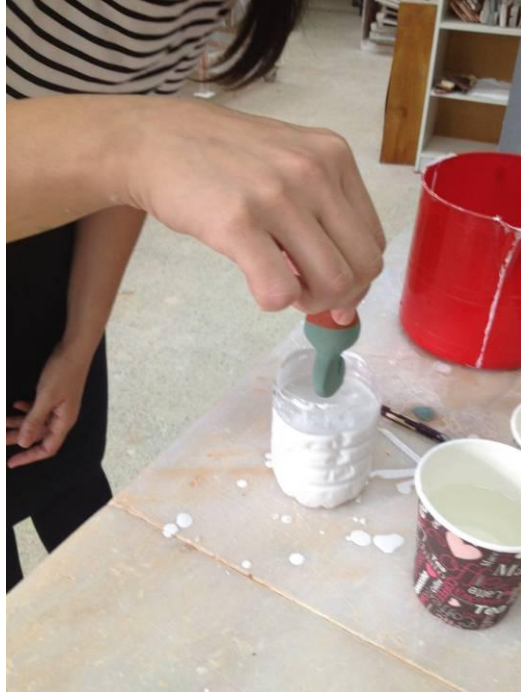
Resim 82: Sıraltı dekor uygulaması için maskelenen piyonlar
(Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)



Resim 83: Piyonların sıraltı dekor uygulama aşaması
(Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)



Resim 84: Sıraltı dekoru tamamlanmış piyonlar
(Fotoğraf: Arzu Emel Altınkılıç)



Resim 85: Piyonların sırlama aşaması
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)



Resim 86: Sırlama aşaması tamamlanmış piyonlar
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)



Resim 87: Hediyeelik ürün önerisi, Satranç takımı
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)



Resim 88: Hediyeelik ürün önerisi, Satranç takımı
(Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)



Resim 89: Hediyelik ürün önerisi, Satranç takımı
(Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)

SONUÇ

Günümüzde beğeni kavramı hızla değişmektedir. İnternet çağı denilen bu çağda ülkeler arası iletişim artık çok kolaydır. İnsanlar, internette araştırma yaptıkları sürece birçok şeyi birçok ürünü görebilmektedirler. Çağın bu hızlı değişimine, hızlı tüketimine kuşkusuz ayak uyduramayan tek yer geleneksel atölyelerdir. Aslında geleneksel atölyeler kendi tadında, kendi karakteristik üslubunda üretim yapmaya devam etmelidirler. Ancak bir taraftan da bugünün beğeni kavramlarını sağlamaları gerekir. Bugünün beğeni kavramlarını içerirken de geçmişten izler taşıyan, bugünün estetik anlayışını içeren yeni ürünlerden söz etmek gerekir. Ortaya çıkacak yeni ürünü geleneksel atölyeler konumları gereği tek başına başarmaları mümkün değildir. Tam bu noktada bazı sorunları gidermede üniversitelerle işbirliği olması gerektiği inancındayım.

Geleneksel üretim yapan atölyelerin tarzı, ustalığı ve yeteneği güzel sanatlar fakültelerinden mezun olan bir bireyin tasarımları ile yön vermesiyle daha nitelikli ürünler çıkacağını düşünüyorum. Bu birleşim hem geçmişten izler taşıyacak, hem de bugünün şartlarına, bugünün estetik anlayışına ayak uyduracaktır. Sonuç olarak da tasarımcı ve üretici kendi paylarına düşenleri aldıktan sonra ülkemizde geleneksel üretim yapan atölyelerin önemi de artacaktır. Yani diğer bir deyişle, geçmişle gelecek bir potada birleşecektir.

Dört yıllık lisans eğitimi aldığım eğitim süresince, bulunduğum stajlarda karşılaştıklarım, güzel sanatlar fakültesinden mezun öğrenci için benim için de anlamlı ve samimi gelmedi. Şöyle açıklamak isterim ki staj yaptığım işletmelerde öğrencilere bakış açısı hiç de hak ettiği durumda değil. Öğrencilerin yaratıcılıkları, yetenekleri göz ardı edilerek, onların fikirlerinden faydalanmak yerine atölyelerin diğer işlerinde kullanarak stajın bir an önce bitmesi sağlanmaktadır. Ben bu durumun önüne geçmek için tam da bu noktaya işaret etmek için böyle bir uygulamalı tez almaya karar verdim. Şu an bulunduğum Karacasu'daki atölyelerde samimi ve içten

iletişim kurduğum için, uygulamalarımnda benim yanımda ve aynı zamanda destek olacakları sözünü aldım ve bu projeye başladım.

Sonuçta bu proje başarılı olabilir yada olmayabilir. nemli olan üniversiteden mezun olmuş bir bireyin sorumlulukları arasında böyle bir düşünceinin olması gerektiğine inanıyorum. Böyle bir projenin başarısı için elbette ki birçok etken var. Ama bunlardan en önemlisi tasarım ve üretim olduğunu düşünüyorum. İşletmeler, kendi ilerinde kapalı kurumlardır. Dolayısıyla en azından bir işletmenin böyle bir projeye inanarak kapılarını açması, başarının önemli bir kısmıdır. İşletme ile olan iletişimde amaç, net bir dilde ifade edildiğinde örneğin, tasarım ve işçilik bir arada olursa, iyi bir sunum da devreye girerse yapılan tasarımlar amacına ulaşmış olur. Sonuç olarak geleneksel değerlerimizi korumak ve onları yaşatmak için, bu tür çalışmalar yapmamızın zorunlu olduğu inancındayım. Bir ilçenin, bir yörenin Ulusal ya da Uluslararası alanda tanınmasını istiyorsak, oraya özgü değerlerle bunu yapabiliriz.

KAYNAKÇA

Kitaplar

AYTAÇ, Ahmet, KÜÇÜKDAĞ, Yusuf, “**IV. Uluslararası Türk Kültürü ile Sanatları Kongresi/ Sanat etkinlikleri**”, Selçuk Üniversitesi Selçuklu Araştırmaları Merkezi Yayınları, Konya, 2010.

ÇİZER, Sevim, YOLERİ, Halil; “**Geleneksel Karacasu Çömlekçiliğinin Günümüz Koşullarında Değerlendirilmesine ilişkin Teknik Çözüm Önerileri ve Uygulamaları**”, Türkiye’de El Sanatları Geleneği ve Çağdaş Sanatlar İçindeki Yeri Sempozyumu Bildirileri, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1997.

Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi, Geleneksel Türk El Sanatları Bölümü, “**8. El Sanatları Sempozyumu Bildiriler Kitabı**”, Dokuz Eylül Yayıncılık Ltd. Şti., İzmir,2002.

Dergiler

Karacasu belediyesi Tanıtım ve Kültür Kitapçığı, Printer Ofset Matbaacılık, Kemeraltı, İzmir, 2010.

Tezler

KIŞIOĞLU, Aysun, “**Geleneksel Karacasu Çömlekçiliği**”, Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, İzmir, 2006.

ŞÖLENAY, Emel, “**Kırmızı Killerle Oluşturulan 1200oC’ de Gelişen Astar Sır Araştırmaları ve Uygulamaları**”, Yayınlanmamış Sanatta Yeterlilik Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir, 2002.

YÜCEL, Müjde, “Seramik Hediyeelik Eşya Üretiminde Tasarım ve İşlev Analizi”, Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale, 2010.

İnternet Adresleri

<http://www.aphrodisias.com/listingview.php?listingID=8>

<http://www.aphrodisias.info/>

www.anlambilim.net

www.devletim.com

www.hurriyet.com.tr

www.ihlsozluk.com

www.karacasu.bel.tr

www.karacasu.gov.tr

www.kenthaber.com

<http://www.nazilli.com.tr/haber/5/gelin-bardagi-dunyayi-dolasiyor.html>

www.sevimcizer.net

<http://www.tarihiyerler.site90.net/Aphrodisias.html>

www.turkcebilgi.com

www.wikipedia.org.tr

ÖZGEÇMİŞ

Ad, Soyad: Arzu Emel ALTINKILIÇ

Doğum yeri ve yılı: Tutak / 1980

Yabancı Dil: İngilizce

Eğitim:

LİSANS: 2004-2009, 9 Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Seramik ve Cam Bölümü

ÖNLİSANS: 2000-2003, Çanakkale 18 Mart Üniversitesi, Terzioğlu Kampusu İnşaat Bölümü

LİSE : 1994-1997, Aydın Lisesi

İş tecrübesi:

2012/ 2013- Adnan Menderes Üniversitesi, Karacasu Memnune İnci Meslek Yüksekokulu, Karacasu/ AYDIN

2011/ 2012- Adnan Menderes Üniversitesi, Karacasu Memnune İnci Meslek Yüksekokulu, Karacasu/ AYDIN

2010/ 2011- Adnan Menderes Üniversitesi, Karacasu Memnune İnci Meslek Yüksekokulu, Karacasu/ AYDIN

2009- Zehra Çağlar Özel Seramik Dersi, Bornova/ İzmir

2008- Tibet Seramik, Soğukkuyu/ İzmir

2008- Tüzüm Kızılcın Atölyesi, Asistan/ Karşıyaka/ İzmir

2007- Ege Seramik A.Ş, Tasarım Laboratuvarı, Stajyer Öğrenci, Kemalpaşa/ İzmir

2006- Tüzüm Kızılcın Atölyesi, Stajyer Öğrenci, Karşıyaka/ İzmir