

ULUSLARARASI SOSYAL ARAŐTIRMALAR DERĐİŐİ THE JOURNAL OF INTERNATIONAL SOCIAL RESEARCH

Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi / The Journal of International Social Research
Cilt: 13 Sayı: 71 Haziran 2020 & Volume: 13 Issue: 71 June 2020
www.sosyalarastirmalar.com Issn: 1307-9581

AKÇAOVA  MLEKŐİLİĐİNİN D N  VE BUGÜNÜ PAST AND PRESENT OF POTTERY IN AKÇAOVA

Leyla KUBAT*

 zet

Aydın ili,  ine ilçesine bağlı AkÇaova 2.289 nuf slu, il merkezine 53 km uzaklıkta Aydın-Muğla yolu üzerinde bulunan  mlek  beldesidir. Aydın Tralleis antik kentte yapılan arkeolojik kazılarda M. . 2 yy. Helenistik, Roma ve Bizans dönemlerine ait pişmiş toprak çanak  mlekler elde edilmiŐtir. Aydın'da geçmişi olan  mlek liğin AkÇaova'da varlığı bilinmektedir. AkÇaova'da  mlek lik tüm  mlek lik merkezlerinde olduğu gibi babadan oğula geçmiŐtir. AkÇaova  mlek liğinde geleneksel olarak üretilen ürünler üretilmeye ve kullanılmaya devam etmektedir. AkÇaova  mlek liği ürün biçimleri ve üretim teknolojisi açısından gelenekselliğini ve özgünlüğünü devam ettirmektedir. Bu araŐtırmada günümüzdeki AkÇaova  mlek liğinin üretim aşamaları, çamur hazırlama yöntemi ve ürün  eitleri araŐtırılmıŐtır.  mlek liğin yaŐatılması için giriŐimler ve sonrasındaki geliŐmeleri ile ilgili aŐamalar yer almaktadır.

Anahtar Kelimeler: Seramik,  mlek,  mlek lik, AkÇaova.

Abstract

AkÇaova is a town of pottery, which is 53 km away from the city centre in Aydın province,  ine District, on Aydın-Muğla highway with 2.289 population. The archaeological excavations performed in the ancient city, Aydın Tralleis, the ruins of Terracotta pottery belonging to the Hellenistic, Roman and Byzantine periods, 2. Century BC have been recovered. Pottery which is known to have a history in Aydın province is known to exist in AkÇaova as well. Pottery in AkÇaova handed down from father to son as in all pottery centres. Traditionally produced products still continue to be produced and used in AkÇaova. AkÇaova pottery continues its tradition and originality in terms of product forms and production technology. In this study, the production stages, mud preparation methods and product varieties of today's AkÇaova pottery were investigated. Attempts for the survival of pottery, subsequent developments and relevant stages are discussed in detail.

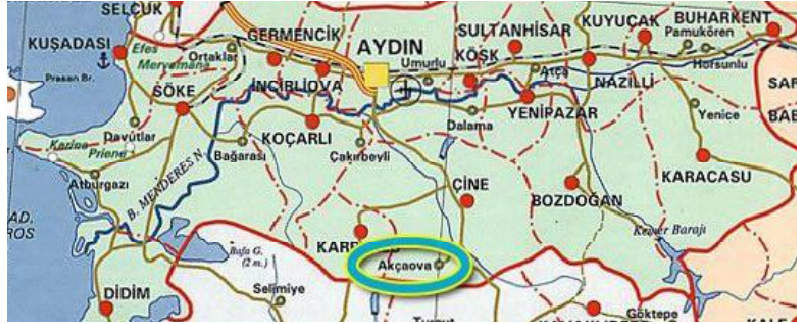
Keywords: Ceramic, Pot, Pottery, AkÇaova.

*Dr. ÖĞr. Üyesi, Bilecik Őeyh Edebalı Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi.



1.GİRİŞ

Akçaova, Çine ilçesine 14 km uzaklıktadır. Çine ilçesi seramik ve çömlekçilikte kullanılan feldispat ve kuvars gibi zengin hammadde ve maden yataklarına sahiptir. Akçaova, Gökbel dağının eteğinde kurulmuş, dağlık, engebeli bir coğrafi konumdadır. Bölge halkının geçim kaynağı zeytincilik, hayvancılık ve çömlekçiliktir. Ayrıca Akçaova'nın turizm merkezlerine yakın olması, yaz aylarında gençlerin turistik merkezlerde çeşitli mesleklerde görev almasını sağlamaktadır.



Resim. 1 Çine-Akçaova Haritası

2005 yılında Sabah gazetesi yazısında Yavuz Donat: "Ege'de bir köykent. Akçaova "köy" deseniz köy değil, "kent" deseniz kent değil. Burası dört dörtlük, modern bir "köykent." diye ifade etmiştir.



Resim 3. Akçaova

2. Akçaova ve Çömlekçiliğinin Tarihçesi

Anadolu'da M.Ö. 8000'lerde başlayan çömlekçiliğin, tarihsel süreçte günümüze kadar üretimi ve kullanımı devam etmektedir. Neolitik dönemden bugüne kadar, Anadolu topraklarında çömlekçilik yapan merkezlerden biri de Akçaova'da dır. Aydın'da geçmişi olan çömlekçiliğin Akçaova'da varlığını, bölgedeki tarihi alanlarda yapılan arkeolojik kazılarda Helenistik, Roma, Bizans ve Osmanlı dönemlerine ait elde edilen pişmiş toprak çanak çömlekler göstermektedir. Ayrıca, Akçaova'nın tarihi ve çömlekçiliği ile ilgili halkın ve çömlekçi ustalarının anlatımları bulunmaktadır. Bu anlatımlara göre, Akçaova'nın 500 yıllık geçmişi vardır. Osmanlı döneminde en güvenli belge olarak kabul edilmiş olan tahrir defterlerindeki bilgilere göre ise; Akçaova'nın 300 yıllık geçmişe sahip olduğu anlaşılmaktadır. 1530'lu yıllardaki yerleşim bölgeleri kayıtlarına göre; Akçaova ismi Türklerbeleni, Gezir ve Çömlekçi gibi isimlerle anılmaktadır. 1820 yıllarında Akçaoba ismi ile anıldığı, üç yörük'ün buraya gelerek yerleştiği ve 1910 yılında isminin Akçaova'ya dönüştüğü anlatılmaktadır.

Akçaova'da 1980-1990'lı yıllarda 50-60 civarında çömlekçi ustası bulunmakta ve ustalar daha çok testi, bardak adını verdikleri emzikli testi ve tava adını verdikleri güveç yapmaktadır. Anadolu'da atölyelerin pek azında güveç yapılmaktadır. Güveç yapımını sürdürmelerine neden olarak kullanılan toprağın elverişli olması gösterilebilir (Güner, 1988).

2000'li yıllarda üretim yapan 13 çömlek atölyesinin olduğu bilinmektedir. Akçaova'da Mehmet Taştan, Ahmet Taştan, Cemal Özkan, Ercan Cesur, Durmuş Cesur, Bayram Uyguç, Ramazan Uyguç, Mevlüt



Uyguç, Recep Menteş, Yılmaz Menteş, Muzaffer Demir, Tunay Desti ustalar bulunmaktadır (Çalışıcı, 2003, 9).

Bir geleneğin yok olması gibi sıkıntılı durum söz konusu iken bu durumu iyileştirmek ve çömlekçiliği tekrar canlandırmak için 2005 yılında bir proje hazırlanmıştır. Projenin amacı geleneksel çömlekçilik kültürünün mevcut ortamında, yerel hammaddelerin kullanılması, ürün kalitesinin artırılması ve yerel üretim merkezlerinde istihdam yaratılması olarak belirlenmiştir. Belediye başkanı ve çömlekçi ustaların iş birliği ile hazırlanan proje kabul olmuştur. Avrupa Birliği (AB) fonlarından alınan Merkezi Finansman ve İhale Birliği desteği ile Çömlekçilik Eğitim Merkezi kurulmuştur.



Resim 4. Akçaova Çömlekçilik Eğitim Merkezi

Projeye Akçaova'nın eski çömlek ustalardan Ercan Cesur ve Murat Cesur eğitmenlik yapmıştır. Bir ay hazırlanma süresinin ardından 10 aylık bir zaman içerisinde 30 kişi kursa katılım sağlamıştır. Haftada 5 gün devam eden eğitim sonunda kursiyerlere ustalık belgesi verilmiştir. Son bir aylık dönemde ise, proje denetimi ile süreç tamamlanmıştır. Kursa 20 erkek, 8 bayan ve 2 engelli kursiyer ile eğitim sürdürülmüştür. Eğitim süresi içerisinde kursiyerlere 128 euro ücret verilmiştir. Bu proje 242 proje içerisinde 8 örnek proje arasına girmiştir. Kursa katılan erkeklerden hiçbiri mesleğe devam ettirmemiştir. Bazı kursiyerler ise tecrübeli ustaların yanında çalışmalarına devam etmektedir. Kursa katılan 5 kadın kursiyer bugün çömlekçiliği meslek olarak sürdürmektedir. Akçaova'da üretim yapan 5 usta bulunmakta iken, şu anda toplam 10 kişi bu mesleği devam ettirmektedir.

Avrupa Birliği Destek Projesinin üretim teknolojisine olan katkısının haricinde bölgede çömlekçiliğin yeniden gündeme gelmesi ile el sanatlarına olan güven tekrar gelmiş ve toplumsal değişimler olmuştur.



Resim 4. Akçaova Çömlekçilik Eğitim Merkezi Kursiyerleri

3. Akçaova Çömlekçiliğinde Üretim Aşamaları

3.1. Çamur Hazırlama

Günümüzde Akçaova çömlekçiliğinde uygulanan Avrupa Birliği Destek Projesinin sonucunda üretim teknolojisi bakımından olumlu değişimler yaşanmıştır. Önceleri toprak tokmakla ufalanıp elendikten sonra belli oranda suyla karıştırılıp kısa süre suyunu çekmesi beklenirken, bugün



Akçaova'da çamur hazırlama yöntemi 2005 yılından itibaren Menemen çömlekçilerinin uyguladığı çamur çöktürme ve çürütme havuzlarında hazırlanmaktadır (Öztürk, 2011, 53).

Akçaova'da çömlekçi ustaları bölge civarından ve Milas çevresinden getirdikleri iki tür toprak kullanarak, çamur hazırlama işlemini kendileri yapmaktadır. Çömlekçi ustaları, Akçaova toprağı tek başına tornada şekillendirilmeye uygun olmadığı için Milas çevresinden ve dere kenarından aldıkları çamuru karıştırmaktadır. Akçaova toprağı kumlu bir topraktır ve içerisinde kuvars ve feldspat bulundurduğu için yapılan çömlekler ateşe dayanıklıdır. Bu çömlekler için önemli bir özelliktir.

Akçaovalılar, "Akçaova toprağı" dedikleri gri renkli, çok kumlu bir toprakla uhur adını verdikleri kırmızı bir toprağı 10/2 oranında karıştırmak kullanmaktadırlar (Güner, 1988).



Resim 4. Akçaova Toprağı

Akçaova'da çamur hazırlamak için çevreden getirilen topraklar çukura alınır ve belirli miktar su ilave edilir. Çukurun içindeki karıştırıcı sayesinde belirli süre karıştırılarak, çukurda bekletilmektedir.



Resim 5. Akçaova Toprağı Çukurda Bekletilmesi

Çukurdaki çamurun suyundan uzaklaştırılması için, yüksekliği 30 cm'yi geçmeyen büyüklüğü üreticiye bağı olarak değışen, özel beton havuzlar oluşturulur. Çukurdaki sıvı çamur, hazırlanan havuzların içene oluklarla akıtılır. Havuzlardaki sıvı çamurun kullanılabilir kıvama gelmesi için 4-5 gün güneşli bir alanda suyu çekene kadar bekletilmesine özen gösterilir.



Resim 6. Havuzlarda Sıvı amurun Havuzlarda Bekletilmesi

Havuzlarda bekletilen suyu çekilmiş, plastik kıvama gelmiş olan çamur, belli bir süre bir yerde dinlendirilir. Bir iki gün dinlendirilen plastik çamur yoğrularak şekillendirilmeye hazır hale gelmektedir.



Resim 7. Havuzlarda Sıvı amurun Plastik Hale Gelmesi

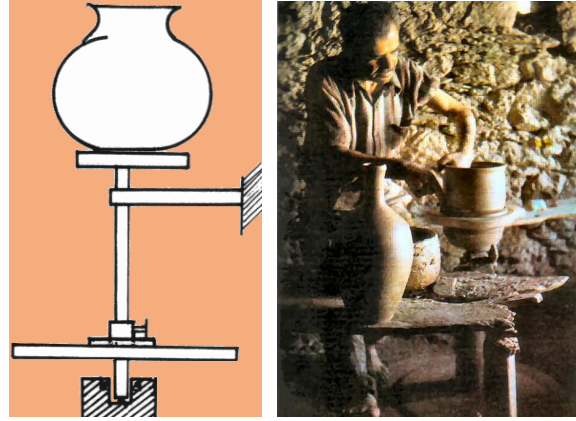
Dinlendirilerek bekletilen plastik çamur silindri valslerden geçirilerek tornada şekillendirilmeye hazır hale getirilmektedir. Çamurun içinde hava kalmaması için çamurun yoğrulması ve valslerden geçirilmesi gerekmektedir.



Resim 8. Hazırlanan Plastik amurun Valslerden Geçirilmesi

3. 2. Ürünlerin Şekillendirilmesi

Akçaova'da çömlek üretimi ilk dönemlerde, ayakla hareket ettirilen uzun milli, yataklı tornalarda yapılmaktaydı. Ancak ömlekçiliğın gelişmesiyle uzun milli yataklı tornalara küçük bir motor eklenmiş ve elektrikle çalışan tornalar kullanılmaya başlanmıştır.



Resim 9. Akçaova'da Kullanılan Torna, (Güner, 1988)

Çömlekçi tornasında şekillendirilmek için hazırlanan çamur, tekrar havası alınarak parçalara ayrılır. Ayrılan bu çamur parçalarına künt adı verilir. Kalıp adını verdikleri suntalar tornanın üzerine yerleştirilir. Suntaların tornanın üzerinden hareket etmemesi için kısa demir çubuklar yapılmıştır. Suntalar bu demir çubuklara geçirilerek sabitlenir. Hazırlanan çamur küntleri, sunta kalıpların üzerine konularak şekillendirme işlemine başlanır. Çömlekler genellikle tornada, çamuru el hareketleri ile merkezlenerek ve basit elde ettikleri malzemeler, keçe veya sünger gibi aletler yardımı ile düzeltmeleri yapılarak şekillendirilir. Şekillendirme işlemi bittikten sonra suntalar ile kolayca alınır. Ürünlerin deri sertliğine gelmesi için 1-2 gün bekletilir. Deri sertliğine gelen ürünlerin dış yüzeyi daha düzgün ve pürüzsüz olması için dip alma aletleri ile tornalama işlemi yapılır.





Resim 10. Akçaova'da Çamurun Tornada Şekillendirilmesi ve Tornalanması

3.3. Ürünlerin Kurutulması

Akçaova toprağı hazırlanırken ince öğütme işlemi yapılmamaktadır. Bu nedenle şekillendirilen ürünlerin dış yüzeyi pürüzlü olmakta ve ürünlerin üzerine dekor uygulanmamaktadır.

Üretilen balık tavaları ve tencerelerin kenarlarına ve küçük tutamaklarına kırmızı çamurla astarlama yapılmaktadır. Astar hazırlamak için kırmızı çamur kurutulur, tokmakla ufalanır, ince elekten geçirilir, bir miktar suyla karıştırılır. Bu astarla çömlüklerin sadece dış kısmı astarlanır. Akçaova çamuru yüksek derecede piştiğinde kırmızı renk olur. Fakat ürünler yüksek derece pişirildiğinde çamurun erime riski bulunmaktadır (Öztürk, 2011, 57).

Akçaova'da tornada şekillendirilen ürünler kurutma odalarında, açık havada, dışarıda ve gölgede kurutulmaktadır. Hafif rüzgarlı havada, çok güneş olmadığı zaman açık havada veya üzeri kapalı açık havada kurutma yapılmaktadır. Ürünlerde çatlama olmaması için çok güneşli zamanlarda kurutmadan kaçınılmaktadır. Ürünlerde direkt güneş ırsına maruz kalındığında çatlama ihtimali yüksek olmaktadır. Açık alanda kurutulan ürünler daha sonra içeriye alınmaktadır.



Resim 11. Akçaova'da Ürünlerin Odalarda Kurutulması



Resim 12. Akçaova'da Ürünlerin Açık Alanda Kurutulması,



Resim 13. Akçaova'da Ürünlerin Açık Alanda, Az güneşli Zamanlarda Kurutulması,

3.4. Ürünlerin Fırınlanması

Kurutulan ürünler, geleneksel çömlekçi fırınlarında, genellikle çam odunuyla, tek pişirim olarak, 5-8 saat gibi bir sürede 800-850 °C'de pişirilmektedir. Çömlekçi ustalarının belirttiğine göre, önceki dönemlerde Akçaova'da özellikle iki mahallede, her evin bahçesinde bir adet çömlekçi fırını bulunmakta idi. 2000'li yıllarda beş adet ortak kullanılan fırın ve kişisel olan tuğladan ördükleri, odunlu fırınlar kullanılmaktadır. Geleneksel odunlu fırınlara ürünlerin çeşitliliklerine göre yaklaşık 400-500 adet güveç konulabilmektedir. Akçaova odunlu fırınlarında pişirilen ürünler, fırınların tamamen soğumasını beklemeden çıkartılabilmektedir. Bu avantaj olarak görülmektedir. Elektrikli fırınlarda, fırınlara ürün sayısının daha az konulabilmesi ve fırınların daha geç soğumasından dolayı Avrupa Birliği Destek Projesinden alınan elektrikli fırında ürünlerin pişirilmesi daha az tercih edilmektedir.



Resim 14. Akçaova Odunlu Fırın, Ateşlik Bölümü



Resim 15. Akçaova Odunlu Fırın İç Kısmı



Resim 16. Akçaova Odunlu Fırında Ürünlerin İstiflenmesi ve Fırının Boşaltılması





Resim 17. Akçaova Odunlu Fırının Üstten Görünüşü

Akçaova ürünlerinde genellikle ürünler tek pişirim yapılmaktadır. Ürünlerde sırlı pişirim çok fazla tercih edilmemektedir. Ürünler sırlanacak olduğunda borakslı sır kullanılmaktadır. Bünye ve sır arasındaki uyumsuzluk nedeni ile üründe beyaz lekeler oluşmaktadır. Sırlama yapılan ürünlerde, pişirim sırasında sıcaklık kontrolünün sağlanamamasından dolayı, sır akması engellenememektedir. Bu nedenlerden dolayı ürünler daha çok sırsız üretilmektedir.



Resim 18. Akçaova-Boraks Sırlı Tencere ve Sırsız Tencere

4. Akçaova Çömlekçiliğinde Ürün Çeşitliliği

Çömlek ustaların belirtğine göre; Akçaova'da geleneksel olarak üretilen küpler zeytin, zeytinyağı, pekmez, un ve buğday gibi ürünleri saklamak için kullanılmaktadır. Su ve ayran gibi sıvıları saklamak ve mezarlıklarda kullanılmak için bardak diye adlandırdıkları testi ürünleri üretilmektedir. Akçaova'da güveç kapları, balık tavaları, tepsiler ve dolma kapları gibi siparişe uygun üretim yapılmaktadır. Emzikli testi, keşkek gümülüsü(güveci), peynir, yoğurt ve salça kapları gibi özel talep ürünleri de üretilmektedir.

Akçaova'da testi, bardak, tava üretmek çömlek ustalarının yaşamı haline gelmiştir ve yaptıkları ürünler adına yöresel anlatımla besteler yapmışlardır. Çine'li gönüllü tarih araştırmacısı ve aynı zamanda çiftçilik yapan Arif Ali Uyguç yöresel besteyi şöyle dile getirmiştir.

“Akçaova'da testi olur”

Akçaova'da dest' olur
Güzel seven mest olur
Çirkinleri sevenler
Ömür boyu hast' olur

Akçaova'nın efesi
Parleyo final fesi
Güzel çirkine kuldur



Bu böyle neyin nesi

Devesi yüklü inar
Pazarlarda yapar kar
Senin gönlünde kar yar
Benimkinde nazlı yar

(Nakarat)

Olur mu yar olur mu
Dünya sana kalır mı
Gençlik elden gidiyor
Bir daha da gelir mi



Resim 19. Akçaova'da Üretilen Küp, Bardak-Testi, Tencere, Keşkek Gümülüsü(Güveci)



SONUÇ

Akçaova çömlekçiliği Anadolu'daki tüm çömlekçi merkezlerinde olduğu gibi babadan oğula öğrenilen, 450-500 yıl geçmişi olan geleneksel ürünler üretmeye ve kullanmaya devam eden çömlekçi merkezidir. 1930'lu yıllarda özellikle Ege bölgesinde zeytin ve zeytinyağı için Akçaova küplerin kullanıldığı anlatılmaktadır. 1950-1990'lı yıllarda küp, testi, bardak ve tavaların ülkenin dört bir yanında pazarlandığı ve kullanıldığı çömlekçilik tarihinde de etkili olduğu bilinmektedir. Önemli bir kültür mirası olan Akçaova çömlekçiliği, zaman içerisinde kullanımı azalan testi, küp gibi çömleklerin tarihe karıştığı düşünöldüğü dönemde, Avrupa Birliği Destek Projesi ile 2005 yılından sonra tekrar gündeme gelmiştir. Bugün babadan oğula değil de proje desteği ile çömlekçiliği öğrenen 5 kadın çömlekçilik mesleğine devam etmektedir. Annesinden çömlekçiliği öğrenerek geliştirmek isteyen genç çömlekçilik adına umut ışığı olacaktır. Fakat bu sayının az olması çömlekçiliği meslek edinmeleri konusunda düzenlemelerin yapılması düşüncesini güçlendirmektedir. Ayrıca Akçaova çömlekçilerinin, üretim, hammadde, ürünün pazarlanması ve tanıtım gibi Anadolu'da yaşayan diğer çömlekçilerin yaşadıklarına benzer sorunları vardır. Bu sorunların giderilmesi için girişimlerin varlığı, Akçaova'da gençlerin bu mesleğe gönöl vermesini sağlanacaktır. Böylelikle, Akçaova'da tarih boyunca süre gelen çömlekçilik, bölgenin ekonomik ve kültürel hayatında önemli bir miras olarak kalacaktır.

KAYNAKÇA

- Öztürk, Filiz (2011). *Geleneksel Türk Mimarisinde Pişmiş Kırmızı Toprağın Kullanımı, Gökeyüp, Akçaova, Karacasu Çömlekçi Çamuru Kullanılarak Yeni Tasarımların Oluşturulması*. Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Geleneksel Türk El Sanatları Anasanat Dalı, İzmir.
- Güner, Güngör (1988). *Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik*. İstanbul: Ak Yayınları.
- Çalışıcı, İrem (2003). *Ege Bölgesi'nde Geleneksel Çömlekçiliğin Bugünkü Durumu*. Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Geleneksel Türk El Sanatları Anasanat Dalı, İzmir.
- Akçaova Çömlekçileri