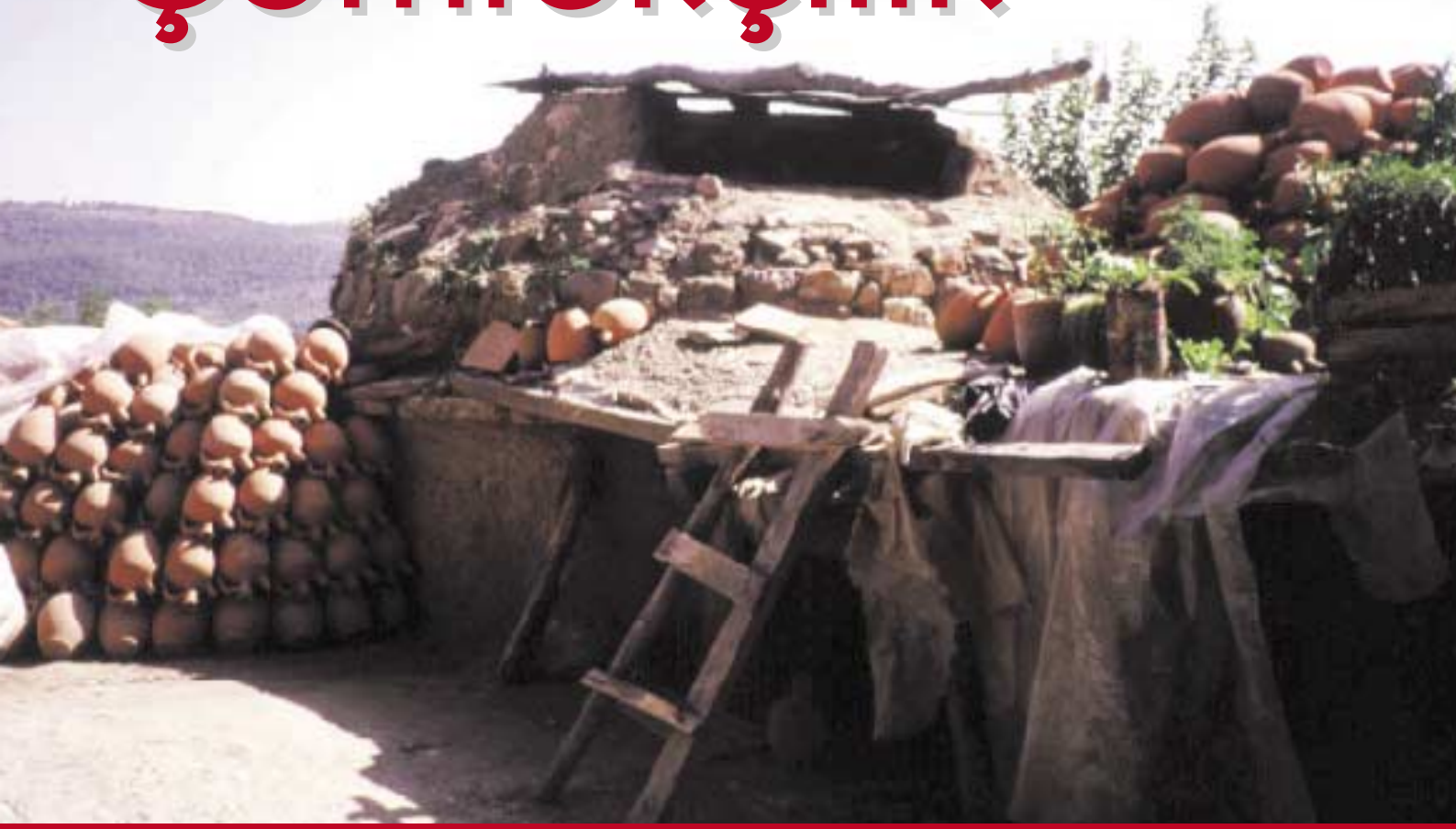


Kayapa'da

Çömlekçilik



İnsanı başka varlıklardan ayıran özelliklerin başında yaratıcılık yetisigelir. Bu yaratıcı yetiyi her alanda, yaşamının her aşamasında kullanan insan, Taş Devri'nde hayvanları evcilleştirmiş, toprağı ekip biçmiş, evler kurup yerleşik yaşama geçmiş. Daha rahat yaşamak için çeşitli yöntemler ve araçlar geliştirmiş. Örneğin, avladığı hayvanların derilerinden ya da sukabağı gibi bazı sebzelerin dış kabuklarından, besinleri içine koyabileceğı kaplar yapmış. Daha sonra sepetlerin üzerine balçık sıvamış. Kuruyan balçık ateşle birleşince daha da sertleşmiş. Balçığın bu sert yapıya dönüşmesi insanoğlunu şaşırtmış. Ancak bu sonuattan yararlanmayı bilerek içinde yemek yiyebileceğı, su içebileceğı kaplar yapmış ve çömlek işte böyle ortaya çıkmış. Çömleğin malzemesi toprak. Ancak her toprak çömlek yapmak için uygun değıl. Çömlek yapımına uygun bir miktar toprak veya farklı toprak çeşitleri belirli oranda suyla karıştırılınca, kolayca şekillendirilebilen bir hamura dönüşür. Bu hamur, havayla temas ettiğinde kurur, sertleşir. Pişirildiğindeyse yüzyıllar boyunca varlığını koruyabilen bir eşya olur: Kiremit, testi, küp, tuğla, tas, çanak, fırın tuğlası, vb. İnsanoğlu çömleğı sadece yapmakla yetinmemiş içini, dışını farklı renkteki çamurlarla süslemiş. Böylece kendisine ve yaşadığı topluma ait birtakım ipuçlarını çömleğin üzerinde bırakmış. Biz buna bir tür imza da diyebiliriz. Daha sonraları çömlek biçimlerinde ve pişirme tekniklerinde birçok gelişmeler gözlenmiş.

Arkeolojik kazılarda ele geçen çömlekler geçmiş yaşama ilişkin önemli ipuçları verir. Çömleğin yapılış yöntemi, onun yapım yılını ve yerini anlamamızı sağlar. Çömleğin kimliği, hangi kültüre ait olduğunu da gösterir. Çömlekler sayesinde yapıldıkları dönemde yaşamın nasıl olduğunu, teknolojik gelişmelerin düzeyini anlayabiliriz. Anadolu toprakları, çömlek ve çömlekçilik adına oldukça köklü bir geçmişe sahip. Anadolu'da Taş Devri'ne ait ilk seramik ürünlere Çatalhöyük ve Can Hasan diye bilinen kazı merkezlerinde rastlanır. Farklı toprak çeşitleri ve yapım teknikleriyle, daha sonraki çağlara ait çok görkemli örnekler de vardır. Her çağın kendine özgü desen, renk, şekillendirme farklılıkları açık bir biçimde çömlekler üzerinde görülür.

Çömlekçilik, bir halk el sanatıdır. Çömlek, onu yapan insanoğlunun kültürünün ve zihinsel gelişiminin bir göstergesidir. Çömlekçilik babadan oğula geçen bir meslektir. Çocuk babasını, dedesini çömlek yaparken görerek büyür. Zamanı gelince de bu mesleğin içinde buluverir kendini. Önceleri büyüklerine gücünün yettiğinde yardım eder, sonra onun da mesleği çömlekçilik olur, başlar toprağı yoğurmaya. Ekmek parasını kazanmak için kendi toprağını biçimlendirir. Bazı Anadolu köylerinde, ilçelerinde, beldelerinde çömlek yapanlar yalnızca kadın, bazılarındaysa yalnızca erkeklerdir. Ancak ister kadın, ister erkek tarafından yapılsın, çömlekçilik zor iştir. Bu mesleği seçen kişiler, günümüzde sadece toprakla değil, aynı zamanda teknolojiyle de başa çıkmak zorundadır. Çünkü teknolojinin gelişmesiyle çömlekleri de makineler yapmaya başlamıştır. İşte, bu nedenle halk el sanatlarımızdan biri olan çömlekçilik yok olmakla yüz yüzedir.

Kayapa'daki Çömlekçilerin Öyküsü

Sizlere bütün zorluklarına karşın, Anadolu'da hâlâ ekmeğini toprağından kazanan bir avuç insanın öyküsünü anlatmak istiyoruz. Balıkesir ilinin, İvrindi ilçesine bağlı, Kayapa beldesine hep birlikte konuk olalım. Kayapa 600 haneli, iki bin nüfuslu şirin bir belde. Buranın yerleşim yeri haline getirilmesi çok eskilere dayanıyor. Belde halkı tütün, domates, biber, büyük-küçük baş hayvan yetiştirerek geçimlerini sağlıyor. Bir başka geçim kaynağı da çömlekçilik. Eski zamanlarda halkın % 80'i çömlekçilikle uğraşıyormuş. Bugünse halkın sadece % 1'inin çömlekçilikle uğraşması düşündürücü.



Kayapa beldesinin en yaşlı çömlekçisi

Günümüz çömlek ustaları, eski ustalardan saygıyla söz ediyorlar. Eski çömlek ustaları kanalizasyon olarak kullanılan künkler, makarnanın suyunu süzmeye yarayan süzekler, çaydanlık yerine kullanılan emzikli bardaklardan



Kayapa beldesindeki bir çömlekçi fırını

tutun da, sarımsak ezmeye yarayan ve şapşak adını verdikleri her türlü eşyayı pişmiş topraktan yaparlarmış. Günümüzde bunlar dilden dile dolaşan hoş bir seda olarak kalmış. Elinde avucunda kalan birkaç çömlek örneğini



Kayapa beldesinden bir görünüş



Çömlekçi hazırladığı çamuru iki silindirin arasından geçirir.



Çömleklerin pişirildiği fırın.



Çömlekleri kuruturken zaman zaman yerlerini değiştirmek gerekir.



Yayıklar, testiler, tavuk sulukları, küpler...

yaşatmaya çalışan Kayapa beldesinin orta yaşlardaki 20-25 çömlekçisi bu mesleği sürdürmek ve gençlere çömleği sevdirmek çabasında.

Kayapa Toprağının Atölyeye Yolculuğu

Kimi yerlerde çömlek iki farklı toprak çeşidinin karıştırılmasıyla yapılır. Ancak, Kayapalılar toprak konusunda çok şanslılar. Çünkü, çömleklerini bir çeşit toprakla yapıyorlar. Kayapa yakınında Kıran, Döllük veya Kayapa Deresi denilen yerlerden alınan bir traktör dolusu toprak, çömlek atölyesinin onbeş günlük gereksinimini karşılar. Toprak açık alanda naylon torbalar altında saklanır. Kullanılacağı zaman hortum yardımıyla içine su verilir. Verilen suyun yeterli olup olmadığı, yani çamurun kıvamı çok basit bir yöntemle anlaşılır. Toprak yığınının değişik yerlerine sopa batırılır. Eğer sopa kolaylıkla batıyorsa toprak yoğurulmak üzere hazırdır, batmıyorsa su verme işlemi sürdürülür. Toprak yığını istenilen kıvamda çamura dönüşmüştür artık. Çamur, daha sonra içindeki iri taşların kırılması için iki demir silindir arasından geçirilir. Bu işlem birkaç kez tekrarlanır. İyice birbirine karışan çamur, çam ağacından yapılmış ve



Çömlekçi, çömleklerini şekillendirmek için özel araçlar kullanır.

üzerine kül serpilmiş tahta masalar üzerinde yoğrulur. Büyük kütlelere dönüşen bu çamura "künde" adını verirler. Çömlekçi, kündeleri torna üzerinde işler ve farklı nesnelere dönüştürür.

Çömlekçinin Elleri...

Çömlekçi, kündeleri kimi zaman su testisine, yoğurt çömleğine, bacaya; kimi zaman da çiçek saksısına dönüştürür. Çamuru şekillendirme işlemini tornada gerçekleştiren çömlekçiyi izlemek çok zevklidir. Toprağı öyle kısa sürede şekillendirir ki şaşar kalırsınız. Bir çömlekçi günde 80-200 parça çömlek yapabilir. Şekillendirme



Piştirilmiş ve istiflenmiş baca başlıkları.

işlemlerinde demirden veya ahşaptan yapılmış yarım ay biçimli araç gereçleri kullanırlar. Bu şekillendirme araçları, her çömlekçinin el yapısına uygun olarak yapılır. Bazı çömlekçilere el veya parmakla tutulabilmesi için kulp adı verilen parçalar eklenir. Kulpun takılabilmesi için tornada çekilmiş çömleğin bir gün bekletilmiş olması, yani kuruması gerekir.

Sonraki işlem çömleklerin kurutulmasıdır. Atölyede, "sırık" adı verilen raflar vardır. Birinci gün bütün işlemleri biten çömlekler bu raflara düz olarak yerleştirilir; ikinci gün ters çevrilir. Üçüncü gün de kulplu olanların iyice kuruması için bunlar tavandaki çivilere kulplarından asılır. Bir çömleğin fırına girecek biçimde kuruması 3-10 günde tamamlanır. Kuruma aşamasında hava koşulları oldukça önemlidir. Bu nedenle kış aylarında çömlek yapımına ara verilir.

Kayapa beldesinde bir çömleğin şekillendirme aşamasında erkekler çalışır. Fırın doldurma aşamasında kadınlar da onlara yardımcı olurlar. Fırın iyice kurumuş çömleklerle doldurulur. Meşe ve çam ağaçlarıyla ateşlenen fırında pişirme işlemi gerçekleştirilir. Pişirme, 750-800 °C sıcaklıktaki fırında oniki saatte tamamlanır. Kayapa'dan Balıkesir, İstanbul, Bandırma, İzmir, Bursa, Mersin, Adapazarı, Adana, Antalya ve Malatya'ya gönderillen bu piştirilmiş çömlekler, alıcılarını beklemek üzere raflara dizilir.

Geçimini çömlekçilikle sağlayan Anadolu insanı bu el sanatıyla öylesine iç içe yaşamıştır ki çömlek konusunda bir halk kültürü gelişmiştir. "Çömlek kebabı" diye bilinen bir yemek çeşidi, "çömlek hesabı" diye bilinen bir alışveriş yöntemi, "çanak çömlek patladı" diye bilinen bir çocuk oyunu deyimi dilden dile yayılmıştır.

Topraktan yapılmış bir testiden buz gibi bir bardak su veya ayran içebilmeniz, doyumsuz lezzetli çömlek kebablarını tadabilmeniz dileklerimizle.

• • • • • Ayşegül Türedi Özen

Silindirden geçirilen çamur tahta masanın üzerine alınır.



Çömlekçi kündeği şekillendirmeye başlar.



Künde çömlekçinin elinde bir saksıya dönüşüyor.



Çömlekçi testiler için kulp çeker.



İşi bitmiş bir testi.

