NO. IV / 1999-2000

ISSN 1301-2746

ADALYA

SUNA-İNAN KIRAÇ AKDENİZ MEDENİYETLERİ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ
SUNA & İNAN KIRAÇ RESEARCH INSTITUTE ON MEDITERRANEAN CIVILIZATIONS

ADALYA

SUNA-İNAN KIRAÇ AKDENİZ MEDENİYETLERİ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ YILLIĞI
THE ANNUAL OF THE SUNA & İNAN KIRAÇ RESEARCH INSTITUTE ON MEDITERRANEAN CIVILIZATIONS

Bilim-Danışma Kurulu / Advisory Board

Fahri IŞIK
Akdeniz Üniversitesi / Mediterranean University

Sencer ŞAHİN
Akdeniz Üniversitesi / Mediterranean University

Havva İŞKAN
Akdeniz Üniversitesi / Mediterranean University

Oğuz TEKİN
İstanbul Üniversitesi / İstanbul University

Burhan VARKIVANÇ
Akdeniz Üniversitesi / Mediterranean University

Yayın Yönetim / Editorial Board

Kayhan DÖRTLÜK
Üftade MUŞKARA

Çeviriler / Translations

Doğan TÜRKER
T.M.P DUGGAN

Yazışma Adresi / Mailing Address

Barbaros Mah. Kocatepe Sk. No.25
Kaleiçi 07100 ANTALYA-TÜRKİYE
Tel: 0 (242) 243 42 74 • Fax: 0 (242) 243 80 13
AKMED@akmed.org.tr

Yapım / Production
Zero Prodüksiyon Ltd.

ISSN 1301-2746

Vehbi Koç Vakfı

İçindekiler

Gülsün Umurtak
"Neolitik ve Erken Kalkolitik Çağlar'da Burdur – Antalya Bölgesi Mühürcülüğü Üzerine Bazı Gözlemler" 1

Burak Takmer
"Modern Bilimde Hint-Avrupa Atavatanı Sorunu ve Hitito-Luviler" 21

Recai Tekoğlu
"Pamphylia Halkları ve Dilleri" 49

Mustafa Şahin
"Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi'nden Bir Grup Mangal Tutacı" 61

N. Çevik
"Tarih ve Arkeolojisiyle Melas Vadisi" 91

Ferhan Büyükyörük – Cihan Tibet
"1998-1999 Yılı Antalya Doğu Nekropolü Kurtarma Kazıları" 115

D. French
"Incriptions of Southern Lycia" 173

Taner Korkut
"Überlegungen zum Aufkommen der Halbfiguren auf kleinasiatischen Grabstelen vom Hellenismus bis zur römischen Kaiserzeit" 181

R.L. Vann – R.L. Hohlfelder – K. Shedrick
"The East Baths at Aperlae" 195

R.L. Hohlfelder – R.L. Vann
"A Church Beneath The Sea at Aperlae, Lycia" 207

S. Yıldız Ötüken – Sema Alpaslan – Meryem Acara
"Demre-Myra Aziz Nikolaos Kilisesi Kuzey Ek Yapısının Yeni Bir Değerlendirmesi" 221

Ayşe Aydın
"Kilikia'daki Ayaklı Kiliselere Bir Örnek: Hasanaliler Kilisesi" 243

Sema Bilici
"Anadolu'dan Ege Tipinde Sualtı Buluntusu Bir Grup Bizans Seramiği" 259

T.M.P. Duggan
"Naturalistic Painting and Drawing from Life in 13th Century Rum Seljuk Anatolia" 281

Kenan Bilici
"Alanya'nın Fethi Meselesi: Bir Tesbit" 287

Tuncer Baykara
"Osmanlı Devrinde Antalya Belgeleri I, XVIII. Yüzyıl" 293

Leyla Yılmaz
"Antalya-Tekeli Mehmet Paşa Camii ve Tarihlendirilmesi" 301

Serap Ünal
"Binlerce Yıllık Çömlekçilik Geleneğinde Sagalassos-Çanaklı Açılımı" 317

ADALYA IV, 1999-2000

Binlerce Yıllık Çömlekçilik Geleneğinde Sagalassos-Çanaklı Açılımı

Serap ÜNAL*

İnsanlık tarihine özdeş sayılacak kadar eskiye giden; hava, su, toprak ve ateş gibi temel öğelerin insanla bütünleştiği; işlevsel, estetik ve simgesel bir yaratı olan seramik sanatı, asırlar boyu vazgeçilmez bir eleman olmuştur. Neolitik Çağ'dan günümüze kadar geçen süreçte bu sanat, Anadolu'da her bölgede ve her dönemde farklı özellikler göstermiştir.

Anadolu seramik coğrafyasının önemli bir bölgesi olan Göller Bölgesi'de binlerce yıl boyunca seramiğin nitelikli örnekleri üretilmiştir. Bölge seramiğinin, karakteristik özelliklerinin göründüğü alanlardan biri de Sagalassos – Çanaklı açılımıdır (Res. 1).

Asırlar boyu bölgeyi aktif halde tutan ortak payda, toprağın seramik üretimine son derece uygun olmasıdır. Nitekim, antik Sagalassos kentinden beri çömlek için dönen çarklar, yanan fırınlar, Çanaklı'da, çok değil birkaç yıl öncesine kadar direnmişti.

Sagalassos Seramikleri

Günümüze kadar gelen çanak-çömlek kalıntılarından anlıyoruz ki Sagalasos'ta, özellikle Roma Dönemi'nde, çağdaşlarına göre üstün üretim teknolojisi kullanılarak son derece nitelikli seramikler üretilmiştir. Eserler, günümüz seramik sanatçısı gözüyle incelendiğinde; bir çanağın yapımında, dip alma, incelik, dudak kalınlığı, perdahlama, astar tekniği, bezeme vb. özelliklerin kalitesinin estetikle çok rahat bir şekilde birleştiğini görülür.

Halen Belçika Leuven Katolik Üniversitesi'nden M. Wealkens başkanlığında yürütülmekte olan çalışmalarda, 1987'de şehrin doğu sınırı ötesinde çömlekçiler mahallesinin keşfini 1990 ve 1991 yıllarında bu bölgede yapılan kazılar takip etmiştir. Araştırmalar, geç Helenistik ile M.S. erken 6. yy. arası döneme ait çok büyük miktarda cüruf, seramik atığı, fırın enkazı, en azından 10 fırına sahip geniş bir sanayi aktivitesinin kanıtını ortaya koymuştur[1]. Yanısıra, buluntular bize o dönemde çok geniş bir yelpazede seramik üretildiğini anlatmaktadır; bunlar arasında tuğlalar, kiremitler, su boruları gibi yapı malzemeleri ile yağ kandilleri, anforalar, çeşitli yiyecek ve pişirme kapları gibi oldukça zengin ürün çeşitleri göze çarpmaktadır.

---

* Yrd.Doç.Dr. Serap Ünal, Süleyman Demirel Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik Bölümü-Isparta.

1 J. Russell, "Sagalassos in Pisidia", JRA 10, 1997, 543.

Sagalassos seramiklerinin diğer önemli bir özelliği ise hatalı pişmiş kapların ya da kırık parçaların geri dönüştürülerek yeniden üretime katılmasıdır. Arkeometrik analizler, Sagalassos kaplarının ve pişmiş-toprak yapı malzemesinin dayanıklılığını arttırmak için kullanılan çömlek harcının önemli bir malzeme olduğunu göstermiştir[2]. Bu özel harç, su ve nem tutma özelliğini arttıran seramik tortu ile birlikte, suyla direk teması olan yapılarda kullanılmaktaydı[3]. Sagalassos çömlekçilerinin, her şey ters gittiğinde bile, çabalarını en üst düzeyde tutabilmeleri sonucu etkileyicidir.

Sagalassos seramiklerini yüksek kalitesini tanıtan çok önemli bir diğer karakteristik özellik de kırmızı astarlı çanakları ve terra-sigillata geleneğidir[4].

M.Ö. 1. yy.ın sonlarında seramikle meşgul olan zanaatkarlar, çalışmalarını yoğunlaştırmış, üretimde çeşitliliği öngören toplu üretime başlamışlar ve bu, Sagalassos kenti tamamen terk edilene kadar sürmüştür[5].

Çanaklı (Mamak) Çömlekçiliği

Burdur İli, Ağlusun İlçesi'ne bağlı Çanaklı (Mamak) Köyü, Sagalossos güney açılımında, antik Pisidya bölgesinde yer almaktadır (Res. 2). Beldenin salnamelerine göre, Hamitoğulları'nın Ağlasun nahiyesine gönderdiği Mamak obasına mensup Türkmenler tarafından 400-500 yıl kadar önce kurulduğu söylenmektedir[6].

Adını zanaatinden alan Çanaklı'da bugün, eski ve genç ustaları mevcut olmasına rağmen üretim durmuştur. Bu geleneksel el sanatı, üretimin yoğun dönemlerinde iç ihtiyaçları karşılamanın yanı sıra Isparta, Burdur, Bucak, Ağlasun, Senirkent gibi ana merkezlere sebze, meyve, tahıl karşılığı trampa (takas) yöntemi ve nakitle pazarlanarak geçmişte beldeye ticari getiri sağlamıştı. Peki asırlardan beri süre gelen bu gelenek, nasıl olup da ortadan kalkmıştır?

Nedenlerin ilki enerji sorunudur. Fırınları ateşleyecek ve çömleği pişirecek enerjiyi karşılayan ağaç örtüsü, bilinçsiz bir tüketimle yok edilmiştir. Bunun yerine kullanılabilecek diğer enerji kaynaklarının ise maliyeti yüksektir.

Sorun, sosyokültürel nedenleriyle ele alındığında karşılaşılan manzara Anadolu'da bir çok çömlekçilik merkezinden farklı değildir. Alışkanlıklar, teknolojiye bağlı olarak değişmektedir. Zira, plastik ya da seri üretime dayalı kap kacağın yaygınlaşması, yiyecek saklama endişesinin buzdolaplarıyla ortadan kalkması gibi nedenler, söz konusu süreci önemli ölçüde etkilemiştir.

Bu yok oluş süreci öylesine yenidir ki henüz çalışmamızın başlangıcında ayakta olan son ve tek Çanaklı çömlek fırını, kısa bir süre sonra 2000 yılının ağır kış şartlarına dayanamayarak çökmüştür.

---

2 J. Poblome-M. Schlitz-P. Degryse, "Recycling Misfired Pottery", Forum Archaeologiae, 1998.

3 Poblome-Schlitz-Degryse, age.

4 J. Poblome, "Sagalassos Red Slip Ware and the Ceramic Tradition of Sigillata", Forum Archaeologiae, 7.VI.1998.

5 J. Poblome, Sagalassos Red Slip Ware, Typology and Chronology, SEMA II, 1999, 314-318.

6 Belde mukimlerinden öğretmen (E) A.A. Bilge tarafından hazırlanan, köy muhtarlığınca Kaymakamlık makamına sunulan rapor, 1997.

Çanaklı seramik üretimiyle ilgili belki de tek umutlandırıcı gelişme, beldenin genç ustalarından İmdat Kazan ve şehit (amele) Hüseyin Sezer' in üretime geçmesidir. İmdat Usta, ürettiği çömlekleri, tüm işlemlerini tamamladıktan sonra Belde'de fırın olmadığından, zayiat riskini göze alarak fırınlama işlemi için Isparta'ya taşımaktadır. Söz edilen şartlarda üretilen formlar, geleneksel Çanaklı formlarının önemli bir kısmını kapsamakla birlikte ekonomik kaygılardan olsa gerek, Karacasu gibi diğer yöre form ve bezemelerinden de etki almıştır.

Sırt sırta vermiş bu iki çömlekçi, aracıyı da aradan çıkararak satışta önemli bir engeli aşmışlar ve ürettiklerini bizzat kendileri satarak ticari getiri oranını yükseltmişlerdir. Üretilen çanaklar, eskiden de olduğu gibi Burdur, Ağlasun, Senirkent, Bucak, Uluborlu, Yalvaç, Korkuteli, Elmalı gibi merkezlerde pazarlanmaktadır.

Son derece sevindirici olan bu gelişmenin kaynağında, Ağlasun Kaymakamı İ. Kaygısız'ın bireysel de diyebileceğimiz çabalarının yarattığı motivasyonun olduğu bir gerçektir. Zira belde çömlekçilerinin kullanabileceği bir fırın yapımı, Ağlasun ve Çanaklı'da satış ve sergi amaçlı merkezler oluşturulması, yine aynı amaçla, arkeolojik cazibesiyle Sagalassos'a gelen turistlere yönelik gösteri nitelikli etkinlikler kapsamındaki projeler umutlandırıcıdır.

Çanaklı çömlekçiliği, aynı zamanda ilginç bir sosyal görüntü vermektedir. Şöyle ki Çanaklı fırınları merkezi anlayışla inşa edilmiştir. Anadolu'nun bir çok yerinde olduğu gibi, her atölyede bir fırın düşüncesi hakim olmamıştır. Çanaklı'da son 25 yılda 5-6 adet fırın olduğu bilinmektedir.

Diğer taraftan, usta, atölye sayısı da yine enteresan bir orantı oluşturmaktadır. Zira son 25 yıllık periyod içinde, yaklaşık 30 ustaya karşın 80 kadar atölye olup atölyelerin çoğunun, yörede "şehit" ya da "amele" denilen usta dışındaki kişilere, yani yardımcılara ait olduğu tespit edilmiştir. Ustaların değişik günlerde ve zamanlarda farklı atölyelere uğrayarak çömlek üretmeleri, dolayısıyla oluşturulan bu heterojen yapı, Anadolu çömlekçiliğinde son derece farklı ve ilginç bir çömlek üretim sosyolojisi sergilemektedir. Bu şekliyle çömlek üretiminde modüler sistemin dışına çıkılmış, fırıncı, çömlekçi ustası ve şehitler farklı meslek grupları ve statüler oluşturmuştur.

Kullanılan Toprağın Yapısı

Çanaklı - Kibrit Ovası, kuzeybatı-güneybatı uzanımlı en geniş yeri 3 km., en dar yeri 1 km., uzunluğu 12 km. olan tipik dağ arası ovasıdır (Res. 3). Karstik bir bölgede polye şeklinde ortaya çıkmış olan bu düzlük, kapalı bir havza özelliği taşımaktadır. Bu havzanın orta bölümünde "Koca Göl" yer alır. Kibrit Ovası, Çanaklı Köyü düzlüğünün kuzey ve güney bölümünde, Mesozoik kireçtaşları geniş bir yayılım sunmaktadır. Ovanın kuzeybatı bölümünde Eosen kumtaşı ve çamur taşından oluşan denizel tortul kayalar yer alır (Res. 4). Ovanın güneydoğu bölümünde Neojen karasal kökenli kaba kırıntılı tortul kayalar yer alır. Kibrit Ovası'nı dolduran alüvyonal tortullar büyük bölümüyle ovayı çevreleyen Mesozoik kireçtaşının ayrışmasıyla ortaya çıkan terrarossa toprak örtüsünün taşınması sonucu oluşmuşlardır[7]. Bunun yanı sıra ovanın kuzeybatısında yer alan denizel kökenli kumtaşı ve çamurtaşından oluşan Eosen tortullardan türeyen gereçler de, Kibrit Ovası'nı dolduran alüvyon dolgusuna eşlik etmişlerdir.

---

[7] Bu toprağın en önemli özelliği Fe_2O_3 ve Al_2O_3 bakımından son derece zengin olmasıdır. Zengin Fe_2O_3 içeriği nedeniyle bu tür toprakların rengi orta ile koyu kırmızı arasında değişmektedir.

Eosen denizel tortuların büyük bölümünü oluşturan çamurtaşları, egemen olarak illit bileşimli kil içerir. Bunun dışında kireçtaşlarından türeyen terrarossa oluşukları Al_2O_3 bakımından zengin oldukları için daha çok kaolin bileşimli killer bakımından zengindir. Bu nedenle Kibrit Ovası'nı dolduran kil toprak, egemen olarak illit ve kaolinden oluşan karışık kil bileşimine sahiptir.

Çanaklı'nın yaklaşık 1 km. güneyinde, Yumaklı mevkii olarak adlandırılan alanda bulunan kil, otokton konumlu olup Mesozoik kireçtaşlarının ayrışmışı ile ortaya çıkmış terrarossa toprak örtüsü içinde yer alır (Res. 5). Bundan ötürü bu yöredeki kil toprak, koyu kırmızımsı olup Al_2O_3 ve Fe_2O_3 bakımından son derece zengindir. Bu killerden yapılmış seramiklere ait ince kesitlerde ise gözlenen homojen dokunun, tümüyle porfiritik özellikte olduğudur. Feldspat ve kuartztan oluşan fenokristler kırmızımsı renkli camlaşmış bir hamur maddesi içinde yer almaktadır. Plajıoklastan oluşan fenokristlerin dilimleri ve ikizlenme sınırları açık olarak gözlenmektedir[8] (Res. 6).

Görülmektedir ki bölge toprağı, seramik üretimine son derece uygundur. Sagalassos seramikleri üzerinde toprak yapısı araştırmaları devam etmektedir. Bu araştırmanın gelişimi doğrultusunda, Sagalassos seramikleri ile etnografik ve güncel anlamda Çanaklı çömleklerinin ortak malzemeye dayandığı izlenimi kuvvetlenmektedir.

Atölye özellikleri

Çanaklı Beldesi'nde çömlekçiliğin yapıldığı yerlere "işlik" denir. İşlikler evlerin girişinde yer alır. Üst katlar ise oturma yerleridir (Res 7). İşlik denilen atölye alanları, boyutlarında standartlık olmamakla birlikte ortalama 4-8 m. uzunluk ve 5-7 m. genişlikteki dikdörtgen alanlar üzerine inşa edilmiş toprak zeminli kerpiç yapılardır.

Tavanları ağaç kiriş olan işliklerin yan tarafında bulunan pencereler, aydınlatma ve havalandırma sağlar. Atölyelerin iç kısımlarında 3 ya da 4 adet tezgah bulunabilir. Bu tezgahlar, gün ışığından mümkün olduğunca yararlanmak amacıyla pencere kenarlarına yerleştirilir.

Çamur hazırlama

Çarkta kullanıma uygun toprak, Çanaklı'nın yaklaşık 2 km. güneyinden Kadran Dağı yamaçlarındaki (Yumaklı mevkii) açık ocaklardan sağlanır. Köye getirilen toprak, atölye önlerindeki alanlara yığılır, iyice kurutulur ve küçük küçük parçalara ayrılır. Bu aşamada kil içindeki taş ve diğer yabancı maddeler ayıklanırken, daha küçük yabancı maddeler de elekleme yöntemiyle temizlenir.

Sonraki aşamada toprak, işlik içine alınarak ayrı bir yığın haline getirilir. Bu yığının ortası havuz şeklinde açılarak içine su doldurulur ve kürek yardımıyla suyla toprağın karıştırılması sağlanarak kilin aktarılma işlemi yapılır. Daha sonra çamur ayakla sıkıştırılarak atölye içinde bir köşeye yerleştirilir. Sıkıştırılmış bu yığının üzerine, elde edilen sertlik

8 F. Yağmurlu-S. Ünal-V. Deniz, Isparta ve Çevresi Seramik Killerinin Araştırılması, SDÜ Araştırma Projesi 103 (2000) 12.

derecesini kaybetmemek amacıyla su serpiştirilir. Bu işleme beldede, "yağlama" ya da "zıvıklama" denir. Şehit tarafından belirtilen şekilde hazırlanan kil, üzeri naylonla örtülerek çarkta kullanıma hazır halde beklemeye alınır (Res. 8).

Çark

Yörede kullanılan çarklar, ayakla çevrilen türde, uzun milli ve yataklıdır. Çark şekillendirme tablası, mil, ağır hareket valonu gibi üç kısımdan oluşan bu tür tornalar, insan gücü ile çevrilmekte olup ön tarafına konulan masa yüksekliğinde tezgahla tornaya adapte edilmiştir (Res. 9). G. Güner'in sınıflamasıyla 6'ncı tür tezgah kategorisinde olan Çanaklı çarklarının tezgah üstlerinde, çekimde kullanılan suyun konduğu kap olan su saksısı ve çekimde kullanılan diğer aletler bulundurulur[9].

Çarkın ayakla dönen tablasının çapı 80-90 cm. civarındadır. Yörede çarkın üst tablasına "kelle", kelle üzerine konulan çamura "künde" adı verilir. Künde, bir elin içten, bir elin dıştan bastırılmasıyla biçimlenir. Çarkın dönme hızı arttıkça kapların profilleri daha da düzgünleşir (Res. 10).

Çekim aletleri ve yapım teknikleri

Çamur, künde haline getirilene kadar yapılan tüm işlemler, şehitler tarafından yapılır. Künde haline getirilen çamurların kelleye konmadan önce tahta bir tezgah üzerine dizilmesine ise "yumrum" denilmektedir. Çamurun tahta tezgah üzerine yapışmasını önlemek amacıyla meşe odunu külü serpiştirilir (Res. 11).

Şekillendirmede kullanılan aletler, yöresel isimleri ile kaz (kazı) ağacı, ülük (sülü) ağacı, ıskıran, çamur küreği ve taraktır. Çam ağacından yapılan ülük, ülüklü ıpığın (ibrik) yapımında kullanılır. Iskıran, tezgahtaki çamuru sıyırmak için kullanılan bir alettir. Çamur küreği, atölye içindeki kullanıma hazır çamuru, yumrum haline getirmek için kullanılır. Tarak ise süslemelerde kullanılan bir alettir (Res. 12).

Çanaklılı çanakçı, çarkın sağ yanına oturur. Şekillendireceği formun büyüklüğüne göre seçtiği kündeyi kelle üzerinde merkezleyip ortasını açar ve çamurun cidarını istediği boya yükseltir. Bu işleme "dalazlama" denir (Res. 13).

Yörede büyük küplerin biçimlendirilmesi iki aşamada gerçekleştirilir. Küplerin alt kısımları önce 1/3 oranında bir yüksekliğe dek çekilip bırakılır, çamur kendini yeterince çekince, yöresel adıyla tavlanma, yeniden çarkın üzerine alınarak bant usulüyle ve çark yardımıyla üst kısımlarının biçimlendirilmesi tamamlanır[10]. Bu işleme de "pardı" adı verilir.

Kulp takılması gereken formlarda, kulp çekme işlemini yine şehitler yapmaktadır (Res. 14). Burada dikkate değer nokta; şehitin, yardımcıdan öte neredeyse usta işlevini yapan kişi olmasıdır. Zira ana formun çekilmesi dışında hemen hemen tüm işlemler şehit tarafından yapılmaktadır.

Çömleğin tezgahtan alınması, ip yardımıyla yapılmaktadır. Tabladan kesilip alınan çömlek, işlik içinde kurumaya bırakılır (Res. 15).

---

9 G. Güner, Anadolu'da Yaşamakta olan İlkel Çömlekçilik (1988) 13-15.

10 Güner, age. 70.

Çömlek son şeklini aldıktan sonra süslemede, Denizli İli, Buldan İlçesi'ne bağlı Geleyli Dağı ve Buharkent'ten getirilen, "haleş" denilen malzeme kullanılır. Bir nevi sulandırılmış talkşist olan haleş, parlak ve metalik bir görüntü oluşturarak bezemeyi tamamlar (Res. 16). Geleyli Dağı'ndan getirilen talkta asbeste rastlanmış ve kanserojen özellikler tespit edilmiş; diğer taraftan, Buharkent'ten getirilen şistlerde (muskovit şist) asbest oluşturacak maddeler bulunmamıştır. Haleş, Çanaklı çömlekçileri tarafından anılan kimyasal özelliği açısından ayrıştırılamamakta ve bu açıdan risk taşımaktadır.

Haleşle yapılan süslemeler, kap iyice kuruduktan sonra fırına verilmeden önce sürülür. Çeşitli boyutlardaki tarakla yapılan süslemeler ise kap deri sertliği denilen kıvamdayken yapılır.

Fırın türü ve pişirim teknikleri

Çanaklı'da, milli ve yataklı çarkın kullanıldığı tüm yörelerde olduğu gibi 4'ncü tür pişirim yapılmaktadır (Res. 17). Kubbe tip de denilen bu tür fırınlar, kemerlerin üzerine oturtulmuş, üstü açık, alttan ateşlenen tipte olup kaplar üst üste yığılarak fırınlanır. Fırın toprak ve samandan yapılmış blokların koni şeklinde istiflenmesi ve yapının üzerine yine toprak-saman karışımından kerpiç sıva yapılmasıyla oluşturulmuştur (Res. 18).

Çanaklı fırını ateş yakılan "ocaklık" kısmı ve ürünlerin konulduğu "destileme "denilen iki kısımdan meydana gelir. Boyutlar ortalama olarak şöyledir: Destilik kısmı boyu, 7.70 m., eni 3.20 m.; ocaklık kısmı boyu 1.40 m., eni 4.40 m.; fırın cidarı ise 30-40 cm.dir. Destilemenin tabanında ısının yukarıya çıkıp ürünlerin pişmesini sağlamak için açılmış, çapları 15-20 cm. ile 20-25 cm. arasında delikler bulunmakta ve bu deliklerin sayısı fırının büyüklüğüne göre değişmektedir.

Fırının iki kapısı vardır. Ürünler, destileme kapısı olarak adlandırılan kapıdan içeri alınarak düzenli bir şekilde istiflenir. İç hacim, yaklaşık 1600 adet standart ibrik formunu içine alabilmektedir. Destileme bölümü doldurulduktan sonra ağız kısmı iyice kapatılır. Ocaklık kapısı ise zeminden alt kısımda olduğundan topraktan yapılmış bir merdiven yardımıyla ocaklığa inilir.

Ocak kısmında çalı ve odun yakılır. Bu şekilde 600-700°C ısıya ulaşmak için fırın 36-40 saat yanmaktadır. Bu işlem için yaklaşık 3 ster odun kullanılır. Fırının istenilen dereceye gelip gelmediğini anlamak için, baca kısmının beyazlaşması beklenir. Yanma işlemi durdurulduktan sonra fırın bir gün süreyle soğumaya bırakılır ve akabinde boşaltılma işlemi başlar. Fırın boşaltıldıktan sonra ayıklama işlemi yapılır. Çıkan defolu çömlekler için "ateş algını" tabiri kullanılır.

Formlar

Bir çok yörede olduğu gibi Çanaklı'da da formların işlevselliği ön plandadır. Boyutlar, gereksinimlere göre belirlenmiş ve bu doğrultuda isimler verilmiştir. Çanaklı formlarını yöresel isimlerine tanıtacak olursak:

a. Testi (Desti, ıbrik, ıprık, ıpık): Bilindiği gibi Anadolu testileri, yuvarlak profilli, kulplu, geniş gövdeli, dar ağızlı pişmiş topraktan yapılmış su kaplarıdır. Bu genellemeye rağmen yöresel farklılıklar gösterebilirler. Çanaklı testileri büyük, orta ve küçük boy olarak üç grupta toplanır. Ortak özellikleri: Ağız dar ve ağız kenarı yuvarlatılmıştır, kısa boyun içe doğru eğimlidir. Kulp, genelde omuz altından başlayarak boynun altına dik olarak birleşir (Res. 19).

Boyutlar

Büyük Testi : Yük. 44-50 cm., En 25-30 cm., Ağız 6-7 cm., Dudak 0.7-1 cm.

Orta Testi : Yük. 35-40 cm., En 15-20 cm., Ağız 6-7 cm., Dudak 7 mm.-1 cm.

Küçük Testi : Yük. 25-28 cm., En 10-12 cm., Ağız 5-6 cm., Dudak 7 mm.-1 cm.

b. Ülüklü Büyük ve Küçük Ibrık: Kulplu, geniş gövdeli, dar boğazlı, emzikli su kaplarıdır. Ağız kenarı iç bükey olup kalınlaştırılmış, yuvarlak dudakla son bulur. Kulp, ağız kenarından başlayıp omuza altına eklenmiştir. Ülük, emzik kısmı olup suyu azar azar akıtmaya yarayan, gövdeye açılan boşluğa takılan parçadır.

c. Çatal Bardak: Birden fazla bardağın, çeşitli biçimlerde birbirine bağlanmasıyla oluşturulan, genellikle günlük kullanım dışı işlevleri olduğu düşünülen süs amaçlı birleşik kap formlarıdır. Emzik ve kulp bulunmaktadır.

d. Ülüklü Çatal Ibrık: Birden fazla testinin çeşitli şekillerde birleştirilmesiyle meydana getirilen, yine süs amaçlı günlük kullanım dışı birleşik kaplardır.

e. Büyük ve Küçük Küp: Su, pekmez, yağ gibi sıvı ya da un, buğday gibi katı besinleri saklamaya yarayan büyük boyda, geniş karınlı, dar dipli, kalın cidarlı kaplardır (Res. 20).

Boyutlar

Yük. 70-77 cm., Karın Çapı 40-45 cm., Ağız 20-25 cm., Cidar 0.7-1 cm.

f. Dağar ve Kül Kabı: Çamaşır yıkamada kullanılan, küllü suyun hazırlandığı ağzı geniş konik formlardır.

g. Ganavaz: Ağız kenarıyla boynu birbirine bağlayan, karşılıklı iki dikey kulplu, dar boyunlu, kapaklı kaplardır. Turşu, salça vb. yiyeceklerin saklanmasında kullanırlar.

Boyutlar

Yük. 40-45 cm., karın çapı 20-25 cm., Ağız 10-15 cm., Cidar 0.7-1 cm.

h. Şirlek: Kulplu, boyunsuz, kapaksız et pişirmede kullanılan kaplardır. Pişirme esnasında, kapak yerine kağıt konulup üzerine hamur yayılır.

Boyutlar

Yük. 27 cm., En 27 cm., Ağız 13 cm., Cidar 0.1-0.7 cm.

i. Yemek Taşıma Çömleği (Yoğurtluk): Gövdenin ağız kısmına doğru daralarak biçimlenen, kulp kısmı yukarıdan olan çömlek formudur (Res. 21).

Boyutlar

Yük. 21 cm., Karın çapı 15 cm., Cidar 0.6-0.8 cm.

j. Şapşak: Tamamen çocuk eğlentisine yönelik, tornada çekilen küçük çanak formlarının çocuklar tarafından yere çarpılmasıyla çıkardığı sesten dolayı adını alan oyuncaktır.

k. Silbinç: Çocuk beşiklerinde lazımlık olarak kullanılan, boyun kısmı dar, ağız kısmı ise dış bükey formlardır. Boyutları beşik boylarıyla orantılıdır.

l. Güveç: Yemek pişirme kabı olarak kullanılan, kulplu ve kapaklı kaplardır. Gövde genişliği ile yüksekliği birbirine eşit, ağız çapı, gövde çapının yarısı kadar olan boyunsuz formlardır. Boyutlar ihtiyaca göre belirlenmektedir.

m. Sağcak: Üzerinde yemek pişirme kapları konmasına yarayan, genellikle yemeğin pişirildiği ateş üzerine oturtulan üçgen biçimli, geniş tabanlı konik pişmiş topraktan altlıklardır.

n. Kar Bardağı: Kulplu, dar boğazlı, ağız kısmı dış bükey olan soğutma amaçlı testi formlarıdır.

Boyutlar

Yük. 35-40 cm., Karın çapı 18-22 cm., ağız 5-6.5 cm., cidar 0.7-1 cm.

Diğer taraftan, yemek tabağı, leğen, çaydanlık ve çiçek saksıları gibi günlük kullanımda sık rastlanılan formlarda mevcuttur (Res. 22).

Summary

The Modern Pottery Production of Sagalassos – Çanaklı Region in Light of The Anatolian Tradition

Finds of pottery provide us with much information on the ancient societies, civilizations and settlements in Anatolia over the past thousands of years. The Anatolian tradition of local pottery, as practised in regions such as Göller Bölgesi (The Lake District), beginning with Hacılar in Neolithic times, then Sagalassos in Roman period and continuing today with Çanaklı is an important component of traditional art worthy of protection.

The continuity of local types of pottery in Çanaklı, however, is endangered by socio-economic and socio-cultural features. This article draws attention to the need to protect the fast vanishing local pottery production.



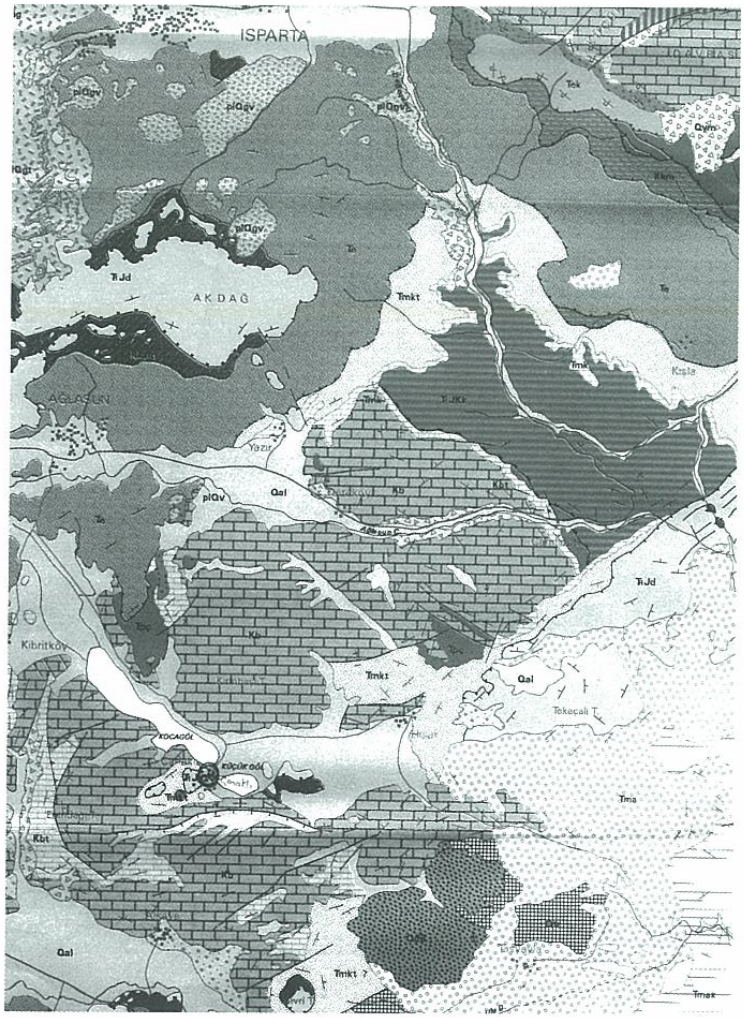
Resim 1 Harita



Resim 2 Çanaklı. Genel görünüm



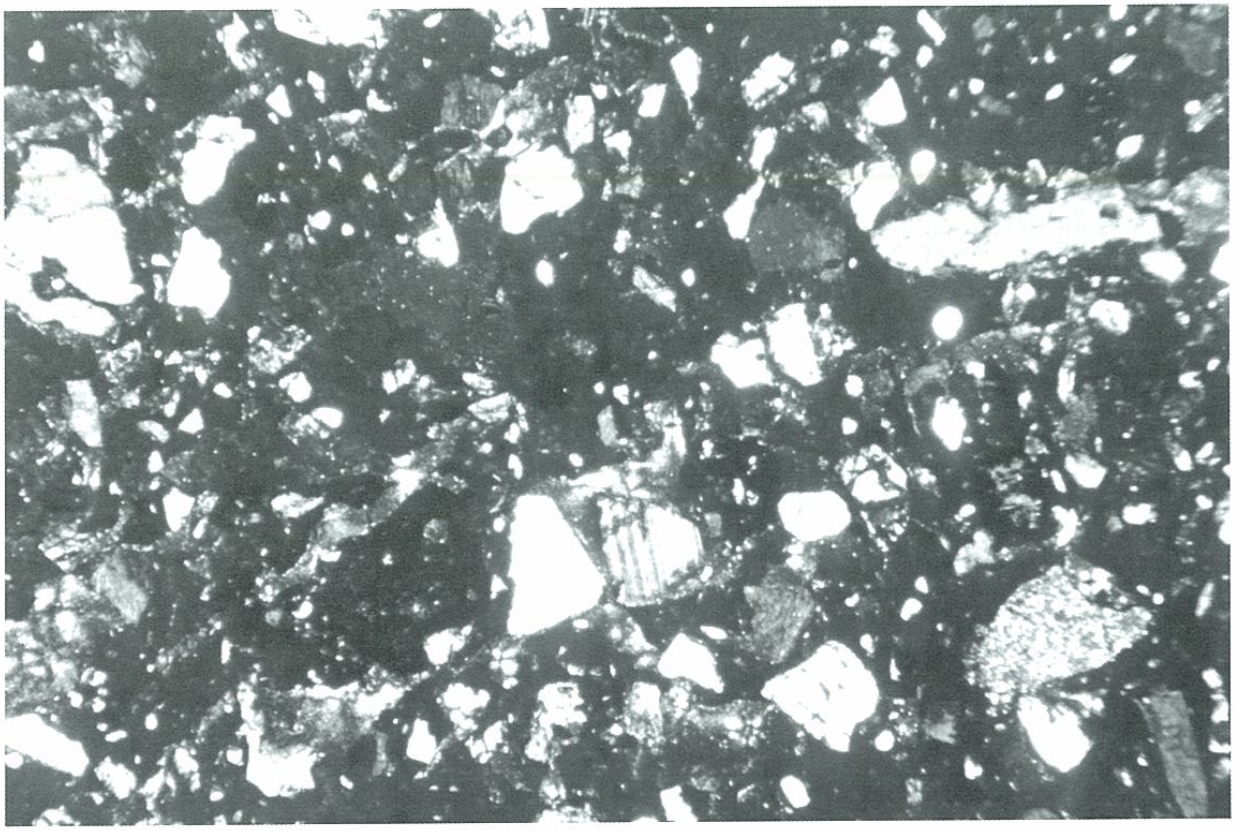
Resim 3 Kibrit Ovası



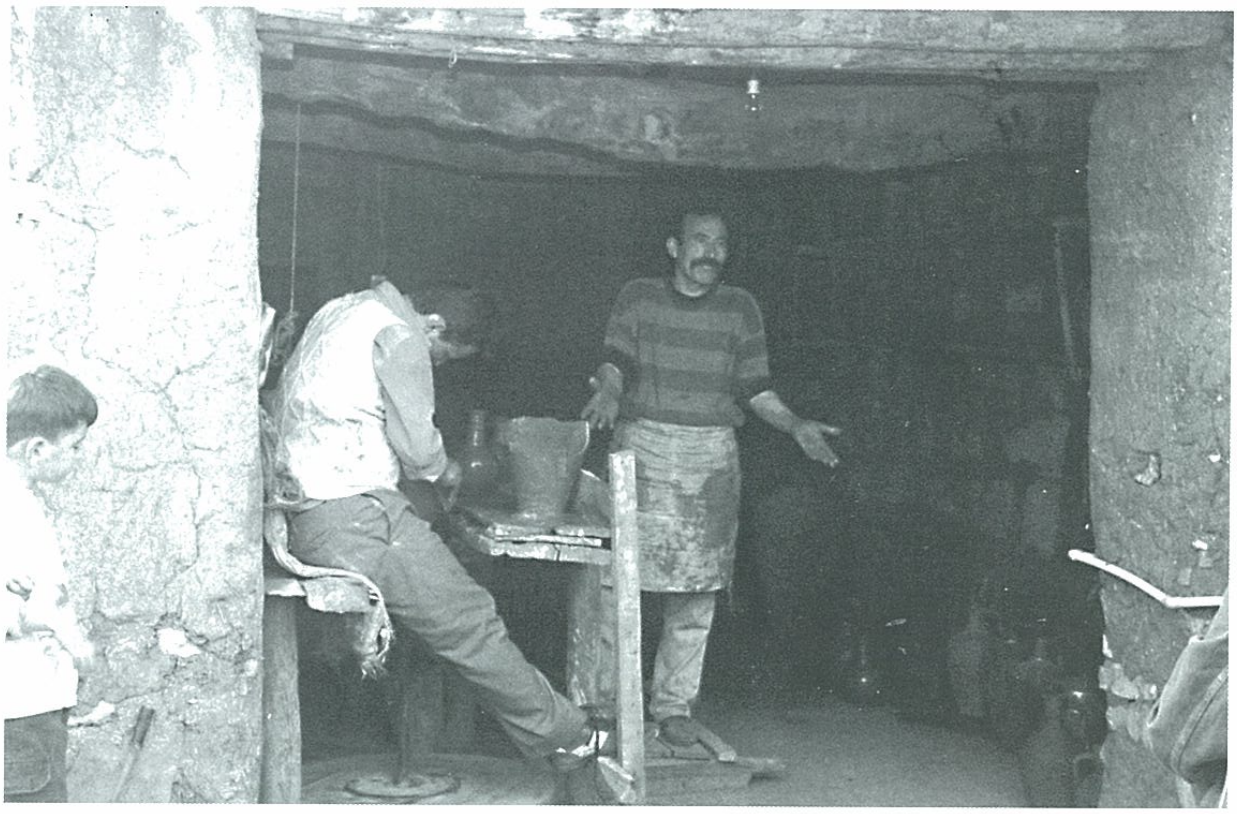
Resim 4
Sagalassos-Çanaklı jeoloji haritası



Resim 5 Yumaklı mevkii kil ocakları (Çanaklı çömlekçilerinin kil elde ettikleri alan)



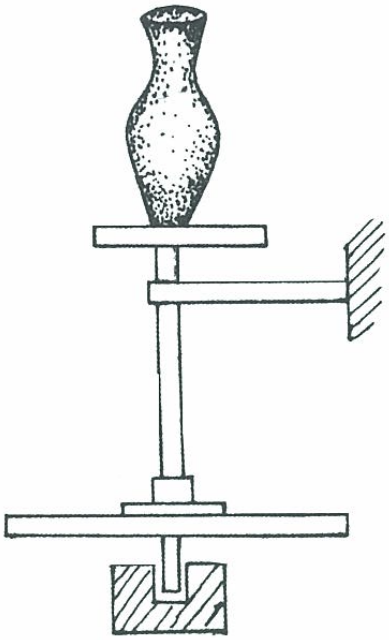
Resim 6 Yumaklı mevkii killerinin ince kesit analiz fotoğrafı



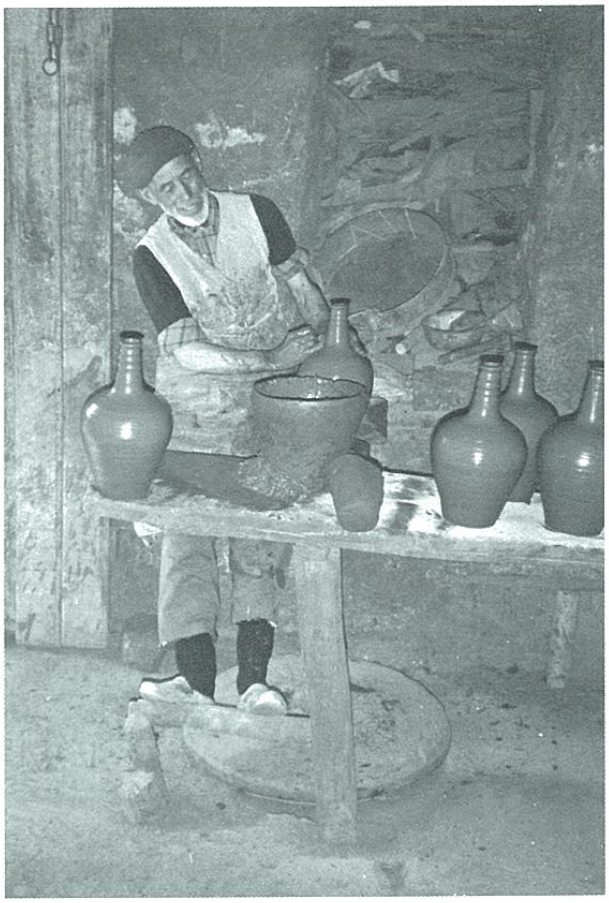
Resim 7 Atölye, genel görünüm



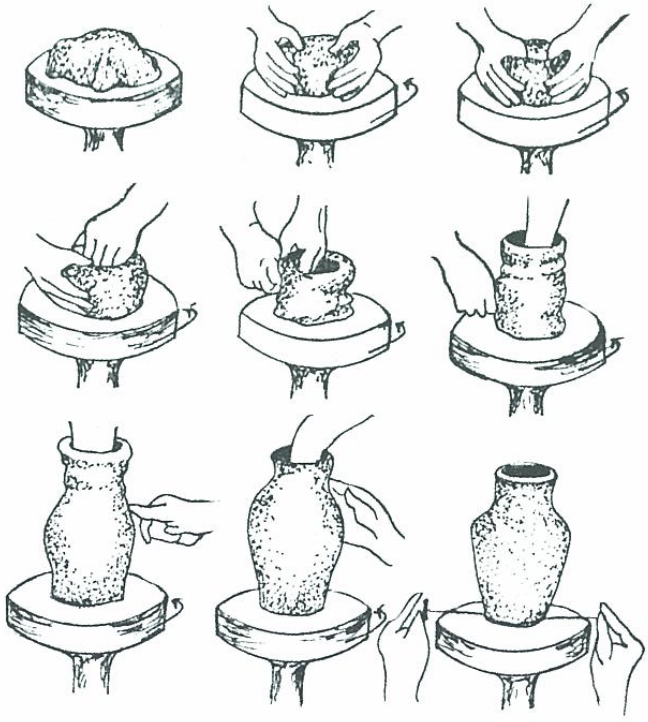
Resim 8 Çamur hazırlama



Resim 9 Çanaklı çarkı



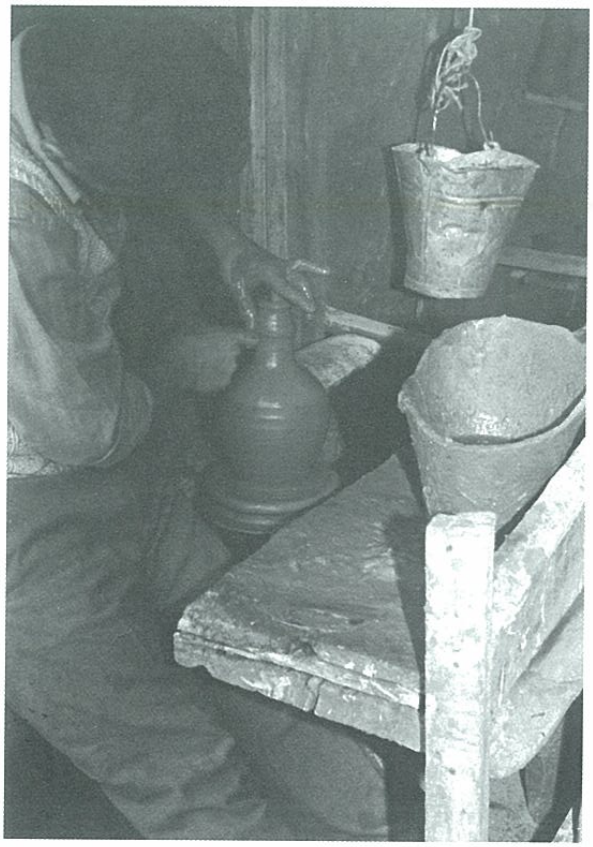
Resim 10 Çarkta şekillendirme,
artık hayatta olmayan Bekir Usta



Resim 11 Kündenin kellede yükseltilmesi
(dalazlama)



Resim 12 Çekim aletleri



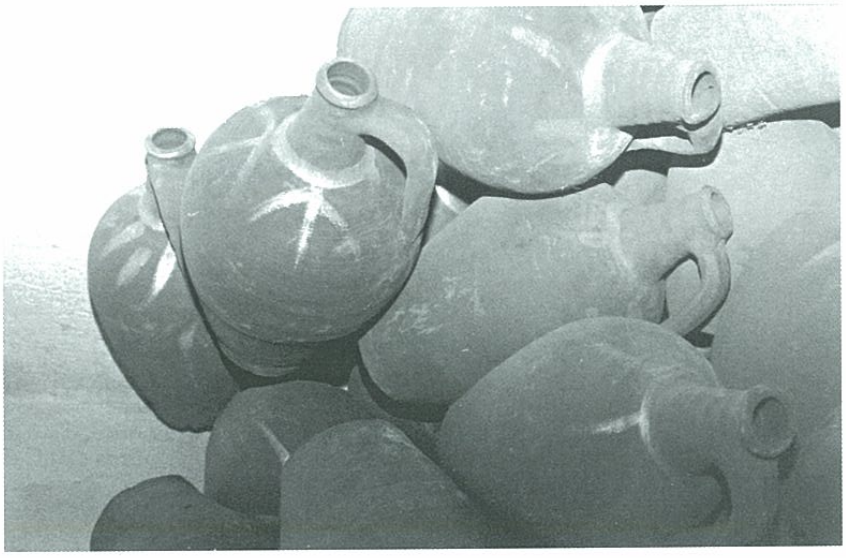
Resim 13 Dalazlama sonrası şekillendirme işlemi



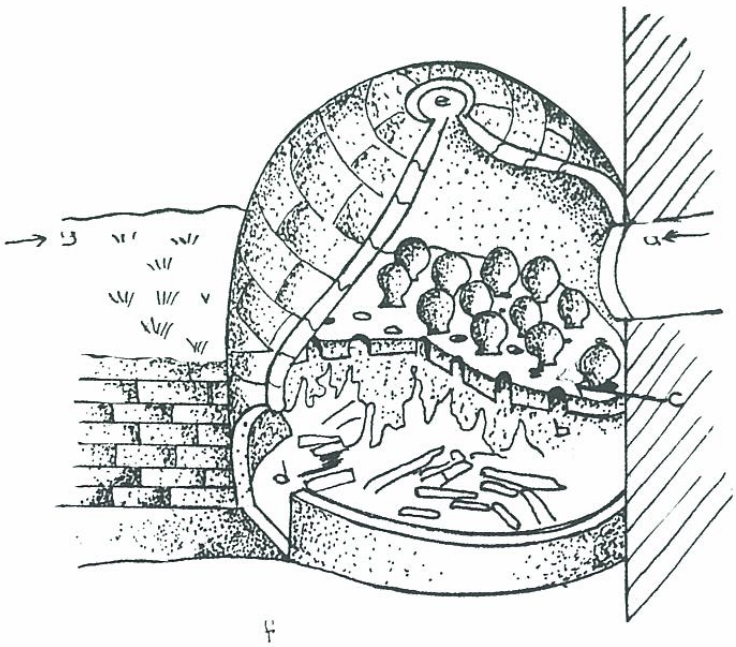
Resim 14 Kulp hazırlama



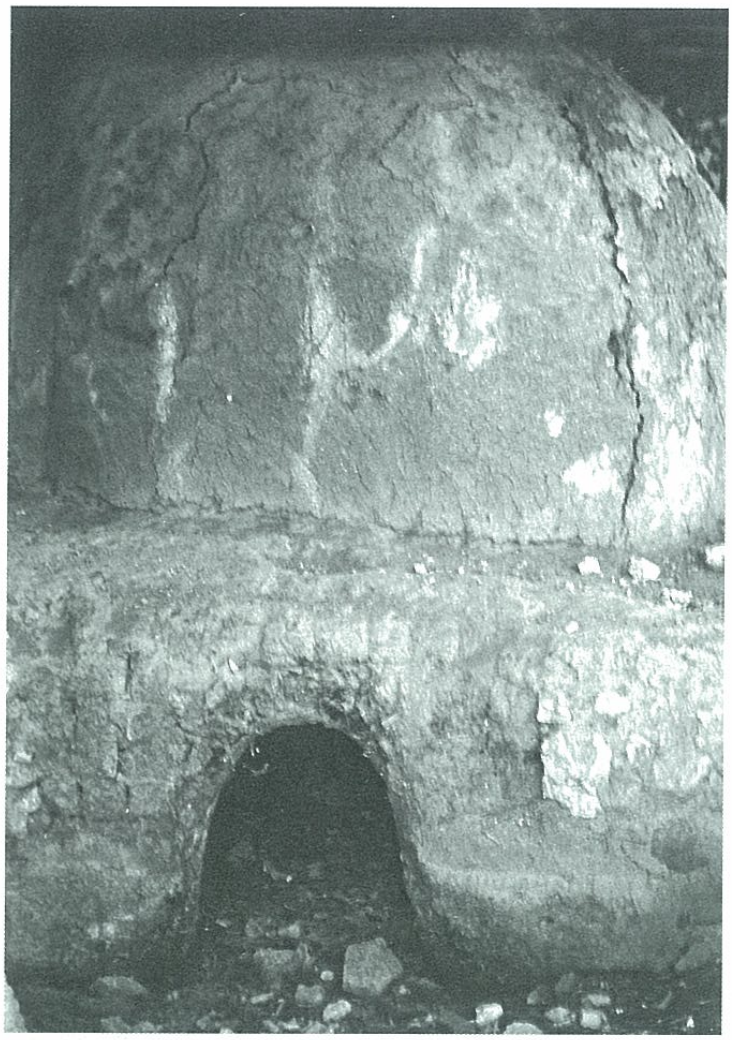
Resim 15 Kurumaya bırakılan testiler



Resim 16 Haleşle bezenmiş testiler



Resim 17 Çanaklı fırını



Resim 18 Çanaklı fırını



Resim 19 Testi



Resim 20 Küp



Resim 21 Yoğurtluk



Resim 22 Çanaklı, formlar genel