Geliş Tarihi/Submission Date: 03.04.2021
Kabul Tarihi/Acceptance Date: 25.05.2021
DOI Number: 10.12981/mahder.909080
Motif Akademi Halkbilimi Dergisi, 2021, Cilt: 14, Sayı: 34, 678-689.

Araştırma Makalesi
Research Article

SON USTASININ ARDINDAN HÜYÜK ÇÖMLEKÇİLİĞİ

◆

HÜYÜK POTTERY AFTER ITS LAST MASTER

Serap ÜNAL*

ÖZ: Arkeolojik buluntular bize çömlekçiliğin, Anadolu coğrafyasının uzun geçmişinden gelen önemli bir gelenek ve maddi kültür unsuru olduğunu göstermektedir. Aynı zamanda pişmiş toprağın yok edilemeyen bir malzeme olması, geçmişin belgelerini günümüze ulaştırması bakımından ayrı bir değer ifade etmektedir. Anadolu'nun hemen her alanında varlığına şahit olduğumuz ilkel çömlekçilik, Göller Bölgesi'nin zengin prehistorik geçmişine koşut sayabileceğimiz nispette, birçok merkezde yoğun örnekleriyle karşımıza çıkmaktadır. Binlerce yıllık bir geleneğin bazı çömlekçilik merkezlerinde primitif halini bozmadan nerdeyse kesintisiz olarak günümüze kadar ulaşması kuşkusuz heyecan vericidir.

Başlangıcından beri bir zanaat biçimi olarak üretim eylemseli fazla değişime uğramaksızın süregelen çömlekçilik, kendini tüm Anadolu'da ve özellikle Göller Bölgesinde arkeolojik ve etnografik anlamda çok aktif olarak göstermesine rağmen günümüze ulaşan birkaç merkez dışında yok olmuş durumdadır. Bu merkezlerden biri de Konya iline bağlı Hüyük ilçesidir. Bugün son çömlekçi ustasının vefatıyla sonlanma belirtileri gösteren Hüyük çömlekçiliği, tüm olumsuz koşullarına karşın yine de bir direnme içindedir. Bu makalede çömlekçiliği canlandırmaya yönelik gayretin yanı sıra, önemli bir kültürel mirasın korunması kapsamında Hüyük çömlekçiliğinin yerel özellikleri anlatılmaya çalışılmıştır. Makale, yerinde (sahada) ilkel çömlekçilik araştırma yöntemi kullanılarak yazılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Çömlekçilik, Hüyük, Göller Bölgesi, kültürel miras, gelenek.

ABSTRACT: *Archaeological findings show us that pottery is an important tradition and material culture element in the Anatolian geography from its long past. At the same time, the fact that the baked soil is a material that cannot be destroyed means a special value in terms of bringing the documents of the past to the present. Primitive pottery, which we witness in almost every area of Anatolia, appears with intense examples in many centers in this region to the extent that we can count parallel to the prehistoric rich history of the Lakes Region. It is undoubtedly exciting that a tradition of thousands of years survives almost uninterruptedly in some pottery centers without breaking its primitive state.*

Pottery, which has been continuing as a craft form without much change since the beginning, has disappeared except for a few centers that have survived to the present day, although it shows itself very actively in the archaeological and ethnographic sense in all Anatolia and especially in the Lakes Region. One of these centers is Hüyük district of Konya province. Hüyük pottery, which shows signs of ending with the death of the last potter master, still resists despite all its adverse conditions. In this article, in addition to the efforts to revive pottery, the local characteristics of Hüyük pottery are explained within the scope of the protection of an important cultural heritage. The article was written using the primitive pottery research method in situ (in the field).

Keywords: *Pottery, Hüyük, Lake District, cultural heritage, tradition.*

* Doç. Dr. – Süleyman Demirel Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Seramik ve Cam Bölümü / Isparta – serapunal@sdu.edu.tr (Orcid ID: 0000-0003-2407-1789)

This article was checked by Turnitin.

Giriş

Neolitik Çağdan günümüze kadar uzanan, yaklaşık 9000 yıllık bir gelenek olan Anadolu ilkel çömlekçiliğine, karakteristik özellikleriyle Göller Bölgesinde de rastlamaktayız. Göller Bölgesinin merkezini Isparta olarak kabul edersek, batısında Karacasu, Serinhisar, Kuzeyinde Sorkun, güneyinde Çanaklı ve doğusunda Hüyük ve Doğanhisar ilçeleri, bu bölgede hala yaşayabilen çömlekçilik merkezleridir. Konya iline bağlı Doğanhisar ilçesi bitişik komşusu Hüyük'e göre yaşayan atölye sayısı bakımından daha şanslıdır. Hüyük ilçesi de, kalan son çömlekçi atölyesinde ustasının vefatının ardından yaşama savaşı vermektedir. Hüyük, her şeye rağmen son ustasının geride kalan aile fertleriyle kendine özgü çömlekçiliğini sürdürmeye çalışan tipik bir çömlekçi yerleşmesidir.

Genel olarak Anadolu çömlekçiliğinde gözlemlenen ve binlerce yıllık süre göz önüne alındığında, son 20-25 yıl gibi kısa bir sürede gerçekleşen bu hızlı yok oluş dikkat çekicidir. Anılan kapsamda bir kesit olan Hüyük çömlekçiliği de genele paralel olarak sosyokültürel ve sosyoekonomik nedenlerle bu sürecin içinde yerini almıştır. Anadolu'da birçok ritüelin kapsamına giren, hatta sözlü folklora kadar uzanan bu geleneksel sanat, arkeolojik ve etnografik getirileri ile birlikte Anadolu coğrafyasının son derece yaygın bir geleneği olmasına karşın, ülke genelinde Somut Olmayan Miras kapsamına bile alınmakta zorluklarla karşılaşmaktadır.

Coğrafi Konum ve Tarihçe

Konya iline bağlı Hüyük ilçesi, Akdeniz bölgesinin Göller Yöresinde bulunmaktadır. Konya'nın 90 km. batısında bulunan Hüyük, kuzeyinde Doğanhisar ve Şarkikaraağaç, güneyinde ise Beyşehir ilçeleriyle çevrelenmektedir. Yüzölçümü 549km^2 olan ilçenin deniz seviyesinden ortalama yüksekliği 1.245 metredir. İlçenin kuzey ve doğusu Sultan Dağları'nın uzantısı olan ve ortalama yüksekliği 1500-2000 m'lik dağlarla kaplıdır. Batıda dalgalı arazi bulunurken, güney ve güneybatısı Beyşehir Gölü'ne kadar düzlüklerden oluşmaktadır.

Sultandağları Masifi'nin güneydoğu kesiminde Doğanhisar ile Hüyük arasında Miyosen Pliyosen yaşlı örtü altında masifin Paleozoyik yaşlı metamorfitleri yer alır (Aksoy ve Bozdağ, 2008: 37). Yapılan jeolojik çalışmalar, bölgenin kil yapısının seramik üretimine uygun olduğunu ortaya koymuştur. Jeolojik yapısı seramik üretimine uygun olan bölge, çağların akışında olduğu gibi bugün de çömlekçiliğe ve endüstriyel seramik üretimine uygun bir ortamdadır. Zira Hüyük ve Doğanhisar ilçelerinin bulunduğu bölgede aynı zamanda endüstriyel üretim yapan tuğla ve kiremit fabrikaları da bulunmaktadır.



Görsel 1. Göller Bölgesi ve Hüyük haritaları.

Hüyük ve civarı belirgin tarihi belgelerde MÖ. 2000'lere götürülse de Neolitik buluntular bölge tarihini MÖ. 7000'lere kadar uzatmaktadır. Hüyük Çukurkent köyü alanında yapılan arkeolojik araştırmalar bölge tarihinin Neolitik Evre'ye kadar gittiğini ortaya çıkarmaktadır.

Konya ve Göller Yöresinde geniş ölçekte yüzey araştırmaları yapan J. Mellaart 1951-1952 yıllarında Çukurkent'e uğramış, bir damga mühür, kilden hayvan figürini ve koyun başı, yeşil steatitten yapılmış ibikli bir kuş başının yanı sıra bıçaklar, yongalar ve ok uçlarından oluşan obsidyen alet grubu da derlemiştir. Mellaart'a göre Çukurkent, Neolitik ve Kalkolitik çağlara ait bir yerleşmedir. Daha sonra Hacılar kazılarından elde ettiği yeni verilerin ışığında, Çukurkent ile Hacılar IX-VI. tabakaları malzemesi bağlamında benzerlikler kurarak yerleşimi geç Neolitik Dönem'e tarihlemiştir. Konya ilinde arkeolojik yüzey araştırmaları yapan H. Bahar da Çukurkent'e uğramış, yüzeyden ele geçen malzemeye dayanarak, yerleşmeyi Neolitik ve Kalkolitik çağlara tarihlemiştir. Anadolu'daki Neolitik Dönem yerleşmelerini inceleyen I. Todd, bulunan seramikleri Çatalhöyük'ün 3-4. tabakalarındaki örneklerle karşılaştırarak Çukurkent'i bir Neolitik Dönem yerleşmesi olarak tanıtmaktadır (Özkan ve Erdalkıran, 2014: 25-36).



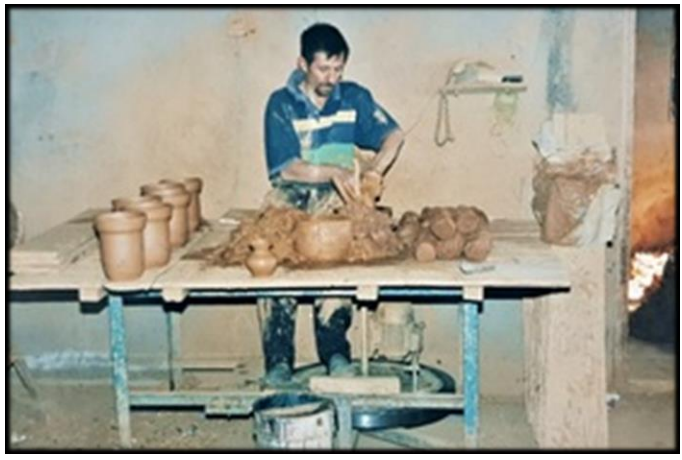
Görsel 2. Hüyük İlçesi Genel Görünüm

Resmi belgelerle ifade edildiği gibi, Hititlerden itibaren Asurlular, Frigler, Lidyalılar, Persler, Romalılar ve Büyük İskender tarafından istila edilen Hüyük, Anadolu Selçuklu Devleti'nin merkezi Konya, yazlık merkezinin de Beyşehir gölünün batı kıyısındaki Kubad-Abad olması, bölgenin önemini artıran sebeplerin başında gelir. Anadolu Selçuklularından sonra, önce Eşrefoğulları'na, sonra da Hamitoğulları'na bağlanan Hüyük, Karamanoğulları ve Osmanlılar arasında yirmi kez el değiştirmiştir. Kâtip Çelebinin Cihannüma adlı eserinde de bahsettiği salnameden de anlaşılacağı gibi, Hüyük, 1467 yılından sonra Beyşehir Sancağına bağlı Kıreli Livası'nın köyleri arasında yer almaktadır (URL-1). Hüyük 1943 yılında Bucak, 1955 yılında Belediye ve 4.7.1987 tarih ve 3392 sayılı Kanunla 18 Ağustos 1988 tarihinde ilçe olmuştur (URL-2)

Hüyük Çömlekçiliği

Anadolu'da yaşamakta olan ilkel çömlekçiliğin tipik örneklerinden biri olan Hüyük çömlekçiliği, Anadolu'daki diğer çömlekçilik merkezleri gibi yok olma sürecinde olmasına karşın komşu il ve ilçelerde oluşan pazarlarda yer alma gayreti ile üretimini çok küçük çaplı da olsa sürdürebilmekteydi.

Geçmiş yıllarda seramikçilik Hüyük halkının önemli geçim kaynağı iken plastik sanayinin yaygınlaşması ile atölye sayısı azalmıştır. Mevlana Kalkınma Ajansı (MEVKA) 2019 Hüyük İlçe Raporu'na göre; 2019 yılında ilçe merkezinde 3 adet seramik atölyesi mevcut olup, kullanıma yönelik çömleklerin yanı sıra, İstanbul ili çiçek seracılık için saksı ve inşaat sektörü için baca künkleri imal edilmekteydi. (MEVKA, 2019, s.10). Son ustası İsmail Arıkan'ın vefatının ardından Hüyük çömlekçiliği tamamen durma noktasına gelmiştir. İsmail usta ile birlikte son ustalardan sayılan ağabeylerinin de çömlekçilikten uzaklaşması ile durgunluk dönemini yaşayan Hüyük Çömlekçiliği, İsmail ustanın oğlu Koray Arıkan'ın babasının işine geri dönerek yeniden atölyesini canlandırma çabaları, Hüyük çömlekçiliğine yeni bir umut kaynağı olmuştur.



Görsel 3. Çömlekçi Ustası İsmail Arıkan, 2003.



Görsel 4. İsmail Usta, 2018.

Hüyük'ün son çömlekçi ustası İsmail Arıkan'ın hayattayken 2018 yılında Anadolu Ajansına yaptığı söyleşide; "*Çömlekçilik uzun yıllar en popüler mesleklerden biriydi. Toprak tencerede pişen yemek, tarlaya veya başka bir eve toprak kaplarda taşınırdı. Yoğurt toprak tencerede yapılırdı. Turşu, toprak küplere kurulurdu. Tarhana, un, bal, yağ, bulgur ve buğday toprak küplerde saklanırdı. İstanbul'da ve birçok şehirde şebeke suyu toprak borularda dağıtılırdı. Eskinin olmazsa olmaz mesleğiydi çömlekçilik ama şimdi yok olmak üzere. Toprak küpler zamanın buzdolabıydı. Topraktan üretilen çanak, testi, çömlek, güveç kabı, vazo, saksı, küp çeşitlerinin bir zamanlar her evde olması gereken ürünlerdi. Henüz beyaz eşyanın olmadığı dönemlerde evlenecek kızların çeyizlerinin çoğunluğu toprak ürünlerden oluşurdu"* diyerek çömlekçiliğin önemini, aynı zamanda kültürel miras kapsamında bir geleneğin yok olma sürecini ifade etmişti (Milliyet, 2018).

Plastik, cam, vb. malzemeler, toprak eşyaların yerini alsa bile Anadolu insanının alışkanlıklarına bağlı olması, genç neslin kısmen konuya estetik ve sağlıklı toprak ürünlerin kullanımı açısından bakmasının yanında kültürel miras farkındalığının da daha görünür hale gelmesi, çömlekçiliğin devam ettirilebilmesi umudunu taşıyan faktörlerdir.

Bu kapsamda Hüyük çömlekçileri, üretim ve form gelenekselliğini ana hatlarında bozmamışlardır. Ancak sayıları çok az olan genç ustalar, temel teknikleri fazla değiştirmeden üretim kolaylığı sağlamak için sisteme teknolojik aletler ilave etmişlerdir.

Atölye Özellikleri

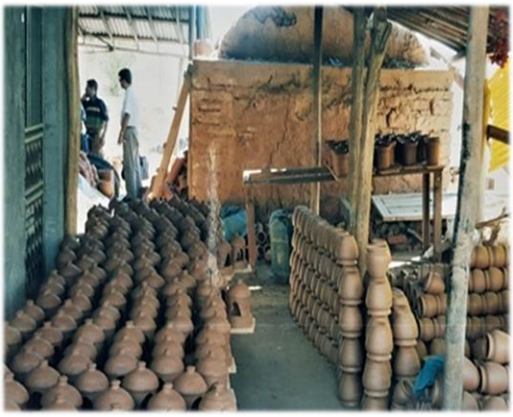
Hüyük çömlek atölyeleri, geleneksel olarak evlerin giriş kısımlarında (hayatlık) olmasına karşın günümüzde ayrı mekânlarda konumlandırılmışlardır. Yerel olarak "Kapçı Ocağı" denilen atölyeler, standart ölçülerde olmayıp çamur harcıyla konstrüksiyonu yapılmış toprak damlı ahşap kiriş tavanlı yapılardır. Çömlekçi çarkı (tezgâh) genelde gün ışığından yararlanacak şekilde pencere yakınlarına yerleştirilmiştir.

Atölyelerin avluları ve damları da üretim için önemli alanlardır Çamur hazırlama, kurutma ve ambalajlama işlemleri bu alanlarda yapılır.

Atölye ve usta sayısı yaklaşık 1980 öncesine kadar 40-50 iken günümüzde geleneği devam ettiren sadece 1 usta ve atölye kalmıştır.



Görsel 5. Hüyük çömlek atölyesi dış görünüş.



Görsel 6. Atölye içinden görünüm.



Görsel 7. Kilin inceltilmesi için kullanılan vals.

Çamur Hazırlama

Çömlek üretiminde, Hüyük merkez, Çavuş mevkii, Görünmez Köyü ve ilçenin 20 km. kuzeydoğusunda Ayaslar mevkiinden tedarik edilen toprak kullanılmaktadırlar.[1] Farklı alanlardan temin edilen topraklar farklı formların yapılarına uygun şekilde kullanılmaktadır. Oluşturulan toprak, avlularda inşa edilmiş dinlendirme havuzlarında, ıslatılarak 1 hafta dinlendirildikten sonra atölye içinde el ve ayakla yoğrulmak suretiyle havası alınır ve kullanıma hazır hale getirilir. Ancak günümüzde bu işlemler vals,

[1] Aksoy ve diğ. (2008) yılında yaptıkları çalışmada Doğanhisar ve çevresinin jeolojisini incelemişler ve bölgedeki killerin mineralojik özelliklerini araştırmışlardır. Killerin Miyosen yaşlı Ayaslar formasyonu içinde yer aldıklarını ve bileşiminin genelde illit ve kaolen olduğunu belirtmişlerdir. (MEVKA Proje: TR52-11-TD01/118)

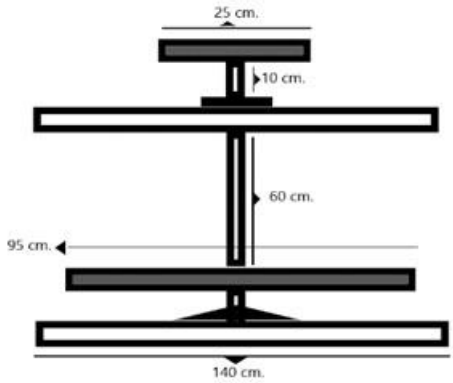
filter pres ve vakum pres gibi teknolojik makinelerle yapılmaktadır. Bugün Hüyük' de çamur hazırlama yöntemleri olarak, hem primitif yöntemler ve hem de teknolojik ekipmanlı yöntemler kullanılmaktadır.

Çark

Hüyük ilkel çömlekçi çarkları, Anadolu genelinde yaygın olarak kullanılan, ayakla çevrilen, uzun milli ve yataklı tornalardır.

Hüyük çömlekçi ustaları, diğer aşamalarda olduğu gibi çarkta da teknolojiyi takip ederek devinimi sağlayan ayaklarının yerine, elektrik motorunu tezgâha monte etmişlerdir. Elektrik motoru dışında çarkta deformasyon yoktur.

Masa şeklindeki tezgâhın kenar kısmında ustanın oturacağı uzun bir tahta bulunup, ön tarafında ise çark bulunur. Usta çarkın sağ yanına oturur. Üst tabla, biçimlendirilecek formun büyüklüğüne göre değiştirilebilir. Küçük olan üst tablada (çapı 8-10 cm.), küllük, vazo gibi formlar, büyük olan üst tablada (çapı 25 cm.) ise güveç, testi, küp vb. büyük formlar yapılmaktadır.



Görsel 8. Hüyük çömlekçi çarkı (Çizim).

Çekim Aletleri ve Yapım Teknikleri

Dinlendirme havuzunda bekletilen kil yığınından tahta kürekle alınan kil kütlesi, tahta tezgâh üzerinde yoğrulup havası çıkarılır. Ayrıca bu işlem, birbirine göre karşıt yönlerde dönen iki silindirin oluşturduğu (vals) makinelerde de yapılmaktadır. Yoğrulma işlemi bittikten sonra oluşturulan çömlekçi kili, çekilecek formun büyüklüğüne göre parçalara ayrılır. Bu parçalar, şekillendirilmek üzere usta tarafından çarkın üst tablasına konulur. Daha sonra çarkın alt tablası, (teker) ayak yardımı ile döndürülerek kil merkeze getirilir.

Merkeze getirilen kil parçası, bir el içeride bir el dışarıda olmak üzere açılarak kilin yükseltilmesi ve şekillendirmesi işlemine başlanır**.** Metal ve tahtadan yapılmış bir çeki aleti olan yöredeki ismiyle "satyan", formun karın

kısmını şekillendirmede ve düzeltmede kullanılır Metal satyan ince işlerde, tahta satyan ise daha kaba işlerde kullanılır.



Görsel 9. Tahta ve metal çekim aletleri.

Fırın Tipi ve Pişirim Özellikleri

Hüyük'te, kubbe tip ve silindir tip fırın olarak iki tip ilkel fırın mevcuttur**.** Bu fırınların duvarları taş örgülü olup içeriden ve dışarıdan balçıkla sıvanmıştır. Genel yapıya uygun olarak Hüyük fırınları da, ocak (ateşlik) ve işlerin yerleştirildiği bölme olarak iki ana kısımdan oluşur. Bu iki bölümü birbirinden ayıran satıh, üzerinde yaklaşık 8-9 cm. çapında 30-35 adet delik bulunmaktadır. Silindir tip fırınlarda işler üstten, baca ağzından delikli tavla üzerine özenle yerleştirilerek doldurulur ve üstü çömlek kırıkları ile kapatılır. Kubbe tip fırınlarda ise iş konulan kısma yandan açılan bir boşluktan işler yerleştirilir. İşlerin konulduğu bu boşluğa yörede "Kayma Ağzı" denilir. Her iki tip fırında da ocak kısmı toprak zemin altındadır. Ocağın ağız kısmı, yörede "Ateş Ağzı" ya da "Yanma Ağzı" olarak adlandırılır.



Görsel 10. Fırın ağzı.

Fırın ölçüleri; Kubbe tip fırında, ocak yüksekliği, 1,6 m., işlerin konulduğu ikinci bölmenin yüksekliği de 2,2 m.'dir. Fırın çapı 1,5 m.'dir. Cidar kalınlığı ise, 25-30 cm.'dir. Silindir tip fırınların ölçüleri, kubbe tipli

fırınlara yakındır. Fırın dolduruş kapasiteleri testi formları olarak yaklaşık, 400-500 adet kap almaktadır.

Yakma işlemi, çıralı odunun (çam) ocağın ağız kısmında tutuşturucu olarak yakılmasıyla başlar. Daha sonra köz haline gelen odunlar ocağın iç kısmına itilmek suretiyle yakılma işlemi kontrollü olarak devam eder. Yanma süresi, yazın 9-10 saat, kışın ise 12-13 saattir. Bu süreler zarfında fırın ısısı, yaklaşık 650-800 C° ye ulaşır. Bu süre zarfında 1-1,5 ster odun yakılır. Fırının dereceye gelip gelmediğini anlamak için üst kısmından (baca ağzından) bakıldığında, parlaklığın usta tarafından fark edilmesi gerekir. Bu parlaklık algılandığında fırın yeterli dereceye gelmiş demektir. Bu işlemlerden sonra fırın bir gün süreyle soğumaya bırakılır.

Formlar

Hüyük çömlekleri, yaygın olarak Anadolu'da bilinen şekliyle, tek ya da çift kulplu, yuvarlak profilli, geniş gövdeli, gövdeden biraz daha dar ağızlı, kısa boyunlu pişmiş topraktan yapılmış katı veya sıvı besinleri saklama amaçlı formlardır. Hüyük çömlekleri, kullanım amaçları ve boyutlarına göre aşağıdaki isimleri alır.



Görsel 11. Geleneksel Hüyük küp ve çömlekleri.

Büyük Çömlek: Tek kulplu, geniş gövdeli, kısa boyunlu formdur. Boyutlar, Yük: 30 cm., karın çapı: 18 cm. boyun: 7 cm., ağız: 10 cm., cidar:1 cm.

Orta Çömlek: Tek kulplu, geniş gövdeli, kısa boyunlu formdur. Boyutlar, Yük: 26 cm., karın çapı: 17 cm. boyun: 7 cm., ağız: 9 cm., cidar:1 cm.

Küçük Çömlek: Büyük ve orta çömlekte olduğu gibi aynı özellikleri taşıyan, orantısal olarak küçültülmüş bir formdur. Boyutlar, Yük: 24 cm., karın çapı: 14 cm. boyun: 7 cm., ağız: 9 cm., cidar:1 cm. Küçük çömlek daha da küçük boyutlara getirilerek maşrapa (küçük su kabı) olarak kullanılır.

Büyük Testi: Genel Anadolu testilerinin ana hatlarını içeren tek kulplu, dışbükey, geniş omuzlu, ince boyunlu su kaplarıdır. Hüyük testilerinin en

önemli özelliği, diğer Anadolu testilerinden farklı olarak küplere yakın büyüklükte olmalarıdır. Boyutlar, Yük.:60 cm., karın çapı:26 cm., ağız: 5,5 cm., boyun: 12 cm., cidar: 1 cm.

Orta Testi: Büyük testinin aynı biçimi korunarak, standart sayılabilecek ortalama boyutlarına getirilmiş formudur. Boyutlar, Yük: 40 cm., karın çapı: 25 cm., boyun: 7 cm., ağız: 4.5 cm., cidar:0.7 cm. Yanı sıra, yine aynı biçimde ve aynı amaçlı yapılmış daha küçük testi formlarına da rastlanmaktadır.

Küp: Hüyük küpleri, su, pekmez, yağ gibi sıvı ya da un, buğday, tarhana gibi katı besinleri saklamaya yarayan büyük boylu, geniş karınlı, geniş ağızlı, dar dipli, kalın cidarlı kaplardır. Hüyük' de iki tip küp gözlenmektedir. Biri kulpsuz daha geniş karınlı ve ağızlı diğeri ise çift kulplu ağız kısmı daha dar, çoğunlukla sıvı gıdaların saklanması için yapılmış küplerdir. Boyutlar, Yük: 87 cm. karın çapı: 64 cm. ağız: 30 cm. cidar:2 cm.

Peynir Çömleği: Çift kulplu, ağız kısmı sırlı peynir saklama amaçlı formdur. Bu form, iç kısmı ziftlenerek sirke ve turşu kabı olarak da kullanılmaktadır. Boyutlar, Yük: 37 cm., karın çapı: 21 cm. boyun: 3 cm., ağız: 16 cm., cidar:1 cm.

Turşu benzeri asit içerikli gıda maddelerinin saklanması için kullanılan formlarda ağız ve iç kısımları sırça denilen yeşil sırla (boraks + bakır tozu) sırlanmaktadır.



Görsel 12. Hüyük'te üretilen yeni formlar.



Görsel 13. Su boruları ve çiçek saksıları.

Ürünlerin Pazarlanması

Üretilen geleneksel formların dışında yine işlevselliğe yönelik ve ticari pazar talebine cevap verecek yapı malzemeleri, saksılar vb. farklı güncel formların yanı sıra, dekoratif amaçlı olarak farklı alanlarda kullanılmak üzere üretilen formlar da ilgi görmektedir.

Hüyük çömlekleri, ilçe dışı yerli pazarlarda satılabildiği gibi özellikle bahçe peyzajı ve ev dekorasyonu amaçlı talepler ile Bulgaristan, İngiltere gibi Avrupa ülkelerine de ihraç edilebilmektedir.

Sonuç ve Değerlendirme

Hüyük çömlekçiliği, Göller bölgesinde geleneksel Anadolu çömlekçiliğinin onlarca hatta yüzlerce örneğinden biridir. Arkeolojik boyutta, çömlek üretiminin süreç açısından çok fazla değişmediğini kabul edersek; Binlerce yıl uzaktan günümüze kadar ulaşmış maddesel eserler gibi hareketli arkeolojik bir eylemin de günümüze kadar geldiğini söyleyebiliriz. Hüyük çömlekçiliğini, Anadolu'da birçok benzerinde olduğu gibi yaklaşık 9000 yıllık bir geleneğin günümüzdeki uzantısı olarak düşünmek ve kabul etmek son derece heyecan vericidir. Buna karşın bu uzun soluklu koşunun, günümüzde bazı nedenlerle, sekteye uğraması üzüntü vericidir. Zira gözle görülür bir yok oluş süreci başlamıştır.

Kap kacak türü eşyalardaki kullanım alışkanlıklarının değişmesi, plastik ve cam endüstrilerinin gelişmesi, enerji maliyetinin artması, buzdolapları vb. birçok ekonomik ve sosyo-kültürel neden bu yok oluş sürecine çok ciddi etkiler bırakmıştır. Çömlekçilik genelde babadan oğula geçen zahmetli bir zanaat ve meslektir. Sahada yapılan araştırmada; çoğu çömlekçilik merkezinde olduğu gibi, yeni nesilde kültürel farkındalığın tam oluşturulamamasının ve gençlerin çömlekçiliği zanaat olarak becerebilecek seviyede olsalar bile daha çok memuriyet gibi getirisi garanti olan zahmetsiz işleri tercih etmesinin, bu yok oluş sürecine etkiyen faktörlerden olduğu görülmüştür.

Mevlana Kalkınma Ajansı (MEVKA) TR52 kapsamında hazırlanan "2019 Hüyük İlçe Raporu" nda yapılan GZFT (SWOT) analizinde ilçenin güçlü yönleri içeriğinde; "Geleneksel el sanatlarından olan hasırcılık, demircilik, çanak, çömlek üretiminin devam etmesi" ifade edilerek vurgulanması önemlidir. Babası İsmail ustadan devraldığı atölyede Hüyük çömlekçiliğini canlandırma çabası içinde bulunan Koray Arıkan'nın ifade ettiği şekliyle, yöresel çömlek ürünlerinin yurt dışında ilgi görerek ihraç malları kapsamında olması da diğer bir cazibe alanıdır.

Hüyük çömlekçiliği özelinde anlatılmaya çalışılan sorunlar, aslında tüm Anadolu çömlekçiliğinin yaşadığı sorunların bir kesitidir. Bu nedenle konuya salt sosyal ve ekonomik yaklaşımlar paralelinde bakılmamalıdır. Zira yitip gitmekte olan, binlerce yıllık geçmişe dayanan bir geleneksel el sanatıdır. "Somut Olmayan Kültür Mirası" kapsamında, 8000-9000 yıllık bir Anadolu geleneği kendi haline bırakılmamalıdır. Resmi katkılarla da desteklenip canlandırılabilecek olan bu önemli kültür mirasımız, kuşkusuz yok olma sürecinden kurtarılabilip yaşayan milli folklor değerleri arasında yer bulacaktır.

KAYNAKÇA

Yazılı Kaynaklar

Aksoy, R. - Bozdağ, A. (2008) Doğanhisar-Hüyük (Konya) arasında Sultandağları masifinin yapısal özellikleri. *Selçuk Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Dergisi*, 23 (2), 37-45.

Özkan, S. - Erdalkıran, M. (2014) Yeni buluntuların ışığında Çukurkent neolitik yerleşimi. *ADALYA*, No XVII/2014, 25-36.

Mevlana Kalkınma Projesi, (2012) Hüyük İlçe Raporu (Proje) TR52, 10, Konya.

Milliyet Gazetesi (29.08.2018)

Elektronik Kaynaklar

URL-1: http://www.konev.org.tr/konya/ilcelerimiz.htm (Erişim: 17.01.2021)

URL-2: https://huyuk.bel.tr/sayfa/tarihce/ (Erişim: 21.01.2021)

Görsel Kaynakları

Görsel1.https://cdnacikogretim.istanbul.edu.tr/auzefcontent/20_21_Guz/turkiye_kiyi_bolgeler (Erişim: 20.01.2021)

Görsel 2. https://huyuk.bel.tr/sayfa/tarihce/ (Erişim:16.02.2021)

Görsel 3.6.7.9.10.11.12.13: Fotoğraf Çekimi: Serap Ünal

Görsel4.https://www.aa.com.tr/tr/yasam/yeni-nesil-toprak-urunleri-bilmiyor/1241600 (Erişim: 18.12.2020)

Görsel 5. http://www.yenimeram.com.tr/yeni-nesil-toprak-urunleri-bilmiyor-301943.htm (Erişim: 18.12.2020)

Görsel 8. Çizim: Serap Ünal

"İyi Yayın Üzerine Kılavuzlar ve Yayın Etiği Komitesi'nin (COPE) Davranış Kuralları" çerçevesinde aşağıdaki beyanlara yer verilmiştir. / The following statements are included within the framework of "Guidelines on Good Publication and the Code of Conduct of the Publication Ethics Committee (COPE)":

İzinler ve Etik Kurul Belgesi/*Permissions and Ethics Committee Certificate*: Makale konusu ve kapsamı etik kurul onay belgesi gerektirmemektedir. / *The subject and scope of the article do not require an ethics committee approval.*

Çıkar Çatışması Beyanı/ *Declaration of Conflicting Interests*: Bu makalenin araştırması, yazarlığı veya yayınlanmasıyla ilgili olarak yazarın potansiyel bir çıkar çatışması yoktur. / *There is no potential conflict of interest for the author regarding the research, authorship or publication of this article.*