DOI: 10.7816/idil-01-04-01

AVANOS ÇÖMLEKÇİLİĞİNDE KAYBOLAN BİR DEĞER: KARA FIRIN

Yrd. Doç. Dr. Emet Egemen ASLAN[1]

ÖZET

Anadolu'da yapılan arkeolojik çalışmalar seramik üretiminin Neolitik Çağ'da başladığına işaret etmektedir. Yapılan kazı çalışmaları sonucunda elde edilen kalıntı ve buluntular bu coğrafyada seramik kültürünün ileri bir düzeye ulaştığını göstermektedir. Ancak bu zengin kültürün çok azı günümüze kadar ulaşabilmiştir. Nevşehir iline bağlı Avanos ilçesi bu kültürü yansıtan, geleneksel çömlekçiliğin temsil edildiği en önemli üretim merkezlerinden biridir. Ancak halkın büyük bir kısmının seramik üretimi yaparak geçindiği Avanos'ta her geçen gün ekonomik nedenlerden seramik üretimi yapan atölyelerin bir bir kapandığı görülmektedir. Bu durumun önüne geçmek için, Avanos çömlekçiliğinin canlandırılmasına yönelik kurumsal ve bireysel çabalar olsa da, yeterli olamamaktadır. Dolayısıyla Avanos çömlekçiliği kaybolma tehlikesi içindedir.

Avanos çömlekçilerinin artık çok azı, yaşadıkları bu bölgeden çıkardıkları killeri işleyerek kullanmakta, tepme tezgahlarda bölgeye özgü geleneksel formları şekillendirmektedir. Geleneksel bir fırın olan Kara Fırın'da ürünlerini pişirmekte ve yine kendi kültürünü yansıtan dekorları bu ürünlerin üzerine işlemektedir.

Kara fırınlar yıllarca çömlekçiler tarafından yapılıp kullanılsa da, günümüzde sadece birkaç atölye bu fırınlarda pişirim yapmaktadır. Kara fırınlardan çıkan Allı-Güllü olarak yerel ağızda tabir edilen seramikler artık yok denecek kadar azdır. Ancak geleneksel Anadolu Çömlekçiliği'nde bir değer olan Kara fırının yok olmaması için bu fırınlar inşaa edilerek workshoplar yapılmalı ve gelecek nesle kültürel miras olarak aktarılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Avanos, Geleneksel Çömlekçilik, Kara Fırın, Yerel Ustalar

[1] Selçuk Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik Bölümü, Konya; emetegemen@hotmail.com

BLACK KILN: A LOOSING VALUE IN THE AVANOS POTTERY

ABSTRACT

Archeological studies conducted in Anatolia demonstrate that the ceramic production started in Neolithic Period. Finding obtained in the excavations show that the ceramic culture reached an advanced level ion this geography. However, only small amount of this rich culture survived currently. Avanos District of the Nevşehir Province is an important production center reflecting this culture and representing the traditional pottery. However, due to economical reasons, workshops producing ceramic articles closed one by one. The precautions taken by individuals and local authorities to stop this trend and to boost the Avanos pottery could not be sufficient. Thus, Avanos pottery is in danger of being lost.

Only small number of potters in Avanos use the clay obtained from the region to make potteries and use the pottery-shaping set-up rotated by foot, locally called as Tepme Tezgahı, for shaping traditional forms of ceramic articles. Black kiln, a traditional kiln used in firing of these ceramic pieces, is used to put decorations on the potteries reflecting these forms.

Although black kilns have been constructed and used by potters for years, there are only few workshops are using this kiln for firing purposes. Ceramics produced in Black Kilns and locally called as Allı- Güllü, are rare. However, in order to prevent loosing this traditional Anatolian pottery value and transfer the knowledge to the next generations, black kilns should be constructed and workshops should be done.

Keywords: Avanos, Traditional Pottery, Black Kiln, Local Masters

Giriş

Anadolu'da yapılan arkeolojik çalışmalar seramik üretiminin Neolitik Çağ'da başladığını işaret etmektedir. Bu coğrafyada yapılan kazı çalışmaları sonucunda elde edilen kalıntı ve buluntular seramik kültürünün ileri bir düzeye ulaştığını kanıtlar niteliktedir. Ancak bu zengin seramik kültürünün çok azı günümüze kadar ulaşabilmiştir. Nevşehir iline bağlı Avanos ilçesi de bu kültürün günümüze taşınabildiği nadir üretim merkezlerinden biridir.

Avanos, İç Anadolu bölgesinde Nevşehir iline bağlı bir ilçedir. Bölgenin Bronz Çağı'ndan Bizans sonuna kadar kesintisiz yerleşim gördüğü bilinmektedir. Topaklı Höyük'te yapılan arkeolojik kazılarda 24 yapı katına ulaşılmıştır. Bölge sırasıyla Hitit, Frig, Pers, Asur, Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlıların yerleşim ve yönetimine girmiştir. Hititler "Zuwinasa", Asurlular "Nenansa", Bizanslılar "Venessa", Selçuklular "Evenüz", Osmanlılar "Uvenez, Evenez, Avanoz" olarak bölgeyi adlandırmış zamanla bu isim "Avanos"a dönüşmüştür (Kapucu,2007; Çobanlı ve Çanpolat,2010:243.



Şekil 1 Avanos Sanayı Bölgesinde Atölyeler



Şekil 2 Avanos Sanayi Bölgesinde Pişirim Yapılan Bir Kara Fırın

Avanos'ta seramik üretiminin tam olarak ne zaman başladığı bilinmese de günümüzde geleneksel çömlekçiliğin temsil edildiği en önemli üretim merkezi olarak varlığını sürdürmektedir (Güner,2001:42,43). Bölgenin gelir kaynağı ağırlıklı olarak çömlekçiliktir. Çömlekçilerin bir kısmı çarşı diğer bir kısmı ise sanayi bölgesinde üretimini sürdürmektedir. Sanayi Bakanlığı ve "Baş Usta" yani ustaların ustası Ahmet Taşkıran'ın girişimleriyle sanayi bölgesinde büyük atölye ve fırınlar

yapılmış, çömlekçiler, atölyelerini çarşıdan bu bölgeye taşımaları konusunda yönlendirilmiştir. Bu Avanos çömlekçiliği adına sevindirici bir haberdir.

Ancak çömlekçilerin yaşadığı ekonomik dar boğaz her geçen gün artmakta ve atölyelerin bir bir kapanmasına neden olmaktadır. Bazı atölyeler ayakta kalabilmek için üretim şekillerini ya da ölçeklerini değiştirme yoluna gitmiştir. Dolayısıyla farklı ölçek ve üretim şekline sahip atölyeler de geleneksel Avanos formlarının yanısıra (üzlük, çömlek, testi, ağzı eğri gibi), yeniden uyarlanmış Hitit ve Firig form ve dekorları (Simit gövdeli ve gaga ağızlı testiler gibi), Kütahya çinileri, panolar, artistik formlar son olarak kupa, bardak, saksı gibi endüstriyel ürünler üretilmeye başlamıştır (Şekil 2-4). Ürünlerdeki çeşitlilik çarkın yanında elle ve kalıpla şekillendirme yöntem ve tekniklerinin uygulanmasına, yeni dekor tekniklerinin geliştirilmesine neden olmuştur.



Şekil 3 Abdullah Erhan Özer'in Atölyesi, Atölye Dink



Şekil 4 Abdullah Erhan Özer'in Atölyesi, Atölye Dink

Avanos çömlekçilerinin artık çok azı, yaşadıkları bu bölgeden çıkardıkları çamurları işleyerek kullanmakta, tepme tezgahlarda bölgeye özgü geleneksel formları şekillendirmekte, geleneksel bir fırın olan Kara Fırın'da ürünlerini pişirmekte ve yine kendi kültürünü yansıtan dekorları bu ürünlerin üzerine işlemektedir. Kuşaktan kuşağa aktarılarak devam eden geleneksel çömlekçilik ve Avanos işi olarak adlandırılan bu bölgeye özgü geleneksel form ve dekorlar yavaş yavaş kaybolmaya başlamıştır.

Nasıl tepme tezgahlar yerini elektrikli tornalara bıraktıysa, yavaş yavaş kara fırınların yerini elektrikli fırınlar almaya başlamıştır. Avanos çömlekçiliği için bir değer olan kara fırınların kaybolup gitmesinde pek çok neden sayılabılmektedir. Bunların başında; pişirimde yakıt olarak kullanılan organik maddelerin teminindeki sıkıntılar, devamında atölyelerin yerleşim merkezi içinde olması ve pişirim süresince

karbon salınımının hava kirliliğine neden olması ekonomik yakıt arayışlarını boşa çıkarmakta, son olarak ta oldukça zahmetli bir pişirim süreci gelmektedir.

KARA FIRIN

Tüm duvarları biriketlerle örülen geleneksel Avanos Kara Fırınları silindirik bir gövde yapısına sahiptir. Gövde kubbemsi bir üst yapıyla tamamlanır. Bu yapının en tepesinde fırının boyutlarına göre değişiklik gösteren baca açıklığı görülür. Fırın üst üste iki bölmeden oluşur, Altta cehennemlik, üstünde ise ürünlerin istiflendiği bir oda bulunur. Bu iki bölme, üzerinde 5-6cm çapında deliklerin açıldığı bir tabanla birbirinden ayrılır. Delikli tabanın hemen altındaki cehennemliğin tavanı kubbe şeklinde örülüdür. Fırının bir yüzeyinde ürünlerin istiflendiği odaya açılan bir doldurma kapısı, diğer yüzeyinde ise cehennemliğe açılan küçük bir ateşleme kapısı yer alır. Fırın içine ürünler istiflenerek yerleştirilir, bu nedenle çok sayıda ürün pişirilebilmektedir ve bu fırınların kapasitesi, içine yerleştirilen testi sayısıyla belirtilir.

Karafırın Kullanan Atölyeler, Atölye Sahipleri ve Fırın Kapasiteleri, Yeri, Kullanım Durumu

	Atölye	**Çömlekçi**	**Kapasite**	**Yeri**	**Kullanım Durumu**		
					Sık	**Seyrek**	**Az**
1	Chez Mustafa	Kazım Körükçü	300 Testilik	Sanayi	X		
2	Chez Hakan	Gökan Özgül	400 Testilik	Sanayi	X		
3	Mümtaz Çanakçılık	Mümtaz Yorgun	500 Testilik	Sanayi	X		
4	Mümtaz Çanakçılık	Mümtaz Yorgun	600 Testilik	Sanayi	X		
5	Karakuş Çanakçılık	İdris Karakuş	150 Testilik	Sanayi	X		
6	Sallı Çömlekçilik	Mustafa Sallı	100 Testilik	Sanayi	X		
7	Kafadar Çömlekçilik	Soner Kafadar	400 Testilik	Sanayi	X		
8	Altıparmak Çanak Atölyesi	Atilla Altıparmak	400 Testilik	Sanayi	X		
9	Çöloğlu Seramik	Hakkı Çöl	100 Testilik	Sanayi	X		
10	Çöloğlu Seramik	Hakkı Çöl	50 Testilik	Sanayi	X		
11	Doğan Seramik	Nejdet Doğan	400 Testilik	Sanayi	X		

12	Yazıcı Çanak	Mustafa Yazıcı	300 Testilik	Sanayi	X		
13	Atölye Dink	Abdullah Erhan Özer	600 Testilik	Sanayi			X
14	Kaşifoğlu Seramik	Osman Kaşifoğlu	700 Testilik	Sanayi		X	
15	Arkun Seramik	Okan Arkun	200 Testilik	Sanayi		X	
16	Udu Sarayı	Mehmet Körükçü	60 Testilik	Çarşı		X	
17	Körükçü Çanakçılık	Mehmet Körükçü	20 Testilik	Çarşı			X
18	Chez Mümtaz	Mümtaz Körükçü	80 Testilik	Çarşı			X
19	Harput Seramik	Yusuf Harput	100 Testilik	Çarşı			X
20	Alibaba Çanak Atölyesi	Cengiz Alibaba	100 Testilik	Çarşı			X
21	Galip Körükçü	Chez Galip	100 Testilik	Çarşı			X

Atölyesinde kara fırını olan çömlekçilerden biri de Udu Sarayı'nın sahibi Mehmet Körükçü'dür. Udu ustası olarak bilinen Körükçü, küçük yaşta çömlekçi tezgahına oturmuş torna çekmeyi ustası Ahmet Taşkıran'dan öğrenmiştir. O yıllardan bu yana tezgahı hiç durmayan Körükçü, tezgahında sayısız form çekmiş ve çekmeye de devam etmektedir. Her yıl üzerinde ufak tefek tadilatlar yapması gerekse de ustasıyla birlikte inşaa ettiği Kara fırınından asla vazgeçmemiştir.



Şekil 5 Mehmet Körükçü



Şekil 6 Mehmet Körükçü'nün Atölyesi

Geçtiğimiz haziran ayında kara fırınını yakan Mehmet Körükçü, bize fırının hazırlık ve pişirim sürecini izleme olanağı sunmuştur.

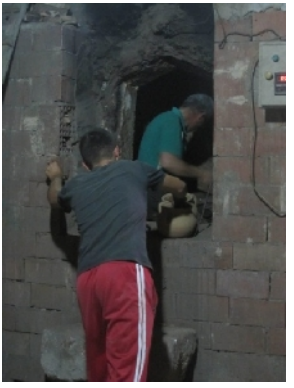


Şekil 7 Kara Fırın Ateşleme Kapısı

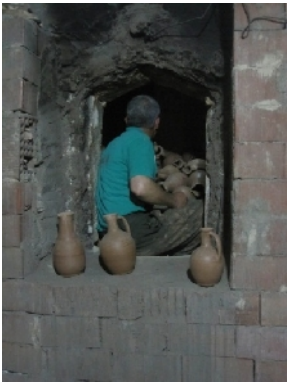


Şekil 8 Kara Fırın Doldurma Kapısı

Fırına girecek ürünler sabah erkenden raflardan alınır ve dışarıya çıkartılır. Güneş yavaş yavaş ürünlerin üzerinde yükselir. Doğal koşullarda pişirim öncesi yavaş ve sağlıklı ön bir kurutma yapılmış olur. Güneşin altında iyice ısınan ürünler fırına teker teker taşınır. Çömlekçi ustası fırın içine girer ve fırının yan yüzeyindeki doldurma kapısının önüne oturur. Çömlekçi çırağı tek tek ürünleri ustasına verir ve ustasıda fırını yüklemeye başlar. Ürünler biçimlerine göre; cidarı kalın, kaba ürünler fırının altına, bunların arasına da küçük ürünler istiflenir. Zarif, kırılgan ve hafif ürünler ise üste yerleştirilir.



Şekil 9 Kara Fırının Yüklenmesi



Şekil 10



Şekil 11

Yüklemeye doldurma kapısının karşındaki duvar kenarından başlanır ve ağırlık o tarafa verilir (Şekil 9-13).

Fırın yüklendikçe Fırın içindeki çömlekçi ustası fırın dışına çıkar ve oradan yüklemeye devam eder (Şekil 14).



Şekil 12



Şekil 13



Şekil 14 Yükleme Kapısının Kapatılması

Doldurma kapısının ilk kapağı yerine yerleştirilerek ürünlerin kayması engellenir ve yüklemeye devam edilir. Bu işlemler doldurma kapısı tamamen kapatılana kadar tekrarlanır (Şekil 14-19).



Şekil 15



Şekil 16



Şekil 17

Fırının tepesindeki bacadan da yükleme yapılır (Şekil 20).



Şekil 18



Şekil 19



Şekil 20 Fırının Bacadan Yüklenmesi

Yükleme işlemi tamamlandıktan sonra doldurma kapısı olası ısı kaybına karşı tamamen, fırın bacası ise kısmen balçıkla sıvanarak kapatılır.(Şekil 21-23).



Şekil 21



Şekil 22 Yükleme Kapısının Sıvanması



Şekil 23

Pişirimde yakıt olarak kullanılacak tezek, üzüm posası, üzüm çekirdeği, kurumuş asma dalları, saman talaş çekirdeği gibi tüm organik malzemeler ateşleme kapısı önüne istiflenerek fırın ateşlenir. Fırın yaklaşık 2-3 saat boyunca yavaş yavaş ısıtılır (Şekil 24-26).



Şekil 24 Ateşleme Kapısı



Şekil 25 Ateşlemeye Hazırlanması



Şekil 26 Fırının Ateşlenmesi

Daha sonra talaşlarla ateş güçlendirilir, 4-8 saat arasında gerçekleşen pişirim sonunda yaklaşık olarak 850-900 dereceye ulaşılır (Şekil 27-29). Bu sıcaklık Avanos çamurunun pekişmesi için yeterli bir sıcaklıktır. Yaz aylarında yapılan pişirimler sonrasında ateşleme kapısı açık bırakılarak fırının soğuması sağlanırken kış aylarında hızlı soğumayı engellemek için bu kapı kapalı tutulur.



Şekil 27



Şekil 28



Şekil 29

Pişirimden bir kaç gün sonra açılan fırın aşama aşama boşaltılır. Önce baca açılır ve oradan pişmiş ürünlerin bir kısmı alınır. Sonra doldurma kapısını kapatan kapaklar sırasıyla alınarak ürünlerin boşaltılmasına devam edilir. Ürünlerin kaymadan alınabileceği aşamada fırın içine girilir ve fırın boşaltılır (Şekil 30-32).



Şekil 30 Fırının Açılması



Şekil 31



Şekil 32

Bu fırınlarda pişen ürünlerin yüzeylerinde farklı renk tonları görülmektedir. Bunun başlıca nedeni ürünlerin fırın içine istiflenme biçimidir. Ürünler istiflenerek yerleştirildiğinden ısı homojen dağılmaz. Ürünlerin birbirlerine temas eden yüzeyleri daha kırmızı çıkar. Ayrıca fırında yakıt olarak kullanılan organik malzemelerin diğer yandan Avanos çömlekçilerinin kendi reçetelerine göre hazırladıkları bünyelerin bu ürünler üzerinde renklerin oluşmasına neden olduğu bilinmektedir. Bu renk oluşumları bünyesinde kum içeren çamurlarla şekillendirilen ürünlerde ve perdahlanmış yüzeylerde arttığı görülmektedir (Şekil 33,34).



Şekil 33



Şekil 34

Zengin seramik kültürüne ve üretimine rağmen Türkiye'ye oldukça ucuz seramik ürünlerin ithal edilmesi çömlekçilerin yaptıkları ürünleri satmak için pazar bulamamalarına yada pazar paylarının azalmasına neden olmaktadır. Eşya kullanım alışkanlığındaki değişiklikler sonucunda kullanım amaçlı üretilen pek çok kap tipi artık satılmadığından, üretilmemektedir. Avanos'un her geçen gün bir turizm beldesine dönüşmesi çömlekçilerin geleneksel formların dışına çıkarak hediyelik eşya üretmelerine neden olmuştur. Avanos her ne kadar turizm merkezine dönüşse de paket turlarla gelen turistler büyük otellerde konaklamakta ve alışveriş için büyük mağazalara yönlendirilmektedir. Dolayısıyla turistler Avanos'lu çömlekçilerle karşılaşmadan kentten ayrılmaktadır.

Avanos'ta çömlekçiler atölyelerini kapatmamak, üretimlerini sürdürebilmek için ekonomik çözümler aramaktadır. Kara fırınlarda organik yakıtlar yerine araba lastiği gibi kimyasal içerikli yakıtların kullanılması yanlış ta olsa bu çözümlerden biridir. Belediyenin lastik yakımını yasaklaması ve yasal yaptırımlar uygulaması çevre bilinci açısından oldukça önemlidir. Ancak bu konuda gösterilen hassasiyetin Avanos çömlekçiliğine de gösterilmesi gerekmektedir. (Bkz. Küçüktülü,2010).

Geleneksel Anadolu çömlekçiliği için de bir değer olan Kara fırının yok olmaması için bu fırınlar ekonomik hale getirilmeli, doğaya ve çevreye zararı en aza indirgeyecek tasarım çözümlemeleri üretilmelidir. Bu fırınların kullanımı bölgede yaygınlaştırılmalıdır. Hem geleneksel çömlekçilik üretim sürecini hem de pişirim sürecini kapsayan workshoplar düzenlenmeli, kurslar verilmelidir. Sonuç olarak başta Avanos Belediyesi olmak üzere, bakanlıklara ve üniversitelere büyük iş düşmektedir. Ortak projeler yapılarak Avanos çömlekçiliğine katkı sağlanmalı, Avanos çömlekçiliği canlandırılmalı, atölyeler kendi gelenekleri içinde üretim yapamaları konusunda özendirilmelidir.

KAYNAKÇA

Çobanlı, Zehra ve Canbolat Ayşe "Avanos Çölekçiliği", Eskişehir: Pişmiş Toprak Sempozyumu Bildiriler Kitabı, 2010.

Güner, Güngör. Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik. İstanbul: Ak Yayıncılık Kültür Serisi,1988.

——. "Avanos Çömlekçiliği'nden Bir Kesit", Ankara: Seramik Sanatı ve Sorunları 2. Uluslararası Avanos Seramik Sempozyumu,2001.

Kapucu, Benan. "Kızıl Vadinin Bereketi", (Mart 2007) 01Ekim 2012. http://www.thy.com/tr-TR/corporate/skylife/article.aspx?mkl=333)

Küçüktülü, Özgür. "Avanos'ta Seramik Üretimi"(26 Şubat 2010) 17.10.2012. (http://avanoscomlekcilerdernegi.)

Körükçü, Mehmet, Röportaj.

Özer, Abdullah Erhan Özer, Röportaj.