



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ  
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ YAYINLARI

**4. ULUSAL EL SANATLARI  
SEMPOZYUMU  
BİLDİRİLERİ**

21 - 24 Kasım 1984

İZMİR

142 Sayfa - Restorasyon

Dokuz Eylül Üniversitesi Mimarlık Fakültesi

Restorasyon Anabilim Dalı

4. Ulusal El Sanatları Sempozyumu  
21-24 Kasım 1984 İzmir

Alper-1

"KAPADOKYA'DA TOPRAĞIN BİÇİMLENİŞİ  
ve AVANOS YANALAKLARI"

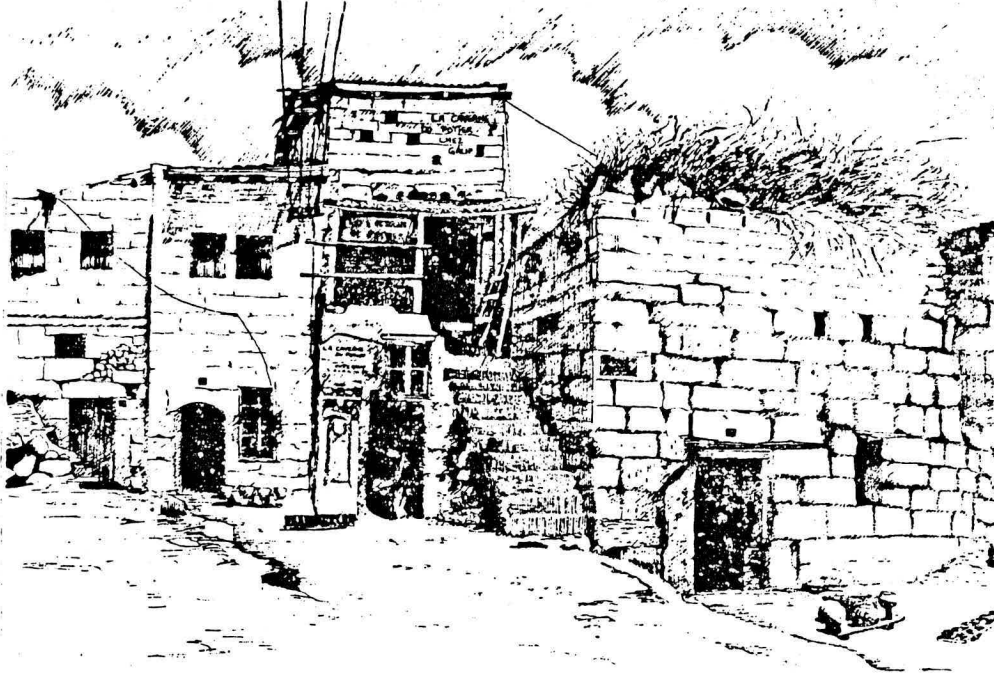
Mehmet ALPER<sup>x</sup>



(x) Y. Mimar-Restoratör  
Yıldız Üniversitesi Mimarlık Fakültesi  
Restorasyon Anabilim Dalı Yıldız-İSTANBUL

Jeolojik oluşumu ve tarihi zenginlikleriyle Kapadokya günümüzde ülkemizin en önemli turizm çekim noktalarından biridir. Ülkemizi ziyarete gelen ve kültürel turizm hareketini gerçekleştiren yabancı turistler genellikle Kapadokya'yı geniş bir Türkiye turu içerisinde ziyaret etmektedir. Bölgedeki turizm hareketi, doğal ve tarihi sitlerin çekiciliği sonucunda olduğundan bir yandan deniz ve güneşe dayanan dinlenme turizminden, öte yandan özellikle İstanbul'daki büyük merkez turizminden değişik niteliktedir. Bu nedendir ki, dünyanın çeşitli ülkelerinden gelen binlerce turist bölgeyi ziyaret etmektedir.

Kapadokya turizm merkezi içerisinde yer alan Avanos ilçesi, el sanatları ve çanak çömlek işlikleriyle bölgedeki turizm hareketine büyük oranda katkıda bulunmaktadır. "Kör de bilir Avanos'un yolunu testi bardak kırığından bellidir". Böyle söylemiş Develili Aşık Seyrani.



Resim 1 : Avanos Çanakçılar Çarşısından bir görünüş



Çanakçılık ve çömlekçilik sanatı Anadolu'da köklü bir geleneğe sahiptir. Bölgede el ile çanak-çömlek yapımı Neolitik devirde M.Ö. 7000 yılında Çatalhöyük'te başladı. M.Ö. 2000 yılında Hititler çarkla çanak çömlek yapımı gerçekleştirdiler. Avanos'ta bu el sanatı çok eski çağlardan beri benzeri yöntemlerle, kavimden kavime, babadan oğula geçerek günümüze kadar süregelenmiş bulunmaktadır.

Bu el sanatının üretim aşamalarına kısaca göz atarsak, hammadde olarak kullanılan toprağın bir bölümü yakın çevredeki dağlardan diğer bir bölümünde Kızılıрмаğın eski yatağından alınarak 2 kg, ağırlığındaki tokmaklarla döğülür ve kalburlarla elenir. Ayrıca Kızılıрмаğın bıraktığı alüvyonlar, miller katkı maddesi olarak bu karışıma eklenir. Elenmiş toprak, işliklerin önünde bulunan topraklığın deliğinden aşağıya dökülür. Çömlek üretiminde kullanılan toprak sertliklerine göre gevşek (yumuşak) toprak ve yağlı (sert) toprak diye ikiye ayrılır. Gevşek toprak bünyesinde silis (kum) miktarı fazladır, işlenmesi zordur, büyük parçaların üretimi için elverişli değildir fakat fırından sağlam çıkar fire vermez.

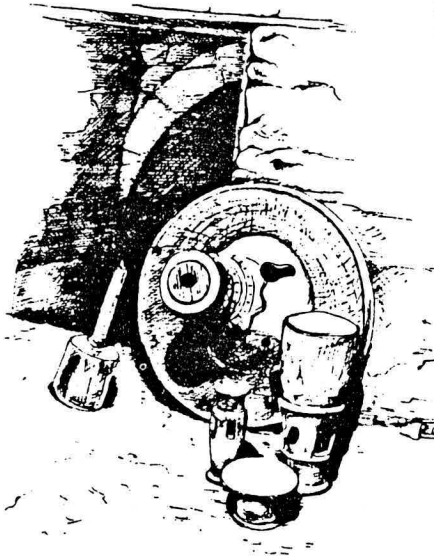
Yağlı (sert) toprağın işlenmesi kolaydır, molekül bağları birbirlerini sıkıca tutmuştur, katkısız kullanıldığı zaman pişirilme sırasında kırılır. İyi bir çamur, Kızılırmaktan alınan millerin suda eritilmesi ve bu eriyiğe belli oranlarda sert ve yumuşak toprak katkısı ile elde edilir. Bu şekilde hazırlanan çamurun işlenmesi kolay olur ve pişirilirken fire vermez.

Toprak mevsimine göre yaz toprağı ve don toprağı olarak ikiye ayrılır. Yaz toprağının elenmesi zordur çok tozar, çamuru kolay olur, üretilen çömlekler pişerken az çekilme yapar, kırılma az olur.

Don toprağı, kışın karını ve yağmurunu alan, donan topraklar ilkbaharda çözülür, buğday büyüklüğünde parçalanır. Tokmakla döğmeye gerek yoktur doğrudan doğruya kalburla elenir. Eleme sırasında tozma yapmaz. Bu topraktan yapılan çamur kururken ve pişerken çok çekme yapar, kırılma fazla olur. Bu çekme yaklaşık olarak onda bir oranındadır.

Topraklar renklerine göre; kırmızı toprak, gök toprak, morumsu toprak, beyaz toprak olarak dört gruba ayrılır. Avanos'ta en çok kırmızı toprak kullanılmaktadır.

Üretilecek çömlüklerin büyüklük ve biçimine göre hazırlanan çamur, ayakla döndürülen TUR (çıkırık) üzerinde elle istenilen biçim verildikten sonra 20 dakika güneşte kurutulur. Yağmurlu ve karlı günlerde bu kurutma işlemi çanakçı mağaralarında bir gün bekletilmek şeklinde olur. Bu kurutma işleminden sonra saplar (kulplar) ve ibikler takılır. Kurutma fazla olursa takılan parçalar tutmaz.



Resim 2 : Çömlük yapım tezgahı  
TUR (çıkırık)



Resim 3: Yanalak

Üretilen çömlükler, kırmızı renkte olması istenirse YOŞA denilen toprak boyası ile boyanır. Boya işleminden sonra iki gün daha mağaralarda

bekletilir. Belli bir tava gelen çömllekler metal parçaları ve parlak taşlarla sürtülerek yüzeyler parlatılır. Bu parlatma işlemine cila denir. Kuruyan ve cilalanan çömllekler, iyice kuruyabilmesi için YANALAK larda birkaç hafta bekletilir. Yanalak, işliklerin ikinci katına verilen isimdir. Çanak ve çömlleklerin iyi kurutulması için pencereleri küçüktür. Bir köşesinde pişirme fırınları yer almaktadır.

#### ÇANAK ve ÇÖMLEKLERİN FIRINLANMASI

Fırınlanacak çanak ve çömllekler günün erken saatlerinde fırınların etrafına gölge yerlere dizilir. Güneş yavaş yavaş yükseldikçe çömllekler ısınır ve günün sıcaklığına ulaşır, bu işleme AYILMA veya AYIKMA işlemi denir. Ayıkan çanaklar fırına sürülür, bu işleme KAYMA denir. Fırına kayılan çanaklar, fırın sıcaklığına alışması için yazın bir gün, kışın ise bir hafta fırında bekletilir.

Bu bekleme esnasında çanaklar nemini kaybeder ve kurur. Daha sonra beş saat alevsiz yanma uygulanır ki buna TÜTSÜ verme denir. Tütsü verildikten sonra fırına odun konulur ve üç saat yakılır. Bu yakma işleminden sonra fırınla samanla karışık talaş, üzüm çekirdeği posası atılarak fırının ısıyı yükseltir. İki saat süren bu yanmaya hızlı yanma denir. Hızlı yanma 1200°C de olur, ısı 1200°C yi geçerse çanak ve çömlleklerde kırılmalar ve erimeler başlar. Fırın dindikten, yani yanma işlemi bittikten sonra

12 saat soğumaya bırakılır. Soğuyan çanaklar bir müddet sonra sulanır ve üretim aşaması tamamlanmış olur. Yakma işleminin yapıldığı fırınlar üç grupta toplanabilir, meydan fırınları, yer fırınları ve açık fırınlar en çok kullanılan türlerdir.



Resim 4: Pişirme fırını



Resim 5: Çömleklerin fırınlanması

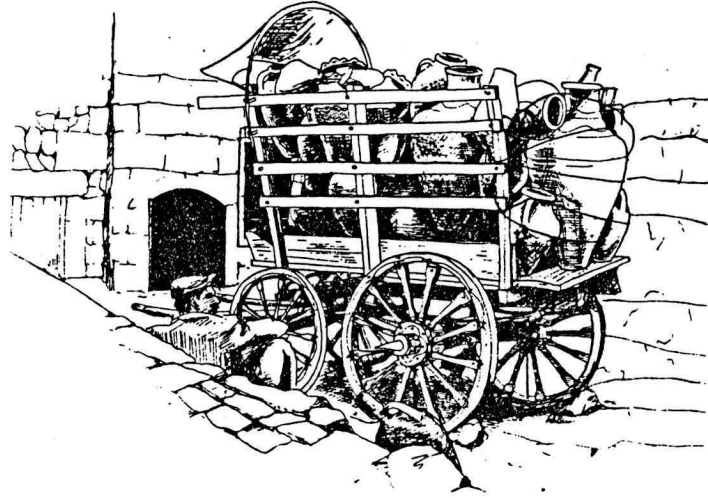
#### SONUÇ ve ÖNERİLER

Kapadokya'daki turizm hareketine el sanatları ve hatıra turistik eşya üretmek katkıda bulunan bu işlikler yurt dışında da haklı bir üne sahiptir. Fransa, Hollanda, İsviçre, Belçika gibi Avrupa ülkelerinden gelen ve uzun süre bu işliklerde çalışarak sanat eğitimi yapan yabancıların sayısı gittikçe artmaktadır. Ayrıca yanakların sahibi bazı ustalar yurt dışından davetiyeler alarak bu sanatı ülkemiz sınırları dışına taşımaktadırlar.

Avanos'ta çanakçılar çarşısı oldukça ilginç bir mekansal yapıya sahiptir. Genellikle tonozlu mekanlardan oluşan işlikler kayalara oyma diğer bölümlerle bütünleşir. Avanos Kentsel Sit sınırları içerisinde kalan bu çarşı Kültür ve Turizm Bakanlığı kararı ile koruma altına alınmıştır.

Çarşının restorasyon çalışmaları proje aşamasındadır. Bir an önce sanatkarlar örgütlenmeli, çarşı ve işlikler restore edilmeli ve turizm açısından çekiciliği arttırılacak şekilde düzenlenmelidir. -

Avanos'taki bu el sanatları geleneksel el sanatlarımızın özgün türlerinden biri olması ve ülkemiz turizmüne olan katkısı nedeniyle korunmalı, geliştirilmeli ve desteklenmelidir. Bu geliştirme özellikle biçimde ve boyutta olmalıdır. Üretilen mallar biçimsel olarak etüd edilmeli ve estetik değerini arttırıcı çalışmalar yapılmalıdır.



Resim 6 : Avanos'ta pişirme işlemi tamamlanmış, kullanıma hazır çömler

Kaynak: Çanak çömlek üretimi ile ilgili bilgiler Avanos'lu sanatkâr Galip Körükçü'den alınmıştır.