

OBVARA PİŞİRİM TEKNİĞİNİN BİSKÜVİ, RENKLİ VE SIRLI BÜNYELER ÜZERİNDE ETKİLERİ

Prof. Soner GENÇ*
Arş. Gör. Esra ÖZTÜRK RAZI**
M. Muhammet GÖKSEL***

ÖZET

Obvara; 14-20 yy. da başlayan ve Baltık (Beyaz Rusya) Rakusu olarak bilinen, bir seramik pişirim tekniğidir. Pişirim, sırsız ve bisküvi seramik ürünlerin, 750°C-1000°C sıcaklığa ulaştığında fırından çıkartılarak 5-10 sn arası mayalanmış özel bir karışıma daldırılması ile yapılmaktadır. Daha sonra seramik ürünler, su ile temizlenmektedir. Obvara etkilerinin ve renk tonlarının oluşması, seramik ürünün fırından çıkarıldığı ısı ve karışımın cinsi ile yoğunluğuna bağlıdır. Olumlu etkiler oluşması için bisküvi ürünün sıcak olması gerekmektedir. Bu çalışmada Obvara hazırlamada kullanılan malzemelerde ve oranlarında değişiklikler yapılarak, bisküvi renkli astarlı ve sırlı yüzeyler üzerinde uygulamalar gerçekleştirilmiştir. Yapılan denemeler sonucunda farklı görsel etkiler elde edilmiştir. Seramik boyları ile renklendirilmiş astarların ve renkli sırların uygulandığı seramik yüzeyler ile Obvara efektleri birlikte kullanılarak artistik etkiler oluşturulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Obvara Pişirimi, Alternatif Pişirim, Renkli Astar, Renkli Sır.

THE EFFECTS OF OBVARA FIRING TECHNIC, ON BISCUITS, COLORED AND GLAZED BODY

Prof. Soner GENÇ*

Res. Ass. Esra ÖZTÜRK RAZI**

M. Muhammet GÖKSEL***

ABSTRACT

Obvara is a ceramic firing technique which started in the 14th - 20th centuries and is known as the Baltic (Belarus) Raku. In this technique, firing is done by taking the unglazed and biscuit ceramic products out of the kiln and dipping them in a special fermented mixture for 5-10 seconds, which then cleaned with water. The effects and color tones of Obvara depend on its heat when taken out of the kiln and the density of the mixture used. To have the best outcome, it is essential the biscuit product to be hot. In this study, different experiments were done on biscuit-colored slip (angabe) and glazed surfaced by making changes in the materials and ratios used in Obvara preparation. As a result of these experiments, different visual effects were created. The combined use of coloured angobe with ceramic pigments and colored glazes and Obvara effects resulted in artistic effects.

Key Words: *Obvara Firing, Alternative Firing, Coloured Slip (Angobe), Coloured Glazes*

1.GİRİŞ

Genelde Obvara seramikler; bisküvi pişirimi yapılmış seramik bünyelerin, yaklaşık 900°C sıcaklıktaki fırından çıkartılıp un, su, şeker ve mayadan (ilk örneklerde maya yerine bira kullanılmaktaydı) oluşturulmuş karışıma daldırılması ve temiz su ile temizlenmesiyle elde edilir. Şaşırtıcı etkilere ve sonuçlara sahip olan bu teknikte, karışımın mayalanma süresinin uzun tutulması, kullanılan çamurun termal şoklara dayanıklılığı ve açık renkte olması önemlidir. Ayrıca, fırından çıkarılan ürünün karışıma hemen daldırılması ve bekleme süresinin kısa tutulması, görsel efektlerin daha etkili olmasını sağlamaktadır. Özellikle Baltık bölgelerinde (Rusya, Belarus, Litvanya) çavdar unu üretiminin yaygın olmasından dolayı Obvara pişirim tekniği sıklıkla yapılmaktadır.

Obvara karışımına ilave edilen alternatif doğal malzemelerin çeşitliliği ile geçişli renk tonları elde edilebilmektedir. Bu çalışmada seramik bovaları ile renklendirilmiş astarların ve renkli sıraların uygulandığı seramik yüzeyler ile Obvara efektleri birlikte kullanılarak artistik etkileri incelenmiştir.

2. OBVARA PİŞİRİM TEKNİĞİNİN TARİHSEL GELİŞİMİ

“Evlerde temiz ve pis su tesisatı döşenmeden önce mutfaktaki atıklar için büyük boy kovalar kullanılmaktaydı ve bu kovalarda haşlanmış patates, süt, sebze ve un atıkları bulunmaktaydı. Bekletilen atıkların karışımı ile asidik etkiyle mayalanma işlemi gerçekleşmiştir. Bazı inanışlara göre “Obvara pişirim süreci, sıcak bir seramik kabın bu atık dolu kovaya düşmesi sonucu başlamıştır”. Sıcak seramik kabın yüzeyinde, kovada bulunan atık malzemeler “göze” benzer şekiller oluşturmuştur. Kap yüzeyinde oluşan bu tür şekillerin, içine konulan yiyecek ve içecekleri koruyarak kötülüklerden de uzak tuttuğuna inanılmaktaydı”(http-1).

Öncelikli olarak besinleri koruma ve kötülüklerden korunma amaçlı uygulanan bu teknik, daha sonra etkili görsel etkilerinden dolayı sanatsal amaçlarla kullanılmıştır. Deneme yanılma yöntemiyle elde edilen görsellik çalışmanın ilk aşamasını oluşturmaktadır ve günümüze kadar farklı teknikler denenerek gelmiştir.

3. OBVARA PİŞİRİM TEKNİĞİ

Obvara pişirimi; bisküvi pişirimi yapılmış seramiklerin sıcak olarak fırından alınıp mayalı sulu karışımın içine batırılmasıyla elde edilmektedir. Yüze yapışan karışım, sıcaklığın etkisiyle ve karışımda bulunan malzemelerin çeşidine göre şaşırtıcı etkiler oluşturmaktadır. Bu teknikte bisküvi ürün karışımın içinde gereğinden fazla bekletilirse çok koyu kahverengi-siyah arası görünümler oluşturmaktadır. Ürünün karışım içinde çok kısa süre ile bekletilmesi de soluk renk tonları oluşturacağından, ürünün karışım içinde bekleme süresi büyük önem taşımaktadır.

“Sıcak formun ilk solüsyonla temas ettiği anda oluşan sıçrama etkileri, görsellikte temeli oluşturmaktadır. Oluşan görsel efektleri kontrol edebilmek çok mümkün değildir (Obvarada oluşan

görsel efektleri kontrol edebilmek birçok kritere bağlı olarak değişkenlik gösterebilir ancak bu deneyleri çok sayıda yaparak ve sonuçları rapor ederek kontrollü sonuçlar elde edilebilir. “Bu da Obvara pişirim sonuçlarının farklı ve özgünlüğünü sağlamaktadır. Raku pişirimi ile kıyaslandığında, ürünün fırından sıcak olarak çıkarılması benzerlik gösterirken, raku pişiriminde redüksiyon için katı malzemeler kullanılır (talaş, çam iğnesi, naftalin, şeker, vs). Obvara pişiriminde ise, solüsyon içinde yer alan organik malzemeler tercih edilmektedir. Sarıdan, beje, kahveden siyaha dek farklı renkler elde edilebilmektedir. Obvara işleminde kullanılan karışım; 8-10 lt. su, 1 kg. un, 1 lt. süt, 100 gr. mayadan oluşmaktadır. Hazırlanan karışım 1-3 gün arası mayalanmaya bırakılmaktadır. Bu karışıma şeker de eklenebilmektedir. Karışımın dinlendirme süresi uzadıkça mayalanma işlemi artmakta ve karışımın etkisinde değişkenlikler elde edilebilmektedir. Sıcak formların solüsyona daldırılma şekilleri de, elde edilmesi beklenen etkilerde belirleyicidir. Formun, dikey ya da yatay olarak solüsyona daldırılması, formun yayvan veya kapalı bir form olması, kapalı formlarda ağız açıklığının ölçüsü gibi pek çok değişken sonuçlarda etkili olmaktadır. Bu nedenle denemelerden elde edilecek deneyimin, istenilen sonuçlara ulaşmada etkisi büyüktür. Açık renkli çamurlarda daha iyi görsel etki elde edilmektedir” (http-2).

Obvara yöntemi, karışım içinde bulunan organik malzemelerin sıcaklık etkiyle yanması sonucu benekli efektler verdiği için, etkili görseller elde edilmektedir. Ayrıca bu pişirim yönteminin tercih edilmesinin nedenlerinden biri de, sağlık açısından herhangi bir zararının olmamasıdır. Çünkü karışımın bünyesinde kullanılan malzemeler organik ve doğal ürünlerden oluşmaktadır.

4. OBVARA PİŞİRİM TEKNİĞİ İLE ÇALIŞAN SANATÇILARDAN BAZILARI

Marcia Selsor

“Alternatif pişirim teknikleri alanında birçok çalışma yapan Amerikalı sanatçı bu alanda odun ateşli raku fırınları inşa etmiştir. Özellikle raku ve folyo sağır üzerinde çalışmalarını sürdüren Marcia Selsor, doğadan ilham aldığını ifade etmektedir. Çamur tornası üzerinde şekillendirdiği formlarda krakle yüzeyler elde ederek Obvara pişirim tekniğini uygulamıştır” (Acartürk ve Timurkaan, 2017, 868-870).



Görsel 1. Marcia Selsor'e ait Obvara uygulamaları

Jane Jermyn

“Doğadan ilham aldığını belirten sanatçı Obvara pişirimi ile de çalışmalar yapmıştır. Güçlü nüanslara sahip, dokulu, biyomorfik kapalı formlar tasarlayan sanatçı Obvara pişirim tekniğini kullanarak özgün sonuçlar elde etmiştir”(Acartürk ve Timurkaan, 2017, 868-870).



Görsel 2. Jane Jermyn'e ait Obvara uygulamaları

Janice Chassier

Hayatını doğal yaşam ile iç içe sürdüren sanatçının, doğa unsurları seramiğe başlamasının ilham kaynağını oluşturmuştur. Obvara pişirimli seramik formları bitkiler ve su kuşlarının etkisinde insanlara atıfta bulunarak gerçekleştirmektedir.



Görsel 3-4. Janice Chassier'e ait Obvara uygulamaları

İ. Vefa İrdelp

Raku, Naked raku, Sagar ve Obvara gibi alternatif pişirim teknikleri üzerine çalışmaları olan sanatçı Uşak Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Seramik Bölümü öğretim elemanı olarak çalışmalarını sürdürmektedir. Genelde çanak formlarının yüzeylerinde Obvara pişirim tekniğini uygulamaktadır.



Görsel 5-6. İ. Vefa İrdelp'e ait Obvara uygulamaları.

F. Betül Demir Karakaya

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Bodrum Güzel Sanatlar Fakültesi Seramik Bölümü'nde öğretim üyesi olarak görev yapmaktadır. Genelde seramik eserlerini çanak formlarından esinlenerek üretmekte ve bu formlar üzerinde Obvara pişimlerini başarıyla uygulamaktadır.



Görsel 7. F. Betül Demir Karakaya tarafından Obvara uygulama aşaması (850°C, 2014)

Görsel 8. F. Betül Demir Karakaya'ya ait Obvara Formlar

5. OBVARA DENEMELERİ

Obvara pişirim tekniği denemelerinde kullanılmak üzere balık ve vazoların formlarında ürünler tasarlanmıştır. Tasarlanan ürünlerin modelleri ve üretim kalıpları yapıldıktan sonra, döküm yöntemiyle şekillendirilmişlerdir.



Görsel 9. Obvara Pişirimlerinde Kullanılan Formun Üretim Aşamaları







Obvara pişirim tekniğinde kullanılan karışım doğal malzemelerin (portakal, turp, tahin, pekmez, sirke, şalgam vs.) kullanımıyla çeşitlendirilmiştir. Hazırlanan karışım 5-6 gün dinlenmeye bırakılmıştır. Bisküvi pişirimi 1000°C sıcaklıkta yapılan ürünler tekrar 900°C sıcaklıkta ısıtılarak karışıma daldırılmıştır. Daha sonra bisküvi ürünlerin bir kısmı sır ile, bir kısmı da astar ile renklendirilerek iki yüzey arasındaki farkı görmek amacıyla uygulama yapılmıştır. Kullanılan sır düşük sıcaklıkta (1000 °C) kolaylıkla eriyebilme özelliğine sahip olması nedeniyle kullanılmıştır. Reçetesi % 62 sülyen, % 27 kuvarz , % 11 Yıkanmış Uşak Kaolini ve +% 8 MnO₂ den oluşmaktadır. Daldırma süresinin kısa tutulması etkilerin daha etkili ve açık renkli olmasını sağlamıştır. Fırından çıkan bisküvi ürünlerin çok soğumadan karışıma daldırılması görsel etkinin elde edilmesinde önemli faktör olduğu gözlenmiştir. Bilinen geleneksel Obvara karışımının yanında farklı doğal malzemelerin içinde yer aldığı yeni Obvara karışımları oluşturulmuş ve bisküvi, astarlı, sırlı yüzeyler üzerinde uygulanmıştır. Bu ürünlerde farklı renk tonları-geçişleri gözlenmiştir. Yapılan denemeler sonucunda renkli ve mat yüzey arasındaki farklılıklar ile Obvara pişirim tekniğinde artistik etkiler elde edilmiştir.







Görsel 10. Obvara uygulama aşamaları

Farklı Obvara karışımları ile yapılan denemelerin sonuçları tablolarda görülmektedir.


Tablo 1. Bisküvi Bünyeler Üzerinde Obvara Denemeleri

Obvara Reçetesi (%)		
89,28 Pekmez 8,92 Nohut unu 0,89 Maya 0,89 Şeker +% 8,92 ml Süt +% 892,85 ml Su	Yoğun Karışım	Sulandırılmış Karışım
Pekmez, nohut unu ilavesiyle homojen siyaha yakın bir renk elde edilirken su ilavesiyle daha açık bir renk tonu elde edilmiştir.		
Obvara Reçetesi (%)		
92,59 Mor lahana suyu 4,62 Pirinç unu 0,92 Kaya tuzu 0,92 Şeker 0,92 Maya +%4,62 ml Süt +%46,29 ml Su	Yoğun Karışım	Sulandırılmış Karışım
Mor lahana, pirinç unu eklenerek elde edilen yoğun karışımda pekmezli karışıma oranla daha açık renk tonuna ulaşılırken su ilavesiyle krem rengi, sarı ve siyah renk geçişleri elde edilmiştir		
Obvara Reçetesi (%)		
88,49 Yeşil zeytin suyu 8,84 Pirinç unu 0,88 Şeker 0,88 Kaya tuzu 0,88 Maya +%8,84 ml Süt	Yoğun Karışım	Sulandırılmış Karışım
Yeşil zeytin suyu, pirinç unu ile oluşturulan karışıma daldırılan ürün sıcakken koyu, soğudığında ise daha açık renk elde edilmiştir. Ürünün fırından çıktığı ısının önemli olduğu gözlenmiştir.		





Tablo 2. Astarlı Bünyeler Üzerinde Obvara Denemeleri

Obrava Reçetesi(%)	Astar Reçetesi(%)
73,80 Portakal kabuğu 4,05 Maya 5,53 Şeker 7,38 Kaya tuzu 9,22 Nişasta +%92,25 ml Sirke +%18,45 ml Süt	45 Beyaz kil 25 Sodyum feldspat 25 Kuvars 5 Boraks +% 20 Turkuaz siriçi boya
	
<p>Portakal kabuğu, nişasta ve sirke ilavesiyle oluşturulan karışıma daldırılan astarlı ürünün ısısının düşük olduğunda açık renk tonu elde edilirken, daha sıcak üründe daha koyu renk tonu (kahve-sarı tonları) elde edilmiştir. Ayrıca renkli astarın Obvara rengi ile birlikte kullanımı açık-koyu ilişkisini güçlendirmektedir.</p>	
Obrava Reçetesi(%)	Astar Reçetesi(%)
73,80 Portakal kabuğu 4,05 Maya 5,53 Şeker 7,38 Kaya tuzu 9,22 Nişasta +%92,25 ml Sirke	45 Beyaz kil 25 Sodyum feldspat 25 kuvars 5 Boraks +% 15 Sarı siriçi boya
	
<p>Portakal kabuğu, nişasta ve sirke ilavesiyle oluşan karışıma daldırılan astarlı ürünlerde sıcaklığın etkisiyle açık ve koyu kahverengi tonları elde edilmiştir.</p>	










Tablo 3. Astarlı ve Yarı Astarlı Bünyeler Üzerinde Obvara Denemeleri

Obvara Reçetesi(%)	Astar Reçetesi(%)		
89,28 Un 8,92 Maya 0,89 Tuz 0,89 Şeker +%89,28 ml Süt +%714,28 ml Su	45 Beyaz kil 25 Sodyum feldspat 25 Kuvars 5 Boraks +20 Sarı siriçi boya		
Astarlı Yüzeyler Üzerinde Obvara Denemeleri			
			
Yarı Astarlı Yüzeylerle Birlikte Obvara Denemeleri			 Detay
<p>Geleneksel olarak un, maya, tuz, şeker, süt ve sudan oluşan Obvara karışımına astarlı ürünler tamamen daldırılmıştır. Böylece, Obvaranın astarlı yüzeylerin üzerindeki etkileri gözlemlenmiştir. Bundan farklı olarak, diğer denemelerde astarlı yüzeyler dışarıda bırakılarak karışıma daldırılmıştır. Astar ve obvaranın yan yana etkileri elde edilmiştir.</p>			

Tablo 4. Sırlı Bünyeler Üzerinde Obvara Denemeleri

Obrava Reçetesi (%)	Sır Reçetesi (%)	
73, 80 Portakal kabuğu 4, 05 Maya 5, 53 Şeker 7, 30 Kaya tuzu 9,22 Nişasta + % 92, 25 ml Sirke + % 18, 45 ml Süt	62 Sülyen 27 Kuvars 11 Y.U.K. (Yıkanmış Uşak Kaolini) + 8 MnO	
		
<p>Portakal kabuğu, nişasta ve sirke ilavesiyle oluşan karışıma daldırılan sırlı ürünlerin yüzeylerinde gözenekli-pütürlü görünümler gözlenmiştir. Obvara karışımı içinde fazla bekletilen ürün koyu, az bekletilen ürün açıktır renklidir.</p>		
Sır Reçetesi (%)	Obrava Reçetesi (%)	
62 Sülyen 27 Kuvars 11 Y.U.K. (Yıkanmış Uşak Kaolini) + 8 Turkuaz sırıçı boya	42, 37 Kırmızı havuç 42, 37 Mor lahana 3, 38 Şeker 5, 93 Buğday unu 3, 38 Kaya tuzu 2,54 Maya + % 42, 37 ml Sirke + % 5, 08 ml Süt	86, 95 Haşlanmış turp 4, 34 Mısır unu 3, 47 Şeker 1, 73 Maya 3, 47 Kaya tuzu + % 86, 95 ml Sirke + % 173, 91 ml Süt
		
<p>Kırmızı havuç, kırmızı lahana, buğday unu ve sirke ilavesiyle elde edilen karışıma daldırılan bir kısmı sırlı ürünlerden alınan sonuç ile haşlanmış turp, Mısır unu ve sirkeli Obvara karışımından elde edilen sonuçlar birbirine çok yakındır.</p>		

Tablo 5. Sırlı ve Yarı Sırlı Bünyeler Üzerinde Obvara Denemeleri

Obvara Reçetesi (%)	Sır Reçetesi (%)		
89,28 Un 8,92 Maya 0,89 Tuz 0,89 Şeker +%89,28 ml Süt +%714,28 ml Su	62 Sülyen 27 Kuvars 11 Y.U.K. (Yıkanmış Uşak Kaolini) + 8 MnO		
Sırlı Yüzeyler Üzerinde Obvara Denemeleri			
			
Yarı Sırlı Yüzeylerle Birlikte Obvara Denemeleri			
<p>Geleneksel olarak un, maya, tuz, şeker, süt ve sudan oluşan Obvara karışımına sırlı ürünler tamamen daldırılmıştır. Böylece, Obvaranın sırlı yüzeylerin üzerindeki etkileri gözlemlenmiştir. Bundan farklı olarak, diğer denemelerde asırlı yüzeyler dışarıda bırakılarak karışıma daldırılmıştır. Sır ve obvaranın yan yana etkileri elde edilmiştir.</p>			

SONUÇ

Obvara denemeleri için döküm yoluyla ve tornada el ile şekillendirilen ve bisküvi pişirimi 1000 °C de yapılmış ürünler kullanılmıştır. Bu ürünlerin bazıları tamamı renkli astarlı, ve tamamı renkli sırlı olarak bazıları ise, bir kısmı renkli astarlı ve bir kısmı renkli sırlı olacak şekilde hazırlanmıştır.

Araştırmada geleneksel Obvara pişirim tekniğinde kullanılan malzemelerden farklı olarak, pekmez, mor lahana suyu, yeşil zeytin suyu, portakal kabuğu, kırmızı turp, tahin, sirke, pirinç unu, nohut unu, mısır unu ve nişasta kullanılmıştır. Hazırlanan obvara karışımının içine tamamı astarlı ve sırlı ürünler daldırılmış ve obvaranın astar ve sır üstündeki etkileri araştırılmıştır. Diğer uygulamalarda ise, bir kısmı astarlı ve bir kısmı sırlı ürünler üzerinde (üst üste gelmeyecek bir biçimde) yan yana obvara denemeleri yapılmıştır.

Yapılan denemeler sonucunda daldırma süresinin kısa tutulması ve ürünlerin en az 900°C sıcaklıkta pişirilmesi gerekli olduğu gözlenmiştir. Seramik boyaları ile renklendirilmiş astarların ve renkli sırların uygulandığı seramik yüzeyler ile obvara efektleri birlikte kullanılarak artistik etkiler oluşturulmuştur.

Elde edilen etkiler ve sonuçlar obvaranın renkli astarlı ve sırlı yüzeyler ile birlikte parlak-mat ilişkisinde kullanımı ile seramikçilere yeni bir bakış açısı kazandıracaktır.

KAYNAKÇA

- Acartürk, B. – Timurkaan, R. (2017) Alternatif Pişirim Tekniği Obvara'da Organik Malzeme Kullanımı, 10. Uluslararası Pişmiş Toprak Sempozyumu Bildiri Kitabı, s. 868-870, Eskişehir. <http://www.tepebasi.bel.tr/pismis/bildiriler/bildiri10.pdf> (Erişim tarihi: 21.12.2017)
- Çobanlı, Z. (1996). Seramik Astarları. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi,
- Genç, S. (2013). Artistik Seramik Sırları Sır Sanatı. İstanbul: Boyut Matbaacılık.
- Işıktan, Figen. (2011). Geleneksel Bir Rus Seramik Pişirim/Dekor Tekniği "Obvarnaya", 5. Uluslararası Pişmiş Toprak Sempozyumu Bildiri Kitabı. s.218-225, Eskişehir.
- <https://www.thefreelibrary.com/Obvara%3a+Janice+Chassier+details+the+quest+for+the+Obvara+eyes.-a0418466410> (Erişim tarihi: 06.02.2017)
- http-1: <http://mfkaragul.blogspot.com.tr/2015/10/obvara-pisirimi.html> (Erişim tarihi:09.01.17)
- http-2: <http://www.balticraku.eu/en/balticraku/> (Erişim tarihi: 07.02.2017)
- <http://ceramicartsdaily.org/firing-techniques/raku-firing-techniques/marcia-sensors-tips-on-obvara-firing/> (Erişim tarihi: 09.01.17)
- <https://www.google.com.tr/settarch?biw=1680&bih=944&tbm=isch&sa=1&q=obvara+firing&oq> (Erişim tarihi: 06.02.2017)
- <https://tr.pinterest.com/pin/302374562466799723> (Erişim tarihi: 21.09.2017)
- <https://www.google.com.tr/search?q=betül+karakaya+obvara&source> (Erişim tarihi: 29.09.2017)
- <http://galerisoyut.com.tr/artist/betul-demir-karakaya/> (Erişim tarihi: 19.12.2017)