

GELENEKSEL ÇÖMLEKÇİLİKTEKİ SU KAPLARI VE ANADOLU, HİNDİSTAN, İSPANYA ÖRNEKLERİ

Dr. Öğr. Üyesi Cemalettin SEVİM*

ÖZET

Tüm uygarlıklarda ve dünyada hayatımızın ve bizlerin var olmasında en önemli etken olan su; metabolizmamızın olmazsa olmazı, tarih boyunca medeniyetlerin en güçlü silahı olması nedeniyle yeri gelince savaş sebebi bazen de barışı simgeleyen çok önemli bir etmen olmuştur. İnsanoğlu her daim mekânlarını yaşamımızın kaynağı olan suyun yanına kurmayı tercih etmiştir. Suya olan yaşamsal ihtiyaçtan dolayı onu sofralarına kadar getirmek için de çeşitli taşıma kaplarına ihtiyaç duymuşlardır.

Tüm medeniyetlerde ilk su taşıma kap ihtiyaçları; insanoğlunun ilk buluşlarından biri olan çömlekçi ürünlerinden üretilerek karşılanmaya çalışılmıştır. Üretilen çömlekçi ürünleri ile su, yaşamın her alanına kolayca taşınmıştır. Çömlekçilik sanatının ilk üretimlerinden biri olan su kaplarında sadece suyun saklanması ve taşınması düşünülürken giderek fonksiyonelliğin yanı sıra beklentilere bağlı olarak değişik toplumlarda kendi kültürlerini yansıtacak özgün ve estetik formların üretilmesi isteği de ön plana çıkmıştır. İçinde bulunulan dönem ve şartlara bağlı olarak çömlekçilik üretiminde de vazgeçilemez ihtiyaçlardan dolayı farklı arayışlara gidilmesine neden olunmuştur. Bu arayışlar tüm toplumlarda geleneksel çömlekçiliğin ve su kaplarının gelişmesinde önemli etmenlerden biri olarak görülmüştür.

Bu makalede; Anadolu, Hindistan ve İspanya'daki bazı müze ve atölyelerde yapılan incelemeler sonucunda elde edilen veriler ışığında günümüzde unutulmaya yüz tutmuş geleneksel çömlek üretimi olan su kapları incelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Çömlekçilik, Su Kapları, Testi, Cantir, Matka

*Anadolu Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik Bölümü, Eskişehir/ TÜRKİYE, csevim@anadolu.edu.tr

WATER CONTAINERS IN TRADITIONAL POTTERY AND EXAMPLES OF ANATOLIA, INDIA AND SPAIN

Assist. Prof. Cemalettin SEVİM*

ABSTRACT

Water, which is the most important factor in the existence of life and us, and the building stone of human metabolism, has been a very important factor symbolizing both the cause of war and peace, as it is the most powerful weapon of civilizations throughout history. Human beings have preferred to set up residential areas in every area alongside the water source. Because of the vital necessity of water, they needed various transport containers to bring it to their table.

In all civilizations, pottery products were the water suppliers, which was one of the first discoveries of mankind as the first water transportation containers. With the pottery products, water was easily transported to every area of life. In the water pots, one of the earliest productions of pottery art, the aim was to keep and carry water, yet in time the desire to produce unique and aesthetic forms that reflected different cultures became prominent. The time period and its conditions led to new pursuits in the pottery production to meet the emerging needs. This is one of the factors that play an important role in the development of traditional pottery and water containers in all communities.

In this article, water containers that fade into oblivion as the artifacts of traditional pottery production are examined depending on the results of investigations in some museums and ateliers in Anatolia, India and Spain.

Keywords: Pottery, Water Containers, Testi, Cantir, Matka

*Anadolu University, Faculty of Fine Arts, Department of Ceramic, Eskişehir/ TURKEY csevim@anadolu.edu.tr

1.GİRİŞ

Su; günlük hayatta hem biz insanların, hem de ayrımsız tüm canlıların hayati fonksiyonlarını sürdürmelerini sağlayan yegâne, en önemli içecektir. Bu nedenle su medeniyetin başlamasında birincil etmendir. Öyle ki günümüzden 6000 yıl önce Sümerler, Mezopotamya'da Fırat ve Dicle nehirlerinden faydalanarak ilk sulu tarımı yapmışlar ve uygarlığı başlatmışlardır (http-1).

Su, sadece tarımın gelişerek medeniyetlerin başlamasına değil, aynı zamanda toplumların, sanayi ve endüstrinin ilerlemesinde önemli rol oynarken; her zaman geleneksel ve kültürel yaşam içerisinde de vazgeçilmez bir ihtiyaç olarak yerini almıştır. Evrende insanoğlu için vazgeçilmez unsurlar bulunmaktadır. Bunlar hayatın esasını oluşturmaktadır. Bu sebeple düşünce tarihinde evreni oluşturan dört unsurdan (toprak, su, hava ve ateş) sık sık bahsedilir. İşte su bu temel dört öğeden biri olduğu için insanlık tarihinin her döneminde vazgeçilmez bir unsur olarak görülmüştür (Oymak, 2010, s.1).

Su hayattır... O sadece içecek olarak kullanılan bir madde olmayıp, bazen denizlerde teknelere yol, bazen değirmenlere güç, bazen de sanayide enerji kaynağı, evlerde elektrik ve çeşitli yangınları söndürmede güç kaynağı olmuştur. İnsan vücudunun yaklaşık % 50-75'nin su olduğunu düşünürsek içme ihtiyacının dışındaki kullanımı da insan yaşamı kadar önemlidir. İnsanlar var olduğundan beri hep ona yakın olmak istemişler, bunun için su savaşları dahi yapmışlardır. Hayatlarını kolaylaştırmak için gündelik yaşam mekânlarını su kaynaklarının yakınında oluşturmuşlar ve mekânların içine, sofralara kadar suyu taşıma ihtiyacı duymuşlardır. Suyun mekânlara ve sofralara taşınması ise uzun zaman almıştır. Anadolu'da insan yaşamına M.Ö. 6000'de dahil olan çömlekçilik sanatı ile birlikte üretilen çömlek kaplarda suyun taşınabildiğini gören insanoğlu yaşamın her alanında olduğu gibi sofralarda da kolayca suya ulaşabilmek için su kaplarını masasına dahil etmeye başlamıştır. Ona olan vazgeçilemez ihtiyaçtan dolayı; çömlek sanatında fonksiyonel, özgün ve estetik formların üretilmesine ve geleneksel çömlekçiliğin gelişerek ilerlemesine ortam hazırlamıştır. Çömlekçilikte sağlanan ilerlemelere paralel olarak; çömlekçi çamurunda sağlanan teknik iyileştirmeler de üretilen su kaplarının günümüze kadar gelmesinde ve kullanılmasında önemli etmenlerden biri olmuştur

2.GELENEKSEL ÇÖMLEK SU KAPLARI

Taşıma, saklama ve bulundurma gereksiniminden dolayı insanın varoluşuyla birlikte kullanılmaya başlanan su kapları; yeni malzemelerin keşfine kadar sadece geleneksel çömlekçi ürünler olarak üretildiği ve bu üretimlerin; form, fonksiyon ve biçim özelliklerinin de ön planda tutularak çeşitlendirildiği bilinmektedir. Bu nedenle çömlekçilik ve kap sanatı insanlığın uğraştığı ilk geleneksel ve kültürel özellik taşıyan sanatlardan biri olmuştur. Seramiğin insan hayatında yer alması ile birlikte öncelikle kullanım kap ihtiyacını karşılamak için çömlek ürünler basit şekillendirme yöntemlerinden olan ile el ile şekillendirilmiş daha sonra malzeme ve tekniklerin gelişmesiyle üretimde çömlekçi tornası (M.Ö. 3000) ve kalıpla şekillendirme gibi çeşitli üretim yöntemleri kullanmaya başlamışlardır (Arcasoy, 1983, s.1). Bu üretimleri yaparken; saklama kapları, yemek kapları ve içinde çeşitli sıvıların ve suyun barındırıldığı sıvı barındırma kapları üretilmiş, bu üretimler; içinde bulunduğu toplumların yaşam koşulları doğrultusunda estetik kaygılar da güdülerek biçimlendirilip dekorlanarak fonksiyon ve şekil almıştır.



Görsel 1-2. Gaga ağızlı Hitit sıvı barındırma kapları M.Ö. 1650-1450

İnsanlar; hayati önem taşıdığı için çömlekçilik sanatında ilk önce su taşıma ve saklama kapları ihtiyacını çözmeye çalışmıştır. Yapılan çalışmalar ile geçmişten günümüze geliştirilen çömlekçi ürünleri; insanların inançlarını, sevinçlerini, üzüntülerini, ritüellerini kısaca yaşamlarını yansıtan belgesel niteliğinde ürünler olmuş, gerek işlev, gerekse görsel estetik olarak yaşam konforu ve ihtiyacına önemli katkılarda bulunmuştur.

İnsanın temel gereksinimlerinden biri olan sağlık kriterlerine uygun kullanılacak suya ihtiyaç duyulduğu gibi, aynı şekilde su kaplarının üretiminde de sağlık kriterleri ön şart olarak düşünülmüş, yaşamın her aşamasında rahatlıkla kullanılacak kaliteli ve fonksiyonel su kaplarının üretimine gerek duyulmuştur. Teknik, teknolojik, fiziksel ve toplumun gelişmişlik düzeyine bağlı olarak suyun saklanması ve taşınmasında geçmişten günümüze ihtiyaç duyduğumuz geleneksel kaplar, yüzyıllar boyunca kullanılmış ve bugün hala eskisi kadar yoğun olmasa da gündelik yaşantıda belirli yörelerde kullanılmaya devam edilmektedir. Günümüzde teknolojinin gelişmesi ile geleneksel çömlekçi üretiminin yanında, çeşitli malzemelerden yapılmış su kapları örneklerine rastlamak mümkündür.

Toplumların gelişmişliğine bağlı olarak gelenek ve kültürlere dayalı fonksiyonel; bakır, bronz, altın, gümüş, alüminyum gibi metal alaşımları ve cam türevlerinin yanında yüksek pişirim seramik ve porselen su kaplarının yanı sıra, teknolojinin gelişimine ve çağının gerekliliği göz önüne alınarak plastik ve değişik malzemelerden su kapları üretilmektedir. Fakat bu plastik malzemelerle yapılmış su kaplarının suyu ne kadar sağlıklı barındırdığı tartışma konusudur. Anadolu insanının evinde mutfakların bir köşesinde yer alan su kapları, asırlar boyu kendini bir önceki dönemin üzerine inşa ederek varlığını devam ettirerek günümüze kadar gelmeyi başarmıştır. Ancak teknolojik gelişmeler karşısında da her geçen gün biraz daha gündelik yaşam dışında kalmaktadır. Şimdilerde ise bakır, ahşap ve toprak kaplar sessiz ve bir o kadar da hüzünlü bir şekilde beklemekte antikacıların tozlu raflarında... Kıymetleri anlaşılıp, tekrar mutfakların vazgeçilmez olana kadar beklemeye devam edecekler sanki (İşcan, 2013, s.9). Bu görüşün yanı sıra günümüzde teknolojinin gelişmesine bağlı olarak beklentilerin üst düzeyde olduğu yaşamı kolaylaştıran, çağdaş üretim teknikleri ve hijyenin ön koşul olarak belirlendiği, suyu sıcak-soğuk olarak bünyesinde barındıran sebil, arıtma cihazları v.b. beyaz eşya olarak su kapları üretilmektedir. Bu su kapları; yapısından ve içine katılan kimyasallardan dolayı suya değişik nitelikler ve özellikler kazandırmaktadır.

Bu üretimlerin hepsinde insan sağlığı bilinci ve hijyenin de ön planda tutulduğu iddia edilmektedir. Ancak bu noktada unutulmaması gereken bir husus vardır ki suyun doğal yapısını bozacak bünyelerle ile fazla oynanmaması gerekliliğidir. Ayrıca su; canlı bir yapı olduğu için gerekli koşulların yaratılarak doğal hava alması gerektiği unutulmamalıdır.

Su kapları; çeşitli coğrafyalarda, farklı kültürlerle mensup toplumlarda görülen inanışlara bağlı olarak yaşam biçimleri ve kültürlerin bir parçası olarak üretilmiştir. Bu makaleye konu olan Anadolu, Hindistan ve İspanya’da geleneksel çömlekçi su kapları yaşam biçimlerini yansıtan bu kültürlerin birer ögesidir. Türkiye’de olduğu gibi Hindistan ve İspanya’da yapılan araştırmalarda çömlekçi atölyelerinde geleneksel teknik ve yöntemlerle su kapları üretilmeye ve yöresel olarak az da olsa kullanılmaya devam edildiği görülmektedir. Makalenin konusu olan su kapları ile ilgili üç ülkede yapılan araştırmalarda aynı amaç için üretilmiş olsalar dahi gelenek ve kültürlerin etkisi ile formlarında, işlev, biçim, dekor ve fonksiyon özelliklerinde değişiklikler gözlemlenmektedir. Bu değişiklikler doğrultusunda kültürleri tanımak geleneksel üretimlerini incelemek, farklılıklarını ortaya çıkartmak; gelenekselin tanıtılması ve gelecek kuşaklara miras bırakılması açısından gereklilik arz etmektedir.

3.ANADOLU’DA GELENEKSEL ÇÖMLEKÇİ ÜRETİMİ SU KAPLARI

Anadolu’da geleneksel çömlek üretimi olan ilk su taşıma kapları; “İbrik”, “Sürahi” en yaygın olarak da “Testi”, gibi isimlerle anılmaktadır. Su içmek için kullanılan küçük kaplar ise “kâse”, “çanak”, “bardak” “maşrapa” gibi isimlerle tanınmaktadır.

Kulplu, geniş gövdeli, dar boğazlı, emzikli ya da emziksiz su kabı olarak tarif edilen testiler, kil cinsi topraktan elde edilen çamurundan imal edilmektedir. Bunun yanında cam metal ve değişik maddelerden üretilenleri de vardır. Farsça desti kelimesinden dilimize geçmiş olup, elle taşınan anlamına gelmektedir. Tarihi kazılardan elde edilen farklı şekillerdeki testiler ve birçok bölgede görülen pişirme fırınları, Anadolu’da çok eski zamanlardan beri toprak kapların yapımının bilindiğini, bunun bir sanat hâline geldiğini ve testiciliğin de bu sanatın ayrılmaz bir parçası olduğunu ortaya koymaktadır (İşcan, 2013, s.139).



Görsel 3. Kulplu, geniş gövdeli, dar boğazlı, da emziksiz testiler

Evliya Çelebi, Seyahatname'sinde, zamanın en güzel testilerinin İstanbul'da özellikle Eyüp Sultan'da yapıldığından ve bu testilerin içinde muhafaza ettiği suya güzel bir koku bıraktığından bahsetmektedir. Günümüzde de bazı yörelerimizde yapımına hâlen devam edilen testiler, Anadolu'da evlerin kuytu yerlerine konan testiliklere yerleştirilmiş, bu raflarda testiler içindeki suyu daha uzun süre soğuk bir şekilde muhafaza etmiştir (İşcan, 2013, s.139). Testiler Anadolu'da kullanım özelliğine bağlı olarak tek ve çift kulplu yapıldığı gibi gemicilikte şarap taşımak için kullanılan sivri tabanlı olanları da üretilmiştir. Bu üretimler amfora olarak adlandırılmaktadır.

İbrikler; su ve değişik sıvıları taşımak için dar boğazlı bir tarafı kulplu diğer tarafı ise emzikli olan silindirik geniş gövdeli topraktan veya değişik malzemelerden üretilmiş sıvı taşıma ve saklama kaplarıdır. Topraktan üretilen ibrikler testinin daha küçüğü olup emziğinin olması nedeniyle suyun bardaklara ve diğer kaplara boşaltılmasında kolaylık sağlamaktadır. Bu kaplara su; aynen testilerde olduğu gibi daha geniş olan ağızdan doldurulur boşaltım ise emzikten sağlanır. İbriklerin bir tarafının emzikli ve diğer tarafının kulplu olması bu kaplara fonksiyon açısından kullanım kolaylığı sağlamaktadır. Kapaklı ve kapaksız olarak üretilen ibrikler Anadolu'da yaygın olarak kullanılmaktadır.



Görsel 4-5. Bir tarafı kulplu diğer tarafı ise emzikli, dar boğazlı, silindirik geniş gövdeli ibriklerden örnekler

Bir diğer yaygın olarak kullanılan su taşıma kapları ise sürahilerdir. Sürahiler kulplu olarak üretildiği gibi kulpsuz ve emziksiz olarak da üretilebilmektedir. Sıvı doldurma ve boşaltma işlevi yukarıya doğru uzayıp genişleyen ağız kısmından yapılmaktadır. Sürahilerin yukarı uzayan ince boynu taşıma ve servis yapma fonksiyonu taşımaktadır. Üretim yapan ustanın estetik anlayışına bağlı olarak çok zarif ve fonksiyonel özellikler taşıyan ürünler yapılmıştır.



Görsel 6-7. Kulplu-kulpsuz, kapaklı- kapaksız olarak üretilen sürahi örnekleri

Çömlekçilerin ürettiği maşrapa, bardak, kâse ve çanak gibi daha küçük kaplar ise su taşımaktan ziyade sofralarda su konularak servis etmek için kullanılırlar. Maşrapalar; tek kulplu ince belli olarak üretilen su içme kapları iken, bardaklar daha dar ağızlı ve kulpsuzdurlar. Kâse ve çanaklar ise bardakların aksine geniş ağızlıdır bu ürünler bazen yemek kabı olarak da kullanıldığı gibi, bazen de sıvı ve su içme kapları olarak da kullanılmaktadır.



Görsel 8. Su servis etmek için kullanılan maşrapa, bardak, kâse ve çanaklara örnekler

Gerek Anadolu'da gerekse Hindistan ve İspanya'da üretilen geleneksel çömlekçi üretimi olan su taşıma ve barındırma kapları; fonksiyon, tasarım üretim ve kullanım gibi ortak özelliklerinin yanında topraktan yapılması ile ilgili bazı özellikleri bulunmaktadır. Bu özelliklerin en çok bilinenleri bünyenin doğal bir malzemeden olması suyu soğuk tutmaları suyu filtre ederek doğal yapısında saklanmasını sağlarken; Ayrıca çömlek ürünlerinin bünyesel özelliğinden dolayı poroz (gözenekli) yapıya sahip olması nedeniyle yaşayan madde olan suyun hava alarak kap içerisinde uzun süre kullanılmasını sağlamaktadır.



Görsel 9. Toprakta üretilmiş çeşitli su kapları

Bu durumun aksine olumsuz örnek; plastik su bidonlarındaki içme sularının kısa süre içinde yosun tuttuğu kullananlar tarafından sıklıkla görülmesidir. Testilerin suyu soğuk tutma özellikleri, geçirimli olmalarındandır. Testiler düşük derecede pişirilir ve nispeten gözenekli kalırlar. İçlerindeki suyu, hafif hafif gözeneklerinden dışarı vererek terlerler. Bu terleme olayı, buharlaşma yoluyla ısı düzenlemesi yapar ve serinlemeyi sağlar. Yani, testinin yüzeyinden dışarı çıkan su, dışarıdaki sıcak havayla karşılaşınca buharlaşır. Buharlaşma sırasında, su tanecekleri testi yüzeyindeki ısıyı da alırlar ve testinin sıcaklığını düşürürler. İçindeki su ile testi arasındaki ısı alışverişinin azalmasından dolayı, testinin içindeki su da ısınmaz. Bu böylece devam eder. Testiden dışarı sızan su buharı ile dış ortamın testi ısıtması da engellenmiş olunur (http-2).

Çömlekçi ürünlerinden üretilen su kapları; uygun seramik bünyeden yapıp uygun sıcaklıkta pişirilirse insan bedeninin temel ihtiyaç maddesi olan su için çok önemli bir saklama ortamı oluşturacağı söylenebilir. Araştırma kapsamında Hindistan da yapılan incelemede, insanların doğal olması nedeniyle kendi geleneksel “Matka” adını verdikleri su kaplarını yoğun olarak kullanmaya devam ettikleri bunun yanında plastik ve metal alaşımli sebilleri daha az oranda kullandıkları izlenmiştir. Diğer taraftan üretim ve kullanım kolaylığından dolayı günümüzde tercih edilen plastik, metal ve farklı malzemelerden yapılan su kapları ve sebilleri suyun hava almaması ve su içinde çeşitli çözünmeler olup yapısının bozulması nedeniyle bakteri üremesine neden olduğu bu durumu önlemek için de çeşitli kimyasal maddelerin kullanıldığı bilinmektedir. Özellikle de bu durum günümüzde yoğun bir şekilde kullanımı tercih edilen metalden ziyade plastik su kaplarında daha fazla yaşanmaktadır

Anadolu coğrafyası birçok medeniyetlerin kurulup yıkılmasına değişik kültürlerin gelişip doğmasına tanıklık etmiştir. Bu nedenle farklı kültür ve medeniyetlerin değişik biçimlerde üreterek ortaya koyduğu su kapları günümüze kadar varlığını sürdürmüştür. Çömlekçi tornasının 7000 yıllık bir zaman dilimi içinde geliştiği izlense de Tunç Çağında M.Ö. 3. Bin yılın başlarında Çin, Mısır, Suriye ve Kikya'ya ve M.Ö. 3. Bin yılın ortalarında tüm Mezopotamya,

Orta ve Batı Anadolu'ya yayılmıştır (Güner, 1988, s.1). Bu yayılım ile seramik sanatı alanında çok önemli örnekleri üretilmesinin yanı sıra su kapları ile ilgili de özgün örnekler vermişlerdir. Özellikle Hititler döneminde (M.Ö. 1650-1200) yoğun olarak üretilen gaga ağızlı testiler, çok önemli örnekler olarak müzelerde yerlerini almışlardır. Günümüzde olduğu gibi evlerde suyun akmadığı yaşam biçimleri düşünüldüğünde her evde insan sayısı ihtiyacına göre çeşitli madenlerden ve en yaygın olarak da pişmiş topraktan, yapılmış bakraç, ibrik, sürahi ve testiler suyun taşınmasında çok önemli etken olmuş, ayrıca küp şeklindeki büyük kaplar ise evlerde suyun saklanması ve depolanmasında kullanılmıştır. Her evde ailenin fert sayısına göre günlük tüketim miktarını karşılayacak kapasitede su barındırma kapları bulundurulmuştur.



Görsel 10. Pişirimden yeni çıkmış Menemen Testileri

Günümüzde Anadolu da geleneksel çömlekçilik yoğun olarak Avanos, Menemen, Aydın Karacasu, Kınık ve Sorgun gibi yörelerde üretildiği bilinmektedir. Bu atölyelerde; sıvı ve çeşitli kuru gıdaların saklandığı kapların yanı sıra çeşitli dekoratif ürün ve hediyelik eşyalar da üretilmektedir. Değişik bölgelerdeki atölyelerde üretilen su kapları da yörelere göre küçük değişiklikler gösterse de genel hatları ile birbirlerine benzemektedir. Üretimde genel olarak yöreden çıkarılan kırmızı çamur kullanılmakta bu çamurların pişme renklerinde ton farklılıkları gözlemlenmektedir.



Görsel 11. Silindirik ve eğik ağızlı Aydın Karacasu Testileri

Şekillendirmelerde geleneksel çömlekçi tornası kullanılmaktadır. Pişirim genel olarak 980-1000 °C'de gerçekleştirilmektedir. Önceleri pişirimde geleneksel odunlu fırınlar kullanılsa da günümüzde daha kolay olduğu için elektrikli ve gazlı fırınlar tercih edilmektedir. Maliyetten dolayı genel olarak tek pişirim tercih edilmekle beraber bazen daha kaliteli üretimler yapmak adına bisküvi ve sırlı olmak üzere çift pişirim tercih edilmektedir. Bu durumda genel olarak 800 °C de bisküvi pişirimi, 1000 °C de ise sırlı pişirim yapılmaktadır. Gerek Avanos, Menemen gerekse Karacasu, Kınık gibi üretim yerlerinin su kaplarında kullanılan çamurun bünyesine, üretim şekline, geleneğine bağlı olarak renklerinde, dekorlarında, formlarının biçimlerinde küçük değişiklikler olduğu görülmekle birlikte geçmiş örnekleri ile karşılaştırıldığında o zamanki zarafetten uzaklaşıldığı da gözlemlenmektedir.

4.HİNDİSTAN'DA GELENEKSEL ÇÖMLEKÇİ SU KAPLARI

Hindistan'da özellikle Racastan bölgesindeki üretilen geleneksel çömlekçi su kapları "Matka" ismi ile anılmaktadır. Evlerde ve birçok işyerinin önüne konularak sebil mantığı ile kullanılan matkalar; hafif ve kullanım kolaylığı sağlayan plastik teknolojik ürünlere rağmen, suyun doğal yapısını koruduğu için daha sağlıklı olduğu düşünüldüğünden özellikle tercih edilmektedir.



Görsel 12. Geleneksel Matkalar

Matkalar; testi ve cantirler gibi (İspanyada üretilen geleneksel su kabı) suyu taşımak ve depolamak için kullanılırlar. Çok büyük olmamakla beraber çeşitli boyutlarda küre biçiminde genellikle elde ve tornada üretilirler. Testi ve cantirlerde olduğu gibi boyun kısmı, emzik ve taşıma kulpları olmamakla birlikte genellikle tabanları yuvarlak olup ayak kısımları yoktur.



Görsel 13. Günlük yaşamda matkalar

Ayakta durmaları daire şeklinde içi boş bir halka ile sağlanmaktadır. Su doldurulan ve boşaltılan ağız kısımları, maşrapa girecek kadar büyüklükte yuvarlak düzgün daire şeklinde biçimlendirilmiştir. Suyun matka içinden alınması bir kap yardımı ile sağlanmaktadır.



Görsel 14. Taşınmaya hazırlanan matkalar

Matkalarda boğaz ve kulp olmadığı için taşınması, bezden oluşturulmuş bir halka yardımı ile baş üzerinde tek veya üst üste ikili bir şekilde yapılmaktadır. Matkalarda özel bir kapak sistemi bulunmamakla birlikte suyun hava alması ve içine herhangi bir toz veya çöp girmemesi için ağızları bir bezle kapatılarak gerekli hijyen sağlanmaya çalışılır.



Görsel 15. Matkaların baş üzerinde taşınması

Kullanımı daha kolay olan plastik veya metal alaşımlı sebillere ve su kaplarına rağmen, matkaların Hindistan'da günlük yaşamda hala yaygın bir şekilde kullanılmasının tercih edilmesi oldukça dikkat çekicidir.



Görsel 16. Racastan-Ramgarh bölgesinde matkaların günlük pazarlarda satışı



Görsel 17. Matkaların şekillendirme aşaması

Racastan-Ramgarh bölgesinde matkaların üretimi geleneksel ve yaygın olarak el ile gerçekleştirilir. Önce matka'nın taban kısmı, önceden hazırlanmış deri sertliğindeki çamur ile kalıp olarak kullanılan ayrı bir çukur bir kap içerisinde oluşturularak hafifçe kurutulur.

Daha sonra gövdenin yapımına geçilerek tıpkı taban kısmında olduğu gibi yine sıvama tekniği ile aşamalı olarak şekillendirme yapılır kurutularak gövde tamamlanır. Ardından şablon olarak kullanılan ayrı bir kalıbın içerisinde ağız oluşturularak gövde ile birleştirilir. Birleşme işlemi tamamlandıktan sonra bir müddet daha gövdenin ağız kısmını taşıyacak kadar kuruması sağlanır. Birleştirme işlemi tamamlanan matkalar ayrı bir başka şablon içerisine alınarak ahşap bir şekillendirme tahtası ile biçimlendirme yapılır.



Görsel 18-19. Şekillendirme işlemi tamamlanmaya çalışılan matkalar

Vurarak yapılan şekillendirmede çamurun ahşaba yapışmaması ve çatlakların önlenmesi için biçimlendirilen matkanın üzerine ayırıcı olarak pudra sürülür. Şekillendirme işlemi tamamlanan matkalar doğal ortamda kurutulur.

Üretimlerinde daha çok dekorsuz ürünler tercih edilirken dekor uygulamaları yapılmak istendiğinde matkalar deri sertliğinde iken istenilirse kazıma, perdahlama ve az da olsa beyaz artarla fırça kullanılarak dekor uygulaması yapılır. Dekor işlemi biten matkalar, iyice kurutulduktan sonra pişirim işlemine geçilir. Pişirim; üstten doldurmalı geleneksel odunlu fırınlarda 1000°C tek pişirim olarak gerçekleştirilir.



Görsel 20-21. Dekor işlemi yapılan ve dekorlanmış matkalar

Matkaların; Hindistan'da özellikle de Racastan-Ramgarh bölgesinde geleneksel çömlekçi tornasında şekillendirilmeleri çok fazla görülmemektedir.



Görsel 22-23. Matkaların geleneksel fırına doldurulması



Görsel 24. Torna ile şekillendirilmiş matka örneği

5. İSPANYA'DA GELENEKSEL ÇÖMLEKÇİ SU KAPLARI

İspanya'da ise geleneksel çömlek üretimi ile üretilen ilk su taşıma ve saklama kapları “cantir” olarak adlandırılmaktadır. Su taşımak için kullanılan kap bölgenin simgesi haline gelmiştir. Katalanca “cantir” İspanyolca'da “botigo” olarak bilinen kap, İber yarımadasında ise geleneksel bir form olarak bilinmektedir. Formun su doldurulan ve içilen iki ağzı ve bunların ortasında tutmak için bir kulpu bulunur. Bu form Quart'da da karakteristik bir form olarak günümüze dek üretilmiş. Günümüzde Quart'da hem siyah pişirim hem de normal pişirimle üretilen örnekleri mevcuttur.



Görsel 25. Üst iki sıra geleneksel Cantir testiler, alt sırada ikinci form denizcilerin kullandığı geniş tabanlı su testisi, alt sırada üçüncü form ise kuşlara su vermek için kullanılan su kabı

İşlevsel olarak kullanımı devam etmediği için, dekoratif ve koleksiyon objesi olarak ilgi görmektedir. Quart'ın da bulunduğu Katalonya Bölgesinde yer alan Argentona çömlekçi yerleşim yerinde sadece bu kap türünün çeşitleri ve tarihini anlatan 400'den fazla formun yer aldığı zengin koleksiyonuyla Cantir Müzesi bulunmaktadır. Ayrıca La Bisbal'de yer alan seramik müzesinde de siyah pişirimle üretilmiş Cantir kültürünü anlatan bir bölüm bulunmaktadır (Sevim, Sevim ve Martinez, 2018, s.145).

Cantirler de testi ve matkalar gibi suyu, hava alıp filtre etmesinin yanı sıra soğuk tutarak doğal yapısında saklanmasını sağlamaktadır. İspanya'ya mal olmuş "cantir" gibi tüm geleneksel çömlek formları, diğer toplumlarda olduğu gibi kültür ve gelenekler açısından önemli değerlerdir. İspanya'da 100 yıl öncesinde çok yaygın olarak kullanılan cantirler günümüzde kullanımı çok tercih edilmemekte bu formlar mekânlarda dekoratif unsur olarak kullanılmaktadır.



Görsel 26. Pişirim işlemi tamamlanmış geleneksel Cantir'ler

"Cantirler; kırmızı çamurdan çömlekçi tornasında üretilmişlerdir. Özellikle Barcelona yakınındaki Quart köyünde pişirimde genel olarak kendine has metalik görünümün etkisiyle dikkat çeken siyah pişirim tekniği kullanılmıştır. Siyah pişirilen ürünlerin daha hijyenik olduğuna inanıldığı için özellikle yaz aylarında suyu soğuk tutan botigo kantir testileri kullanılmaktadır. Redüksiyonlu pişirim sırasında kilin içinde bulunan karbon ve oluşan kimyasal yapının bakterileri yok ederek gövdedeki gözenekleri temiz tuttuğuna inanılmaktadır (Hessenberg, 1994, s.83).

Quart'ta siyah pişirimin gerçekleştirildiği fırınlar teknik olarak incelendiğinde; bu fırınlarda yer seviyesinin altında ateş bölgesi ile pişirim bölgesi arasında birçok delik ve fırın büyüklüğüne göre bir yükleme kapısı bulunmaktadır.



Görsel 27-28. Geleneksel pişirim ve fırın detayından örnekler

Genellikle iki katlı olan fırınların üzerinde ayrıca fırının büyüklüğüne göre birden fazla delik yer alır. Merdivenle ulaşılan bu delikler, fırının ısı ve atmosferinin gözlemlenmesinde kullanıldığı gibi baca görevi de görmektedir. Siyah pişirimin en önemli özelliği fırın içinde ısı 1000 °C'ye ulaşıldıktan sonra, çok iyi bir şekilde önce ateşleme ağzının ve sonra bacanın dış hava ile temasının kesiliyor olmasıdır (Sevim, Sevim ve Martinez, 2018, s.153).



Görsel 29. Günümüzde Quart'ta üretimleri devam eden Cantir örnekleri

İspanya'da da diğer ülkelerde olduğu gibi günümüzde cantirlerin yerini, rahatlığı ve kolay kullanımı nedeniyle plastik ya da metal gibi malzemelerden üretilen termos gibi su taşıma kapları almıştır. Cantirler ise ya müzelerde ya da dekoratif unsur olarak mekânlarda tarihin gizli tanıkları olarak görevlerini yapmaya devam etmektedir.

SONUÇ

İnsanoğlu ve tüm canlılar dünyada yaşadıkları müddetçe su dünyanın ve yaşamın vazgeçilmez bir parçası olmaya devam edecektir. Bu noktada insanoğlu bu kadar önemli ve vazgeçilmeyen suyu nasıl kullanıyor? Onu nasıl tüketiyor? Her zaman elimizin altında bulunan suya gerekli değeri ve kıymeti veriyor muyuz?

Ancak günümüz dünyasında değışimin hızlı olduğu düşünülürse geleneklerin zamanın hızına ayak uyduramadığı gözlemlenebilir. Çünkü geleneği çağdaş dünyaya adapte etmeden sürdürmek her zaman mümkün olmayabilir. Önemli olan geleneksel değerleri koruyarak çağdaş dünyaya uygun kullanabilir üretimler yapmaktır. Bu bağlamda toplumların yaşadığı sürece kültür ve geleneklerini sürdürmeye çalıştığı, bazen de teknolojinin gelişmesiyle çağa ayak uydurmak adına geleneklerinden uzaklaştıkları veya dejenerasyona uğradıkları gözlemlenmektedir. Tüm fonksiyonel üretimlerde olduğu gibi su kaplarında da durum aynıdır. Bunun sonucunda da güncel kullanım olan metal, plastik v.b. üretilmiş termos, damacana gibi su taşıma kaplarına tamamen teslim olarak, plastik gibi malzemelerin kullanımı ile doğayı tüketmenin yanı sıra makalede de açıklandığı gibi suyun hava almaması ve kimyasal yapısının bozulmasından dolayı su ile insan sağlığı için maksimum fayda sağlanacağına, daha az yararlı hala gelmesine neden olmaktadır. Tüm dünyada olduğu gibi Anadolu, Hindistan ve İspanya'da müze ve atölyelerde yapılan incelemeler sonucunda elde edilen sonuçlarda da durumun aynı olduğu gözlemlenmiştir.

Diğer taraftan günümüzde çağın gereği olarak suyun bir yerden diğer yere taşınmasında testi, cantir ve matkaların kullanımı çok pratik olmayabilir. Ancak evlerde, iş yerlerinde ya da tüm iç ve dış mekânlarda suyu taşımaktan ziyade depolamak amacıyla bu üretimler rahatça kullanılabilir. Bu durumda seramik tasarımcı ve sanatçılarından da geçmiş kültürlerden esinlenerek çağdaş, fonksiyonel, estetik özgün su barındırma kapları üretmeleri beklenmektedir. Böylece tıpkı Anadolu, Hindistan ve İspanya'da geleneği olan testi, cantir ve matka gibi su kapları müzelerde ve farklı mekânlarda zamanın sessiz tanıkları olmaktan ziyade, günümüzde hak ettiği gibi çağdaş versiyonları ile üretilerek kullanılıp, gelecek kuşaklara miras kalması sağlanacaktır.

KAYNAKÇA:

- Arcasoy, A. (1983). *Seramik Teknolojisi. İstanbul: Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Yayınları*
- Güner, G. (1988). *Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik. İstanbul: Ak Yay.*
- Hessenberg, K. (1994). *The Saw dust firing. Philedelphia: Press Pennsylvania.*
- İşcan A. (2013). *Anadolu Şehrinin Günlük Hayatında Su Kültürü. Anadolu Su Medeniyeti 6 (3), 9*
- Sevim, S., Sevim, C. ve Martinez, E. (2018). *İspanya'da Geleneksel Quart Çömlekçiliği ve Siyah Pişirim, Gazi Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fak. Sanat ve Tasarım Dergisi, 21, 143-163*
- Oymak, İ. (2010). *Anadolu'da Su Kültürünün İzleri, Fırat Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 15(1), s:1*

İNTERNET KAYNAKLARI

- http-1: <https://eodev.com/gorev/7077125> (Erişim tarihi: 21.07.2018)
- http-2: <https://www.diyadinnet.com/YararlıBilgiler-1187&Bilgi=su> (Erişim tarihi: 22.07.2018)

GÖRSEL KAYNAKLAR

- Görsel 1. <http://www.hermetics.org/etiler.html> (Erişim Tarihi, 2.09.2018)
- Görsel 2. <http://arkeodenemeler.blogspot.com/2014/06/asarck-hoyuk-ankara-galatia-ayas-ilca.html> (Erişim Tarihi, 2.09.2018)
- Görsel 3. *Avanos, Cemalettin SEVİM Kişisel Arşiv*
- Görsel 4 ve 5. <https://urun.gittigidiyor.com/antika-sanat/eski-kinik-testi-374055737> (Erişim Tarihi, 2.09.2018)
- Görsel 6. <https://www.hepsiburada.com/5lt-toprak-su-testisi-surahi-pm-HB00000137HC> (Erişim Tarihi, 2.09.2018)
- Görsel 7. <https://sillecomlek.com/market/toprak-testiler/beyaz-avanos-testi/> (Erişim Tarihi, 19.11.2018)
- Görsel 8. <https://www.google.com/search?q=menemen+testileri&tbm>(Erişim Tarihi, 2.09.2018)
- Görsel 9. <http://yumurtaliekmek.com/comlek-nedir-ve-nasil-yapilir/>(Erişim Tarihi, 2.09.2018)
- Görsel 10. <https://www.google.com/search?q=menemen+testileri&tbm>(Erişim Tarihi, 2.09.2018)
- Görsel 11. <http://bilgidnurhorsesanali.blogspot.com/2014/07/gezi-staj-5.html> (Erişim Tarihi, 2.09.2018)
- Görsel 12,13,14 *Hindistan Rajastan bölgesi seramik atölyeleri, Cemalettin SEVİM Kişisel Arşiv*
- Görsel 15,16,17,18,19,20,21,22,23,24 *Hindistan Ramgrah Om Prakash GALAV Kişisel Arşiv*
- Görsel 25,26 *La Bisbal Seramik Müzesi, İspanya Fotoğraf, Cemalettin SEVİM Kişisel Arşiv*
- Görsel 27, 28, 29 *İspanya-Quart seramik atölyeleri Fotoğraf, Cemalettin SEVİM Kişisel Arşiv*