



KARACASU ÇÖMLEKÇİLİĞİ*

KARACASU POTTERY

Arzu Emel ALTINKILIÇ

Sanatta Yeterlik Öğrencisi, Gazi Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Bileşik Sanatlar Anasanat Dalı, Ankara/ Türkiye, ORCID: 0000-0003-4665-3640

ÖZET

Bu çalışmada Karacasu ilçesinin coğrafi konumuna, Karacasu çömlekçiliğinin tarihi gelişimi, üretim süreci, kullanılan toprak, üretimi yapılan formlar, hammadde ve kullanılan araç gereçler ayrıntılı olarak açıklanmaktadır. Bunun yanı sıra Karacasu çömlekçiliğinin kendine has teknik özelliklerinden söz edilmektedir.

Aydın ili Karacasu ilçesi çömlekçiliğinin devam etmekte olan üretim örneklerinin görsel ve teknik özelliklerinin belirlenerek yayınlanmasını sağlamak amacıyla bu çalışma yapılmıştır. Söz konusu çalışma, alan araştırmasından elde edilen verilerin derlenmesiyle oluşturulmuştur. Konu ile ilgili basılı ve dijital kaynak incelemesi, alan araştırmasından kaynak kişi anlatımı, üretilen çömlekler dikkate alınarak Aydın ili Karacasu ilçesi çömlekçiliğinin gelişimi üzerinde durulmuştur ve çömlekçiliğin gelecek nesillere taşınabilmesi adına çözüm önerileri yer almaktadır.

Anahtar Kelimeler: Karacasu Çömlekçiliği, Karacasu, Çömlekçilik, Seramik

ABSTRACT

In this study, the geographic location of Karacasu district, historical development of Karacasu pottery, production process, used soil, production forms, raw materials and equipment used are explained in detail. In addition, the specific technical features of Karacasu pottery are mentioned.

This study was carried out to determine the visual and technical characteristics of the production samples of Karacasu district of Aydın. The study was created by compiling the data obtained from the field research. In this regard, the development of the pottery of Karacasu district in the province of Aydın was emphasized and solutions were proposed to carry pottery to the next generations.

Keywords: Karacasu Pottery, Karacasu, Pottery, Ceramic

1. GİRİŞ

Anadolu'da, Neolitik Çağ'dan günümüze Türkiye'sine uzanan tarihsel yolculukta seramiğin izleri kesintisiz devam etmiştir (Seramik Tanıtım Komitesi, 2003, s.9). Neolitik çağ'dan beri üretimi devam eden geleneksel çömlekçilik sanatının önemli merkezlerinden biri olan Karacasu çömlekçiliği, günümüze kadar pek de fazla değişikliğe uğramadan gelmiştir.

Karacasu ilçesi Ege Bölgesinde olup, Aydın il merkezine 90 km. Nazilli'ye 44 km. ve Kuyucak'a 25 km. mesafede bulunan bir ilçedir. Seramik üretiminin dededen toruna geçtiği, usta- çırak ilişkisi ile süregelen Aydın ili Karacasu ilçesinde, günümüzde 24 atölyede üretim yapılmaktadır. Toplamda 39 çömlek ustası bulunmaktadır. Yer olarak, Karşıyaka mevki Cuma Mahallesi'nde bulunan atölyelerde genellikle aile işletmesi şeklinde çalışılmaktadır.

Aktif olarak çalışan atölyelerin çoğunda, çamur teknesi, çamur değirmeni ve vakum pres bulunmaktadır. Toprak hazırlama, astar hazırlama, ürünlerin astarlanması, astarlanan ürünleri naylon poşetle parlatma,

* Söz konusu çalışma "Karacasu Çömlekçiliğinden Yola Çıkılarak Hediye Ürün Tasarımı ve Uygulaması" adlı yüksek lisans tezinde elde edilen verilerin yeniden değerlendirilmesi ile oluşturulmuştur.

gibi işlemler genellikle kadınlar tarafından yapılmaktadır. Erkekler ise daha çok çarkın başında ve yapılan ürünlerin pazarlanmasında yer almaktadır. Atölyelerde kullanılan çömlekçi çarkları, eskiden ayakla döndürülürken, günümüzde çarklara motor eklenerek kullanılmaktadır.

2. KARACASU ÇÖMLEKÇİLİĞİ ÜRETİM SÜRECİ

Karacasu'da bulunan çömlekçi atölyeleri kullanacakları Karacasu toprağını, günümüzde Karacasu Belediyesi aracılığı ile traktörlerle taşıyarak kendilerine temin etmektedir. Toprak, 1990'lı yıllarda yine Karacasu'da bulunan "Eşek Koşacağı" mevkiinden alınmaktayken, son yıllarda Karacasu'ya 13 km. uzaklıktaki Yazır köyünden temin edilmektedir. Bu sebeple de, "Yazır Toprağı" denilmektedir. Toprağın nakliyesini, Yazır köylüleri merkeplerle ya da çömlekçiler kendileri yapmaktadır.

Karacasu kili düşük sıcaklıkta 650- 750 °C civarlarında zinterleşmektedir ve küçülme oranı %8'dir (Öztürk, 2011, s.62). Karacasu kili içerisinde % 9,53 oranında demir oksit bulunmaktadır. Bu yüzden de rengi oldukça koyu kırmızıdır.

Yazır köyünden atölyeye getirilen toprak, atölye bahçesine dökülerek, sert cisimlerden ve taşlardan ayıklanmaktadır. Bu ayıklama işlemi, çekiç ya da keser gibi aletlerle yapılmaktadır(Res.1).



Res.1: Ayıklama İşlemi (Fotoğraf: Altıncılıç, 2012, Karacasu)

Daha sonra elekten geçirilir ve değirmene konarak bir miktar su ile karıştırılmaktadır (Res.2).



Res.2: Çamur Yoğurma Kazanları (Fotoğraf: Altıncılıç, 2012, Karacasu)

Toprak hazırlama işlemi, genellikle kadınlar tarafından yapılmaktadır. Üretimin yoğun olduğu bazı atölyelerde ise bu iş için işçi tutulmaktadır. Süzülen karışım, çamur dinlendirme havuzlarına aktarılır ve bir müddet burada bekletilir. Birbirinden yükseklik farkı bulunan betondan yapılmış iki adet havuz bulunmaktadır. Birinci havuz daha yüksek olup, alt kısmında boşaltma deliği vardır ve ikinci havuz, birinci havuzun boşaltma deliğinin altında bulunmakta ve birinci havuzda su ile karıştırılan toprak, boşaltma deliğinden süzülerek ikinci havuza dinlenmeye alınmaktadır. İkinci havuzda dinlenen toprak

dibe çökmekte ve su üstte kalmaktadır (Res.3). En üst tabakadaki su yani yağlı çamur astar yapımında kullanılmak üzere havuzdan alınıp, üç- dört kez tülbenkten geçirilmektedir. İnce taneciklerinden de ayrılması sağlanan astar, ürünleri astarlama işleminde kullanılmaktadır.



Res.3: Çamur Dinlendirme Havuzları (Fotoğraf: Altıncılıç, 2012, Karacasu)

Geri kalan çamur havuzdan alınarak çamur yoğurma kazanlarına konulup, çömlekçi çarkında kullanılacak duruma gelinceye kadar yoğrulmaktadır (Res.4).



Res.4: Çamur Yoğurma Kazanı (Fotoğraf: Altıncılıç, 2012, Karacasu)

Daha sonra, yoğurulması tamamlanan çamur, vakum press'ten geçirilerek ortalama otuz- kırk cm. uzunluğunda silindir kütleler elde edilmek üzere makineye konulmaktadır. İstiflenen bu silindir çamur kütlelerine “künte” adı verilmektedir (Res.5).



Res.5: Vakum Press (Fotoğraf: Altıncılıç, 2012, Karacasu)

Çamur parçaları (künteleri) daha sonra şekillendirilmek üzere, nemlerini yitirmemeleri için üzerlerine büyük naylon parçaları serilerek muhafaza edilmektedir (Res.6).



Res.6: İstiflenen Çamur Künteleri (Fotoğraf: Altınkılıç, 2012, Karacasu)

Karacasu çömlekçileri şekillendirme işlemini çömlekçi çarkı kullanarak yapmaktadır. Bunun için elektrikli torna (çark) kullanılmaktadır. Yapılacak ürünün büyüklüğüne uygun bir miktar çamur depolardan alınarak tornada çarkın üzerine yerleştirilir. Çarkta düzgün ve tam merkezi form çekebilmenin en doğru yöntemi; çamur kütesinin merkez kaç kuvvetine karşı bir baskı uygulamaktır. Tüm baskı çamurun merkezine yöneltilmelidir. Eğer bu şekilde yapılmazsa çamurun tornada dönüşü düzensizleşir. Şekil verme esnasında eller su ile sık sık ıslatılarak çamurun kayganlığı ve dolayısıyla daha düzgün şekillenmesi sağlanmaktadır. Formun şekillenmesi sırasında ellerden biri içeriden, diğeri ise dışarıdan karşılıklı olarak eşit güçle tutulmalıdır. Küçük ve orta boy ürünler bir defada, büyük boy ürünler ise iki veya daha çok parçada tornada çekilerek, daha sonra da birbirlerine eklenerek üretilmektedir.

Üretimi istenilen form, çömlekçi çarkında şekillendirildikten sonra, kurutma işlemi için raflara konur ve deri sertliğine gelen ürünler astar ile astarlanmaktadır. Astarlama ve parlatma işlemleri genellikle kadınlar tarafından uygulanmaktadır. Parlatma işleminde yaşlı kadınlar tercih edilmekte ve yerde oturarak yapılmaktadır. Çünkü, atölyede yapılan diğer işlere göre, daha az güç harcanmaktadır (Res.7). Parlatma işleminde naylon torba tercih edilmektedir. Form yüzeyine sürtülerek parlatılır ve kurumaya bırakılmaktadır. Kuruması tamamlanmış ürünler daha sonra fırınlanmaktadır.



Res.7: Parlatma İşlemi (Fotoğraf: Altınkılıç, 2012, Karacasu)

Çarkta Şekillendirilmesi tamamlanmış ürünler deri sertliğine geldiğinde, daldırma yöntemi kullanılarak

astarlama yapılmaktadır (Res.8). Ürünler bekletilerek sertlik kazanması sağlanmaktadır (Res.9). Daha sonra çöp poşeti yardımı ile astarlanmış ürün ovularak parlatılır yani perdahlama yapılmaktadır (Res.10). Astarlanan ürünler daha parlak ve pürüzsüz bir yüzeye sahip olurlar.



Res.8: Daldırma Yöntemi ile Astarlama İşlemi (Fotoğraf: Altıncılıç, 2012, Karacasu)



Res.9: Astarlanan Ürünlerin Kurutulması İşlemi (Fotoğraf: Altıncılıç, 2012, Karacasu)



Res.10: Astarlanan Ürünlerin Parlatılması İşlemi (Fotoğraf: Altıncılıç, 2012, Karacasu)



Res.11: Perdahlanan Ürünlerin Kurutulması İşlemi (Fotoğraf: Altıncılıç, 2012, Karacasu)

Çarkta şekillendikten sonra alınan formlar, pişirme öncesinde çok iyi bir şekilde kurutulmaktadır. Kurutma işlemi önce kapalı ve serin bir ortamda yavaş kurutma, daha sonra da açık havada kurutma işlemi uygulanmaktadır. Hızlı kurutma yapılır ise, ürünlerde ani su kaybı olacağından ötürü çatlama yada deformasyonlar oluşabilmektedir. Tamamen kurutulmuş ürünler, pişirmeye hazır duruma gelmektedir (Res.12).



Res.12: Atölye İçerisinde Kurutulmaya Bırakılmış Ürünler (Fotoğraf: Altıncılıç, 2012, Karacasu)



Res.13: Açık Alanda Kurutulmaya Bırakılmış Ürünler (Fotoğraf: Altıncılıç, 2012, Karacasu)

Karacasu çömlekçileri pişirimlerini odunlu fırınlarda yapmaktadırlar. Çömlekler fırın içerisine düzgün bir şekilde yerleştirilmektedir. Burada dikkat edilmesi gereken husus; fırın tabanında bulunan deliklerin kapatılmamasıdır. Bu delikler ısı sirkülasyonunu sağlamaktadır. Ancak tamamen doldurulmuş bir fırın yakılabilmektedir. Geleneksel Karacasu fırınları, silindir şeklinde ve tuğladan yapılmış yapılardır. Birkaç atölyede elektrikli ve tüplü fırın bulunmaktadır fakat çoğu atölye, odunlu fırınları tercih etmektedir. Çünkü odunlu fırın daha ekonomik olmaktadır.

Ürünler fırınlar içerisine en alttan başlanarak düzgünce yerleştirilmektedir. Bu işlem için usta, fırının açık olan dış kısmından içerisine girerek yerleştirmeye başlamaktadır (Res.14).



Res.14: Fırın Yerleştirme Aşaması (Fotoğraf: Altıncılıç, 2012, Karacasu)

Fırın ağzına kadar çömllekler ile doldurulduktan sonra üst kısmına, daha önceden pişirimi yapılmış ancak kullanılmayan kırık çömllek parçaları ile bir sıra istif yapılır (Res.15). Fırın yerleştirme işlemi bittikten sonra üst kısmını kapatmak amacıyla da metal plakalar konulmaktadır.



Res.15: Daha önceden pişirimi yapılmış kullanılmayan kırık çömllek parçaları ile fırının istiflenmesi işlemi (Fotoğraf: Altınkılıç, 2012, Karacasu)

Pişme işlemi bittikten sonra fırın soğuyunca, boşaltma işlemine geçilmektedir. Fırın boşaltılmaya en üst kısımdan başlanmaktadır (Res.16).



Res.16: Fırın Boşaltma Aşaması (Fotoğraf: Altınkılıç, 2012, Karacasu)

3. KARACASU ÇÖMLEKÇİLİĞİNDE ÜRETİLEN FORMLAR

3.1. Güveçler

Karacasu çömllekçilerinin en çok ürettikleri formlardan olup, yayvan kaplar olarak da adlandırılmaktadır (Res.17). Taban kısmından genişleyerek ağız kısmında daralan form yapısındadırlar. Güveçler, üç farklı boyutta yapılmaktadır.

Büyük boy güveç: Çap: 30 cm. yükseklik: 17 cm.

Orta boy güveç: Çap: 21 cm. yükseklik: 13 cm.

Küçük boy güveç Çap: 13 cm. yükseklik: 5,5 cm.



Res.17: Güveç (Fotoğraf: Bardak, 2012, Karacasu)

3.2. Saplı Tavalar

Yayvan ve saplı bir formdur (Res.18). Sap, formu kolaylıkla tutmaya yaramaktadır. Farklı şekillerde sapları olan tavalardır. Ayrıca kabın büyüklüğüne göre, sapın çapı ve uzunluğu da değişmektedir.

Çap: 8 cm. yükseklik: 15 cm. sap uzunluğu: 11 cm. sap çapı: 3.5 cm

Çap: 13 cm. yükseklik: 10 cm. sap uzunluğu: sap çapı: 5 cm.



Res.18: Saplı Tava (Fotoğraf: Bardak, 2012, Karacasu)

3.3. Bardaklar

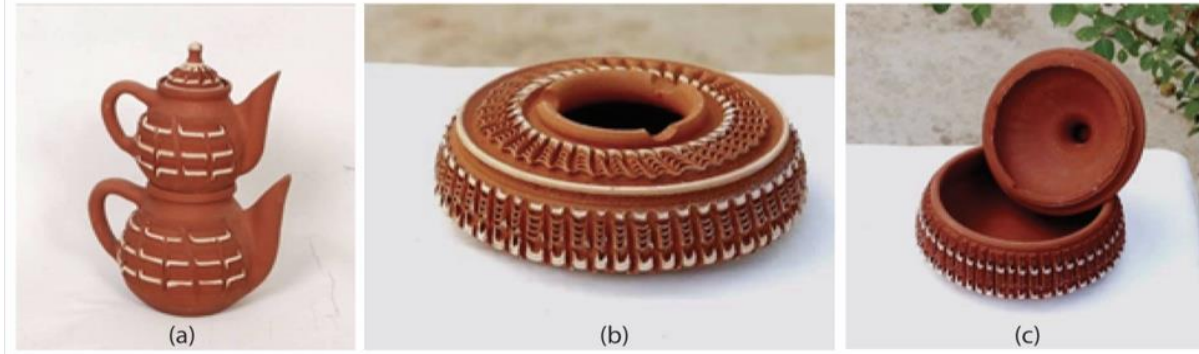
Karacasu çömlekçiliğinde, testinin adı bardak olarak geçmektedir. Bu formlar, genellikle tek kulpludur ve yörede "zavrak" da denilmektedir. Çift kulplu, kulpsuz ve emzikli olarak üretilmektedir. Kullanım amaçları, içerisine konulan su, yağ veya etleri taşıma, kaldırma ve boşaltma işlemlerinin kolaylıkla ve ergonomik olarak sağlanmasıdır. Yükseklikleri 20cm.'den 45 cm.'ye kadar değişmektedir. Bardakların dış yüzeylerine dekor da yapılmaktadır. Madana, telleme, tarak veya ahşap yarma çubukları yardımıyla çeşitli dekorlar yapılmaktadır (Res.19).



Res.19: a) Çanak Bardak (Mevlana Bardağı) b) Oturaklı Bardak c) Karpuz Bardak ve Ayaklı Kupa d) Kebap Bardağı (Fotoğraf: Bardak, 2012, Karacasu)

3.4. Çaydanlık, Mumluk, Küllük, Şekerlik, Kürdanlık ve Kupalar

Günümüz Karacasu çömlekçiliğinde yapılan bu formların dış yüzeylerine, tır- tır dekoru adı verilen dekor tekniği yapılmaktadır. Öncelikle form, çömlekçi tornasında şekillendirilmektedir. Formun dış yüzeyi daha önceleri cevaz ağacından yapılan, ancak günümüzde metalden yapılması tercih edilen petras tahtası ile düzeltilir. Yarma çubuğu ile yatay ve derin bir çizgi atılır. Daha sonra bu çizginin alt ve üst kısımlarına tarak yardımıyla yine yatay çizgiler atılır. Sonra yarma çubuğu ile çizdiğimiz derin çizgi üzerine madana astarı fırça yardımıyla sürülür. En son işlem olarak da ahşap değnek yardımı ile önceden atılmış olan yatay çizgilerin üzerine dikey çizgiler atılmaktadır. Bu dekor tekniği, uygulanan tüm objelerde hemen hemen aynı olmakla birlikte, mumluk, küllük, şekerlik, kürdanlık ve kupalara uygulanmaktadır (Res.20).



Res.20: a) Çaydanlık, b) Küllük c) Şekerlik (Fotoğraf: Bardak, 2012, Karacasu)

3.5. Gelin Bardağı

Gelin bardağı, Karacasu yöresine ait kendisine has özel bir hikayesi olan kaptır (Res.21). Bu kap, yeni kurulan yuvadaki huzurun sembolü olarak, gelin kızların evine götürdükleri nadide bir eşyadır. Karacasu'dan başka şehirlere yayılan "gelin bardağı" iki asır önce seramik ustaları tarafından yapılmaya başlanmıştır.



Res.21: Gelin Bardağı (Fotoğraf: Koştumoğlu, 2012, İzmir)

Gelin bardağının hikayesi şu şekilde anlatılmaktadır: İki asır önce Karacasu'lu bir gelin, kumalarından bunalınca, çömlek ustasına kumalarından rahatsız olduğunu ve kendisine bir bardak yapmasını istediğini söylemiş. Usta geline bir bardak tasarlamış. Geleneksel olarak üretimi az da olsa devam eden gelin bardağı böylelikle üretilmiştir. Her genç kızın çeyizinde bulunan gelin bardağı, kuma istememe anlamını taşımaktadır. Çoğu atölyede üretimi yapılmamakta olan gelin bardağının günümüzde ancak talepler doğrultusunda birkaç usta tarafından üretimi yapılmaktadır. Detaylarından ötürü üretimi zaman alan, gelin testisi yöreye ait çok önemli bir eserdir ve zamanla unutulmaya yüz tutacağı düşünülmektedir. Zaman içerisinde gelin bardağına yeni figürler de eklemiştir.

Gelin bardağında; iki kulp ve kulpların üzerinde de ağızlar bulunmaktadır. Bu kulplar iki kumayı

sembolize etmektedir. İki kulpu çevreleyen daha küçük boyutlarda altı adet ağız bulunmaktadır. Bu ağızlar da ilk eşin çocuklarını ifade etmektedir. Bu ağızların üzerini çevreleyen zincirler bulunmaktadır. Bunlar da ilk eşin kendisini çocuklarına adadığını sembolize etmektedir. İlk yapılan gelin testilerinin karın kısımlarında erkek figürü ve gül resmi bulunmaktayken, günümüzde Karacasu hatırası yazmaktadır.

4. KARACASU ÇÖMLEKÇİLİĞİNDE DEKORLAMA

Karacasu çömlekçiliğinin kendine özgü dekor teknikleri bulunmaktadır: Tır- tır dekoru, madana ve telleme gibi. Karacasu çömlekçiliğinde dekorlama genellikle çeşitli testilere ve büyük küplere yapılmaktadır. Şekillendirme işlemi bitmiş ürün daha çark üzerinde iken form yapısına bağlı kalarak karın kısmına yarım çubuğu ile derin çizgiler atılıp, daha sonra makara ile aynı yönde iz bırakılmaktadır. Formun karın kısmından taban kısmı arasına 45°'lik şeritler atılmaktadır. Bu dekor Karacasu'ya özgüdür.

4.1. Tır-tır Dekor

Bu dekor türü, genellikle testi ve çaydanlık, şekerlik, mumluk gibi dekorasyon ürünlerine yapılmaktadır (Res.22). Çark üzerinde şekillendirilmesi bitmiş ürünün dekorlama işlemine başlanır. Öncelikle makara ile formun yüksekliğine göre iki ya da üç sıra yatay şeritler atılır. Sonra bu şeritlerin aralarına fırça yardımı ile madana astarı yatay olarak sürüldükten sonra, ahşap değnekler yardımı ile dikey şeritler atılır. Ve tır-tır dekoru tamamlanmış olur.



Res.22: Tır-tır Dekor Uygulanmış Şekerlik (Fotoğraf: Bardak, 2012, Karacasu)

4.2. Madana

Karacasu yöresine ait bir hammadde adıdır. Kızılılık mevkiinden temin edilen madana toprağı, göz kararı su ile karıştırılıp astar gibi kullanılmaktadır. Ham rengi mavi (Res.23,a) olan madana'nın, piştikten sonra beyaz (Res.23,b) renk olduğu gözlemlenmiştir..



Res.23: a) Madana Uygulanmış Testiler (pişirim öncesi) b) Pişirim Sonrası Madana Dekorunun Görünüşü (Fotoğraf: Altınkılıç, 2012, Karacasu)

4.3. Telleme

Karacasu ilçesine ait bir hammadde adıdır. Kepre köyü dağından çıkan bu hammaddeyi köylüler temin etmektedir. Dağdan toplanan taşlar, dibekte dövülüp toz haline getirildikten sonra göz kararı su ile karıştırılır. Ham rengi yeşilimsi olan tel astarının, pişirim aşamasından sonra altın rengi olduğu gözlemlenmiştir (Res. 24). Bu dekor genellikle emzikli testilere, oturaklı bardaklara uygulanmaktadır. Telleme dekoru, bisküvi pişirimi yapılmış ürüne uygulanmaktadır. Tekrar fırınlanmadığı için de bu dekor, zamanla pul pul dökülmektedir.



Res.24: a) Telleme Dekoru Yapılmış Oturaklı Bardak b) Telleme Dekoru Yapılmış Saklama Küpleri (Fotoğraf: Altıncılıç, 2012, Karacasu)

5. ÇARKLA ŞEKİLLENDİRMEDE KULLANILAN ALETLER

5.1. Petras Tahtası

Çarkta, çamurun şekillendirilmesi sırasında ve yüzeyinin düzgünleştirilmesinde kullanılan bir alettir. Ahşap yada metalden yapılmaktadır (Res.25). Ahşap petras tahtası yapımında genellikle ceviz ağacı kullanılmaktadır. Bunun nedeni ise, ürünün yüzeyini daha parlak hale getirmesi, suya- neme dayanıklı olması ve sağlamlığıdır.



Res.25: Metal Petras Tahtası, Üç Boy (Fotoğraf: Altıncılıç, 2012, Karacasu)

5.2. Makara

Ürünün formuna göre, karın kısmını dekorlamak için çeşitli aralıklarla ve açılarla iz bırakılmasını sağlayan bir alettir (Res.26).



Res.26: Makara (Fotoğraf: Altıncılıç, 2012, Karacasu)

5.3. Titreç

Ahşaptan yapılmış olup, bıçak şekline benzer bir alettir. Şekillendirme esnasında çark üzerindeki formun dibinde oluşan çamur kalınlığını almak için kullanılır (Res.27).



Res.27: Titreç (Fotoğraf: Altınkılıç, 2012, Karacasu)

5.4. Yarma Çubuğu- Değnek

Şekillendirme esnasında, form üzerinde derin çizgiler atmak için kullanılan, ucu sivri ve ahşaptan yapılmış bir şekillendirme aletidir (Res.28).



Res.28: Yarma Çubuğu (Fotoğraf: Altınkılıç, 2012, Karacasu)

5.5. Kesme Teli- Misina

Çarkta şekillendirilmesi tamamlanan formu çark üzerinden ayırabilmek amacıyla kullanılan alettir (Res.29).



Res.29: Kesme Teli- Misina (Fotoğraf: Altınkılıç, 2012, Karacasu)

5.6. Tarak

Ürünün formuna göre, karın kısmına çeşitli aralıklarla iz bırakılmasını sağlayan bir alettir (Res.30).



Res.30: Tarak (Fotoğraf: Altıncılıç, 2012, Karacasu)

6. SONUÇ

Bu çalışmada, geleneksel Karacasu çömlekçiliği ele alınarak önemi vurgulanmaya çalışılmıştır. Nesilden nesile geçen bu mesleğin çalışma koşullarından ötürü günümüz genç nesli tarafından pek de tercih edilmediği gözlemlenmiştir. Çalışmada, Karacasu çömlekçi atölyelerinde üretimi yapılmakta olan formlar, fotoğraflı olarak açıklanmış, üretim süreci araştırılmış, gelecek nesillere örnek bir klavuz olması amacıyla çamur yapısı, çamur yatakları, çamur hazırlama, şekillendirme, çarkla şekillendirmede kullanılan aletler, astarlama, kurutma, dekor teknikleri ve geleneksel pişirim aşamalarına değinilmiştir.

Sonuç olarak, Karacasu çömlekçiliği, geleneksel çömlekçilik alanında çok önemli bir yere sahiptir. Atölyelerin üretim anlamında devamlılığının olabilmesi ve gelişebilmesi için pazarlama ve özellikle turizm açısından üretici olan çömlek atölyelerine ekonomik yönden destek verilmesi gerektiğini düşünmekteyim. Günümüzdeki genç nesilde bu meslek zor görüldüğü için çırak yetiştiremediğinden dolayı, gelecekte unutulmaya yüz tutacağı kanısındayım. Bu bağlamda henüz Karacasu çömlekçiliğine gösterilen bir ilgi bulunmaktayken, gelecek nesillere aktarılabilmesi için bu işi devam ettiren ustaların yanında çalışması için gençler özendirilmeli ve tüm dünyaya tanıtılabilmesi için daha fazla tanıtım yapılması ve ilaveten sürdürülebilir kaliteli üretimin de göz ardı edilmemesi gerektiğini düşünmekteyim

KAYNAKÇA

- Altıncılıç, A. E., (2013). *Karacasu Çömlekçiliğinden Yola Çıkılarak Hediye Ürün Tasarımı ve Uygulaması*, Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İzmir
- Öztürk, F., (2011). *Geleneksel Türk Mimarisinde Pişmiş Kırmızı Toprağın Kullanımı Gökeyüp, Akçaova, Karacasu Çömlekçi Çamuru Kullanılarak Yeni Tasarımların Oluşturulması*, , Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İzmir
- Seramik Tanıtım Komitesi. (2003). *Türkiye’de Seramik: Toprakla Ateşin Öyküsü*, Grup 7 İletişim Hizmetleri, İstanbul

Kaynak Kişi

- Ali Bardak, 1970 doğumlu, Çömlekçi Ustası, Aydın/ Karacasu, 2012’de görüşülmüştür.
- Süleyman Sertkaya, 1951 doğumlu, Çömlekçi ustası, Aydın/ Karacasu, 2012’de görüşülmüştür.
- Hamdi Kirişçi, 1936 doğumlu, Çömlekçi Ustası, Aydın/ Karacasu, 2012’de görüşülmüştür.

Fotoğraf Listesi

- Res.1: Ayıklama İşlemi (Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)
- Res.2: Çamur Yoğurma Kazanları (Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)
- Res.3: Çamur Dinlendirme Havuzları (Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)
- Res.4: Çamur Yoğurma Kazanı (Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)
- Res.5: Vakum Press (Fotoğraf: Arzu Emel Altıncılıç)

- Res.6: İstiflenen Çamur Künteleri (Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)
- Res.7: Parlatma İşlemi (Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)
- Res.8: Daldırma Yöntemi ile Astarlama İşlemi (Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)
- Res.9: Astarlanan Ürünlerin Kurutulması İşlemi (Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)
- Res.10: Astarlanan Ürünlerin Parlatılması İşlemi (Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)
- Resim-11: Perdahlanan Ürünlerin Kurutulması İşlemi (Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)
- Res.12: Atölye İçerisinde Kurutulmaya Bırakılmış Ürünler (Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)
- Res.13: Açık Alanda Kurutulmaya Bırakılmış Ürünler (Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)
- Res.14: Fırın Yerleştirme Aşaması (Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)
- Res.15: Daha önceden pişirimi yapılmış kullanılmayan kırık çömlek parçaları ile fırının istiflenmesi işlemi (Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)
- Res.16: Fırın Boşaltma Aşaması (Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)
- Res.17: Güveç (Fotoğraf: Ali Bardak)
- Res.18: Saplı Tava (Fotoğraf: Ali Bardak)
- Res.19: a) Çanak Bardak (Mevlana Bardağı) b) Oturaklı Bardak c) Karpuz Bardak ve Ayaklı Kupa d) Kebap Bardağı (Fotoğraf: Ali Bardak)
- Res.20: Çaydanlık, b) Küllük c) Şekerlik (Fotoğraf: Ali Bardak)
- Res.21: Gelin Bardağı (Fotoğraf: Prof. Mehmet Koştumoğlu)
- Res.22: Tır-tır dekoru uygulanmış Şekerlik (Fotoğraf: Ali Bardak)
- Res.23: a) Madana uygulanmış testiler (pişirim öncesi) b) Pişirim sonrası madana dekorunun görünüşü (Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)
- Res.24: a) Telleme dekoru yapılmış oturaklı bardak b) Telleme dekoru yapılmış saklama küpleri (Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)
- Res.25: Metal Petras Tahtası, Üç Boy (Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)
- Res.26: Makara (Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)
- Res.27: Titreç (Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)
- Res.28: Yarma Çubuğu (Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)
- Res.29: Kesme Teli- Misina (Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)
- Res.30: Tarak (Fotoğraf: Arzu Emel Altinkılıç)