



JOURNAL OF SOCIAL AND HUMANITIES SCIENCES RESEARCH

Uluslararası Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Dergisi

Open Access Refereed e-Journal & Refereed & Indexed

Article Type	Research Article	Accepted / Makale Kabul	18.11.2019
Received / Makale Geliş	14.09.2019	Published / Yayınlanma	19.11.2019

GÜNEY KORE MUTFAĞINDA YAŞAYAN SERAMİKLER LIVING CERAMIC IN SOUTH KOREAN CUISINE

Doç. Dr. Ayşe GÜLER

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik ve Cam Bölümü,
Çanakkale / TÜRKİYE, ORCID: 0000-0001-9297-8679



Doi Number: <http://dx.doi.org/10.26450/jshsr.1571>

Reference: Güler, A. (2019). Güney Kore mutfağında yaşayan seramikler. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 6(44), 3520-3543.

ÖZET

Güney Kore'nin tarihsel geleneklere dayanan çağdaş seramik kültürünün yaşatılmasında, tarihsel değerlere bağlılıkları kadar, geleneksel yemek kültürleri etkilidir. Bu makalede, Güney Kore seramik ve yemek kültürü ilişkileri, tarihsel ve güncel boyutlarıyla tanıtılmış ve seramik kültürünün toplumsal boyutta yaygınlığını destekleyen araştırmalar, patent çalışmaları, organizasyonel ve sektörel katkılar, kültür ve sanat politikaları ve eğitim ve öğretim faaliyetleri örneklendirilmiştir. Besinleri hazırlamada kullanılan seramik mutfak gereçlerinin ve sofra seramiklerinin yemek kültürüne bağlı çeşitliliği ve işlevsel avantajları incelendiğinde, seramik eşyaların kültürel ve bilimsel açıdan, Korelilerin güncel yaşamlarında vazgeçilmez bir unsur olduğu anlaşılmaktadır. Yalnızca seramik alanından bakışla; Güney Kore'nin kültür odaklı kalkınmasında ve küresel ölçekte markalaşmasında, dış etkenlere rağmen tarihsel sürekliliğin, bilimsel düşünce, araştırma ve geliştirmeye dayanan yaşam anlayışının, eğitim sistemlerinin bütünselliğinde ve küresel duruşları ve diyaloglarında ulus birliğinin izleri takip edilebilmiştir. Ülke, küresel boyutta, her ulusun kendi kültürüne dair çalışmalarının planlanmasına örnek teşkil etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Seramik, Yemek Kültürü, Güney Kore.

ABSTRACT

Traditional food culture is as influential as South Korea's commitment to its historical values to maintain contemporary ceramics culture based on its historical traditions. This article discusses the relationships between South Korean ceramics and food culture in terms of their historical and contemporary dimensions, and also offers examples of research, patent studies, organizational and sectoral contributions, cultural and artistic policies, and education and training activities that support the prevalence of ceramics socially. In examining the diversity and functional advantages of ceramic kitchen utensils and dining table ceramics used in food preparation depending on cuisine, it is understood that ceramic goods are an indispensable element in the daily lives of Koreans in terms of culture and science. By focusing on ceramics, on its journey of culture-oriented development and global branding, the article examines the traces of South Korea's historical continuity despite external factors; the Korean philosophy of life based on scientific thought, research, and development; and the traces of the unity of the nation in the integrity of education systems and in its global stance and dialogues. The country globally serves as an example of how to plan studies conducted on the specific culture of any nation.

Keywords: Ceramics, Food Culture, South Korea.

1. GİRİŞ

Geleneksel seramiklerin sürdürülebilirlik olanaklarının uluslararası örneklerinden incelenmesi amacıyla 2009 yılında Güney Kore'de; Seoul, Icheon, Yeosu, Cheongju ve Gimhae'yi kapsayan bir araştırma gerçekleştirilmiştir¹. Koloni Dönemi (1910-1945) sonrası, 1950'li yıllarda ortaya çıkan kendilerine özgü ulusalcılık anlayışı ve her eski Kore eseri güzeldir yaklaşımı ile, tarihsel seramiklerini canlandırmaya başlayan Güney Kore'nin (Kun, 2001: 32); geleneksel seramik kültürünün, güncel yaşamda, özellikle yemek kültürü ile varlığını baskın olarak sürdürdüğü izlenilmiş, inceleme ve gözleme dayalı bulgular, literatür katkısıyla, seramik ve beslenme kültürü ilişkisi konusunda derinleştirilmiştir.

¹ Seoul National University (SNU) ev sahipliğinde gerçekleştirilen araştırma, TÜBİTAK ve Korea Research Foundation (KRF) tarafından 3551 programı kapsamında desteklenmiştir (2009).

Koloni Dönemi edebiyat ve kültür araştırmalarıyla tanınan Jung-hwan (2012: 112-113); Güney Kore'ye özgü ve kelime anlamı öğretme ve yetiştirme olan gyoyang kavramını, Konfüçyüs fikirlerinden etkilenen Asya gelenekleri ve Batı hümanizması ile kaynaşan tarihsel süreçteki gelişimi ve gyoyang-ism olgusu olarak Kore toplumu ve bireyleri üzerindeki yaygın etkisi ile değerlendirmekte, sömürge döneminde gyoyang kavramının kullanımının evrimini; 'karakter oluşturma', 'eğitim', bilgi ve kültür öğrenme yetenekleri', 'temel ve geniş kapsamlı bilgi' ve 'beşeri bilimlerde Batı anlamında hukuki olgunluk ve yeterlilik' olmak üzere beş alt başlıkla açıklamakta, gyoyang'ın yaygın etkisinin, halkın aydınlanma ve eğitim konusundaki istekleri ve entelektüel eşitlik taleplerinden kaynaklandığını, gyoyang-ism tarihinin, mücadeleler ve kültürel tarih ile yakından ilgili olduğunu belirtmektedir. Ülkenin geleneksel ve çağdaş kültürel yüzünün ve yaşamın tüm alanlarına ve bireylerin tutumlarına yansıyan şaşırtıcı ulusalcılık anlayışlarının kaynakları Jung-hwan'ın makalesi ile aralanmakta, gyoyang-ism olgusunun, özgün kalkınma modellerini ve seramik ve yemek kültürlerini de içeren tüm kültür alanlarını etkileyen önemli bir unsur olduğu, Kore'nin kesintisiz seramik ve yemek kültürü tarihinin kapsamlı araştırılması ile doğrulanmaktadır. Genel bir sonuç olarak Güney Kore araştırması; kültürel değerleri koruma, yaşatma ve geliştirme olgularının, öncelikle, ulusal bilinç ve eylemde tutum olarak yerleşik olması gerektiğinin önemini göstermiştir.

Güney Kore'nin tarım kültürü ile başlayan beslenme kültürü ve seramik ilişkisi; besinlerin ve pişirim tekniklerinin tarihsel gelişimi (Kim, 2007; Lee ve Kim, 1999), seramik kültürü tarihi (Cho, 2018; Kun, 2001), arkeolojik seramik kaplar (Jongtaik, 2004, 2008 ve 2012; Shoda, 2013), geleneksel çömlekçilik ürünlerinin işlevleri (Sayers ve Rinzier, 1987), seramik kapların beslenme kültüründe sağlık ve tat gibi verimlilikleri açısından değerlendirilmeleri (Jeong vd., 2011; Kim, No, Kim ve Cho, 2014) vb. içeriklerle çeşitli çalışmalara konu olmuştur. Kore kültürünün sembolü olarak yiyecekleri estetik değerler açısından ele alan bir makalede; yerel mutfaklar, bireysel kültürlerin geleneklerini, benzersizliğini ve çeşitliliğini küreselleşmeye karşı korur (Chung, Yang, Shin ve Chung, 2016: 178) ve Pettid'in (2008), yiyecek, herhangi bir kültürün oluşumunda kritik, kültürel ve sosyal uygulamaların daha iyi anlaşılmasını sağlayacak bir unsurdur belirlemeleri ve Güney Kore'li araştırmacıların geleneksel seramikler ve yemek kültürü ile ilişkilenen (Hyoung-kwon, 2002; Young-ja, 1999) vb. yayınlanmış çalışmaları, gerçekleştirilen araştırmanın yayına dönüşüm sürecini desteklemiştir.

Tarihsel, geleneksel kültürün sürdürülebilirliği, ekonomik, sosyal ve ekolojik süreklilik kapsamında farklı ülkelerden araştırmacılar tarafından da vurgulanan güncelliğini yitirmemiş bir konudur. İngiliz Müzesi uzmanlarının bir proje kapsamında gerçekleştirdikleri 'Eski Akdeniz Medeniyetleri Seramik ve Mutfak Kültürü Konferansı' ile disiplinler arası fikir alışverişi, tarihsel mutfak, çanak çömlek üretimi, kullanımı ve evrimi üzerine çalışmalardan edinilen bilgiler ışığında; sosyal, ekonomik ve teknolojik modellerin geliştirilmesine zemin oluşturulması amaçlanmıştır (Spataro ve Villing, 2015). Bu bağlamda, ilgili konferansın amaçları, Güney Kore örneğini, küresel ölçekte değerli kılmaktadır. Makale metninde aşamalı olarak; Güney Kore'nin tarihsel ve güncel yemek ve seramik kültürü, mutfak gereçleri ve sofraya eşyası olarak kullanılan seramikleri tanıtılmış, seramik kültürünün yaşatılmasını destekleyen unsurlar vurgulanmıştır.

2. KORE YARIMADASINDA YEMEK VE SERAMİK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ

Güney Kore'nin günümüz güncel yemek ve seramik kültürü ilişkisi; Neolitik Çağ (M.Ö. 6000-1000), Tunç Çağı (M.Ö. 1000-300), Erken Demir Çağı ve Birleşik Krallıklar Dönemi (M.Ö. 300-300), Üç Krallıklar Dönemi (300-667), Birleşik Silla Dönemi (668-917), Goryeo Dönemi (918-1392), Joseon Dönemi (1392-1910) (Kun ve Ki-Hoon, 2008: 30-31), Koloni Dönemi (1910-1945) ve bağımsızlık sonrasını kapsayan tarihsel süreçler içerisinde izlenilebilmektedir.

2.1. Yemek Kültürünün Tarihsel Gelişimi

Neolitik Dönemde; darı çeşitleri ve sorgum yetiştirilmiş, tahıllar hasat sonrası işlenmiş (temizleme, yıkama, kurutma ve öğütme), su içerisinde kaynatılarak veya toz haline getirilip suyla yoğrulduktan sonra pişirilmiş, yalın tarak bezekli seramik çanaklar pişirim ve servis kapları olarak kullanılmışlardır. Tunç Çağı yerleşimlerinde, pirinç, soya fasulyesi ve fasulye yaygınlaşmış, haşlama yönteminin yanı sıra, pirincin ve tahılların buharda pişirimi geliştirilmiş, 'siru' adı verilen toprak ve metal buhar pişirimi kapları ortaya çıkmıştır (Kim, 2007). Yiyeceklerin çeşitlenmesini, tahılların işlenmesi, pişirim

teknolojilerinin ve gereçlerinin geliştirilmesi ve bölgesel farklılıklar etkilemiş, tahılların buhar pişirimi, fermentasyon yöntemlerinin ortaya çıkmasına neden olmuş, tarım ürünlerinin pişirilmesinde Orta, Güney, Kuzey Kore'de Üç Krallık Dönemi öncesi bölgesel farklılaşmalar oluşmuştur (Shoda, 2013: 842).

Adını, egemen Baekje (Paekche), Goguryeo (Koguryo) ve Silla Krallıklarından almakla birlikte, yarımadanın güney ucunda yer alan Gaya (Kaya) ile birlikte dört devleti kapsayan Üç Krallık Dönemi'nde (Cartwright, 2016, 05 Ekim), ana yemek pirinç ve yan tabaklardan oluşan geleneksel Kore yemeklerinin temelleri atılmıştır. Pirinç tarımı devlet tarafından teşvik edilmiş ve günlük gıda olarak yaygınlaşmış, hasat ve tahıl kaliteleri için yasa ve yönetmelikler uygulanmıştır. Tarıma yönelik gelişmeler, arpa, buğday, darı, sorgum gibi hububat ürünleri ve soya fasulyesi ve diğer fasulye çeşitlerinin üretimlerini de artırmıştır. Pirinç pişiriminin yaygınlaşması ve geliştirilmesi, pirinç keki çeşitlerini, fermente içeceklerin yapımını ortaya çıkarmış, coğrafi nedenlerle şekere yönelik tarım ürünleri yetiştirilemediği için, yapışkan pirinç şekeri (yeot), pekmez (jo-cheong) ve tatlı pirinç içeceği (sik-hye) maltoz kaynakları olarak kullanılmıştır (Kim, 2007). Üç Krallık Dönemi'nin heterojen kültür yapısı ve konfederasyonda yer alan her devletin kendi kültürel uygulamaları ve yiyecekleri olması, çağdaş Kore'nin bölgesel yiyeceklerindeki çeşitliliği etkilemiş, örneğin; Baekje Krallığı halkının soğuk ve kimchi gibi fermente yiyeceklere özel düşkünlükleri Çin kayıtlarından belirlenmiştir (Pettid, 2008). Yedinci yüzyıl sonlarında Krallıkların birleşmesi ve Silla Krallığı'nın egemenliğinde tek bir devlet kurulması ile (Cartwright, 2016, 6 Ekim) yemek kültürü zenginleşmiş, sosyal statü farklarına göre; konut, giyim, sofraya ve ulaşım araçları hiyerarşisi oluşmuş, pirinç tüm statülerin ana besini, yan tabaklar ise sosyal sınıfların belirleyicisi olmuş, misafirlere, tedavi görenlere, yaşlılara, doğum günü gibi özel günlere ait yiyecekler hiyerarşik kültür dışında tutulmuştur (Kim, 2007).

Birleşik Silla Krallığı'nın yıkılmasından sonra, 10. yüzyıl'da kurulan Goryeo Hanedanlığı Döneminde, kültürel anlamda Çin'den etkilenilmiş (Cartwright, 2016, 17 Ekim) Üç Krallık ve Silla Dönemlerinde misyonerlik yoluyla yayılan Budizm, mevcut Şamanizm dini ile kaynaşmış, Kore'ye özgü bir Budizm anlayışı doğmuştur (Korean Buddhism, 2018, 23 Mayıs). Onuncu yüzyılın ikinci yarısında resmi din olarak kabul edilen Budizm ile devlet idaresi ve halk yaşamı için benimsenen Konfüçyüs ilkeleri yan yana uygulanmıştır (Cartwright, 2016, 17 Ekim). Haşlanmış pirinç ve yan tabaklardan oluşan mevcut Kore sofrasının kültürel kimliği tesis edilmeye başlamış (Kim, Lee ve Lee, 2015: 285-286), Budizmin et tüketimini yasaklayan diyeti (Ho, 2016, 7 Ekim) Kore yemek kültürüne, bir tabakta birçok sebzenin tadı, dokusu ve görsel çekiciliğinin dengelenmesi şeklinde yansımıştır (Pettid, 2008). Kore'de yeniden et tüketilmesine Moğollar'ın 13. yüzyıl boyunca düzenlediği istilalar neden olmuş, Budizm ve Moğol istilaları günümüz Kore mutfağını önemli ölçüde etkilemiştir (Ho, 2016, 7 Ekim).

On dördüncü yüzyılın sonlarında, yıkılan Goryeo Hanedanlığı yerine kurulan Joseon Hanedanlığı (1392-1910), büyük değişim ve bilimsel yeniliklerle yeni bir dönemi başlatmış, tarımsal üretimin geçmişe göre gelişerek artması sağlanmıştır. Japonya'nın 1592-98 yılları arasında ve Mançurya'nın 1627 ve 1636'da istilalarına bağlı çok sayıda can kaybı nedeniyle, Joseon'un ikinci yarısı olarak nitelenen döneme girilmiş, pratik yenilikçilik ve teknoloji ve tarım alanındaki gelişmeleri ülke dışından kabul etme anlayışı doğmuş, Çin merkezli yönetim görüşü değişmiş, ekonomik, yasal ve tarımsal sistemlerde yenilikçi yollar aranmıştır. İç pazarın büyümesi dış ticareti artırmış, çok sayıda tarım ürünü Kore'ye girmiş, büyük bir değişim dönemi yaşanmıştır. Japonya, Joseon'u 1876'da ticaret limanı açmaya zorlamış, batı ülkelerinin Kore'de ticaret yapma ve Hıristiyanlığı yayma hakkını sağlayan anlaşmalar imzalanmış ve 1910'da Joseon Hanedanlığını devirerek çıkarlarını Kore ile savunmaya başlamıştır. Koloni Dönemi'nde (1910-1945), büyük ölçekli tarım Japonya için yapılmış, Japon pazarına pirinç tedarik edilmiş, kendi tüketimleri için darı gibi diğer tahıllar üretilmiştir. Büyük ölçekli bira fabrikalarının açılmasıyla, evde bira yapımı gibi gelenekler sona ermiş, hazır erişte gibi işlenmiş gıdaların üretimi ve tüketimi artmaya başlamıştır. Tarihi ve coğrafi zemin, Kuzey ve Doğu Asya'daki halklarla tarihsel etkileşim ve uzak ülkelerden gelen yiyecekler, 18. yüzyıl'da geliştirilen Kore mutfağının kendine özgü biçimlerini şekillendirmeye yardımcı olmuştur. Dağlık arazinin neden olduğu iç bölümlenme, menü ve üretim yöntemlerinde yerel uzmanlıkların büyümesini sağlamış, Kore mutfağında bölgesel farklılıklar oluşmuştur. Bölgelere göre farklılaşan deniz ürünlerinin kurutulması ve salamura yöntemleri geliştirilmiştir. Otlakların azlığı, hayvancılığın modern öncesi zamanlarda küçük çapta uygulanmasına neden olmuş, sebzelerin ekimi yaygın olmakla birlikte, yabancı bitkilerin hazırlama ve saklama yöntemlerinin geliştirilmesi, tat ve besin çeşitliliği kazandırmıştır (Pettid, 2008). Joseon

Dönemi'ndeki politikalar ve bilimsel araştırmalar ve bu araştırmaların sonuçlarının yaygınlaştırılmasıyla gelişen "besinler ilaçtır (u'msige kot yagi toenta)" inancı, teknik pişirim yöntemlerinin artması ve dallara ayrılması Güney Kore'nin günümüz yemek kültürünü şekillendirmiş (Lee ve Kim, 1999), çeşitli tıbbi özelliklerle ilişkilendirilen ginseng, bal, tarçın, zencefil vb. şifalı bitkilerle genel yiyecek ve içeceklerin içerikleri desteklenmiştir (Pettid, 2008).

2.2. Güney Kore Geleneksel Seramikleri ve 20. Yüzyıl'da Yeniden Canlandırılmaları

Güney Kore'nin günümüzde yemek kültürüne bağlı yaşayan geleneksel seramik türleri; Goryeo Dönemi seladonu 'ch'ongja' (Resim 1a), Goryeo Dönemi sonlarında beliren 'buncheong' (Resim 1b), Joseon Dönemi (1392-1910) porseleni 'baekja' (Sayers ve Rinzler, 1987: 55) (Resim 2a, 2b) ve günümüzdeki şeklini Joseon Dönemi'nde alan 'onggi' (Resim 3) adı verilen etnik earthenware kaplardır (Onggi, 2010, 30 Kasım). Goryeo Dönemi'nde, beş yüzyıl Kore'ye özgü seramik türünü oluşturan gri-yeşil renkli seladonlar, Kore seramik tarihinde, teknolojik ve kavramsal değişime yol açmış, Kore seramiklerinin estetik niteliklerini belirlemiş, renk ögesi, bezemeler ve tasarım kadar önemli bir unsur haline gelmiştir. Goryeo seladon geleneğine dayanan ve Joseon Hanedanlığı'nın ilk iki yüzyılında ortaya çıkan buncheong seramikler; seladon ve porselene göre, kaba gri gövdeli, poroziteli özgün bir seramik grubunu oluşturmuş, bölgesel özelliklere göre çeşitlenerek, Goryeo seladonlarının klasik zarafetine karşın deneysel ruhu temsil etmişlerdir (Lee, 2003a; Lee, 2003b).



Resim 1. a. Kasımpatı ve lotus yaprakları motifleri ile bezeli seladon şişe. Goryeo Dönemi (918–1392).

Resim 1.b. Şakayık yaprakları ve krizantem motifleri ile bezeli buncheong kâse. Joseon Dönemi (1392–1910). (Metropolitan Museum of Art, 2019).



Resim 2.a. Porselen kâse, 15. yüzyıl Joseon Dönemi. (University of Michigan, Museum of Art, 2019).

Resim 2.b. Şakayık motifleri ile bezeli porselen kavanoz, 19. yüzyılın ikinci yarısı, Joseon Dönemi. (Metropolitan Museum of Art, 2019).

Joseon Dönemi'nde buncheong seramiklerin bölgesel yayılımlarının tersine porselen eşya üretimi merkezileşmiş, 1460'ların başlarından 19. yüzyıl'ın ikinci yarısına kadar, Bunwon (Gwangju) porselen

üretim merkezi olmuş, 15. ve 16. yüzyıllarda mutfak ve sofraya eşyası ve törensel amaçlı porselen kaplar üretilmiştir (Lee, 2004). Kraliyet egemenliğinde 16. yüzyıl'a kadar üretilen porselen, bölgesel fırınların kurulması ve buncheong fırınlarında porselen üretilmeye başlanması ile tüm yarımada yaygınlaşmış, yüzyılın sonlarına doğru Japon istilasının da etkisiyle buncheong geleneği sona ermiştir (Lee, 2003b).

Japonya'nın 16. yüzyılda, Kore'yi işgali 'seramik savaşları' (yakimono sens) olarak da bilinmektedir. Japonya'da çay törenlerinin politik önemde olması ve çay kaplarında kusurlu estetik görünümün felsefi bir yaklaşım olarak benimsenmesi, Kore'yi işgalleri sırasında Komutan Hideyoshi ve ekibinin estetik beğenilerine uygun gördükleri buncheong seramikleri üretmeleri için Kore'li ustaları esir almalarına ve buncheong tarzında çay kaplarının Japonya'da üretilmeye başlamasına neden olmuştur (Tonk, 2016). Günümüzde çeşitli renklerde ve beyaz astarla bezenmiş, yeşil renkli yarı saydam sırla kaplı, bölgesel farklılıklarla çeşitlenmiş Buncheong seramikler, Japonya'da ve Kore'de çağdaş çömlekçiler tarafından canlandırılmıştır (Lee, 2003b). Joseon Dönemi'nin Neo-Konfüçyanizm ile ilişkili saf estetiği yansıtan düz beyaz porselen minimalist eşyalara yönelik tutkusu, tamamen korunamamış, porselen eşyaların yüzeylerine, 15. yüzyıl'ın başlarından itibaren mavi, 17. yüzyıldan itibaren kahverengi, 18. yüzyılda, bakır oksit kırmızısının eklendiği sır altı dekor tekniğinde bezemeler uygulanmış, dolunay formunda beyaz kaplar popüler olmuş ve 19. yüzyıl'da çok renkli sıraltı, ajur ve rölyef dekorlu porselen kaplar üretilmiştir (Lee, 2004).



Resim 3. Çatı Terası (changdoktae) ve Sos Kapları, Seoul (Sayers ve Rinzler, 1987: 60).

Kaliteli Joseon porselenlerinin üretildiği devlete ait beş yüzyıllık fırın siteleri 1884'de özel sermayeye devredilmiş ve 1900'leri izleyen ilk yirmi yılda kapanmış, Koloni Dönemi'nde, yerel çömlekçilik ve seramik pazarını tümüyle kontrolü altına alan Japonlar, Kore'de Goryeo seladon kaplarının röprodüksiyonlarını ve Japon beğenisine uygun çeşitlemelerini üretmişler, geleneksel seramik üretim sistemlerinin çoğu Japon kapital ve teknolojisine yenilmesine karşın, Japon ilgisi dışında kalan çömlekçilik ürünleri onggilerin geleneksel üretim teknikleri sürdürülmüştür. Bağımsızlığı izleyen on yıl iç karışıklık dönemi yaşanmış, Japonya'nın olumsuz koşulları Kore'yi de etkilemiş, endüstrileşen seramik üretimi için gerekli kaynak sıkıntısı ve 1960'ların başlarında Amerikan kültürünün etkisi; seramik tüketim alışkanlıklarının bırakılmasına, alüminyum, plastik ve pirinçten eşyaların kullanılmaya başlamasına ve koloni döneminde canlandırılan Goryeo seladonlarının hızla azalmasına neden olmuştur. Kore'nin 1948'de ikiye ayrılmasının ardından, seramik üretimi Kuzey'de devlet güdümünde endüstrileşme ve Güney'de bireysel girişimlerle geleneksel üretim yönünde şekillenmiştir. Joseon geleneğinde yeni porselen kültürü yaratma ve Goryeo seladonlarının ikinci kez Koreliler tarafından canlandırılması 1956'da başlamış, 1965'de Japonya ile diplomatik ilişkilerin normale dönüşü; ekonomik gelişmeyi, ulusal kimlik ve kültürel potansiyellerinin farkına varılmasını, yeniden canlandırma reformları (1972); geleneksel değerlerini yeniden keşfeden Kore tarzı ulusalcılık anlayışının oluşmasını sağlamıştır. Icheon'da Goryeo seladonlarının üretimlerini yapan seramikçilerin diğer şehirlere dağılması, 1970-80 yılları arasında Güney Kore'yi seramik ülkesi görünümüne büründürmüş, 'halk seramikleri dönemi' olarak bilinen bu dönemde, üniversitelerde seramik bölümleri kurulmuş, Japonya ve Amerika'da eğitim alan öğrenciler eğitim vermeye başlamış, seramik üretimi;

halk seramikleri ve Üniversitelerin modern seramikleri olarak iki farklı yönde şekillenmiştir. Ülke'nin 20. yüzyıl seramikleri; 'geleneksel', 'geleneksel modern', 'çağdaş-heykel (formative)' ve 'endüstriyel' seramikler olarak sınıflandırılabilir, geleneksel modern seramiklerin, geleneksel olandan farklı, geleneksel olanın çağdaş Kore kültürü ile yeniden şekillenmiş olmasından kaynaklanmakta, 21. yüzyıl'da, modern geleneksel seramikleri üreten atölye çömlükçiliği Kore seramiklerinin merkezinde yer almaktadır (Kun, 2001; Kun, 2008).

3. GÜNEY KORE'DE YEMEK KÜLTÜRÜ İLE YAŞAYAN GELENEKSEL MODERN SERAMİKLER

Kore yemek pişirme terminolojisi; 'caylyo' (malzemeler; besinler), 'tokwu' (gereçler), 'yoli-pep' (süreçler; besinleri işleme, hazırlama, sunum) ve 'yoli', 'umsik' (ürünler; yiyecekler, içecekler) başlıkları ile sınıflandırılmaktadır (Sohn, 2019: 632). Güney Kore'nin günümüz yemek kültüründe yer alan temel besin maddeleri; pirinç ve soya fasulyesi, kırmızıbiber, dağ bitkileri, susam, deniz ürünleri ve diğer et çeşitleridir. İçerikleri ve hazırlanış yöntemlerine titizlikle uyulan yemeklerin kalite ve tatları, temel içerik olarak kabul edilen baharatlarına ve soslarına atfedilmekte (Team Korea Tourism Organisation, 2008), fermantasyon işleminin Kore mutfağının karakteristik tat anlayışını tanımlayan önemli bir parçası olduğu, yiyeceklerin tat ve besin değerlerini artırdığı belirtilmektedir (Bok-ryeo, 2015: 41). Yemekler; hazırlanışlarına göre; ızgaralar, buhar pişirimi, haşlama, ham yiyecekler, fermantasyon ürünleri, içeriklerine göre; et, balık, sebze, tahıl, ürün türüne göre; çorba-güveç, makarna, banchan (yan yemekler) ve mezeler, tatlılar, alkolsüz-alkollü içecekler ve özel tanıtımlarına göre saray mutfağı, tapınak yiyecekleri, vejetaryen menüler gibi başlıklar altında gruplandırılmaktadır (List of Korean Dishes, 2012). Olağan bir sofrada; öğünlere, bölgesel besinlere, yöresel kültürlere göre çeşitlilik göstermekle birlikte, ana yemek pirinç (bap) ve çorbanın (kuk) yanında, birbirlerinin etkisini artıran ve toksiteyi önleyen değişik tatlardan oluşturulmuş birkaç çeşit yemek (banchan) bulundurulmaktadır. Özel nedenlerle hazırlanan sofralarda, buhar pişirimi pizola, biftek, tavada sebze, et ve deniz ürünleri, pirinç kekleri (tteok), geleneksel tatlılar (dagwasang) yer almakta, et yemeklerinin yanında geleneksel alkollü içkiler, yemek sonunda; geleneksel çay, tatlı ve meyve servis edilmektedir (Team Korea Tourism Organisation, 2008).

Yemek terminolojisi sınıflandırmasına göre seramik mutfak ve sofraya eşyaları; besinlerin hazırlanmaları, saklanmaları, servis ve sofraya amaçlı kullanımlarına göre şekillenmiş gereçlerdir. Seramik kapların, Üç Krallıklar Dönemi'nde yiyeceklerin bölgesel çeşitlenmesinden günümüze, tarihsel kesintilere rağmen geliştirilerek sürdürülen ve kökleri derine uzanan Kore yemek kültürünün ayrılmaz parçası oldukları, onggilerin ve Goryeo seladonlarının dip tarihlerine inildiğinde kavranabilmektedir. Choi Jongtaik'in araştırmaları ve yayınları; seramik kapların malzeme, üretim teknikleri ve işlevleri konusunda tarihsel süreklilikleri ve gelişimlerinin izlerinin sürülmesini sağlamaktadır. Yazar, Üç Krallıklar Dönemi'nin sonlarında oluşan ve Birleşik Silla Dönemi'nde de sürdürülen Goguryo ve Paekche'nin kendine özgü seramikleri ve seramik üretim geleneklerinin daha sonraki zamanlarda, Goryeo Hanedanı'nın seladonu ve Joseon Hanedanı'nın beyaz porselenini geliştirdiğini, porselenin seramik endüstrisinde çığır açan bir gelişme olmasına rağmen, porselenin yanı sıra seramik çanak çömleklerin günümüze kadar üretildiğini ve günlük hayatta kullanılmaya devam ettiğini belirtmektedir (2012). İşlevlerine göre sınıflandırılan arkeolojik kap formları; Goguryeo'nun, çay kaseleri, küçük kaseler, derin kaseler, kapaklar, kavanozlar, tabaklar, uzun kavanozlar vb. işlevsel ve ritüel amaçlı seramikleri, Paekche'nin kaideli kaseleri, tabakları, derin kap şeklindeki kapları, kavanozları, tripodal kapları ve toprak buharlı pişiricileri en yaygın olanlarıdır. Her iki krallığın, işlevsel seramikleri genel olarak sofraya takımı ve yemek pişirme gereçleri olarak ayrılmakta; çay kaseleri ve tabakları vb. sofraya eşyası, buhar kapları, büyük ağızlı kavanozlar ve leğen ve kase tarzı havzalar da yemek pişirme gereci olarak kabul edilmekte, saklama ve taşıma amaçlı seramiklerin, benzer görünüşteki kavanozların işlevleri, boyutlarına bakılarak anlaşılabilir (Jongtaik, 2004; Jongtaik, 2008).

Seramik mutfak ve sofraya gereçlerinin günümüzde de, tarihsel işlevlerinden çok farklı olmadığı anlaşılmaktadır. Bu metinde Güney Kore'nin yemek kültürüyle yaşayan seramikleri, mutfak gereçleri ve sofraya seramikleri olarak iki genel başlık altında ele alınmakla birlikte, hem mutfakta yiyeceklerin üretim süreçlerinde hem de sofraya seramikleri kapsamında değerlendirilen istisnai kaplar da mevcuttur. Geleneksel seramik kaplara verilen Korece isimlerin İngilizce yazılışları ve işlevlerine dair açıklamalara göre; aynı kap formuna verilen isimlerin, yazarların milliyeti, uzmanlık alanları ve Güney Kore'deki

bölgesel değişiklikler nedenleriyle (sabal-chubal, oji-oci vb.) yazılışlarında farklılıklar olduğu belirlenmiştir.

3.1. Seramik Mutfak Gereçleri

Seramik mutfak gereçleri; ‘saklama ve fermantasyon kapları’, ‘pişirim ve servis kapları’, ‘diğer yardımcı kaplar ve sipesifik işlevli seramik eşyalar’ olarak sınıflandırılabilir. Yaygın olarak, onggi çömlekçilik geleneğinde eşyalar mutfak gereçleri, seladon, buncheong, porselenler ise sofras seramikleri olarak değerlendirilmektedir. Ancak, onggilerin sofras seramikleri olarak ve seladon, buncheong ve porselen eşyaların da, çeşitli işlevler için mutfak gereçleri olarak üretildikleri de görülmektedir.

Tortul killere, genellikle çark üzerinde fitil şeklinde kilin eklenmesiyle şekillendirilen, örtücü, koyu kahverengi odun külü sırla kaplanan, 1100-1200 °C’ye kadar değişen sıcaklıklarda pişirilen, stoneware ve earthenware arasında bünyeleri ile seladon, buncheong ve porselen ürünlerden yapısal olarak farklı ayrı bir grup oluşturan onggi seramik eşyalar; besinlerin hazırlanmaları ve muhafazalarında kullanılan işlev kapsamı geniş halk seramikleridir (Sayers ve Rinzler, 1987: 55). Onggilerin mikroskobik gözeneklere sahip olmaları, kabın nefes almasını ve içerdiği besini taze tutmasını sağlamakta (Hyoung-kwon, 2002; Young-ja, 1999), bu özelliği ile saklama ve fermantasyon kapları olarak ve dolaylı ve dolaysız ateşeye dayanıklılıkları nedeniyle de yemek pişirim gereçleri olarak kullanılmaktadır. Ayrıca sofras eşyası ve ritüel amaçlar için de üretilmişlerdir (Sayers ve Rinzler, 1987: 68,78,82).



Resim 4. Geleneksel Kore Mutfağı. (Kwang-on, 2017: 16).

3.1.1. Saklama ve Fermantasyon Kapları

Geleneksel besinlerin hazırlanması ve uzun süre korunmasında Güney Kore mutfağında hem saklama ve hem fermantasyon işlevi için kullanılabilen geleneksel çömlekçilik ürünleri onggiler; boyutlarına, formlarına, kullanım amaçlarına, besinlere, besinleri hazırlama ve tüketim sıklıkları ve miktarlarına göre değişmektedir. Küçük boyları ‘onggi’ ve daha büyük olanlar ‘hangari’, pirinç ve temel tahılları saklamada kullanılan en büyük boyutlu onggiler ise ‘s’saldok’ isimleri almaktadır (Team Korea Tourism Foundation, 2008: 5). Onggi kapların formları benzerlik göstermekle birlikte, işlevlerine göre küçük farklılıkları bulunmaktadır (Sayers ve Rinzler, 1987: 58). Örneğin; soya sosunu (ganjang) içerisinde sabit bir sıcaklıkta tutan onggilerin ortası geniştir, kırmızıbiber salçası, orta boy kaplarda muhafaza edilmektedir. Hangariler; kimchi, kırmızıbiber salçası (gochujang), soya salçası (doenjang), kırmızıbiber ve tuzlu balık saklama işlevi kadar, fermente yiyecek ve içeceklerin yapımında da kullanılmakta, s’saldok; içerisinde bulunan temel besin maddesi pirincin, böceklenmesini ve çürümmesini önlemektedir. Sağlığa zararlı toksinleri uzaklaştıran, mevsimsel sıcaklık değişmelerine rağmen, içerisindeki yiyecekleri sabit bir ısıda bir kaç yıl muhafaza edebilen, onlara tat ve aroma kazandıran onggiler; işlevlerine göre küçükten büyüğe iki-üç dizi halinde havadar, güneşli bir yere yerleştirilmekte,

hava almaları ve nemin kabın cidarlarına sızması sağlanmaktadır (Team Korea Tourism Foundation, 2008: 5).

Sayers ve Rinzler'e göre ise, onggi saklama ve fermantasyon kapları; açık alanlarda kullanılanlar 'tok ve hangari' ve kapalı alanlarda kullanılanlar 'tanji' adlarıyla iki genel grupta sınıflandırılmaktadır. Temel kullanımları soya sosu, soya salçası, biber salçası ve kimchinin hazırlama, fermantasyon ve uzun süreli muhafazası olduğu vurgulanmakla birlikte, çeşitli form ve işlevlerde onggi kaplar, özel isimleri, yerel kültürel kaynakları ve görselleri ile detaylandırılmaktadır. 'Mul tok' (iki kulplu su kovası), 'saeujot tongi' veya 'saeujot tok' (tuzlanmış karides depolamak ve nakletmek için), 'k'ongnamul tongi' (soya filizi yetiştirmek için), 'sul tok' veya 'hangari' (geleneksel alkollü içkilerinin fermantasyonu ve saklama rezervuarı olarak) ve 'sul changgun' (matara) kullanılan spesifik işlevli saklama kapları örnekleridir (1987: 55-89). Sohn'un Kore yemek terminolojisi kapsamında da en büyük boyutlu saklama kabı olarak yer alan 'tok'; kendisinden küçük boyutlu kap 'cwung-twuli' ve cwung-twuli'den küçük kap 'pathayngi' ile birlikte belirtilmektedir (2019: 634).

3.1.2. Pişirim ve Servis Kapları

Tunç Çağ'ından itibaren görülen earthenware buhar kabı 'siru', 'siru-silwu' (Lee ve Kim, 1999) veya 'silwu' (Sohn, 2019), tarihi Neolitik Dönem'e uzanan 'ddukbaegi' veya 'ttukbaegi' (Kim, 2007) ve genel adı 'thangkwan' (Sohn, 2019) veya 't'anggwon' (Sayers ve Rinzler, 1987) başlıca geleneksel pişirim kaplarıdır.

Tahılların ve pirincin buhar yöntemiyle pişirimi için kullanılan sirular, tabanı delikli veya ajurlu, su buharını emerek pirincin ıslanmasını önleyen içi sırsız earthenware bir çanak ve altında bir su kaynatma kabından oluşmakta (Steamer, 2011), çanağın üst kısmı, üst ve alt parça arasındaki kenar boşlukları buhar kaybını önlemek amacıyla hamurla kapatılarak kullanılmaktadır (Lee ve Kim, 1999: 67-81). Günümüzde hemen her evde çeşitli boylarda birkaç adet siru bulunduğu ve küçük ebatlı sirunun 'ong-siru' olarak adlandırıldığı belirtilmektedir (Kwang-on, 1993). Üç Krallık Dönemi'nde pirinç pişiriminin buhar ve haşlama olarak iki yöneme ayrılması (Kim, 2007: 1, 8-13), ana yemek pirinç pişiriminin dışında, Joseon Dönemi'ne ait yemek kitaplarında 200 çeşidi, 104 farklı pişirim yöntemi olan geleneksel pirinç keki 'tteok' ve fermente içki çeşitlerinin üretimini sağlamış (Lee ve Kim, 1999: 67-81), ayrıca, geleneksel içkileri sojunun üretiminde kullanılan 'sojuktur' isimli ısı kaynağı üzerinde kullanılan onggi türevi özel bir damıtma kabı da geliştirilmiştir (Pettid, 2008).

'Kulus' çömlekçilik ürünü kapların, 'oci(oji)-kulus' sırlı ve 'cil(jil)-kulus' sırsız olan kapların genel adlarıdır (Sohn, 2019). 'Ttukbaegi' onggi türü, derin çanaktır. Çorba, türlü, güveç, buğulama gibi, sebze ve et yemeklerinin haşlama ve soteleme işleminde, dolaylı ya da dolaysız ısı kaynağı üzerinde pişirimleri ve servisleri için kullanılan, içerisindeki yemeği yavaş soğutan (Kim He Sook, 2007) siyah veya kahverengi renkli bünyeye sahip kap, (Kwang-on, 1993; Worddisk, 2019); koyu kahve ve siyaha yakın renklerde kül sırlı (lye) ise 'oji ttukbaegi' ve sırsız ise 'jil ttukbaegi' adını almaktadır (Worddisk, 2019). İçerisinde pişirilen yemekle birlikte sofraya getirilen, pişirim, servis kabı ve sofraya seramiği olarak kullanılan ttukbaegi'lerin formları, Kore'nin ilk tarım toplumlarında geliştirildiğinden çok az değişiklik göstermekte ve yarım kupa kapasitesinden, birkaç kişi için bir güveç hazırlayacak kadar büyük bir kaseye kadar çeşitli ebatlarda üretilmektedir (Pettid, 2008). Goryeo Dönemi'ne ait 'Bu ay' isimli şiirde, 'Beyaz makgeolli ttukbaegi'yle getirilir' dizesi, bir pirinç kâsesi kadar küçük boyuttaki versiyonu 'aittukpaegi'nin, yumurtaları buharda pişirmek için kullanıldığı bilgisi, Joseon Hanedanlığı'ndan günümüze kadar yaygın kullanılan ttukbaegi'nin (Kwang-on, 1993; Worddisk, 2019) işlevsel çeşitliliğini örneklendirmektedir. Ttukbaegi gibi pişirim kabı olan, ancak sofraya getirilmeyen seramik kazan 'toenjang sot,'fermente soya fasulyesi yahnisi gibi yiyeceklerin pişirimi için kullanılmaktadır (Sayers ve Rinzler, 1987).

Siru gibi özel bir kap olarak değerlendirilen 't'anggwon'; su, çorba, şurup kaynatma ve servis işlevi (Sayers ve Rinzler, 1987; Sohn, 2019), 'yak t'anggi' veya 'yak t'anggwon' ise bitkisel ilaç kaynatma kazanı işlevi ile belirtilmektedir. Yak t'anggwon, toenjang sot gibi, topraktan yapılmıştır, çapı daha dardır, çaydanlık emziği gibi emziği ve daha kolay kullanılmasını sağlayan uzun bir sapı vardır. Geçmişte, mutfakta veya dış mekânda küçük bir demir veya 'hwadok' (onggi soba) üzerine yerleştirilen yak t'anggi, günümüzde mutfaklarda kullanılan ocaklar üzerinde de ısıtılabilir. Soya sosunun üretiminde, fasulyelerin uzun süreli kaynatılması nedeniyle, mutfak ocağı yerine kullanılan hwadok ve kestane ve tatlı patates gibi atıştırılabilir yiyecekleri kızartmak için kullanılan 'hwaro' (Sayers ve Rinzler,

1987) ‘p’ungno’ gibi birden fazla isimle tanınan seramik mangallar (Pettid, 2008) ise mutfak gereçleri kapsamında değerlendirilebilen ısı kaynağı hazneleri, pişirim gereçleridir.

3.1.3. Diğer Seramik Mutfak Gereçleri

Diğer mutfak eşyaları arasında, arpa ve pirinci öğütmek, kimch'i hazırlamak ve bulaşık yıkamak için büyük ve düz tabanlı havzalar, ‘chabaegi’ veya ‘sabal’ (kâse) bulunur. Öğütme havzası ‘porissal chabaegi’, tahılların öğütme sırasında sırasında yapışmasını engelleyen dokulu bir tabana sahiptir. Saklama kapları onggilerin kapakları ‘soraе’ veya ‘soraegi’ karıştırma havzaları olarak da kullanılabilirler. Diğer özel gıda hazırlama ürünleri arasında beyaz sirke ve soya sosu için büyük ‘ch’o pybng’ ve küçük ‘kanjang tanji’ kaplar, sarımsak parçalama için plaka benzeri rendeler ‘kangp’an’ bulunmaktadır (Sayers ve Rinzler, 1987).

3.2. Sofra Seramikleri

Batı yemeklerinin tersine, tek bir seferde servis edilen Kore yemekleri; ana yemek pirinç ‘bap’ ve yan yemeklerden ‘banchan’ oluşur, bu servise ‘bansang’ adı verilir. Bir bansang, pirinç, çorba, soya sosu, kimchi, ızgara balık ve bir sebze tabağından oluşan sadelikte veya abartılı olabilir, önemli olan masadaki besin kombinasyonunun tat ve beslenme açısından dengeli ve uyumlu olmasıdır (Resim 5a). Geleneksel olarak ‘soban’ adı verilen sofraya yemekler düzenlenir (The Korean Food Foundation [KKF], 2012). Tipik bir sofrada setinde, her birey için, küçük bir çanak buharda pişirilmiş pirinç sola, sıcak veya soğuk çorba, pirincin sağına, pirinç ve çorba için kaşık ve yan yemekler için kullanılan çubuklar çorbanın sağına, su bardağı, ılık veya buzlu tahıl çayı kasesi, çorba kasesinin önüne, yan yemekler çeşitli tabak ve kaselerde masanın ortasına yerleştirilir (Korean cuisine, 2019). Masadaki yan yemeklerin sayısını ifade eden ‘cheop’; 3, 5, 7, 9 ve 12-Cheop (‘surasang’: krallar için anlamındadır) sayılarıyla belirtilir. Temel ‘3-cheop’ sofrası, bir sebze tabağı, bir ızgara tabağı ve sebze turşusu servisinden oluşmakta, pirinç, çorba, kimchi, güveç ve soslar bu sayımın dışında kalmaktadır (The Korean Food Foundation [KKF], 2012). Geleneksel sofraya seramikleri, seladon, porselen, buncheong ve earthenware kapaklı, kapaksız kâseler, çanaklar, tabaklar-sosluklar ‘cepsi’, bardaklar ‘can’, çay kâsesi ‘chas-can’, ‘cas-cong’, soğutma kabı, çaydanlık ve çay tepsisinden oluşan çay seti, kapaklı- süzgeçli ve kapaksız kupalar vb. eşyalardır (Sohn, 2019: 633 -634).

Pok-chin’e (1993) göre; a) geleneksel Kore yemekleri, Batı’da kullanılan geniş düz veya Japonya’da kullanılan renkli kaplara uygun değildir, yemeklerin ve kapların birbirleriyle uyumlu olması gerekir, b) geleneksel Kore kaplarının hepsinin farklı kullanımları vardır; pilav için ‘chubal’ veya ‘sab(p)al’ (porselen çanak), çorba için ‘tanggi’, yahni için ‘chochibo’, kimchi için ‘kimchi-bo’, soğuk su için ‘chaenchop’ ve sos ya da baharatlı sirke sosu için ‘chonggi’ gibi, c) her öğün ve her insan için bir kap seti kullanılır, her kabın içeriği tek kişiliktir, d) sofradaki kaplar aynı malzemeden üretilmiş olmalıdır, seramik ürünler yaz mevsimi, ısı kaybını önleyen gümüş veya pirinç (metal) kaplar kış mevsimi için uygundur. Güney Kore’de araştırma Şubat ayında yapılmış, çelik bir sürahi dışında çok sayıda geleneksel seramik ve porselen kapların kullanımına tanık olunmuş, metal sofraya eşyaları pirinç ve gümüş kapların kullanımı literatür kaynaklarında görülmüştür.



Resim 5.a. Pirinç ve yan yemekler (Koehler, 2010: 9).

Resim 5.b. Seladon sofraya gereçleri ile düzenlenmiş tek kişilik servis (Team Korea Tourism Organisation, 2008: 10).

Sayers ve Rinzler'in (1987) araştırmalarında ise 18. yuzyılın sonlarında d'uşuk kalitede porselenin u'lkede genelinde yaygınlaşmasına rağmen, yoksul evlerde onggi sofa eşyaların kullanılmaya devam edildiği, metal (pirinç) sofa eşyalarının 1972'lerde hurda olarak toplatıldığı, yerini, elik ve porselen sofa eşyasının aldığı belirtilmektedir. Aynı araştırmaya g'ore, g'unu'mu'zde, geleneksel kapaklı kaplara 'pap chubal' ek olarak, birçok aile de gayrı resmi kullanım için ikinci bir Japon tarzı kapaksız pirinç k'asesi 'pap konggi', pirinç kaplarıyla ilişkilendirilen daha sığ çorba k'asesi, genellikle 'taejbp' veya birkaç b'ölgesel isimle 'kuk ttugari', 'kuk kurut' olarak adlandırılan sofa eşyaları bulundurulmaktadır. Pirinç ve çorba k'asesi 'chubal-daejbp' adı verilen bir set oluşturmakta, yahni için daha b'uyuk bir onggi çanak 'ttukpaegi' yaygın olarak kullanılmaktadır (Resim 6). Masada bulundurulan diğer kaplar; su kabı 'mul kurut', şarap ve su ısıtıcıları 'chuj'ona' (Sohn terminolojisinde (2019) 'cwucenca'), şişeler 'sul pybng' ve bardaklar 'sul chan', sıvı baharatlar ve kurutulmuş sebze baharatları için k'uuk tabaklar ve k'aseseler 'chongji' ve 'chbpsi' adı verilen muhtelif porselen eşyalardır (Sayers ve Rinzler, 1987). Yemek sonrası servis edilen geleneksel çaylar, içeriklerine g'ore suda bekletilerek veya kaynatılarak hazırlanmaktadır (Team Korea, Organisation, 2008). Hazırlama farkı ve bir çayın bir sonraki farklı çayın tat ve aromasını etkilememesi için, çay hazırlamada kullanılacak setin, hangi çay için kullanılacağı önemlidir, yeşil çay, oolong, kırmızı ve siyah çaylar için ayrı setler kullanılmalıdır (Cichon, 2008).



Resim 6. Geleneksel oğle yemeği. Icheon, şubat, 2009. Fotoğraf: A. G'uler.



Resim 7. Porselen, buncheong ve onggi mutfak ve sofa eşyası mağazası. Yeosu, 2009.



Resim 8. Onggi kaplar, Yeosu, 2009. Fotoğraf: A. Güler.

4. SERAMİK KÜLTÜRÜNÜN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİNİ DESTEKLEYEN ETKENLER

Güney Kore seramik kültürünün yemek kültürüne bağlı yaşatılması, felsefi derinlikte gelenek, kültür ve çağdaşlık kavrayışlarının, ulusal bilinç ve eylemde ortak yönelim ve olgu olarak güncel yaşamın içerisinde varlık göstermesi ile açıklanabilmektedir. Seramik kültürünün yaşatılmasında, alan uygulamaları dışında, başta devlet desteği olmak üzere, disiplinlerarası bilimsel çalışmaların, sektörel ve organizasyonel katkıların, örgün ve yaygın eğitim ve kültür sanat politikalarının etkin desteklerinin varlığı düşüncesi; araştırma sürecinde, gözlem yoluyla kazanılan izlenimler olmuş, detaylı literatür araştırması bu izlenimi doğrulayan kaynaklara ulaştırmıştır. Bulgular; bilimsel araştırmalar, organizasyonel ve sektörel katkılar, kültür ve sanat politikaları ve eğitim öğretim faaliyetleri başlıkları ile sınıflandırılarak seçilmiş örneklerle açıklanmaya çalışılmıştır.

4.1. Bilimsel Araştırmalar ve Patent Çalışmaları

Çeşitli disiplinlerde faaliyet gösteren Güney Kore’li araştırmacıların, ulusal seramik kültürlerine katkıları, bilimsel araştırmalar ve patent alt başlıkları içerisinde örneklendirilmiştir. Bu araştırmalar, seramik alanının disiplinlerarası bağlamlarını ve ilişkilerini kanıtlamaktadır.

4.1.1. Bilimsel Araştırmalar

Kendi içerisinde disiplinlerarası kategorilere sahip seramik alanıyla ilişkili farklı alanların katkıları numaralandırılarak örneklendirilmiştir.

1. Güncel yaşamın estetiği ve seramik ilişkisini örnekleyen yayınında, “akılcı, analitik ve bilimsel bir çağdan, kültürel, duyarlı ve estetik bir çağa geçişi yaşıyoruz ve bu çağın merkezinde gündelik hayatın estetiği yatıyor” bildiriminde bulunan Kim (2013); Kore estetik bilincinin Kore halkının günlük yaşamında doğal estetik duyum ve estetik dışavurumun Kore kültür ve geleneği ile ilişkili olduğunu, Kore sanatının Çin’in ayrıntılı ve devasa biçimlerinden ya da Japon sanatının çok zarif tarzından farklı, sakin ve rahat bir tutumu korumayı başardığını, bu kültürel gelişimin en belirgin örneğinin Kore Seladon çömlekçiliğinin zarif stili ve ince işçiliğinde görüldüğünü, benzer bir estetik duyumun, Kore yemekleri, kıyafetleri ve yaşanılan mekânlarda da hissedebileceğini belirtmektedir. Yazar, güncel yaşamın estetiğinin merkezine yerleştirdiği Kore seramiklerinin estetiğini, estetik teorinin günümüzde güncel yaşama dair genişleyen kapsamını ve seramik ürünlerin bu kapsam içerisindeki değerini, çağdaş sanat felsefesi perspektifinden vurgulamaktadır.

2. Arkeoloji ve sanat tarihi alanında gerçekleştirilen bir araştırmada, arkeolojik seramiklerin değerlendirilmesinde seramik alanından bir araştırmacının gösterebileceği hassasiyetle, Goryeo Seladonlarının geliştirilmesi süreci, çömlekçilik ve seramik üretimi arasındaki teknolojik adaptasyon ve uygulama nitelikleri açısından karşılaştırılmıştır (Choi, 2016a: 205). Seladon üretimine geçiş; 8. yy ortası- 10. yy başları, 10. yy başları-sonu, 10 yy sonu- 11.yy ortalarına kadar gösterdiği tarihsel gelişim

süreçleriyle üç aşamada değerlendirilmiştir. Bulgulara göre: birinci aşamada; geçmiş çömlekçilikten farklı ve basit, günlük kullanım eşyaları üretilmiş, yüksek kalitede ürünler, kraliyet, aristokrasi ve başkent çevresi kullanımı için büyük fırınlarda, düşük kaliteli ürünler çömlekçilik fırınlarına yakın mahalleler için küçük ölçekli atölyelerinde üretilmiştir. İkinci aşamada; çömlekçilik ve seramik üretim sistemlerinin, üretim formları ve şekillendirme tekniği açısından ikiye ayrıldıkları savı doğrulanmış, ilk kez Goryeo'da, depolama ve nakliye amaçlı büyük kaplar için kullanılan çömlekçilik üretim sisteminden farklı, Çinli zanaatkarlar tarafından uygulanan, aynı form, şekil ve boyutta küçük sofraya eşyalarının kitlesel üretimleri saptanmıştır. Geleneksel çömlek üretim tekniğinden (sarmal tekniği) farklı olan ve seramik standardizasyonunu kolaylaştıran çarkta şekillendirme, Çin'li zanaatkarlardan öğrenilmiştir. Üçüncü aşama; çömlekçilik ile seramik üretim sistemlerinin etkileşim sürecidir. Çarkta şekillendirmeyi öğrenen Kore'li ustalar kullandıkları eski çömlekçilik yöntemi sarmal tekniğini seramik formların üretiminde kullanmaya başlamış, bu seramikler, çömlekçilik geleneğinden stil ve teknik bağlamında etkilenmiş, zanaatkarlar hem çömlekçilik hem seramik için farklı tekniklere sahip olmuşlardır (Choi, 2016b). Çömlekçilik ürünlerinden seramik ürünlere geçiş sürecinin başarısı saptanmasına karşın, aralarındaki etkileşim ve korelasyon çalışmasının hala yetersiz kaldığı belirtilmektedir. Ancak, seramik alanından bakıldığında, konusu, araştırma süreci ve bulgularıyla çok disiplinli bulgulara ulaşıldığı anlaşılmaktadır. Seladonların gelişim tarihi, teknik, kültürel ve toplumsal sosyal tarihini öğrenmemizi sağlamanın yanı sıra seladonlardan sonra ortaya çıkan, deneysel ruhu temsil ettiği belirtilen buncheon seramikleri ve onggi kapların gelişimlerini kavrayışımızı kolaylaştırmaktadır. Güncel ve evrensel anlamda, gerçekleştirilen araştırmanın yöntemsel yaklaşımı, seramik eğitimi ve uygulamalarına pedagojik ve deneysel bakış açıları kazandırmaktadır.

3. Genel olarak geleneksel çömlekçilik ürünlerinin işlevsel üstünlüklerini vurgulayan, geleneksel kapların, besinlerin saklanması ve hazırlanmalarına katkılarını belirlemek ve geliştirmek için gerçekleştirilen çeşitli araştırmalardan birkaç örnekle dahi, çok yönlü araştırma fikirlerine açık bir alana girilebilmektedir:

3.a. Gıda bilimi alanında, sırsız ve sırlı onggi kapların ve ticari fermente gıdalar için kullanılan polietilen ve polipropilen plastik, paslanmaz çelik ve cam kapların kimchinin fermantasyon sürecine ve kalitesine etkilerinin karşılaştırılması olarak belirlenmesi bilimsel bir araştırmanın konusu olmuştur. Her kap tipinde 4°C'de 3-4 hafta fermente edilmiş kimchinin; pH ve asitlik değerleri, toplam aerobik bakteri sayımı, dokusal ve duyuşal değerleri, antioksidan değeri, kolon kanseri hücreleri üzerindeki antiproliferatif (çoğalmayı önleyen) etkileri ve kapların gaz geçirgenliği araştırılmış ve bulguları istatistiksel analiz yöntemi ile değerlendirilmiştir. Her bir kaptaki kimchide, fermente olduğunu gösteren pH 4.3 değeri ve benzer asitlik değerleri izlenmiş, sırsız onggi'de fermente edilen kimchi, daha stabil asitlik değişiklikleri göstermiştir. Bakteri sayısındaki değişim her kap tipinde 4 hafta süreyle incelenmiş; polipropilen kap, fermantasyonu sağlayan laktik asit bakterilerinin büyümesini desteklese de, bozulmaya neden olan toplam aerobik bakterilerin büyümesini de arttırmıştır. Sırsız onggi'de, laktik asit büyürken, aerobik bakteriler azalmıştır. Her tipte kapta fermente edilen kimchinin doku özelliklerinin onggilerde daha yavaş bozulduğu saptanmış ve duyuşal özellikleri; doku, karbonik asit tadı, renk ve toplam kabul edilebilirlik açısından en yüksek puanları almıştır.

Sırsız onggi'de fermente edilen Kimchi, sırlı onggi'de olduğundan biraz daha yüksek antioksidan aktivite göstermiş, polipropilen kabın toplam aerobik bakteri oranını yükseltmesi, içerisindeki kimchinin daha düşük antioksidan etkiyle sonuçlanmasına neden olmuştur. Laktik asit, lif ve yüksek fitokimyasal içeren kimchinin bağırsak sağlığını koruduğu bilgisi ile HT-29 insan kolon kanseri hücreleri kimchi fermantasyon kaplarına eklenerek, her kap tipinde fermente edilen kimchi'nin insan kolon kanseri hücreleri üzerindeki antiproliferatif etki düzeyleri karşılaştırılmıştır. Fermantasyonun 3. haftasında, optimal olarak fermente edilmiş örnekler en yüksek antikanser etkiye ulaşmıştır. Onggi'de fermente olan Kimchi, diğer kaplara kıyasla daha yüksek antiproliferatif etki göstermiştir. Sırsız onggi % 75, sırlı onggi % 74, polietilen plastik kap % 51, polipropilen plastik kap % 62, paslanmaz çelik kap % 54 ve cam kap % 47 oranında kanser hücrelerinin çoğalmasını engellemiştir. Bu deney, antioksidatif etki ölçüm sonuçlarıyla birlikte, ongginin kimchi fermantasyonu için en uygun kap olduğunu kanıtlamıştır.

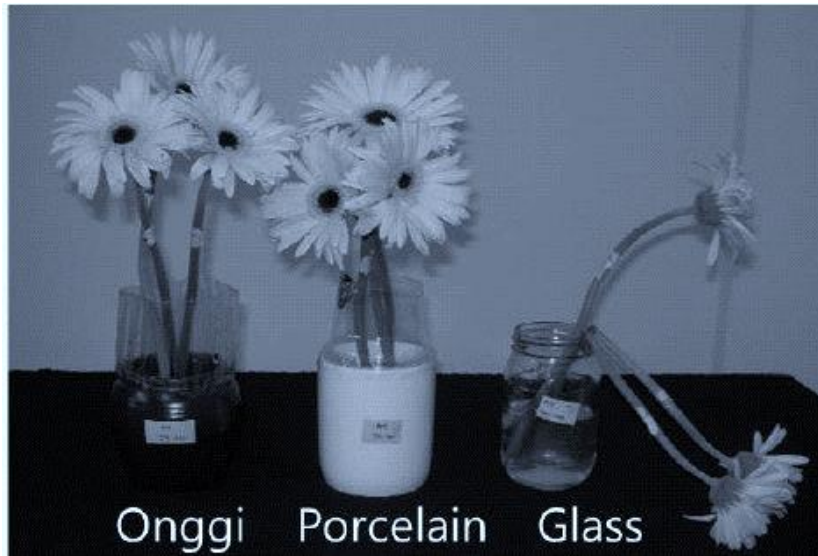
Kimchi fermantasyonu sırasında kullanılan kaplar malzemelerine göre; Onggi kaplar daha yüksek gaz geçirgenliği, polietilen plastik kap çok sınırlı gaz geçirgenliği, cam kap mutlak gaz bariyeri özelliği göstermiştir. Onggi'nin gözenekli yapısı eşsiz bir özellik olarak benzer O₂ ve CO₂ geçirgenliğine neden olurken, polietilen plastik kabın CO₂ geçirgenliği O₂ geçirgenliğinden üç kat daha yüksek bulunmuştur.

Onggi deney kaplarındaki kimchi, kapakla temas eden boşluktan, üst yüzeyden hava almasına rağmen, kabın yan duvarlarından yayılan oksijen mikrobiyal floranın oluşumunu ve büyümesini sağlamıştır. Çevresel büyüme koşulları, daha iyi duyu kaliteyle sonuçlanan kimchinin olgunlaşmasına katkıda bulunmuş ve fermantasyon sırasında faydalı fitokimyasalların üretilmesinden dolayı daha yüksek antioksidan ve antikanser aktivite ile sonuçlanmıştır (Jeong ve diğerleri, 2011).

3.b. Sırsız ve sırlı onggi kapların, soya sosu ve soya salçası fermantasyonu ve duyu değerlerinin yanı sıra antioksidan ve anti kanser özellikleri, porselen, çelik ve cam kaplarla karşılaştırılmış, kimchi araştırması gibi en ideal sonuçlara onggi kaplarda ulaşılmıştır. Bu çalışmada da sırsız ongginin %74 ve sırlı ongginin %73 oranında kanser hücrelerinin büyümesini engellediği saptanmıştır (Kun-young, 2013).

3.c. Yüksek gaz geçirgenliği; kimchinin fermantasyonu araştırması (Jeong ve diğerleri, 2011) ve Kun-young'ın (2013) soya fermantasyonu çalışmasında sırsız onggi kaplarda diğer farklı malzemelerden üretilen kaplara göre, tüm değerlerde avantaj olarak görülmüştür. Salt sırsız ve sırlı onggi ayırımına göre; Lee, Lee, Lee ve Chung (2006: 1158-63) tarafından, iç ve dış yüzeyleri sırlı, iç yüzeyi sırsız dış yüzeyi sırlı ve iç ve dış yüzeyleri sırsız onggi kapların, soya sosunun fermantasyonuna fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyu kalite etkileri, fermantasyon sıcaklığı 30 °C'de sabit tutarak 4 ay süreyle izlenmiş, iç ve dış yüzeyleri sırlı Onggi'nin sırsız onggiye göre daha olumlu sonuç verdiği saptanmıştır. Duyu değerlendirilmede, olumlu renk, koku, tat niteliklerinin sonuçlarının, fermantasyon sürecinin fizikokimyasal verileri ile açıklanabilir olduğu ve düşük gaz geçirgenliğinin, pozitif koku üretme ve koruma konusunda etkili olabileceği belirtilmektedir.

3.d. Bir diğer çalışmada da, onggi vazunun kesilmiş gerbera çiçeklerinin vazo ömrüne etkisi (Resim 9), porselen ve cam vazolarla karşılaştırılmış, onggi vazoda gerberaların 14 günden fazla canlılıklarını sürdürdüğü, toplam mikrobiyal üremenin daha düşük ve diğer vazoların % 20-30'u kadar olduğu belirlenmiştir (Young ve Oh, 2011). Dört farklı çalışma da, sırsız ve sırlı çömlekçilik ürünlerinin verimlilik ve sağlıklı olduklarını kanıtlamakla birlikte seramikçiler için potansiyel yeni çalışmalara kaynak oluşturmaktadır.



Resim 9. Onggi Vazonun, Kesilmiş Gerbera Çiçeklerinin Vazo Ömrüne Etkisi (Young ve Oh, 2011).

4.1.2. Patent

Soyupak (2019), teknolojinin üç atlısını; ar-ge, inovasyon ve patent olarak nitelediği makalesinde ar-ge harcamaları ve yatırımları ile ortaya çıkan buluşların, patent yoluyla ulusal veya bölgesel münhasır haklar oluşturduğunu ve inovasyonların sonuçlarının yayılmasını desteklediğini belirtmektedir. Ülkelerin ekonomik büyüme ve gelişme seviyelerindeki farklılıkları yansıtan patent faaliyetleri istatistiklerine göre, Güney Kore, 2007-2017 yılları arasında gayri safi yurtiçi hasıla birimi başına düşen en yüksek sayıda patent başvurusuna sahip ülkedir (World Intellectual Property Organisation [WIPO], 2018: 29, 30) ve patent başvurusunda bulunulan ülkelerin aynı zamanda Ar-Ge harcamaları açısından ön sıralarda oldukları görülmektedir (Soyupak, 2019). Kun-young'ın (2013-06-18) yukarıda

(4.1.1/3.b'de) değinilen, patentle sonuçlandırılan (KR101276376B1) onggi kaplarda soya sosu ve salçası fermantasyonu araştırması, onggi kapların avantajlarını kanıtlayan bir ar-ge örneğidir.

Onggi kapların pişirim işlevlerinin geliştirilmesine yönelik, çeşitli uzmanlık alanlarında ulusal ve uluslararası patent çalışmaları görülmektedir. Bu çalışmalar, teknolojik yeniliğin yanı sıra, aynı zamanda Güney Kore'nin yemek ve seramik kültürünü ulusal alanda sürdürülebilirlik ve uluslararası düzeyde yaygınlaştırma işlevini taşımaktadır: Hwang Sung Ho'nun (2009) earthenware buhar pişirim kapları için geliştirdiği buhar kontrol sistemi (KR100878441B1), Dong-Won ve Young-Sun'un (2000) sistematik düzenlenmiş kil ve metal partikülleri presleme yöntemi ile elde edilen induksiyon ısıtmalı seramik çanak ve üretim yöntemi (EP 1 037 509 A2), Chung Kwon Park'ın (2010); alüminyum yüzeye seramik kaplama yöntemi ile aşınmaya dayanıklı ve sağlıklı pişirim kaplarının üretilmesi (Patent:7727637), Seunghoon Han'ın (2012); kullanıcının az miktarda yiyeceği rahatça yemesini sağlamak için tasarlanmış döner tablalı fonksiyonel ttukbaegi altlığı (KR101191082B1), Byoung Jae Son'ın (2009); mikrodalga fırın için ısı üreten seramik kap ve aynı kabın üretim yöntemi (WO2009139552A2), earthenware yapıda geleneksel seramik kapların işlevsel verimliliklerini artırmaya yönelik patent örneklerindedir.

4.2. Organizasyonel ve Sektörel Katkılar

Seramik alanına yönelik organizasyonlar ve seramik sektörünün geleneksel seramik kültürünün sürdürülebilirliğine sağladığı katkılar, ulusal gelişim ve uluslararası nitelikte tanınırlık adına, Güney Kore'ye profesyonel görünürlük kazandırmaktadır.

4.2.1. Organizasyonel Katkılar

Güney Kore'de seramik alanında organizasyonel katkılar dünya genelinde özellikle Icheon şehri ile tanınmaktadır. Icheon şehri; Güney Kore'nin, Yeosu ve Gwangju'yu da kapsayan Gyeonggi-do eyaletinin en büyük el sanatları endüstrisi merkezidir. Zanaat kültürünün sürdürülebilir gelişimini teşvik etmek için; merkezi hükümet, yerel yönetim, özel kurumlar, akademik kurumlar ve çeşitli araştırma kuruluşları, Icheon Özel Seramik Sanayi Bölgesi'nin belirlenmesi (Haziran 2005), kurulması dahil kapsamlı destek vermiş, "Seramik 2020 Vizyonu ve Stratejisi" (Ağustos 2005) ile "Gyeonggi-do Seramik Kültür Endüstrisinin Geliştirilmesine Dair Belediye Yönetmeliği" yürürlüğe girmiştir (Temmuz 2006). Yerel geleneksel seramik el sanatı endüstrisinin % 55'i Icheon'da kümelenmiş, Sugwang-ri, Sojeong-ri, Inhu-ri, Namjeong-ri, Jiseok-ri ve Saeumdong çevresinde yoğunlaşan 300'den fazla seramik atölyesi, Kore'nin en büyük seramik köyünü oluşturmuştur. Seramik üretimi, geleneksel, çağdaş ve ileri teknoloji endüstrileri olarak gelişmiş, güncel yaşam ve yerel ekonomide kök salmıştır. Ünlü zanaatkarları, ticari ve sanayi işletmeleri, galerileri, müzeleri, seramikte uzmanlaşmış liseleri ile gerekli altyapıya ve seramik merkezi, seramik mühendisliği ve teknolojisi enstitüsü gibi çeşitli araştırma ve eğitim kurumlarına ve destek tesislerine sahip olan Icheon; Güney Kore'nin UNESCO'nun yaratıcı şehirler programının el sanatları kategorisinde yer alan (2010), ilk ve tek şehri olmuş, 'uluslararası festivalleri', 'uzmanlaşmış seramik endüstrisi bölgesi' ve 'mesleki eğitim kurumları' nedeni ile 'yaratıcı şehir' unvanına değer bulunmuştur (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, 2011).

Icheon, Yeosu, Gwangju'da olmak üzere üç ayrı yerde faaliyet gösteren Kore Seramik Vakfı, KOCEF (Korea Ceramic Foundation, 2011) 1999 yılında kar amacı gütmeyen bir organizasyon olarak kurulmuştur. Kuruluşunda, Kore kültür turizmini, seramik endüstrisini teşvik etmeyi ve yerel ekonomiyi canlandırmayı amaçlayan Vakıf, 2003'teki Bienal'de 21. yüzyılın dünya seramik kültürü ve endüstrisinin ilerlemesi ve Gyeonggi Eyaleti seramiklerini dünyaya tanıtmak için yeni bir çerçeve oluşturmuştur. İlk bienalde (2001), "Ölçülemeyeni Ölçmek" temalı sempozyumla, seramik endüstrisi ve sanatının gelecekteki gelişimi için teorik alt yapı oluşturulması hedeflenmiş ve "Geçmişe bakış: Tarihte Seramik", "Geçiş: Kültürde Seramik", Görüş: Teknoloji ve Eğitimde Seramik" başlıklarıyla, uluslararası uzmanlar ve sanayi temsilcileri tarafından tartışılmıştır. KOCEF'in günümüze kadar gerçekleşen 10 bienali içerisinde, 2. bienalin (2003) seramik kültürünün, yerel ve uluslararası, tarihsel ve çağdaş boyutlarıyla ele alınan en kapsamlı organizasyon olduğu bienallerin kapsam ve içerikleri incelendiğinde anlaşılmaktadır. İkinci Bienal kapsamında; 1) işlevsel seramikler ve sanat seramikleri kategorilerinde uluslararası yarışma, 2) uluslararası komisyon tarafından belirlenen çağdaş dünya seramikleri sergisi, 3) Joseon Dönemi seramiklerinin günlük yaşamdaki işlevlerinin canlı bir şekilde gösterime sunulduğu

kolleksiyon sergisi, 4) Yeosu Dünya Seramik Yaşam Gereçleri Galerisi'nde oluşturulan 'Seramik Ev' 5) "Picasso in Clay" Picasso Seramikleri sergisi 6) "Exhibition in Exhibition" J. Miro Seramikleri Sergisi, 7) küresel pazardaki trend belirleyicileri olan dünyanın ilk on züccaciye markasının (Augarten-Avusturya, Arabia- Finlandiya, Herend-Macaristan, Meissen-Almanya, Richard Ginori-İtalya, Rosenthal-Almanya, Royal Copenhagen-Danimarka, Sevres-Fransa, Villeroy & Boch-Almanya, Wedgwood-İngiltere) başyapıtları ile küresel trendleri Kore'ye tanıtmak için bir araya getirilen sergi, 8) Geleneksel seramikleri çağdaş çizgide yorumlayan 22 Kore'li sanatçının eserlerinden oluşan Kore Çağdaş Seramikleri Sergisi 9) Icheon Kore Seramik Merkezi'nin dış mekanlarında sunulan "Toya Land II", seramik heykel sergisi, 10) Gwangju Joseon Kraliyet Fırın Müzesi'nde, Çin'in Shiwan Seramikleri Sergisi, 11) Icheon Seramik Merkezi'nde 12. - 20. yüzyıllar arası İspanyol Seramikleri Sergisi, 12) 2. Uluslararası seramik sempozyumu: Joseon Seramik Kültürü ve Kraliyet Fırınları, 13) 'Seramik ve Heykel, Seramik ve Gelenek, Seramik ve Resim' başlıklarıyla gerçekleşen Icheon Uluslararası Seramik Çalıştayı, 14) Geleneksel fırınların standartlarını oluşturmak için düzenlenen Gwangju Geleneksel Fırın Çalıştayı, 15) "Seramik Tasarım: İşlevselliğin Güzelliğini Keşfetme" başlıklı Yeosu Seramik Tasarım Çalıştayı, 16) Yeosu Dünya Seramik Yaşam Gereçleri Galerisi'nde 4-F Festivali; çiçek düzenleme, yemek sunumu, moda gösterisi ve film gösterimi başlıklarıyla dört farklı alanda seramiklerin yaşam içerisinde farklılaşan işlevleri ve estetiğinin vurgulanması, 17) Toya Karakter Gösterisi, Seramik Bulmaca Ralli, Çamur Butik Kliniği, Arkadaşım Seramik gibi performans ve etkinlikler tüm bienal alanlarında gerçekleştirilmiştir. Geniş kapsamlı bienale ek olarak; bölgesel festivaller; 17. Icheon Seramik Festivali, 6. Gwangju Kraliyet Seramikleri Festivali ve 15. Seramik Expo 2003 Yeosu, bienalle eş zamanlı olarak düzenlenmiştir (Korea Ceramic Foundation, 2010).

10. Bienal (Korean International Ceramic Biennale, 2019) kapsamında Gyeonggi sofras seramikleri yarışması, Güney ve Kuzey Kore'den Seramikler başlıklı özel sergi, Sofra Eşyası + Yiyecek Stili, Yemek Etkinliği, Kültür Yaratma Deneyimi Sergisi; 2004-2007 yılları arasında düzenlenen sofras seramikleri festivalleri, 2017'de 5.sini gerçekleştirdiği Güzeli Kore Seramikleri (Beautiful Korean Ceramics) yarışması gibi ulusal faaliyetleri, KOCEF'in Kore geleneksel seramik kültürünü işlevsel seramikler ve özellikle seramik züccaciye eşyaları merkezinde yaşamsal değeriyle vurgulanması, bölgenin mevcut koşullarına ve bu koşulların geliştirilmesine ulusal ve uluslararası kayda değer farkındalık kazandırmaktadır. KOCEF'in düzenlediği, Gyeonggi Uluslararası Seramik Bienali ve Cheongju Şehri tarafından düzenlenen Cheongju Uluslararası El Sanatları Bienali seramikçiler ve sanatçılar arasında uluslararası bir tanıma sahip iki önemli bienaldir (Cho, 2018). Uluslararası bienallerin dışında, ulusal etkinlikler de düzenlenmektedir. Örneğin, Gyeonggi eyaletinde seramik endüstrisini geliştirmek ve Yeosu seramiklerinin farkındalığını yaratmak amacıyla, 1990'dan beri her yıl düzenlenen Yeosu Seramik Festivali ülkenin önemli ulusal festivallerinden birisidir. Yeosu, Goryeo Dönemi'nden (918-1392) günümüze kaliteli seramiklerin üretilmesi ve erken seramik endüstrisinin gelişmesinde önemli bir rol oynamıştır (Seung-woo, 2019: 05-09).

Etkinlikler finansmanları açısından incelendiğinde; Kore'nin aktif seramik sahnesinin 1990'ların başından beri ülke genelinde gerçekleşen farklı etkinliklerden kaynaklandığı ve bu etkinliklerin gerçekleşmesinde 1991'den bu yana ayrı yerel yönetim organlarının tanıtımlarının ve her bir ilin kültürel gelişmelere belirli miktarda fon ayırmaktan sorumlu olmalarının önemi vurgulanmaktadır (Cho, 2018). KOCEF Bienalleri'nin programlarına bakıldığında oldukça yüksek bütçeli organizasyonlar oldukları aşikârdır. İlk dokuz bienalin bütçe kaynakları hakkında bilgi edinilememekle birlikte, 2019 yılı 10. Bienaline ulusal altı bakanlık ile katılımcı devlet desteği bulunmakta, ulusal ve uluslararası kültür sanat kurum ve kuruluşları ve mesleki organizasyonların kapsamlı varlıkları, bienalin gerçekleşmesindeki maddi katkılarının dışında, sosyal ve organizasyonel anlamda güçlü uluslararası işbirlikleri oluşturduklarını göstermektedir (Korean International Ceramic Biennale, 2019).

4.2.2. Seramik Sektörü

Güney Kore seramik sektörünün, mutfak gereçleri ve sofras eşyası alt sektörü, küçük ölçekli çömlekçilik işletmelerinden ileri teknoloji ile üretim yapan işletmelere doğru genişleyen çeşitliliktedir. Batı tarzı porselen sofras eşyası ihracatçısı Hankook Chinaware, 1943 yılında Gyeongju'da kurulmuş, aylık üretim kapasitesi (2006 yılı verilerine göre) üç milyon parça sofras eşyası ve bir milyon decal olarak belirtilen Kore'nin porselen sofras eşyasında lider markası (Yoon, 2006: 135-136), dünyanın beşinci büyük sofras eşyası üreticisidir (Soh, 2008: 47). Hankook Chinaware, 2012 yılında, dünyaca ünlü firmaların arasından, 2. Elizabeth'in tahta çıkışının 60. yılı kutlamalarının resmi seramik üreticisi seçilmiş (Seo-

hyun, 2012), 1970'lerin sonlarından beri 50'yi aşkın tasarımcı ile çalışmakta, üretilen sofraya eşyalarının tasarımları Batı tarzında olmasına rağmen, geleneksel ürünlerin geliştirilebilmesi için yeni tasarımlarının %30'unu geleneksel tasarımlara ayırmaktadır (Soh, 2008: 47), (Resim 10).



Resim 10. Porselen Sofra Seti (Hankook Chinaware, 13 Kasım, 2019).

Geleneksel Kore mutfak eşyalarına yenilikler ekleyerek küresel pazarda etkili olmayı hedefleyen Korea Porcelain-Clay seramik malzemelerin, bünyelerin Ar-Ge'ye dayalı geliştirilmesinde Kore seramik endüstrisinin gelişiminde merkezi bir rol oynayan ülkenin seramik firmalarına hizmet etmektedir. Firmanın, örnek araştırmalarından birisi, 2000'li yılların başlarında, ısıya dayanıklı ve % 0 su emme oranı ile bir ttukbaegi bünyesi siparişi üzerine yaptıkları bünye geliştirme çalışmasıdır. İki özelliği birarada sağlayabilmeyi başarmak seramik bilimi kapsamında değerlendirildiğinde yeniliktir. Kore Seramik Mühendisliği ve Teknoloji Enstitüsü'nde (Korea Institute of Ceramic Engineering and Technology, KICET) gerçekleştirilen kapsamlı testlerle, yaklaşık 10 yıllık Ar-Ge'den sonra 2015 yılında içeriği emmeyen, ısıya dayanıklı 'Temiz Ttukbaegi' adı verilen, gazlı ve elektrikli ocaklarda, fırınlarda ve mikrodalga fırınlarda kullanılabilen bir ttukbaegi kabı geliştirmiştir (Power of Businesses, 2017, 27 Şubat).

Güney Kore'de mutfak gereçlerinde seramik kaplama teknolojisinin geliştirildiği ve yaygın olarak üretimde kullanıldığı patent kayıtlarından ve ulusal ve uluslararası pazarda yer alan ürünlerden izlenilmektedir. Bu bağlamda, çeşitli kuruluşlar mevcuttur, Termalon Korea patent çalışmaları ile sonuçlanan ürünleri ile dikkat çeken kuruluşlardan birisidir (Justia, 2019).

Makale metninde az örneğe yer verilmekle birlikte, genel olarak, seramik sektörünün; uluslararası düzeyde sürdürülebilir, ulusal kültür, gelenek ve bilim anlayışının önemli bir parçası olduğu yargısına ulaşılmaktadır. Sektör için önemli bir destek merkezi olan KICET, faaliyetlerine, 1893'de Bakanlık bünyesinde Analiz Test Laboratuvarı kurulması ile başlamıştır. Merkezi Kyeongnam, Jinju'da olan Enstitü, 2007'de 'seramik eşya merkezi', 'mühendislik seramikleri merkezi' ve 'yönetim ve destek ekibi' bölümlerinden oluşan Icheon Şubesi'ni kurmuştur. Seramik endüstrisini geliştirme ve strateji planı oluşturmada öncü bir rol oynayan KICET, ayrıca yerel seramik endüstrisini rekabetçi kılmak için çeşitli sanayi sektörlerine uygulanabilecek yeni seramik teknolojilerinde araştırmalar yürütmekte ve seramik teknolojisindeki araştırma başarılarını ticarileştirmek amacıyla sektöre sistematik destek sağlamaktadır (Korea Institute of Ceramic Engineering and Technology, 2019).

4.3. Kültür ve Sanat Politikalarının Etkisi

UNESCO'nun 16 Kasım 1972'de Paris'te yapılan toplantısında kabul edilen Dünya Kültürel ve Doğal Mirasın Korunmasına Dair Sözleşme yürürlüğe girmeden önce, kültürel miras yasalarının uygulandığı iki ülke 'Japonya ve Kore'dir. Her iki ülke ulusal kimliklerini değer olarak görmüş ve 19. yüzyıl'ın ikinci yarısında korumaya başlamış, folklor ve geçmişin araştırılması, yeniden canlandırılması ve kimlik arayışları şeklinde Batılılaşmaya karşı önlemler almışlardır. Günümüzdeki Güney Kore Kültürel miras patlamasının kaynağı; 1960'lı yıllara uzanmakta, Park Chung-Hee askeri yönetimi (1961-79)

dönemindeki kültürel canlanma programı ile sürdürülen bir dizi önlem içerisinde bulunabilmektedir (Tonk, 2016). Bu dönem kabul edilen 'Kültür ve Sanat Teşvik Yasası'nda (1972) yer alan bazı hükümlere göre:

1. Hükümet ve yerel özerk kuruluşların, kültürel ve sanatsal kalkınma için politikalar başlatması ve uygulaması zorunluluğu getirilmiştir.
2. 'Kültür ve Sanatın Teşviki ve Geliştirilmesi Konseyi' kurulması,
3. kültürel tanıtım için fon toplama yetkisine sahip yürütme ajansı 'Kore Kültür ve Sanat Tanıtım Vakfı'nın oluşturulması,
4. halkın kültüre ilgisini artırmak için yıllık 'Kültür Günü' (20 Ekim) ve 'Kültür Ayı' (Ekim) kabul edilmesi kararlaştırılmıştır. Kültür ve sanat tanıtımına yönelik 1974-78 döneminde uygulanan ilk beş yıllık planda; geleneksel kültürün temeli üzerine inşa edilmiş yeni bir ulusal kültür yaratarak 'kültürel rönesans' sağlanması amaçlanmıştır. Planda, belirlenen, üç temel politika hedefi ise;

1. kültürel geleneğin objektif olarak yeniden değerlendirilmesi ve geleneğe dayanan ve tüm ulusal kalkınmanın hedefleriyle uyumlu olan yeni bir ulusal kültürün oluşturulması yoluyla yeni bir ulusal kültürel kimlik oluşturma problemi etrafında odaklanması,
2. halkın günlük yaşamında kültür ve sanatı yaygınlaştırarak ulusun kültürel seviyesinin yükseltilmesi,
3. Kore Cumhuriyeti'nin bir kültür ülkesi olarak uluslararası tanınırlığını yaygınlaştırmak için dünya ülkeleriyle kültürel değişim programlarının artırılması olmuştur.

Temel hedeflere ulaşmak için özel önlemlerin alındığı 'geleneksel kültür ve sanat', 'çağdaş kültür ve sanat' ve 'popüler kültür' olmak üzere üç geniş alan belirlenmiştir. Kore Cumhuriyeti Anayasası'na göre, hükümet, kültürün yönetimi ve tanıtımına ilişkin sorumluluğu genel bir şekilde üstlenirken, Kültür ve Enformasyon Bakanlığı; kültür, sanat ve kamu bilgilendirmesi ile ilgili meseleleri ele almak üzere 'Devlet Teşkilat Kanunu' ile yetkilendirilmiştir. Kültür ve Sanat Teşvik Kanununa göre, kültür ve sanatın tanıtımına yönelik politikaların oluşturulması ve uygulanmasının sorumluluğu merkezi hükümet ve yerel özerk organlara verilmiştir (Yersu, 1976). Hükümetler kültür endüstrilerinin büyümesinde önemli rol oynamış, 1980'lerin başından itibaren neoliberal reformlar benimsenmiş olmasına rağmen, devletin önderliğindeki kültür politikalarının geliştirilmesine devam etmişlerdir (Kim ve Jin; 2016). Savaş sonrası politikalar, sosyal bağlamda bile değişmesi zor bir kültürel özcülük duygusu yaratmış, müzeler ağı, devlet reklamları, hükümet tarafından düzenlenen veya onaylanan festivaller ve 'Ganmunhwajae' (Yaşayan Ulusal Hazine programı) oluşturulmuştur (Tonk, 2016).

Ganmunhwajae, geleneksel sanat formlarında yetenek ve ustalığa sahip olan kişilerin insani kültür varlıkları (human cultural asset) olarak adlandırılmasına neden olmuş, 1975'ten itibaren, mevcut 152 usta gelecek kuşaklara eğitim vermeleri için teşvik edilmiştir (Yersu, 1976). Kültür, Spor ve Turizm Bakanlığı ve Kore Turizm Organizasyonu 1998 yılında, kültür mirasını yurt içi ve dışı tanıtımı için medya kuruluşlarını etkin kullanmış, ayrıca müzeler, anıtlar inşa etmiş, miras anıtlarını ve miras bölgelerini vurgulamak için "Kore tarzı" kutup belirleyicileri yerleştirmişlerdir. Kore'nin kültürel zenginliği ile farkındalık yaratmak için markalaşma teşvik edilmiş, geleneksel kültürü destekleme kapsamında festivaller gibi halka açık etkinlikler gerçekleştirilmiştir. Çömlekçilik ürünleri, büyük bienaller kapsamında, "ulusal çömlekçilik" mirası sergilerinde yer aldığı gibi aynı şekilde ele alınmıştır. Yaşayan Ulusal Hazine programının sürdürülebilirliği adına katı kurallar getirilmiş ve bir emir listesi oluşturulmuştur. Emir listesinde yer alan insani kültür varlığı kişilere yönelik maddeler; kültürün aktarımı, sunumu ve gelişiminin farkında olmaları, sadık bir şekilde halka açık olmaları (çömlekçiler genelde halka fırınlama olayları düzenler ve seramik sergilerine ve bienallere katılır), kültürel varlıkların üreticisi olarak gurur ve onurlarını korumaları, hem kamusal hem de özel alanlarda ahlaki, sağlık ve sosyal eylemlerde kendilerini kontrol etmeleri zorunluluklarını getirmiştir. Devlet, kültürel korunmanın etkisi altında, folklor ve halkı kurumsallaştırmış ve yeniden şekillendirmiştir (Tonk, 2016).

Temel hedeflere ulaşmak için belirlenen üç alandan birisi olan Kore Dalgası veya hallyu adıyla bilinen popüler kültürün, başlangıçta geleneksel müzik, sinema gibi alanları kapsamakla birlikte, son yıllarda, yemek ve mutfak gelenekleri gibi diğer kültürel alanlarda da yaygınlaştığı belirtilmektedir. Geleneksel Kore yemekleri sunan restoranlar dünyanın metropol kentlerinde açılmış, Kore yemekleri uluslararası düzeyde evlerde görülmeye başlamıştır. Amerika Birleşik Devletleri'nde açılan Kore restoranı sayısı,

2011 ve 2016 yılları arasında yıllık ortalama% 3,5 büyüme oranı ile 5.000'e ulaşmıştır. Paris'te açılan 100 Kore restoranının müşterilerin yarısından fazlasını Fransız halkı oluşturmaktadır (Hallyu [Korean Wave], 2019). Kültür politikalarının küresel ölçekte yaygın sonuçları aynı zamanda, dolaysız olarak, pişirim, hazırlama ve serviste kullanılan yemek kaplarının da, restoranlara, evlere ve küresel pazara girdiğini göstermektedir.

4.4. Eğitim Öğretim Faaliyetlerinin Katkıları

Güney Kore'nin eğitim sisteminin gelişiminde belirlenen genel hedefler, yaklaşık 5000 yıl önceye uzanan, insan refahının genişletilmesi anlamına gelen Hongik Ingann ideolojisinden kaynaklanmaktadır. İçeriği; bireylerin ahlaki nitelik kazanmalarında tüm insanlara yardım etmek, bağımsız bir yaşam sürdürme yeteneğini geliştirmek, demokrasi vatandaşı niteliği kazandırmak ve 'demokratik toplumda olumlu bir rol oynayabilmelerini sağlamak olan ideoloji, eğitim politikaları ve eğitim uygulamalarının tüm yönlerine yansıtılmıştır (Shin ve Koh, 2005).

Japonya'nın 1873 yılından itibaren istila etmeye başladığı, 1910'da tam sömürge ülkesi olan Kore'de; tüm kamu hizmeti, eğitim sistemi, işletme ve sanayideki kilit alanlar Japonlar tarafından yönetilmiş, Japonlar, öğretim dili Japonca olan ve Japon öğretmenler tarafından verilen kasıtlı bir eğitim sistemini bırakarak Kore'den ayrılmışlardır. İşgal sonrası Kore, eğitilmiş insan gücünde oluşan boşluk, % 22 oranında okuryazarlık ve öğretmen sıkıntısı ile başbaşa kalmış ve hedeflerini, ülkenin eğitime erişimi yoluyla üretkenliği artırmak yönünde belirlemiştir. Okuryazarlık oranını ve eğitime erişilebilirliği artırarak - zorunlu eğitim veya mesleki eğitim yoluyla Kore halkının toplumsal değişimlere karşı donanımlı kılınması, ülkeyi destekleyen çeşitli alanlarda uzmanlaşabilir ve bilgi sahibi olabilir düzeye ulaştırılması için çalışılmıştır (Wong, 2013). Seramik kültürünün yaşatılmasında, örgün ve yaygın eğitim kurumları, birbirlerini etkileyen, tamamlayan ve yaşayan seramik kültürünün bütününe yön veren değer taşımaktadır.

4.4.1. Seramik Alanında Örgün Eğitim Kurumlarının Katkısı

Hyeung Cho'ya göre (2018) Kore'nin kültürü ile kalkınması için seramik tarihi önemli bir kaynak olmuş ve bu kaynağın değerlendirilmesi büyük ölçüde eğitim öğretim yatırımlarıyla başarılmıştır. Seramik mirasının çağdaş Kore seramik kültüründe yeniden yorumlanması ve gelişiminde, seramik eğitimi veren yükseköğretim kurumlarının kilit önemine dikkat çeken yazar, seramik sanatı alanında akademik kariyerini yaparken 10000 yıllık seramik geleneklerinin ağırlığını omuzlarında hissettiğini, ülkesinde seramik yapmak isteyenlerin, Konfüçyüs temelli toplumun ortak anlayışı olarak, atalarını utandırmamak adına işlerini iyi yapmaları gerektiğini belirtmektedir.

Choi Kun'un makalelerinde (2001;2008) geleneksel seramiklerin Koloni Dönemi sonrası canlandırılması ve yaşatılmasında tarihsel olayların katkıları, genel kapsamda ele alınır, 21. yüzyılın merkezine Geleneksel modern seramikler yerleştirilirken, Cho, aynı süreci, seramik bölümlerinin yükseköğretimde tesis edilmesi ve yükseköğretimin seramik kültürüne katkıları açısından değerlendirmektedir. Seramik bölümleri üniversitelerde yer almadan önce, Kore Biçimlendirme Sanatları Kültür Araştırma Enstitüsü (1955) ve Kore Sanat Eserleri Araştırma Merkezi (1956) kurulmuş, geleneksel Kore seramiklerinin üretim yöntemlerinin genç nesillere aktarılması amaçlanmıştır. İstihdam edilen usta çömlekçiler; Kore seramik geleneğine sadık kalarak, Kore seladonlarını çalışmışlar, araştırma enstitülerinin kısa ömürlü olmalarına rağmen, geleneksel seramiklerin yeniden yorumlanması ve seramik eğitiminin Kore'de gelişmesine zemin hazırlamışlar, kurumların kapanmasından sonra Yeosu ve Icheon bölgelerinde kendi fırınları ve atölyelerinde çalışmalarını sürdürmüşlerdir. Kore el sanatlarının geliştirilmesine ve endüstriyel tasarımın tanıtılmasına odaklanan Kore El Sanatları Gösteri Merkezi (KHDC, 1958) ise, seramik eğitimi için sağlam bir temel oluşturmayı başarmış, bu dönemde, seramik eğitimi üniversitelere uygulamalı sanatlar bölümünün bir parçası olarak dahil edilmiş, 1960'lı yıllarda pek çok üniversite bağımsız seramik bölümlerini kurmuştur. Modern ve çağdaş seramiklerin gelişiminde öncü üç üniversite; Seoul Ulusal Üniversitesi (SNU, 1953), Hongik Üniversitesi (1958) ve Ewha Womans Üniversitesi (1958), Kore'nin çağdaş seramiklerinde temel estetik eğilimleri belirlemede etkili olmuş, kendilerinden sonra seramik bölümlerini açan diğer üniversitelere örnek oluşturmuşlardır. Amerika'da eğitim gördükten sonra yurda dönen akademisyenler, Kore'nin doğal seramik geleneklerinin önemini kavramış, eğitim öğretim süreçlerinde öğrencilerin, geleneksel seramiklerin üretimlerini ve fırınlama yöntemlerini Yeosu'daki çömlekçilerden öğrenmeleri sağlanmıştır (Cho, 2018).

KICET gibi, ulusal kaynakların geliştirilmesi ve sürdürülmesine öncülük eden çok sayıda araştırma enstitüleri ve merkezlerinin aktif varlıkları, Güney Kore'nin Joseon Dönemi'nden beri süregelen köklü bilim kültürü, zanaat ve sanat kültürünün kurumsal yapı taşları gibidir. Kun ve Cho'nun belirttikleri araştırma enstitüleri ve merkezlerin, yerel çömlekçilik, sektör ve eğitim alanlarına ve dolayısıyla ülkelerin gelişmesine katkıları hayati rol taşımaktadır. Üniversitelerde, 1990'larda devlet tarafından, tüm araştırma ve geliştirme olanaklarıyla donatılmış tasarım inovasyon merkezleri yaygınlaştırılmıştır. Eski adıyla KDRI (Korea Design Research Institute), yeni adıyla KFDRI (Korea Future Design Research Institute), SNU içerisinde kurulmuş ayrı bütçeli bir devlet kurumudur. Kapsamlı, orta ve uzun vadeli tasarım ideolojileri, değerleri ve stratejileri oluşturmak için gerekli olan çeşitli tasarım bilgisi temellerini desteklemekte, küresel boyutta, geçmiş, şimdi ve gelecekte insan varlığının dengeli gelişimine katkıda bulunabilecek 'kültür odaklı' tasarım araştırmaları gerçekleştirmektedir (Seoul National University, 2019).

Kıtalarası tasarım araştırmaları merkezleri ağında yer alan KFDRI'nin kuruluşundan öncesine bakıldığında, 1958'de kurulan KHDC'de yer alan ve ABD üniversitelerinde eğitim alan akademisyenler, SNU ve Hong-ik Üniversitesi'nde bir eğitim programı oluşturarak Amerikan tasarım eğitimi metodolojisini Kore'ye aktarmışlardır. 1960 yılında Seoul Ulusal Üniversitesi'ne transfer edilen KHDC, 1966'da SNU bünyesinde açılan Kore Tasarım Merkezi için rol modeli olmuştur. Çünkü o zamana kadar devlet tarafından işletilen bir tasarım merkezi kurmuş bir ülke yoktur (Kim, 2011).

Kore'deki mevcut merkezi eğitim sistemi, Koloni Dönemi sonrası katı politikalarla temellenmesine rağmen, 1991 yılında yerel özerklik yasasına uygun olarak merkezi olmayan politikalara dönüşmüş, Ulusal Eğitim ve İnsan Kaynakları Geliştirme Bakanlığı, belediye ve il eğitim idarelerinin yetkililerini genişletmiştir (Shin ve Koh, 2005). Bu bağlamda bölgesel idarelerin, yetkilerinin artması ile buldukları coğrafyanın kendi kaynaklarıyla kalkınmalarında, söz sahibi olmaları ve sorumluluk almalarının etkileri, Gyeonggi-do eyaletinin seramik alanında uzmanlaşmış bölge olmasındaki ivme ile izlenebilmektedir.

Yukarıda açıklanan akademi zanaatkâr etkileşiminin, gelişerek, Icheon'da eğitim sistemi olarak çeşitli düzeylerde kurumsal yapılaşması bölgesel ihtiyaçlara göre şekillenmiştir. Icheon eğitim öğretim kurumları arasında, yalnızca seramik alanında uzmanlaşmış Kore Seramik Sanatı Lisesi, Kore'nin yetenekli seramikçilerinin yetiştirilmesi misyonu ile 2002'de kurulmuştur. Ayrıca, ilköğretimden yükseköğretime tüm eğitim kurumlarında el sanatları eğitimi, düzenli müfredatın bir parçasıdır. Her yıl Sindun İlköğretim Okulu'ndan 85, Seolbong Ortaokulu'ndan 450, Kore Seramik Sanatı Lisesinden 60, Jeil Lisesi'nden 480, Chungkang Kültür Endüstrisi Akademisi'nden 1652 öğrenci mezun olmakta, genç sanatçıları yetiştirmeye yönelik eğitim sistemi, Icheon'un küresel seramik şehri olarak gelecek için gerekli insan kaynağını güvence altına almaktadır (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, 2013).

4.4.2. Seramik Alanında Yaygın Eğitim Uygulamalarının Katkısı

Yaygın eğitim sistemi kapsamında; destekleyici, tamamlayıcı ve geliştirici etkinlikleriyle, yaşam boyu eğitim ve çıraklık eğitimine yönelik etkin uygulamalar dikkat çekmektedir.

Yaşam boyu eğitim faaliyetleri:

- Yarı-okul eğitimi; halk okulları, akşam okulları, endüstri okulları ile uzaktan eğitim kurumlarında,
- Mesleki teknik eğitim; mesleki eğitim merkezlerinde ve
- Genel eğitim; vatandaşların sosyal açıdan eğitilmesi ve bilgilendirilmesi, kişisel olarak gelişimlerini hedefleyen kültür merkezleri, halk kütüphaneleri, devlet tiyatroları, müzeler, gazete ve televizyon programları vasıtasıyla verilmektedir (Kerimoğlu, 2019: 57-58).

Güney Kore'nin, 1999 yılında oluşturduğu ilk 'Yaşam Boyu Eğitim Yasası'nın, 2007 yılında kapsamı genişletilmiş, geleneksel okul eğitimi dışında kalan mesleki kapasite geliştirme, kültür ve sanat dahil tüm eğitim faaliyetlerini içeren ikinci yasa kabul edilmiştir. İlk yasayla birlikte 'Akademik Kredi Bankası Sistemi' geliştirilmiş, tüm öğrenme faaliyetlerini tanımak için Kredi Tanıma Yasası oluşturulmuş, resmi kurumlardan resmi olmayan kurumlara kadar olan öğrenme etkinlikleri, çıraklık ve sertifikalar gibi gayri resmi öğrenmelerin tümü akademik kredi olarak kabul edilmiştir. Bireyler, öğrenme faaliyetlerine dair belirli kredileri biriktirdiğinde, iki yıllık üniversite diploması veya lisans

derecelerini alabilmektedir (Lee, 2010: 276-78). Eğitim ve İnsan Kaynakları Geliştirme Bakanlığı tarafından Icheon Şehri, 2004 yılı Eylül ayında yaşam boyu öğrenim şehri olarak belirlenmiş ve merkezi hükümet tarafından yaşam boyu öğrenmede lider şehir olarak kabul edilmiştir (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, 2013). Yetişkinlerin yaşam boyu öğrenme etkinliklerine katılımını teşvik etmeyi amaçlayan yıllık Ulusal Yaşam Boyu Öğrenme Festivali (Lee, 2010), 2005 yılından bu yana her yıl, kamu ve özel, sanayi ve akademik kurum ve kuruluşlarla işbirliği içinde Icheon'da da düzenlenmektedir (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, 2013).

Almanya ve İsviçre örneklerinden, Güney Kore'nin kaynakları ve ihtiyaçlarına göre uyarlanan ve 2014 yılında uygulaması başlatılan çıraklık eğitimi sistemi; lise, meslek yüksekokulu ve üniversitelerden mezun olan yeni işe başlayanlara ve bu okullarda öğrenci olanlara yönelik iki ayrı kategoride ele alınmaktadır. İnsan kaynaklarını ve mesleki eğitimlerini geliştirmeyi amaçlayan sistemde, çıraklar şirket içi eğitimcilerden pratik eğitim alırken, eğitim ve öğretim kurumları aracılığıyla teorik eğitim almaktadır (Jong, Seung, Jeon ve Han, 2017). Mezunlar için tamamlayıcı eğitimi, öğrenciler için iş başında profesyonel deneyim ve gelişimi sağlayan pekçok sektörü kapsayan çıraklık sisteminin uygulanmasından önce, Icheon'da, 19 seramik ustası tarafından, geleneksel seramiklerin üretim yöntemlerinin, klasik çıraklık eğitimi yoluyla öğretildiği bilinmektedir (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, 2013). Icheon şehrinde verilen bir çıraklık eğitimi programı örneği incelendiğinde, klasik çıraklık eğitimi sisteminin kültür sektörü kapsamında, ayrı bir iş girişimine yansıtıldığı da izlenilmektedir. Bu programda, Kore seramik kültürü ve geleneksel seramiklerinin teorik ve uygulamalı öğretimi, kısa süreli (bir aya kadar) ve uzun süreli (üç aya kadar) içerikle, ulusal ve uluslararası profesyonel ve hobi düzeylerinde ilgili bireylere yönelik sürdürülmektedir (Icheon City, 2007).

5. SONUÇ

Güney Kore seramik kültürünün etkin olarak sürdürülebilirliğinin büyük ölçüde insan yaşamı için seramikten daha zorunlu olan bir olguya, yemek kültürüne bağlı olması, yemek kültürü açısından 'işlevsel gereklilikler' ve seramik açısından sahip olunan 'işlevsel nitelikler' arasındaki diyalektiği göstermektedir. Bu bağlamda, tarihsel geleneğe sahip seramiklerin yaşatılması da, yeni ve geliştirilmiş örneklerinin, yaşam içerisinde yaygınlaşan işlevsel değerlere sahip olmalarına, bir başka deyişle işlevsel gereklilikleri karşılamalarına bağlıdır. Ancak, metinden çıkarılacak birikimli daha genel bir sonuca göre; toplumsal gelişimde tarihsel süreklilik ve toplumsal varlıkların geliştirilerek sürdürülmesinde alana ait çalışmaların yanı sıra, disiplinler arası işbirliklerinin zorunlu olduğu Güney Kore örneğinde anlaşılmaktadır. Bu çıkarım aynı zamanda, sadece seramik alanı veya geleneksel sanatlar için değil, diğer tüm alanları kapsayabilecek işlevsel bir düşünme biçimini de önermektedir.

“Bir ülkenin geleneksel, yemek kültürü yalnızca kültürel bir miras değil, aynı zamanda halk kültürünün gelişimini etkileyen ve yönlendiren temel unsurdur, insanların geleneklere karşı tutumlarını ve dolayısıyla geleceğe yönelik tutumlarını oluşturmada çok güçlü bir rol oynar. İyi hazırlanmış bir masa barış ve iyilik duygusu yaratır, ailede, toplumda ve millette istikrar sağlar (Pok-chin, 1993)”. Bu ifadeleri bilimsel yaklaşımla destekleyen bir araştırmada, yemek dışında, yemekle birlikte sofrada var olan diğer yenilemeyen gereçlerin yiyecekleri algılayışımıza etkileri açısından incelenmiştir (Spence, Harrar ve Piqueras-Fiszman, 2012). Mutfak ve sofralarda yer alan gereçlerin güncel yaşam içerisindeki işlevsel, fiziksel ve ekonomik etki değerleri kuşkusuzdur. Tarihsel geleneklere sahip ulusal kültürel kaynakların yaşam içerisinde gelişimlerine, bilinçle üreterek ve kullanarak katkı vermek kültürel kimliği pekiştirecek, geliştirilerek nesillerce geleceğe aktaracak yaklaşımdır.

Güney Kore seramik ve yemek kültürü ilişkisi, bir öykünme yaklaşımı değil, örnek olmuştur. Her ulusun tarihsel belleği, kültürü ve kültürel varlıkları, doğal ve yapay koşulları ve hatta bir ülke içerisinde yöresel kültürlerin ve koşulların farklılığı, mevcut varlıklara göre etkin planlamalarla geliştirilebilecek nitelik ve niceliklere sahiptir.

KAYNAKÇA

BOK-RYEO, H. (2015). *Jewels of the Palace*. Seoul: The Korean Food Foundation.

CARTWRIGHT, M. (2016, 05 Ekim). Three Kingdoms Period in Korea. Ancient History Encyclopedia. https://www.ancient.eu/Three_Kingdoms_Period_in_Korea/

- CARTWRIGHT, M. (2016, 06 Ekim). Unified Silla Kingdom. Ancient History Encyclopedia. https://www.ancient.eu/Unified_Silla_Kingdom/
- CARTWRIGHT, M. (2016, 17 Ekim). Goryeo. Ancient History Encyclopedia. <https://www.ancient.eu/Goryeo/>
- CHO, H. (2018). Contemporary Korean Ceramics: Re-interpretation of its Heritage and Advancement into the 21st Century. Jason Steuber ve Allysa B. Peyton (Ed.), *Arts of Korea: Histories, Challenges, and Perspectives* (s. 348). Florida: University Press of Florida.
- CHOI, G. (2016a). The Transition of the Production System of Pottery to Celadon in the Late Silla to Early Goryeo Period. *Korean Archaeological Journal*, No. 99 s. 205.
- CHOI, G. (2016b). Product Transition from Pottery to Ceramic in the 8th-11th century in Korea Peninsula. https://www.academia.edu/36539331/Product_Transition_from_Pottery_to_Ceramic_in_the_8_th_-11_th_century_in_Korea_Peninsula.
- CICHON, M. (2008). Korean Tea Pot Types and the Breaking in Process. <https://michaelcichon.ca/korean-tea-pot-types-and-the-breaking-in-process/>
- CHUNG, H., YANG, H. J., SHIN, D. & CHUNG, K. R. (2016). Aesthetics of Korean foods: The symbol of Korean culture. *Journal of Ethnic Foods*, 3, 178-188.
- DONG-WON, Y. & YOUNG-SUN, K. (2000, 20 Eylül). A ceramic bowl of an induction-heating ceramic cooker and a method for production thereof. European Patent Office, 2000/38 patent no: (EP 1 037 509 A2).
- HALLYU (Korean Wave) (2019, 16 Eylül). Korean Cuisine and Culinary Customs. <http://www.korea.net/AboutKorea/Culture-and-the-Arts/Hallyu>
- HAN, S. (2012). Functional tukbaegi prop (KR101191082B1). <https://patents.google.com/patent/KR101191082B1/en>
- HANKOOK CHINAWARE. (2019, 13 Kasım). Dining set. <http://hankookchinaware.com>
- HO, D. (2016, 7 Ekim). Food of the Koryo Dynasty (918-1392). <https://helloworldciv.squarespace.com>
- HO, H. S. (2009,14 Ocak). A steam device of rice cake an earthenware steamer (KR100878441B1). <https://patents.google.com/patent/KR100878441B1/en>
- HYOUNG-KWON, L. (2002). Lee, Hyeon-bae: A Quest for Life-breathing Onggi. *Koreana*, 16(1),58-63.
- ICHEON CITY (2007). Ceramic Apprentice Program. www.icheon.go.kr
- JEONG, J., KIM, Y., CHOI, H. PARK, K., LEE, D. & KANG, S. (2011). Increased quality and functionality of kimchi when fermented in Korean earthenware (onggi). *International Journal of Food Science & Technology*, 46(10),2015-2021.
- JONG, K., SEUNG, K., JEON, H. & HAN, S. (2017). *Apprenticeship in Korea 2017*, KRIVET. <http://www.krivet.re.kr/eng/eu/ek/euBAAVw.jsp?pgn=1&gk=&gv=&gn=E1-E120181520>
- JONGTAEK, C. (2012) . The Development of The Pottery Technologies of The Korean Peninsula and Their Relationship to Neighboring Regions. *Early Korea, The Rediscovery of Kaya in History and Archeology*, 3,157-198. Seoul: Korea Institute, Harvard University.
- JONGTAEK, C. (2008) . A Chronological Study Of Goguryeo Pottery. *The International Journal of Korean Art And Archaeology*, 2, 8-41.
- JONGTAEK, C. (2004). Ancient Pottery of Korea. Yazarın kendisinden sağlanmıştır.
- JUNG-HWAN, C. (2012). A Conceptual History of Gyoyang (Mind Cultivation) and the Evolution of Knowledge Culture in Korea. *Korea Journal*, Winter, 112-138.
- JUSTIA (2019, 28 Ekim). Patents Assigned to Thermolon Korea Co., Ltd. <https://patents.justia.com/assignee/thermolon-korea-co-ltd>

- KERİMOĞLU, P., N. (2019). *Türkiye ve Güney Kore Eğitim Sistemlerinin Karşılaştırmalı Olarak İncelenmesi*. Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisan Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- KIM, J. K. (2011). Korea Handcraft Demonstration Center & Seoul National University, College of Fine Art. *Form archives*, 3, 219-250. SNU. <http://s-space.snu.ac.kr/handle/10371/83799>
- KIM, K. M. (2013). The Aesthetic Turn in Everyday Life in Korea. *Open Journal of Philosophy*, 3(3),359-365.
- KIM, H. S. (2007). Cultural perspectives and current consumption changes of cooked rice in Korean diet. *Nutrition Research and Practice*, 1, 8-13.
- KIM, J., LEE, J. & LEE, J. (2015). Goryeoyang and Mongolpung in the 13th – 14th Centuries. *Acta Orientalia Academiae Scientiarum Hung*, 68(3),281–292. DOI: 10.1556/062.2015.68.3.3.
- KIM, S., NO, H., KIM, U. & CHO W. S. (2014). A Study on Sources of Pore Formation in Onggi via the Comparison with Porcelains. *Journal of the Korean Ceramic Society*, 51(1),11-18.
- KIM, T. Y. & JIN, D. Y. (2016). Cultural Policy in the Korean Wave: An Analysis of Cultural Diplomacy Embedded in Presidential Speeches. *International Journal of Communication*, 10, 5514–5534.
- KOEHLER, R. (2010). *Traditional Food, a Taste of Korean Life*. Seoul: Korea Essentials 4.
- KOREA INSTITUTE OF CERAMIC ENGINEERING AND TECHNOLOGY, (2019, 13 Ekim). History. <https://www.kicet.re.kr/Front/EnDefault.aspx?MenuNo=31030000>
- KOREA CERAMIC FOUNDATION [KOCEF] (2011). Introducing the Korea Ceramic Foundation. Ceramic Info, Ceramic Special Library. https://www.ceramicinfo.org/eng/intro/kocef.do?_method=intro01
- KOREA CERAMIC FOUNDATION [KOCEF] (2010). https://www.kocef.org/eng/n02_biennale/02_02.asp.
- KOREAN BUDDHISM. (2018, 23 Mayıs). New World Encyclopedia. https://www.newworldencyclopedia.org/p/index.php?title=Korean_Buddhism&oldid=1010972.
- KOREAN CUISINE. (2019, 26 Ekim). New World Encyclopedia. https://www.newworldencyclopedia.org/p/index.php?title=Korean_cuisine&oldid=1026375
- KOREAN INTERNATIONAL CERAMIC BIENNALE (2019). Events. *Ceramic Review*. <https://www.ceramicreview.com/events/korean-international-ceramic-biennale-2019/>
- KUN, C. (2001). The Bright and Dark Sides of Traditional Ceramics and Their Ideals. *Traditional Korean Ceramics* (s.26-34). Gyeonggi-do: World Ceramic Exposition, Korea Organizing Committee.
- KUN, C. (2008). Traditional Modern Korean Ceramics. *Traditional Modern Korean Ceramics*, (s. 161-170). GyeongGi: GyeongGi Ceramic Museum.
- KUN, C. & KI-HOON, C. (Ed.). (2008). *Hall of Ceramic Culture: Definition, Process of Manufacture and History of Ceramics*. GyeongGi: GyeongGi Ceramic Museum.
- KUN-YOUNG, P. (2013). Method for preparing soybean paste and soy sauce using earthenware KR101276376B1 <https://patents.google.com/patent/KR20120078248A/en>
- KWANG-ON, K. (1993). The Kitchen. *Koreana*, 7(3). <https://koreana.or.kr/user/action/backIssueView.do>
- KWANG-ON, K. (2017). A Family Tree: Kitchens of China, Korea and Japan. *Koreana*, Autumn, s. 13-17.
- LEE, J. E. (2010). Implementation of Lifelong Learning Policies in South Korea: A World Society Perspective. *Adult Education Research Conference*, s. 276-78. <http://newprairiepress.org/aerc/2010/papers/45>

- LEE J. M. & KIM, K.O. (1999). The development of DDUK (Korean traditional cake) culture. *Food Reviews International*, 15(1), 67-81.
- LEE, K. S., LEE, Y. B., LEE, D. S. & CHUNG, S.K. (2006). Quality Evaluation of Korean Soy Sauce Fermented in Korean Earthenware (Onggi) with Different Glazes. *International Journal of Food Science and Technology*, 41, 1158–1163.
- LEE, S. (2003a). Goryeo Celadon. In *Heilbrunn Timeline of Art History*. New York: The Metropolitan Museum of Art, 2000– http://www.metmuseum.org/toah/hd/cela/hd_cela.htm (October 2003)
- LEE, S. (2003b). Joseon Buncheong Ware: Between Celadon and Porcelain. In *Heilbrunn Timeline of Art History*. New York: The Metropolitan Museum of Art, 2000–http://www.metmuseum.org/toah/hd/pnch/hd_pnch.htm (October 2003)
- LEE, S. (2004). In Pursuit of White: Porcelain in the Joseon Dynasty, 1392–1910. In *Heilbrunn Timeline of Art History*. New York: The Metropolitan Museum of Art, 2000–http://www.metmuseum.org/toah/hd/chpo/hd_chpo.htm (October 2004)
- LIST OF KOREAN DISHES (2012, 12 Nisan). http://en.wikipedia.org/wiki/List_of_Korean_dishes.
- ONGGI, (2010, 30 Kasım). Onggi.s.1/3. <http://en.wikipedia.org/wiki/Onggi>.
- PARK, C. K. (2010, 06 Ocak).(Structure of coating layer for heat-cooker (Patent:7727637). <https://patents.google.com/patent/US7727637B2/en>
- PETTID, M. J. (2008). *Korean Cuisine: An Illustrated History*. London: Reaction Books.
- POK-CHIN, H. (1993). Table Setting and Cookery. *Koreana*,7(3), <https://koreana.or.kr/user/action/backIssueView.do>
- POWER OF BUSINESSES, (2017, 27 Şubat). Korea Porcelain-Clay, the maker of world's first non-absorbent, heat-resistant earthenware pot. <http://rki.kbs.co.kr>
- SAYERS, R. & RINZLER, R. (1987). *The Korean Onggi Potter*. Smithsonian Folklife Studies, Number 5, Washington, D. C.: Smithsonian Institution Press.
- SOHN, H. (2019). *Korean* (632-634), Taylor & Francis Group.
- SON, B. J. (2009). Heat generating ceramic vessel for microwave oven and method for manufacturing the heat generating ceramic vessel (WO2009139552A2). <https://patents.google.com/patent/WO2009139552A2/en>
- SOYUPAK, S. (2019). Teknolojinin üç atlısı: ar-ge, inovasyon, patent. *SD Sağlık Düşüncesi ve Tıp Kültürü Dergisi*. <http://sdplatform.com/Dergi/1181/Teknolojinin-uc-atlisi-ar-ge-inovasyon-patent.aspx>
- SPATARO, M. & VILLING, A. (Ed). (2015). *Ceramics, cuisine and culture: the archaeology and science of kitchen pottery in the ancient Mediterranean world*. Oxford: Oxbow Books.
- SEO-HYUN, S. (2012). Hankook Chinaware to help honor U.K. queen. Hancinema: The Korean Movie&Drama Database. <http://www.hancinema.net/hankook-chinaware-to-help-honor-u-k-queen-36696.html>.
- SEOUL NATIONAL UNIVERSITY (2019). SNU, index, 2019. <https://www.useoul.edu/site-index?idx=K>
- SEUNG-WOO, K. (2019, 5 Eylül). Yeosu Ceramic Festival captivating visitors. The Korea Times. http://www.koreatimes.co.kr/www/culture/2019/05/135_268265.html
- SHIN, S. & KOH, M. (2005). Korean Education in Cultural Context. *Essays in Education*, Vol. 14, Art. 10. <https://openriver.winona.edu/eie/vol14/iss1/10>
- SHODA, S. (2013). Introduction of steam cooking method: East Asia and Japan. *Advances in the Study of Cultural Properties* (pp 840-869). ISBN978-4-905338-16-1. <http://www.nabunken.jp>
- SOH, D. H. (2008). Teapot Set Designs. *Ceramic TECHNICAL*, No.27, s. 45,47.

- SPENCE, C., HARRAR, V. & PIQUERAS-FISZMAN, B. (2012). Assessing the impact of the tableware and other contextual variables on multisensory flavour perception. *Flavour*, 1(7), 1-12.
- STEAMER, (2011). Koreans' Traditional Cooking Tool. <http://www.kcna.co.jp/item/2011/201107/news01/20110701-32ee.html>
- TEAM KOREA TOURISM ORGANIZATION (2008). *The Wonderful World of Korean Food*, Republic of Korea.
- THE KOREAN FOOD FOUNDATION [KKF] (2012). *Great Food Great Stories From Korea*. Korea: Seoul.
- THE METROPOLITAN MUSEUM OF ART [MET] (2015). Heilbrunn Timeline of Art History. <https://www.metmuseum.org>
- TONK, A. (2016). *Korean And Japanese Ceramic Heritage: National discourse, cultural institutions and people shaping views on an inter-cultural relationship*. Thesis MA, Asian studies: History, Arts and Culture, University of Leiden.
- UNITED NATIONS EDUCATIONAL, SCIENTIFIC AND CULTURAL ORGANIZATION [UNESCO], (2011). *Icheon, The Worldwide Creative City recognized by UNESCO*, S. 22-28.
- UNITED NATIONS EDUCATIONAL, SCIENTIFIC AND CULTURAL ORGANIZATION [UNESCO], (2013). 10 Things to know about ICHEON UNESCO City of Crafts and Folk Art.
- UNIVERSITY OF MICHIGAN MUSEUM OF ART [UMMA] (2019, 3 Kasım) "Deep footed bowl with slightly everted rim; Artist Unknown, Korea." http://quod.lib.umich.edu/m/musart/x-2004-sl-1.273/2004_1_273.jpg. University of Michigan Library Digital Collections.
- WONG, K. (2013). Cultural, Philosophical, and Historical Influences in Education. <http://sites.miis.edu/southkoreaeducation/cultural-influences/>
- WORDDISK (2019). Ttukbaegi. <https://worddisk.com/wiki/Ttukbaegi/>
- WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION [WIPO] (2018). *World Intellectual Property Indicators 2018*, (s. 29-30).
- YERSU, K. (1976). *Cultural policy in the Republic of Korea*, France: Imprimerie des Presses Universitaires de France, VendGme.
- YOON, D. H. (2006). Republic of Korea. *Social Capital in Asia: An Exploratory Study*, (s. 135-136). Tan, W. L. (ed.), Asian Productivity Organization.
- YOUNG-JA, L. (1999). Onggi Living and Breathing Crockery from the Choson Dynasty. *Koreana*, 3(4),66-71.
- YOUNG L. H. & OH, W. (2011). Effects of Earthenware Vase on Vase Life of Cut Gerbera Flowers and Microbial Multiplication. *Kor. J. Hort. Sci, Technoli*, 29(2),110-115.