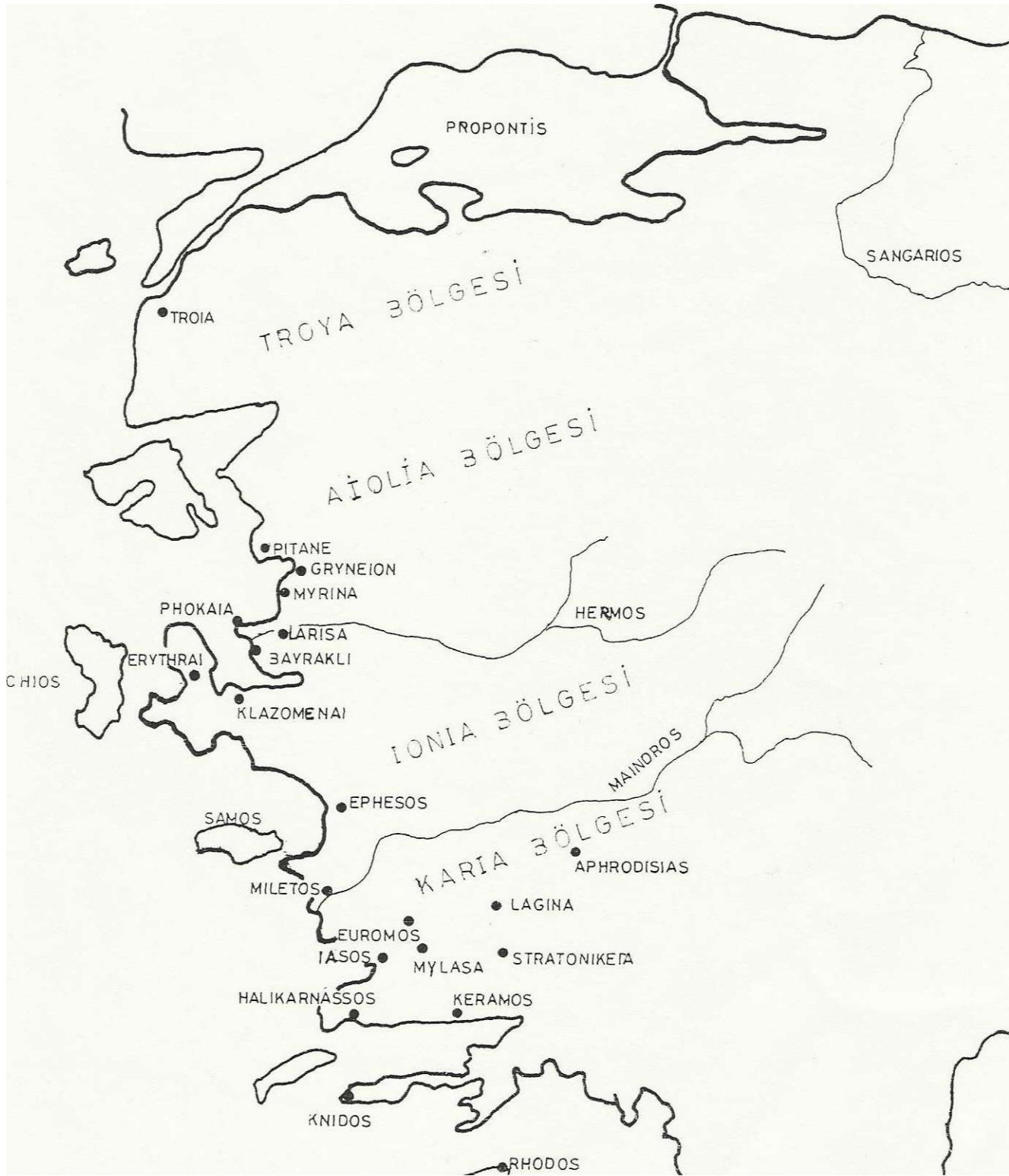




sempozyum

TÜRK KÜLTÜRÜNDE MENEMEN



MENEMEN ÇÖMLEKÇİLİĞ İ'NİN, DÜNÜ, BUGÜNÜ, YARINI

Doç. Sevim ÇİZER / Uzm. Füsun ULUDİNÇ 1

Menemen'in Kısa Tarihi

Menemen, 65 metre yükseklikteki Değirmentepe ve Hıdırlık tepesinin yamaçlarından başlayarak güney ve diğer tarafta kuzey ve kuzeybatı yönünde yayılmıştır.

Menemen, şimdiki Asarlık denilen köyde kurulmuştur. M.Ö. 780 yıllarında Aiol'ler, İyonlar buraya yerleşmişlerdir. 300 yıl kadar Lidva'lılarda kalan Menemen, Sard savaşında Lidya Kralı Krezüs'ün Pers Kralı Kurusa yenilmesi ile (MÖ. 503) Perslere geçmiştir. Uzun süre Pers hakimiyetinde kalan yöre, Makedonya Kralı Büyük İskender'in Pers hükümdarlarından III. Darius'u mağlup etmesi ile yöre Pers egemenliğinden kurtarılmıştır.

Menemen Büyük İskender'in ölümünden sonra Bergama krallığına, daha sonra da Romalılara geçmiştir (MÖ. 191), MS. 395 yılında Roma İmparatorluğu ikiye bölününce, Menemen Doğu Roma İmparatorluğunda kalmıştır. MS. 1084 yılında Selçukluların eline geçmiş, Haçlı seferine rastlayan bu tarihlerde Menemen ve çevresi bir kaç defa el değiştirmiş ve tahrip edilmiştir. Daha sonra Saruhan - Oğulları beyliğine bağlanan Menemen, 13S9 yılında Yıldırım Beyazıt tarafından Osmanlı topraklarına katılmıştır. 1402 Ankara savaşında Yıldırım'ın yenilmesi ile Saruhan- Oğulları beyliğine geçmiştir. Daha sonra Çelebi Mehmet döneminde İzmir ve çevresi onun himayesine girmiştir. 1413 tarihinde Sultan Mehmet, Bergamus ve Kyme yolu ile Menemen ovasına gelmiş oradan da Nymphaion'a inmiştir. Menemen ve çevresi 1425 tarihinde II. Murat zamanında yeniden Osmanlı İmparatorluğunun idaresine

8 Eylül 1995 TAŞHAN-MENEMEN

geçmiştir. 494 yıl Osmanlı'lar da kalan Menemen 22 Mayıs 1919 da Yunanlıların işgaline uğramıştır. Bu işgal 9 Eylül 1922 tarihine dek sürmüş, daha sonra Menemen, Cumhuriyet döneminde Ege bölgesinin önemli ilçelerinden biri olmuştur.

Menemen Çömlekçiliğinin Kısa Tarihi

Bugünkü Menemen yerleşimi antik Aiolis bölgesi sınırları içinde kalmaktadır. Herodotos, bölgenin topraklarının İonia'ya göre çok daha zengin ve bereketli olduğunu belirtmiştir. Menemen'e en yakın kent olan Larisa (Buruncuk), Kyme'nin güneyinde Gediz üzerindedir. Strabon, Hermos'un (Gediz) getirdiği alüvyonlarla Larisa'nın topraklarının oluştuğunu söyler. (1)

Aiolis şehirleri içinde en çok bilgi veren ve çok yoğun seramik buluntuya sahip olan merkez Larisa'dır. Boehlau ve Schefold Larisa'da sanatın her ölçüde yerel olmasının şaşırtıcı olduğunu ve Larisa seramiğinin Güney İonia seramiği için bir alt zemin oluşturduğunu söylemekte, ayrıca MÖ. 3. binden kentin terkedilmesine kadar çok çeşitli seramik gruplarının varlığından bahsetmektedirler. Larisa'nın seramik açısından bu derece ilginç ve zengin olmasının yanında, bugün hemen hemen aynı yerde bulunan Menemen yerleşiminde de seramik yapımının çok yoğun olarak devam etmesi hatta bir merkez niteliğini taşıması, konuyu ilginç hale getirmekte ve binlerce yıllık bir geleneğin söz konusu olup olmadığını düşündürmektedir. (2)

Menemen çömlekçiliği Kurtuluş Savaşı başlarına kadar yüzyıllar boyunca yerli Rum çömlekçiler tarafından sürdürüle gelmiştir. Yerli Rumların savaş sonunda yöreyi terk etmeleri üzerine Konya ve çevresinden gelen çömlekçilikle uğraşan aileler bu atölyeleri (ocak) özel idareden devralmış günümüze değin çalışmalarını sürdürmektedirler. Böylesi köklü bir geçmişi olan Menemen çömlekçiliği toprağın hazırlanışından, çarkla şekillendirmeden, fırınların yapısı, yakıtı ve fırınlama yöntemlerine kadar eski çağlardan bugüne hiç değişmemiştir. (3)

Yörede çömlekçilik önce Ağa Mahallesi denilen bölgede yapılırken, sonraları bu yer yerleşme merkezinin içinde kalınca, atölyeler merkez dışına çıkarılmış ve bugün tüm çevreye yayılmış durumdadırlar. Yörede çömlekçiliğin gelişme nedenlerinden biri, çevrenin toprak eşya yapımına uygun hammadde yani çömlekçi kili açısından zengin oluşudur. İkinci bir neden de Egede bağcılık ve şarapçılığın Antik çağdan bu yana yaygın olması, hazırlanan şarapların saklanma ve taşınabilmeleri için pişmiş topraktan "anfora" lara konması, bu yörede yaygın bir biçimde, adeta gelenekleşmiş "anfora" yapılmasına neden olmuştur. Bu anfora geleneği bugünde Menemen testisi diye ünlenen testilerde bir uzantı olarak sürmektedir. (4)

Menemen'de halen faaliyet gösteren toplam on üç atölye bulunmaktadır, bu atölyeler:

91

- Hasan Atiz Atölyesi
- Çetiner Atölyesi
- Ramazan Deniz-Mustafa Yılmaz Atölyesi
- Hasan Emeksiz Atölyesi
- Mehmet Küpçü- Ülker Sinel Atölyesi

- Akif Meydancı Atölyesi
- Ali Özođlu Atölyesi
- Hüseyin Özođlu Atölyesi
- Yücel-Mehmet Sinel Atölyesi
- Hüseyin Testiciođlu Atölyesi
- Hasan Ursavaş Atölyesi
- Sadri Yabalı Atölyesi
- Remzi Yüksek ve ođlu Atölyesi

Tüm bu atölyelerde seramik yapımı aynı yöntemlerle gerçekleştirilmektedir. On üç atölyenin hepsi de kendileri için gerekli kili Menemen ovasından elde etmektedirler.

Menemen'de Günümüz Çömlekçiliğin Üretim Aşamaları

Çömlek Üretimi İçin Hammadde Sağlanması

Menemen çömlekçiliğinde kullanılan hammadde demir oksit oranı yüksek ve kırmızı renktedir. Genelde zeminin 1-2 metre altında sağlanmaktadır. Bazı atölyeler bu kırmızı renkli hammaddeyi gri renkte olan diğer bir hammadde ile % 50 oranında harmanlayarak kullanmaktadırlar. Yörede kırmızı renkli hammadde "ova toprağı", gri renkli hammadde "Gediz toprağı" olarak ifade edilir.

Çamur Hazırlama

Orman mevkiinden kamyonlarla getirilen hammadde havuzlarda koyu (ayran) "kıvamında sulandırılıp süzme işlemi yapılmaktadır. Yabancı maddelerden arındırılarak dinlenme havuzlara alınan bu balçığa "süzme çamur" denilir.

Suyu uçurularak yoğrulma kıvamına gelen çamur ayaklarla çiğnenerek ezilmektedir, ayakla iyice dövülen çamur ahşap tezgahlar üzerinde parça parça sucuklar haline gelmiş çamur, daha sonra istenilen formun büyüklüğüne göre parçalara bölünüp şekillenmeye hazır hale getirilir. Kurumayı önlemek ve dinlendirmek için, kullanım zamanı gelene dek naylonlar içinde güneş almayan, nemli ortamlarda depolanmaktadır. Bazı atölyelerde yoğurma işlemi halen insan gücü ile yapılırken bazılarında ise Vals ve Vakum pres gibi makinelerin gücünde yararlanılmaktadır.

Biçimlendirme

Temel biçimlendirme çömlekçi çarkı ile yapılmaktadır. Menemen çömlekçiliğinde iki tür çark kullanılmaktadır. Banlardan biri, genel sistem olarak aynı olmasına karşın ayakla döndürülmekte, diğeri ise motor gücü ile döndürülmektedir. Atölyelerde % 85 motorlu çark kullanılmakta, nadiren ayaklı çark görülmektedir. Çamur topakları biçimlendirilecek kabın büyüklüğü ile orantılı olarak önceden hazırlanır. Küçük ve orta boy ürünler bir defada büyük küpler iki parça halinde şekillendirilip bekletilerek ve sonradan birbirine eklenerek yapılır.

Çarkta Biçimlendirmede Kullanılan Aletler

Çamurun tornada şekillendirilmesi ve sonrasındaki dekorlama işlemlerinde, bilmen ahşap aletler ve ruletler kullanılır.

Dekorlama

Biçimlendirilmiş çömlekler istenilen dekor tekniğine göre çark üzerinde yada çarktan alınıp deri sertliğine geldikten sonra ruletle izleme veya kazıma tekniği ile dekor uygulanmakta, bazı formlar ise deri sertliğinde yapılan rötüştan sonra yalnızca perdahlanmaktadır.

Günümüz Menemen çömlekçiliğinde, artık geleneksel formlar yerine talebe göre üretim yapıldığından yöreye özgü bezeme yöntemi yoktur.

Yoğurdu ile ünlü olan Menemen'de üretilen yoğurt kaplarının içi dışında sırlamaya pek ağırlık verilmemiştir. Bu kapların iç sırlamasında genelde beyaz örtücü sırlar kullanılmaktadır. Bazı çömlekçiler ise formlar üzerine uyguladıkları sıra boraks-kil karışımı ile elde etmektedirler. Kullandıkları bu sıra da renklendirici olarak değişen oranlarda mangan oksit karışırlar.

Kurutma

Kurutma işlemi iki farklı yöntemle uygulanmaktadır. Bir kısım atölye biçimlendirilmiş ürünü direk gün ışığına çıkarmasına karşın, bazı atölyeler ise önce güneşsiz rutubetli ortamda yavaş kurumaya terk edip, daha sonra dışarı çıkartmaktadırlar. Yaz ve kış aylarında kurutma süreleri hava sıcaklığına bağlı olarak değişmektedir.

Pişirim

Fırının Yerleştirilmesi

Piştirim aşamasına gelen ürün, fırının, üst bölümündeki kapıdan alttan başlayarak yukarı doğru dizilerek yapılır. Yerleştirme sırasında üst üste yerleştirilen formların birbirine zarar vermeyecek şekilde olmasına dikkat edilir. Aksi durumda küçük formlar üzerine yerleştirilen büyük formlar alttakinin çatlama veya kırılmasına yol açabilmektedir. Doldurma işlemi biten fırının dolun yapılan kapısı tuğlalarla kapatılmakta ve bu tuğlalar killi- kumlu-samanlı harçla sıvanmaktadır. Baca deliğine yakın olan çömllekler kırık kiremit parçalarıyla görüşü engellemeyecek şekilde örtülüp fırın pişirime hazır duruma getirilir.

Fırının Yakılması ve Piştirim Aşamaları

Fırının toprak hizasının altında bulunan kapısında çam odunları yerleştirilir. Yakma işlemi sıcaklığın ağır ağır yükseltilmesiyle gerçekleştirilmektedir. Bu şekilde denetimli sıcaklık sağlamak için ateşleme belli aralıklarla yapılmaktadır. Çömlleklerin birden yüksek ısı alması şoka neden olacak olumsuz bir etkidir, bu nedenle ilk önce yapılan hafif ateşleme ile

fırın ortamı ılınıp, daha sonra ısı ağır ağır yükseltilmektedir. Bu fırınlarda sıcaklık 900 C" ye ulaşmaktadır. Pişirim süresi yaklaşık 12-15 saat arasındadır.

Fırının Boşaltılması

Pişirim işleminin tamamlanmasından sonra fırın 12 saat süre ile soğumaya bırakılır. İstifleme yapılan kapı, tekrar yıkılarak ürünler boşaltılır.

Fırının Yapısı

Fırınlar genelde prizmatik forma sahiptirler. Yalnız Hasan Ursavaş ve Sadri Yabalı atölyelerindeki fırınlardan biri Menemen'de yapılan ilk çömlekçi fırınlarıdır. Bu fırınlar silindirik biçimindedir. Bütün fırınlar üstten çekişlidir.

Fırının alt kubbeli kısmı fırın büyüklüğüne göre adetleri değişen, birbirine paralel kemerlerden oluşmaktadır. Bu kemerleri önce dik, sonra paralel kesen 20-25 cm genişlikte "ateş taşları" döşenmiştir. Bunların aralarındaki boşluklarda ateş gözü denmektedir. Fırının bütün iç yüzeyini oluşturan bu "ateş taşları" Konya (Sille) den getirilmektedir.

Hafif gri pembe renkte, gözenekli ve çok hafif olan bu taşlar ateşe son derece dayanıklıdır. Kemerlerden oluşan, odunun istiflendiği ve ateşlemenin yapıldığı bu kubbeli alt bölüme ön cephedeki kapıdan girilmektedir. Bu bölümünün ateş deliklerinin bulunduğu tavanın üst katında ise çömlüklerin yerleştirildiği ikinci kubbeli kısım bulunmaktadır. Buraya toprak hizasında açılmış yan kapıdan girilmektedir. En üst kısımda, yani bu bölümün tavanında büyükçe bir delik bulunmaktadır. Menemen fırınlarında ayrıca gözleme penceresi açılmayıp bu işlem bu delikten yapılmaktadır. Bazı atölyelerde fırının dış yüzeyine kerpiç harcından sıva veya beton çekilmektedir. Bunun yapılış nedeni hem ısı kaybını önlemek hem de dayanıklılık sağlamaktır.

Menemen'de Üretilen Belli Başlı Ürünler

- Testi
- Tepsi
- Bektaş
- Saksı
- Tongurdak
- Küp
- Künk ve baca (özel siparişle yapılmaktadır)
- Yoğurt çömlükleri (içi sırlanmış)
- Fıçı
- Bunların yanı sıra, küllük, kulplu bardak, vazo, abajur üretilir.

Menemen çömlekçilerinin üretim, hammadde, ürünün pazarlanması, tanıtım gibi konulardaki sorunlar genelde tüm çömlekçiler için de geçerlidir.

Üretimle ilgili sorunların başında gelen, hammadde sağlanmakta karşılaşılan güçlüklerdir. Tarım arazilerini korumak amacıyla toprak temini zorlaştırılmakta ya da fiyatı yüksek tutulmaktadır. Ürünlerini çok ucuz fiyatlarla satan çömlekçiler için maliyeti etkileyen en önemli kalemlerinden biri hammadde olduğundan bu mesleğin geleceği açısından da bu sorunun çözülmesi önem taşımaktadır. İkinci; mesleğin geleceği açısından da bu sorunun çözülmesi önem taşımaktadır. İkinci önemli sorun odun fırınlarında kullanılacak olan yakacağın teminidir. Son yıllarda orman ürünlerinde meydana gelen aşırı artış ürün maliyetlerini olumsuz yönde etkilemektedir. Bunun yanı sıra kullanılan yakıtın çıkardığı dumanların çevre kirliliğine neden olduğu da bir gerçektir. Yakın zamanda bu konu çevreye verdiği kirlilik nedeniyle çömlekçiler için sorun oluşturacaktır. Biran önce L.P.G. gazlı çevre kirliliğine neden olmayan fırınlar kullanılmaya başlanmalıdır. Gerçekte gazlı fırınlar yakıt tutarı açısından da son derece ekonomiktir.

Menemenli çömlekçiler üretimin her türlü aşamasında çalıştırılacak eleman bulma sıkıntısı da çekmektedirler. Bu çalışma koşullarında günümüz gençlerinin çömlekçilik mesleğine ilgi duymamaları, eski ustaların yerini alacak yeni çömlekçi ustalarının yetişmesine engel olmakta, bu da meslek adına büyük bir sıkıntı yaratmaktadır. Kuşaktan kuşağa aktarılan bu geleneksel uğraşın yavaş yavaş yok olmasına neden olmaktadır.

Menemen doğal ve tarihsel konumu itibariyle turizm potansiyeli olan bir bölgededir. Bu nedenle, zengin tarihsel ve kültürel birikimi turistik anı eşyalarına yansıtarak ürünlerine satış şansı bulabilir.

Menemen, son yıllarda ihracatın serbest bırakılmasıyla dış pazara açılma şansını yakalayabilmiş şanslı çömlekçi merkezlerimizden biridir. Bilhassa Hollanda'ya yapılan çiçek kapları bu pazarda önemli bir yer tutmaktadır. Bu da Menemenli çömlekçiye yeni bir pazar alternatif doğurmuş ve önemli bir gelir kaynağı oluşturmuştur, ancak ihracat bağlantılarının sağlıklı ve sürekli olabilmesi için merkezi ve yerel yönetimlerin bağlantılarda destek olmaları, çömlekçilerin ise bu bağlantıları kişisel olarak yürütmek yerine örgütlenerek sağlamaları daha akılcı olacaktır. Büyük partiler halinde talep edilen ihracat üretimini zamanında ve istenen nitelikte üretmenin yolu da örgütlü olmaktan geçmektedir. Doğal olarak ihracatla ilgili bu hareketlilik Menemen ilçesinin ekonomisine de canlılık getirecektir.

Dipnotlar

1 Strabon (Çev. A. Pekman), Coğrafya (Anadolu) XUI-621,149.

- 2 Hatice Çinetçi, "Antik Dönemde ve Günümüzde Menemen'de Çömlekçilik'" (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi) 1989, s. 79-80.
- 3 Çizer Sevim, 4. Ulusal El Sanatları Sempozyumu (Antik Çağdan Günümüze Batı Anadolu Çömlekçiliği, Yaşayana Uzantısı Menemen), 1985, İzmir.