Karadeniz İncelemeleri Dergisi, 2023; (34): 551-568
https://doi.org/10.18220/kid.1292235

YOK OLMAYA YÜZ TUTMUŞ DOĞU KARADENİZ ÇÖMLEKÇİLİĞİNE GÜNÜMÜZDEN BİR ÖRNEK: ÜNYE[*]

Samet BEDER[**]

ÖZ

Yirminci yüzyılın ortalarından itibaren Anadolu çömlekçilik üretimi kap kacak kullanımına yönelik plastik ve benzeri seri üretim malzemelerin yaygınlaşması sebebiyle büyük bir gerilemeye girmiştir. Bu gerileme sonucunda Avanos gibi geleneksel formları terk edip modern yeni formlar ve süslemeler üreten gelişim gösteren merkezler üretimi günümüze dek arttırırken Ünye gibi geleneksel üretime bağlı kalan merkezler icra ettikleri çömlekçilik mesleğinin kaçınılmaz son olan yok olma yoluna girmesiyle karşı karşıya kalmışlardır. Yok olmaya yüz tutan geleneksel Ünye çömlekçiliğinde kullanılan ve yalnızca Ünye'de bulunan açık sarı renkli bu toprak diğer bölgeler ile kıyaslandığında karşımıza çıkan ilk farklılıktır. Bununla birlikte fırınlama aşamasında da yine farklı bölgelerdeki benzer çömlekçilik faaliyetleri incelendiğinde diğerlerinden ayrışan sıra dışı fırınlama yöntemi de yalnızca Ünye Çömlekçiliğine özgüdür. Bu çalışmada görüşmeler yaptığımız ve atölyesini incelediğimiz Ünyeli Çömlek ustası Salih Karayiğit de yok olmaya yüz tutmuş bu faaliyetin son ustalarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Geleneksel Ünye çömlekçiliğinin Anadolu'daki çömlek faaliyetlerden farkları, benzerlikleri Salih Karayiğit'in kendisinden ve bölgede bu işi yapan eski ustalardan aldığımız bilgiler ışığında değerlendirerek sorunları incelenmiştir.

Anahtar Sözcükler: Çömlek, Ünye, Karadeniz, Salih Karayiğit.

A PRESENT EXAMPLE OF EASTERN BLACK SEA POTTERY IN DECLINE: UNYE

ABSTRACT

The twentieth century witnessed the spread of plastic and similar mass-produced materials for pots and dishes, which caused ed Anatolian pottery production to decline. As a result of this regression, centres like Avanos, which have abandoned traditional forms and produced modern new forms and productions, have continued their production until today. The centres still using traditional production techniques, such as Ünye, have faced the last path of extinction of the

[*] *Gönderim Tarihi:20.12.2022. Kabul Tarihi: 28.03.2023.*

[**] *Arş. Gör.,* Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, ANKARA. samet.beder@hbv.edu.tr, *ORCID: 0000-0002-3309-482X.*

pottery profession. The light yellow soil used by the traditional Unye pottery and found only in Ünye is the first variable that emerges when compared with other types. In addition, the *kiln* samples are also different; and the unique *clay baking* method distinguishes it from the others. We interviewed Salih Karayiğit of Ünye, a traditional pottery maker, and examined his Works. He is one of the last masters of traditional pottery art, now on the verge of extinction. This study discusses the differences between the Ünye pottery and other Anatolia pottery, using the information obtained from Salih Karayiğit and other experienced traditional pottery makers in the region.

Keywords: Pottery, Unye, Black Sea, Salih Karayigit.

Giriş

Yapılan kazı çalışmalarında ortaya çıkmaktadır ki Ünye'nin tarihi M.Ö. 15. Yüzyıla kadar ulaşmaktadır.[1] Bu çalışmalar ile ortaya çıkan yazılı belgelerde görülmüştür ki Ünye'de yaşayan ilk büyük topluluk Gaşkalardır.[2] Hititler ile mücadele içinde olan Gaşkalar, M.Ö. 7. Yüzyıla kadar bölgede hakimiyetini sürdürse de bölgeyi terketmiştir.[3] Gaşkaların ardından Türk soyundan geldikleri konusunda kanıtlar bulunan Kimmerler ve İskitler bölgede hakimiyet sağlamışlardır.[4]

İlerleyen dönemlerde bölgede Roma hâkimiyeti oluşmuş fakat bundan önce bölgede Yunan ve Miletoslu koloniciler etkili olmuştur. Kolonicileri bölgeye çeken iş gücü olanakları ve ticari faaliyet olanakları olarak görülmektedir.[5] 200 yıla yakın süre Pontus(Mihridates) Krallığı sınırları içerisinde kalan Ünye, krallık ve Roma'nın güç mücadelesi içinde kalmıştır.[6]

Malazgirt zaferinden sonra Anadoluda Türk nüfusunun artış göstermesi sonucu Ünye ve çevresine Danişmendliler döneminde ilk Türk akınları başlamıştır. 1160'da Bafra ve Ünye bölgeleri Danişmend Emiri Yağıbasan tarafından ele geçirilmiştir.[7] Danişmendlerin Anadolu Selçuklularına bağlanmaları sebebiyle bölge Trabzon merkezli Komnenoslar(Trabzon Rum Devleti) tarafından ele geçirilene kadar Selçuklu kontrolünde kalmıştır.[8] Kaynaklardan elde edilen bilgiler ışığında Rumlar 1228 senesinde Samsun, Sinop ve Ünye

1 Osman Doğan, *Karadeniz'de Bir Boğaziçi Ünye*, İstanbul 2006, s.59.
2 İbrahim Tellioğlu, *Osmanlı Hâkimiyetine Kadar Doğu Karadeniz'de Türkler*, Ankara 2022, s.32.
3 Sabri Bacacı-İrfan Dağdelen-Osman Doğan, *Ünye Nüfus Defteri (1834)*, İstanbul 2011, s.13.
4 İbrahim Tellioğlu, *Osmanlı Hâkimiyetine Kadar Doğu Karadeniz'de Türkler*, Ankara 2022, s.32.
5 Tellioğlu, *a.g.e.*, s.32.
6 Doğan, *a.g.e.*, s.59.
7 Ali Sevim-Yaşar Yücel, *Türkiye Tarihi - Fetih, Selçuklu Ve Beylikler Dönemi,* Ankara 1989, s.131.
8 Tellioğlu, *a.g.e.*, s.60.

bölgelerini yağmalayıp kontrolleri altına alsalar da Alaaddin Keykubad döneminde bu bölgeler tekrar Selçuklu hakimiyetine girmiştir.[9] Selçuklunun yıkılmasından sonra ise Moğol hakimiyetine geçen bölge sonrasında Canik beylerinin kontrolüne geçmiştir.[10] Bölge 15. Yüzyıl başlarında Canik beylerinden Hacıemiroğulları kontrolünde bulunmaktadır.[11] Bu dönemin sonlarına doğru 1418-1428 yılları arasında II. Murad döneminde bölge kesin şekilde Osmanlı toprağı haline gelmiştir.[12]

1. Ünye Çömlekçilik Geçmişi

1870 yılı Trabzon vilayet salnamesine göre Ünye'de ev tipi üretim olarak adlandırılan deri işleri, kürk, tarım aletleri gibi üretimlerin yanında topraktan kiremitler, borular ve günlük kullanım kapları yani çömlekler üretilmiştir. Çömlekçilik, geçmişte Ünye'de önemli bir üretim sanayisi olarak karşımıza çıkmaktadır. 1902 tarihli Servet-i Fünûn Dergisi'nde çömlek ve kiremit üretiminden söz edilmektedir. Bu dönemde Burunucu Mahallesi'nde 3, Fevzi Çakmak Mahallesi'nde 1 adet çömlek fırını mevcuttur. Ünye'de Rumlar ile başlayan bu çömlekçilik üretimi 1924 nüfus mübadelesi ile Rumların göçe zorlanması sonucu sekteye uğramış ve 6 yıl sonra Ünye halkı çömlek üretimi yapmaya başlamıştır. 1930'lu yıllardan sonra çömlek imalatı tekrar gelişme göstermiş ve 1945-1950 yıllarında altın çağını yaşamıştır. Ünye'deki bu yoğun çömlek üretiminden geriye günümüzde yalnızca harabe halde olan çömlek fırınları kalmıştır.[13]



Fotoğraf 1: Ünye eşrafından tüccar Mevlüt Kabayel ve çömlekçiler.

9 Osman Turan, *Selçuklular Zamanında Türkiye*, İstanbul 2010, s.361.
10 Tellioğlu, *a.g.e.*, s.60.
11 Kazım Dilcimen, *Canik Beyleri,* Samsun 1940, s.25.
12 Tellioğlu, *a.g.e.*, s.82.
13 Barış Taş-Ali Yamak, "Ünye Şehrinde Sanayi ve Ticaret Fonksiyonlarının Mekânsal Analizi", *The Journal of Academic Social Science Studies,* 84, Elazığ, 409-426.

20. Yüzyıl'ın ilk çeyreğine kadar Rumların gerçekleştirdiği söylenen Ünye çömlekçiliği, Rumların bölgeden ayrılması ile Artvin Borçka ve Trabzon'dan gelen çömlekçiler tarafından devam ettirilmiştir. Rumların bıraktığı atölyeleri tekrar işletmeye başlayan çömlek ustaları peynir, yoğurt gibi süt ürünleri muhafaza eden ve mayalamada kullanılabilir testiler, künkler, fırında yemek pişirmek için kullanılan güveçler üretmişlerdir. 20. Yüzyıl başlarında 12 olan atölye sayısı 20. Yüzyıl sonlarına doğru yarı sayısına inmiştir. Bununla birlikte Ünye'deki atölyelerin çoğunda modernleşmenin etkileri kendini göstermeye başlamıştır buna bir örnek olarak eski ayak yardımı ile döndürülen çömlekçi çarkı yerini elektrikli tezgahların alması, çamur merdanelerinin kol kuvveti yerine elektrikle çalışması örnek gösterilebilir.[14]

Ünye çömlekçiliği üzerine Salih Karayiğit ile yaptığımız görüşmelerde 20. Yüzyıl başlarından bu yana kil olarak Ünye'nin kendi toprağının kullanıldığı bu toprağın atölyeye yakın bölgelerdeki tarla ya da deniz kenarında bulunan koyların tepelik kısımlarından elde edilmekte olduğu aktarılmıştır. Burada kullanılan toprağın rengi kendine özgü açık sarı rengi ile diğer bölgelerde rastlanılan turuncu topraklardan net bir şekilde ayrışmaktadır(Fotoğraf 2). Geleneksel Ünye çömleklerinin fırında 5 gün sürecek şekilde fırınlanmakta ilk üç gün ateşe iki saat arayla odun atılırken sonraki bir buçuk gün içinde bir saat ara ile son yarım günde ise daha da çok odun atılarak pişirim sonlandırılmaktadır.[15] Bu pişirim ustalar arasında Ünye fırını olarak bilinmektedir.



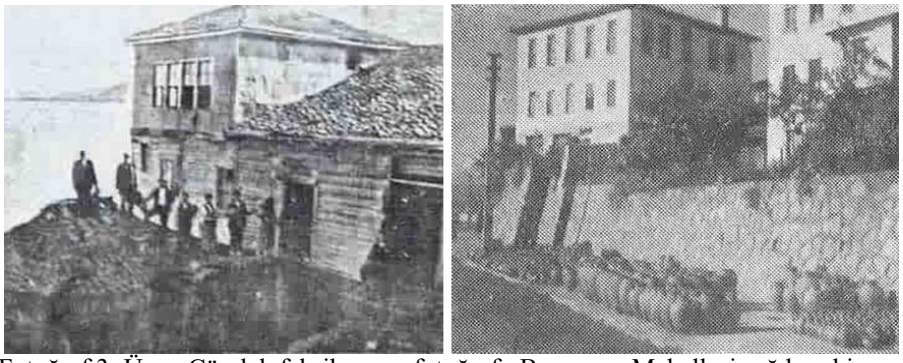

Fotoğraf 2: Ünye'ye özgü sarı çamurun yakından fotoğrafı, Salih usta ayaklı çömlek çarkında çömlek yaparken.

Ünye'nin kendine özgü sarı renkli toprağı atölyelerin çamur havuzlarında depolanarak incelmesi sağlanır, ardından kullanılacak çamur havuzlardan alınarak silindirlerden geçirilir ve içlerindeki büyük partiküllerin ezilip, taşlar ayıklanır. Arkası kumlu düz bir zemin üzerine serilen bu çamur

[14] Güngör Güner, *Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik,* İstanbul 1988, s.15.
[15] Güner, *a.g.e.,* s.15.

yığınları ayakla ezilerek düzleştirilir. İstenilen boylarda kesilip rulo yapılan çamur artık kullanıma hazır hale gelmiş sayılır ve rulo halindeki öbekler el ile ezilip topaç haline getirildikten sonra tezgaha oturtulup şekil verilir.[16]

Ünye'de çömlekçiliğin oturmaya başladığı dönemleri takiben gelen siparişlere yetişebilmek ve üretimi arttırabilmek için orta okul çağındaki neredeyse her gencin çömlek üretimi yaptığı ve bölgedeki gençlerin büyük bir kısmının okuldan sonra ve yaz tatilinde bir yakınının atölyesinde çamur hazırlama gibi genel işlerde çalışıp harçlık kazandığı aktarılmıştır. Ünye'de birkaç ustanın aynı anda faaliyet göstererek seri üretim yaptığı çömlekçi atölyeleri genel olarak fabrika olarak adlandırılmış ve bu atölyelerdeki toplam çalışan sayısı siparişlerin yüksek olduğu dönemlerde 300'e kadar ulaşmıştır. Çömlek üretimi için bu denli yüksek sayıda işçi çalışması Ünye'de çömlek üretimi alanı dışında kalan işlerde çalışan yetersizliğine sebep olduğundan kadınların da çalışmasına zemin hazırlamıştır.[17] Söz konusu fabrikalara ve işçilere örnek fotoğraf 3 ve 6'da verilmiştir.



Fotoğraf 3: Ünye Çömlek fabrikasının fotoğrafı, Burunucu Mahallesi sağda eski Karadeniz sahil yolu üzerinde taşınmayı bekleyen çömlekler.

Ünye çömlek fabrikaları, insanları istihdam etmenin yanı sıra, onların beceri ve kültürlerinden de yararlanan bir endüstri oluşturmuştur. Burada üretilen çömlekler büyüklü küçüklü tekneler ile çevre şehirlere taşınarak satışı sağlanmıştır. Üretim ve nakliye sırasında yaşanan olumsuzluklar sonucu zarar gören çömlekler(çatlak, kırık, delik gibi) yerel halk tarafından onarılıp kullanılabilmektedir. Yıldız Özbay ve Kızı Mesrure Beder ile yaptığımız görüşmelerde, fabrikada üretim sırasında özellikle fırınlama ve taşıma aşamasında delinen ya da çatlayan çömleklerin çöp olarak atıldığı, yerel halkın ise bu çömlekleri alıp yumurta akı ve çimento ile oluşturdukları bir harç yardımıyla onararak kullandıkları da aktarılmıştır.

---

16 Ufuk Mistepe, *Çanak Çömlek Kültürü*, 2009.

17 Filiz Öztürk, "1924 Yılından Günümüze Ordu-Ünye Çömlekçiliği", *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi,* 26(44), Erzurum, 21-37.

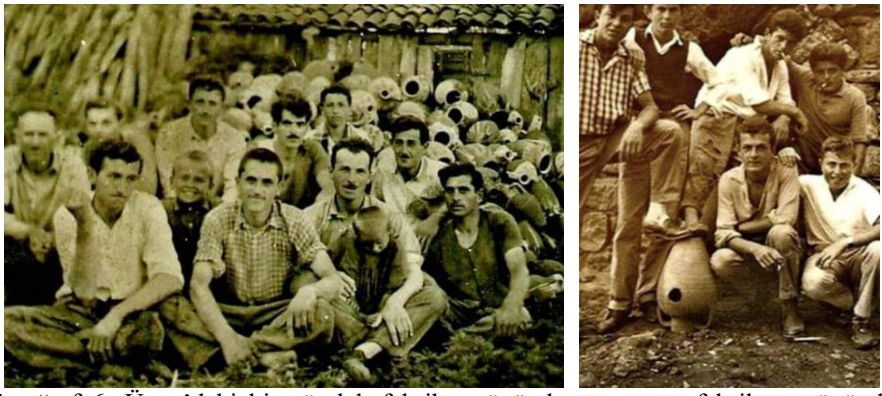


Fotoğraf 4: Ünye'den fırın örnekleri, atıl haldeki fırın Adil, Haydar Dilek Ustalar'ın çömlek fırını ve Ünye Burunucu Mahallesinde atıl durumda küçük bir çömlek fırını.

Burada yapılan üretimin boyutunu açıklamak için Ünye Burunucu kıyılarında sıkça rastlanılan minik çömlek parçalarını örnek göstermek mümkündür. Kıyılar, yıllarca süren çömlek faaliyetlerinden kalan bu küçük izleri halen taşımaktadır. Buna ek olarak şehrin özellikle kıyı şeridine yakın noktalarda günümüzde dahi halen ayakta kalmış çömlek fırınlarına rastlanılıyor olması geçmişte Ünye'de gerçekleştirilen çömlekçilik faaliyetlerinin büyüklüğü hakkında bilgi vermektedir. Fotoğraf 4'de Ünye'de çömlek fırınları gösterilmiştir. Ayrıca eski fotoğraflarda ve Salih Karayiğit, Yıldız Özbay, Hüseyin Dilek ile yapılan görüşmelerde ilgili çömlek fabrikalarının tamamının kıyı şeridinde karşımıza çıkmaktadır. Bu durum fabrikalarda üretilen çömleklerin deniz yoluyla daha kolay taşınabilmesi amacı ile bağlantılı olabilir. Fotoğraf 5'de sahil kıyısındaki çömlek fabrika ve fırınları ile ilgili verilen görselde 1. Ada Bakkaliyesi Bahri Çiçek'in Çömlek Atölyesi, 2. Küçük Fırın,3. Büyük Fırın görülmektedir.



Fotoğraf 5: Ada bakkaliyesi mevkiinin denizden görünüşü.



Fotoğraf 6: Ünye'deki bir çömlek fabrikası önünde oturan ve fabrikanın önünde kırık bir çömlek ile poz veren işçiler.

2. Salih Karayiğit'in Çömlek Atölyesi

İlçe tarihinin bu kadar önemli bir parçası olması sebebiyle Ünye'de çanak çömlek atölyelerinin azalması yerli halk için üzücü bir değişimdir. 20. Yüzyılın başlarından günümüze yavaş yavaş yok olmaya yüz tutan geleneksel Ünye çömlekçiliğinin tek temsilcisi kendisiyle görüşme yaptığımız dönemde yalnızca Salih Karayiğit olarak bilinmekteydi. Görüşmemizden birkaç yıl sonra vefatını haber aldığımız Salih Karayiğit'den sonra Ünye çömlekçiliğini aktif olarak icra eden tek kişi yalnızca kardeşi Osman Karayiğit'tir.

1947 doğumlu Salih Karayiğit çömlekçiliğe 7 yaşından itibaren babasının yanında zanaatın inceliklerini öğrenerek başlamış ve meslekte ustalaşmıştır.

Babasının hastalığı nedeni ile bıraktığı işi kardeşiyle birlikte devralarak ayakta tutmayı başaran Salih Karayiğit eğitimini de orta öğretim aşamasında yarım bırakmak zorunda kalmıştır. Babası 40 yaşına kadar çömlek üretimi yapmış olsa da Salih usta mesleği vefatına kadar 66 yıl sürdürmüştür. Eski atölyedeki düzeni günümüzde 500 metrekare büyüklüğünde eski bir tavuk çiftliğine taşıyan Salih Karayiğit ve kardeşi burada çömlekçilik faaliyetlerini 15 seneye yakın süre devam ettirmişlerdir. Atölyede aktif olarak apartman bacaları için betondan yağmur saçağı yaparak geçimini sağlayan Salih usta bunlara ek olarak Ünye'de halihazırda kullanılan eski yığma evlerin havalandırma ve baca sistemleri için de çömlek parçalar üretmektedir. Ünye Festivali gibi kültürel festivallerde de eğitim ve tanıtıma yönelik olarak geleneksel çömlekçilik üretim aşamalarını icra etmekteydi.

2.1. Kil Özellikleri

Ünyeli çömlekçi Salih Karayiğit, önceden Ünye'ye has olan açık sarı renkli toprağı çamlık bölgesinden aldığı sarı toprak ile çalışmakta iken günümüzde yaptığı çömlekleri Ünye Atatürk Mahallesinde yapılan bir hafriyat kazısından çıkan, kamyon ile toplu olarak atölyesine getirttiği topraktan

yapmaktadır. Ünye çömlekçiliğinde kullanılan sarı renkli toprağa kıyasla daha koyu renkte ve daha sert yapıda olan bu toprak, Salih Karayiğit'in çömleklerinin geleneksel Ünye çömlekçiliğinden ayrıştıran en önemli farklılıkalrından biridir. Üretimden yaklaşık bir ay kadar önce başlanan çamur hazırlama işlemi ıslatılıp bekletilen toprağın tokmakla ezilip iyice karışması ile sağlanır ardından çamur ezme makinasından geçirilir(fotoğraf 7). Salih Karayiğit'e göre pürüzsüz hale gelen ve taşlardan arınan suyla homojen şekilde karışan toprak çömlek yapılmaya uygun çamur haline gelmiş demektir.[18] Yoğurularak İçindeki hava da çıkartıldıktan sonra çamur tezgaha yerleştirilip işlenmek üzere hazır hale gelir(fotoğraf 7).



Fotoğraf 7: Salih Karayiğit'in yoğurduğu çömlek çamuru ve çamur içindeki taşları ve topakları parçalamak için kullanılan çamur ezme makinası.

2.2. Şekillendirme ve Formlar

Geleneksel Ünye çömleklerinde su boruları, su kapları, testiler ve küpler gibi sayısız form ayak yardımı ile döndürülen eski usul tezgahlarda birden çok usta tarafından seri şekilde üretilmesine karşın, günümüzde çömlek ürünlere oldukça düşen arz sonucunda Salih usta, atölyesinde hızlı olması ve az efor gerektirmesi sebebiyle ağırlıklı olarak elektrikli tezgahta üretim yapmaktadır. Ancak babasından öğrendiği yöntem olan ayak tezgahı ile fuar, festival gibi yerlerde sergileme amaçlı üretim de yapmaktadır. Salih Usta, tornada hazırladığı çömleklerin bazılarının son halini verdikten sonra yüzeylerine çizgi formlarında ince basit süslemeler de yapmaktadır (Fotoğraf 8). Günümüzde çömlek kaplara olan ihtiyaç oldukça azaldığından atölyede aktif olarak çömlek baca şapkası ve eski evlerin duvarlarında bulunan havalandırma deliklerine uygun çömlek başlıklar üretmektedir. Başlıklar tornada göz kararı ölçüler ile üretilmektedir,

[18] Öztürk, *a.g.e.* s.25.

bacalara ya da havalandırma kanallarına bağlanabilmeleri için uygun çapta olanların seçilmesi gerekmektedir. Başlıkların üzerindeki delikler çömlek tornadan çıktıktan sonra ıslakken bıçak yardımı ile açılmaktadır.



Fotoğraf 8: Salih Usta'nın tornada yeni yaptığı çömlekler.



Fotoğraf 9: Salih Usta'nın ürettiği soba borusu çerçeveleri, güveçler, küçük testiler, saksılar, tepelik ve nefeslikler.

Salih Usta atölyesinde nefeslik ve baca tepelikleri gibi kullanım formlarının dışında hatırı sayılır miktarda vazo, saksı formlarında üretimler yaptığı gibi özel siparişlerle toplu üretimler de yapmaktadır(Fotoğraf 9) fakat atölyenin temel geçim kaynağı baca tepelikleridir (Şekil 1). Öyle ki Salih Karayiğit atölyede yeni binalar için de kalıptan dökerek betondan baca tepelik üretimi yapmaktadır.



Şekil 1: Salih Usta'nın ürettiği çömlek örnekleri, eski Rum evleri için havalandırma şapkası- nefeslik(bina duvarına yandan montaj edilir) ve eski ev çatıları için baca şapkası.

2.3. Süsleme

Salih Karayiğit çömlekleri sade, süslemesiz olarak üretmektedir. 20. Yüzyılın başlarında Ünye'de üretilen süslü ve karışık sırlı çömlekler yerine günümüzde işlevselliğin ön plana çıktığı testi ya da saksıların omuz kısmına kazıma ince bir şerit ya da ağız kısmına yapılan dalgalı basit süslemeler karşımıza çıkmaktadır (Fotoğraf 8).

2.4. Aletler

Salih Usta atölyede çömlek üretimi için farklı aletler kullanmaktadır. Toprağı temizlemek ve ezmek için kullandığı elektrikli merdane, çamura şeklini vermek için kullandığı elektrikli tezgah ve ayağı ile döndürdüğü eski usul örnek olarak gösterilebilir. Bunlara ek olarak çamur tezgah üzerindeyken şekil verme amacı ile kullandığı çeşitli aletler de bulunmaktadır. Bunların tamamı ustanın kendi kullanım alışkanlığına göre farklı materyallerden ürettiği el yapımı aletlerdir. Çömleği tezgahtan ayırmak ya da kesmek için iki ucu sapla bağlı bir misina, düz yüzey oluşturmak için kullandığı metal plakalar aletlere örnek verilebilir(Fotoğraf 10). Plakalar üzerinde ellerinden kaymasını engellemek için açılan delikler de bu aletlerin tamamen kişiye özel olduğunu kanıtlar niteliktedir. Plakaların yanı sıra çok daha basit şekilde çömlek üzerinde çizgi biçiminde süslemeler yapmak için bir parça çubuk ya da çömleğin yüzeyini düzeltmek için eski bir bulaşık süngeri gibi günlük hayatta rahatlıkla bulunabilecek malzemeler de ustanın çömlek üretiminde kullandığı aletler arasında yer alabilmektedir.



Fotoğraf 10: Salih Usta'nın çömlek üretiminde kullandığı el yapımı aletler.

2.5. Kurutma

Salih Usta torna tezgahından çıkardığı çömlekleri hava şartlarına bağlı olarak yaklaşık 10 gün güneş görmeyen bir alanda kurumaya bırakıyor. Bu süre zarfında çömlekler kurudukça küçülmeye maruz kalmaktadır bu bölümde esinti veya doğrudan havalandırma olmaması çömleklerin yüzey ve iç kısımlarının eşit şekilde kuruması açısından büyük önem arz etmektedir aksi taktirde çatlama veya kırılmalar ile zayiat oluşması muhtemeldir. Uygun kurutma prosedürlerini

ayarlarken bu sorunlardan kaçınmak için, kurutma atölyede uygun bir konuma ayarlanıp nem seviyeleri ile birlikte sıcaklık değişimlerine karşı önlem alınmıştır.

2.6. Astar ve Sırlama

Salih Usta çömlekleri sırlamadan, astarlamadan doğrudan kurutur ve pişirir, çömleklerinde sade ve kullanım odaklı üretim anlayışı benimsemiştir. Fakat Hüseyin Dilek ile yaptığımız görüşmelerde önceden Ünye çömleklerinde renkli sırlar ile karışık süsleme ve renklendirme yapılmış örnekler olduğu öğrenilmiştir. Yine Filiz Öztürk'ün "1924 Yılından Günümüze Ordu-Ünye Çömlekçiliği" adlı makalesinde de geçmişte Ünye'de sülyen, soda ve boraks kullanılarak sırlama işlemi yapıldığından bahsedilmiştir.



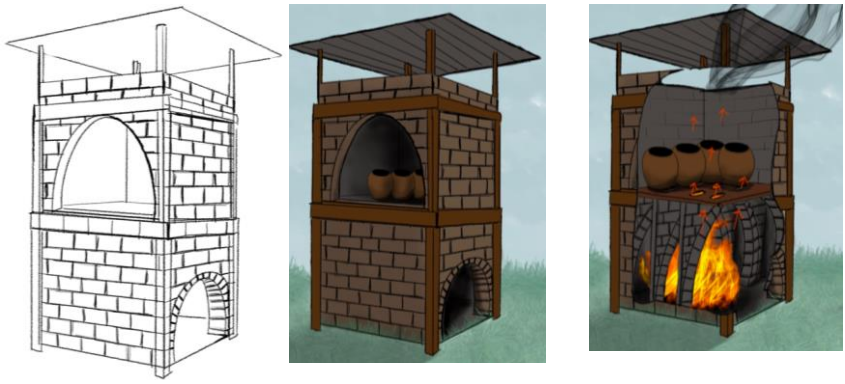
Fotoğraf 11: Salih Usta'nın kurutma tezgahı.

2.7. Fırınlama

Salih Karayiğit atölyesinde fırınlama için kendi imal ettiği yaklaşık 20 senelik tuğla bir fırın kullanmaktadır. Yükleme alanı fırının yan tarafında ateş kısmının üstünde, ateş kısmı da ön tarafta altta yer almaktadır. Fırına çömlekler doldurulduktan sonra pişirim yükleme alanının ağız kısmı yine çömlek tuğlalar ve aralarına harç olarak sürülen kil ile iyice kapatılır ve pişen ürünlerin ağız kısmından ani soğuk hava alıp patlaması ya da çatlamasına engel olunur (Fotoğraf 14). Bu örülen kısımda aynı zamanda çömleklerin pişme durumunu gözetleyebilmek için küçük bir gözetleme deliği açılır (Fotoğraf 13). Fırında pişirim için yaklaşık olarak 12 saat yakılır ve soğuma için 12 saat de soğumaya bırakılır. Salih usta aktif olarak bu pişirim süresini kullanmaktadır (Fotoğraf 15). Salih usta bir de buna ek olarak Ünye fırını olarak adlandırdığı bir pişirme şekli daha kullanmakta bu pişirim tekniğini Ünye'nin eski geleneksel pişirim tekniği olarak belirtmektedir. Bu pişirim sistemine göre fırın ilk başta düşük ısı ile 4-5 gün yakılır ardından 10 saate yakın süre yüksek ateşte aralıksız yakılarak çömleklerin daha uzun pişirilmesi ve dayanıklılığının artırılması amaçlanmaktadır. Bu denli uzun pişirim süresi olması, kullanılan fırının büyük boyutlarda olması sebebi ile fazla miktarda çömlek pişirilebildiği için zaman ve yakıt sarfiyatını karşılayabilmektedir. Salih Usta yakıt maliyeti ve pişirim süresinin uzun olmasından dolayı Ünye tipi pişirimin yerine normal pişirimi tercih ederek üretim yapmaktadır. Fırında yakacak olarak eski dolap parçaları sunta ve ahşap

pencere parçaları gibi malzemeler kullanılıyor, usta bu yakacakları kuru tutmak için atölyenin ikinci katında muhafaza ediyor (Fotoğraf 14).

Fırının içinde orta kısımda kemer yapılar ile pişirim bölümüne yerleştirilen ürünlerin ağırlığını taşıyabilecek güçte konstrüksiyon bulunmaktadır. Bu kemerli yapıların arasında aynı zamanda alttaki ısının yukarıya çıkmasına izin verecek şekilde düzenlenmiş ızgara biçimli delikler bulunmaktadır (Fotoğraf 13)



Şekil 2: Fırın planı, dıştan görünümü ve kesit görüntüsü.



Fotoğraf 12: Salih Usta'nın fırınının önden görüntüsü, altta ateş yakma bölümü ve yükleme bölümü.



Fotoğraf 13: Fırın içindeki ızgara yapı ve fırının dışımdaki gözetleme deliği(fırın içindeki çömleklerin pişirim esnasındaki akkor halleri görünmektedir).



Fotoğraf 14: Atölyenin üst katındaki yakacaklar ve fırınlama aşamasında fırının doldurma kısmının kapatılmış görüntüsü



Fotoğraf 15: Salih Usta fırını odun ile beslerken ve fırının yanma bölümünden bir fotoğraf.

.

3. Osman Karayiğit Atölyesi

Salih Karayiğit'in vefatının ardından aynı atölyede birlikte çalıştıkları 1963 doğumlu kardeşi Osman Karayiğit günümüzde Ünye çömlekçiliğini devam ettiren son usta olarak karşımıza çıkmaktadır. Salih ustanın vefatından sonra atölyeyi tek başına idare ettiren Osman Karayiğit çömlek üretim aşamalarında farklı bir uygulama yapmamaktadır. Atölyede abisi ile birlikte çalıştığı dönemden kalan çamuru eski üretim esaslarına uygun şekilde işleyerek geleneksel çömlekçiliği devam ettirmektedir (Fotoğraf 16). Şekillendirme ve Kurutma aşamaları da aynı kalsa da fırınlama aşamasında değişikliğe gitmektedir.



Fotoğraf 16: Osman Karayiğit'in atölyede çalışırken.

Osman Karayiğit atölye arazisinde küçülmeye giderek kira giderini kısmayı amaçlamış ve atölyenin bahçesini küçültmüştür. Önceden daha geniş bir alanda yayılı olan bahçe kısmı küçüldüğü için abisi ile kullandıkları fırının yıkılması gerekmiştir. Atölyede eski fırının tuğlalarına yeni tuğlalar da ekleyerek kendi çömlek fırınını inşa etmiştir. Görüşmeye gittiğimiz sırada fırının iç ızgara kısmı daha tamamlanmamış olmasına karşın bu bölüm için gerekli bilgileri aktarmıştır. Hazırlamış olduğu yeni fırın için, taşıyıcı olarak inşa ettiği kemer yapılar üzerine 3 cm kalınlığında 30x30cm boyutunda ortasına delikler delinmiş kare ateş tuğlaları döşeyerek yanma kısmını pişirim kısmından ayırmayı planlamaktadır (Fotoğraf 17).



Fotoğraf 17: Osman Karayiğit'in inşası bitmek üzere olan fırını.

Osman Karayiğit ürettiği çömlekler için günlük kullanım amacı dışında inşaat malzemesi ağırlıklı olarak bahsetmiştir. Şu anda atölyede yalnızca seri üretim halinde çömlek baca şapkası üretimi yapmaktadır. Salih usta ile birlikte atölyeye getirdikleri toprağın atölyeyi ancak 1-2 yıl daha idare edeceğini ardından çömlek üretiminin durama noktasına geleceğini dolaylısıyla Ünye çömlekçiliğinin aktif üretiminin de son bulacağını ifade etmiştir.



Fotoğraf 18: Osman Karayiğit'in yeni çömlek fırını.

4. Sonuç

Karadeniz bölgesi, kendine özgü mevsimleri, yemyeşil doğası ile özel bir bölge olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu yeşil doğa, yağışlı mevsimler ve denizin günlük hayata yansımaları sonucu bölgede yaşayanlar da Karadeniz'e ayak uydurmak, evrilmek zorunda kalmıştır. Bu çevresel faktörler kimi noktalarda imkansızlık kimi noktalarda ise elverişlilik sağlayarak çömlekçiliğin bölgede

gelişmesine altyapı hazırlamıştır. Bölgede yaygın bulunan yoğurulmaya elverişli topraklar, yakacak bakımından sık ağaçlı ormanlar çömlekçilik için gerekli olan tüm hammaddeyi yöre halkının kullanımına sunmuştur. Koşulların bu denli elverişli olması ve yaygınlığı Ünye'de de Orta Karadeniz'deki diğer merkezler gibi çömlek üretilmesine olanak tanımıştır. Fakat incelendiğinde Ünye'de üretilen çömlekler, Orta Karadeniz'deki ve Anadolu'daki başka merkezler ile kıyaslandığında toprak yapısının ve fırınlama tekniklerinin farklılık gösterdiği anlaşılmaktadır. Aktarılan bilgiler ve elde edinilen fotoğraflara göre Ünye'nin özellikle Çamlık bölgesinden çıkartılan toprağın kendine özgü rengi ve ince partiküllü yapısı geleneksel Ünye çömlekçiliğinin hammadde bakımından diğer bölgelerle olan farkını simgelemektedir. İkinci büyük fark ise fırınlama tekniğinde karşımıza çıkmaktadır. Ünye fırını olarak aktarılan bu özgün teknikte fırının normalde çevre yörelerden ya da Anadolu'da benzer üretim yapan merkezlerden farklı olarak 4 güne yakın süre farklı ısılarda yakılmaktadır. Bu pişirim sonucunda Ünye'ye özgü sarı renkli topraktan imal edilen çömleklerin renkleri değişerek bilindik turuncu rengine bürünür. Bu fırınlama yönteminin amacı belki de renk değişiminden bağımsız olarak Ünye'ye özgü çömlek çamurunun düzgün pişirilebilmesi için bir gereklilik olarak uygulanmaktaydı. Ünye'de oldukça fazla bulunan taş yığma evler ve bu tür evlerde kullanılan kiremitler, su boruları ve havalandırma başlıkları gibi çömlek malzemelerin üretimine sürekli bir talep oluşmasını sağlamıştır (Şekil 1). Bu talepler öyle ki Ünye çömlekçiliğinin çevre bölgelerden çok daha uzun yıllar devam etmesini sağlayarak Ünye çömlekçiliğinin Salih Karayiğit sayesinde günümüze dek sürmesini mümkün kılmıştır. Salih Karayiğit atölyesinde nefeslik ve baca şapkaları dışındaki neredeyse tüm üretimini sipariş üzerine yapmaktadır. Bunlar dışında bölgede düzenlenen festivallerde sergileme amacıyla ayaklı tezgahıyla gösteri üretimleri yapmaktadır ve buradan küçük gelirler elde etmektedir. Bu festivaller aynı zamanda ustanın atölyeyi tanıtması açısından da fırsatlar sunmaktadır.

Anadolu'da günümüzde aktif olarak devam etmekte olan çömlekçilik faaliyetleri incelendiğinde bunların ağırlıklı olarak turizm kaynaklı ya da süsleme amaçlı olduğunu görmekteyiz. Özellikle Avanos örneği incelendiğinde günümüzde halen devam etmekte olan geleneksel çömlekçiliğin turizm sayesinde ayakta kalmayı başarabildiği kullanım ürünlerine olan arzın oldukça düşük olduğu dikkat çekmektedir. Bölgede açılan dükkanlarda turistlere çömlek yapımı canlı olarak izletilmekte ve çömlek yapmayı deneme olanakları sunulmaktadır. Bölgede çamur üretimi büyük fabrikalarda yapılmaktadır. Bu fabrikalar birkaç çeşit farklı çamur üreterek yurt içi ve yurt dışına satmaktadırlar.[19]

[19] Sema Etikan-Çiğdem Toğrul, *Geçmişten Günümüze Avanos Çömlekçiliği,* Ankara 2019, s.56.

Farklı işler için farklı hammaddelerin kullanıldığı büyük bir üretim sektörü haline gelmiş bu çömlekçilik faaliyetleri arz bakımından Ünye ile kıyaslanamayacak kadar gelişmiştir. Yapım teknikleri ve tekniklerdeki çeşitlilik de Ünye çömlekçiliğinin bilinirliğinin düşük olması sebebiyle oldukça kısıtlı ve küçük kalmıştır. Yalnızca belirli formlarda belirli amaçlara yönelik kullanım kapları üretilmesi Ünye'deki geleneksel çömlekçiliği koruduğu kadar tanınmasına da engel olmuş gibi görünmektedir. Ayrıca Ünye çömlekçiliğinin Avanos bölgesine oranla daha geride kalmış olmasının sebeplerinin arkasında Karadeniz'in nemli ve değişken hava yapısının da etkisi olması mümkündür. Bu bölgede şekillendirilip kurumaya bırakılan çömleklerin kestirilmesi zor hava koşulları ve nem nedeniyle yarısına yakını pişirim aşamasında belki de pişirime başlamadan çatlama yapmaktadır. Üretimde bu denli büyük kayıp yaşanması Ünye çömleğinin üretimini oldukça zorlaştırmıştır.

Avanos çömlekçiliğinin de tıpkı Ünye çömlekçiliği gibi 20. Yüzyılın ortalarında plastik kap kacakların yaygınlaşmasıyla gerilemeye başladığı bilinmektedir fakat o bölgede aynı yüzyılın sonlarına doğru turistik faaliyetlerin artışı ve çömlekçiliğin de bu alanda değişim göstererek yeni amaçlar doğrultusunda farklı formlar geliştirilebilmesi sayesinde Ünye çömlekçiliğinin tam tersi şekilde büyüme göstermiş ve dünyaca bilinen bir üretim merkezi haline gelmiştir.

Karşılaştırma bakımından Safranbolu da eski evleri ve dar sokakları ile Ünye'ye ile benzerlikler gösteren turistik bir şehirdir. Unesco Dünya Mirası Şehirler Listesinde yer alan Safranbolu'nun geçmişine bakıldığında turistik açıdan tanıtıma verilen önem göze çarpmaktadır. Özellikle Süha Arın'ın 1977 Altın Portakalı ödüllü "Safranbolu'da Zaman" belgeseli şehrin tanıtımında büyük rol oynamıştır. Bu tür faaliyetler Ünye'nin tanıtımı için de yapılsaydı Ünye de Safranbolu gibi turistik bir cazibe merkezi haline gelebilirdi.[20]

Turistik tanıtım konusunda eksiklikler bulunması sebebi ile Ünye günümüze dek taşıdığı potansiyele rağmen oldukça az bilinen bir şehir olmuştur. Eski Rum Evleri, bakırcılar çarşısı, büyük çınar ağaçları ve uzun sahil şeridi ile Safranbolu, Şirince, Amasra gibi bilindik tatil merkezlerinden çok da farklı değildir. Burada icra edilen geleneksel üretim faaliyetleri de benzer faaliyetlerin yapıldığı bilindik merkezlerden farklı olmamasına karşın yetersiz tanıtım sebebi ile kendini duyuramamış, yerliler tarafından da az talep olması nedeni ile üretimin büyümesine engel olmuştur. Salih Karayiğit ise yaklaşık 1,5 yıl önceki vefatına dek atölyesinde sürdürmekte olduğu geleneksel Ünye çömlekçiliğinin son uygulayıcısı olarak bilinirken vefatının ardından kardeşi Osman Karayiğit aynı atölyede yeni fırını ile çömlek üretimini sürdürerek Ünye çömlekçiliğinin ulaşabilir son temsilcisi olarak kaybolmaya yüz tutan bu zanaatın son örneklerini vermektedir.

---

[20] Yaşar Karaduman, *Ünye Nere, Safranbolu Nere?*, 2019.

KAYNAKLAR

1. Kitap ve Makaleler

BACACI, Sevim-DAĞDELEN, İrfan-DOĞAN, Osman, *Ünye Nüfus Defteri, 1834.* İstanbul 2011.

DİLCİMEN Kazım, *Canik Beyleri,* Samsun 1940.

DOĞAN, Osman, *Karadeniz'de Bir Boğaziçi Ünye*, İstanbul 2006.

ETİKAN, Sema-Toğrul, Çiğdem, *Geçmişten Günümüze Avanos Çömlekçiliği,* Ankara 2019.

GÜNER, GÜNGÖR, *Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik,* İstanbul 1988.

MİSTEPE, Ufuk, Çanak Çömlek Kültür, Erişim Tarihi: 03.10.2020. https://unyezile.net/comlekci.htm.

SEVİM, Ali -YÜCEL, Yaşar, *Türkiye Tarihi - Fetih, Selçuklu ve Beylikler Dönemi,* Ankara 1989.

TELLİOĞLU, İbrahim, *Osmanlı Hâkimiyetine Kadar Doğu Karadeniz'de Türkler*, Ankara 2022.

TURAN, Osman, *Selçuklular Zamanında Türkiye*, İstanbul 2010.

2. Fotoğraflar

Fotoğraf 1: GÜNER, GÜNGÖR, *Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik,* İstanbul 1988.

Fotoğraf 2: https://unyezile.net/comlek.htm

Fotoğraf 3: Samet Beder şahsi fotoğraf arşivi.

Fotoğraf 4: https://unyezile.net/comlek.htm

Fotoğraf 5: https://unyezile.net/comlek.htm

Fotoğraf 6: Samet Beder şahsi fotoğraf arşivi.

Fotoğraf 7: Samet Beder şahsi fotoğraf arşivi.

Fotoğraf 8: Samet Beder şahsi fotoğraf arşivi.

Fotoğraf 9: Samet Beder şahsi fotoğraf arşivi.

Fotoğraf 10: Samet Beder şahsi fotoğraf arşivi.

Fotoğraf 11: Samet Beder şahsi fotoğraf arşivi.

Fotoğraf 12: Samet Beder şahsi fotoğraf arşivi.

Fotoğraf 13: Samet Beder şahsi fotoğraf arşivi.

Fotoğraf 14: Samet Beder şahsi fotoğraf arşivi.

Fotoğraf 15: Samet Beder şahsi fotoğraf arşivi.

3. Şekiller

Şekil 1: Samet Beder çizimi.

Şekil 2: Samet Beder çizimi.