ADIYAMAN ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ DERGİSİ
ISSN: 1308–9196 / e-ISSN:1308-7363

Yıl: 18 Aile Yılı Özel Sayısı Ekim 2025

Yayın Geliş Tarihi: 17.07.2025 Yayına Kabul Tarihi: 17.10.2025

DOI Numarası: https://doi.org/10.14520/adyusbd.1745207
Makale Türü: Araştırma Makalesi/Research Article
Atıf/Citation: Doykun, S. (2025). Aile Ocağından Çömlek Ocağına: Sorkun Çömlekçiliği Üzerine Folklorik Bir İnceleme. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Aile Yılı Özel Sayısı*, 621-659.

AİLE OCAĞINDAN ÇÖMLEK OCAĞINA: SORKUN ÇÖMLEKÇİLİĞİ ÜZERİNE FOLKLORİK BİR İNCELEME*

Samet DOYKUN*

Öz

Bu çalışma, Eskişehir'in Mihalıççık ilçesine bağlı Sorkun köyünde kuşaktan kuşağa aktarılan çömlekçilik geleneğini halk bilimi bakış açısıyla ele almaktadır. Araştırma, halk bilimi derleme yöntemiyle yürütülmüş; 13 usta ile yapılan görüşmelerin yanı sıra yerinde gözlemler ve görsel belgelerle desteklenmiştir. Çömlek yapımında kırmızı ve yeşil toprağın karıştırılması, çamurun kısmen makinelerle yoğrulması, kırmızı toprak ve parlak taşlardan elde edilen doğal sırın uygulanması ve odunla açık alanda fırınlama gibi özgün tekniklerin sürdüğü görülmüştür. Bulgular, Sorkun'da süsleme ve motiften kaçınılan, dayanıklılığa dayalı "işlevsel sadelik" estetiğinin

* Bu çalışma için Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'ndan 19/08/2021 tarih ve 14/10 sayılı kararı ile etik kurul onayı alınmıştır.

* Arş. Gör. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, Türkçe ve Sosyal Bilimler Eğitimi Bölümü, sametdoykun@gmail.com, Çanakkale/Türkiye.

korunduğunu ortaya koymaktadır. Kadınların biçim verme, kurutma ve sırlamada; erkeklerin hammadde temini, fırınlama ve pazarlamada öne çıktığı iş bölümü, makineleşmenin etkisiyle esnekleşse de karar süreçleri hâlâ erkeklerin kontrolündedir. "Yola gitme" adı verilen dış pazara taşıma geleneği bu yapıyı somutlaştırmaktadır. Turizm talebi üretimi dönüştürmüş; ancak ustaların "elde yapılanın sağlamlığı" vurgusu geleneksel bilgiyi korumuştur. Genç kuşakların ilgisizliği ise kültürel sürekliliği tehdit etmektedir. Sonuçta Sorkun çömlekçiliği, ekonomik işlevinin ötesinde, toplumsal bellek ve yerel kimliği yaşatan güçlü bir folklor mirasıdır.

Anahtar Kelimeler: Çömlek, Sorkun, toprak, zanaat.

FROM FAMILY HEARTH TO POTTERY KILN: A FOLKLORIC ANALYSIS OF SORKUN POTTERY

Abstract

This study examines the pottery tradition passed down from generation to generation in Sorkun village, located in the Mihalıççık district of Eskişehir, from a folklore perspective. The research was conducted using the folklore fieldwork (derleme) method and was supported by interviews with 13 master potters, on-site observations, and visual documentation. The findings reveal that distinctive techniques such as mixing red and green clay, partially kneading with machines, applying a natural slip prepared from red soil and shiny stones, and firing in open-air wood kilns are still practiced. Results show that Sorkun pottery sustains an "aesthetic of functional simplicity" that avoids ornamentation and prioritizes durability. While women are mainly involved in shaping, drying, and slip preparation, men focus on raw material supply, firing, and marketing; this division of labor has become more flexible with mechanization, yet decision-making processes remain under male control. The tradition of external distribution known as *"yola gitme"* exemplifies this structure. Although tourism demand has transformed production, masters emphasize the superiority of hand-made items, preserving traditional knowledge. The disinterest of younger generations, however, threatens cultural continuity. Ultimately, Sorkun pottery represents not only an economic activity but also a powerful folkloric heritage that sustains collective memory and local identity.

Keywords: *Pottery, Sorkun, clay, craft.*

1. GİRİŞ

Çömlekçilik, insanlık tarihinin en eski el sanatlarından biri olarak, yerleşik hayata geçişle birlikte temel ihtiyaçların karşılanmasında önemli bir rol üstlenmiştir. Yiyeceklerin saklanması, pişirilmesi ve taşınması gibi gereksinimlerden doğan bu zanaat, toprağın suyla yoğrularak elle şekillendirilmesiyle başlamış; zamanla farklı toplumların estetik anlayışları ve kültürel değerleri doğrultusunda gelişerek yalnızca işlevsel değil, aynı zamanda sanatsal bir üretim alanına dönüşmüştür.

İnsanlık, tarih öncesi dönemlerden itibaren toprağı şekillendirerek yiyecek ve içecek kapları, süs eşyaları, sembolik figürler, mühürler ve taşıma kapları gibi çok çeşitli nesneler üretmiştir (Acartürk 2012: 2). Bu üretim biçimi, yalnızca teknik bir beceriyi değil, aynı zamanda kültürel bir birikimi ve yaşam tarzını da yansıtmaktadır. Nitekim çömlek, en yalın haliyle sert veya sıvı yiyeceklerin pişirildiği ve saklandığı pişmiş topraktan yapılmış bir kap olarak tanımlansa da (Ayta 2017: 26), onun biçimi, yapımı ve kullanımı toplumsal belleğin ve teknik bilginin izlerini taşır.

Toprağın kültürel değeri Türk toplumlarında daha geniş bir bağlamda karşımıza çıkar. Türk kültüründe toprak; yiyecek hazırlama ve saklama, konut yapımı, temizlik, ilaç üretimi ve dinî ritüeller gibi çok çeşitli alanlarda kullanılmakta; aynı zamanda "emek ve alın terinin karşılığı, servet ve güç, anayurt ve vatan, bereket ve cömertlik" gibi anlamlarla yüklü bir simge olarak görülmektedir (Akyol 2012: 331). İnsanlar çömlek yapımına başlamadan önce de toprağı farklı amaçlarla değerlendirmiştir. İlk çağlardan itibaren barınak yapımında yapı malzemesi olarak kullanılmış, renkli topraklar mağara resimlerinde boya maddesi olmuş, ayrıca dönemin inanç

sistemlerini yansıtan tapınç figürleri ile doğurganlık ve bereketi simgeleyen küçük heykelcikler yine topraktan yapılmıştır (Cooper 1976: 6–7). Bu örnekler, toprağın yalnızca fiziksel bir kaynak değil, aynı zamanda sembolik ve kutsal bir değer taşıdığını ortaya koymaktadır.

Bu çerçevede, çömlekçilik yalnızca gündelik yaşamı kolaylaştıran pratik bir araç üretimi değil, kuşaktan kuşağa aktarılan güçlü bir kültürel mirastır. Toprağın işlenmesi ve tarımsal faaliyetlerin gelişimi, çömlekçiliğin tarihsel kökenlerini anlamak açısından önemlidir. Yerleşik topluluklar, tarıma elverişli bölgelerde toprağı etkin biçimde kullanarak geçimlerini büyük ölçüde tarım yoluyla sağlamış; bu süreçte topraktan elde edilen malzemeler gündelik yaşamın her alanına girmiştir. Özellikle çömlekçilik, bu maddi kültür üretiminin başlıca örneklerinden biri hâline gelmiştir. Buna karşılık, Asya kıtasının dağlık ve verimsiz bölgelerinde yaşayan göçebe topluluklar, farklı bir yaşam biçimi geliştirerek bozkır atlı medeniyetini oluşturmuşlardır. Tarıma dayalı yerleşik hayata uygun olmayan bu coğrafyalarda çömlekçilik gibi sabit üretim süreçleri gerektiren kırılgan zanaatlar ya hiç gelişmemiş ya da sınırlı kalmıştır. Sürekli olarak taze otlaklar ve su kaynakları arayışı, bu toplumları daha dayanıklı ve taşınabilir malzemelere yöneltmiş; bu yönelim hem üretim tekniklerinde hem de kültürel ifade biçimlerinde belirgin farklılıklar yaratmıştır (Sousteil 2000: 23).

Tarih öncesi dönemlerden günümüze ulaşan sayısız çanak ve çömlek, biçim ve süsleme çeşitliliğiyle yalnızca gündelik yaşamın izlerini değil, aynı zamanda kültürlerin izlerini de taşımaktadır. Özellikle yazının henüz kullanılmadığı dönemlerde, bu seramik ürünler, farklı toplulukların yerleşim alanlarını, kültürel ilişkilerini ve kronolojik gelişimlerini anlamada arkeologlar için başlıca kaynaklardan biri hâline gelmiştir (Efe, 2013, s. 6).

Dolayısıyla çömlekçilik, hem maddi hem de simgesel yönüyle geçmişi anlamada güçlü bir referans noktası sunmaktadır.

İlk çömlekçi tezgâhları, genellikle kil veya tahta plakalardan yapılmakta ve sabit bir zemine yerleştirilmektedir. Bu basit düzenekte çömleğin şekillendirilmesi sırasında, zanaatkâr ya tezgâhın çevresinde döner ya da plakayı zaman zaman elle çevirirdi. Bu yöntem, elle şekillendirme ve bant tekniğine dayanan en eski çömlekçilik uygulamalarından biridir. İlginç bir şekilde, bu ilkel yöntem günümüzde dahi Anadolu'nun bazı bölgelerinde geleneksel biçimiyle yaşamaya devam etmektedir. Çömlekçiliğin ortaya çıkışına dair çeşitli görüşler bulunmakla birlikte, bazı araştırmacılara göre ilk kapların, bir kil topağının içinin oyulmasıyla şekillendiği; daha sonra daha büyük ve işlevsel kaplar için bant yönteminin geliştirildiği düşünülmektedir. Zamanla, çömlek yapım sürecinde altlığı döndürmenin üretimi kolaylaştırdığı fark edilmiş ve bu yöntem, tarihsel süreç içerisinde evrilerek bugünkü hâline ulaşmıştır. Dikkat çekici olan ise, binlerce yıl öncesine dayanan bu ilkel tekniklerin, 20. yüzyılda dahi bazı yörelerde aynı sadelikte uygulanmaya devam etmesidir (Güner, 1988).

Çömlekçilik sanatı, bu bağlamda yalnızca bir üretim pratiği değil, aynı zamanda kuşaktan kuşağa aktarılan bir kültürel bilgi sistemidir. Kilin yoğrulmasından çark üzerinde biçimlendirilmesine, yüzey işlemesinden kurutma ve fırınlama tekniklerine kadar çok aşamalı bir süreci kapsayan çömlekçilik, geleneksel bilgi birikimiyle şekillenmiş zengin bir zanaat mirasını temsil eder. Biçimsel özellikleri ve üretim yöntemleri zaman içerisinde farklılık gösteren çömlekler, yalnızca işlevsel eşyalar değil; aynı zamanda ait oldukları dönemin kültürel, ekonomik ve teknolojik yapısını yansıtan maddi kültür belgeleridir. Bu yönüyle çömlekler, geçmiş toplumların gündelik yaşam pratikleri, ticari ilişkileri ve teknolojik seviyeleri hakkında

arkeologlara ve tarihçilere önemli veriler sunmaktadır (Eroğlu ve Köktan, 2013: 1).

Türkiye'de bu geleneksel üretim biçiminin izlerini bugün dahi sürdüren nadir merkezlerden biri, Eskişehir'in Mihalıççık ilçesine bağlı Sorkun köyüdür. Bu köy, çömlekçilik geleneğini hem üretim tekniği hem de kültürel süreklilik açısından yaşatan bir örnek teşkil etmektedir. Nitekim Ali Rıza Yalgın, 1946 yılında yayımladığı *Çok İptidâi Çömlekçilik* adlı eserinde Sorkun köyündeki çömlekçilik pratiğini ayrıntılı biçimde ele almış; burada kullanılan üretim tekniklerinin ve dekoratif desenlerin, neolitik çağdan günümüze ulaşan örneklerle büyük benzerlik taşıdığını ifade etmiştir. Bu benzerlik, Sorkun çömlekçiliğinin yalnızca yerel değil, aynı zamanda arkeolojik ve kültürel bakımdan da önemli bir örnekleme sunduğunu göstermektedir.



Görsel-1: Sorkun Çömlekleri (1940'lı Yıllar)

Güngör Güner'in 1988 yılında gerçekleştirdiği çalışmada, Eskişehir'in Mihalıççık ilçesine bağlı Sorkun köyünde yaklaşık 140 ailenin çömlekçilikle uğraştığı belirtilmektedir. Bu veri, o yıllarda çömlekçiliğin Sorkun ekonomisi

açısından ne denli merkezi bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Güner'e (1988) göre, o dönemde Sorkun'da üretilen çömlekler yalnızca yerel kullanım için değil, aynı zamanda Anadolu'nun dört bir yanına ve özellikle İstanbul pazarına sunulmakta, bu yönüyle köy ekonomisine ciddi katkılar sağlamaktaydı. Ancak günümüzde bu geniş dağıtım ağı önemli ölçüde daralmış; üretim daha çok Akdeniz ve Ege kıyılarındaki turistik otellere ve tematik işletmelere yönelmiştir. Bu dönüşüm, çömlekçiliğin ekonomik işlevinde ve pazar yapısında yaşanan önemli değişimlere işaret etmektedir.

Bu bağlamda, söz konusu çalışma Sorkun köyünü, çömlekçiliğin tarihsel gelişimi ve Anadolu'daki geleneksel üretim biçimleri çerçevesinde örnek bir alan olarak ele almaktadır. Yüzyıllardır süregelen üretim pratiğiyle dikkat çeken Sorkun, hem tarihsel kaynaklarda hem de güncel gözlemlerde kültürel sürekliliği temsil eden ender merkezlerden biri olarak öne çıkmaktadır. Sorkun'daki çömlekçiliğin en dikkat çekici yönlerinden biri ise bu zanaatin nesiller boyu aileler aracılığıyla aktarılmasıdır. Çömlek ustalığı, yalnızca teknik bir beceri değil; aynı zamanda aile içi bir kültürel miras olarak aktarılmakta, bu süreçte her birey üretim zincirinin farklı aşamalarında rol üstlenmektedir. Kadınlar hamur yoğurma ve kurutma gibi aşamalarda aktif görev alırken, erkekler fırınlama ve pazarlama süreçlerinde sorumluluk üstlenmektedir.

Günümüzde ise geleneksel üretim tekniklerinin büyük ölçüde korunmasına karşın, pazar dinamikleri, tüketici profili ve üretim ölçeğinde önemli değişimler yaşanmıştır. Bu çalışma, Sorkun çömlekçiliğinin güncel durumunu kültür ekonomisi bağlamında değerlendirmeyi; üretimin nasıl bir ekonomik değer zincirine dönüştüğünü, hangi aktörlerle sürdürüldüğünü ve yerel üreticilerin bu dönüşüm sürecindeki konumunu analiz etmeyi amaçlamaktadır. Nitel saha araştırması kapsamında gerçekleştirilen

derleme çalışmaları sayesinde üretim tekniklerinden pazarlama stratejilerine, dağıtım ağlarından gelir modellerine ve aile içi iş bölümüne kadar uzanan kapsamlı veriler toplanmış; böylece geleneksel bir zanaatın çağdaş ekonomik sistem içerisindeki yeri çok katmanlı bir yaklaşımla incelenmiştir.

1. SORKUN'DA ÇÖMLEK ÜRETİM SÜREÇLERİ

Toprağın biçimlendirilerek gündelik yaşamın estetik ve işlevsel bir parçasına dönüşmesi, insanlık tarihinin en köklü üretim geleneklerinden biri olan çömlekçiliğin özünü oluşturur. Bu dönüşüm, yalnızca maddesel bir değişimi değil; aynı zamanda kültürel birikimin, ustalık bilgisinin ve kuşaktan kuşağa aktarılan zanaatkâr sezgisinin somutlaşmasını da temsil eder. Bu bağlamda, çömlekçilik pratiği hem maddi kültürün hem de sözlü ve işlevsel kültürel aktarımın taşıyıcısı olarak değerlendirilebilir. Sorkun köyünde sürdürülen çömlek üretimi ise, geleneksel tekniklerin sadakatle korunduğu, doğayla uyumlu üretim evrelerinin hâlâ yaşadığı ender örneklerden biridir.

Çömlek üretiminde kullanılan toprağın türü, ürünün hem işlevselliğini hem de estetik niteliklerini doğrudan etkileyen temel belirleyicidir. Nitekim toprağın su geçirmezlik düzeyi, pişirme sırasında ihtiyaç duyulan sıcaklık aralığı, kuruma süreci ve fırınlama sonuçları, büyük ölçüde bu hammaddenin fiziksel ve kimyasal özelliklerine bağlıdır. Özellikle kurutma ve pişirme aşamalarında toprağın çatlama ya da patlama riskini azaltmak amacıyla farklı türdeki topraklar belirli oranlarda karıştırılarak kullanılır. Bu karışımlar, toprağın hem dokusunu hem de rengini etkileyerek nihai ürünün kalitesini belirler.

Seramik ve çömlek yapımının temel hammaddesi olan bu özel toprak, çeşitli mineral bileşenler içerir. Başlıca bileşenler arasında yer alan kil mineralleri

özellikle kaolin, smektit ve illit toprağın plastisite düzeyini ve suyu tutma kapasitesini belirleyici niteliktedir. Bunun yanı sıra, kuvars, feldispat ve demir oksit gibi mineraller de toprağın sertleşme derecesi, renk skalası ve fırınlanma performansı üzerinde doğrudan etkili unsurlar arasında yer alır (Davarcıoğlu, 2011: 16).

Söz konusu üretim pratiği "toprağın temini ve işlenmesi", "sırlama" ve "fırınlama" olmak üzere üç aşamadan oluşmaktadır. İlk aşama, çamurun temini ve hazırlanmasıdır. Sorkun'da çömlek üretimi için gerekli olan çamur, köy çevresinden elde edilen kırmızı ve yeşil toprakların belirli oranlarda karıştırılmasıyla hazırlanır. Kaynak kişilerin (KK-1, KK-2, KK-5) aktardığına göre, bu topraklar öncelikle geniş tanklara alınmakta ve su ile karıştırılarak çorba kıvamına getirilmekte; bu aşamada toprak içindeki kum ve ağır tortular tankın dibine çökerek ayrışmaktadır. Ardından, elde edilen bu karışım "çamur makineleri" olarak adlandırılan özel sistemlerden geçirilerek homojen bir kıvama ulaştırılır ve çömlek üretimine uygun form kazanır.





Görsel-2 ve 3: Çömlek Yapımında Kullanılan Toprak

Özellikle kış aylarında üretilecek çömlekler için çamur, güz mevsiminde önceden hazırlanmakta ve dinlenmeye bırakılmaktadır. Bu amaçla dört ila beş römorkluk çamur işlenerek olgunlaşması sağlanır; çamur, bu süreçte ilk kez kendiliğinden bir ön işleme tabi olur. Daha sonra ikinci kez makineden geçirilerek ideal kıvamına ulaşır. Kuruyup sertleşen çamurlar ise suyla yeniden yumuşatılarak kullanılabilir hâle getirilmekte; ayrıca üretim sırasında kırılan çömlekler de makineler aracılığıyla yeniden işlenerek çamur döngüsüne dâhil edilmektedir (KK-1, KK-12). Bu yaklaşım ile uzun süreç ve emek sonucunda elde edilen toprak israf edilmemiş olur.



Görsel-4: Çömlek üretim makinesi



Görsel-5: Çömlek üretim makinesi

Günümüzde çömlek yapımında kullanılan bazı basit makineler yukarıdaki görsellerde yer almaktadır. Sorkun'da çömlek üretimi her ne kadar geleneksel yöntemlerle sürdürülmeye devam edilse de, bazı üreticiler üretim sürecini bu tür cihazlar aracılığıyla kısmen makineleştirmiştir. Bu durum, üretim hızını artırmakta ve el işçiliğine dayalı süreçlerin belirli aşamalarını kolaylaştırmaktadır. Ancak geleneksel tekniklerin tamamen terk

edilmediği, makinelerin daha çok yardımcı bir araç olarak kullanıldığı gözlemlenmektedir. Nitekim üreticiler, geleneksel tekniklerle yapılan çömleklerin daha sağlam ve kaliteli olduğunu dile getirmekte; bu görüşleriyle ustalık becerisine dayalı üretimin ürün niteliği üzerindeki belirleyici etkisini vurgulamaktadırlar. Bu bağlamda, modernleşen üretim araçlarına rağmen geleneksel yöntemlerin kültürel ve işlevsel üstünlüğü korunmaktadır.

Söz konusu geleneksel bilgi birikimi yalnızca üretim tekniklerinde değil, çamurun hazırlanışında da kendini göstermektedir. Toprak türlerinin oranları da üretim sürecinde dikkatle ayarlanmaktadır. Kırmızı toprak, yeşil toprağa kıyasla daha yoğun ve cıvık bir yapıya sahip olduğundan karışıma daha az miktarda eklenirken; yeşil toprak daha büyük oranda, kürekle ölçülerek ilave edilir. Nihai çamur, üretim sürecine dâhil edilmeden önce üç ila dört kez farklı aşamalardan geçirilerek elenmiş ve homojenleştirilmiş olur (KK-2, KK-6).



Görsel-6: Çömlek Yapımı İçin Hazır Hale Getirişmiş Çamur

Görsel-6'da geleneksel yöntemler ve insan gücü kullanılarak hazırlanmış, homojen hâle getirilmiş çömlek çamuru görülmektedir. Geleneksel üretim sürecinde bu işlemlerin tamamı el emeğine dayanmakta ve büyük ölçüde ustalık bilgisiyle şekillenmekteydi. Eski ustalar, ortadan kesilmiş yağ varilleri içerisinde toprağı işler; genellikle iki ya da üç teneke kadar toprağı kaba koyarak üzerine belirli oranda su ilave ederlerdi. Bu aşamada kullanılan kumun tamamen kuru olması zorunluydu; aksi takdirde toprak suya karışmaz, homojen bir çamur elde edilemezdi. Toprak, ustalar tarafından elle yoğrularak istenilen kıvama getirilir; ardından hazırlanan karışım geniş çadır bezlerinin üzerine serilerek doğal koşullarda kurutulurdu. Kırmızı ve yeşil toprağın oranı ise, karışımın kıvamına göre yine el yordamıyla ve göz kararıyla ayarlanırdı (KK-1, KK-2).

İkinci aşamasını *sırlama* oluşturur. Sorkun'da geleneksel çömlek üretiminde vernikle sırlama yapılmaz. Bunun yerine, parlak taşlar ve kırmızı toprak kazılarak elde edilen özel bir karışım kullanılır. Bu karışım, çömleğin yüzeyine uygulanarak hem estetik bir parlaklık kazandırılır hem de karakteristik kırmızı rengin oluşması sağlanır. Kaynak kişinin ifadesine göre, söz konusu sır; kırmızı toprakla, parlaklık sağlayan özel taşların karıştırılmasıyla elde edilir ve kıvamı, çamurdan daha cıvık bir yapıdadır. Sırlamanın temel amacı, çömlek yüzeyine doğal bir parlaklık vermek ve renk tonunu vurgulamaktır. Eğer bu işlem uygulanmazsa, çömleğin yüzeyinde yeşilimsi ya da grimsi bir matlık oluşur. Bu nedenle sır hazırlığı, Sorkun çömlekçiliğinde sadece işlevsel değil, aynı zamanda görsel bir bütünlüğün de tamamlayıcısıdır (KK-4). Sırlama işlemi, yalnızca teknik bir uygulama olmakla kalmayıp, geçmişte kolektif emeğin belirgin şekilde hissedildiği bir üretim pratiği olarak da önem taşımaktadır. Bir kaynak kişi sırlama ile ilgili şu ifadeleri dile getirmiştir: "*Sır yaparken birbirimize yardım ederdik. Elli çömlek beş günde yapılırdı. Halkayı yuvarlardık, halkaları yığardık. Ertesi gün yazardık, etrafına halkları*

dolardık, dizerdik. Sonra onu tahtadan kılıçla kaldırırdık. Naylona kurumasın diye sarardık. Ertesi gün onu çekerdik. Ondan sonra karınlardık, deşerdik kabı. Eskiden çömlekçilik çok eziyetliydi." (KK-3).



Görsel-7: Sırlanmayı bekleyen çömlekler



Görsel-8: Çömlek sırlama işlemi

Yukarıdaki görsellerde, çömleklerin sırlama öncesi ve sırlama işlemi sırasında geçirdiği aşamalar yer almaktadır. Sırlamanın işlevi, çömlek yüzeylerinde meydana gelen belirgin değişimlerden açıkça anlaşılmaktadır. Bu işlem, çömleğin yüzeyine hem estetik bir parlaklık kazandırmakta hem de su geçirmezlik gibi işlevsel özellikler kazandırarak ürünün dayanıklılığını artırmaktadır. Sırlama öncesi mat ve pürüzlü bir görünüme sahip olan yüzey, işlem sonrasında daha düzgün, parlak ve korunaklı bir hâl almaktadır. Görseller, bu dönüşümü somut biçimde ortaya koyarak sırlamanın çömlekçilikteki önemini gözler önüne sermektedir.

Üçüncü aşamasını *fırınlama* oluşturur. Bu süreç, Sorkun'da geleneksel yöntemlere bağlı kalınarak uygulanmaktadır. Sorkun'da çömleklerin pişirilme süreci, geleneksel yöntemlere bağlı kalınarak iki farklı yakma

alanında gerçekleştirilir. Bu işlem genellikle güneşli ve rüzgârlı havalarda yapılır; zira doğal hava akımı, ateşin dengeli ve etkili bir biçimde yanmasını sağlar. Ancak bazı üreticiler, hava koşullarına bağlı kalmamak adına kendi yakma alanlarında fan desteğiyle rüzgâr etkisini yapay olarak oluşturmaktadır. Pişirme süreci, çömleklerin ters çevrilip üst üste dizilmesi ve üzerlerine odun yerleştirilmesiyle başlar. Bu yöntemle çömlekler ortalama üç ila dört saat arasında pişirilir. Sorkun'daki ustalar, pişirme işlemi için elektrikli fırın ya da modern ocaklar kullanmazlar; bu tercih, hem geleneksel tekniklerin korunması hem de çömleğe özgü renk ve doku özelliklerinin sürdürülebilirliği açısından önemli görülmektedir (KK-1).

Sorkun'da çömleklerin pişirilme süreci, geleneksel yöntemlere bağlı kalınarak iki farklı yakma alanında gerçekleştirilir. Bu işlem genellikle güneşli ve rüzgârlı havalarda yapılır; zira doğal hava akımı, ateşin dengeli ve etkili bir biçimde yanmasını sağlar. Ancak bazı üreticiler, hava koşullarına bağlı kalmamak adına kendi yakma alanlarında fan desteğiyle rüzgâr etkisini yapay olarak oluşturmaktadır. Pişirme süreci, çömleklerin ters çevrilip üst üste dizilmesi ve üzerlerine odun yerleştirilmesiyle başlar. Bu yöntemle çömlekler ortalama üç ila dört saat arasında pişirilir. Sorkun'daki ustalar, pişirme işlemi için elektrikli fırın ya da modern ocaklar kullanmazlar; bu tercih, hem geleneksel tekniklerin korunması hem de çömleğe özgü renk ve doku özelliklerinin sürdürülebilirliği açısından önemli görülmektedir (KK-1). Kaynak kişilerden biri fırınlama konusunda "*Fırınlama yapılırken çam odunu ve çıra kullanırız, diğer odunlar kullanılmaz ağır olduğu için yanmaz. Fırının sıcaklığı çok fazla olması lazım. Pişirmeden kullanmaya kalkarsan tekrar erir.*" (KK-5) şeklinde bir değerlendirme yapmıştır.



Görsel-9: Butik fırınlama



Görsel-10: Büyük fırın

Yukarıdaki görsellerde, Sorkun'da faaliyet gösteren bir butik çömlek üreticisi ile köy ölçeğine kıyasla daha gelişmiş üretim kapasitesine sahip bir çömlek ustasının fırınlama süreçleri yer almaktadır. Butik üreticiler, genellikle evlerinin önünde sınırlı sayıda (yaklaşık 7-8 adet) çömleği karşılıklı şekilde dizerek ve ortalarına ateş yakmak suretiyle fırınlama işlemini gerçekleştirmektedir. Bu yöntem, düşük ölçekli ve el emeğine dayalı üretim anlayışının bir yansımasıdır. Buna karşılık, daha büyük ölçekli üreticiler yanları ve üstü kapalı, kontrollü ısı dağılımı sağlayan fırınlar inşa ederek aynı anda yüzlerce çömleği pişirebilmektedir. Bu tür yapılar, üretim kapasitesini artırmakla kalmayıp fırınlama sürecini daha homojen ve verimli hâle getirmektedir.

Fırınlama sürecindeki bu çeşitlilik, kullanılan yakıt türleri ve ısıtma yöntemlerinde de kendini göstermektedir. Mihalıççık İlçesi ve Sorkun Köyü'nde şekillendirilip kurutulan çömlekler fırın kullanılmadan doğal

yakıtlar (saman, tezek, odun artıkları, talaş) kullanılarak pişirilmektedir. Bu işlem üstü paravan ile örtülmüş arkası ise tuğla yardımıyla örülmüş bir alanda ya da tamamen açık bir şekilde vantilatörler yardımıyla çömleklerin (güveçlerin) ağzı yere bakacak şekilde dizilerek yapılmaktadır. Mihalıççık İlçesi'nde sanayi tipi büyük yerden ayaklı vantilatörler kullanılarak fırınlama esnasında tek yönden rüzgârın esmesini sağlayarak pişirim işleminin hatasız olmasını sağlanmaktadır. Sorkun Köyü'nde ise pervaneler kullanılmadan rüzgârın tek yönden estiği günlerde pişirim yapılmaktadır. Ateş sönüp ürünler soğuyana kadar çömleklere el sürülmemektedir (Ateşok, 2016: 56). Bu durum, geleneksel üretim sürecinde sabır, deneyim ve doğa koşullarıyla uyumun ne denli önemli olduğunu göstermektedir. Aynı zamanda, Sorkun'daki ustaların doğal çevreyi üretim sürecine bilinçli şekilde entegre ettiklerini ve modern teknolojilere karşı dirençli bir üretim pratiğini sürdürdüklerini ortaya koymaktadır.

2. SORKUN ÇÖMLEKÇİLİĞİ ÜRETİM TAKVİMİ VE AİLE İÇİ ÜRETİM PRATİKLERİ

Geleneksel el sanatlarında üretim süreçleri, yalnızca teknik bilgi ve beceriye değil; aynı zamanda doğayla kurulan ilişkilere, mevsimsel döngülere ve iklim koşullarına da bağlıdır. Özellikle açık hava ortamında gerçekleşen ve doğal kurutma yöntemleriyle sürdürülen üretim biçimlerinde, zamanlama büyük ölçüde yılın iklimsel ritmine göre belirlenir. Bu durum, Anadolu'nun pek çok bölgesinde olduğu gibi, Eskişehir'in Mihalıççık ilçesine bağlı Sorkun Köyü'nde kuşaklar boyunca sürdürülen geleneksel çömlekçilik pratiği için de geçerlidir. Çömleklerin yalnızca şekillendirilmesi değil, kurutulması ve pişirilmesi de hava sıcaklığı, nem oranı ve güneş ışığı gibi doğal değişkenlerle doğrudan ilişkilidir. Bu nedenle üretim takvimi, özellikle yaz aylarında

yoğunlaşmakta; sıcak hava koşulları, çömleklerin doğal yollarla ve daha kısa sürede kurumasını mümkün kılmaktadır.

Kış aylarında ise bu süreç daha uzun sürmekte, kurutma işlemi soba gibi yerel ısı kaynaklarıyla desteklenmektedir. Kuruma süresi bu mevsimlerde bir ila iki günü bulabilmektedir (KK-1, KK-13). Ancak mevsimsel değişkenliğin yanı sıra, köyde tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin yoğunluğu da çömlek üretiminin zamanlamasını doğrudan etkilemektedir. Özellikle arpa ve buğday hasadı gibi dönemlerde köylüler tarla işlerine yönelmekte, bu nedenle çömlek yapımına ayrılan zaman kısıtlanmaktadır. Tarımsal faaliyetlerin tamamlanmasının ardından çömlek üretimi yeniden ve daha sistemli bir şekilde yoğunluk kazanmaktadır. Bu çakışan takvimler, yalnızca üretimin değil, toplumsal iş bölümünün ve hane içi sorumlulukların da belirleyicisi hâline gelmektedir.

Sorkun'daki çömlekçilik pratiği, tarihsel olarak toplumsal cinsiyet temelli bir iş bölümüyle şekillenmiştir. Çömlek üretimi, sadece bir üretim pratiği değil; aynı zamanda toplumsal yapının, kültürel normların ve aile içi görev paylaşımının yansımasıdır. Fiziksel güç gerektiren toprak çıkarma ve taşıma gibi aşamalar büyük oranda erkekler tarafından üstlenilirken; sır hazırlama, fırın öncesi kurutma, ürünlerin araçlara yüklenmesi ve pazara ulaştırılması gibi süreçler genellikle kadınlara bırakılmıştır. Bu yapı, yalnızca işlevsellik değil; aynı zamanda cinsiyet rollerine dayalı kültürel bir düzenin sürdürülebilirliğini de sağlamıştır (KK-1).

Toprak kap üretiminin tarihsel kökenine bakıldığında, kadınların belirleyici rolü daha net bir biçimde görünür hâle gelmektedir. Serap Ünal (2020: 1070), toprak kapların ilk üreticisinin kadın olduğunu vurgulamakta ve bu üretimin, kadının tarihsel rolüyle birlikte düşünülmesi gerektiğini ifade

etmektedir. Bu değerlendirme, kadın emeğinin tarihsel görünürlüğünü çömlekçilik özelinde ortaya koyması bakımından önemlidir. Ancak zamanla, üretim araçlarındaki değişim, özellikle kısmi makineleşme, bu geleneksel iş bölümünde esneklik yaratmıştır. El işçiliğine dayalı üretim, ince motor becerileri ön plana çıkardığından, kadınlar biçim verme ve süsleme gibi aşamalarda merkezi roller üstlenmiştir. Bugün ise makinelerin kullanımıyla birlikte fiziksel beceri farklarının önemi azalmış, üretim süreci kadın ve erkek arasında daha dengeli bir şekilde paylaşılır hâle gelmiştir. Böylece toplumsal cinsiyet rollerine dayalı iş bölümü belirli ölçüde esnemiş; daha kapsayıcı, esnek ve eşitlikçi bir üretim düzeni ortaya çıkmıştır (KK-1).

Kaynak kişilerin anlatımları, bu dönüşüm sürecini açık biçimde yansıtmaktadır. Örneğin: "*Kadınlar çömlek üretimini eskiden hep elde yaparlardı. Erkekler toprak işini üstlenirdi. Şimdi artık makine olduğu için erkekler de çalışmaya başladı. Kadınların çömlek yapmayı öğrenmeleri yönünde bir baskı yok. Ama zaten yeni nesil bu işi pek yapmak istemiyor*." (KK-8) "*Yoğurma işlemini birlikte yaparız ama sanat işini kadın yapar. Erkekler ise genellikle toprağı çıkarır*." (KK-9) "*Kızlarımdan biri çömlek yapmayı biliyor, zaman zaman yardıma gelir ve üretime katılır*." (KK-10) "*Eskiden erkekler hiç yardım etmezdi. Toprakları kadınlar eşeklerle taşırdı*." (KK-11) Bu ifadeler, çömlek üretiminde toplumsal cinsiyet rollerinin zamanla geçirdiği dönüşümü ve kuşaklar arası kırılmaları açıkça ortaya koymaktadır. Geleneksel üretim modelinde kadınlar, biçimsel estetik ve ince işçilik gerektiren aşamalarda öne çıkarken; erkekler daha çok hammadde temini ve taşıma gibi fiziksel emeğe dayalı görevlerde yer almaktaydı. Ancak makineleşme ile birlikte erkeklerin üretim sürecine doğrudan katılımı artmış; buna karşın genç kuşakların çömlekçiliğe mesafeli yaklaşımı, kültürel aktarım zincirinde belirgin bir kopuşa işaret etmiştir. Bu anlatımlar, yalnızca cinsiyet temelli iş bölümünün geçirdiği dönüşümü değil; aynı zamanda

kuşaklar arası kırılmaları da açıkça yansıtmaktadır. Geleneksel sistemde kadınlar biçimsel estetik ve ince işçilikte öne çıkarken, erkekler fiziksel emek gerektiren aşamalarda sorumluluk üstlenmiştir. Makineleşmenin etkisiyle bu denge değişmiş; erkekler üretimin tüm aşamalarına daha aktif biçimde katılmaya başlamıştır. Ancak bu dönüşüme rağmen, genç kuşakların çömlekçiliğe mesafeli duruşu, kültürel aktarım zincirinde ciddi bir kopuşa işaret etmektedir.

Öte yandan, Türkiye'nin farklı bölgelerinde çömlekçilik ile toplumsal cinsiyet arasındaki ilişki, yerel kültürel dinamikler ve üretim pratikleri doğrultusunda anlamlı farklılıklar göstermektedir. Örneğin, Kapadokya bölgesinde çömlek üretimi tarihsel olarak erkek zanaatkârlar tarafından yürütülmektedir. Aytekin (2023: 14) Nevşehir'de çömlek yapmayı bilmeyen erkeklere kız verilmediğine dair anlatıların kuşaklar boyunca aktarıldığını ifade etmektedir. Bu sayede de erkeklerin Avanos çömlekçiliğinde hem üretim hem de satış süreçlerinde aktif olarak yer aldıklarını ve bu zanaate yoğun emek verdiklerini vurgulamaktadır. Benzer bir biçimde, Aydın'ın Akçaova köyünde de çömlekçiliğin babadan oğula geçen bir meslek olarak sürdürüldüğü ifade edilmektedir (Kubat, 2020: 424). Gökçe vd. (2018)'nin Uşak ve çevresindeki çömlekçilik üzerine gerçekleştirdiği çalışmada, görsel materyallerden hareketle üretim sürecinde belirgin bir cinsiyet temelli iş bölümünün varlığı saptanmıştır. Buna göre, malzeme hazırlama aşamasında kadınlar; çömleğin biçimlendirilmesi ve üretim sürecinde ise erkekler daha etkin roller üstlenmektedir. Bu örnekler, çömlekçilikte toplumsal cinsiyet temelli iş bölümünün sabit, tekil ya da evrensel bir yapı arz etmediğini; aksine her bir üretim merkezinde yerel kültürel kodlar, emek organizasyonu ve zanaatkârlık gelenekleri doğrultusunda farklı biçimlerde biçimlendiğini ortaya koymaktadır.

Gümüşhane'nin Dölek Köyü'nde üretilen ve *gudu* adı verilen çömlek türü de bu çeşitliliğe önemli bir örnek teşkil etmektedir. Özkul Fındık ve Köşklü (2013: 56), bu çömleklerin kadınlar tarafından tamamen el emeğiyle biçimlendirilerek üretildiğini ve bu zanaatin kuşaktan kuşağa, özellikle anneden kıza ya da kayınvalideden geline aktarıldığını ifade etmektedir. Böylece çömlekçilik, yalnızca ekonomik bir uğraş değil; aynı zamanda kadınlar arası kültürel aktarımın da taşıyıcısı olarak işlev görmektedir.

Benzer şekilde, günümüzde Sorkun'daki usta çömlekçiler de bilgi ve becerilerini çocuklarına ya da gelinlerine aktarmaya çalışmaktadır. Ancak hemen hemen tüm çömlek üretim bölgelerinde olduğu gibi, Sorkun'da da genç kuşakların bu zanaata olan ilgisinin giderek azalması dikkat çekmektedir. Bu durum yalnızca üretim tekniklerinin sürekliliği açısından değil; aynı zamanda toplumsal cinsiyet rollerinin yeniden tanımlanması, üretim kültürünün dönüşmesi ve yerel kimliğin zayıflayan sürekliliği açısından da çok katmanlı bir kırılmaya işaret etmektedir.

3. SORKUN ÇÖMLEKÇİLİĞİNDE TOPLUMSAL CİNSİYETİN PAZARLAMAYA YANSIMALARI

Sorkun'da çömlekçilik, hem geleneksel el sanatlarının yaşatıldığı hem de köy halkı için sürdürülebilir bir geçim kaynağı olarak varlığını koruyan önemli bir üretim alanıdır. Bu zanaatin kuşaktan kuşağa aktarımı yalnızca kültürel sürekliliği değil; aynı zamanda ekonomik devamlılığı da sağlamaktadır. Üretim ve pazarlama süreçlerinde gözlemlenen toplumsal cinsiyet rolleri, çömlekçiliğin hem mekânsal hem de toplumsal örgütlenme biçimlerini belirlemektedir. Kadın ve erkeklerin görev paylaşımına dayanan kolektif üretim modeli, görünürde bir iş birliğini temsil etse de, daha derin bir bakışla değerlendirildiğinde cinsiyet temelli bir iş bölümünün hâlâ geçerli olduğu ve bu durumun özellikle pazarlama süreçlerinde belirginleştiği anlaşılmaktadır.

Üretim sürecinin ilk evrelerinde, toprağın temini, hazırlanması ve çamurun yoğrulması gibi fiziksel güç gerektiren işler çoğunlukla erkekler tarafından üstlenilmektedir. Buna karşılık, biçim verme, süsleme ve kurutma gibi daha fazla dikkat, özen ve sabır gerektiren aşamalarda kadınlar aktif rol almaktadır. Kadın emeği, üretimin neredeyse yarısını oluşturan bu kritik süreçlerde belirleyicidir. Bununla birlikte, kadınların bu katkısı çoğu zaman görünmez kalmakta; emeğin karşılığı aile içinde eriyerek bireysel ekonomik haklara dönüşmemektedir. Üretim alanındaki bu geleneksel iş bölümü, zamanla cinsiyetler arası daha esnek bir yapıya dönüşse de, kadın emeği hâlâ çoğunlukla görünmeyen ve adlandırılmayan bir düzlemde varlık göstermektedir.

Pazarlama süreçlerine gelindiğinde, erkeklerin daha baskın ve kamusal bir rol üstlendikleri açıkça gözlemlenmektedir. Ürünlerin pazara taşınması, toptancı ilişkilerinin kurulması ve fiyat belirleme gibi karar alma süreçleri büyük oranda erkekler tarafından yürütülmektedir. Sorkun'da yalnızca iki sergi alanının bulunması ve bu alanların dış pazara ürün sevkiyatı için kullanılması, pazarlamanın dar ve denetimli bir alana sıkıştığını göstermektedir (KK-7). Kaynak kişilerin ifadelerine göre, ürünlerin büyük çoğunluğu toptancı esnafa satılmakta; bu satış biçimi hem üretici kadınların pazara erişimini kısıtlamakta hem de emeğin karşılığının erkekler üzerinden şekillenmesine yol açmaktadır. Bir üretici, bu durumu köyde hem sergi alanlarında satış yaptıklarını hem de ürünleri toptan olarak dışarıya gönderdiklerini belirterek, "*Ancak köyde genel eğilim, üretilen çömleklerin büyük çoğunluğunun doğrudan toptan satış yoluyla dış pazarlara ulaştırılması yönündedir*" şeklinde ifade etmiştir (KK-1).

Satış sırasında müşteriyle kurulan iletişimde ise kadınların daha fazla ön planda olduğu gözlemlenmektedir. Özellikle kadın müşterilerle kurulan

etkileşimlerde, üretici kadınların daha ayrıntılı bilgi vermeye ve ürünleri tanıtmaya eğilimli oldukları; erkek müşterilerin ise daha hızlı ve kararsızlıktan uzak bir alışveriş süreci tercih ettikleri aktarılmıştır. Bu durum, toplumsal cinsiyetin yalnızca üretici tarafında değil; tüketici davranışlarında da etkili olduğunu göstermektedir. Ancak dikkat çekici olan, kadınların müşteriyle etkileşimde görünür olmalarına rağmen, nihai karar alma ve gelir paylaşımı gibi süreçlerden dışlanmalarıdır. Bu da, üretimde olduğu gibi pazarlamada da kadın emeğinin görünürlük sorunu yaşadığını ortaya koymaktadır.

Kadınların bireysel pazarlama yapma, girişimde bulunma ya da satış gelirlerinden doğrudan pay alma yönünde sınırlı imkâna sahip oldukları anlaşılmaktadır. Köyde kadınlara ait müstakil satış girişimlerine rastlanmamakta; kadın emeği daha çok aile birimi üzerinden tanımlanmaktadır. Kadının üretici olarak bireysel kimliğini değil, aile içindeki görevini vurgulayan bu anlayış, ekonomik karar alma süreçlerinde kadınların varlığını silikleştirmektedir. Bu durum, kadının ekonomik katkısının görünmezleşmesine ve çömlekçilikteki üretim ilişkilerinin patriyarkal yapılarla örtüşmesine yol açmaktadır.

Pazarlama pratiklerinin tarihsel dönüşümü, toplumsal cinsiyet rolleri bağlamında anlamlı izler taşımaktadır. Kolektif bellekte canlılığını sürdüren anlatılarda, geçmişte pazarlama sürecinin genellikle köye kamyonlarla gelen toptancı alıcılar üzerinden yürütüldüğü, bu sistemin ise toplumsal cinsiyet ayrımını daha da belirgin hâle getirdiği görülmektedir. Bir kaynak kişi "*Kadın ya da erkek müşteri geldiğinde herkes konuşabiliyor. Kadın erkek satıcı fark etmez. Benim çocukluğumda kamyonlar gelirdi, kimde hazır çömlek varsa alıp giderlerdi. Şimdi artık 5–6 tane esnaf var, onlar toptan satmaya götürürler*" (KK-9) sözleri ile satış sürecini anlatmaktadır. Bu anlatı, geçmişte

pazarlamanın daha az kurumsal bir yapıya sahip olsa da erkek egemen ilişkiler üzerinden yürütüldüğünü; günümüzde ise bu yapının daha profesyonel ancak hâlâ cinsiyet eşitsizliği içeren biçimlerde yeniden üretildiğini ortaya koymaktadır.

Sorkun çömlekçiliğinde gözlemlenen bu toplumsal cinsiyet temelli iş bölümü, yalnızca bu yerleşimle sınırlı değildir. Benzer bir örnek Gümüşhane'nin Dölek Köyü'nde de karşımıza çıkmaktadır. Yılmaz Arı'nın (2021: 197) Dölek köyü çömlekçiliğine dair çalışmasında belirttiğine göre, yapımı tamamlanan güveçler erkekler tarafından komşu kasaba ve illere götürülerek satılmakta ve bu sürece halk arasında "yola gitme" denilmektedir. Bu örnek, çömlekçilik faaliyetinin yalnızca üretim değil, dağıtım ve pazarlama süreçlerinde de belirgin toplumsal cinsiyet kalıpları içerdiğini göstermektedir. İki farklı bölgedeki kırsal üretim merkezleri karşılaştırıldığında, üretimin çoğunlukla kadın emeğine dayandığı, satış ve pazarlama süreçlerinde ise erkeklerin etkin rol üstlendiği görülmektedir.

Günümüzde Sorkun'da bazı evlerin önünde bireysel satış denemeleri yapılsa da, bu girişimler sınırlı kalmış; pazarlama hâlâ büyük ölçüde toptan satışa dayalı bir yapı üzerinden işlemektedir. Görüşmelerde, çömleklerin özellikle kıyı bölgelerindeki büyük otellere gönderildiği, bu otellerin en çok oval formdaki balık güveçlerini talep ettiği ifade edilmiştir. Üreticiler, yılların kazandırdığı deneyim ve düşük maliyet sayesinde hızlı üretim yapabildiklerini ve bu nedenle "iyi" kazanç sağladıklarını belirtmektedir. Ancak ürünlerin satış fiyatlarının görece düşük tutulması nedeniyle elde edilen gelir düzeyinin sınırlı kaldığı ve bu durumun özellikle kadın üreticileri ekonomik anlamda kırılgan bir konumda bıraktığı gözlemlenmektedir. Kadınlar, üretimde yoğun biçimde yer almalarına rağmen, gelir paylaşımı ve karar alma süreçlerinde daha az söz sahibi konumda bulunmaktadırlar.

Sonuç olarak, Sorkun çömlekçiliği, toplumsal cinsiyet rolleriyle biçimlenen çok katmanlı bir üretim ve pazarlama örgüsüne sahiptir. Kadınlar, üretimin temel taşıyıcıları olarak görünür olsalar da, pazarlama süreçlerinde genellikle arka planda kalmakta; ekonomik getirinin dağılımında ise eşit temsilden uzak bir yapı ortaya çıkmaktadır. Erkeklerin hâkim olduğu pazarlama organizasyonu, ekonomik faydanın cinsiyet temelli olarak dağılmasına ve kadın emeğinin görünmezleşmesine neden olmaktadır. Bu yapının sürdürülebilirliği, kadınların yalnızca üretimde değil, pazarlama ve karar alma süreçlerinde de aktif ve görünür kılınmasıyla mümkündür. Sorkun çömlekçiliğinin geleceği, yalnızca teknik bilgi ve el becerisine değil; aynı zamanda toplumsal cinsiyet eşitliği temelinde yeniden kurgulanacak üretim ilişkilerine bağlıdır. Bu nedenle, kadınların ekonomik öznelliklerinin tanınması, kolektif üretim modellerine dâhil edilmesi ve alternatif pazarlama kanallarına erişimlerinin artırılması, sadece Sorkun çömlekçiliği için değil; benzer geleneksel üretim alanlarının tamamı için hayati bir önem taşımaktadır.

4. SORKUN ÇÖMLEKÇİLİĞİNDE İŞLEVSEL ESTETİK

Sorkun çömlekçiliğinde biçimsel sadelik ve işlevsellik ön plandadır. Türkiye'nin farklı bölgelerinde çömlekler çoğunlukla renkli yüzey süslemeleri, bezemeler ve motiflerle zenginleştirilirken; Sorkun'da üretilen çömleklerde bu tür estetik ögelere bilinçli olarak yer verilmez. Bu durum, köydeki üretim anlayışının temelinde görsel süsten ziyade kullanım amacına uygunluk ve dayanıklılığın yattığını ortaya koymaktadır. Zanaatkârlar tarafından nesilden nesile aktarılan sade formlar, yerel ihtiyaçlara göre şekillenmiş olup; bu çömlekler özellikle gündelik yaşamda, düğün ya da sünnet gibi geleneksel törenlerde taşıdıkları işlevsel değerle öne çıkmaktadır. Kaynak kişilerin aktarımları, bu üretim biçiminin yalnızca teknik

değil, aynı zamanda düşünsel ve kültürel bir tercihi yansıttığını göstermektedir.

Seramik tarihine bakıldığında, şekillendirme uygulamalarının, seramik sırının keşfinden çok daha eskiye dayandığı görülmektedir. İlk dönemlerde insan eli, yalnızca biçim verme değil; aynı zamanda dekoratif uygulamalarda da temel araç işlevi görmüştür. Kapların yüzeyi parmakla bastırma, çizme ya da kazıma teknikleriyle süslenmiş; zamanla doğada bulunan renkli toprakların da dekoratif amaçlarla kullanılmasıyla birlikte daha gelişmiş teknikler, örneğin astarlama yöntemi ortaya çıkmıştır. Bu sürecin evrimsel bir sonucu olarak seramik sırının keşfiyle birlikte renkli sırlar, estetik anlatımın güçlü birer aracı hâline gelmiş ve dekoratif seramik uygulamalarında belirleyici bir rol üstlenmiştir (Arcasoy, 2020: 1).

Tarihsel süreçte çömlekler, çoğunlukla gündelik kullanım amacıyla üretilmiş; özellikle sofra servis kapları gibi göz önünde bulunmayan nesneler oldukları için estetikten ziyade işlevselliğe öncelik verilmiştir. Bununla birlikte, sade formdaki bu çömleklerde zaman zaman yüzey süslemelerine de yer verildiği bilinmektedir. Özellikle bazı Orta Çağ pişirme kaplarının dış yüzeylerinde, perdah tekniğiyle oluşturulmuş basit geometrik desenlere diyagonal çizgiler, dalgalı hatlar ve baklava motiflerine rastlanmaktadır. Ancak doğrudan ateşle temas eden ve kullanım sırasında kararan pişirme kaplarının yüzeyinde genellikle herhangi bir süslemeye gidilmemiş; bu tür ürünler tamamen işlevsel amaçlarla şekillendirilmiştir (akt. Beder, 2024: 21–22).

Sorkun örneğinde ise bu tarihsel eğilimin güçlü bir şekilde sürdüğü görülmektedir. Sorkun çömlekçiliğinde yalnızca tek tip form tercih edilmekte, yüzey süslemesine ya da motif uygulamasına yer

verilmemektedir. Bu sade yaklaşım, üretimin işlevselliğe dayalı karakterini ve geleneksel estetik anlayışını doğrudan yansıtmaktadır (KK-1). Konuya dair bir kaynak kişi şu ifadeleri kullanmaktadır: *"Motif süslemeleri yoktur. Standart düz yaparız. Büyüklükleri boy boy olur. Eskiden yapılan çömlekler daha kullanışlı, daha sağlam olurdu. Çünkü birçok kez elden geçmiş oluyordu. Düğünlerde, sünnetlerde kavurma, sarmayı çömleklerde yaparız"* (KK-8, KK-9). Bu anlatım, çömleğin yalnızca bir üretim nesnesi değil; aynı zamanda ritüel temelli kolektif yaşamın bir parçası olduğunu da ortaya koymaktadır. Bu durum, çömleklerin gündelik yaşamın ötesinde kültürel hafıza ve toplumsal aidiyetle ilişkilendiğini göstermektedir. Geleneksel form ve kullanım biçimlerinin sürdürülmesi ise yerel kimliğin korunmasında işlevsel bir rol oynamaktadır.

Sorkun'da üretilen çömleklerin biçimsel sadeliği, onları Türkiye'nin diğer geleneksel çömlek üretim merkezlerinden ayıran temel bir özelliktir. Özellikle Avanos gibi turizm merkezlerinde süsleme, çizgi veya figüratif motiflerle bezeme yaygınken; Sorkun çömlekçiliğinde estetikten ziyade kullanım ön plandadır. Bu farklılık, Sorkun'da üretilen çömleklerin doğrudan işlevsel amaçlarla tasarlanmasından kaynaklanmaktadır. Ürünler genellikle evsel kullanım için üretilmekte; pişirme, saklama ve sunum gibi somut işlevlere hizmet etmektedir. Süslemeden kaçınmak, yalnızca geleneksel üsluba sadakati değil; aynı zamanda ekonomik verimlilik ve seri üretim kolaylığı gibi pratik kaygıları da yansıtmaktadır. Yerel halkın çömleği çoğunlukla yemek hazırlama, düğün gibi toplu etkinliklerde kullanması, bu ürünlerin hem gündelik yaşamın hem de törensel kültürün vazgeçilmez bir unsuru hâline geldiğini göstermektedir. Böylece Sorkun çömlekçiliği, biçimden çok işleve odaklanan üretim mantığıyla hem maddi kültürün sürekliliğini hem de yerel yaşam tarzının ihtiyaçlarını yansıtan özgün bir yapı sergilemektedir.

5. SONUÇ

Sorkun köyünde sürdürülen çömlekçilik geleneği, yalnızca gündelik ihtiyaçlara hizmet eden işlevsel bir zanaat değil; köy halkının belleğini, toplumsal ilişkilerini ve kültürel sürekliliğini yansıtan önemli bir mirastır. Araştırma sırasında gözlemlenen üretim süreci, toprağın çıkarılmasından çamurun hazırlanmasına, biçimlendirilmesinden fırınlanmasına kadar bütün aşamalarda toplumsal cinsiyet rolleri, aile içi iş bölümü, mevsimsel koşullar ve tarımsal faaliyetlerle doğrudan ilişkilidir. Ustaların vurguladığı gibi, makineleşmeye rağmen elde yapılan çömleklerin daha sağlam görülmesi, geleneksel bilgi ve deneyimin hâlâ değerli bulunduğunu göstermektedir. Bu durum, modernleşmenin getirdiği değişimlere rağmen köydeki üretim kültürünün özünde korunduğunu ortaya koymaktadır.

Çalışmada elde edilen veriler, Sorkun çömlekçiliğinin yalnızca geçmişe ait bir zanaat değil, aynı zamanda güncel ekonomik ilişkiler içinde yeniden anlam kazanan bir kültür endüstrisi unsuru olduğunu ortaya koymaktadır. Turizm talebi, pazar dinamikleri ve kısmi makineleşme, üretim sürecini dönüştürmekte; ancak bu dönüşümün köydeki geleneksel bilgiyle birlikte yürütülmesi, kültürel sürekliliğin korunmasını da mümkün kılmaktadır. Sorkun örneği, zanaatların hem modern piyasa koşullarına uyum sağlayabileceğini hem de geleneksel estetik ve teknik değerlerini koruyabileceğini göstermektedir.

Toplumsal cinsiyet bağlamında, geçmişte belirgin olan kadın–erkek iş bölümü günümüzde daha esnek bir yapıya evrilmiştir. Kadınlar biçim verme, kurutma ve sırlama gibi aşamalarda; erkekler ise toprak çıkarma ve fırınlama süreçlerinde yoğunlaşsa da, makinelerin devreye girmesiyle birlikte bu ayrımlar daha geçirgen hale gelmiştir. Bununla birlikte, pazarlama ve satış

süreçlerinin hâlâ erkekler tarafından kontrol edilmesi, kadın emeğinin görünürlüğünü kısıtlamaktadır. Bu durum, sadece üretimin değil, ekonomik kazancın da cinsiyet temelli bir düzende dağıldığını göstermektedir. Kadınların pazarlama süreçlerine daha etkin biçimde katılmaları, hem emeklerinin görünür olması hem de ekonomik öznelliklerinin güçlenmesi açısından önemlidir.

Sorkun çömlekçiliğinin geleceği açısından en önemli sorunlardan biri, genç kuşakların bu zanaate ilgisinin giderek azalmasıdır. Alan araştırması sırasında yapılan görüşmelerde, gençlerin çömlekçiliği ekonomik açıdan cazip görmedikleri ve farklı mesleklere yöneldikleri gözlenmiştir. Bu durum, kuşaktan kuşağa bilgi aktarımını zayıflatmakta ve kültürel mirasın sürekliliğini tehlikeye atmaktadır. Bu nedenle, köyde gençlerin zanaate yönelimini teşvik edecek kurslar, okul temelli projeler ve atölye çalışmaları büyük önem taşımaktadır. Çömlekçiliğin yalnızca bir üretim süreci değil, aynı zamanda kültürel bir kimlik unsuru olduğu gençlere aktarılmalıdır.

Araştırmanın ortaya koyduğu bulgular, çömlekçiliğin korunması için somut adımların atılması gerektiğini göstermektedir. Yerel üreticilerin kooperatifleşmesi, pazarlama ağlarında güçlenmeleri ve doğrudan satış kanallarına erişimlerinin artırılması bu açıdan önemlidir. Kadınların pazarlama ve karar alma süreçlerinde daha görünür hale gelmesi, hem toplumsal cinsiyet eşitliği hem de ekonomik sürdürülebilirlik için gereklidir. Çömlek üretim süreçlerinin dijital ortamlarda belgelenmesi ve tanıtılması, hem akademik araştırmalara katkı sağlayacak hem de kültürel turizm açısından yeni fırsatlar yaratacaktır. Ayrıca, Sorkun çömlekçiliğinin yerel ve ulusal ölçekte somut olmayan kültürel miras envanterlerine dahil edilmesi, bu zanaatin korunması ve desteklenmesi için güçlü bir zemin sağlayacaktır.

Sonuç olarak, Sorkun çömlekçiliği ekonomik değerinin ötesinde, köyün toplumsal yapısını, emeğini ve kültürel belleğini yansıtan çok katmanlı bir mirastır. Bu mirasın yaşatılması, yalnızca geçmişi korumak değil, aynı zamanda köy halkının bugünkü yaşamına ve gelecekteki sürdürülebilir kalkınmasına katkı sunmak anlamına gelmektedir. Bu nedenle, akademik çalışmaların, yerel yönetimlerin ve kültürel miras politikalarının bu zanaati görünür kılması ve desteklemesi büyük önem taşımaktadır.

Çıkar Çatışması Bildirimi:

Bu makalenin araştırılması, yazarlığı ve / veya yayınlanmasına ilişkin herhangi bir potansiyel çıkar çatışması yoktur.

Destek/Finansman Bilgileri:

Bu makalenin yazarlığı ve / veya yayınlanması için herhangi bir finansal destek alınmamıştır.

Etik Kurul Kararı:

Bu çalışma için Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'ndan 19/08/2021 tarih ve 14/10 sayılı kararı ile etik kurul onayı alınmıştır.

KAYNAKÇA

Acartürk, B. (2012). "Toprağın binlerce yıllık macerası". *Acta Turcıca Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi* 4,1:1-17.

Arcasoy, A. (2020). *Seramik teknolojisi*. Literatür Yayıncılık.

Arı, Y. (2021). "Somut olmayan kültürel mirasın korunması ve sürdürülebilirliği: Gümüşhane Dölek köyünde geleneksel çömlekçilik". *Milli Folklor*, 17, 131, 190-203.

Ayta, T. (2017). *Toprak sanatlarında teknik terimler sözlüğü*. Artshop Yayıncılık.

Aytekin, O. (2023). "Avanos çömlekçiliği". *Kapadokya Mirası Tarihi ve Kültürel Bellek Dergisi*, 2, 14-18

Beder, S. (2024) *Doğu Karadeniz bölgesinde çömlekçilik*. Yayımlanmamış sanatta yeterlilik tezi. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara.

Cooper, E. (1976). *Pottery (Guidline).* Macdonal Educational Ltd.

Davarcıoğlu, B. (2011). Kil minerallerinin balneoterapi yönünden değerlendirilmesi ve mineralli su, *Orta Anadolu bölgesi*. *Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi* 4(2), 15-21.

Efe, T. (2013). *Tarih öncesi dönemlerde çanak-çömlekçilik. Sorkun çömlekçiliği*. Eskişehir Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayını.

Eroğlu, E.- Koktan, Y. (2013). Geleneksel Türk el sanatlarından çömlekçilik (Sakarya örneği). *Akademik Bakış Dergisi*, 36, 1-14.

Gökçe, E.; Gökçe, C.; İrdelp, İ.V.; Görkem, Ö. & Yardımcı, İ. (2018). "Uşak ili ve çevresinde çömlek üretiminin incelenmesi, belgeleme çalışmalarının yapılması", *International Social Sciences Studies Journal*, 4(28): 6335-6347

Güner, G. (1988). *Anadolu'da yaşamakta olan ilkel çömlekçilik*. Ak Yayınları.

Kasapoğlu Akyol, P. (2012). "Kullanım şekilleri ve geleneğiyle kültürümüzde toprak". *Acta Turcıca Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, 4, 1: 316-333.

Özen Türedi, A. (2001). *Geleneksel çömlek sanatı*. Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Sousteil, L. (2000). *Osmanlı seramiklerinin görkemi 16-17. yüzyıl. Suna İnan Kıraç ve Sadberk Hanım müzesi koleksiyonlarından.* Akmed Yayınları.

Ünal, S. (2020). Somut olmayan kültürel mirastan bir kesit; Isparta çömlekçiliği. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24 (3) , 1069-1079.

Sözlü Kaynaklar

KK-1: Beyza Öz, 2004 doğumlu, lise mezunu, çömlek ustası. Görüşme Tarihi: 16.09.2024

KK-2: Cahit Öz, 1954 doğumlu, ilkokul mezunu, çömlek ustası. Görüşme Tarihi: 16.09.2024

KK-3: Melahat Öz, 1955, ilkokul mezunu, çömlek ustası. Görüşme Tarihi: 16.08.2024

KK-4: Havva Çalık, 1977 doğumlu, ilkokul mezunu, çömlek ustası. Görüşme Tarihi: 16.09.2024

KK-5: Hüseyin Çalık, 1977 doğumlu, ilkokul mezunu, çömlek ustası. Görüşme Tarihi: 17.09.2024

KK-6: Gülsüm Özgün, 1978 doğumlu, ilkokul mezunu, çömlek ustası. Görüşme Tarihi: 17.09.2024

KK-7: Ercan Özgün, 1972 doğumlu, ilkokul mezunu, çömlek ustası. Görüşme Tarihi: 17.09.2024

KK-8: Hatice Arslan, 1971 doğumlu, ilkokul mezunu, çömlek ustası. Görüşme Tarihi: 16.09.2024

KK-9: Ayşe Arslan, 1982 doğumlu, ilkokul mezunu, çömlek ustası. Görüşme Tarihi: 16.09.2024

KK-10: Kamile Güleç, 1956 doğumlu, ilkokul mezunu, çömlek ustası. Görüşme Tarihi: 17.09.2024

KK-11: Mehmet Güleç, 1958 doğumlu, ilkokul mezunu, çömlek ustası. Görüşme Tarihi: 17.09.2024

KK-12: Gülsüm Güleç, 2000 doğumlu, ilkokul mezunu, çömlek ustası. Görüşme Tarihi: 17.09.2024

KK-13: Firdevs Sert, 1960 doğumlu, ilkokul mezunu, çömlek ustası. Görüşme Tarihi: 16.09.2024

EXTENDED ABSTRACT

Introduction

Pottery is among the oldest known crafts in human history, arising with the transition to sedentary life. Initially developed to meet practical needs like food storage and cooking, it has over time reflected aesthetic sensibilities and cultural values. Shaping earth into vessels embodies not only technical skill but also accumulated cultural memory.

In Turkish cultural tradition, earth holds deep symbolic meaning linked to fertility, homeland, labor, and abundance. Pottery, therefore, is not merely functional but a rich form of intergenerational cultural heritage. This is

particularly evident in Anatolian villages where pottery connects domestic life, communal rituals, and economic survival.

This study focuses on Sorkun Village in the Mihalıççık district of Eskişehir, one of the rare places in Turkey where pottery is still practiced using traditional techniques. Through ethnographic methods such as interviews, participant observation, and visual documentation, the research investigates the entire production cycle: clay procurement, shaping, glazing, firing, and marketing. It also explores how gender, aesthetics, and local economies influence the continuity and transformation of this tradition.

Method

This study is structured on the basis of *fieldwork methodology*, which is frequently employed in the field of folklore. During the research process, qualitative and folkloristic approaches were adopted, and data were collected directly and on-site from local knowledge sources.

The data collection phase was based on in-depth interviews conducted with a total of 13 pottery artisans (9 women and 4 men) from three generations in the village of Sorkun. The interviews primarily focused on production techniques, familial roles, division of labor, marketing relations, traditional knowledge transmission, and aesthetic preferences.

In addition, all stages of pottery production were documented through *participant observation* in accordance with folkloristic fieldwork practices. These observations provided rich folkloric data on both the artisans' daily production practices and their social roles.

The field research was not limited to oral narratives; it was also supported by *visual documentation*. The tools used in production, workspaces, and handmade products were photographed, and these were supplemented with archival photographs and images from local collections to allow historical comparison.

The study also included an examination of earlier folkloristic research on pottery-making. These sources were evaluated using the *document analysis method* and were utilized to trace processes of continuity and transformation in the field.

All qualitative data collected were analyzed through three thematic axes: production techniques and ecological knowledge, gender-based division of

labor, and economic and aesthetic transformations. This thematic classification was grounded in interview transcripts, field notes, and documented written sources.

Findings (Results)

Production Process and Craftsmanship: In Sorkun, pottery is made using red and green clays mixed in specific ratios. These are processed traditionally, with some assistance from machines. While machines improve efficiency, most artisans value the tactile control and quality of handmade work.

The production process includes shaping, glazing, and firing. Glazing in Sorkun involves not modern varnishes, but a mixture of red earth and polished stones to produce a natural shine. Firing is done outdoors using wood, relying on favorable weather conditions. This shows an enduring ecological consciousness in traditional production.

Seasonality and Family-Based Labor: Production is shaped by seasonal rhythms. Summer enables faster sun-drying; winter requires indoor heating. Farming seasons also affect production cycles, indicating how pottery exists alongside other rural economic practices.

Family units form the basic structure of production. Men typically manage clay collection and firing, while women handle shaping, decorating, and drying. This division, rooted in physical labor and social norms, is slowly becoming more flexible with the introduction of machines.

Gender Roles and Cultural Transmission: Traditionally, women shaped and finished pots while men dealt with raw materials. Some regions, like Avanos, associate pottery with masculinity; others, like Dölek, with women. In Sorkun, changing technology is blurring these lines, although the younger generation is increasingly distant from the craft.

Interviews show that while both men and women now engage in all production stages, young people are reluctant to continue. This trend threatens cultural transmission and reveals a growing disconnection from traditional labor systems.

Aesthetics and Market Practices: Sorkun pottery is known for its minimalist, utilitarian forms. Unlike decorated pieces from Avanos, Sorkun artisans avoid motifs and colorings. Their focus is on function, durability, and cultural continuity. Pottery is used in domestic settings and traditional ceremonies, embedding it deeply in community life.

Despite women's central role in production, marketing is still male-dominated. Men handle wholesale logistics, negotiations, and pricing, while women's labor remains largely invisible in the economic sphere. Though some women interact with customers, they often lack control over pricing or income.

This unequal distribution reflects broader patriarchal structures within rural economies. While some women attempt small-scale direct sales, the dominant model still relies on male-led toptancı (wholesaler) systems. Interviews confirm that women's contributions are essential but underappreciated economically.

Conclusion and Discussion

The Sorkun pottery tradition illustrates the complex interplay between craft, culture, ecology, and gender. It is not merely a manual skill but a system of social organization and cultural expression shaped by natural rhythms and family structures.

While modern production tools have changed the pace and scope of work, traditional techniques remain central to Sorkun's identity. The village offers a living example of how heritage crafts can coexist with modernization if supported by policy, education, and inclusive economic strategies.

Gender dynamics in Sorkun highlight a wider pattern in artisanal production: women do much of the labor yet hold little decision-making power. Addressing this requires recognizing women as full economic actors through inclusive cooperatives, market access, and heritage policy interventions.

The minimalist aesthetic of Sorkun pottery stands as a conscious design choice, rooted in durability and cultural function rather than decorative appeal. This philosophy resists commercialization and reasserts the primacy of utility and heritage over market-driven change.

In conclusion, Sorkun's pottery tradition should be understood as a dynamic, living heritage a narrative shaped by earth, labor, memory, and meaning. Preserving such traditions is not about freezing them in time, but about integrating them into contemporary life in ways that honor their cultural value, empower their practitioners, and sustain their communities.

EKLER





















