

Sorkun ömleđi

Sorkun Pottery



Bu proje Avrupa Birliği tarafından
finansé edilmektedir.



ESKİŞEHİR TİCARET ODASI YAYINLARI
CHAMBER OF COMMERCE PUBLICATIONS

AB Bilgi Merkezi Kültür Serisi - 1



Bu proje Avrupa Birliği tarafından
finanse edilmektedir.



[f](https://www.facebook.com/EskisehirABBilgiMerkezi) /EskisehirABBilgiMerkezi

[t](https://twitter.com/abbm_eskisehir) /abbm_eskisehir

[i](https://www.instagram.com/eskisehir_ab_bilgi_merkezi) /eskisehir_ab_bilgi_merkezi

Eskişehir Ticaret Odası Yayınları: 35
Eskişehir Chamber Of Commerce Publications

AB Bilgi Merkezi Kültür Serisi - 1
EU Information Center Culture Series

ISBN: 978-605-137-699-8

Editör / Editor
Arda GENÇ

Proje Koordinatörü / Project Coordinator
Gökhan Can ÇOBANSOY

Görsel Yönetmen / Visual Arts Director
Aysun CENGİZ

Metin Yazarı / Script Writing
Prof. Ayşegül TÜREDİ ÖZEN

Fotoğraflar / Photos
Kadir İSTİFÇİ
Haadi MOUSAVİ
Evren YILMAZ

Tasarım / Design
Gökhan GÜÇLÜ

Baskı / Print
Ülkü Ofset Matbaacılık Reklamcılık
San. ve Tic. Ltd. Şti.

Copyright ©

Avrupa Birliği ve Eskişehir Ticaret Odası her türlü yayın hakkı saklıdır.
European Union and Eskişehir Chamber Of Commerce all rights reserved.

Eskişehir, 2018



ESKİŞEHİR TİCARET ODASI
İkieslül Cd. No: 28/6 ESKİŞEHİR / TURKEY
Tel: +90.222.222 26 26
Fax: +90.222.230 72 33
www.etonet.org.tr

Bu yayın Avrupa Birliği'nin maddi desteği ile hazırlanmıştır. İçerik Eskişehir Ticaret Odası Avrupa Birliği Bilgi Merkezi sorumluluğundadır ve Avrupa Birliği'nin görüşlerini yansıtmayabilir.

This publishing is funded by European Union. The content of the publishing is under the responsibility of Eskişehir Chamber of Commerce European Union Information Center and may not reflect the opinions of the European Union.

Sorkun ömleđi
Sorkun Pottery

“ Tüccar, milletin emeği ve üretimi kıymetlendirmek için eline ve zekâsına emniyet edilen ve bu emniyete liyâkat göstermesi gereken adamdır. ”

“ A Merchant is the person who is trusted for his/her handcraft and intelligence to increase the value of the nation's efforts and production, and the one who has to deserve this trust. ”

K. Atatürk



SUNUŞ

Eskişehir Ticaret Odası olarak yalnızca şehrimizin ekonomisine yön vermekle kalmıyor; aynı zamanda Eskişehir'in kültürel ve tarihi değerlerine de sahip çıkıyoruz. Bu düşünceden hareketle daha önce şehrimizin simgelerinden olan lüle taşı ile ilgili odamızca hazırlanan yayını on binlerce okuyucu ile buluşturduk.

Mihalıççık ilçemizin Sorkun Köyü'nde hayat verilen çömlekler de Eskişehir için çok kıymetli bir geleneksel sanat özelliği taşıyor. Yüzlerce yıldır sürdürülen bir gelenekle kadınlar tarafından şekillendirilen ve pişirilen çömlekler, Eskişehir'den Türkiye'ye ve hatta dünyanın birçok ülkesine ulaştırılıyor.

Atalardan kalma teknikle üretilen, bin bir zahmetle şekillendirilip pişirilen Sorkun Çömlekleri, Eskişehir'in pişmiş toprak kültürünü ve geleneğini yansıtıyor.

Eskişehir AB Merkezimiz de yürüttüğü proje ile Eskişehir'in pişmiş topraktaki köklü mirası olan Sorkun Çömleğini, 2018 Avrupa Kültürel Miras Yılı kapsamında tanıtmayı ve daha çok kişiye ulaştırmayı amaçlıyor.

Bu amaçla hazırlanan bu projede ve kitapta emeği geçenlere teşekkür ediyor, Sorkun Çömleğinin daha geniş kitlelere ulaştırılması, yalnızca şehrimizde ve ülkemizde değil tüm dünyada hak ettiği yere gelmesini temenni ediyorum.

Saygı ve sevgilerimle...

PREFACE

As Eskişehir Chamber of Commerce not only do we direct the economy of our city but also look after the cultural and historical values of Eskişehir. In line with this view, we distributed the publication prepared by our chamber on Sepiolite, one of the symbols of our city to thousands of people.

The pots which are brought to life in the Sorkun Village of the Mihalıççık District have the feature of a very precious traditional art for Eskişehir. With a tradition maintained for hundreds of years, the pots formed and prepared by women are brought to all over Turkey and to even many countries in the world.

Produced by an ancestral technique, Sorkun Pots which are prepared and formed laboriously reflect the earthenware tradition and culture of Eskişehir.

In the project carried out, our Eskişehir EU Center also aims to promote the Sorkun Pots, the rooted legacy of Eskişehir in earthenware, within the scope of the European Year of Cultural Heritage in 2018.

I would like to thank all those who contributed to the project and the book prepared for this purpose and wish to bring Sorkun Pots to a wider audience not only in our city and country but also in all over the world and to take their rightful place.

Sincerely,



Metin GÜLER

Eskişehir Ticaret Odası Başkanı

Chairman of Eskişehir Chamber of Commerce

SUNUŞ

2018 Avrupa Kültürel Miras Yılı çerçevesinde, Eskişehir AB Bilgi Merkezi ile işbirliği içerisinde AB Türkiye Delegasyonu tarafından hazırlanan bu kitabı takdim etmekten büyük memnuniyet duyuyorum. Kültürel mirasın maddi ve manevi özelliği dikkate alındığında, Sorkun'lu kadınların yüzyıllık geleneğinin belgelenmesi, AB ve Türkiye'deki ortakları tarafından yıl boyunca düzenlenen kültürel bilgilendirme ve tanıtım etkinliklerine büyük bir katkı sağlamaktadır.

Avrupa Kültürel Miras Yılı çerçevesinde insanları kültürel miraslarıyla buluşturmayı, kültürel mirasın sosyal ve ekonomik değerini arttırmayı, daha iyi korunması ve muhafaza edilmesini ve bu alana daha fazla ilgi gösterilmesini ve yeniliğin teşvik edilmesini hedefliyoruz.

Kültürel mirasın biz bireyler için, halklar ve toplumlar için evrensel bir değeri vardır; bizlerle etkileşimi neticesinde değişir. Kültürel mirasımız geleceğimizi inşa etmede büyük rol oynar bu nedenle bu mirasın korunarak gelecek nesillere aktarılması büyük önem taşır. Bu nedenle 2018 kültürel miras yılı ilan edilmiş ve bu çerçevede AB ve Türkiye'de birçok kişi ve kuruluş kültürel mirasın zenginliğini çeşitli etkinliklerle kutlamaktadır.

Avrupa Birliği, Türkiye'de kültürel mirasın korunmasını uzun yıllardır desteklemekte ve projeleriyle bu alanların ziyarete açılması ve insanların beğenisine sunulmasında katkı sağlamaktadır. AB desteği Edirne'deki Ekmekçizade Kervansaray'ının yenilenmesinden Urfa'daki Göbeklitepe'nin korunmasına kadar Türkiye'nin her köşesine ulaşmaktadır. Bu kitapla bu çabaların süreklilik kazanmasına bir nebze olsun katkıda bulunabilmenin haklı sevincini yaşıyorum.

Eskişehir'de "çömlekçiler" denilen Sorkun'lu kadınlar, yüzyıllardır kendine has bir teknik kullanıyor. Bu teknik sayesinde iki çeşit toprak karıştırılıyor, her noktasında el emeği olan bu meşakkatli süreç sonunda pişirilen toprak, tava, güveç ve çömleğe dönüşüyor. Her evin bir atölye olduğu mahallede zanaatkâr kadınlar "Toprak ekmeğimizin mayası" derken kadın olmanın doğasında yatan bereketi de ortaya koymuş oluyorlar.

Maalesef ki, bu sanatı yeni nesillere aktarmak giderek zorlaşıyor. Bu kitabın, yıllardır yaşayan bu geleneğin korunmasına katkı sağlamasını can-ı gönülden diliyorum.

Kültürel mirasın tanıtılmasına ve korunmasına verdikleri katkıdan ötürü başta Eskişehir Avrupa Birliği Bilgi Merkezimize ve Eskişehir Ticaret Odasına olmak üzere, bu önemli eserin okuyucuların beğenisine sunulmasında emeği geçen herkese teşekkür ederim.

PREFACE

It gives me great pleasure to introduce this photo book produced by the EU Delegation to Turkey in cooperation with the Eskişehir EU Information Center to mark the European Year of Cultural Heritage 2018. Given the material and immaterial nature of cultural heritage, documenting the century-old tradition of pottery-making by women in Sorkun is a great contribution to the cultural information and promotion activities organized by the EU and its partners in Turkey throughout the year.

During the European Year of Cultural Heritage we aim to bring people closer to their cultural heritage, to increase the social and economic value of cultural heritage, to ensure its better preservation and maintenance, to raise awareness and encourage innovation in this field.

Cultural heritage has a universal value for us as individuals, communities and societies, and it grows by us engaging with it. It plays a major role in shaping our identities, hence the importance of its preservation for future generations. This is why 2018 was dedicated to cultural heritage and many people and organisations throughout the EU and in Turkey celebrate its richness.

The European Union has supported cultural heritage preservation in Turkey for years, and with its projects has helped open it up for people to enjoy. The EU's support extended into every corner of Turkey, from the renovation of Edirne's Ekmekçizade Caravanserai, to the preservation of Urfa's Göbeklitepe. With this book, I have the pleasure of contributing, to some extent, to ensuring that these efforts are sustained.

Women of Sorkun, known as "potters" in Eskişehir, have been using a peculiar technique of their own for centuries. In this technique two types of clay are mixed and as a result of a laborious process which involves hand labour at every inch, they are fired into pans, casseroles and pots. Women in the neighbourhood where every household is a workshop, say "clay is the yeast of our bread", revealing the deep economic role pottery has played for the regional economy for times immemorial.

It is, unfortunately, getting more difficult to pass this art on down the generations. I sincerely hope that this book will contribute to the preservation of this tradition that has been kept alive for many years.

I would like to thank everyone involved in bringing this significant work to the attention of the readers, in particular the Eskişehir EU Information Centre and Eskişehir Chamber of Commerce for their valuable contribution in the promotion and preservation of cultural heritage.



Christian BERGER

Avrupa Birliği Delegasyon Başkanı
Büyükelçi

*Ambassador Christian Berger
Head of the Delegation of the European
Union to Turkey*

ÖNSÖZ

Geleneğe Saygı Geleceğe Selam

Sorkun; çömlekleri ve başrolde yer alan kadın çömlekçileri ile çok iyi bilinen bir çömlek yapım yerleşkesidir. Bir zamanların köyü, günümüzün de mahallesidir artık. Sorkun'da çömlek yapımına; 700 - 800 yıl önce Horasan'lı Karayusuf'un üç oğlu ile gelerek, bu bölgeye yerleşmesi ve çömlek yapımına elverişli bölge toprağından çömlekler yapmaları ile başladığı sanılmaktadır.

Değişen sosyal, politik, ekonomik, psikolojik koşullar ve teknolojik gelişmeler tüm insan yaşamını etkisi altına alır. Bu durum; bir anda dönemin zevklerini ve modalarını oluşturur. İhtiyaçlarda buna bağlı olarak şekillenir, çeşitlenir. Özellikle plastik endüstrisinin yoğun baskısı altında ezilen çömlekçilik mesleği, Anadolu'daki bazı çömlek yapım yerlerinde yok olup gitmiştir. Sorkun çömlekçileri, 1970 - 1980'li yıllarda yaşanan bu türden sıkıntılara rağmen; bitme noktasına gelen çömlekçilik mesleğini sürdürmek için üstün bir çaba göstermiştir. Son yıllarda tüm dünyada; organik beslenme gereksinimi, doğal malzemelere olan ilgiyi giderek arttırmıştır. Bunun farkına varan Sorkun mahallesi halkı; kadınıyla erkeğiyle el ele vererek yeniden hiç bırakmadığı çömlekçilik mesleğine daha da sıkı sarılmıştır. 1986 yılında başladığım ve halen de sürdürmekte olduğum uzun soluklu araştırmalarım, ulusal-uluslararası nitelikteki makalelerim, konferanslarım ve seramik eserlerimle Sorkun çömleklerini bütünleştirerek yaptığım sanat eserlerimle Sorkun'u ve çömleklerini dünyaya tanıtmaya çalıştım, Sorkun'lu çömlek ustalarına saygı niteliğindedir. Sorkun çömlekçilerinin, toprağından daha uzun yıllar ekmeğini kazanmasını diliyorum.

Sorkun'da çömlekçilik mesleğini yaşatmaya çalışan, geleneğini geleceğine saygı, sevgi ve aşk ile taşıyan ustalarımızı ayakta alkışlıyorum. Sorkun çömlekçiliğini anlatan bu yayının 2018 Avrupa Kültürel Miras Yılı çalışmalarına da önemli katkı sağlayacağını düşünüyorum.

Çömlekler; gelişmişliğin çarkında yok olmadan yapılsın, sevilsin, bilinsin, alınsın, kullanılsın. Hem çömlekçimiz kazansın hem de ülkemiz...

Prof. Ayşegül TÜREDİ ÖZEN

Seramik Sanatçısı
Ceramic Artist

PREFACE

Respect for Tradition And Regards to the Future

Sorkun is a well-known pottery making site with its pottery and female potters in the lead. Once a village, it is now a neighborhood. It is believed that pottery making in Sorkun started 700-800 years ago when Kara Yusuf from Khorasan came here with his three sons and settled in this area and produced pottery from the clay of the area that is suitable for pottery production.

As the social, political, economic, psychological conditions change and the technology develops, the whole human life is affected. This creates the tastes and fashion of the period in a while. Needs are shaped and varied based on this. The pottery profession, which is oppressed especially under the intense pressure of the plastic industry, has disappeared in some pottery production sites in Anatolia. Sorkun's potters made outstanding efforts to maintain the pottery profession that came to an end despite this kind of troubles experiences in the 1970s-1980s. In recent years, the need for organic nutrition throughout the world has gradually increased the interest in natural ingredients. Realizing this, Sorkun's residents, who, as a cooperative team of women and men, have hung on even tighter to the pottery profession, which they have never abandoned. My efforts to introduce Sorkun and its pottery to the world with my works of art, which I have made by integrating many years of extensive research, national-international articles, conferences, and ceramic works upon which I began in 1986, and which I still continue to pursue, and Sorkun pottery are regards to the Sorkun's pottery masters. It is my hope that Sorkun's potters will continue to earn their livelihoods off of the soil for many years.

I would like to give the masters, who try to sustain the pottery profession in Sorkun, and carry on the tradition with respect, affection, and passion for the future, a standing ovation. I believe that this publication, which depicts Sorkun pottery, will make a significant contribution to the European Year of Cultural Heritage in 2018.

May the pottery be produced, treasured, known, bought, used without fading in the face of development. May both our potters, and our country, gain...

TEŞEKKÜR

2018 Avrupa Kültürel Miras Yılı kapsamında başlattığımız çalışmanın gerçekleştirilmesinde ve son haline gelmesinde birçok insanın emeği bulunmaktadır. Hepsine ayrı ayrı teşekkürlerimi iletiyorum.

Bu projeyi tasarlamama destek veren Odamız yöneticilerine, projemize finansal desteğinin yanı sıra projemizin gelişmesine katkı veren Avrupa Birliği Türkiye Delegasyonu'nun tüm yönetici ve çalışanlarına, tüm nazımızı çeken TOBB AB Bilgi Merkezleri Ağı Proje Koordinasyon ekibindeki çalışma arkadaşlarıma teşekkür etmek istiyorum.

Değerli bilgi ve emeklerini hiç tereddüt etmeden, kıymetli zamanını sabırla ve büyük bir ilgi ile benimle paylaşan, kitabın metin yazarlığını üstlenen çok kıymetli hocamız Prof. Ayşegül Türedi Özen'e, elbette bu güzel görselleri oluşturan hafta içi ve hafta sonu tüm zamanlarını çekimlere ayıran, Sorkun'u ağır ekipmanları ile kaç kez arşınlayan kıymetli fotoğraf sanatçılarımız, Kadir İstifçi, Haadi Mousavi ve Evren Yılmaz'a ve tasarımın tüm aşamasında en ince ayrıntısına kadar hazırlayan ETO Kurumsal İletişim Birim Yöneticisi Aysun Cengiz ve çalışma arkadaşlarıma ne kadar teşekkür etsem azdır.

Mahalleye her seferinde gittiğimizde bizleri karşılayan ve her türlü desteği veren Mustafa Ünsal ve çömlek yapımını bırakıp yöresel lezzetli yemekler hazırlayıp bizleri ağırlayan Ayşe Ünsal'a ve çekim esnasında işlerine engel olduğumuz mahalle halkına çok teşekkürler.

1483 km yol yapıp, yüzlerce yıllık bu kültürel değerın tanıtılması için yararlı ve faydalı bir eser oluşturulmasında beni yalnız bırakmayan aileme ve hafta sonları çömlek çekimlerinde benimle birlikte bizzat bulunan eşim Süheyla Çobansoy'a ve onunla oyun zamanımızdan çalıp geç saatlere kadar çalışmalarda bulunduğum kızım Alya Çobansoy'a teşekkürlerimle...

Daha önce de yaptığımız birçok sanatsal alanda da değerli desteklerini hissettığımız Avrupa Birliği Türkiye Delegasyonu Başkanı Büyükelçi Christian Berger'e ve kurumum; Eskişehir Ticaret Odası Başkanı Metin Güler'e şükranlarımı ve saygılarımı arz ediyorum.

Gökhan Can ÇOBANSOY

Proje Koordinatörü

Eskişehir AB Bilgi Merkezi Koordinatörü

Project Coordinator

Eskişehir EU Information Center Coordinator

ACKNOWLEDGEMENTS

Many people have contributed to the implementation and conclusion of the Works that we started within the scope of European Year of Cultural Heritage 2018. I would like to extend my gratitude to each of them.

I would like to thank to the managers of our Chamber who supported design of this Project, to all managers and employees of the Delegation of the European Union to Turkey for their financial support as well as contributions to the development of our Project, to my co-workers at TOBB EU Information Centers Network Project coordination team.

I would like to express special thanks to our dear esteemed mentor Prof. Ayşegül Türedi Özen for sharing her precious time and knowledge with great patience and interest with me without hesitation, to our photograph artists Kadirİstifçi, Haadi Mousavi and Evren Yılmaz who walked through Sorkun all over many times with the heavy photograph equipment, and to ETO Corporate Communication Department Manager AysunCengiz and her co-workers who elaborated the design stage from beginning to the end with every single detail.

Many thanks to Mustafa Ünsal for welcoming and supporting us every time when we go to the neighborhood, and to Ayşe Ünsal who showed a great hospitality by pausing pottery and cooking delicious traditional meals, and the neighborhood community supporting us despite their works during photoshoot.

I thank to my family who supported me at every stage of creating a useful work by building 1483 km road for recognition of this hundreds-years-old cultural value, and my wife Süheyla Çobansoy for accompanying me during pottery photoshoot at weekends, and my daughter for sacrificing her playtime with me because of working late hours...

I would like to extend my gratitude and respect to the Chair of the European Union Delegation to Turkey Mr. Ambassador Christian Berger and the Chair of our organization Eskişehir Chamber of Commerce Metin Güler as they provided their valuable supports also in many previous art Works.





**MİHALIÇÇIK
BELEDİYESİ**

SORKUN MAHALLESİ
Hoşgeldiniz

Mihaliççık ve Sorkun

Roma dönemine tarihlendirilebilecek olan buluntu ve kalıntıların yer aldığı Mihaliççık, sırasıyla Bizans, Selçuklu ve Osmanlı döneminde kesintisiz yerleşim yeri olmuştur.

1840 yılında Ankara'ya bağlı bir kaza olduğu bilinen Mihaliççık, 1915 yılında Eskişehir'e bağlanmıştır.

Yukarı Sakarya Bölgesinde Sündiken Dağlarının güney doğusunda yer alan Mihaliççık, Eskişehir'e 96 km uzaklıktadır. Kuzeyinde ve doğusunda Ankara, batısında Beylikova ve Alpu, güneyinde ise Sivrihisar'ın yer aldığı Mihaliççık, 1.650 km² yüzölçümüne sahip olup, 1.325 rakımda yer almaktadır. İlçenin güneyinde kalan Porsuk Çayı, Sakarya Nehri ile birleşmektedir.

İlçe halkı geçimini çoğunlukla tarım ve hayvancılıkla sağlamaktadır. İlçede üretimi yapılan Mihaliççık Kirazı tarımsal üretimde ön plana çıkmakta, düzenlenen festivalle Mihaliççık Kirazının daha geniş kitlelere tanıtılması ve ulaştırılması amaçlanmaktadır.

İlçe değerli yer altı kaynakları olarak Manyezit, Nikel, Talk, Linyit, Kuvars, Bakır, Demir, Kaolen madenlerine sahiptir.

Ünlü Halk Şairi Yunus Emre'nin Türbesi ilçeye bağlı Yunusemre beldesinde yer almaktadır.

Sorkun'da ilk yerleşim yeri, batı yönünde yaklaşık 1 km uzaklıkta Örenşehir'dir. Eskişehir'in Mihaliççık ilçesine bağlı Sorkun Mahallesi; ilçeye 12 km uzaklıktaki Sündiken Dağlarının en yüksek vadisinin kuzey yamacına yerleşmiştir. 70 haneli mahallenin nüfusu 400'dür. Dünya çapındaki üniversitelerde araştırma konusu olan, köyde kadınlar tarafından şekillendirilip pişirilen Sorkun Çömleği, yıllardır geleneksel yöntemler ile üretilmektedir.

Mihaliççık and Sorkun

Mihaliççık where the antiques and ruins from the Roman era are located was a continuous settlement during Byzantine, Seljuk and Ottoman era, respectively.

Being a district connected to Ankara in 1840, Mihaliççık was connected to Eskişehir Liva in 1995.

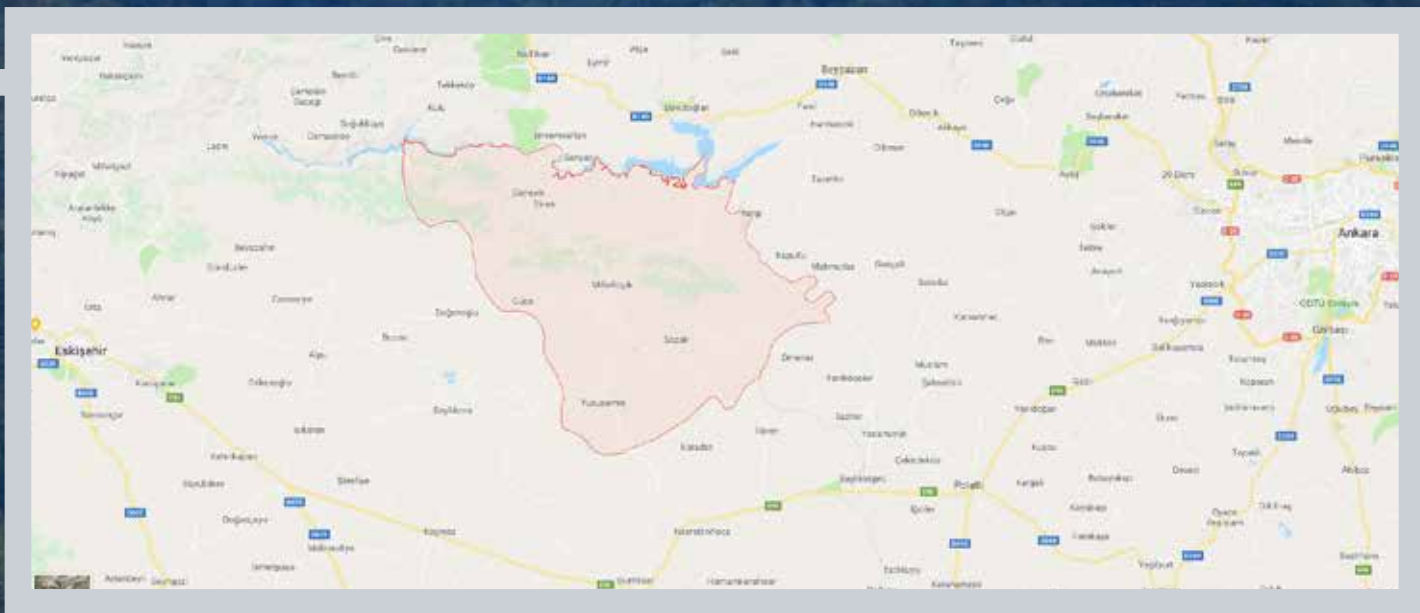
Located in the south east of the Sündiken Mountains in the Upper Sakarya Region, Mihaliççık is 96 km away from Eskişehir. Mihaliççık which has Ankara on its north and east, Beylikova and Alpu on its west, and Sivrihisar on its south has a surface area of 1,650 km² and located at 1,325 meters above sea level. Porsuk River being located on the south of the district merges with Sakarya River.

Townspeople earn their keep from agriculture and animal breeding. Mihaliççık cherry cultivated in the district stand out in the agricultural production and the festival organizedaims to introduce and supply Mihaliççık cherry to a wider audience.

The district has valuable underground resources such as Magnesite, Nickel, Talc, Lignite, Quartz, Copper, Iron, Kaolinite.

The tomb of the well-known minstrel, Yunus Emre, is located in the Yunusemre Town connected to the district.

Sorkun, situated 12 km away from, but is connected to the district of Mihaliççık, Eskişehir, on the northern slope of the highest valley in the Sündiken Mountains, is 12 km away from Mihaliççık district. Situated approximately 1 km west of Sorkun is Örenşehir, the district's first settlement. It has a population of 400 people, and contains 70 dwellings. Studied by worldwide universities, Sorkun Pots are prepared and formed by the village women, with traditional technics for years.



Çömlek

Çömlek; iş görüsü amaçlanarak, elde ya da tornada çamurdan şekillendirilip belirli bir dayanıklılık kazandırılıncaya kadar pişirilen, istendiğinde içi ve dışı bezenen bir gereçtir.

Tarih öncesi araştırmaların başladığı günden bu yana sadece teknolojik gelişmeler değil, aynı zamanda iş görürlüklerine bağlı olarak gösterdiği form değişiklikleri nedeniyle de sosyal, ekonomik ve toplumsal farklılaşmaların belirlenmesinde en önemli göstergelerden biri olmuştur. Toprak, hava, su ve ateşin ahenkli bir biçimde bir araya getirilmesiyle oluşan çömlek, ulusların kimliklerinin belirlenmesinde de önemli bir yer tutar.

Çömlek yapımına uygun toprak/topraklar; su ile belirli oranda birleştiğinde, kolayca şekil alabilen bir yapıya dönüşür. Havayla temas ettiğinde ise kuruduğu için sertleşir ve verilen formunu korur. Pişirildiğinde ise asırlarca varlığını sürdürebilen bir eşyadır artık. Halk dilinde çömlek, çölmek, göveç, küp, testi, toprak kap, bocut gibi farklı biçimlerde söylenir, gider. Tarih öncesi dönemlerden günümüze kadar devam eden süreçte çömlekler; renk, biçim, bezeme zenginliğiyle yapıldıkları dönemin ve bölgenin özgün özelliklerini tanımamıza yardımcı olurlar.

Pottery

Pots are containers that are shaped from clay by hand or on a potter's wheel and then fired until it reaches a certain degree of durability in order to be functional, and then are internally and externally decorated as desired.

Prehistoric research has revealed that pottery has emerged as being one of the most important indicators when it comes to determining social, economic, and societal differentiation, not only due to technological development, but also due to the changes in its form in relation to its intended use. Pottery, in being made up of a harmonious combination of soil, air, water, and fire, holds an important place in terms of a culture's national identity.

When the clay used for making pottery is combined with a specific proportion of water, it obtains a form that then can be easily shaped. As soon as the wetted clay comes into contact with air, it hardens as it dries, and maintains the form it is given. Once the pottery is fired, it becomes an item that can survive for centuries. In colloquial Turkish, the term pottery takes on a number of different names, including çömlek (pot), çölmek, göveç, küp, testi (jug), toprak kap (earthenware), and bocut. The vast richness in terms of the colour, form, and decoration of pots can help familiarize us about the unique characteristics of the period and region within which they were made spanning pre-history to the present.







Çömlekçilik

Önceleri avladığı hayvanların derisini, kabak ve benzeri sebzelerin içini oyup kullanarak kap yapan insan, zamanla bu formlara öykünerek toprak kaplar yapmaya yönelmiştir. Yüzyıllar boyunca pişmiş topraktan çanak - çömlekler, insan hayvan figürleri, müzik aletleri, oyuncaklar, süs eşyaları, takılar, heykeller, mimarinin iç ve dış süslemelerinde kullanılagelmiş veya taşıyıcı malzemeler üretilmiştir. İnsan; İÖ. 7000 - 5500 Neolitik Çağda, aklını kullanarak hayvanları ehlileştirip tarımsal hayata geçmiş ve yerleşik bir hayat kurduğunda da depolama kaplarına gereksinim duymuştur.

Pişmiş toprak kaplar, üretim kolaylığı ve sağlık açısından son derece kullanışlı olması nedeniyle benimsenmiştir. İnsanlar yaşam ihtiyacı olan yiyecek ve içeceklerini gönül rahatlığıyla saklayıp soğuğa - sığağa, neme - buza, haşereye - böceğe karşı koruyabilen toprak kapları tercih etmiştir. Çömlek yapımı önceleri takaslar aracılığıyla kullanılmış, daha sonra ise giderek para kazanılan bir mesleğe dönüşmüştür. “Çömlekçilik” olarak tanımladığımız bu meslek, dededen toruna, babadan oğula, anadan kızına, ustadan çırağa geçen bilgi birikiminin akıp gitmesi yani geleneğin devam ettirilmesi şeklinde sürmüştür.

Pottery Making

Human beings, who previously had made containers out of the hides of the animals that they hunted, as well as by hollowing out vegetables such as squash, over time had gradually begun to make earthenware by imitating these forms. Earthenware, human and animal figures, musical instruments, toys, ornaments, jewellery, and sculptures made from clay have been used in both interior and exterior architecture as decoration, as well as containers for centuries. It was during the Neolithic Age (7000 - 5500 BC) that humans began to domesticate animals and shift towards agriculture; and, in establishing a sedentary lifestyle, they thus began to need containers for storage.

Terracotta earthenware has been adopted because of their practically, especially in terms of both their ease of production as well as health. Humans have preferred terracotta earthenware in order to safely store their food, given that terracotta is able protect food against the cold, heat, moisture, frost, pests, and insects. Pottery production had previously been used as a bartering tool, and then later grew into becoming a profitable profession. The continuation of pottery as a profession and tradition, including the continuation of the flow of accumulated knowledge, has been passed down from grandparent to grandchild, father to son, mother to daughter, and master to apprentice.





Sorkun Çömleği

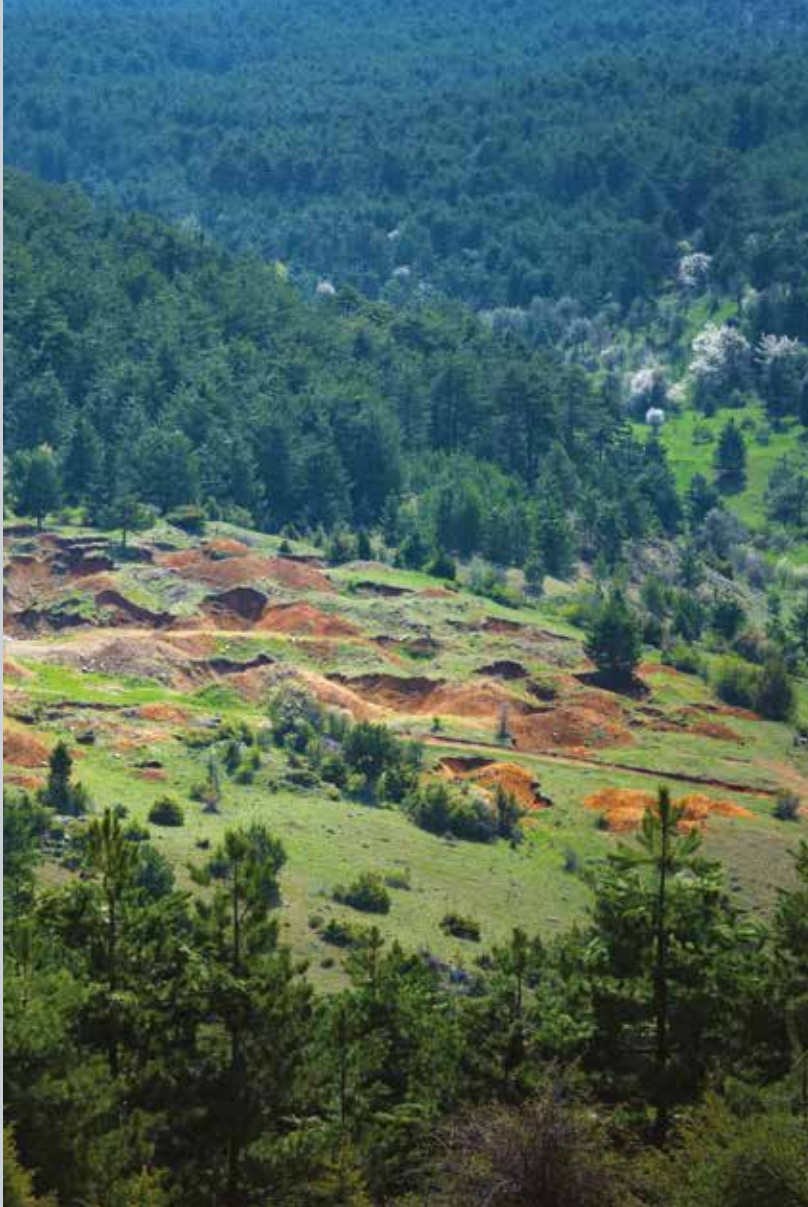


Sorkun Pottery





Sorkun çömleği iki çeşit toprağın karışımı ile oluşturulan çamurdan yapılır. İlki kızıl adıyla anılan Aşılık ve Kocakızılık mevkilerinden yerin 3 – 5 metre derinliğinden, erkekler tarafından kazılarak çıkarılan ıslak, kırmızı renkli ve kızıl diye adlandırılan bir topraktır. Evlere yaş olarak getirilir. Bahçelerde kapı önlerinde bir örtü üzerinde küçük parçalar halinde yayılır. Güneşte iyice kurumaya bırakılır. Bu kurutma işlemi sonraki aşamada homojen bir çamur bünyesi hazırlayabilmek için oldukça önemlidir.



Sorkun pottery is made from by mixing two types of clay. The first of these two soils that is moist, red in colour, and thus known as 'kızıl' or 'red' clay, and is mined by men at depths of 3 to 5 metres in the vicinities of Aşılık and Kocakızılık. It is brought to the backyards of houses in moist form, and sprawled out in small chunks on tarpaulins. It is then left to thoroughly dry under the sun. This drying process is crucial for preparing the homogeneous clay texture to be used in later on.







İkinci toprak çeşidi ak topraktır. Köy civarından Tilkiinliği, Kabaçam, Tuzla kayaları ve Emirçam mevkilerinden çıkartılır. Sarı yeşil gri tonlarında yağlı yumuşaktır. Ak toprak yüzeyden alınır, elenir ve evlere taşınır.

The second soil type is white clay, which is mined from the Tilkiinliği, Kabaçam, and Tuzla Rocks, as well as from the vicinity of Emirçam, all of which are in close proximity to the village. It is yellow, green, and grey in colour, slightly oily, and soft. The white clay is mined from the surface, sifted, and then carried to houses.



Güneşte iyice kurutulan kısil toprak, variller içine kaynatılan suya dikkatlice atılır. Sıcak su, kısil toprağın kolayca erimesini sağlar. Suyun yüzeyinde toplanan çöplerden arındırılan kısil toprak, elle veya sopa yardımıyla karıştırılır ve bulamaç haline getirilir. Ak toprak ise elenerek temizlenir ve kullanıma hazır hale getirilir. İki çeşit toprağın birbirine karıştırılmasında, 16 kg'lık yağ tenekeleri ölçü olarak kullanılır. 30 teneke ak toprak, 7 - 8 teneke kısil toprak ile karıştırılır. Önce elle sonrasında ayakla, ak kalmayacak şekilde iyice yoğrulur. "Ak kalmak" Sorkun'da kullanılan bir tanım olup; ak ve kısil toprağın birbirine iyice karışmamış yoğurma işleminin iyi yapılmamış olduğunu belirten bir açıklama şeklidir.



The thoroughly sundried red clay is tossed carefully into barrels filled with boiling water. Hot water enables the red clay to easily dissolve. The red clay, which is cleansed from the crud built up on the surface of the water, is stirred by hand or with a rod until it becomes a slurry. The white clay, on the other hand, is cleaned by means of sifting and then readied for use. When mixing the two types of clay, 16 kg oil containers are used as a measure. Thirty (30) containers of white clay are mixed with –seven to eight (7-8) containers of red soil. It first is pugged by hand, and then by trampling (also known in Turkish as 'ak kalmayacak, or "no white is to remain"). The Turkish phrasal verb 'ak kalmak' is used in Sorkun and refers to the white and red clay not being mixed together enough, and the pugging process has not been thoroughly done.







Dikkatlice ölçülen ve karıştırılan ak ve kızıl topraklardan oluşan çamur yığını, 3 - 5 gün dinlendirilir. Bu çamurdan yaklaşık 10 cm çapında 40 - 50 cm uzunluğunda silindir gövdeler oluşturulur. Bu işleme 'halka tutulması' adı verilir. Bu silindir gövdeli çamur, üst üste dizilerek yine dinlenmeye bırakılır.

The resulting clay is left to rest for 3 to 5 days. Cylindrical forms, approximately 10 cm in diameter and 40 to 50 cm in length, are then moulded from this clay, in a process known in Turkish as 'halka tutulması' (literally: 'ring retention'). The clay cylinders are then piled up, one on top of the other, and then left to rest yet again.













Bir miktar çamur kalıp üzerine konulur ve kalıbın daire formu kılavuz olarak kullanılır. Çamur, kılıç yardımıyla yüzeye yayılır ve iyice düzlenir, düzeltilir. Buna dip yazma denilir.

Bu daire formundaki parçanın kenarlarına, yapılacak çömleğin boyutuna uygun, kalınca çamurdan bir silindir parça eklenir. Bu işleme de halka ekleme adı verilir.

A slab of clay is placed onto the mold, whereby the circular form of the mold is used as a guide. The clay is spread onto the surface with the help of a sword, and then smoothed and flattened. This process is known in English as splaying the pace, or in Turkish as 'dip yazma'.

Another thick cylinder of clay, appropriate for the size of the pot to be made, is added to the edges of the circular piece. This process is known in English as ring adding.

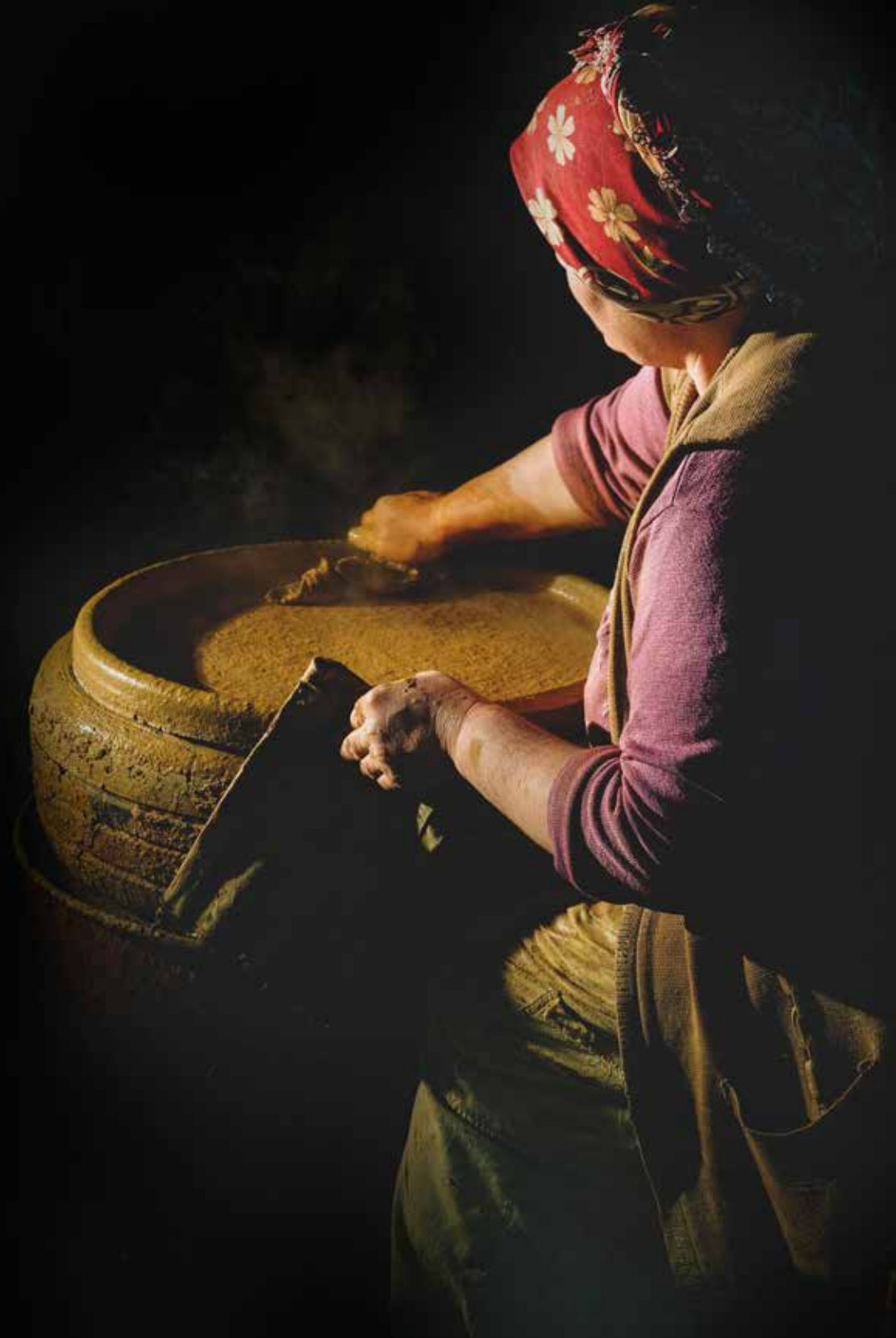


Kalıp döndürülerek dip kenarına eklenen halka çamur, belirli bir kalınlığa ve yüksekliğe gelene dek, kılıç ve parmaklar yardımıyla sıkıştırılarak inceltir ve çömleğin büyüklüğüne bağlı olarak 15 – 25 cm yükseltilir. Bu işleme kaldırma veya çekme denir. Çömlek, bu işlemten sonra suyunu çekmesi için bir gün iç mekanda bekletilir.

The clay ring/cylinder added to the edge of the base is thinned by being pressed with a sword and fingers until it reaches a certain thickness and height—normally 15 to 25 cm depending upon the size of the pot. This process is known as raising or flattening. Following this process, the pot is left to rest and drain for a day in the studio.

Kaldırma / çekme işlemi bitmiş çömlekler bir gün bekletilir. Çömleğin iç cidarından, kılıcın yuvarlak kısmı ile bastırılır. Dışarıdan da avuç içi yardımıyla çamurun dışarıya doğru kavislendirilmesi yapılır. Çömleğin iç hacmini oluşturan bu işlem karınlama olarak adlandırılır. Çömleğin son görünümünün kazandırıldığı işlemdir.

The pots, upon being raised/flattened, are left to rest for one day. The rounded part of a sword is pressed along the internal wall of the pot. The outwards rounding of the clay is performed with palm of the hand from the outside. This process, which forms the internal volume of the pot, is known as bellying, and is what leads to the pot gaining its final appearance.





Kaldırma çömleğin ağız kısmında düzgün olmayan bir kenar oluşmasına neden olur. Çömleğin bozuk görünümlü ağız bölümünün yaklaşık 1 cm'lik kısmı, kırıyacak ile kesilerek aynı hizaya getirilir, düzeltilir. Düzeltilen kenara silindir haline getirilmiş bir miktar çamur daha eklenir, kıy bezi yardımı ile dışa doğru çömleğin büyüklüğüne göre 2 - 3 cm kıvrılır, uzatılır ve düzeltilir. Çömleğin ağız kısmını oluşturan bu kıvrık; çömleğin yemek yaparken üzerine kapak kapatılmasına uygun bir yer oluşturmakla birlikte, sıcak iken de tutamak olarak rahatça tutulmasında, kavranmasında ve taşınmasında kolaylık sağlamaktadır. Her çömlekçi kadının ağızlamayı / yanıqlamayı yaparken; parmak - tırnak ile uyguladığı kendine özgü, özel bir nişanı vardır.

Raising causes the formation of an uneven edge on the brim of the pot. Approximately 1 cm of distorted brim part of the pot is cut with a cutter, and then aligned and smoothened. A bit of clay is then added to the smoothened edge, and rounded outwards 2 - 3 cm with the help of shredded cotton cloth according to the size of the pot, and then raised and smoothened. This fold, in constituting as the brim of the pot, serves well both as a lid for cooking, as well as as a handle, allowing one to easily hold, grasp, and carry the pot when hot. Each and every potter applies a unique, special marking with their finger/ nail when brimming the pottery.











Şekillendirme işlemi tamamlanan çömlekler, kurumaya bırakılır. Kurutma işlemi direk güneş altında yapılır. Kuruma esnasında kalıp üzerinden kurutulan çömlekler ters dizilerek kurutma işlemine devam edilir. Sorkun'da adım başı kurumaya bırakılan çömleklerin, güzel görüntüler veren dizilimlerini görmek mümkündür. Bu görüntüler bir açık hava çömlek atölyesinin, emek yoğun uğraşını sergiler niteliktedir.

Each pottery piece, upon being formed, is then left to dry. The drying process takes place directly under the sun. Part way into this process, the pottery is removed from the mold, reversed over, and left in order to continue drying. The arrangement of pottery as they are left to dry is, in and of itself, a beautiful sight to be seen. This beauty demonstrates the labour-intensive effort of an open-air pottery workshop.







Kazıma işlemi; ortasına yerleştirilen taş ve su dolu bir leğen içinde yapılır. Güneşte iyice kurutulmuş çömlekler, tek tek leğen içindeki taşın üzerine oturtulur. Dış yüzeyi ve taban kısmının yumuşaması için kısa bir süre bekletilir. Bünyesine yeterince su çektilen çömlekler sudan alınır, karın bölgesi ve taban kenarları, kazıyacak yardımıyla kazınır ve düzeltilir. Bu işlem sırasında, çömleğin kıvrığına yani ağzına ve içine su değdirilmez ve kazınmaz.

The scraping process is done in a stone and water-filled basin. The sun-dried pots are individually on the stone in the basin, and are left to rest for a brief period of time in order for outer surface and the base to soften. Those pots that draw in enough water are then extracted from the water, and both the belly region and the base edges are scraped and smoothed using a scraper. During this process, neither the fold or brim, nor inside of the pot is touched with water or scraped.



Tenekeler veya eski çömlekler içinde eritilerek koyu kıvamlı hale getirilmiş kızıl toprak bulamacın, çömleğin içine ve dışına sır bezi adı verilen bir bez yardımıyla kaplanmasına sırlama denilir. Çömlekler, ortada yanan ateşin çevresinde demir ızgaralara dayanarak ısıtılır. Çömleğin ısıtılmasının sebebi üzerine sürülecek bulamacın, yani yöresel söylenişi ile sıran kabarma yapmasını engellemektir. Elleri yakacak kıvama gelen çömleklere, koyu kıvamlı kızıl bulamaç sır bezi ile dairesel hareketlerle hızlıca sürülerek tüm yüzey kaplanır. Bu işlem çömleğin daha güzel görünmesinin yanı sıra, bünyesindeki gözeneklerin kapanarak sıvı geçirgenliğinin azaltılmasına da yardımcı olur.

Glazing refers to a piece of pottery's interior and exterior being coated with a red clay slurry that has been dissolved and thickened in either tin cans or old pots. The glazed pots are then heated by being placed on iron grills around a central burning fire. The pots are heated in order to prevent the slurry from swelling. Given that the surface of the pots are hot enough to burn one's hand, they are rapidly rubbed in a circular motion with the thickened red slurry and a cloth. This process not only helps the pot look better, but it also helps to reduce fluid permeability by closing the pores inside.











Çömlekleri pişirme işleminde kullanılan çam ağaçları, ardıçlar her yıl orman bölge işletmelerinin denetiminde kesilir, çömlekçiler tarafından yıllık olarak satın alınır. Her çömlekçi kendi imkanları ile, ağaçların parçalanması istenilen büyüklük ve uzunlukta kesilip istiflenmesi işlemini yapar ve kurumaya bırakır. Evlerinin çeşitli bölgelerinde stoklanan odunlar, bazen taşıtlarla bazen de eşeklerle pişirme alanına / küllüğe taşınır.

Pine and juniper trees, which are used in process of firing the pottery, are cut annually under the supervision of regional forestry companies, whereupon they are purchased by potters annually. Each potter chops the trees into desired sizes and lengths using their own means, and then stacks the pieces and leaves them to dry. The trees pieces are then stocked in throughout the potters' homes, are carried to the firing/baking site by either vehicle or donkey.



Sorkun'da çömleklerin açık havada toprak üzerinde açık ateşte pişirilmesine ütme / pişirme adı verilir. Köye 500 metre mesafedeki pişirim alanı da küllük olarak anılır. Çömleklerin pişirilmesi için hava şartlarının uygun olması gereklidir. Rüzgar tek yönden ve sert esmeli, yer kuru olmalıdır. Uygun hava şartları yakalandığı gün, çömlekler pişirim alanına götürülür. Pişirimde yakacak olarak kullanılan ağaçlar da eşeklerle veya araçlarla küllüğe taşınır. Çömleğin ütüleceği yere kuru saman ve odun talaşları serilir.

In Sorkun, the direct firing of the pots on soil, in the open air, referred to as firing, or 'ütme' in Turkish. The firing area is located 500 meters away from the village, is referred to as an ash pit, or 'küllük' in Turkish. Weather conditions must be suitable for firing the pots. The wind needs to blow from one direction only and be strong, whilst the ground needs to be dry. When the weather deemed suitable, the pots are taken to the firing area. The trees chunks to be used as firewood are also carried to the ash pit by either donkeys or vehicle. Dry hay and sawdust are laid where the pots are to be fired.







Çömleklerin ağzı yere gelecek şekilde ters olarak, yan yana yatırılır ve aynı hizada dizilir. İlk seferde 300 - 500 çömlek yatırılır. Kuru odunlar belirli bir düzen içinde dizilir ve ateşlenir. Ateşleme tek yönden yapılır. Rüzgarın yardımıyla ilerleyen ateş çeykellerle kontrol edilir. Pişirimi biten çömlekler üzerinden çeykeller yardımıyla diğer çömlekler üzerine aktarılır. Diğer tarafa da pişecek çömlekler ilave edilir, dizilir, ateş çömlekler üzerinden yavaş yavaş yürütülür. Pişirim bitene dek bu işlem ardı ardına devam eder. Pişme işlemi tamamlanan çömlekler soğumaya bırakılır.



The pots are placed side-by-side, and aligned with the brim facing down. Between 300 and 500 pots are laid down in one go. Dry wood is aligned in a certain order, and fired. The ignition is done from one direction. The even spread of the fire, with the help of the wind, is controlled using a çeykel. Furthermore, the already fired pots are transferred over onto the other pots using the çeykel. At the other end of the ash pit, the pots waiting to be fired are added and sorted, and the fire spreads slowly along the pots. This process continues until the pots are thoroughly fired, whereupon the pots are then left to cool.







Çeykel, çömlekleri pişirirken yanmakta olan odunları bir yerden bir yere hareket ettirmek ve pişen çömlekleri ateş içinden çekip almak için kullanılan uzun saplı sopalardır. Ucunda kanca görünümlü metal parçası vardır. Bu metal parçası, odunları ve çömlekleri kavramak için kolaylık sağlar.

A çeykel is a long rod used to shift the burning firewood around from one place to another while firing the pottery, as well is used to removed fired pottery from the fire. On the end of the çeykel is hook-shaped piece of metal, allowing the potter to easily to grip onto the wood and pottery.

















Küllükten alınan çömlekler gazete kağıdıyla tek tek paketlenerek alıcılarına ulaştırılmak üzere yola çıkarılır.

The pots are removed from the ash pit, individually wrapped in newspaper, and sent out in order to reach buyers.









Ankara - Eskişehir kara yolu üzerinde önemli bir noktada olan Sorkun'un sakinleri; kendi imkanları ile hazırladıkları raf, sergen, mini ev, dükkan gibi mekanlarında; yoldan geçenlere Türkiye'nin pek çok yerinden getirilmiş topraktan yapılmış ürünleri kendi çömlekleri ile harmanlayarak satışa sunmaktadırlar.

The locals of Sorkun display terracotta earthenware on shelves, and in shop windows, mini houses, and shops set up along the highway between Ankara and Eskişehir, and sell them to passers-by.









Çömlekçilik ile uğraşan yerlerdeki araştırmalarda tanık olduğumuz şeylerden biri de çeşit zenginliğinin günümüz koşullarında artık sürdürülemiyor olmasıdır. Birçok çömlek çeşidine (su kabı testisi, ayran yapmaya yarayan yayık, kümeslerde kullanılan suluk gibi) artık ihtiyaç duyulmadığı için üretimin durdurulması ve hatta bunları bilen ustaların ölüp gitmesi, bu çömlek çeşitlerinin kaybolmasına sebep olmaktadır. Gelişen dünyanın değişen yaşam koşullarıyla çömlek çeşitleri günden güne azalarak elde kalan örnekleriyle ayakta durmaya, yaşamaya çalışmaktadır veya yok olmak tehlikesiyle karşı karşıya kalmaktadır.

One of the things that we have witnessed in researching where pottery is made is that the richness in terms of pottery variety can no longer be sustained under today's conditions. The ceasing of the production of pots out of a lack of need for pottery anymore (e.g. as water jugs, ayran churns, drinking bowls used in chicken coops, etc.), as well as the passing of master craftsmen, are among a number of reasons why pottery is disappearing. Furthermore, as living conditions change in the developing world, the variety of pottery available is dwindling day by day, is either trying to survive, or is facing extinction.



Balık tavaları, ekmek tepsileri, çeşitli boydaki güveçler, çömlek kapakları tüm mahallede neredeyse her çömlekçi hanesinde görülen formlardır. Bunun yanı sıra günümüzde köşeli formlar, cezveler, kuzuluk, fırın üstlerine bazlama, gözleme, ekmek çömlekleri de üretilmektedir.

Fish pans, bread pans, pots, and pot lids of various sizes are can be seen in almost every potter's house throughout Sorkun. Moreover, angular forms, Turkish coffee pots, and various other types of earthenware used to stew lamb and to make bread, flatbread, and gözleme are also produced.



Balık tavaları oval formlarda çeşitli büyüklüklerde üretilen çömleklerdir. Dip yazma ve halka tutma ve kaldırma işlemlerinden sonra kurutma, kırırma ve sırlama işlemleri çömleklerde olduğu gibi yapılmaktadır.

Fish pans are oval clay pans, and produced in a variety of sizes. These pans, just as with all other types of pots, are prepared by means of splaying the base, ring retention, and raising, and then are dried, scraped, and glazed.



50 – 60 cm çapında olan ekmek bazlama saclarının üretim, kurutma, sırlama işlemleri de çömlek yapım aşamalarındaki gibi (karınlama ve ağızlama hariç) aynı sırayı izleyerek tamamlanır.

The production, drying, and glazing procedures of bread and bazlama (flatbread) pans, which are 50 to 60 cm in diameter, is the same as with all other pot types, with the exception of two steps: bellying and mouthing.

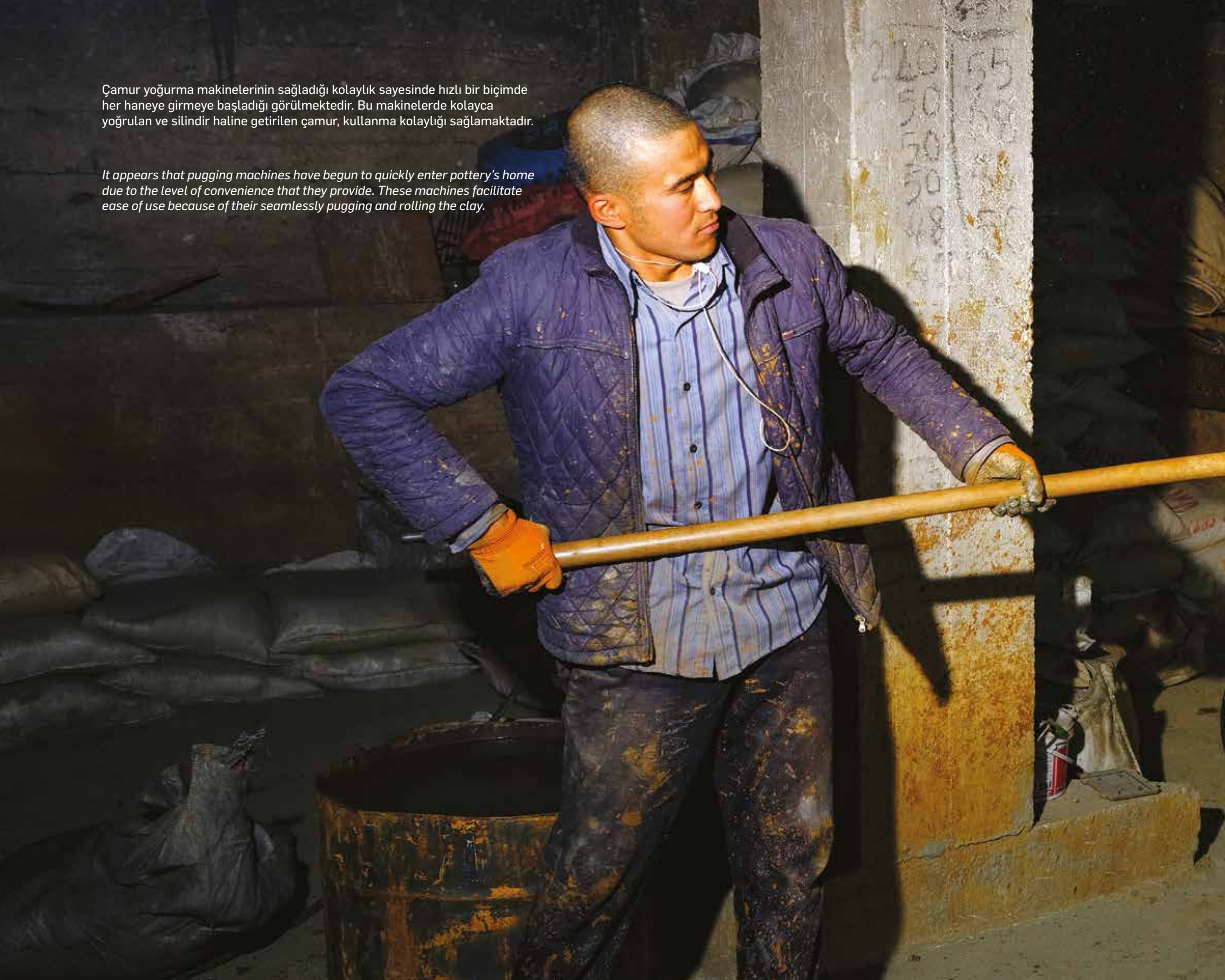
Bu türden formlar özellikle erkek Sorkunlu çömlekçilerin mesleğe el atmaları, seri üretim ve kalıplayarak şekillendirmeye yönelik teknik yenilikler sayesinde çeşitlenmektedir.

Forms of this kind are particularly diversified due to male potters from Sorkun and shaping via molding.



Çamur yoğurma makinelerinin sağladığı kolaylık sayesinde hızlı bir biçimde her haneye girmeye başladığı görülmektedir. Bu makinelerde kolayca yoğrulan ve silindir haline getirilen çamur, kullanma kolaylığı sağlamaktadır.

It appears that pugging machines have begun to quickly enter pottery's home due to the level of convenience that they provide. These machines facilitate ease of use because of their seamlessly pugging and rolling the clay.





Bir zamanlar Sorkun'da her evde, iç ve dış düzenlemeleri geleneksel üretim biçimleri ile örtüşen sevimli çömlekçi atölyeleri vardı. Bugün ise; makineler ve araç gereçler yardımıyla yürütülen seri çömlek yapım yöntemlerini kullanan, otomasyonu benimsemiş ve adeta küçük ölçekli üretim merkezlerine dönüşmüş Sorkun çömlekçi atölyeleriyle karşılaşmak mümkündür. Bir kadının elde günde 40 - 50 adet çömlek üretebileceği düşünülürse; alçı kalıplar ve elektrikli tornalar sayesinde bu sayı iki katına kadar çıkabilmektedir. Alçı kalıplar, elektrikli presler ve tornalar yeni üretim biçimini benimseyen, günümüzün hızına ve ihtiyaçlarına daha yüksek kapasiteyle cevap verebilmek isteyen çömlekçiler arasında çok rağbet görmektedir.

Çömlekçilik; artık teknolojinin de mahalleye girmesi ile kadınların mesleği olmaktan çıkıp, erkeklerin ele aldığı bir mesleğe dönüşmüş görünüyor. Çarklarda ve kalıplarda daha az yorularak daha çok üretim yapabilmek, Sorkun çömlekçilerinin hoşuna gitmiş gibi görünüyor.

Way back when, there used to be quaint pottery workshops nestled within every house throughout Sorkun, and that were adorned with internal and external displays showcasing traditional craftsmanship. Today, it is possible for one to come across pottery workshops in which mass production methods- with the help of automated machinery and tools, and have turned into small-scale production centres. If one woman is thought to be able to produce between 40 to 50 pots per day, and by hand, then this number can easily be doubled thanks to plaster molds and electric turning machines. Plaster molds, electric presses, and turning machines are very popular among the potters, who have adopted the new production method, and who are wanting to be able to respond to today's speed, as well as to the need for higher capacity.

Now, it seems that pottery making has turned into a male-dominated profession as technology steps into Sorkun. Sorkun's potters appear to be fond of the idea of being able to produce more, and by slaving away less over wheels and molds.



Kurutma ve pişirme işlemlerinde de artık ne rüzgar, ne de güneş beklenmektedir. Hava şartlarına meydan okuyan hızlı kurutma yöntemleriyle çömlekler, seri bir biçimde kurutulmaktadır. Artık tek yönden esmesi beklenen rüzgara da ihtiyaç duyulmamaktadır. Çömlekçiler; istenilen sertlikte ve tek yönden gelen hava akımları oluşturan fanlar sayesinde çömleklerini diledikleri gün ve saatte kolayca pişirebilmektedirler.

Neither wind nor sun is sought when it comes to drying and firing. Pots are now rapidly dried rapidly using methods which challenge weather conditions. There is no longer a need to wait for the wind to blow from one direction anymore. Potters are now able to easily fire their pots through the day and at any time so wish thanks to fans that form single-direction air currents at a desired severity.



Atasından, anasından kalma yöntemlerle üretim yapan çömlekçi kadının yardımcısı kocasıdır. Teknolojinin nimetlerinden yararlanarak çömlek yapımına soyunan erkeğin de en büyük yardımcısı karısıdır.

Emek yoğun bir sürecin sonucunda ortaya çıkan çömleği üreten Sorkunlu çömlekçiler; atölye ortamlarında ve yüz yüze yapılan görüşmelerde, samimi bir dille günümüz Sorkun çömlekçiliğini şöyle özetliyorlar:

“70 haneli köyde 350 - 400 arasında nüfusumuz var. Diyebiliriz ki 50 hane çömlekçiliğe devam ediyor. Çömlek 15 hanede otomasyonla, 3 - 4 hanede torna ile geri kalan 30 hanede ise elde yapılıyor.”

Bir zamanlar her evin bir çömlekçi atölyesi her kız çocuğunun altın bileziği olan çömlekçilik mesleği anadan kızına en değerli bir miras olarak geçiyordu. Genç kızlar bu mesleği mutlaka öğrenmek, bilmek zorunda idiler. Bir zamanlar çömlek yapmasını bilmeyen kızların evlenemedikleri söylenir. Sorkun da artık genç kızlar bu mesleği öğrenmek istemiyorlar. Annelerinin, büyükannelerinin çok yorulduğunu, çile çektiklerini düşünerek gözlerini şehirlere, şehirlerdeki çalışma alanlarına dikmiş görünüyorlar.

“Ben 20 yaşıma girmeden bu işi annemden, anneannemden öğrendim. Şimdi 60 yaşımıdayım. Artık kızlar okumak istiyorlar, çömlek yapmak istemiyorlar. Bizler ise tek bildiğimiz ve önemli bir geçim kaynağımız olan bu iş sayesinde ekmeğimizi kazanıyoruz, eşlerimiz de artık bize daha çok yardımcı oluyorlar, onlarla birlikte çalışıp duruyoruz. Yine dünyaya gelsem bu işi yaparım...”

The assistant of a female potter, who herself is the bearer of the techniques of her ancestors, is her husband. As for the assistant of a man, who himself is the embracer of technology in order to produce pottery, it is his wife.

When Sorkun's potters, whose works are the result of intense labour, are interviewed face-to-face into their studios, say with sweet grace that:

“Our village has a population of around 350 to 400 people, and contains about seventy (70) homes. We can safely say that fifty (50) of those homes continue to make pottery: fifteen (15) of which have gone automated, and three to four (3 – 4) of which use a turning machine, while the remaining thirty (30) dwellings make pottery by hand.”

In the olden days, every house had a pottery workshop, and the profession of pot-making – a skill in which any young girl could support herself with – was the most valuable heritage that a mother could pass onto daughter. Young girls were required to learn and to know this profession. It is said that girls who were not versed in pottery making were unfit for marriage. Today, Sorkun's young girls no longer want to acquire this profession. In being aware of how much exhaustion and hardship that their mothers and grandmothers have gone through, they have set their sights on living and working in cities.

“I learned this job from my mother and grandmother before I reached the age of 20. I now am 60. Girls now want to study instead of make pottery. We earn our bread and butter thanks to this job, which is the only thing we know, and which is an important source of our income. Now, our spouses help us a considerable deal more, and we work with them. I would still do this job if I were to enter this world a second time around...”









Gökhan Can ÇOBANSOY

İlk, orta ve lise öğrenimini aynı ilde tamamladıktan sonra 2001 yılında başladığı Ankara Çankaya Üniversitesi Uluslararası Ticaret Bölümü'nde öğrenim görürken ABD'de kısa bir süre çalışma imkanı buldu.

Lisans programını tamamlamasının ardından iki yıl Ankara'da özel bir şirkette ihracat ve yurtdışı pazarlama birimlerinde çalıştı. Eskişehir, Avrupa Birliği İş Geliştirme Merkezi'nde üç aylık eğitimi sonunda 2009 yılında Eskişehir Ticaret Odası (ETO) Dış Ekonomik İlişkiler biriminde çalışmaya başladı. Oda bünyesinde birçok ülke işbirliği çerçevesinde uluslararası organizasyonlar gerçekleştirdi. ETO'da ilk kez Avrupa Birliği'nden hibe kazanılarak gerçekleştirilen "Gıda Sektöründe İzlenebilirliğe Uyum ve KOBİ'lerin Farkındalığının Arttırılması" isimli projenin koordinatörlüğünü üstlenerek, projenin 16 ay boyunca İspanyol ortağı ile yürütülmesine öncülük etti.

2012 yılında Eskişehir Ticaret Odası çatısı altında yer alan Eskişehir AB Bilgi Merkezi'nin başına geçti. Görevde bulunduğu süre zarfında Eskişehir'e 2 milyon 604 TL hibe sadece bu proje kapsamında kazandırdı. AB Bilgi Merkezleri projesi kapsamında iş toplantıları, panel ve seminerler ile birçok ulusal ve uluslararası sanatçıların katılımları ile sanatsal etkinlikler gerçekleştirdi. Halen bu görevde çalışmalarını sürdürmektedir.

Hem iş hayatında, hem de bireysel olarak seyahat etme tutkusunu ile 27 ülke, 38 şehir gezdi, farklı kültürler keşfetti. Birçok sivil toplum ve yardım kuruluşunda gönüllü yer aldı ve aktif çalışmalar yürüttü.

Aynı zamanda evli ve bir çocuk babasıdır.

He got a chance to work in the USA while studying at Ankara Çankaya University International Trade Department which he started in 2001 after completing his primary, secondary and high school education in Eskişehir.

After receiving his bachelor's degree, he worked at export and international marketing departments in a private company in Ankara for two years. At the end of three-month training in Eskişehir, European Union Business Development Center, he started working at Eskişehir Chamber of Commerce Foreign Economic Relations department in 2009. Within the body of the Chamber, he carried out international organizations within the framework of collaboration with many countries. He assumed the coordinatorship of the project called "Adoption of Traceability in Food Sector and Improvement of SMEs Awareness" carried out by the first funding ever to the Eskişehir Chamber of Commerce by the EU. He led the project with his Spanish partner for 16 months.

He took the helm of Eskişehir EU Information Center within the body of Eskişehir Chamber of Commerce in 2012. He helped Eskişehir gain a fund of TRY 2 million 604 within the scope of only this project during his term. He held art activities with the participation of many national and international artists along with business meetings, panels and seminars within the scope of the EU Information Centers project. He still carries on his works at this duty.

Due to his passion to travel both in his personal life and in business life, he travelled across 27 countries and 38 cities, discovered various cultures. He volunteered at many NGOs including relief organizations and he worked there actively.

He is married and father of one.

1985 yılında Marmara Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik Anasanat Dalı'ndan mezun oldu. 1984 yılında Fransa Ecole Nationale D'art Decoratif de Limoges'da bir ay, 1988 yılında Amerika'da San Francisco State University, Seramik Bölümü'nde bir dönem ve 1989-1990 yıllarında California College of Arts and Crafts, Seramik Bölümü'nde iki dönem atölye çalışmaları yaptı. 1986 yılında Araştırma Görevlisi olarak Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Seramik Bölümü'nde göreve başladı. Aynı Üniversitenin Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde 1992 yılında Yüksek Lisansını, 1994 yılında da Sanatta Yeterlik Programını tamamladı. 1986 - 2018 yılları arasında 24 kişisel sergi açtı, birçok Ulusal ve Uluslararası sergiye katıldı. Alanına ilişkin yayınlanmış makaleleri ve iki adet kitabı bulunmaktadır. Yurtiçi ve yurtdışında birçok konferansta, söyleşide, atölye çalışmalarında da yer almıştır. Ulusal yarışmalardan sekiz ödülü bulunan Ayşegül TÜREDİ ÖZEN, Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Seramik Bölümü Öğretim Üyeliği görevinden Ekim 2008 de emekli olmuştur. Halen "Çamurla Oyun" adını verdiği özel atölyesinde; sanat çalışmalarının yanı sıra çocuklara yönelik sanat eğitim çalışmalarını da sürdüren Prof.Ayşegül TÜREDİ ÖZEN, evli ve iki çocuk annesidir.



Prof. Ayşegül TÜREDİ ÖZEN

She is graduated from B.F.A. Faculty of Fine Arts, Marmara University, Istanbul in 1985. She has M.F.A. degree in 1992, and D.F.A. degree (Doctoral of Fine Arts) in 1994 from Social Science Institute, Anadolu University, Eskişehir. She joined several workshop studies at Ecole Nationale D'art Decoratif de Limoges in France and, San Francisco State University Ceramics Department in USA and, California College of Arts and Crafts, Ceramics Department in USA. She became Research Assistant in 1986 and Professor in 2003 at the Ceramics Department of the Faculty of Fine Arts of Anadolu University. She made research on potteries in Turkey. She had two published books about ceramics. She won eight prizes. She participated in many national and international group exhibitions and symposiums and she also held 24 solo exhibitions between 1986-2018. She is a member of Turkish Ceramic Society. After her retirement from same university in 2008, she works in her studio by herself and gives art class to elementary school students. Her art studio is called "Play with Clay". Professor Ayşegül TÜREDİ ÖZEN is married and has two sons.



Kadir İSTİFÇİ

İlk, orta ve lise öğrenimini Eskişehir'de tamamladıktan sonra 1984 yılında Eskişehir Anadolu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İşletme Bölümü'nden mezun oldu.

Orta Okul yıllarında ilgilenmeye başladığı okçuluk sporunda Milli Takım'a kadar yükseldi. 1983 yılında ilk kez düzenlenen Balkan Okçuluk Oyunları'nda Balkan ikincisi olan Milli Takımı' mız da yer aldı. Faal sporcu olduğu dönemde sayısız kez Türkiye Birinciliği ve bir çok Türkiye Rekoruna imza attı.

Hobileri arasında yer alan fotoğrafla 15 yıllık bir küskünlük döneminden sonra 2014 yılından bugüne tekrar yoğun olarak ilgilenmekte. Eskişehir Fotoğraf Sanatı Derneği'nin Kurucu üyesi olup, halen kurucusu olduğu STFCMEDIA çatısı altında serbest fotoğrafçı olarak çalışmalarına devam etmektedir. Fotoğrafları katıldığı bazı ulusal ve uluslar arası sergilerde çeşitli ödüller ve sergilemeler aldı.

Eskişehir Sanat Derneği'nin geleneksel olarak dağıttığı Yılın Sanatçısı Ödülleri çerçevesinde 2015 yılında "Yılın Fotoğraf Sanatçısı Ödülü" nü aldı. Sivil toplum kuruluşlarının varlığı ve yararına inanmakta ve bu çerçevede ulusal ve uluslar arası sivil toplum kuruluşları ile birlikte sosyal farkındalık projeleri yürütmekte ya da katkı sağlamaktadır.

Evli ve iki çocuk babasıdır.

After completing his primary, middle and high school education in Eskişehir, he graduated from the Eskişehir Anadolu University, Faculty of Economics and Administrative Sciences Department of Business Administration in 1984.

He moved up to National Team in archery which he started to have an interest in his Middle School years. He was a part of Turkish National Team which came second in Balkans Archery Championship which was first organized in 1983. During his active sports years, he won countless Turkish Championships and achieved many Turkish Records.

After 15 years of resentment period, he started to have an extensive interest in photography, one of his hobbies, since 2014. He is the founding member of Eskişehir Association of Photography Art and continues his work as a freelance photographer in STFCMEDIA of which he is the founder. His photographs won various awards and exhibits in some of the national and international exhibitions he attended.

He received the "Photograph Artist of the Year Award" in 2015 within the frame work of Artist of the Year Awards granted traditionally by the Eskişehir Association of Art.

He believes in the existence and benefits of non-governmental organizations and in this framework, he conducts or contributes to the social awareness projects with national and international NGOs. He is married and has two children.

2007 yılından beri Türkiye'de yaşayan sanatçı, halen Eskişehir ilinde ikamet etmektedir.

Görsel sanatlara olan ilgisini küçük yaşlarda keşfeden Haadi Mousavi, 6-7 yaşlarından itibaren kara kalem ve yağlı boya resimle uğraşmaktadır. Bu ilgisini birçok sergiye katılarak pekiştirmenin yanı sıra Haadi Mousavi, Türkiye'de 2 yıl boyunca belediye kurslarında resim öğretmenliği yapmıştır. Hadi Mousavi'nin fotoğrafçılıkla tanışması 2013 yılında gerçekleşmiş ve sanatçı fotoğraf alanında katıldığı 4 farklı yarışmadan 4 ödül alarak profesyonel fotoğrafçılık alanındaki başarısını kanıtlamıştır. Farklı konseptte fotoğraflarıyla pek çok ortak sergide yer alan Mousavi, Eskişehir'de ve çevre illerde fotoğrafçılık eğitimleri vermekte ve üniversitede fotoğrafçılık üzerine sunumlar düzenlemektedir.

Fotoğrafa olan ilgisini Eskişehir'in canlandırdığını söyleyen sanatçı, 4 yıldır şehrin birbirinden güzel yerlerini fotoğraflamakta ve 2 yılı aşkın süredir Eskişehir Büyükşehir Belediyesi ile çalışmalarına devam etmektedir.



Haadi MOUSAVİ

The artist has been living in Turkey since 2007, currently residing in the city of Eskişehir.

Haadi, who discovered his interest in the visual arts at an early age, has been drawing and painting since around the age of 6 or 7. In addition to reinforcing this interest in art by participating in numerous exhibitions, he had also taught painting for two years in Turkey at a municipal art course.

Haadi's embrace with photography took place in 2013, whereupon he has since won four awards at four separate photography competitions. He moreover has participated in many different co-exhibitions involving photographs and of different concepts, teaches photography in and around Eskişehir, and organizes presentations on photography at various universities. The artist, who says that Eskişehir stimulates his interest in photography, has been snapping photos of beautiful places around the city for over four years, as well as continues to work with the Municipality of Metropolitan Eskişehir.



Evren YILMAZ

Çukurova Üniversitesi sınıf öğretmenliği bölümünden mezun olan Evren YILMAZ, 2007 yılından bu yana Eskişehir'de yaşamaktadır. 2012 yılında Eskişehir Fotoğraf Sanatı Derneği ile fotoğrafçılıkla tanıştı. Kendisi İFSAK üyesi, Sillesanat Sarayı üyesi ve EFSAD yönetim kurulu üyesidir. Ulusal ve uluslararası birçok yarışmaya katılımı bulunmaktadır. Çeşitli sergi ve proje gruplarında yer almıştır. Evli ve iki çocuk babasıdır.

Having graduated from the Çukurova University Department of Primary School Teaching, Evren YILMAZ has lived in Eskişehir since 2007. He was introduced to photography with the Eskişehir Association of Photography Art in 2012. He is a member of İFSAK, Sillesanat Sarayı, and the member of the board of directors at EFSAD. He participated in many national and international competitions. He attended various exhibitions and project groups. He is married and father of two children.

KAYNAKÇALAR / REFERENCES

Kitaplar / Books

Güner, Güngör (1988). "Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik", [Primitive Pottery Sustained in Anatolia]. İstanbul: Ak Yayıncılık Kültür Serisi,16/5.

Türedi Özen, Ayşegül (2001). "Geleneksel Çömlek Sanatı", [Traditional Pottery Art]. Eskişehir: T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları: no.1277 Halk Bilim ve Araştırma Merkezi Yayınları, no.01.

Notlar / Notes

Bilgin, Halit. (Ziraat Yüksek Mühendisi Beylikova Bölge Şefi) Sorkun'la ilgili aldığı notlar.

Broşür / Brochure

Eskişehir Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (Eskişehir Governorship Directorate of Culture and Tourism) Yayın No: 32 Ocak 2013

Web sitesi / Web site

<http://www.eskisehirkulturturizm.gov.tr/TR,149938/sorkun-comlegi.html>

Sohbet Edilen Sorkun'lu Çömlekçiler / Sorkun Potters Interview

Ayşe ÜNSAL

Azize ÜNSAL

Emrullah ÜNSAL

Erol ÜNSAL

Hatice TAŞGIN

Mustafa ÜNSAL

Rafet TAŞGIN

