



Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi

The Journal of International Social Research

Cilt: 9 Sayı: 43 Volume: 9 Issue: 43

Nisan 2016 April 2016

www.sosyalarastirmalar.com Issn: 1307-9581

**GELENEKTEN GEÇMİŞİ YORUMLAMA ÇABASI: GÖKEYÜP (SALİHLİ-MANİSA)
ÇÖMLEKÇİLİĞİNİN ETNOARKEOLOJİK BAKIŞ AÇISIYLA DEĞERLENDİRİLMESİ
INTERPREATION OF THE PAST FROM TRADITIONS: AN EVALUATION OF THE GOKEYUP
(SALIHLLI-MANISA) POTTERY FROM THE ETHNOARCHAEOLOGICAL PERSPECTIVE**

Aytekin KALKAN*

Öz

Son yıllarda arkeologlar, özellikle kırsal kesimlerde varlıklarını devam ettiren, geçim ekonomilerini desteklemek amacıyla ve genellikle kadınların ilkel bir teknikle üretmiş oldukları çömlekleri konu alan çalışmalarını ve bu çalışmalardan yola çıkarak vardıkları analogilerle, soru ve sorunlara çözüm getirmeyi amaçlamaktadırlar. Bu yaklaşım kabul edilirse Batı Anadolu'da, gelenekselliğini mümkün olduğunca korumayı başarmış bulunan; kadınlar tarafından, kilden yapılmış, altı sivri, döndürebilir bir tabağın içine oturtulmuş, yine kilden yapılmış altlığın üzerinde, elle bant usulü biçimlendirilerek üretilen Gökeyüp çömlekleri ayrıcalıklı bir yere sahiptir. Gökeyüp çömlekçiliği, tarihöncesi topluluklardaki çömlek üretiminin boyutları, kullanım alanları, pazarlanması ve dağıtım organizasyonları gibi birçok konuda arkeologlara, sosyal antropologlara, etnologlara ve halkbilimcilere etnoarkeolojik bir bakış açısı kazandırma ve kültür arkeolojisi yapabilme imkanı sunarken, Somut Olmayan Kültürel Mirasın (SOKUM) korunması gerekliliği ve sürdürülebilirliği konusunda da dikkatleri çekmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gökeyüp/Manisa, etnoarkeoloji, çömlek, kültür arkeolojisi, SOKUM (Somut Olmayan Kültürel Miras).

Abstract

In recent years, archeologists aim to find solutions to questions and issues with studies about pottery and with analogies regarding the outcomes of these studies. Women living in rural areas made pots by with a primitive method in order to support their source of income. If this approach is accepted, Gokeyup pottery has a significant place in western Anatolia where pots made out of clay by women were placed in a spinning and sharp plate on a saucer made out of clay again. These pots were shaped by hands with a distinctive/unique style. Gokeyup pottery definitely provides an ethnoarchaeological perspective to archeologists, social anthropologists, ethnologists, and folklorists. It also provides an opportunity to them to deal with cultural archeology. It remains its remarkable importance about the need to protect and sustainability of intangible cultural heritage.

Keywords: Gokeyup/Manisa, ethnoarchaeology, pot, culture archeology, Intangible Cultural Heritage.

1. Giriş

Anadolu'nun farklı yörelerinde geleneksel yöntemlerle çömlek üretimi yapan birçok kırsal yerleşim bulunmaktadır. Gökeyüp'ün de içinde bulunduğu Batı Anadolu'da Küçük Menderes ve Gediz Nehirleri arasındaki yörede geleneksel yöntemlerle çömlek üretimi yapan birkaç yerleşim 1988 yılında H.Crane tarafından tespit edilmiştir. Çalışmada Küçük Menderes ve Gediz arasındaki Sardes yöresinde, Türkönü, Ödemiş, Datbey, Tire, Ephesus ile Alaşehir, Sardis, Urganlı, Manisa, Menemen, İzmir ve Gökeyüp geleneksel yöntemlerle çömlek üretimi yapan yerleşim yerleri olarak belirtilmiştir (Resim 1). Ancak içlerinden Gökeyüp çömlekleri, üretim ve pişirilme tekniği bakımından diğerlerinden ayrılmaktadır (Crane, 1988: 9-20).



Resim 1. Sardis yöresinde geleneksel çömlek üretimi yapan yerleşimler (Crane 1988).

* Öğr. Gör., Adnan Menderes Üniversitesi, Didim Meslek Yüksekokulu.

Anadolu'nun geneli gözönünde bulundurulduğunda ise Gökeyüp'le benzer üretim tekniğine; Burgudere ve Uslu (Elazığ), Sorkun (Eskişehir) (www.katpatuka.org), Dölek (Gümüşhane) ve Kavakbaşı (Bitlis) yörelerinde rastlanmaktadır (Yalgın, 1946: 81-85; Fındık- Köşklü, 2013: 57).

2.Gökeyüp

Manisa'nın Salihli ilçesine bağlı ve ilçe merkezine de 50 km. uzaklıkta bulunan Gökeyüp, 1960 yılında tamamlanan Demir Köprü Barajı'na 5 km. mesafede yer almaktadır ve kuzeydoğu-güneybatı doğrultulu Dibek Dağı'nın (1100 m.) güneydoğuya doğru alçalan tepeleri üzerinde kurulmuştur. Kasabanın yükseltisi de bu alçalmaya uygun olarak, kuzeybatıda 750 m.'den, güneydoğuda 650m.'ye iner, ortalama yükselti 700 m. civarındadır. Baraj gölüne hâkim, hafif engebeli ve tepelik alanda kurulan kasaba, toplu yerleşim özelliği taşımaktadır (Baykal, 1996: 56).



Resim 2. Gökeyüp Kasabası'nın doğudan görünümü.

Kasabanın doğu ve kuzey-kuzeybatı kenarından yazın kuruyan, diğer zamanlarda da suyu pek az olan Solacak ve Kalamar dereleri geçmektedir. Gökeyüp'e yaklaşık 15 km. mesafede, Demirköprü Baraj Gölü'nün kenarından geçen, Salihli-Demirci karayolunun hemen yakınındaki Çakallar volkan konisi çevresinde prehistorik çağ insan ve muhtemelen onların evcil hayvanlarına ait ayak izleri mevcuttur (Koçman, 2004: 6).

Gökeyüp'ün iklimi, Akdeniz ikliminin kısmen gecikmiş ve karasallaşmış tipine girmektedir. Sıcak-kuru bir yaz, kış aylarında yağmur ve bazen kar yağışı, Kasım sonu-Mart sonu arasında donlu, fırtınalı ve soğuk günler Gökeyüp'te bir yıl boyunca görülür.

1976 yılında su şebekesine kavuşan Gökeyüp'e, elektrik 1977 yılında Demirköprü Barajı'ndan getirilmiş, telefon ise 1985 yılında köye bağlanmıştır. 1985 genel nüfus sayımında 2032 kişi olan köy nüfusu (Baykal, 1990: 55), 2014 yılı verilerine göre 1989 kişi olarak kayıtlara geçmiştir (tuik.gov.tr).

Evler sıkışık, yer yer bitişik, bazen de gevşek bir düzende olup, çevreleri taş duvarlarla çevrili ve ortasında da bir avlusu bulunmaktadır. Evlerin cepheleri genellikle güneydoğuya dönüktür. Sokaklar çok dar, yer yer çıkmaz, girintili ve çıkıntılıdır. Camii, merkezi bir noktada bulunmakla birlikte etrafında meydan yoktur, bakkal ve kahvehaneler caminin yakın çevresinde toplanmıştır. Gökeyüp evlerinin yapımında en çok kullanılan malzeme taştır. Dıştan sıvasız, içten sıvalı ve badanalı olan evlerin bu özelliği son yıllarda değişmiş, ana malzeme olan taşla tuğla eklemiştir. Eski evlerde taşlar arasına harç olarak çamur kullanılırken, günümüzde tuğla ile inşa edilen evlerde çimentolu harç kullanılmaktadır. Gökeyüp'te önceleri toprak damlı evlerin kullanılmış olduğu da literatürde geçmektedir (Baykal, 1990: 65). Eskinin genellikle iki katlı olan evlerinin çatıları, beşik çatılıdır ve evlerin alt katı, yani zemin katı ahır ve çömlek işliği ya da depo olarak kullanılmaktadır. Avlunun bir köşesinde ise tuvalet, ahır ve samanlık bulunmaktadır. Oda sayıları 2-3 arasında yoğunluk kazanırken, 3 odadan fazla olan evler çok nadirdir. Evlerde ısınma, odalardaki ocak ve sobalarla sağlanmaktadır. Ayrıca ana yapıya bitişik olarak eklenen odalar, ailede yani evlenen çocuklar için tasarlanmıştır.

Gökeyüp'te, 27 Mart 1970 Gediz depremi hariç hiçbir doğal felaket bilinmemektedir. Depremde, köyün geleneksel mimari yapısı olan taş evler zarar görmüş ancak can kaybı olmamıştır.

Kasabanın bulunduğu yerde Türkler'den önceki dönemlere ait bir yerleşmenin var olup olmadığı kesin olarak kanıtlanmamış olmakla birlikte, yakın çevresindeki antik yerleşmelerin varlığı (Gordos, Daldis, Saittai), köyün yerleşime açık bir alanda bulunduğunu gösterir (Baykal, 1990: 58). Yerleşimin, Osmanlı Dönemi'ndeki varlığı ilk olarak miladi 1580 tarihli Saruhan tahrir defterlerinden bilinmektedir. Miladi 1667-1668 tarihli Manisa şeriye sicillerinde ise Saruhan sancağı Adala (Karataş) kazasına bağlı köyler arasında Gökeyüp ve Gökmusal adları geçmektedir (Baykal, 1990: 60).

Gökeyüp'te yaşayan yaşlıların belirttiğine göre yerleşim, Kütahya-Emet bölgesinden gelen Karakeçili Türkmen Aşireti'nden bir Yörük Beyi tarafından kurulmuştur. Güner'in çalışmasında, Kütahya bölgesine gelmeden önce yöre insanı, Sivas dolaylarında yaşamıştır. Osmanlı sultanı IV. Murat zamanında

Sivas bölgesinden zorunlu iskâna tabii tutularak, Bor yöresi kışlak, Murat Dağı etekleri yazlak olmak üzere yerleştirilmişlerdir (www.katpatuka.org).



Resim 3. 1972-1977 yılları arasında Gökeyüp'ten Demirköprü Barajı'nın görünümü, (www.katpatuka.org).



Resim 4. 2008 yılında, Gökeyüp'ten Demirköprü Barajı'nın görünümü.

Yerel halkın verdiği bilgilere göre ise yöreye, bir Yörük Beyi'nin gelerek yerleşmesi ve burada üç oğlunun olmasıyla, burası yurt olarak seçilmiştir. Oğulları evlenme çağına gelince, en büyüğü ve gözleri mavi olanın adı Eyüp, Gökeyüp'ü kurmuş, ortanca oğlu Musa, Ortaköy'ü, küçük oğlu Gökçe de 7-8 km. uzaklıktaki Gökçe'yi kurmuştur.

2.1. Gökeyüp ve Çömlekçilik

Gökeyüp'ün ilk isminin Yörük Köyü olduğunu belirten yaşlılar, köyün ilk kurulduğu yer olarak, kasabaya 4 km. mesafede olan Karakaya Mevkii'ni göstermişlerdir. Günümüzde bu mevkii, halk arasında Çömlekçi Yıkığı olarak adlandırılmaktadır. Mevkiye bu adın verilmesini, yaşlılar bir efsaneye dayandırmaktadırlar: Söylenceye göre, "bir bayram sabahı köyün tüm erkekleri bayram namazına gitmiş ve evlerde kalan kadınlar da bu bayram sabahında, çömlek yapmak için birbirleriyle yarışa koyulmuşlar. Yarışma devam ederken bir afet yaşanmış köyde ve köy yerle bir olmuş, yaşayan kimse kalmamış. Bu olaydan sonra bu yerleşim, o anda köyde bulunmayanlar tarafından bugünkü bulunduğu alanda kurulmuştur".

İlk yerleşiklerin, çömlekçilik sanatları ile geldikleri ve çömlek yapmaya elverişli toprağı bulduklarında da bu sanatlarını devam ettirdikleri düşüncesini (www.katpatuka.org), belki de köy yaşlılarının bize göstermiş oldukları ve köyün ilk kuruluş yeri olarak bildirdikleri Karakaya Mevkii'nde (Çömlekçi Yıkığı) yaptığımız küçük çaplı araştırmada karşılaştığımız çömlek kalıp parçaları doğrulamaktadır (Resim 5).



Resim 5. Çömlek parçası, Çömlekçi Yıkığı Mevkii.

Karakaya Mevkii, Ömer Emre Yatırı nedeniyle de Gökeyüplüler tarafından kutsal alan olarak kabul edilmektedir. Yüzyıllardır devam eden ve günümüzde de yağmur duası için Gökeyüplüler'in toplu olarak gittikleri Ömer Emre Yatırı, bölgede çocuğu olmayanların da adak adadıkları kutsal alanlardan biridir. 2008 Nisan ayında yağmur yağması için düzenlenen ritüelde, sözkonusu kutsal alanda 8 adet kurban kesilmiştir. Bu ritüele de Acıpayamlı ve Boratav'ın da farklı çalışmalarda belirttiği (Acıpayamlı, 1976: 3; Boratav, 1997: 139) ve Anadolu'da yağmur duasının yapıldığı her yerde olduğu gibi kadın, erkek, çocuk herkesin katılması istenmiştir ve yöre halkı için oldukça önemlidir.

Kasabanın ekonomik gelirleri arasında, yıllardan bu yana tarım-dışı bir faaliyet olan çömlekçilik önemli bir yer tutarken, özellikle son on yılda kasabanın yakın çevresinde bulunan arazilerde, tarıma modern girdilerin katılmasıyla ekili alanlardan alınan verim yükselmiştir. Gökeyüp'te yetiştirilen tarım ürünleri arasında başta tütün olmak üzere, üzüm, mercimek, arpa, buğday, susam, domates, biber, çilek, fasulye, son yıllarda zeytin ve baklagiller ile hububat da sayılabilir. Kasabanın yaylasının, merasının ve otlığının olmaması nedeniyle hayvancılık önemli bir ekonomik faaliyet değildir. Kendi ihtiyaçlarını giderecek ölçüde sığır, koyun ve keçi beslenmektedir.

Yerleşimin çevresinin doğal bitki örtüsü, genellikle palamut meşesi (*Qercus aegilops*) ve makidir (Baykal, 1990: 62). Palamut meşesinin meyveleri, Eylül ayında toplanarak, güneşte kurutulduktan sonra Salihli'ye götürülerek satılmakta ve tarım-dışı faaliyeti oluşturmakta olduğu daha önceki yayınlarda tespit edilmiştir (Baykal, 1990: 67). Bu uğraş, Sümerbank'ın kapatılmasından önce, ailelere iyi bir ekonomik gelir sağlamıştır.

Kaynak kişilerden Fatma Özer'in ve diğer Gökeyüplüler'in anlattıklarına göre, çömleklerin biçimlendirilmesinin yıllardan beri sadece kadınlara ait bir uğraş olduğu anlaşılmaktadır. Bununla beraber günümüzde çömlek üretimine, yeni nesil kadınlarının ve kız çocuklarının ilgi göstermediği, ilgi gösterenlerin de günlük işlerin dışında arta kalan zamanlarda bu işle uğraştığı, kasabada çömlekçiliği tam zamanlı olarak yapan iki kadından biri olan Fatma Özer tarafından belirtilmiştir. Özer, tam zamanlı olarak çalıştığında, yaz aylarında ortalama büyüklükteki bir güveçten kulp olmamak şartı ile günde 40 adet üretebildiğini belirtmiştir.



Resim 6. Fatma Özer, çömlek hamurunu hazırlıyor .

Kendisine önceleri Gökeyüp'te günde 100 parçaya yakın üretimin yapıldığını hatırlatmamız üzerine (www.katpatuka.org), bunun bir kişinin elinden çıkmasının mümkün olamayacağını, bunun ancak ailede iki kişinin çalışmasıyla mümkün olabileceğini ifade etmiştir. Ayrıca, her mevsim çömlek üretimi yapılabileceği gibi en verimli sonuçların, Nisan ayında başlayan ve Eylül ayına kadar olan dönemde alınacağı kaynak kişiler tarafından belirtilmiştir.

2.2. Çömleklerin Üretilmesi

Halkın “sakızlı toprak” olarak adlandırdığı normal bir kilin, “mengele” dedikleri mika $K(Mg, Fe)_3[(OH, F)_2(A_{12}Si_3)O_{10}]$ bir toprakla 2/1 oranında karıştırılmasıyla çömlekler üretilmektedir ve hammadde analizleri Güner’in çalışmasında gösterilmiştir (www.katpatuka.org; Resim 7).

	Sakızlı toprak (%)	Mengele (%)
A.Z.(ateş zayıtı)	7,51	10,49
SiO ₂	61,09	29,60
Al ₂ O ₃	15,91	26,56
Fe ₂ O ₃	5,92	9,30
TiO ₂	0,55	0,54
CaO	1,85	0,80
MgO	0,47	21,71
K ₂ O Na ₂ O	1,00	1,00

Resim 7. Gökeyüp çömleklerinde kullanılan toprağın kimyasal analizi (www.katpatuka.org).

“Sakızlı toprağın” elde edildiği, Mezar Kıranı Mevkii halk arasında “topraklık” olarak adlandırılmıştır. Yerleşime 15 km. uzaklıktaki alan, günümüzde Mustafa Alpan’ın tapulu arazisi içindedir. Bu özel toprak, köyden kadastro geçmeden önce, hiçbir ücret verilmeden katırlarla getirilirken, günümüzde bir traktörüne belli ücret verildikten sonra evlerin önüne getirilip ve çukur bir alana yığılmaktadır (Resim 8, Resim 9).



Resim 8. Evlerin önüne getirilen sakızlı toprak.



Resim 9. Sakızlı toprak.

Çömlek hamurunun en önemli karışım maddesi olan mika görünümündeki mengele, ise kasabanın yakın çevresinde, 3 km’lik bir alanda bulunabilen ve 1-2 m.’lik genişliğe sahip, damar şeklinde, zaman zaman yüzeyde bulunan bazı yerlerdeyse, yüzeyin daha alt kısımlarında yer alan bir topraktır. Mengelenin bulunduğu yerden çıkarılıp getirilmesi, getirilen mengelenin kurumması beklendikten sonra bir tokmak yardımıyla dövülerek inceltmesi gibi işler erkeklerin sorumluluğu altındadır (Resim 10). Koşay ve Ülkü’nün 1962 yılındaki çalışmasından yola çıkılarak, inceltme işleminin öğütme taşları yardımıyla yapılması dışında diğer uygulamaların büyük ölçüde gelenekselliğini koruduğu söylenebilir (Koşay-Ülkü, 1962: 91).



Resim 10. Mengelenin tokmakla dövülmüş hali.

İnceltme, oldukça zahmetli bir iştir ve kurumuş olan mengeleyi istenilen kıvama getirmek için iki saat boyunca dövülmesi gerekir. Sonra dövülen ve inceltilen mengele, tel bir elekten kadınlar tarafından elenir ve sakızlı toprakla karıştırılmaya hazır bekletilir (Resim 11). Sakızlı toprakla, mengele 2/1 oranında karıştırılır, yoğrulur ve çömlek hamuru olarak kullanıma hazırlanır (Resim 12).



Resim 11. Mengelenin tokmakla inceltildikten sonra, tel bir elekten elenip çuvallara doldurulması.



Resim 12. Mengele ve sakızlı toprağın yoğrulmuş hali.

Çömlek hamuruna şekil verme işlemi, ortasında yükselti olan, adına "dönek" denilen (Resim 13) ve yine kilden yapılmış, ortalama 1,5 cm. kalınlıkla, adına da "kalıp" denilen bir altlık üzerinde gerçekleştirilmektedir. Çömleklerin kuruması tamamlanuncaya kadar, altında bulunan kalıbın üzerinde durması gerekir. Bu nedenle çömlek üreten her ailede bu kalıplardan bol miktarda bulunması da bir zorunluluktur (Resim 14).

Resim 13. Çömlek döneği

Resim 14. Çömlek kalıpları

Kalıpların üzerinde karışıklığı engellemek için, her çömleğin kendine özgü bir işareti bulunur. Bu işaretler, kalıpların içbükey tarafına, sert bir cisimle kazınır. İşaretler, üzerlerinde kuruyan çömleklerin de alt kısmına kabartma olarak çıkar. Fatma Özer, yaklaşık olarak birbirlerine benzeyen işaretlerin, çömlekçilikle uğraşan kişiler arasında rahatlıkla ayırt edilebildiğini ve üretilen çömleklerin hangi sanatçının elinden çıktığını da kolaylaştırdığını belirtmiştir (Resim 15).



Resim 15. İşaretle kalıplar.

Şekillendirme, hazır olan çömlek hamurundan bir parça alınarak, çömlek tabanını çevreleyecek uzunlukta kalıbın üzerinde yerleştirilerek, "taban konulma" işlemi gerçekleştirilir. Sonrasında, "kıyı" adı verilen bantlar, tabanın üzerine konularak, "kıyı yuvarlama" işlemi gerçekleştirildikten sonra şekillendirme, bant usulü yapılmaktadır.



Resim 16. Taban koyma ve kıyı yuvarlama işlemi.



Resim 17. Bant usulü şekillendirme.

Halka biçimindeki hamur, kısa bir ok görünümünde olan ve adına "kılıç" denilen, tahta parçası ile yükseltilir (Resim 18). Kılıç adı verilen bu tahta parçası, su ile dolu bir kap içerisinde her an kullanıma hazır olarak bekletilir (Resim 19). Bunun yanında ilkel teknikle üretilen çömleklerin olmazsa olmazlarından olan su ve el çaputu da biçimlendirmede kullanılır.



Resim 18. Çömleğin kılıçla şekillendirilmesi.



Resim 19. Su dolu kaptaki kılıç ve el çaputu.

Çömlek şekillendirildikten sonra, kalıpların üzerinde ıslaklığının çektirilmesi için bir kenara bırakılır ve şekillendirilecek diğer hamura geçilir. Sıcak yaz günlerinde bir günde nemi çektirilen çömlekler, havaların daha ılık ve soğuk olduğu zamanlarda ise en fazla on günde nemi çektirilir (Resim 20; Resim 21).

Sorkun'da (Eskişehir) kış aylarında üretilen çömleklerin kurumması için evin içine ya da ocak ve sobanın yanına alındığı belirtilmiş (Önen, 2000: 285; www.katpatuka.org) olmasına karşın gerek Uslu (Elazığ) (Ertuğ, 2004: 82), gerekse Gökeyüp çömleklerinin kurutma aşamasında sözkonusu uygulamanın geçerli olmadığı tespit edilmiştir.



Resim 20. Kurmaya bırakılmış kayık tabak.



Resim 21. Kurumaya bırakılmış kase.

Yeterince çektirildiği düşünülen (kalıbı kendiliğinden bırakabilecek) çömlekler artık, "karınlama" ve "kulplama" işlemine alınması için duvara dayanır. "Karınlama" ve "kulplama" işlemleri tamamlanan çömleklerin fazlalıkları "kazıyacak" adı verilen bir tenekle parçası ile kazınarak elden geçirilir böylece kurumuş çömleğin pürüzlerinin giderilmesi sağlanır. Takip eden süreçte, "sırlama"dan geçirilen çömleklerin, uygun hava şartlarında birgün güneşte kalması sağlanır. Sırlama işleminde iki kadın çalışır. Bu kadınlardan biri mengele ve sakızlı topraktan hazırlanan bulamacı sürerken, diğeri kuru bir bezle fazlalıkları alır. Bir günde sürekli çalışan iki kadın, 150-200 arasında çömleği sırlayabilmektedir (Resim 22; Resim 23).



Resim 22. Karınlaması ve kulplaması biten çömlekler.



Resim 23. Sırlanmış çömlekler ve pişirmede kullanılan çengel.

Güneşte iyice kuruyan çömlekler açık alanda pişirilmek üzere, evin bahçesi ya da avlusu veya evin hemen yakınındaki açık alana taşınır. Çömleklerin açık alanda pişirilmesi işlemine kadın, erkek ve çocuklar kısaca herkes katılır. Uslu'da (Elazığ) olduğu gibi (Ertuğ, 2004: 83), pişirilecek çömleklerin bir gece öncesinden yığın yapıldığı da olur. Günümüzde kasabanın ateş yakmaya elverişli hemen hemen her yerinde bu işlemin yapıldığını söylemek mümkündür. Koşay'ın 1962 yılındaki yayınında Gökeyüp'te, çömleklerin ateşte pişirilmesi günü olarak, Perşembe gününün tercih edilmesi uygulaması (Koşay-Ülkü, 1962: 92), dikkat edilen bir konu olmaktan çıktığı gibi yığını yapan, ateşi kontrol altında tutup, pişirme işlemini denetleyen aile reisi olan erkek, artık bu işlemin olmazsa olmazlarından değildir ailenin genç bireyleri de bu işi yapabilmektedir.

Çömlekler ters çevrilerek, yan yana, birbirinin peşi sıra ve üst üste dizilir. Elde edilen "çömlek yığını"nın üstü, ortası, yanları kısaca her yeri, çalı çırpı ve odunla kaplanır bu işleme de "gömme işlemi" denir ve rüzgarlı bir havada ateş yakılır. Pişirme işleminde genelde erkeklerin sağladığı ve Gökeyüp'ün çevresinde bulunan palamut meşesi ağacından, ısısının yüksek olması nedeniyle yararlanılır. Pişirme işleminden verimli bir sonuç alabilmek için, kaynak kişilerin belirttiğine göre, 300-400 çömlek için bir traktör odun kullanılır.

Gökeyüplüler, eskiden yakacak konusunda sıkıntı çekmediklerini, günümüzde ise palamut meşesi ağacının elde edilmesindeki zorlukları dile getirmişleridir. Diğer yandan yüzyıllardır geleneksel bir şekilde üretilen, bu kaliteli çömlekler için oduna olan ihtiyaç gözönünde bulundurulduğunda, yerleşimin yakın çevresinde yok olan bitki örtüsünün nedeni olabileceğini de düşündürmektedir (Resim 24; Resim 26).

Çömleklerin pişirilmesi için uygun rüzgarda 1-2 saat arasında yanması sağlanan ateş yeterlidir. Uygun rüzgar olmazsa, pişirme işlemi 5 saate kadar uzayabilmektedir. Rüzgarsız havada yapılan pişirme

işlemine “tonuk” denir ve çömlerler iyi pişmez “üğünür” yani verimsiz bir pişirme olarak değerlendirilir. Pişirmeden sonra çömlerler, sıcakken bir çengel yardımıyla yığından alınarak, soğuması için bir kenara bırakılır (Resim 25). Pişirme sonrası hasarlı çömlerler, Uslu’da (Elazığ) olduğu gibi farklı bir iş için kullanılmaz (Ertuğ, 2004:84), bu hasarlı çömlerler toplanarak belediyenin göstermiş olduğu çöplüğe atılır.



Resim 24. Evlerin bahçesindeki odunlar.



Resim 25. Açık alanda pişirme işlemi, Crane, 1988: 19.

Soğuma işlemi, en fazla bir saat sürer. Daha önceki yıllarda Güner’in de belirttiği gibi, pişirmeden sonra sıcak olarak kümeden alınan çömlerlerin, gübreyle karıştırılmış samana atılması uygulaması (www.katpatuka.org), günümüzde Gökeyüplüler tarafından devam ettirilmemektedir. Nedeni sorulduğunda; bu uygulamanın çömlere daha koyu bir görünüm kazanmasını sağlamasından başka bir işlevi olmadığını belirtmişlerdir.



Resim 26. Gökeyüp’ün kuzeyinde yok olan bitki örtüsü.

Gökeyüp’te üretilen çömlerlerin, daha uzun mesafelere profesyonel anlamda pazarlamasını yapan Raşit Özder’le yaptığımız görüşmede, böyle bir uygulamanın olduğunu hatırlatmamız üzerine, verdiği “bu işlemin ürünlerin kalitesinde hiçbir değişiklik meydana getirmediği, aksine gübreyle çömlerlerin bir arada anılmasının bu çömleri mutfaklara sokacak kişiler için bazı soru işaretleri oluşturacağı” şeklindeki cevabı, Gökeyüp çömlerçilerinin pazarlama stratejisindeki değişimini de yansıtmaktadır.



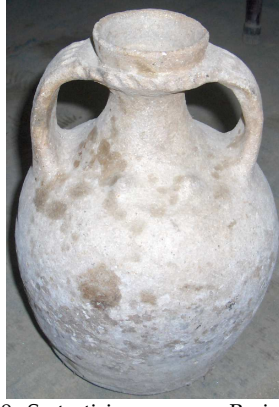
Resim 27. Fatma Özer evi, bodrum kattaki çömler işliği.

Gökeyüp’te üretilen çömlerleri, üç başlık altında sınıflandırmak mümkündür: Testiler, güveçler ve dekoratif amaçlı üretilen çömlerler.

Testi sınıfında topladığımız çömlerler, genel olarak, sıvı besinlerin saklanması ve taşınmasında kullanılmaktadır ve büyükten küçüğe; küp, ayran testisi, su testisi, aş testisi, emzikli bardak, çocuk bardağı ve süt bakracı olarak sıralanabilir (Resim 28-33).



Resim 28. Ayran testisi



Resim 29. Su testisi.



Resim 30. Emzikli bardak.



Resim 31. Çocuk bardağı.



Resim 32. Aş testisi.



Resim 33. Süt bakracı.

Güveçler sınıfında tespit edilenler ise büyükten küçüğe; kavurma güveci, dört kulplu (koşaf çömleği), bayındır çanağı, sayı, arapbaşı, mıkri, tava, kahve tavası, yıllık (kayık tabak) ve kâsedir. Bu sınıfın ortak özelliği ise hepsinin ateşte kullanılabilir olmasıdır. (Resim 34-43).



Resim 34. Kavurma güveci.



Resim 35. Dört kulplu.



Resim 36. Bayındır Çanağı.



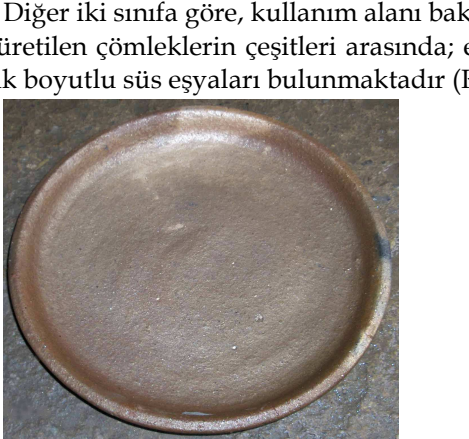
Resim 38. Arabbaşı.



Resim 40. Kâse.



Resim 42. Tava.



Resim 44. Ekmek sacı.



Resim 37. Sayı.



Resim 39. Mikri.



Resim 41. İç içe iki boy kayık tabak (yılık).



Resim 43. Kahve Tavası.



Resim 45. Sabunluk.



Diğer iki sınıfa göre, kullanım alanı bakımından daha az yer tutan, ihtiyaçlara yönelik veya dekoratif amaçlı üretilen çömlerlerin çeşitleri arasında; ekmek sacı, sabunluk, süzgeç, kestane kavurma tepsisi, vazo ve küçük boyutlu süs eşyaları bulunmaktadır (Resim 44-51).



Resim 46. Süzgeç yapımı.



Resim 47. Kestane tepsisi.



Resim 48. Dekoratif kap.



Resim 49. Dekoratif kap.



Resim 50. Vazo.



Resim 51. Vazo.

2.3.Çömleklerin Dağıtım Organizasyonu ve Pazarlanması

Daha önceki çalışmaların ve Gökeyüp'te bulunduğumuz zaman dilimi içinde görüştüğümüz kaynak kişilerin ifadeleri ışığında, burada üretilen çömleklerin yöre insanının hayatında, ekonomik anlamda oldukça önemli bir yere sahip olduğunu bilmekteyiz.

Üretilen çömleklerin pazarlanmasının, katır ve eşeklere gerçekleştiği yıllarda, bu işlemde beklenti sadece takastı. Ürettiklerini çevre köy ve kasabalara kıl çuvallarla taşıyan Gökeyüplüler, karşılığında kendilerinde olmayan ve bütün bir kış boyunca ailenin geçimini sağlayacak, hububat, zeytin, zeytin yağı, üzüm, incir, kestane, ceviz, haşhaş, nohut, börülce, çıra, hasır ve çeşitli meyve türlerinin kurutulmuş olanlarını talep ederlerdi (Koşay-Ülkü, 1962: 93; (www.katpatuka.org). Hiçbir sermaye koymadan bir ailede, okula giden çocuklar da dahil 1933 yılına göre 100-150 kuruş kazanabilirdi. Bununla birlikte 1932 yılındaki Türkiye Cumhuriyeti Hükümeti, köyde güveç ve testi ocağı açan her aileden ruhsat parası aldığı bilinmektedir. Uzak yerlere götürülen güveçlerin her birinden 20 para vergi alınmıştır. Bu tarihte Gökeyüp Adala'ya bağlı bir köy durumunda ve üretilen çömlek sayısı 50.000 olarak kayıtlara geçmiştir (Koşay-Ülkü, 1962: 93).

Kasabada belli bir yaş grubunun üzerindeki erkekler, katırlar ve eşeklerle ürünlerin pazarlandığı dönemi bilmelerinin yanında, şuan için yaşlı olarak nitelendirebileceğimiz her erkeğin takas organizasyonuna katıldığını da söylemek yanlış olmayacaktır. Diğer yandan Gökeyüp'te yaşayan kadınların da zorunlu oldukları durumlarda bu organizasyonlara katıldıklarını söyleyebilmek mümkündür.

Ürettikleri çömlekleri Buldan'dan (Denizli) gelen kıl çuvallara koyarak ve çuvalın içinde bulunan çömleklerin uzun süren yolculuklar esnasında kırılmalarını engellemek için, köyün çevresinde bol miktarda bulunan palamut meşesi ağacının yapraklarını sıkıştırarak, katır ve eşeklere yükleyen Gökeyüplüler, takas yapacakları yörelere organizasyonlar düzenlemişlerdir. Katırlara yüklenebilen en fazla çömlek sayısını

köylüler, 30 sağ tarafa, 30 da sol tarafa, toplam 60 adet olacak şekilde anlatırken, eşeklere yüklenebilen çömlek sayısını da, 20 sağ tarafa, 20 sol tarafa, toplam 40 adet olacağını ifade ettiler (Resim 52).



Resim 52. Gökeyüp'te çömleklerin kıl çuvallar içinde nakledildiği yıllar, (www.katpatuka.org).

Ürünlerin pazarlanması için gidilen bir ilin, çevre köylerinin dolaşılması ve ürünlerin tüketilmesiyle geri dönüş süresi en fazla 15 gündür. Halit Gültekin, yakın çevrede bulunan birçok il, ilçe ve köylere takas amaçlı organizasyonlarda bulunmuştur. Katır ve eşek gibi hayvanlarla düzenlediği pazarlama organizasyonlarında, genel olarak Manisa, İzmir, Afyon ve Uşak gibi illerin ilçe ve köylerini hedef aldığını belirtmiştir.

Mehmet Ali Kaynak, iki arkadaşıyla birlikte ürettikleri çömlekleri pazarlamak ve yiyecek ihtiyaçlarını karşılamak için, 1969 yılında İzmir bölgesine takas organizasyonu düzenlemişlerdir. Gökeyüp'te katırların her birine, 40 adet sağ taraftaki kıl çuvala, 40 adet de sol tarafta kıl çuvala olmak üzere ve kırılmalarını önlemek için de aralarına gazel (palamut meşesi ağacının yaprağı) sıkıştırılarak yola çıkmışlar. Sarıcalı (Akhisar), Kırkağaç (Manisa), Soma (Manisa) ve Kınık'ta (İzmir) ürünler takasa sunulmuş, ellerinde kalan çömlekler de Bergama'da (İzmir) tam olarak tüketilmiştir. Bu alışverişten zeytin, zeytinyağı, üzüm gibi ürünler elde etmişlerdir. Kaynak'ın verdiği bilgiler doğrultusunda, Gökeyüp'ten çömleklerle çıkış ile çömleklerin pazarlanıp tekrar köyü dönüş tam 15 gün sürmüştür.

Kaynak, pazarlama organizasyonları düzenlenirken ihtiyaçların göz önünde bulundurulduğunu, bu nedenle Ödemiş'e (İzmir) incir, Bozdağ'a (İzmir) patates, Turgutlu'ya (Manisa) tahıl ve üzüm, Kütahya, Afyon ve Uşak bölgelerine de hububat ihtiyacı için gidildiğini belirtmiştir.

Mehmet Ali Kaynak ve Recep Taş, 1960'lı yılların başında alışılmışın dışında bir takas işleminin gerçekleştiğinden söz ettiler. Söz konusu yıllar arasında, Çanakkale-Ezine bölgesinden gelen köylüler, develeriyle getirdikleri pirinçleri, Gökeyüp'te üretilen çömleklerle takas etmişlerdir. 1980 yılından sonra pirinçler araçlarla Gökeyüp Köyü'ne getirilirken, her iki tarafın beklentisi de artık nakit olmaya başlamıştır.

Mustafa Alpan ve Tezcan Kaynak, 1960'lı yıllarda, Afyon ilinde; Sandıklı, Balıkesir ilinde; İvrindi, Havran, Edremit, İzmir ilinde; Ödemiş, Bayındır, Torbalı ve Urla'ya katırlarla çömlek götürdüklerini bildirdiler. Yaren Taşdemir, yaklaşık olarak 1955 yılında, Afyon ilinin ilçe ve köylerine bir hafta ile 15 gün arasında değişen bir süreçte, takas amaçlı katır ve eşeklerle yolculukta bulunduğunu ifade ettiler.

Çömleklerin yakın mesafelere katırlarla götürülüp gidilen köylerden, buğday, arpa, baklagiller ve benzeri ürünlerin talep edildiğini, belgeleme imkânımız oldu. Araştırma süresi içinde çevre köylerde yürütülen gözlemlerde İbrahimağa Köyü'nde (Kula), Gökeyüp'te üretilen çömleklerin kullanıldığı tespit edildi. İbrahimağalı köylüler, önceleri Eski Borlu yolunu kullanarak ve 60 km. katederek, Gökeyüp'ten katırlarla çömlekçilerin kendilerine takas için, her iki üç ayda bir periyodik aralıklarla ziyaret ettiklerini bildirdiler. Çuvalların (hararların), katırların sırtlarına organlarla sarıldığı, iki ya da üç kişilik organizasyonlardan bahseden köylüler, köylerine gelenlerin de erkek olduğunu ifade ettiler. Günümüzde bu ticari ilişki devam etmekle birlikte, Gökeyüplüler artık katırlarla değil de traktörlerle İbrahimağa Köyü'nü ziyaret etmektedirler (Resim 53; Resim 54).



Resim 53. İbrahimağa Köyü, Yüksel Yardımcı evinin kullanılan Gökeyüp çömleği.



Resim 54. İbrahimağa Köyü, Orhan Bedez evinde mutfak tereğindeki Gökeyüp çömleği.

Çömlekleri üreten kadınların pazarlama sürecine katılmadığı, bu sürecin erkekler tarafından gerçekleştirildiği düşüncesi, ilkel çömlekçilikle uğraşan yörelerde yapılan araştırmalarla çoğunlukla kabul gören bir görüştür. Ancak, Gökeyüp'te kadınların zorunlu kaldıkları durumlarda ve gidecekleri köylerde tanıdıkları olması koşuluyla bu sürece katıldıklarını söylemek mümkündür.

Yaren Taşdemir, eşinin sağlık nedenleri dolayısıyla pazarlama sürecine katılamayan yengesi Fatma Teksin ile 1953 yılında, eşeklerle, Kütahya ilinin Simav ilçesine bağlı Aksaz Köyü'ne ürettikleri çömlekleri takas yapabilmek için gitmişlerdir. Teksin, bu pazarlama sürecine gebe olarak katılmış ve şu anda Gökeyüp'te yaşamakta olan Halil Teksin'i Aksaz Köyü'nde doğurmuştur.

Kadınların, çömlekleri pazarlama sürecine katıldığını, Halit Gültekin ve daha başka yaşlıların vermiş oldukları bilgiler de doğrulamaktadır. Kurtuluş Savaşı yıllarında, erkeklerin çoğu cepheye gitmiş, köyde üretilen ürünlerin pazarlamasında sıkıntı yaşanmış, çocuklarının ve kendilerinin geçimlerini sağlayabilmek için, Gülizar Gültekin, Emine Dizman, Fatma Bilgiç ve Fatma Özeren gibi kadınlar, tanıdıklarının olduğu yakın çevre köylerine takas amacıyla ziyaretlerde bulunmuşlardır.

Anadolu'nun kırsal kesiminde gözlemlediğimiz modernleşme sürecinin etkilerini Gökeyüp'te de görebilmekteyiz. Her ne kadar çömleklerin üretim biçimi, bu süreçten etkilenmemiş olsa da, öyle görünüyor ki üretilen çömleklerin daha uzak mesafelere taşınmasında modern araçlardan yararlanılması kaçınılmaz olmuştur.

Pazarlama organizasyonunda modern araçlardan yararlanılması, 1973 yılında Halit Gültekin'in köye ilk traktörü getirmesi ile yaşanmıştır. Konuyla ilgili köyde görüşme yaptığımız ve pazarlama sürecinin tüm boyutlarını anlatan Gültekin, 1975 yılında ürettikleri ürünleri satabilmek için takas amaçlı olmayan, hedef bölgesi İpsala (Edirne) ve Kapıkule (Edirne) sınır kasabaları olan en fazla 25 günlük bir pazarlama faaliyetinde bulunmuşlardır.

Gültekin, 1975 yılında, arkadaşı Ahmet Tokay'la, mıkri, arabbaşı, sayı, dört saplı, kayık tabak, tepsi, kahve tavası ve büyük tava gibi ürünlerden oluşan 850 adet çömleği traktörüne yükleyerek yola çıkmışlar. Hedefleri Trakya bölgesi olduğundan, Manisa ilinin ilçe ve köylerinde hiç zaman kaybetmeden il dışına çıkmış, Balıkesir geçilerek Erdek'ten araba vapuruna binmişler. Marmara Adası'nın kenarından geçilerek Tekirdağ iline ulaştıktan sonra Çorlu, Çerkezköy, Saray, Babaeski (Kırklareli) ve Havsa (Edirne) güzergahı izlenmiş, sınırda Edirne iline ulaşılmıştır. Kapıkule (Edirne) çevresindeki köy ve kasabalar tek tek dolaşmış, Edirne ilinden güneye doğru sınır boyunda bulunan köyler dolaşarak, pazarlama sürecinin ikinci hedef noktası olan İpsala'ya (Edirne) varılmıştır. İpsala (Edirne) sınır pazarı ve çevresindeki köyler de dolaşarak eldeki ürünler tüketilmiştir. Özellikle İpsala (Edirne) sınır kapısı pazarında, ürettikleri çömleklere yerli halkın göstermiş olduğu yoğun ilgiyi anlatan Gültekin, pazarda bulunan Yunanistanlı vatandaşların, ürünlerine göstermiş olduğu ilgiye de dikkat çekmiştir. Artık ellerinde tek bir ürün bile kalmadığında, Malkara (Tekirdağ) ilçesinden geçilerek Tekirdağ'a ulaşılmış oradan araba vapuruna binilmek suretiyle geliş güzergahı izlenerek Gökeyüp'e dönülmüştür.

Gültekin, Trakya bölgesine yapılan organizasyonun amacının, Gökeyüp'ün çevresinde bulunan köylere yapılan organizasyonlardan farklı olduğunu belirtmiştir. Gökeyüp'ün çevre köylerine yapılan daha kısa mesafeli bölgeler arasında gerçekleşen pazarlama sürecinde beklentinin, eldeki ürünlerin karşılığında üzüm, incir, zeytin, zeytinyağı, kestane, ceviz, haşhaş, buğday ve baklagiller ile takas edilmesi düşüncesi olduğunu, Trakya'ya düzenlenen bu organizasyonda beklentinin ise, ürünlerin belirlenen nakit karşılığı olduğunu belirtmiştir. Neden böyle bir beklenti içinde olduğunu sordüğümüzda ise takasla elimize geçecek olan ürünlerin, dönüş yolunda hem hacim olarak hem de ağırlık olarak fazladan külfet getireceği şeklinde bir açıklama yapmıştır.

Gültekin, 11 yıl boyunca Trakya bölgesine düzenledikleri pazarlama organizasyonlarının, iklim koşullarına bağlı olarak, 10 ile 25 gün arasında değişebileceğini belirtmiştir. Pazarlama süreci boyunca, iklimin elverişli olduğu zamanlarda, geceleri konaklama genelde traktörün yanında gerçekleştirilmiştir. İklimin elverişli olmadığı zamanlarda ise ya köylerde bulunan misafir evlerinde ya da köy kahvehanelerinde geceyi geçirmişlerdir. Yolculuklar esnasında kolluk kuvvetlerinin tutumu sorulduğunda Gültekin, Gökeyüp'ten kendi ürettikleri çömlekleri satmak için buralarda olduklarını ifade ettiklerinde, hiçbir zorlukla karşılaşmadıklarını belirtmiştir.

Gökeyüp'te geleneksel olarak üretilen çömleklerin pazarlanması, günümüzde artık bireylere ait traktör ve kamyonlarla yakın mesafelerdeki il, ilçe, köy pazarları ile ana yol kenarlarındaki dinlenme tesisleri ve lokantalara yapılabildiği gibi, daha uzun mesafeler arasında hatta sipariş üzerine gerçekleştirilen daha büyük boyutlu bir pazarlama şekline dönüşmüştür (Resim 55).



Resim 55. Kula-İzmir karayolu kenarında bir dinlenme tesisinde satışa sunulan Gökeyüp çömlekleri.

Raşit Özder, Gökeyüp'te üretilen çömlekleri sipariş üzerine, Kütahya, Simav, Emet, Gediz ile Eskişehir'e 50 km. kadar olan mesafedeki ilçelerde bulunan lokanta ve otellere; Akdeniz bölgesinde Kaş'tan (Antalya) başlayarak Mersin'e kadar olan tüm Akdeniz sahili boyunca uzanan birçok otel ve lokantaya toptan pazarlama yaptığını belirtti. Toptan pazarladığı çömlekler arasında en çok talep gören çeşitler arasında, kâşe, tepsi, kayık tabak, güveç (mukri, arapbaşı, sayı, dört kulplu), ekmek sacı, tava (büyük, orta, küçük boy), bayındır çanağı, aş testisi, çocuk bardağı ve ateş testisi sayılabilir.

Özder'in, Eskişehir'e 50 km. mesafede bulunan tüm il ve ilçelerden Gökeyüp'te üretilen çömleklere büyük talep olduğunu ifade etmesinin yanında, bu çizdiği sınırın doğusunda Gökeyüp çömleklerine talebin olmadığını söylemesi, belki de söz konusu hattın doğusunda, aynı teknik ve kalitede üretim yapan Sorkun (Eskişehir) çömleklerine olan taleple ilgili olabileceğini bizlere düşündürülebilir.

3.Sonuç

İlkel bir teknikle, hemen hemen her ihtiyacı karşılayacak çeşitlerde üretilen Gökeyüp çömleklerine, gerek yakınlarındaki komşu yerleşmelerden gerekse daha uzak mesafelerden gösterilen ilgi, kuşkusuz Gökeyüp çömleklerinin kalitesi ile ilgilidir. Bu kaliteyi sağlayan en temel özellik ise çömleklerin yapımında kullanılan ve buraya özgü menegle ile sakızlı toprağın karışımından elde edilen çömlek hamurudur. Hamuru şekillendirme işi, ilkel teknikle üretim yapan diğer yörelerde olduğu gibi burada da sadece kadınların görevidir. Gökeyüp'te kadınlar çömlek üretimiyle, tam zamanlı olarak ilgilenmeseler de, günümüzde üretilen çömleklerin profesyonel anlamda pazarlanması ve iyi bir gelir sağlaması, bu işle tam zamanlı uğraşan birkaç kadını karşımıza çıkarmıştır.

Çömleklerin pazarlanması için yapılan organizasyonlar eskiden Buldan'dan getirdikleri (Denizli) kıl çuvallar ile katırlar ve eşekler üzerinde en fazla 15 günlük mesafelere olacak şekilde düzenlenirken bu uygulamadan beklenen; verilen çömlek karşılığında ellerinde olmayan bir ürünle takastı. Bu amaçla, genellikle erkekler, başta Manisa'nın ilçe ve köyleri olmak üzere, İzmir, Balıkesir, Çanakkale, Uşak, Kütahya ve Afyon gibi illerin ilçe ve köy pazarlarını belirli aralıklarla ziyaret etmişlerdir. Ziyaretlerde, ellerinden çıkardıkları ürünlerin karşılığında bütün bir kış ailelerin geçimlerini sağlayacak olan üzüm, zeytin, zeytinyağı, hububat, patates, incir, ceviz ve pirinç gibi yiyecek maddeleri edinmişlerdir.

Her ne kadar çömleklerin pazarlanması, genellikle tüm ilkel çömlekçilikle uğraşan diğer köylerde olduğu gibi erkeklerin sorumluluğu ve denetimi altında gerçekleşse de bu görüşün karşısında, Gökeyüp'te kadınların da zorunlu kaldıkları durumlarda tanıdıklarının bulunduğu yakın köylere pazarlama organizasyonları düzenledikleri söylenebilir.

Araştırma sonucunda ortaya çıkan yeni sorulardan biri de, 1960'lı yılların başında Ezine (Çanakkale) bölgesinden develeriyle getirdikleri pirinçleri, Gökeyüp Köyü'nde üretilen çömleklerle takas etmeye gelen

köylüler olmalı. Sözkonusu alışverişin Ezine (Çanakkale) muhatapları da dinlenebilirse, iki kültür arasında bulunan sosyal ilişki anlamlandırılıp, uzak yöreler arasındaki ilkel takas organizasyonun fonksiyonları hakkında fikirler edinebiliriz.

Görülen o ki, Gökeyüp çömlekçileri ürünlerini satabilmek için tüm Batı Anadolu'yu dolaşmış hatta Kuzey Batı Anadolu'daki iki sınır kapımız olan İpsala (Edirne) ve Kapıkule'ye (Edirne) kadar ulaşmışlardır. Bu düşünceye, söz konusu bölgeye satış amaçlı organizasyon düzenleyen kişilerin de gözlemleri dahil edilirse, Gökeyüp çömleklerinin sınırlarımız dışına da ulaşmış olması muhtemeldir. Belki de bu örnek, arkeolojik anlamda yeniden kurgulanırsa bizlere yeni sorular yöneltebilir ya da yeni bir bakış açısı kazandırabilir.

KAYNAKÇA

- ACIPAYAMLI, Orhan (1976). "Türk Folklor Ürünü Yağmur Duasıyla İlgili Yapı ve Fonksiyon Sorunları," *I. Uluslararası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, Cilt:IV,s.1-7. Ankara.
- BAYKAL, Füsün. "Gökeyüp Köyü (Salihli-Manisa) ve İlkel Çömlekçiliğin Köy Ekonomisinde Yeri", *Ege Coğrafya Dergisi* 5: s.55-74, 1990.
- BORATAV, Pertev, Naili (1997). *100 Soruda Türk Folkloru*, Gerçek Yayınevi, İstanbul.
- CRANE, Howard (1988). "Traditional Pottery Making in the Sardis Region of Western Anatolia", *Muqarnas* 5: pp.9-20.
- ERTUĞ, Füsün (2004) "Pottery production at Uslu in the Elazığ Region," *In Ethnoarchaeological Investigations in Rural Anatolia*, Vol.I. İstanbul: edited by T. Takaoğlu Ege Yayınları, pp.77-96.
- FINDIK, Özkul, Nurşen- KÖŞKÜ, Zerrin (2013). "Gümüşhane \Dölek Köyü'nde Çömlekçilik", *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, Sayı:31, s.51-67.
- KOÇMAN, Asaf (2004). "Yanık Ülkenin Doğal Anıtları; Kula Yöresi Volkanik Oluşumları", *Ege Coğrafya Dergisi* 13, s.5-15.
- KOŞAY, Hamit, Zübeyir- ÜLKÜ, Akile (1962). "Anadolu'da İptidai Çömlekçilik," *Türk Etnografya Dergisi* 5: s.89-93.
- ÖNEN, Erdoğan. (2000). "Sorkun Köyü'nde Çömlekçilik", *Eskişehir'in Halkbilimsel Değerleri I*, Anadolu Üniversitesi Yayınları, s.277-293, Eskişehir.
- YALGIN, Ali, Rıza (1946). "Çok İptidai Çömlekçilik", *Çalışma Mecmuası*, Sayı:12, s.81-85.

Kaynak Kişiler

- Yaren Taşdemir (1930), Çiftçi
Tezcan Kaynak (1935), Çiftçi
Mustafa Alpan (1937), Çiftçi
Mehmet Ali Kaynak (1940), Çiftçi
Fatma Özer (1943), Ev hanımı
Ali Fuat Çavdar (1944), Çiftçi
Halit Gültekin (1949), Çiftçi
Raşit Özder (1951), Esnaf
Recep Taş (1959), Çiftçi
Veysel Özder (1970), İşçi

İNTERNET KAYNAKLARI

- <http://www.katpatuka.org/ilkel/toc.shtml> (Erişim Tarihi: 29.09.2015; 06.10.2015)
<http://rapory.tuik.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 18.01.2016)