

SERAMİK SANATI VE SORUNLARI

2.

**ULUSLARARASI
AVANOS
SERAMİK
SEMPOZYUMU**
INTERNATIONAL
CERAMICS
SYMPOSIUM OF AVANOS

24 AĞUSTOS-3 EYLÜL 2001
AUGUST 24 - SEPTEMBER 3-2001



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
SERAMİK BÖLÜMÜ
HACETTEPE UNIVERSITY
FACULTY OF FINE ARTS
DEPARTMENT OF CERAMICS



AVANOS BELEDİYESİ
THE MUNICIPALITY
OF AVANOS

İÇİNDEKİLER

Kaan CANDURAN

ÜNİVERSİTELER VE SERAMİK SEKTÖRÜNÜN
BİRLİKTELİĞİNİN ZORUNLULUĞU ÜZERİNE DÜŞÜNCELER..... 1

Sevim ÇİZER

İZMİR ULUSLARARASI SERAMİK SEMPOZYUMU'NUN
BEŞİNCİ YILINA İLİŞKİN BİR DEĞERLENDİRME..... 5

Hamiye ÇOLAKOĞLU

BEN TOPRAK ANAYIM..... 9

T. Emre FEYZOĞLU

ANKARA ATATÜRK KÜLTÜR MERKEZİ SANAT ATÖLYESİ
ÖRNEĞİNDE SERAMİK KURSLARININ ÖNEMİ..... 15

Ayşe GÜLER

ÇANAKKALE ÇAN İLÇESİ YAVELER KÖYÜ ÇÖMLEKÇİLİĞİ..... 21

Göngör GÜNER

AVANOS ÇÖMLEKÇİLİĞİNDEN BİR KESİT..... 39

Kees HOOGEN DAM

KEES HOOGEN DAM'IN KISA ÖYKÜSÜ..... 44

Burcu KARABEY

SERAMİK UYGULAMALARDA BAKIR PLAKANIN
ARTİSTİK AÇIDAN KULLANIMI..... 45

ÇANAKKALE ÇAN İLÇESİ YAVELER KÖYÜ ÇÖMLEKÇİLİĞİ

Ayşe GÜLER*

Neolitik Çağ'dan günümüze seramik; zanaat, sanat, teknoloji ve bilim olarak varlığını sürdürmekte ve sınırlarını zorlamaktadır. İkel üretimden-ileri teknolojiye, zanaatten-sanata geçiş yaşanmasına rağmen, Neolitik Çağ'dan günümüze tekrarlanan kapların ilkel yöntemlerle üretimine tanık olmak, uygarlıkların -günümüz bireylerinin kendi yaşantısında bile- aynı zaman diliminde farklı çağları yaşadığı düşüncesini doğrulamaktadır.

Çanakkale İli, Çan İlçesinin Yaveler Köyü kakaleleri¹, Seramik Endüstrisinin ve İleri teknoloji uygulamalarının yapıldığı bir yörede, kalkolitik Çağ ile bulunduğumuz yüzyıl arasındaki uçurumun yok oluşunu duyumsatmaktadır.

Yaveler köyü kakale ve sacları, köy kadınlarının tarım işlerinden arta kalan zamanlarda, hasat sonu ve kış aylarında kendi gereksinimleri için ürettikleri ve ek kazanç sağladıkları geçmişten gelen uğraşlarıdır.

Çanakkale ilinin bilinen en eski seramik üretim tarihi, Truva I'e (M.Ö. 3000) uzanır. Antik çağlardan günümüze kesintisiz süren seramik üretimi ile ilgili yazılı belgeler; Truva seramikleri, Akköy, Eceabat ve Çanakkale atölyelerinde çalışılmış seramikler üzerinedir. Çanakkale Çan İlçesi, Çanakkale Seramik Fabrikaları ile tanınmakta, atölye üretiminin varlığı fazla bilinmemektedir.

* Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Çan M.Y.O. Seramik Bölümü Araştırma Görevlisi
1 **Kakale:** Kapaklı, kulplu toprak tencere.

Çanakkale, Akköy, Eceabat, seramik üretimleri, malzeme, uygulama ve formlarıyla birbirlerinden farklıdır ve ayrı ayrı sınıflandırılabilir. Aynı özellik Çan ilçesi civar köylerinde üretilen seramik türleri için de geçerlidir. Bugün üretimin keşildiği, yakın zamana kadar, kiremit, tuğla ve toprak kapların yapıldığı köylerin ve seramiklerin varlığı bilinmektedir.

Çan-Biga çıkışı Hacılar köyü bölgesinde tuğla, kiremit üretiminin olduğu ve Çan-Çanakkale çıkışı Paşaköy'de eski kiremit fabrikasının bulunduğu, üretim malzemelerini Çan içinden geçen Kocabaş çayı toprağından sağladıkları belirtilmektedir. İlkel seramik kap üretiminde ise Yaveler köyü ve Bardakçılar köyünden söz edilmektedir.

İlçenin 5 km. kuzeybatısında yer alan Yaveler köyünde, halen 'kakale' ve 'sac'² üretimi yapılmaktadır. Pomaklar³, sac'a, 'kaya' veya 'tıkla' adını vermişlerdir. Köyde ve ilçede çömlekçilikle uğraşan köy kadınlarına da 'Kakaleci' denilmektedir.



Harita 1. Çan İlçesi ve Köyleri.



Harita 2. Yaveler ve Yeniçeri-Detay.

2 Sac: Toprak Tepsi, kaya, tıkla.

3 Pomak: Asyadan Kuzey Karadeniz ve Balkanlar üzerinden Anadolu'ya gelen halk, göçmen.

Çanakkale seramikleri araştırmalarında, çarksız çömlekçiliğın varlığına değinilmemiştir.

Elde şekillendirilen ve ekmek fırınlarında pişirilen kakale ve saclar, çömlekçiliğın en eski üretim yöntemlerinin kullanılması ve form tipleri nedeniyle, Çanakkale, Akköy ve Eceabat atölyeleri üretimlerinden farklıdır.

Çan ilçesi kuruluş tarihi hakkında kesin bir bilgi yoktur. Tarihi kaynaklarda eski çağlarda adının Gergithes olduğu, Pers istilasından sonra Gergitheslerin Çan yöresine yerleştikleri ve Roma, Bizans, Beylikler ve Osmanlı dönemlerinde de yaşayan halkın var olduğu belirtilmektedir. İlçe sınırları içinde bazı antik kalıntıların bulunması eski dönemlerden beri yerleşim yeri olduğunu doğrulamaktadır.

İlçe tepeler arasında, engebeli bir araziye sahiptir. Seramik üretimi ve türleri, arazinin ve yerleşim yerlerinin hammadde kaynağına yakınlığı ile şekillenmiştir. Yaveler köyü bölgesinde mikalı toprak, kap yapımına elverişli iken, eski adı Granikos yeni adı Kocabaş çayı yatağından alınan toprakla, çay yolu üzerinde tuğla, kiremit üretimi yapılmıştır.

Eski adı Yaveler olan köyün, yeni adı Yuvalar'dır. Köy halkı Yaveler ismini yeğledikleri için metin içerisinde Yaveler olarak kullanılmaktadır. Köyün eski kakale ustalarından 65 yaşındaki Ayşe Karabıyık'dan köy hakkında alınan bilgiye göre; Yaveler 350-400 yıl önce 7 hane olarak, bugün Çan mezarlığı altına kurulmuş, küçükbaş hayvancılıkla geçimini sağlamıştır. Etnik kökenleri yörük olarak bilinen köy halkı Kurtuluş Savaşı yıllarında Yaveler Deresi kenarına göçmüşlerdir. Savaş sonrası Rumeli'den gelen etnik kökeni 'pomak' olarak adlandırılan göçmen halk, devlet tarafından köylülerin yanına köyün üst tepelerine yerleştirilmiştir. Pomaklar yerli halkın nüfusundan fazladır, işsizdirler. Yörükler nüfusu az, içleri çoktur, karşılıklı yardımlaşarak birbirlerine kaynaşmışlardır.

Yaveler köyü toprak kapları, günlük gereksinimlerini karşılamak ve gelir sağlamak amacıyla üretilmişlerdir. Toprak kaplar, oda içi bacalıklarda, sac ayağı üzerinde yemek pişirimi

için kullanılmıştır. Geçmişte sofraya eşyası, tabak ve çanak türü kapların da yapıldığı, günlük kullanımlarında toprak kapların, misafirlere bakır kapların kullanıldığı belirtilmektedir.

Bahar ve yaz aylarında tarla işleriyle uğraşan, hatta 25 gün tarlada kalarak çalıştıklarını söyleyen kadınlar, hasat sonrası, bir sonraki bahara kadar kış aylarında kakale, sac ve zaman zaman aldıkları, balık tabakları gibi özel siparişleri üretmektedirler. Ürünlerini yakın geçmişte köy meydanına gelen deve kervan sahiplerine satan köy kadınları, halen ilçe pazarında aracısız satışlarını yapmaktadırlar.

150 hane olan köyde, beş on yıl öncesine kadar köyün yüzde sekseninin çömlekçilikle uğraştığını söyleyen köy halkı, bugün çömlekçilik işini yapmamakta, yapmak da istememekte, gençlerin bu uğraşa kayıtsızlığından yakınmaktadırlar. Üretimi sürdüren orta yaş üzeri dört kadın bulunmaktadır.

58 yaşında olan Naciye Çetin, Yaveler köyünde çömlekçilik yapan diğer arkadaşları tarafından en iyisi olarak gösteriliyor. Nedeni, kakale formunu yalnızca Naciye Çetin'in başarabiliyor olması diğerlerinin ise sac yapabiliyor olması şeklinde açıklanıyor.

Sayın Prof. Dr. Güngör GÜNER, 'Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik' kitabında, çarksız ve çarklı çömlekçiliğin geçirdiği aşamaların, Neolitik Çağ'ın seramikli evresinden 20. yüzyıla taşınmış olmasının ilginçliğine değinmektedir.

21. yüzyılın başında çarksız çömlekçiliğin Yaveler köyünde sürdürülüyor olması, yerleşim bölgesinin engebeli ve içlerde, il merkezine uzak oluşu ile açıklanabilirse de, en önemli faktörün, çamurun torna şekillendirmeye elverişli olmamasıdır. Form ve işlevin yanı sıra, malzemenin şekillendirme yöntemini belirlediği gerçeği de yadsınmalıdır.

Yaveler Köyü Toprak Kapları Üretim Aşamaları

Çanakkale ili seramik hammaddeleri özellikle farklı kil ve kaolen oluşumları ile seramik üretimine hizmet veren bir merkez konumundadır ve seramik tarihinin kesintisizliğinin başlıca nedeni üretim hammaddelerine kolay ulaşılabilir olmasıdır. Üretimi belirleyen toplulukların kültürel yapı ve alışkanlıkları, işlevsel gereksinim doğrultusunda kullanılacak hammaddenin belirlediği üretim biçimine göre önem kazanmaktadır.

Çan İlçesine bağlı 67 köy bulunmakla beraber, bu köylerden saptanabilen sadece beş köyde seramik üretimi yapılabilmektedir. Beş köyde bulunan killeri, seramik türlerini, şekillendirme yöntemini, pişirim türünü belirleyen ve etkileyen etmenlerden başlıcasıdır. Beş köyden; Hacılar köyü altında Tuğla, kiremit, Paşaköy'de kiremit, Bardakçılar'da Sac, Kocayayla'da ibrik, Yaveler'de kakale, sac ve mutfak eşyası üretilmiştir. Bu köylerden ilk dördünde artık üretim yapılmamakta, seramik üretimini az da olsa Yaveler köyü sürdürmektedir.



Resim 1. Kakale; Yanlarından çift kulplu, ağzı kapaklı tenceredir. Düz silindirik yükselen, ağzı açık veya karınlama yapılmış olan tencerelerin kapaklarında, kakalecilerin çalgı⁴ ile süsleme yapıyoruz dedikleri merkezden yayılan dekorları bulunur.

⁴ Çalgı: Ahşap sistire.

Form Türleri

Yaveler köyünde Kakale ve Sac olmak üzere başlıca iki kap türü üretilmektedir. Bu türlerin dışında, oval balık tepsi-leri de yapılmaktadır.

İçerisinde her türlü yemeğin pişirilebildiği kaplar, güveç-lere göre ince et kalınlığına sahip olmasına rağmen ısıyı uzun süre korur niteliktedir.

Çamur Hazırlama

Yaveler Köyü toprak kaplarında kullanılan çamurun yapı-sında, mikalı kilden kaynaklanan doğal parlaklık vardır. Üre-tilen kaplar astarsız ve perdahsızdır. Pişmiş Çamurun kırığın-da gözlenen gözenekli yapısı yüzeyde görülmez, yüzey par-lak ve pürüzsüz görünür. Gözenekli yapısı ve düşük pişirimi nedeniyle kırılığandır, pişme rengi parlak turuncu olan çam-ur, samanlı pişirime, siyah renk almaktadır.



Resim 2 Sac, Kaya, Tıkla; Üç isim de aynı nesneyi ifade eder. Daire tepsi formunda olan kaplar et kavurma, sebze kavurma ve fırınlama, gözleme ve Pomaklara özgü bir yemek türü olan akıtma⁵ pişiriminde kullanılmaktadır.

⁵ Akıtma: Pomaklara özgü, yumurta, süt ve unla yapılan mayalı bir yiyecek türü.



Resim 3. Yörük Mezarlığı -mikali kil-



Resim 4- İbrahim Balkan. Mikali kil yüzey toprağının altından çıkarılmaktadır.



Resim 5- Naciye Çetin. Kil ufalama ve eleme işi çıkarıldığı yerde yapılmaktadır. Çamurun başlıca hammaddesi, Yörük mezarlığı adı verilen bir araziden çıkarılan mikalı kildir. Toprak çıkarma işini, gereksinim olduğu zaman Naciye Çetin, erkek kardeşi İbrahim Balkan birlikte yapmaktadır. Kil yüzey toprağının yaklaşık

Çamurun başlıca hammaddesi, Yörük mezarlığı adı verilen bir araziden çıkarılan mikalı kildir. Toprak çıkarma işini, gereksinim olduğu zaman Naciye Çetin, erkek kardeşi İbrahim Balkan birlikte yapmaktadır. Kil yüzey toprağının yaklaşık



Resim 6- Maya ile mikalı kilin yoğrulması.

yarım metre altından çekiç vb. araç yardımıyla ve gereksinimleri kadar çıkarılmaktadır. Yapıksı yapıya sahiptir ve kolaylıkla ufalanabilmektedir. İbrahim Balkan toprak üst yüzeyinin alınmamasını, kakalelerin yüzey toprağının altında kalan kil ile yapılmasının daha iyi olduğunu belirtmektedir. Kili yüzey toprağının altında bırakarak, kendi doğal oluşumunu, hidratlaşmış yapısını bozmadan kullanmaya özen göstermektedir.

Çıkarılan kil çıkarıldığı yerde ezilerek elenir. Taş ve diğer istenmeyen maddeler ayrılır, elenen toprak çuvallara doldurulur, uygulama alanına, evlerine taşınır. Kakaleciler birbirleriyle yardımlaşma içindedir. Toprağın taşınmasından pişirim sürecine kadar ortak alanları ve malzemeyi paylaşmaktadırlar.

Toprağın birkaç kez elenmesi, tane boyutunun küçültülmesi, ürünün niteliğini artırmaktadır. Mikalı kil, köy girişinde Yeniçeri Sapağından alınan kıvılcık veya maya olarak adlandırılan ayrı bir kil türünün eritilip sulandırılması ile yoğrulmaktadır.



Resim 7: Şekillendirilmek üzere hazırlanan topraklar.

Tenekelerde iri taneleri çöktürülen kilin üstte kalan suyu şerbet pişiriminde uygulanan test benzeri el üzerine damlatılarak çamuru tutup tutmayacağına karar verilir. Killi su el üzerinde yayılmadan duruyor ve leke bırakıyorsa hazır olduğuna karar verilmektedir. 'Ahşap teknelerde sakız gibi olana dek yoğuruyoruz' ifadesiyle tanımlanan yoğrulmuş çamur bir gece dinlendirilir.

Farklı çamur ve astar reçeteleri hazırlayabilmek, uygulamada kullanabilmek amacıyla Yaveler kakaleleri çamurunu oluşturan hammaddelerin Temmuz 2001 tarihinde Kalemeden A.Ş'ye kimyasal analizleri yaptırılmıştır.



Resim 8- Sac şekillendirme külleri hazırlanmış top.



Resim 9- Sac şekillendirme.



Resim 10- Sac şekillendirme kenar yükseltme.



Resim 11- Kenar et kalınlığının dengelenmesi



Resim 12- Çalgı ve su ile rötuş.

Killerin kimyasal bileşimleri:

Yörüklerin Mezarlığı Mikalı kil numunesi: Yeniçeri Sapağı Kil Numunesi:

A.Z.	7.29	A.Z.	10.07
SiO ₂	51.39	SiO ₂	59.65
Al ₂ O ₃	21.64	Al ₂ O ₃	17.77
TiO ₂	0.84	TiO ₂	1.10
Fe ₂ O ₃	8.85	Fe ₂ O ₃	8.36
CaO	0.19	CaO	1.20
MgO	4.60	MgO	1.49
Na ₂ O	0.73	Na ₂ O	Eser
K ₂ O	4.34	K ₂ O	0.24

Şekillendirme:

Yoğrulmuş çamurdan alınan istenilen formu oluşturacak yeterlilikte çamur parçalara avuç içerisinde küresel form verilir. Her Çamur küresi 'top'⁶ olarak adlandırılmaktadır.



Resim 13- Kakale ve sac pişiriminde kullanılan ekmek fırını.

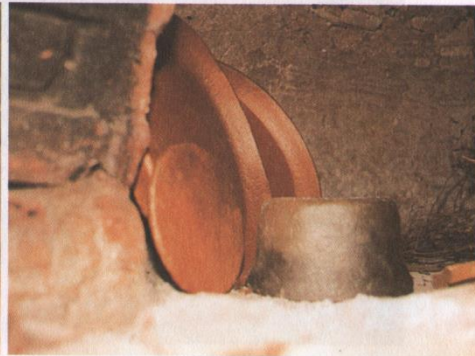
⁶ Top: Şekillendirilmek üzere karılan çamurdan, tek bir kap için hazırlanan, küresel kütle.



Resim 14- Fırın baca çekişi yandan verilen bir açıklıktan sağlanmaktadır.



Resim 15- Kakale pişiriminde yerleştirme.



Resim 16- Sac pişiriminde yerleştirme.

Şekillendirmede çamur dışında kullanılan malzemeler, çalgı, kalıp ve sudur.

Sac için hazırlanmış toprak yaz aylarında evlerin beton çatısında, kış aylarında kalıp olarak adlandırılan ahşap altlıklarda şekillendirilir. Şekillendirmeden önce betona yapışmaması için şekillendirilecek kabın tabanına mikalı kil serpilir. Top pide gibi yayılır ve kenarlarından kıvrılır. Su ve çalgı yardımıyla yüzey düzeltilir. Kenar oluşturulacak kıvrımlar elle inceltilerek yükseltilir ve iç çalgısı çekilir, güneşte kurumaya bırakılır. Kuruyan sacların tabanında kalan pürüzler bıçakla temizlenir. Kurutma işlemi kış aylarında maşinga⁷ veya soba yanında yapılır.

Kakalelerin şekillendirilmesi kalıp üzerinde yapılmakta, top yayıldıktan sonra kenarları kıvrılır ve sertleşmesi için bir gece bekletilir. Ertesi gün kıvrılan kenarlara şerit eklenir, su ve çalgı ile boy yükseltilir. İçten ve dıştan çalgı çalınır. Karınlı isteniyorsa iç çalgı ile karınlama yapılır.

Pişirime hazır kuruyan kaplar, ekmek fırının içine, ortada ateş besleme boşluğu bırakacak şekilde dizilir. Saclar dik olarak fırının iç duvarlarına yan yana sıralanır. Gerekirse üzerlerine bir kat daha dizilebilir.

Kakaleler, gövde içlerine yerleştirilen samanla, ortada ateş boşluğu kalacak şekilde ters kapatılarak dizilir, kapakları gövdeden kalan yan boşluklara dik olarak bırakılır. Saclarda olduğu gibi kakaleler de fırın kapasitesine göre üst üste sıralanabilir.

Yakacak olarak çam odunu kullanılmaktadır. Çam odununu uzun süre yanabildiği, yüksek sıcaklık verdiği ve alevinin ürün yüzeylerine yalaz yaptığı için tercih ettiklerini belirtmektedirler. Bir diğer nedeni de Çanakkale ilinin genelinde olduğu gibi, Yaveler köyünde çam ağaçlarının çokluğuudur.

Pişirim

Fırın tipi; pişirim haznesinde ateşin yakıldığı türden, küçük kiremit ve tuğla parçalarıyla örülüp, saman, tuz ve mikalı kille

⁷ Maşinga: Kuzine. Çan ilçesinde kuzine 'maşinga' olarak adlandırılmaktadır.

doldurulup sıvanmış kubbeli ekmek fırınıdır. Baca deliği fırının arka yanında kalmaktadır.

Pişirim süresi, kakalecilerin ifadesiyle, kızarana kadar, pişme rengini alana kadardır. Bir gece boyunca pişirim 6-7 saat olabilir. Pişirim sürecinde fırının ağızı açıktır, ateşe odun beslemesi yapılır. Havayla temas halinde olan ürünler, kırmızı turuncu renkleri verirken samanla içleri ve dışları kapatılan tencere gövdeleri siyah renk almaktadır. Yer yer görülen duman lekeleri yaz laz olarak tanımlanan çamin yanarken yüzeye bıraktığı ıstır.

Kakaleciler sipariş almadıkları sürece yoğun üretim yapmaktada, özellikle kurban bayramı öncesi ve boş zamanlarında çalışmaktadırlar. Ürünlerini Çan'ın Pazartesi günleri kurulan halk pazarında, tarlalarında yetiştirdikleri ürünlerle birlikte satmaktadırlar.

SONUÇ

Yaveler kakaleleri toprağın çıkarılmasından, ürünün pişirimi ne kadar zahmetli bir sürecin ürünüdür. Kakaleciler, üretimlerinin her aşamasını kendi olanaklarıyla gerçekleştirmektedir. Toprak, gerektiği zaman gerektiği kadar çıkarılmaktadır. Üretim öncesi toprak çıkarımı, üretim sırasında özsüz çamurun şekillendirilmesi, pişirmede odun fırınla yeterli yakıtın sağlanması oldukça zahmetlidir. Çarkta şekillendirmenin olanaksızlığı, çamurun her türlü şekillendirmeye uygun olmayışından kaynaklanmaktadır. Toprağa, kendi doğasıyla davranan kadınların sabrını, özünü bozmadan çamura hakim olmalarını kutlamak gerekir.

Çamurun fiziksel yapısında hissedilen; mayalı hamur esnekliğidir. Çamurdaki esneklik, maya olarak kullanılan Yeniçeri Sapağından alınan kilin soda içerdiğini veya montmorillonit grubu bir kil olduğunu düşündürmektedir. Ancak soda saptaması için yapılan asit testinde köpürme olmamıştır.

Köylülerin fırınlarını sıvarken çamurun içine kattıkları tuz, gözenekleri tıkayarak ısı kaybını önlemek amacıyla düşünülmüş bir çözümdür. Çamur bünyesinde; tuz, feldspat kullanılması, camsı yapı oluşturulması, porozitenin azaltılması, kuramsal olarak olanaklıdır. Sağlıklı sonuçlara hammaddelere uygulanacak

testlerin tamamlanmasından sonra ulaşılacak, çamurun doğal görünümünü bozmadan, Şekillendirme mukavemeti ve pişme mukavemetini sağlayacak laboratuvar çalıŐmaları yapılacaktır.

Yaveler kakaleciliği; Cumhurbaşkanlığının açmıŐ olduğu Eğitime Destek Kampanyası çerçevesinde yürütülen ile etkinlikleri kapsamında yer alacaktır. Amacı yitirmek üzere olan Yaveler köyü çömlekçiliğinin sürdürülmesidir. İlçe Kaymakamlığı ve İl valiliğiyle yapılan görüŐmelerde, öneri kabul görmüŐtür.

9 Eylül 2001 tarihinde baŐlatılacak proje öncesi çalıŐmaları, köy seramikileri ile yüksekokulumuz seramik bölümü olarak, harman sonrası Ağustos ayında ğretim görevlileri ve iki stajyer öğrencinin de katılımcı olduğu, kakale çamuru ile ortak ve bireysel uygulamalar yapılacaktır. Eylül ayında baŐlatılacak Eğitime Destek Kampanyasında Yaveler kakalecileri usta öğretici olarak görev alacaklardır. Laboratuvar alıŐmaları sonrası uygulamalara geçilecek, bireysel ve ortak uygulamalardan oluŐacak sergi, köy meydanında sergilenecektir.

YerleŐik hayata geiŐimizin ardından, besin kültürünü oluşturan tarıma dayalı üretim getirdiği vazgeçilmeyen çömlekçilik sanatı, sınırlı olsa da 21. yüzyılda da yaŐatılmaya alıŐlacaktır.

SÖZLÜK

Akıtma: Pomaklara özgü, yumurta, süt ve unla yapılan mayalı bir yiyecek türü.

Bacalık: Oda için ateş yakmak ve yemek piŐirmek amacıyla yapılmış oyuk.

alęı: Ahşap Sistire.

Kakale: Kapaklı, kulplu toprak tencere

Kalıp: zerinde kakale veya sac Őekillendirilen ahşap plaka.

Kaya: Toprak tepsi, sac, tıkla. Pomaklar sac'ı 'kaya' veya 'tıkla' olarak adlandırmaktadır.

Kızıl: Mikalı kilin yoğrulmasında yararlanılan tutuculuk ve Şişme özelliği gösteren bir tür kil, maya.

Maşinga: Kuzine. Çan ilçesinde kuzine 'maşinga' olarak adlandırılmaktadır.

Maya: Mikalı kilin yoğrulmasında yararlanılan tutuculuk ve şişme özelliği gösteren bir tür kil, kızıl.

Sac: Toprak tepsi, kaya, tıkla.

Sacağı: Toprak kapların altına yerleştirilen üç ayak.

Tıkla: Toprak tepsi, kaya, sac.

Top: Şekillendirilmek üzere karılan çamurdan, tek bir kap için hazırlanan, küresel kütle.

Toprak: Mikalı Kil, özel bir adlandırma olmaksızın toprak sözcüğüyle kullanılmaktadır.

Yalaz: Pişirim esnasında odun alevinin toprak kap üzerinde bıraktığı duman lekesi

Yararlanılan Kaynaklar

Güner, Güngör.

1988 Anadoluda Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik.

İstanbul: Ak Yayınları Kültür Serisi 16-5.

Grimshaw, Rex W.

1971 The Chemistry And Physics Of Clays,

London: Ernest Benn Limited, Fourth Edition

2000 Çan Turizm ve Sanayi Rehberi.

Çanakkale: ARNA Basım Yayım ve İletişim Hizmetleri,

1984 Çanakkale-Bayramiç-Çan Yöresi Kil-Kaolin

Değerlendirme Raporu.