

KINIK'TA ÇÖMLEKÇİ OLMAK

Kültürüm Yaşasın Ülkem Kazansın

100*



ÇASEM - 2023



KINIK KÖYÜ

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Yayınları No: 171 ISBN numarası: 978-625-8278-37-8



FOTOĞRAF 1- Kınık Köyü Genel Görünüm Haziran 1994 – Necmi TEKİN arşivi



FOTOĞRAF 2- Kınık Köyü Genel Görünümü Haziran 1994 – Necmi TEKİN arşivi

KINIK'TA ÇÖMLEKÇİ OLMAK

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Yayınları No: 171

ISBN numarası: 978-625-8278-37-8

EDİTÖR

Öğr.Gör. Necmi TEKİN

BÖLÜM YAZARLARI

Öğr.Gör. Necmi TEKİN

BÖLÜM 1 – Kınık Köyü

BÖLÜM 2 – Seramiğin Hikayesi

BÖLÜM 3 – Kınık Çömlekçiliğinin Hikayesi

BÖLÜM 4 – Kınıklı Çömlekçi Ustaları

BÖLÜM 5 – Kınık Çömlekçilik Şenlikleri

BÖLÜM 6 – Kınık Çömlekçilik Şenlikleri ve “Kınık'ta Çömlekçi Olmak” Çalıştayı

BÖLÜM 7 – Geleneksel Kınık Çömlekçilik Şenlikleri 2012 – Proje Dokümanı

EK – 1 Kınık'ta Sosyal Yaşam ve Çömlekçilik Fotoğraf Albümü

EK – 2 Kınık Köyü Kalkınma Kooperatifi Üye İsim Listesi (Fotoğraflı)

Öğr.Gör. Arzu BAYINDIR

BÖLÜM 8 – Girişimcilik, Hayallerim, Tasarladıklarım ve Ben “Kınık'ta Çömlekçi Olmak”

Dr. Öğretim Üyesi - M.Aydın BAŞAR

BÖLÜM 9 – Kınık Çömlekçiliğinde Girişimcilik, İnovasyon ve Marka değeri Olmak

Dr. Öğretim Üyesi - Hayrettin PARLAKYILDIZ

BÖLÜM 10 – BİLECİK-Pazaryeri Kınık Köyü'nde Buluşmak

Dr.Öğretim Üyesi – Cemalettin SEVİM

BÖLÜM 11 – Kınık'ta Bahar

TEŞEKKÜR

“Kınık’ta Çömlekçi Olmak” adını taşıyan kitabın hikayesi uzun yıllara dayanmaktadır. Kınıklı bir çömlekçi ustası ve Koca usta lakabıyla tanınan Habil TEKİN’in oğlu olarak, onun mesleğini devam ettirme şansına sahip olmak, benim için ömür boyu taşıyacağım büyük bir onurdur.

Uzun bir süreç alan bu kitabın hazırlanmasında, öncelikle bana sabırla yaklaşan, beni her daim gönülden destekleyen eşim Ayla TEKİN’e sabrı için teşekkür ediyorum.

Kınık Köyünde 2006 yılında ilk kez düzenlenen “Kınık Köyü Çömlekçilik Şenlikleri” her yıl TEMMUZ ayının ilk haftasında düzenlenir hale gelmiştir. Bu şenliklerin yapılmasında “Kınık Köyü Çömlekçilik ve El Sanatları Derneği” aktif rol almıştır. Derneğin Yönetin Kurulunda görev alanlara teşekkür ediyorum.

2012 yılında, görev yaptığım Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi öğretim elemanları ile bu şenliklere akademik bir bakış açısı getirmek üzere, Kınık Çömlekçilik Şenliklerinde projemizi uygulama imkanı bulduk. “Kültürüm Yaşasın, Ülkem Kazansın” sloganı ile yola çıktığımız proje çalışmasında, çalıştay ve köyün simgesi haline gelecek 3 metrelik büyük bir küp yapımına katkı sunulmuştur. Proje çalışmaları sırasında büyük emeği bulunan, aynı zamanda bu kitabın hazırlanmasında yazıları ile katkı sunan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi akademik personeli, Doç.Dr. Ergün ARDA, Dr. Öğr.Üyesi Hayrettin PARLAKYILDIZ, Dr. Öğr.Üyesi M.Aydın BAŞAR, Öğr. Gör. Arzu BAYINDIR’a ve Kınık Köyünde yaşanmış bir anısını bu kitapta bizimle paylaşan, Anadolu Üniversitesi akademik personeli Dr. Öğr. Üyesi Cemalettin SEVİM’e teşekkür ediyorum.

“Kınık’ta Çömlekçi Olmak” adını verdiğimiz çalıştayın gerçekleştirilmesinde, dönemin Pazaryeri Kaymakamı Oğuz Alp ÇAĞLAR’ın koordinatörlüğünde gerçekleştirilmiştir. Ayrıca, Pazaryeri İlçe Milli Eğitim Şube Müdürü Turan KAYA, Bilecik İl Kültür ve Turizm Müdürü Seyfettin TOPSOY, Kınık Köy Muhtarı Salim YAŞAR, Kınık Köyü Çömlekçilik ve El Sanatları Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Osman MENTEŞ, Bilecik İl Genel Meclis Üyesi Nazmi CEYHAN görev almışlardır. Kendilerine teşekkür ediyorum.

Köyün tarihçesi hakkında bilgilerini, elinde bulunan belge ve dokümanları, fotoğrafları bizimle paylaşanlar, Kınık Köy Muhtarı İsmail ORUÇ, Kınık Köyü İlköğretim Okulu Müdürü Ahmet Deniz KAPÇI, köy halkından, Necati MALKOÇ, Rıdvan ŞENTÜRK, Selim ÇOLAK, Mustafa ŞENTÜRK, Adem YILMAZ, Erkan AYAS, İsmail KORKUT’a teşekkür ediyorum.

Halen aktif olarak üretmeye devam eden Atölye sahibi ve çalışan ustalar ile bire bir yaptığımız görüşmelerde, bilgi ve tecrübelerini bizimle paylaşan Kınıklı emekli ustalar ve ismini buraya yazamadığım tüm köy halkına teşekkür ediyorum.

Kitabın Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi e-kitap olarak yayınlanmasında desteklerini esirgemeyen ve benim de uzun yıllar hizmet ettiğim Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi yönetimine sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum.

Editör – Necmi TEKİN

Bu çalışmayı (merhum babam), Koca Usta - Habil TEKİN'e ithaf ediyorum.

Editör – Öğr.Gör. Necmi TEKİN



FOTOĞRAF 3- Koca Usta Habil TEKİN (1926 – 1995) - Necmi TEKİN arşivi

ÖNSÖZ

Anadolu'nun en değerli kültür miraslarından olarak bilinen ve önemli bir yere sahip bulunan çömlekçilik, toplumun kültürünü, gelenek ve göreneklerini yansıtmaktadır. Önceleri insanların günlük ihtiyaçlarını karşılamak üzere yaptıkları ve günlük yaşamın içinde kullandıkları çömlekler, zamanla toplumların kültürünü de yansıtan düğün, doğum, ölüm gibi ritüellerde de kullanılmışlardır.

Anadolu'da binlerce yıllık köklü bir geçmişi bulunan ve insanoğlunun, toprağın ateşte pişirilerek sertleşmesini tesadüfen öğrendiği savına dayalı olarak ortaya çıkan çömlekçilik, günümüzde de kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel sanatlarımız arasında halen varlığını sürdürmektedir.

Anadolu'da günümüzde oldukça fazla çömlek üretim merkezi bulunmaktadır. Her merkezde birbirinden farklı ve benzerlik gösteren birçok gelenek ve inanın temsil edildiği ürünler bulunmaktadır. Kütahya, İznik ve Çanakkale, Anadolu'da bulunan üretim merkezlerinin tarihsel süreçleri bakımından önemli bir yer tutar. Diyarbakır, Sille, Menemen, Avanos, Kınık vs. gibi birçok irili ufaklı çömlekçilik üretim merkezleri günümüzde halen bilinen merkezlerin başında gelmektedir.

Kınık Çömlekçiliğinin 120 yılı aşkın bir tarihsel süreci olmakla beraber, hızlı bir yükseliş göstererek önemli çömlekçilik üretim merkezleri arasında yer almıştır. Özellikle "Kınık Akıtması" olarak bilinen bir dekor uygulama yöntemi, ustalikle yorumlanarak kendinden söz edilmesini sağlamıştır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğretim Elemanlarından oluşan bir ekip ile 2012 yılında Kınık Köyünde yapılan "Geleneksel Kınık Köyü Çömlekçilik Şenlikleri" ne katkı sunulması amacıyla proje hazırlanmıştır. "Kültürüm Yaşasın, Ülkem Kazansın" sloganı ile "Kınık'ta Çömlekçi Olmak" çalışmayı adlı proje kapsamında, yine Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Seramik Öğrenci Topluluğu bünyesinde oluşturulan bir öğrenci ekibiyle, Öğrenci Topluluğu Akademik Danışmanı Doç. Ergün ARDA koordinatörlüğünde 3 metre büyüklüğünde bir küp yapılarak köyde sergilenmesi sağlanmıştır.

Kınık Çömlekçiliğinin tarihsel sürecine katkı sunması amacıyla düzenlenen çalıştayda, Geçmişin anılarından, geleceğin çocuklarda olduğunu vurgulayan anılar ve çocuklar ile drama çalışmaları sergilenmiştir. Girişimcilik ve İnovasyon konulu çalışma ile Kınık Çömlekçiliğinin SWOT Analizi yapılmıştır.

Proje uygulamalarının bir çıktısı olarak ortaya çıkan bu kitap; Kınıklı bir çömlekçi ustası (Koca Usta), Habil TEKİN'in oğlu olarak aynı zamanda kitabın editörlüğünü üstlenen Çanakkale Seramikleri Araştırma Geliştirme ve Uygulama Merkezimiz Müdür Yrd. Öğr. Görevlisi Necmi TEKİN, diğer bölüm yazılarında eğemi geçen tüm akademik personelin özverili çalışmaları neticesinde ortaya çıkmıştır.

Cumhuriyetimizin 100. Yılında, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Seramikleri Araştırma Geliştirme ve Uygulama Merkezimizin bir yayını olarak bu eserin yayınlanmış olması Araştırma Merkezimiz olarak bizleri ayrıca mutlu etmiştir.

Kitabın yayına hazırlanmasında emeği geçen herkesi kutluyorum.

Prof. Yeşim ZÜMRÜT

ÇASEM Müdürü

İÇİNDEKİLER

KINIK KÖYÜ	1
KINIK'TA ÇÖMLEKÇİ OLMAK	2
TEŞEKKÜR	3
ÖNSÖZ.....	5
FOTOĞRAFLAR.....	9
TABLolar.....	12
KOCA USTA	13
KINIK'TA ÇÖMLEKÇİ OLMAK ÇALIŞTAYI	15
1. BÖLÜM	16
1.1 KINIK KÖYÜ.....	16
1.2 KINIK KÖYÜ ULAŞIM	22
1.3 KINIK KÖYÜ TARİHİ	23
1.4 RUMELİ VE DOBRUCA	27
1.5 OĞUZ BOYLARI VE KINIK	28
2. BÖLÜM	30
2.1 SERAMIĞIN HİKAYESİ	30
3. BÖLÜM	40
3.1 KINIK ÇÖMLEKÇİLİĞİNİN HİKAYESİ	40
3.2 ŞAKİR AĞA	41
4. BÖLÜM	43
4.1 KINIKLI ÇÖMLEKÇİ USTALARI.....	43
5. BÖLÜM	63
5.1 KINIK ÇÖMLEKÇİLİK ŞENLİKLERİ.....	63
6. BÖLÜM	64
6.1 KINIK KÖYÜ ÇÖMLEKÇİLİK ŞENLİKLERİ VE “KINIK’ TA ÇÖMLEKÇİ OLMAK” ÇALIŞTAYI.....	64
7. BÖLÜM	69

7.1 PROJE DOKÜMANI “GELENEKSEL KINIK KÖYÜ ÇÖMLEKÇİLİK ŞENLİĞİ - 2012”	69
7.2 BASIN BÜLTENİ	76
7.2.1 “Kınık’ta Çömlekçi Olmak” Çalıştayı Sonuç Raporu Değerlendirme Toplantısı:.....	76
KAYNAKÇA	79
8. BÖLÜM	82
8.1 GİRİŞİMCİLİK, HAYALLERİM, TASARLADIKLARIM ve BEN; ” KINIK’TA ÇÖMLEKÇİ OLMAK”	82
8.2 Drama Uygulama Çalışmaları.....	83
Kaynakça.....	89
9. BÖLÜM	90
9.1 KINIK ÇÖMLEKÇİLİĞİNDE GİRİŞİMCİLİK, İNOVASYON ve MARKA DEĞERİ OLMAK,.....	90
9.1.1 Girişimcilik	90
9.1.2 Girişim Kavramının Özellikleri	91
9.1.3 Girişimciliğin Önemi	92
9.2 İnovasyon.....	95
9.2.1 İnovasyon Süreci.....	96
9.2.2 İnovasyon Çeşitleri	96
9.2.3 İnovasyon Fikirleri Geliştirme Yöntemleri	97
9.3 Marka Değeri Olmak	97
9.3.1 Marka Değerini Oluşturan Unsurlar	98
9.3.2 Marka Değerini Belirleyen Unsurlar	99
9.3.3 Marka Değeri Arttırma Yolları	99
9.4 Geleneksel Çömlekçilikte Girişimcilik, İnovasyon ve Marka Değeri	101
9.5 Kınık Çömlekçileriyle Gerçekleştirilen “Girişimcilik İnovasyon ve Marka Değeri Olmak” Çalıştayı Sonuçları	102
9.5.1 Çalışmanın Amacı	103

9.5.2 Kurumun Öncelikli Hedefleri	103
9.6SWOT Analizi Çalışmalarına İlişkin Bulgular	105
9.7GİRİŞİMCİLİK ve İŞLETME YÖNETİMİ	110
9.7.1 Eğitim Programı.....	110
KAYNAKÇA	112
10. BÖLÜM.....	114
10.1 BİLECİK–PAZARYERİ, KINIK KÖYÜ’NDE BULUŞMAK !... ..	114
11. BÖLÜM.....	117
11.1 KINIK’TA BAHAR.....	117
SONUÇ	119
EK -1 KINIK KÖYÜ SOSYAL YAŞAM VE ÇÖMLEKÇİLİK	121
FOTOĞRAF ALBÜMÜ	121
EK – 2 KINIK KÖYÜ KALKINMA KOPERATİFİ ÜYE İSİM LİSTESİ	159

FOTOĞRAFLAR

<i>FOTOĞRAF 1- Kınık Köyü Genel Görünüm Haziran 1994 – Necmi TEKİN arşivi</i>	1
<i>FOTOĞRAF 2- Kınık Köyü Genel Görünümü Haziran 1994 – Necmi TEKİN arşivi</i>	1
<i>FOTOĞRAF 3- Koca Usta Habil TEKİN (1926 – 1995) - Necmi TEKİN arşivi</i>	4
<i>FOTOĞRAF 4- Koca Usta Habil TEKİN – Yıl 1970 - Necmi TEKİN arşivi</i>	13
<i>FOTOĞRAF 5- Koca Usta - Habil TEKİN – (sağda) kendi atölyesinde öğrencilere gösteri yaparken. (solda) kendi atölyesinde çalışırken</i>	14
<i>FOTOĞRAF 6- Koca Usta Habil TEKİN’in oğlu Necmi TEKİN (sağda), torunu H.Doğuşcan TEKİN (solda) ve torun H.Doğuşcan TEKİN’in oğlu T.Can TEKİN (ortada). Üç kuşak bir arada. (Ağustos 2021)</i>	14
<i>FOTOĞRAF 7- Kınık Köyü Cami, iç ve dış görünüşü EKİM 2022 - Necmi TEKİN arşivi</i>	16
<i>FOTOĞRAF 8- Kınık Köyü İlkokulu ve Ortaokulu – EKİM 2023 - Necmi TEKİN arşivi</i>	17
<i>FOTOĞRAF 9- Kınık Köyü Muhtarlık binası (solda) ve Köy Kahvehanesi (sağda) EKİM 2022 - Necmi TEKİN arşivi</i>	17
<i>FOTOĞRAF 10- Köyün uzun yıllar çobanlığını ve köy koruculuğunu yapan Ahmet KUMSER (solda) ve Necmi TEKİN (sağda). Halen Ramazan aylarında ramazan davulcusu olarak görev yapar. Kendisi köyün sevilen insanlarından birisidir. EKİM 2022 - Necmi TEKİN arşivi</i>	21
<i>FOTOĞRAF 11- Soldan sağa: Şükrü KAYA (Bakkal Şükrü), Necmi TEKİN, Kadir İSSİ (Kaptan Kadir), Osman KAYA, EKİM 2022 - Necmi TEKİN arşivi</i>	21
<i>FOTOĞRAF 12- Çömlekçi Arısı</i>	38
<i>FOTOĞRAF 13- Çömlekçi arısının kendine yuva olarak yaptığı çömlekler</i>	39
<i>FOTOĞRAF 14- 1935 yılında Raim ÇETİN tarafından yapıldığı bilinen iki minare halen köy camisinde muhafaza edilmektedir. (Necmi TEKİN arşivi)</i>	41
<i>FOTOĞRAF 15- Kınık Köyünde çömlekçi ustaları tarafından 1940’lı yıllarda yapılmış su künkü. Necmi TEKİN arşivi</i>	42
<i>FOTOĞRAF 16- Kınık Köyü çömlekçiliği ile ilgili ulusal bir gazete haberi</i>	43
<i>FOTOĞRAF 17- Kınıklı bilinen ilk kadın çömlekçi ustası Meral BEYHAN</i>	44
<i>FOTOĞRAF 18- Usta Osman MENTEŞ ve Meral BEYHAN birlikte çalışırken</i>	45

<i>FOTOĞRAF 19- TARZ Seramik Atölyesinde Meral BEYHAN çalışırken</i>	<i>45</i>
<i>FOTOĞRAF 20- (07.09.1963) - Tekirdağ / Çerkezköy’de Kınıklı çömlekçi ustası Hüseyin DESTİCİOĞLU’nun sergisi. İsmail DESTİCİOĞLU arşivi.</i>	<i>46</i>
<i>FOTOĞRAF 21- Kınık Köyü Kalkınma Kooperatifi tarafından yapılan modern un değirmeni inşaatı. (1970) Necmi TEKİN arşivi.....</i>	<i>47</i>
<i>FOTOĞRAF 22- Kınık Köyü Kalkınma Kooperatifi tarafından yapılan modern un değirmeni inşaatı. Kooperatif Yöneticileri ve ustalar. (1970) Necmi TEKİN arşivi.....</i>	<i>47</i>
<i>FOTOĞRAF 23- Kültür ve Turizm Bakanlığı “Sanatçı Tanıtım Kartı”</i>	<i>50</i>
<i>FOTOĞRAF 24- 2022 yılında Kınıklı Çömlekçi ustası, “Somut Olmayan Kültürel Miras Taşıyıcısı” unvanlı Salim YAŞAR , “Yaşayan İnsan Hazinesi – Geleceğe Aktarılan Mirasın Temsilcileri” unvanı almıştır.....</i>	<i>52</i>
<i>FOTOĞRAF 25- Semih BAYDEMİR Atölyesi. Necmi TEKİN arşivi.</i>	<i>55</i>
<i>FOTOĞRAF 26- Semih BAYDEMİR Atölyesinde çalışan işçiler. Necmi TEKİN arşivi.....</i>	<i>55</i>
<i>FOTOĞRAF 27- Toprak darbuka ustası Alaaddin ŞEN.....</i>	<i>55</i>
<i>FOTOĞRAF 28- Hayrettin DESTİCİOĞLU kendi atölyesinde çamur hazırlarken (solda), filter press (sağda). 2022 Necmi TEKİN arşivi.</i>	<i>56</i>
<i>FOTOĞRAF 29- Hayrettin DESTİCİOĞLU Atölyesi bahçesinde çiçek saksıları. 2022 Necmi TEKİN arşivi.....</i>	<i>56</i>
<i>FOTOĞRAF 30- Sıtkı VAROL Atölyesi 2022 Necmi TEKİN arşivi.....</i>	<i>57</i>
<i>FOTOĞRAF 31- İlhan ÖZTÜRK Atölyesi 2022 Necmi TEKİN arşivi.....</i>	<i>57</i>
<i>FOTOĞRAF 32- İlhan ÖZTÜR Atölyesi 2022 . Usta Mehmet ARSLAN (solda), çömlek fırını (sağda) .Necmi TEKİN arşivi.</i>	<i>58</i>
<i>FOTOĞRAF 33- SEB-SER Sebahattin KUBAT Atölyesi (solda), Usta Eyüp KARANFİL(sağda) -2022 . Necmi TEKİN arşivi</i>	<i>58</i>
<i>FOTOĞRAF 34- SAHİ Çömlekçilik Salim YAŞAR Atölyesi 2022 Necmi TEKİN arşivi.....</i>	<i>59</i>
<i>FOTOĞRAF 35- ÖZKAN Seramik Yusuf-Yakup ÖZKAN Atölyesi-.2022 . Necmi TEKİN arşivi.....</i>	<i>59</i>
<i>FOTOĞRAF 36- ÖZKAN Seramik Atölyesi -2022 Ürünler. Necmi TEKİN arşivi</i>	<i>60</i>
<i>FOTOĞRAF 37- ASLAN Çömlekçilik – Emin ASLAN Atölyesi 2022 Necmi TEKİN arşivi</i>	<i>60</i>
<i>FOTOĞRAF 38- TARZ Seramik. Osman MENTEŞ Atölyesi. Ürünler. Necmi TEKİN arşivi.....</i>	<i>60</i>

<i>FOTOĞRAF 39- TARZ Seramik – Osman Menteş Atölyesi 2022 – Usta Osman MENTEŞ ve eşi Ayşe MENTEŞ . Necmi TEKİN arşivi.</i>	<i>61</i>
<i>FOTOĞRAF 40- AKYILDIZ – Remzi AKYILDIZ Atölyesi 2022. Necmi TEKİN arşivi.</i>	<i>61</i>
<i>FOTOĞRAF 41- TURHAN Çömlekçilik Atölyesi – Erkan TURHAN ve Recep TURHAN – 2022 Necmi TEKİN arşivi.</i>	<i>62</i>
<i>FOTOĞRAF 42- Usta Osman İPEK – kendi atölyesi 2022 Necmi TEKİN arşivi.</i>	<i>62</i>
<i>FOTOĞRAF 43- Pazaryeri Kaymakamı Oğuz Alp ÇAĞLAR'ın başkanlığında proje çalışmalarının tanıtımı yapıldı. Nisan 2012.....</i>	<i>65</i>
<i>FOTOĞRAF 44- “Kınık Köyü Çömlekçi Şenlikleri – 2012” açılış konuşması, Pazaryeri Kaymakamı Oğuz Alp ÇAĞLAR (sağda), Kınık Köyü Muhtarı Salim YAŞAR, (solda) (www.pazaryeri.gov.tr haber arşivi – 2012).....</i>	<i>65</i>
<i>FOTOĞRAF 45- Kınık Çömlekçilik Şenlikleri 2012 protokol</i>	<i>66</i>
<i>FOTOĞRAF 46- Kınık Köyü Çömlekçilik Şenlikleri - 2012 sergiler. (Seyfettin TOPSOY arşivi)</i>	<i>66</i>
<i>FOTOĞRAF 47- Çanakkale Kent Konseyi Kültür Sanat Meclisi – Geleneksel Çanakkale Seramikleri Çalışma Grubu tarafından organize edilen “Geleneksel Çömlekçilik Üretim Merkezleri” – Kınık Çömlekçiliği konulu sunum afişi. Necmi TEKİN arşivi.....</i>	<i>67</i>
<i>FOTOĞRAF 48- Çanakkale Kent Konseyi Kültür Sanat Meclisi – Geleneksel Çanakkale Seramikleri Çalışma Grubu tarafından organize edilen “Geleneksel Çömlekçilik Üretim Merkezleri” – Kınık Çömlekçiliği konulu sunum 27 Nisan 2016 yılında yapıldı. Necmi TEKİN arşivi.....</i>	<i>68</i>
<i>FOTOĞRAF 49- Çanakkale Kent Konseyi Kültür Sanat Meclisi – Geleneksel Çanakkale Seramikleri Çalışma Grubu tarafından organize edilen Kınık Köyü gezisi. (11 Mayıs 2016) Necmi TEKİN arşivi.....</i>	<i>68</i>
<i>FOTOĞRAF 50- “Kınık'ta Çömlekçi Olmak” Çatıştaya katılan Kınıklı Küçük Çömlekçiler. Necmi TEKİN arşivi.</i>	<i>87</i>
<i>FOTOĞRAF 51- Kınıklı Küçük Çömlekçiler ile Drama Çalışması-2012 Necmi TEKİN arşivi.</i>	<i>88</i>
<i>FOTOĞRAF 52- Çalıştay kapsamında Kınıklı çömlekçilerin sorunları tartışıldı. (Temmuz 2012) Necmi TEKİN arşivi.</i>	<i>102</i>
<i>FOTOĞRAF 53- İnovasyon ve Girişimcilik konulu oturumda katılımcılar ve Kınıklı çömlekçiler....</i>	<i>104</i>
<i>FOTOĞRAF 54- M.Aydın BAŞAR ve Arzu BAYINDIR, İnovasyon ve Girişimcilik konulu sunumları.</i>	<i>109</i>

TABLÖLAR

TABLO 1. Kınık Köyü Nüfus Bilgileri (1935 – 1945)	18
TABLO 2. Kınık Köyü Nüfus Bilgileri (1950 ve sonrası)	19
TABLO 3. BİLECİK İli ve İlçeleri haritası 1 BİLECİK İli ve İlçeleri haritası 2	22
TABLO 4. Bilecik İli Pazaryeri İlçesi Kınık Köyü haritası.(Google.map. erişim 2022 EKİM)	22
TABLO 5. Pazarcık nahiyesi 1886 yılı kayıtlarına göre köyler ve iskan edilen nüfus bilgileri.	25
TABLO 6. 1891 yılında Pazarcık nahiyesine bağlı 21 köy	26
TABLO 7. Bugünkü Pazaryeri İlçesinin ismi ve idari statüsündeki değişimler.	26
TABLO 8. Dobruca bölgesi haritası. (https://anavatanrumeli.org/d/17-dobruca-bolgesi-turkleri (erişim 2022 Ekim)	27
TABLO 9. 2022 yılı kayıtlarına göre “Somut Olmayan Kültürel Miras Taşıyıcısı” olarak “Sanatçı Tanıtım Kartı” sahibi Kınıklı çömlekçi ustaları;	51
TABLO 10. Yaşayan İnsan Hazinesi Temsilcileri Salim YAŞAR https://aregem.ktb.gov.tr/TR-12929/yasayan-insan-hazinesi-ulusal-envanteri.html . (erişim Aralık 2022)	52
TABLO 11. Kınık Köyünde ikamet eden ve faal olarak çalışan ustalar.	53
Tablo 12. Kınık Köyünde ikamet eden ve emekli olan çömlekçi ustaları.....	54
TABLO 13. “Kınık’ta Çömlekçi Olmak” Çalıştayı ve Çömlekçi Şenliği programı - 2012.....	75
TABLO 14. “Kınık’ta Çömlekçi Olmak” çalıştayı SWOT Analizinde sorunlar ve çözüm önerileri... 104	
TABLO 15. “Kınık’ta Çömlekçi Olmak” Çalıştayı SWOT Analizi Zayıf Yönler.	106
TABLO 16. “Kınık’ta Çömlekçi Olmak” Çalıştayı SWOT Analizi Fırsatlar.....	107
TABLO 17. “Kınık’ta Çömlekçi Olmak” Çalıştayı SWOT Analizi Güçlü Yönler.....	108
TABLO 18. “Kınık’ta Çömlekçi Olmak” Çalıştayı SWOT Analizi Eğitim programı	111

KOCA USTA

1926 yılında, Bilecik İli Pazaryeri İlçesi Kınık köyünde dünyaya gelen Habil TEKİN, çömlekçilik mesleğini doğup büyüdüğü çömlekçi köyündeki ustalardan öğrendi. Çömlekçilik mesleğini çok seven Habil usta, çıraklık ve kalfalık dönemlerini hızlı geçerek erken yaşta usta olarak mesleğinde ilerledi.

1960 lı yılların başında dönemim Köy İşleri Bakanlığına bağlı “usta öğretici” olarak ülkenin çeşitli yerlerinde çömlekçilik mesleğinin öğrenilmesine katkı verdi. Sivas, Bitlis ve Denizli Acıpayam’da verdiği kurslar ile birçok çömlekçi ustası yetiştirdi.

Geniş bir dünya görüşüne sahip olan Habil usta, kendini bu alanda geliştirmek için sürekli araştırmalar yaptı. Bilgiye ve öğrenmeye olan tutkusunun ardından yıllarca koştı. 1969 yılında doğup büyüdüğü çömlekçi köyüne geri döndüğünde KOCA USTA unvanı ile anılır oldu.

Koca Usta en küçük oğlunun seramikçi olmasını istedi ve ona bu mesleği öğretti. Oğlunun 1987 yılında Çanakkale de seramik teknikeri olarak göreve başlaması ile Koca usta Çanakkale ye geleerek 1989-1990 yıllarında Muammer AKÇA’nın atölyesinde çömlekçi çark ustaları yetiştirdi. O dönemde Çanakkale de çömlekçi çark ustası sayısı bir elin parmak sayısını geçmiyordu.

Geleneksel Çanakkale Seramiklerinin yaşatılması adına, yolu Çanakkale de seramik üretimi yapmak isteyen gençlerle buluşan Koca Usta, Çanakkale’de çömlekçi ustalarının artmasına ve geleneksel Çanakkale çömlekçiliğinin gelişmesine katkı sundu. 1995 yılında bir kalp krizi sonucu ani ölümü, onu sevdalısı olduğu çömlekçilik mesleğinden kopardı.



FOTOĞRAF 4- Koca Usta Habil TEKİN – Yıl 1970 - Necmi TEKİN arşivi



FOTOĞRAF 5- Koca Usta - Habil TEKİN – (sağda) kendi atölyesinde öğrencilere gösteri yaparken.
(solda) kendi atölyesinde çalışırken.



FOTOĞRAF 6- Koca Usta Habil TEKİN'in oğlu Necmi TEKİN (sağda), torunu H.Doğuşcan TEKİN (solda) ve torun H.Doğuşcan TEKİN'in oğlu T.Can TEKİN (ortada). Üç kuşak bir arada. (Ağustos 2021)

KINIK'TA ÇÖMLEKÇİ OLMAK ÇALIŞTAYI

Bilecik İl Kültür ve Turizm Müdürü olarak görev yaptığım yıllarda, İlimiz Pazaryeri ilçesi Kınık Köyünde her yıl geleneksel hale gelmiş “Kınık Çömlekçilik Şenlikleri” yapılıyordu. Yaklaşık 130 yıldır Kınık köyünde sürdürülen ve kaybolmaya yüz tutmuş kültür mirası çömlekçiliğin adı ile çömlekçi köyü olarak anılan köyde nüfusun büyük çoğunluğu geçimini çömlekçilikten sağlamaktadır.

Kınık Köyü Çömlekçilik ve El Sanatları Derneği ile Kınık Köyü Muhtarlığının sorumluluğunda yapılan Geleneksel Kınık Köyü Çömlekçilik Şenlikleri sayesinde, Kınık Çömlekçiliğinin tanıtılması ve sürdürülmesine destek olunmaktadır.

2012 yılında 9'uncu kez yapılan Çömlekçilik Şenliklerinde, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesinden bir grup akademisyenin oluşturduğu bir ekip ile proje haline getirdikleri çalışmalar sayesinde Çömlekçilik şenliklerine akademik bir bakış açısı getirilmiş oldu. Kınıklı bir ustanın oğlu olan ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesinde Öğretim Elemanı olan Necmi TEKİN'in koordinatörlüğünü yaptığı “Kültürüm Yaşasın, Ülkem Kazansın” sloganı ile Kültür Bakanlığımız tarafından desteklenen projenin sonucu olarak “Kınık'ta Çömlekçi Olmak” çalıştayı düzenlenmiştir. Bilecik İl Kültür ve Turizm Müdürlüğümüzce de desteklenen bu çalışma sayesinde Çömlekçilik Şenliklerine farklı bir bakış açısı getirilmiştir. Proje çalışması sonunda yörenin turizm potansiyeline önemli bir katkı sunması öngörülen 3 metre boyunda bir küp yapılarak köy meydanında sergilenmektedir.

Kınık Çömlekçilik Şenlikleri ile birlikte 2012 yılında yapılan bu çalıştayı sonuçları olarak;

El Sanatlarının üretimi yörede cazip hale getirilerek istihdam yaratılması

Yörede turizmin gelişmesine katkı sunulması

Marka değeri yaratılması ile yörenin ve ülkenin tanıtımı hedeflenmiştir.

Proje çıktılarından oluşan “Kınık'ta Çömlekçi Olmak” kitabının hazırlanmasında ve bu projenin her bir aşamasında görev alan, emeği geçen herkesi kutluyorum.

Seyfettin TOPSOY

Bilecik İl Kültür ve Turizm Müdürü (Emekli)

1. BÖLÜM

1.1 KINIK KÖYÜ

Köyün ilk kurulduğu yıllarda, adının halk tarafından Otanlı olarak anıldığı bilinmektedir. Anlatılan hikayede, köyün kurulduğu arazi, Pazaryeri İlçesinin eski yerleşim yeri olan Dereköy'ün daha önceleri mera olarak kullandığı arazidir. Ot anlığı anlamına gelen Otanlı mevki olması olası bir yaklaşımdır. Anlatılan sözlü hikayelerde, köye ilk gelen 7 kardeş olarak bilinen bir ailedir. Dört kardeşin burada kalmayıp Anadolu'nun iç kesimlerine doğru muhtemelen Hatay'a gittiği düşünülmektedir. Kalan üç kardeşin bu bölgede arazi satın aldığı, arazi sahibinin Pazarcık nahiyesinden olduğu söylenir. Henüz bir yerleşim olmadığından mevki adı olarak Otanlı adının kullanıldığı düşünülmektedir. Daha sonra resmi kayıtlarda Kınık adı ile köy yerleşimi oluşturulmuş. 1886 yılında 18 hane ve 81 nüfusun bu bölgede oluşturulan Kınık isimli köye yerleştirildiği görülmektedir. (Demiryürek H. Age. S.132). Halk arasında eski adı Otanlı olarak bilinir.

Köyün yerleşim alanı oldukça düz ve hafif eğimli bir arazidir. Pazaryeri – İnegöl yoluna 1 km mesafededir. Evler bitişik bir konumda olup, yolun her iki tarafında sıralanmış, düzenli ve evlerin pencereleri sokağa bakar. Evlerin ve atölyelerin sokağa bakan pencerelerinde, köyde üretilen akıtma desenli saksılar ve içinde renk renk açan çiçekler hoş bir görüntü oluşturur. Köye ilk adımınızı attığınızda buranın bir çömlekçi köyü olduğunu anlamanız zor olmayacaktır. Tertemiz sokakları, genelde beyaz badanalı evleri ile dikkat çeker. Yayla havası iklimi ile yazın köye gelen misafirler için nefes alınacak bir ortam yaratır.

Köyde; Muhtarlık binası, İki Köy kahvesi, Cami, Bakkal, Ekmek fırını, Sağlık evi, Kınık Köyü Çömlekçilik ve El Sanatları Derneği, Kınık Köyü Camii Yaptırma ve Yaşatma Derneği, Kınık Amatör Spor Kulübü Derneği ve bir İlköğretim okulu bulunmaktadır.



FOTOĞRAF 7- Kınık Köyü Camii, iç ve dış görünüşü EKİM 2022 - Necmi TEKİN arşivi

2022-2023 Eğitim Öğretim Yılı bilgilerine göre, Okul bünyesinde taşınmalı sistemde hem İlkokul hem de Ortaokul mevcuttur. Pazaryeri ilçesinde taşınmalı eğitim merkezi olan tek köy okuludur. Okulun 8 dersliği, 14 öğretmeni bulunmaktadır. Öğrenci mevcudu İlkokulda 59, Ortaokulda 35 olmak üzere toplam 94 öğrencidir. Okulun 74 taşınmalı öğrencisi bulunmaktadır. Okul Müdürü Ahmet Deniz KAPÇI.



FOTOĞRAF 8- Kınık Köyü İlkokulu ve Ortaokulu – EKİM 2023 - Necmi TEKİN arşivi



FOTOĞRAF 9- Kınık Köyü Muhtarlık binası (solda) ve Köy Kahvehanesi (sağda) EKİM 2022 - Necmi TEKİN arşivi

Köyün nüfusu 2022 yılı istatistiklerine göre 246 olarak görünür. 1990 yılından sonra köyde nüfusunun hızlı bir şekilde azaldığı görülür. 2010 yılından itibaren nüfus azalma hızında bir miktar düşüş olsa da göç vermeye devam etmektedir. Köyden göçlerin önlenmesi ve şehirden köye tersi göçlerin oluşması için alınacak ekonomik ve siyasi kararların önemi büyüktür.

BİLECİK İLİ PAZARYERİ İLÇESİ KINIK KÖYÜ NÜFUS BİLGİLERİ

YIL	TOPLAM	ERKEK	KADIN	HANE
1935	495	243	252	151
1940	551	245	306	
1945	615	287	328	
*OSKAY M. age s. 6				

TABLO 1. Kınık Köyü Nüfus Bilgileri (1935 – 1945)

BİLECİK İLİ PAZARYERİ İLÇESİ KINIK KÖYÜ NÜFUS BİLGİLERİ

YIL	TOPLAM	ERKEK	KADIN
1950	662	-	-
1960	727	365	362
1965	783	395	388
1970	794	390	404
1975	691	336	355
1980	669	343	327
1985	697	347	350
1990	639	326	313
2000	525	284	241
2007	393	182	181
2008	339	165	174
2009	312	154	158
2010	289	140	149

2011	283	133	150
2012	272	127	145
2013	280	128	152
2014	276	125	151
2015	257	121	136
2016	262	127	135
2017	258	126	132
2018	260	126	134
2019	261	127	134
2020	249	120	129
2021	250	122	128
2022	246	126	120
*TÜİK Verilerinden alınmıştır.			

TABLO 2. Kınık Köyü Nüfus Bilgileri (1950 ve sonrası)

Köyün geçim kaynağı olarak tarım ve hayvancılığın yanında çömlekçilik ön planda görünür. Köyün kuruluşundan günümüze kadar sürdürüle gelmiş olan çömlekçilik zanaatı, günümüz modern teknolojisi ile ivme kazanmış görünmektedir. Bir taraftan geleneksel ata mesleği çömlekçilik ve çark üretimi yapılırken, diğer taraftan teknolojik üretimin gücü kullanılarak şablon torna ile seri üretim yapan yeni tip atölyeler doğmaktadır. Bu yeni tip atölyelerde toprak kap olarak, birkaç boy güveç üretimi yapılmaktadır. Geleneksel üretim yapan atölyelerde ise çarkta fincan, mumluk, vazo, kupa bardak vs. gibi hediyelik eşya üretilmektedir.

Çömlekçilik zanaatı, 1900 lü yılların başlarında, Şakir Ağa'nın köye gelmesiyle başlamıştır. Çömlekçi köyü olarak bilinen köyde, 2022 Eylül ayında 32 çömlekçi çark ustasının olduğu ve bunların 21 farklı atölyede faal olarak çalıştıkları görülmüştür. Köyde çarkta geleneksel üretim yapan ustaların tamamı erkeklerden oluşmaktadır. Kadınlar ve çarkta geleneksel üretim yapmayan gençler üretimin diğer aşamalarında çalışmaktadırlar.

Köy Muhtarı İsmail ORUÇ, 2019 yılı seçimlerinden sonra göreve gelmiş ve halen devam etmektedir. Köyün kuruluşundan günümüze kadar köyde muhtarlık yapmış isimler:

KINIK KÖYÜNDE MUHTAR OLARAK GÖREV YAPANLARIN İSİMLERİ

Raşit (Ağa) TOPAL

Cemil CEYHAN

Hasan AKYILDIZ

Emin EREN

Recep CEYHAN

Kasım CAN

Osman ÇOLAK

Halil CEYHAN

Mustafa ŞEN

Mustafa KORKUT

Fevzi KUBAT

Cavit DİKSU

Hilmi AYYILDIZ

C.Cavit CEYHAN

Sıtkı VAROL

Salim YAŞAR

Hilmi AYYILDIZ

İsmail ORUÇ

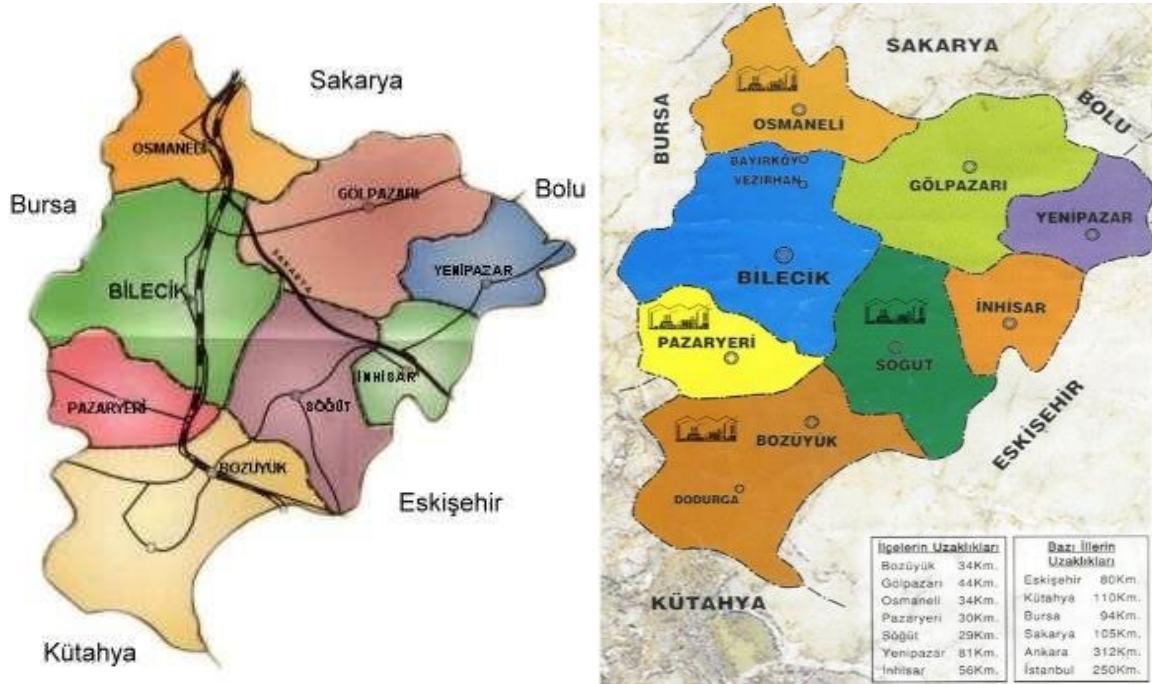


FOTOĞRAF 10- Köyün uzun yıllar çobanlığını ve köy koruculuğunu yapan Ahmet KUMSER (solda) ve Necmi TEKİN (sağda). Halen Ramazan aylarında ramazan davulcusu olarak görev yapar. Kendisi köyün sevilen insanlarından birisidir. EKİM 2022 - Necmi TEKİN arşivi.



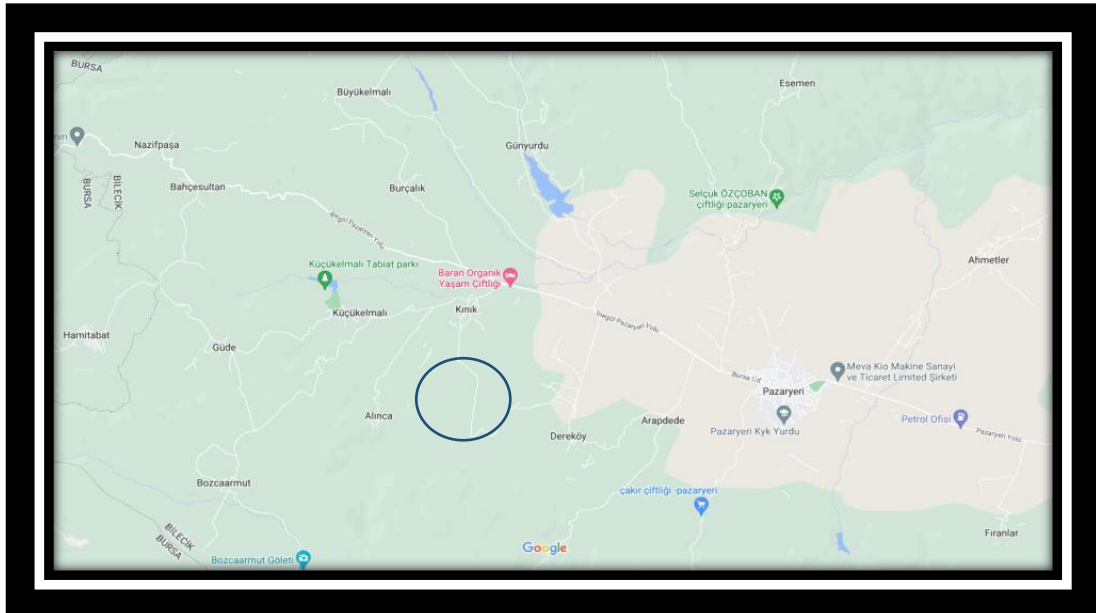
FOTOĞRAF 11- Soldan sağa: Şükrü KAYA (Bakkal Şükrü), Necmi TEKİN, Kadir İSSİ (Kaptan Kadir), Osman KAYA, EKİM 2022 - Necmi TEKİN arşivi

1.2 KINIK KÖYÜ ULAŞIM



TABLO 3. BİLECİK İli ve İlçeleri haritası 1 BİLECİK İli ve İlçeleri haritası 2

https://www.turkiye-rehberi.net/harita/turkiye/bilecik/bilecik_ilceler_haritasi.jpg



TABLO 4. Bilecik İli Pazaryeri İlçesi Kinik Köyü haritası.(Google.map. erişim 2022 EKİM)

Kınık Köyü, BİLECİK İli Pazaryeri İlçesine bağlı ve İlçeye 6 Km, BİLECİK İline 36 Km uzaklıktadır. Ulaşım için eski Bursa- Eskişehir yolu kullanılmaktadır. Bu yol aynı zamanda ipek yolu olarak da bilinir. Pazaryeri İlçesinden günlük tarifeli ve karşılıklı olarak, Bozüyük, Eskişehir, Bilecik ve Bursa yönünde ulaşım sağlanmaktadır. Özel araç ile ulaşım için, Eskişehir – Bilecik yolu (D650) üzerinden Karaköy mevkiinde Pazaryeri yol ayrımından ilçeye ulaşılır. Pazaryeri İlçesinden Bursa istikametine giden yolun 6. Km sinde Kınık Köyü ve tabelası bulunmaktadır. Bursa istikametinden özel araç ile ulaşım için İnegöl'den sonra Kurşunlu yol ayrımından Ağı dağı yolu ile Pazaryeri İlçesine 6 Km kala Kınık köyü ve tabelası sizi karşılar.

1.3 KINIK KÖYÜ TARİHİ

Köy, 1877-1878 yıllarında Osmanlı –Rus savaşından sonra meydana gelen büyük kitlesel göçlerin neticesinde kurulan muhacir göçmen köyü olma özelliğini taşımaktadır. Konunun daha iyi anlaşılması adına dönemin siyasi değişimleri hakkında bilgi sahibi olmak gerekir.

Osmanlı Devletinin, 1453 yılında İstanbul'u fethi ile başlayan yükseliş döneminden itibaren fethedilen topraklara, Anadolu'dan getirilen Müslüman halkın yerleştirilmesi, yükseliş döneminde sürdürülen iskan politikası olarak göze çarpmaktadır.

Ancak, Osmanlı Devletinin 1699 yılında imzaladığı Karlofça Antlaşması ile başladığı kabul edilen duraklama döneminde, batıda büyük çapta toprak kaybettiği ilk antlaşma olarak bilinir. <https://antlasmalar.com/karlofca-antlasmasi/> (erişim 2022 ARALIK). Balkanlarda ve diğer coğrafyalarda toprak kaybetmeye başlayan Osmanlı Devletinde, yaşayan Müslüman halk Rumeli ve Anadolu'ya göç etmek durumunda kalmıştır.

Osmanlı İmparatorluğunda 19. yy da, idari taksimat alanında önemli kararların alındığı görülmektedir. 1839 yılında tahta çıkan 31. Osmanlı Padişahı Abdülmecid 3 Kasım 1839 tarihinde Tanzimat Fermanını yayınlamakla devletin iyi idaresini sağlamak için bazı yeni kanunların konulması gerekliliğine işaret edilmiştir. (ÖZKAN Ela, age. s 9) Tanzimat Fermanının ilanı ile ilk uygulamalar mali yönetim alanında yapıldı. Buna bağlı olarak mahalli yönetimlerinde de yeni düzenlemelerin yapılması ihtiyacı doğmuştur. 1839-1850 yıllarında toplam 46 eyalet bulunan Osmanlı İmparatorluğunda Hüdavendigâr Eyaleti ilk kurulan Osmanlı Sancaklarından ve Anadolu Eyaletine bağlıdır. 19 yy da önce eyalet daha sonra vilayet adı altında teşkilatlandırılan Hüdavendigâr Eyaleti, bu dönemde yapılan düzenlemelerden geniş ölçüde etkilenmiştir.(ÖZKAN Ela, age.) 1850-1864 yıllarında Osmanlı İmparatorluğunda eyalet sayısı 40'a inmiştir. Hüdavendigâr Eyaleti varlığını bu dönemde de sürdürmektedir.

1864 yılında çıkartılan Vilayet Nizamnamesi ile yeni düzenlemeye gidilmiş, eyalet adlarının vilayet olarak kullanılmaya başlandığı görülmektedir. (ÖZKAN Ela, age. S.113) 1871 yılında çıkartılan İdari Umumiye Vilayet Nizamnamesi ile Vilayetler Livalara, Livalar Kazalara, Kazalar ise karyelere (Köy) bölünmüştür.

1877-1878 Osmanlı – Rus Savaşı, göçlerin yaşandığı önemli bir dönüm noktasıdır. Rusya'nın uyguladığı panislavist siyaset neticesinde işgal ettiği topraklarda yaşayan Müslüman halkı göçe zorlamış-

tır. (DEMİRYÜREK H. Age.s.130-131) Müslüman nüfus bulunduğu toprakları terk ederek, Varna, Şumnu, Edirne, Makedonya ve İstanbul gibi bölgelere göç etmiş ve bu bölgelerde yığılmalara neden olmuştur. Bu yığılmaları önlemek ve göçmenleri düzenli bir şekilde yerleştirmek için Osmanlı Devleti, Muhacirlerin iskan sorununa önem vermiştir. Zira büyük kitleler halinde göçler devam etmektedir. İstanbul'a gelmeye devam eden yeni göç kitlelerine yer açmak için Rumeli ve İstanbul'da toplanan göçmenleri Anadolu vilayetlerine dağıtmaya başlamıştır.

Hüdavendigâr Vilayeti en çok muhacir iskan edilen yerlerin başında gelmektedir. Vilayetin çeşitli bölgelerinde iskan edilmek üzere gönderilen göçmenler, Vilayete bağlı Ertuğrul Sancağının kazaları olan Bilecik, İnegöl, Söğüt ve Yenişehir'de Rumeli, Kırım ve Kafkaslardan gelen muhacirler iskan edildi.

1879 yılında İnegöl'e bağlı olan Pazarcık nahiyesinde 5 köy, 510 hane ve 1386 Müslüman erkek nüfusu bulunuyordu. (POLAT Mustafa age. s.62)

1886 yılına kadar Bilecik'e gelen göçmenlerin çoğunluğu Rumeli kökenli olup, Kafkasya ve Kırımdan gelen Çerkez ve Tatar göçmenler de bulunmaktadır. Bu dönemde gelen Muhacir göçmenler Bilecik, Lefke (Osmaneli), Pazarcık (Pazaryeri), Yarhisar nahiyelerine yerleştirilmişlerdir.

1886 yılına kadar Pazarcık nahiyesinde kurulan muhacir köy sayısı 11 olarak görülmektedir.(DEMİRYÜREK H. Age. s.132) Bu köylerin içerisinde Kınık ismi vardır. 1893 yılına gelindiğinde Pazarcık nahiyesine gelmeye devam eden muhacirlerin iskan edilmesiyle, yeni kurulan muhacir köy sayısı 15'e ulaşmıştır.

1891 -1893 yıllarında 4.683 nüfus ve 977 hane Ertuğrul Sancağına gönderilmiştir. Bu dönemde Pazarcık nahiyesinde Soğukçapınar mevkinde Tırnova muhacirleri Hamidiye köyüne yerleştiriliyor. (HIZLI M. Age. S. 253-254)

Kınık Köyüne yerleştirilen göçmenler ile ilgili ulaşabildiğim şuan için en eski kayıt 1886 tarihli ve buna göre Kınık Köyüne yerleştirilen Rumeli Muhacir göçmen sayısı 18 hane, 81 nüfus olarak aşağıdaki tabloda görülmektedir.

İskan Edilen Yer	Geldiği Yer	Hane Sayısı	Nüfus
Burçalık Köyü	Rumeli	21	106
Karadede Köyü	Rumeli	22	78
Dülgeroğlu Köyü	Rumeli	17	108
Sarıdayı Köyü	Rumeli	50	303
Bozcaarmud Köyü	Rumeli	71	61
Kınık Köyü	Rumeli	18	81
Gümüsdere Köyü	Rumeli	70	229

Sarnıç Köyü	Çerkes	47	186
Elmalı-1 Kebir Köyü	Çerkes	56	243
İnce Köyü	Çerkes	31	102
Arapdede Köyü	Tatar	51	204
Yerli halk arasında iskan olunan		69	430
TOPLAM		523	2.292

*1886 Yılına Kadar Pazarcık Nahiyesinde Muhacirler Tarafından Kurulan Köyler ve Nüfus (Demiryürek H. Age. S.132)

Not: Köy isimleri kaynakta belirtildiği gibi yazılmıştır.

TABLO 5. Pazarcık nahiyesi 1886 yılı kayıtlarına göre köyler ve iskan edilen nüfus bilgileri.

SIRA NO	KÖY İSİMLERİ
1	Alınca
2	Feranlar
3	Elmalı-1 Yörük
4	Elmalı-1 Kebir
5	Ahmetler
6	Bakras
7	Bozca Armut
8	Barçalık
9	Dülger Oğlu
10	Dere
11	Veli Oğlu Yaylası
12	Sarnıç
13	Sarı Dayı
14	Arap Dede
15	Kınık

16	Kara
17	Gümüş Dere
18	Nazif Paşa
19	Gevde
20	Bahçe Sultan
21	Bulduk
*1891 Hüdavendigar Vilayeti Salnamesinde yer alan Pazarcık Nahiyesi Köyleri (İLTER Z. age. s.53)	
Not: Köy isimleri kaynakta belirtildiği gibi yazılmıştır.	

TABLO 6. 1891 yılında Pazarcık nahiyesine bağlı 21 köy

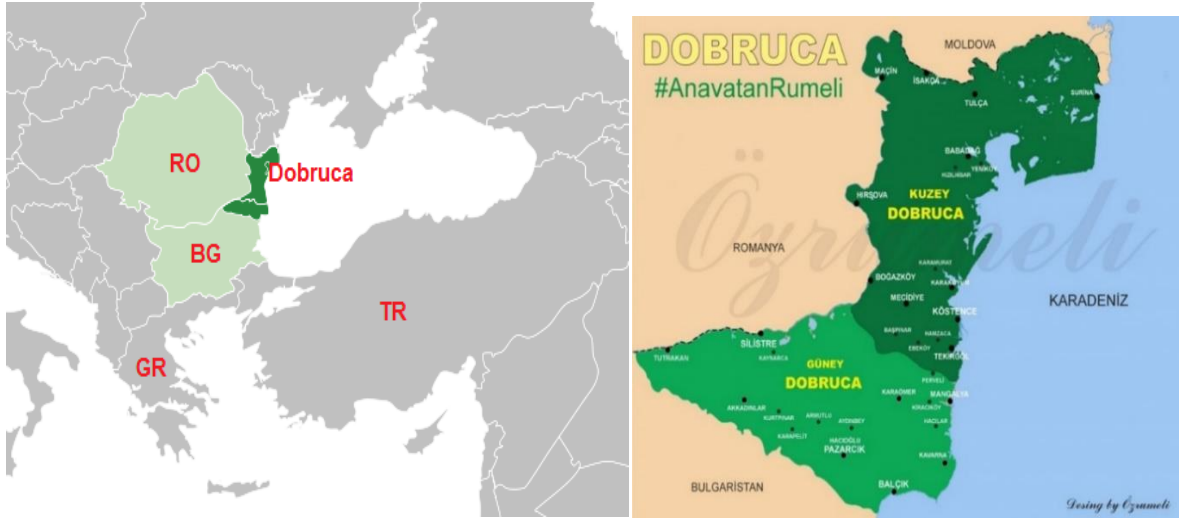
YER ADI	İDARİ STATÜSÜ	BAĞLI OLDUĞU İDARİ BİRİM
Ermenipazarı (16.yy) Pazarcık (1855) Pazaryeri (1953)	Nahiye (1486)	Hüdavendigar – Anadolu Eyaleti
	Kaza (1530)	Hüdavendigar – Anadolu Eyaleti
	Kaza (1855-1863)	Hüdavendigar – Hüdavendigar Eyaleti (Salname)
	Kaza (1864-1865)	Hüdavendigar – Hüdavendigar Eyaleti (Salname)
	Kaza (1866-1867)	Hüdavendigar – Hüdavendigar Eyaleti (Salname)
	Kaza (1868-1875)	Hüdavendigar – Hüdavendigar Vilayeti (Salname)
	Nahiye (1878-1880)	İnegöl – Hüdavendigar Vilayeti (Salname)
	Nahiye (1881-1888)	Bilecik – Hüdavendigar Vilayeti (Salname)
	Nahiye (1889-1923)	Bilecik – Ertuğrul – Hüdavendigar Vilayeti (Salname)
	Nahiye (1924-1926)	Bilecik – Ertuğrul Vilayeti (Salname)
	Nahiye (1926-1952)	Bozüyük – Bilecik
Kaza (1953-)	Bilecik	
SEZEN T. age. s.611		

TABLO 7. Bugünkü Pazaryeri İlçesinin ismi ve idari statüsündeki değişimler.

Melahat OSKAY'ın 1952 tarihli Pazarcık- Monografyasında Kınık Köyünde 28 tane testici olduğu ve bunların testi, ibrik, yoğurt çanağı, muhtelif kaplar, saksılar, çaydanlık vs. ürettikleri yazılıdır. Pazaryerinde o dönemde Mehmet Çömlekçi denilen şahsa ait içinde bir çalışanın olduğu ve günde 10 adet testi yaptığı bilinen bir çömlekhaneden bahsedilir. (Oskay M. s.21)

1.4 RUMELİ VE DOBRUCA

Dobruca, Aşağı Tuna bölgesi ile Karadeniz arasında kalan, kuzeyde Tuna nehrinin denize döküldüğü Sulina'dan (Sünne), güneyde Ecrene - Kranevo'ya uzanan bölgedir. Toplamda 23.000 km² alana sahip bölgedir. Günümüzde, Romanya sınırları içerisinde kalan bölge Kuzey Dobruca, Bulgaristan sınırları içerisinde kalan bölge, Güney Dobruca olarak adlandırılır.



TABLO 8. Dobruca bölgesi haritası. (<https://anavatanrumeli.org/d/17-dobruca-bolgesi-turkleri>) (erişim 2022 Ekim)

Dobruca'da 13. yy. dan bu yana Türk ve Kırım Tatarları varlığını sürdürmüş ve 15. yy da Osmanlı hakimiyetine girmesiyle Müslüman nüfus çoğunluğu ele geçirmiştir. (BOZÇALIŞKAN Ali, AVANER Tekin agm. s.385)

1420'de Osmanlı egemenliğine giren Dobruca, Silistre sancağını da kapsayan bir Uç vilayet olarak teşkilatlandırılmıştır.

Bölge, Osmanlı Devleti döneminde Silistre Eyaletine bağlı iken 1864'te kurulan yeni Tuna Vilayetine dahil edilmiş, Berlin Antlaşması ile Kuzey Dobruca Romanya'ya, Güney Dobruca Bulgaristan'a bırakılmıştır. Bölgenin eski kayıtlarında yer adlarının Türkçe olmasından anlaşılacağı üzere, vaktiyle bölgede yoğun Türk yerleşimlerinin olduğunu göstermektedir.

Dobruca, kuzey-güney ekseninde sahip olduğu stratejik ve ekonomik öneme sahip olup, 5. yüzyıldan beri Türk halkların geçiş yeri olmuştur. Hunlar, Avarlar, Bulgarlar, Peçenekler, Uzlar ve Kıpçaklar bu bölgede iz bırakmışlardır. Dobruca'ya kalıcı bir iz bırakan iki Türk halkı Oğuz Türkleri ve Tatarlar olmuştur.

1.5 OĞUZ BOYLARI VE KINIK

Özellikle 1071 Malazgirt Zaferi neticesinde Orta Asya'nın derinliklerinden Anadolu'ya gelmeye başlayan Oğuz/Türkmen topluluğu, Anadolu'nun fethi ve günümüz Türkiye tarihi açısından önemli rolleri olmuştur. (Hüseyin ÇINAR agm. s.301)

Büyük Selçuklu Devleti ile bağlantılı olarak 1076 yılında Anadolu topraklarında Anadolu Selçuklu Devleti kurulmuştur. Selçuklu hanedan ailesi Oğuzların Kınık boyundandır. Oğuz Türklerinin kurduğu Büyük Selçuklu Devleti, dünya tarihi açısından da büyük önem taşıdığı kabul edilir.

Büyük Selçuklu Devletinin kurulması ve 1071 Malazgirt zaferi sonrasında Anadolu'ya Oğuz boylarının göçleri hızlanmıştır. Bu dönemde Moğol istilası da göçlerin hızlanması ve nüfus hareketlerinin dalgalanmasına neden olmuştur. Orta Asya'dan batıya doğru başlayan göç dalgaları, Akdeniz kıyılarına kadar uzanmıştır.

Moğolların baskısından kurtulmak için Anadolu'ya göç eden Oğuzlar, Anadolu'yu kendilerine yurt haline getirirler. Selçuklu Devleti olarak Anadolu'ya giriş yapan Oğuzların Kınık boyu, savaşçı kimliği ile Anadolu'yu Türk yurdu haline getirmiştir. Selçuklu Devletinin zayıflaması sonrasında Osmanlı hanedanlığı kanalı ile kontrolü Kayı boyuna bırakmışlar ve 600 yıl gibi uzun bir süre Türk İslam aleminin liderliğini yapmışlardır.

Kaşgarlı Mahmud, *Divânü Lûgati't-Türk*'te, Oğuzların 24boydan meydana geldikleri bildirir.(Hüseyin ÇINAR age. s.302)ancak 22 sinin isimleri vardır. Bunlar:

1.Kınık, 2. Kayığ, 3. Bayundur, 4. İwa, Yıwa, 5. Salgur, 6.Afşar, 7. Begtili, 8. Bügdüz, 9. Bayat, 10. Yazgır, 11. Eymür, 12. Karabölük, 13.Alkabölük, 14. İğdir, 15.Üregir ya da Yüregir, 16. Tutırka, 17. Uluyundluğ, 18. Tüger, 19. Beçenek, 20. Çuvaldar, 21. Çepni, 22. Çarukluğ.

XI. yüzyıldan sonra Oğuz boyları kitleler halinde geldikleri İran, Anadolu, Irak ve Suriye gibi bölgelerde, kısa bir zaman sonra Türkmen adı ile anılmışlardır. Özellikle bu bölgede yaşayan Araplar, Müslüman olmayanlardan ayırmak için Müslümanlığı kabul eden Oğuz boylarını Türkmen olarak adlandırmışlardır. (PAKMAN B. Agm.)

Anadolu'yu yurt tutan Türk boyları, yerleştikleri bölgelere kendilerine has adlar vermişlerdir. Kınık boyu, Anadolu'nun Türk yurdu olmasına katkı sağlayan Oğuz boyları içinde önemli bir yere sahiptir. XVI. yüzyılda Kınık isimli yerleşmeler, 81 köy ile Kayı ve Avşar'dan sonra üçüncü sıradadır. (ÇINAR Hüseyin agm. s.305)

Zamanla Oğuzların Anadolu'ya göçleri ile Türkmen adı Anadolu'ya taşınmış olur. Anadolu'da ise yerleşik hayata geçenlere Türk ifadesi kullanılırken, Türkmen ifadesi konar-göçerler için kullanılmıştır. Bu ifadelerin etnik bir ayırmadan çok Osmanlı Devleti'nin güttüğü siyasetin bir ürünü olduğu söylenmektedir. (PAKMAN B. Agm.)

Reşidüddin Fazlullah'ın *Câmi'u't-tevârih* adlı eserinde tam ve ayrıntılı olarak verilen Oğuz boyları listesinde Kınıklar adı yer almaktadır. İğdir, Bügdüz ve Yıwa boylarıyla birlikte Deniz

Han'ın oğulları arasında gösterilen Kınık boy adının "her yerde yüce" anlamına geldiği de belirtilmiştir.(ERATALAY S. Agm. s.1046)

Anadolu'da hâkimiyetlerini artıran Kınık boyu, geniş bir coğrafyada yerleşik hayata geçtikleri görülmektedir. 15. yy da siyasi güçlerini kaybetmeye başlayan Kınıklılar yerleşik hayat konusunda oldukça etkin ve başarılı olduklarından Osmanlı'nın Anadolu birliği kurduğu dönemde de önemini korur. Osmanlı, Anadolu'da Kınıklıların oturduğu bölgelere kendi adlarıyla anılan isimler vermiştir.

XVI. yüzyıla ait Osmanlı tahrir defterlerinde Kınıklara ait seksen bir yer adına rastlanmaktadır. Bu da Anadolu'nun Türk yurdu haline gelmesinde Kayı, Avşar gibi diğer boylar ile birlikte Kınık boyunun da birinci derecede tesirli olduğunu göstermektedir.(ERATALAY S. Agm. s.1045)

2. BÖLÜM

2.1 SERAMİĞİN HİKAYESİ

İnsanoğlu, tarih sahnesinde görüldüğü ilk günden günümüze kadar kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla en kolay şekilde ulaşabildiği çamuru kullanmış ve kullanmaya da devam etmektedir. Çamur doğada kolaylıkla elde edilen hammaddelerin en eski ve en yararlı olanıdır. (Cooper E. S.4-9) Halen doğada yağmurlu bir günde dolaşırken ayakkabımıza bulaşan çamur veya bir akar-suyun veya gölün kenarında dolaşırken karşılaştığımız çamur da atalarımızın yıllar önce bildiği ve kullandığı çamurdur. Bu çamurun en önemli özelliği, elinize bir parça çamur alıp avucunuzun içinde sıkıştırdığınızda şekil alıyor ve bu şekli muhafaza edebilir olmasıdır.

Kil adını verdiğimiz bu hammadde, çok ince tane iriliğine sahip olup kil zerreciklerinin bol su içerisinde bir birlerinin üzerinde kırılmadan hareket edebilmesini sağlayan plastik özelliğidir. Kil, suyun sağladığı şekillendirme kolaylığı sayesinde insanoğlunun ihtiyaçlarına uygun kullanım alanlarına sahiptir. Kuruyan çamur şeklini muhafaza etmekte ve sertleşerek mukavemet kazanmaktadır. Kuru toprak (kil) suyun etkisi ile şekil almaya uygun hale gelir ancak şekil almış ve kurumuş kil, suyun etkisine karşı koyamaz, tekrar su alırsa çamur haline dönüşür.

Avcı toplumlar olarak yaşayan ilk insanlar, önceleri barınma ihtiyaçlarını karşılamak için mağaralardan yararlanmışlardır. Doğada avlanarak yemek ihtiyacını karşılar, bir akarsudan da su ihtiyacını karşılayarak hayatlarını idame ettirmişlerdir. İnsanoğlu karşılaştığı sorunları çözmek için veya ihtiyaçlarını karşılamak için her zaman en kolay ve en az çaba ile ulaşabileceği çözüm yollarını kullanmayı tercih etmiştir. En az çaba ilkesi ve insanoğlunun çok eski çağlardan buyana en kolay erişebildiği hammadde olan çamur ile tanışması üzerine çok çeşitli hikayeler anlatılmaktadır. Günümüzde seramiğin hikayesi de bu çok eski çağlara kadar dayandırılmaktadır.

Avlanmak için doğada gezerken bastığı çamurda oluşan ayak izlerinde suyun biriktiğini gören insan, oluşan bu ayak izlerinin kurduğunda sertleşerek mukavemet kazandığını ve şeklini muhafaza ettiğini görmüştür. “*Kil, yüzyıllar boyunca, kap kacak yapımından başka tahıl ve diğer ürünlerin depolanmasına yarayacak çeşitli büyüklükte kapların yapımında kullanılmış; gerek eski çağlarda gerekse günümüzde yapı tuğlası üretiminde kullanılan bir gereç olmuştur.*” (Cooper E. S.4)

İnsanoğlu, ilk kap kacak ve çömlek yapımına başlamadan önce çamuru tanımış ve ondan barınak yapımında yararlanmıştır. Çamuru ot ile karıştırarak sıvada kullanmış olmaları, sudan korumak için de üzerlerini yine sazlar ve otlar ile örterek damlar yaptıkları bilinmektedir. Böylece kil olarak adlandırılan çamuru kullanmayı öğrenen insanoğlu, kap kacak yapımını öğrenene kadar hammaddesi ile tanışmış ve ondan yararlanmayı bilmiştir. Serbest elle şekillendirmeyi öğrenen insanoğlu, barınmada kullandığı tuğlayı kalıplar yaparak onu daha kullanır kılmıştır. Tarım toplumu, geçmişte ürettiği tahılları saklamak için oluşturduğu ambarların dışını bu çamur ile sıvamayı, arılara yaptığı kovanların dışlarını yine bu çamur ile sıvamayı öğrenmiştir.

İnsanın yaradılış hikayesinde de çamurdan bahsedilir. “*And olsun, biz insanı kuru bir çamurdan, şekillendirilmiş bir balçıktan yarattık.*” Hicr Suresi 26. Ayet (Diyanet İşleri Meali yeni)

“Tanrı bir çömlek ustasıdır ve biz insanlar onun kiliyiz. Onun tornası sürekli döner ve bizleri istediği gibi şekillendirir. Kimimizi testi, kimimizi çömlek, kimimizi sakı, kimimizi lamba şeklinde yaratır. Bazılarımız su, bazılarımız şarap, bazılarımız süt veya bal, bazılarımızsa ışık taşırlar. Kırılırsak O buna aldırılmaz ve geri dönüp bize bakmadan yeni kaplar yapmaya devam eder.” Nikos Kazancakis

Yaradılış sürecindeki insan gibi bir parça su ve topraktan oluşan seramik, aslında geçmişten günümüze içeriğinde ve bünyesinde derin bilgi, tecrübe, gelenek, kültür ve kültüre bağlı bir anlayışı barındıran ve felsefesi olan bir sanat dalıdır. (SEVİM S.Sibel)

Henüz ateşi tanımayan insanoğlu, çamuru pişirmeden de yaşamının birçok alanında kullanmayı öğrenmiştir. Kontrollü ateşi kullanmaya başlamadan önce muhtemel bir yıldırım düşmesi sonucunda oluşan büyük bir yangın neticesinde, çamurdan yaptıkları barınaklar, ambar olarak kullandıkları yapılar, çamurla kapladıkları arı kovanlarının çamur kısımlarının yanmadığı gibi şekillerini muhafaza ettiği, üstelik daha sert bir yapıya dönüştüğü ve sudan etkilenmediğini görür. Bu belki de günümüz seramik hikayesinin başlangıcıdır. Bundan sonra yaptıkları kaplarda başta su olmak üzere sıvı malzemeleri de muhafaza edebileceklerdir.

“Her şeyi başlatandır aslında toprak. Ve toprağın ateşle dansıyla başlar seramiğin öyküsü.”

“MÖ 7000’ler de, Toprak anayla ateş babanın, yüksek etkileşimi sonucu seramik adlı bir çocukları olmuştur. Bu çocuk öyle ki hikâyede ki yerini değiştirmeden bugünlere gelmiştir.” (KURUCU S.Fatih)

“Seramik malzemelerin tarihsel sürecine göre adlandırılması yaklaşık olarak, çanak-çömlek, sert çömlek, porselen, ateşe dayanıklı kil eşya, steait (sabun taşı) seramiği, silika, silikat dışı ateşe dayanıklı malzemeler, oksit seramikler, titanit malzemeler, ferrit malzemeler, nitritler ve karbürler şeklindedir. Günümüzde metal ve bunların dışında kalan, anorganik tüm mühendislik malzemeleri ve bunların ürünleri “seramik” sayılmaktadır.” (TEZ Z. s.9)

Dünya tarihinde bilinen, seramik alanındaki gelişmeler ve buluşların zaman dizini (kronolojisi) hakkında “Toprağın Ateşle Dansı – Seramik Sanatının Soylu Tarihi” kitabında yer alan sıralama aşağıdaki gibidir. (TEZ Z.)

İÖ 20 binler: Pişmiş kilden figürler

İÖ 10 binler: Japonya’da ilk seramik kap

İÖ 8 binler: Mezopotamya’da Tell Mureybet’te seramik kap

İÖ 7 binler: Filistin’deki Eriha’da (Jericho) kerpiç tuğla

İÖ 6250’ler: Çatalhöyük’te kerpiç tuğla; yiyecek hazırlamak ve saklamak için seramik kap; seramikten ip ağırşığı (öreke; iplik eğrilecek iğe takılan yuvarlak gereç)

İÖ 6 binler: Mezopotamya, Anadolu ve İran’da boyalı seramik

İÖ 4500’ler: Mısır’da erken dönemi kaba seramik kap

İÖ 4 binler: Girit'teki Knossos Sarayı'nda pişmiş tuğla

İÖ 3500'ler: Mezopotamya ve İran'da çömlekçi çarkının (çömlekçi tornası) icadı

İÖ 3200'ler: Suriye'de Habuba Kabira'da pişmiş kilden kanalizasyon boruları

İÖ 2250'ler: Ur kentinde pişmiş tuğlalı yüksek yapılar halinde zigguratlar

İÖ 1800'ler: Mısır'da fayans türü sırlar; Orta Avrupa'da seramik süs eşyaları

İÖ 1750-1170: Babil'de kurşunlu sır.

İÖ 1500'ler: Girit'te tunç/bronz dökümü için pişmiş kil kalıplar

İÖ 1300'ler: Mısır'da alçı kalıplar içinde baskılı seramik

İÖ 1100'ler: Mısır'da çok renkli (polikrom) sırlı seramik kap, süs eşyası ve inşaat malzemesi; Nil çamuru, saman ve bitki tohumlarından gözenekli tuğla

İÖ 1000'ler: Sırla kaplanmış ya da yağ ve zift ile su geçirmez kılınmış Yunan gündelik kullanım seramikleri

İÖ 850'ler: Mısır'da kurşunlu sır

İÖ 750: Etrüks yapılarında pişmiş çatı kiremitleri

İÖ 600: Attika ve Korint vazo süslemeciliği

İÖ 550: Babil'in İştâr Kapısı'nda sırlı tuğla

İÖ 530: Kırmızı figürlü vazo süsleme tekniği

İÖ 500'ler: Güney Fransa'da Keltler tarafından torna ile seramik üretimi

İÖ 400'ler: İran'daki Susa sarayında sırlı tuğla ile duvar kaplaması

İÖ 250: Babil'de yazılı kil tabletlerin seramik zarf içinde taşınması

İÖ 200: Romalı çömlekçilerin kitlesel üretimi olarak terra sigillata

İÖ 30'lar: Marcus Vitruvius Pollio'nun (İÖ 80 – 25), pişirilerek tuğla yapılabilecek toprakları betimlemesi

100'ler: Çin'de sert beyaz çömlek

522 Konstantinopolis'te (İstanbul) kizelgürlü topraktan kubbe yapımı için hafif yapı taşları

665: Çin porseleninin geliştirilmesi

900'ler: Orta Doğuda fayans

1000'ler: İspanya'da ilk fayans

1150: Almanya'da Neurburg Sarayı'nda (Eifel) ilk sırlı soba çinisi

1298: Marco Polo'nun (1254-1324) Çin Porseleni konusunda ilk bilgileri Avrupa'ya getirmesi

1299: İtalya'nın Faenze kentinde Arap reçetelerine göre ilk fayans

1369: İmparator Hung Wu'nun (yön. 1368-1398) Çin'in "porselen başkenti" Jingdezhen'i (Ching-te-chen) kurması

1429: Siegburg'da beyaz sert çömlek üreten sanatkarlar birliğinin kurulması; tuz sınırının geliştirilmesi

1500: ilk Çin porseleninin Avrupa'ya gelişi.

1548: İtalya'nın Durante kentinde mayolika (kalay sırlı renkli İtalyan çömleği) imalatçısı Cipriano di Michele Piccolpasso'nun (1524-1574) çömlekçilik konulu Li tre libri dell'arte del vasaio (Çömlekçilik Sanatı Üzerine Üç Kitap) adlı kitabını yazması

1593: Hollanda'nın Delf kentinde sırlı sert çömlek üretimi

1601: İsveç'te tuğla boyutunun normlanması

1616: Japonya'da ilk porselen üretimi

1690'lar: Dresden'de Ehrenfried Walter von Tschirnhaus'un silikat ve magnezyum silikattan eritme yoluyla porselen türü bir kitle elde etmesi

1704-1708: Johann Friedrich Böttger'in (1682-1719), Dresden'de ilk olarak kırmızı sert çömleği (stoneware) pişirmesi (1704), ardından da beyaz porseleni (Meissen porseleni) keşfi

1710: Dresden'de kraliyet porselen imalathanesinde beyaz porselen üretimi; Meissen'de porselen üretimi

1718: Viyana'da porselen üretimi

1751: İngiliz Josia Wedgwood'un (Wedgwood) (1730-1795) Sraf-fordshire'daki çömlek sanayisi merkezi Stoke-on-Trent'te yer alan "Etruria Fabrikası"nda sanat eseri çömlek üretimine başlaması

1759; wedgwood'un Burslem'de sert çömlek dekorasyonunda baskı yöntemini geliştirmesi

1769: Fransa'da Sevres'de (Sevr) porselen üretimine başlanması

1780: Zürih'te çıkartma-resim ile süslenmiş ilk porselen imalatı

1782: Josia Wedgwood tarafından, endüstriyel

Sıcaklık ölçümü için bir pirometrenin (ateşölçer) geliştirilmesi

1794: Prusya hükümetinin, Bunzlau'daki çömlekçileri kurşun sınırın zehirleyici tehlikeleri konusunda uyarması

1808: Pariste porselen dış üretimi

1809: Johann Franz Boch'un (1782-1858), Mettlach'da sert çömlek fabrikası kurması ve yakacak olarak taşkömürü kullanması; İngiliz çömlekçiler tarafından seramik düğme üretimi için mekanik presin icadı

1836: Erns March'ın (1782-1847) Berlin'de endüstriyel kullanım için aside dayanıklı sert çömlek üretmesi

1838: Oldenburg'da posta arabası yollarının "Hollanda tuğlası" ya da "klinker" adı verilen çok sert tuğla ile döşenmesi

1840: Tuğlacı jord ve Hollar tarafından Danimarka'da bir tünel fırın patentinin alınması

1846: Almanya'da "Villeroy und Boch" firması tarafından fayansların kuru preslenmesi

1850: Werner von Siemen'in (1816-1892) porselen yalıtkanlar eşliğinde yerüstü telgraf hattını inşaa etmesi

1852: İngiltere ve Almanya'da sert çömlekten kanalizasyon borularının makine ile üretimi

1855: Ballay tarafından Paris'te çömlek kapları için şablon geliştirilmesi; Carl Schlickeysen (1824-1909) tarafından tuğla üretim tekniğine ilişkin olarak kil değirmeninin daha da geliştirilmesi ve plastik malzemenin iletilmesinde burgulu ileticinin (salyangoz dişli pres) kullanılması

1857: Werner von Siemens (1816-1892) ve Wilhelm von Siemens (1823-1883) tarafından Baviera'da seramik zımpara çarkı için patent alınması

1858: Friedrich Eduard Hoffmann (1818-1900) ve Julius Albert Gottlieb Licht (1821-1898) tarafından Prusya'da bir borusal fırın için patent alınması

1859: Pascal Deprez tarafından Paris'te silisyum karbür (SiC) bileşiğinin bulunması

1860: Giuseppe Donati (1836-1925) tarafından İtalya'da çömlek malzemesinden flüt (okarina) yapımı

1861: Nadaud de Buffon (1804-1880) tarafından içme suyu arıtımı için bir porselen filtrenin geliştirilmesi

1871: Hermann August Seger (1836-1893) tarafından Berlin'de seramik hamuru ve sır bileşimi için kurallar oluşturulması

1873: Dresten'de ilk seramik kongresi; Baviera hükümetinin Landshut'ta kraliyet seramik ustalık okulunu açması

1874: Aron, Seger ve Kramer tarafından kil, kuvars, feldspat vb. malzemelerin rasyonel analiz ilkelerinin ortaya konması

1876: Aron ve Seger tarafından Berlin’de “Seramik Sanayisi Gazetesi”nin yayına başlaması

1879: B.Prössel Tenax’ın yalama alevli kamaralı fırını

1883: Seger’in sırda kurşun yerine borik asit ve barit kullanımını önermesi

1884: ABD’de silika taşının üretimi

1886: Seger tarafından, fırın içi sıcaklığının ölçümünde kullanılacak seramik erime konilerinin bileşimi üzerine çalışmasının yayımlanması

1888: J.von Schwanz tarafından Nürnberg’de steatit’ten (sabuntaşı) yalıtkan özellikli ve sıcaklık değişim şoklarına dayanıklı steatit seramiğin üretilmesi; ABD’de buji üretimi için patent

1892: Der Töpfer (Çömlekçi) adlı uzmanlık dergisinin ilk sayısının yayımlanması

1894: Alman Paul Moyat tarafından Offenbach’da boksitten saf elektro-korindonnun (zımpara) üretilmesi; Henri LLouis Le Chatelier (1850-1936) tarafından Pariş’te sıcaklık ölçümü için pirometrenin bulunması

1900: Rosenthal firması tarafından Selb’de eloktroteknik porselen üretimine başlanması

1905: Lichtenstern tarafından Avusturya’da elektrik ısıtmalı ilk tünel fırını inşası

1911: Krostobalitin keşfi: ABD Standartlar Bürosu tarafından taşların basınç yumuşaması konusunda normların konması

1914: Avusturya-Amerika ortaklığında “Magnesit-AG Şirketi” tarafından sinter-magnezyz taşı üretimi

1919: Alman Elektroteknik Porselen Fabrikaları Birliği’nin kurulması

1920: Hutschenreuther-AG’nin Dresten’de yapay diş için bir fabrika kurması

1927: Gerdien ve Reichmann tarafından sinter korindon üretimi

1929: Selb’de tabak üretimi için 8 saatte 19.000 tabak kurutacak bir otomatik kurutma tesisinin kurulması

1936: Telefunken’de seramik radyo lambalarının üretimi

1949: Oksit seramikli kesme gereçlerinin yapımı

1950: Kalıcı mıknatıs özelliğine sahip ferrit seramiğinin yapımı

1953: Silisyum karbürden varistatörlerin (doğrusal olmayan direnç) yapımı

1954: Mekanik enerjiyi elektrik enerjisine dönüştüren piezo-seramiğin üretilmesi

1965: Uzay gemileri için ısı kalkanı olarak seramik panoların geliştirilmesi

1969: ABD’de ince kristalli alüminyum oksit seramiğinden eklem protezleri

1972: Yanma motorlarının sıcaklık ve sürtünmeye maruz kısımları için silisyum nitür seramiğinin denenmesi

1980: Silisyum karbür ve silisyum nitürden, ısıya dayanıklı rotor ve türbinler.

İlk insanın çamurla tanışması ile başlayan, kap-kacak, çanak-çömlek yapımından günümüz seramik kavramına kadar geçen tarihsel süreci anlatan bu kronolojik sıralama bize çok şey anlatmaktadır. Günümüz seramik kavramının tanımına bakıldığında, anorganik materyallerden oluşan masselerin şekillendirilmesi, sırlanması ve pişirilmesi neticesinde sert mamul imalatına ait bilim, teknoloji ve sanat anlaşılır. (SÜMER Güner s.1)

Seramik ürün adı olduğu kadar, hem teknolojinin adı hem de sanat olarak karşımıza çıkmaktadır. Genel bir değerlendirme yapacak olursak; İlk insanların çamur (kil) ile yaptığı kap kacaklar, günümüz seramik kavramının temel taşlarını oluşturmaktadır. İlk insanın yaptığı kap kacakları pişirmesini öğrenmesi ile çanak-çömlek dediğimiz ürünler de seramik kavramının başlangıcı olarak bilinir. Pişmiş ilk seramik örneklerin kilden yapılmış figürler olduğunu görüyoruz. Daha sonra insanın kendi ihtiyaçlarını karşılamak için yaptığı çanak çömlekler ve yerleşik hayata geçilmesi ile barınma – korunma amaçlı yapılarında kullanılan tuğlaların pişirilerek kullanılması önemli gelişmeler olarak görünmektedir.

İÖ 3500 lerde Mezopotamya ve İran’da çömlekçi çarkının icadı bu alanda önemli bir buluş olarak karşımıza çıkmaktadır. Üretim hızı açısından önemli bir gelişme sağlayan çark üretimi sayesinde kent ve şehir yaşamlarında su ve kanalizasyon borularının yapılmasında kullanıldığı görülmektedir. Aynı zamanda büyük ve yüksek binaların inşasında da pişmiş tuğlaların kullanıldığı gözlenmektedir.

İÖ 1800 yıllarda Mısır’da ve Orta Avrupa’da sırlı bünyelerin kullanıldığı seramik eşyalar görünmektedir. İÖ 1300 yıllara gelindiğinde Mısır’da seramik üretiminde kalıp kullanıldığı görülmektedir. İÖ 1100 lü yıllarda çok renkli seramik ürünleri dikkat çekmektedir. İÖ 500 lere gelindiğinde Güney Fransa’da çömlekçi çarkında seramik üretimi yapılmaktadır. İÖ 200 lü yıllarda Avrupa’da seramik üretiminde gelişmeler görünmektedir.

MS 100 lerde Çin’de porselenin başlangıcı olarak görülen sert seramik üretimi başlıyor ve MS 665 yılına gelindiğinde Çin porseleni geliştiriyor. MS 1298 yılında Avrupa Çin porseleni hakkında ilk bilgilere ulaşıyor. 1500 yılına gelindiğinde Çin porseleni Avrupa’ya ulaşıyor. Böylece Avrupa’da seramik sektöründe önemli gelişmeler yaşanıyor. Porselen üretimi 1718’de Viyana’da, 1769’da Fransa’da başlıyor.

Teknolojik gelişmelere hızlı ayak uyduran seramik sektörü, kendisine yepyeni alanlar bulmaya başlamıştır. Günümüzde bu hızlı gelişmeler bağlı olarak, “Geleneksel Seramikler” ve “Yeni Se-

ramikler” diye iki gruba ayrılmaktadır. Seramik Sanayii halen dünyada bilinen 13 iş kolunda faaliyetlerini sürdürmektedir. (SÜMER Güner s.1)

“Bir milletin sanatını ve duyarlık derecesini seramiği ile ölçün” .

Herbert Read

Prof. Dr. Evren Daşdağ , Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Güzel Sanatlar Eğitim Bölümü Seramik Öğretim Görevlisi iken yazdığı “Diyarbakır Çömlekçiliğinden Evrensel Seramiğe” adlı makalesinde Diyarbakır yöresinde anlatılan seramiğin öyküsü de oldukça ilginçtir.

Geçmiş bundan binlerce yıl öncesine dayanan seramiğin, Diyarbakır’da kulaktan kulağa, ustadan çırağa anlatılan apayrı, ilginç bir öyküsü vardır. Anlatılanlara göre Nuh Peygamberin yaşamının 900. yılında tufan kopmuştur. Zorlu günlerin ardından tufan sona erip, sular çekildiğinde gemisi Cudi Dağı’na oturmuştur. Here türlü sıkıntının çekildiği kabın kacağın bulunmadığı bu dönemde, Cebrail (A.S.) gelmiş ve Nuh Peygambere toprağı tanıtarak, kilden çömlek yapmayı öğretmiştir. Büyük bir mobilya ustası olan ve ilk gemiyi icat eden, aynı zamanda ilk çömleği de yapan Nuh Peygamber tufandan sonra elli yıl daha yaşayıp, soyuna hem hayır dualarını, hem de çömlekçiliğın bu ilginç öyküsünü bırakmıştır.

Diyarbakır’da çömlekçilik hem kullanım ve süs eşyası olarak, hem de geleneklerde yerini alarak yaşamaktadır. Peygamber mesleği olarak kabul edilen çömlekçilik, yörede kutsal bir meslek olarak nitelendirilmektedir. Bu nedenle evlenmesi gecikmiş kızlar ailelerince, üç Cuma üst üste, öğle namazından önce, çömlek imalathanesine getirilir. Çarkın tablasına çıkıp, yüzünü kibleye çevirerek niyet tutan kız, kısmeti açılır ümidiyle, yedi defa döndürülür. Hatta, çocukları evden kaçan, gurbete giden aileler bile çareyi çömlekçi atölyesindeki, o ilkel çarkta ararlar. Kaçan kişinin gömleği çarkın demirine bir hafta süreyle bağlanır. Çark döndükçe gurbetteki kişi sıkılacak, hasrete dayanamaz hale gelecek ve evine dönecek ümidiyle, bu inanç günümüzde hala yaşamaktadır.

Çömlekçi çarkında çekilen testinin, düğün geleneklerinde de yer aldığı görülmektedir. Damat evi önüne getirilen gelin, içi renkli şeker, bozuk para ve pirinç dolu bir testiye kapı eşliğine vurup, kırarak içeri girmektedir. Kırılan testi, gelinin geride bıraktığı genç kızlık yaşamını simgelerken, şekerler mutluluğu, bozuk paralar zenginliği, pirinç ise bereket dolu, güzel bir yaşam dileğini temsil etmektedir.

Diyarbakır’da dini bayramlarda bile çömleğin gelenekselliğini görmek mümkündür. Çocuğı 15 yaşından önce ölmüş aileler Kurban Bayramı’nda, cırdon veya mezarlık testisi denilen kulplu, küçük testilere su doldurularak ağız kısmına elma koyarak, küçük çocuklara dağıtır, onları sevindirirler. İnanişaya göre mahşerde güneş, birinci kata inip, yakıcı sıcaklığını hissettirdiğinde, ölmüş çocukları, işte bu testilerle ana, babalarına su getirmektedirler. 1980 öncesindeki her Kurban Bayramı’nda bir torna ustasının 2000 e yakın mezarlık testisi ürettiğı ve sayıları onu geçen atölyelerdeki, toplam on altı-on yedi ustanın, ikişer binden testi çektiğı düşünülünce o dönemlerdeki çocuk ölüm oranlarının yüksekliğı de (yine çömlekçilik sayesinde) çarpıcı bir şekilde ortaya çıkmaktadır.”

Doğada yaban arısı veya eşek arısı olarak bildiğimiz bir arı cinsi vardır. Bunların çok farklı cinsleri olmakla birlikte doğada çamurdan inşa ettikleri yapılarda yavrularının büyümelerini sağlarlar. Çamuru kullanarak yaptıkları bu mükemmel yapılar tam bir çömlek görüntüsündedir. Bu nedenle bu arılara çömlekçi arısı denilmektedir. Benzer şekilde çamuru kullanarak kendilerine barınak yapan başka kuş cinsleri de bulunur. Çömlekçi kuşu veya sıvacı kuşu olarak adlandırılır. Doğa insanoğlu için açık bir laboratuvarıdır. İnsanoğlu her zaman doğadaki olayları taklit ederek öğrenmeyi sürdürmüştür. İşte Çömlekçi Arısının hikayesi de bunlardan biridir.

Çömlekçi arısı yumurtlama döneminden önce, çene ve ayaklarını kullanarak çamurdan yaptığı yaklaşık 1 cm çapında 5 cm boyunda silindirik yapı kusursuz bir çömlek görünümündedir. Bir tırtıl cinsini birkaç yerinden sokarak kendi zehri ile zehirleyen (felç eden) bu arı, tırtılı öldürmez ama zehirlenen tırtıl baygın halde uzun süre kalır. Arı baygın haldeki tırtılı yapmış olduğu yuvanın (çömleğin) içerisine koyar, daha sonra yumurtasını da çömleğin içerisine bırakır. Yumurtadan çıkan yavru doğada kendi başına yaşamını sürdürecektir duruma gelinceye kadar bu tırtıl ile beslenir. Yetişkin duruma gelen arı, yuvadan ayrılarak doğada yaşamaya başlar. İnsan oğlu gibi çamuru bu denli mükemmel bir şekilde kullanmayı bilen çömlekçi arısı acaba dünyada ilk çömleği yapan çömlekçi ustası mıdır.? Çömlek yapımını insanoğlu bu çömlekçi arılarından mı öğrenmiştir.?

Çömlekçi arısının inşa ettiği çömleğin yanında bunu yaparken kullandığı teknik, günümüz 3D yazıcılarında kullanılan tekniğe çok benzemektedir. Yani bu çömlekçi arıları yaptıkları çömleklerde 3D yazıcılarda kullanılan tekniği kaç asırdır kullanıyorlardır.? İnsanoğlu doğayı keşfetmeye devam ediyor. Doğadan öğreneceğimiz daha neler var acaba.?



FOTOĞRAF 12- Çömlekçi Arısı



FOTOĞRAF 13- Çömlekçi arısının kendine yuva olarak yaptığı çömlekler.

3. BÖLÜM

3.1 KINIK ÇÖMLEKÇİLİĞİNİN HİKAYESİ

Bugün Kınık Köyünü konuşuyorsak, elbette sadece bir köy olduğu için değil, sadece çömlek yapılıp satıldığı için değil, Kınık Çömlekçiliğinin bir hikayesinin olmasıdır. Ülkemizde bilinen ve Kınık ismini taşıyan toplam 21 yerleşim yeri olduğu yazılıdır. (BAKLA E. s.30) Bir başka kaynakta ise günümüzde Türkiye Cumhuriyeti sınırları içinde çok sayıda yerleşim yerinde Kınık ismi hala yaşatıldığı yazılıdır. Bunlardan sadece 36'sı Kınık şeklinde, diğerleri de çeşitli ön ve son ekler almış olarak 45 yerde karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca, İzmir İl'ine bağlı merkez nüfusu 12.000'e yaklaşan Kınık isimli bir ilçe mevcuttur.(ÇINAR H. s.319) Çömlekçilik ise insanlık tarihi kadar eski ve bir peygamber mesleği olarak anılmaktadır. (DAŞDAĞ E.)

Kınık çömlekçiliğinin hikayesi, köyün kuruluş yıllarına kadar gitmektedir. 1877 - 1878 yıllarında yaşanan "Rus Savaşı" nedeniyle yaşadıkları Rumeli'den göç etmek zorunda kalan Türklerin Anadolu'ya göç etmeleri ile başlamıştır. O zamanki adı Otanlı olan köye 7 aile gelir ve yerleşir. Elbette tarım ve hayvancılık yaparak yaşamlarını sürdürmektedirler. Köye ilk gelen bu yedi ailenin ve daha sonradan bu köye gelerek yerleşenlerin tamamı, Rumeli, Balkan yarımadasından, günümüzde Bulgaristan ve Romanya sınırları içerisinde bulunan Deli Orman, Dobruca bölgesinden gelen Türk kökenli ailelerdir.

"Bir adam gelir bir gün Kınık Köyüne, yanına çirak aldığı gence "sakın bu sırrı kimseye söyleme" der. Ancak sırrı öğrenen köylülerin hepsi birer sanatçı olur..." (Gazeteci Salih GÜVEN)

Kınık Çömlekçiliğinin hikayesi de böylece başlamış olur. Bu gelen kişi ŞAKİR AĞA'dır. Köyde ilk çömlekçiliği başlatan kişidir. Kınık Çömlekçiliğinin hikayesini başlatan Şakir Ağa'nın hikayesi de bir o kadar ilginçtir.

ŞAKİR AĞA

BİR ADAM GELİR BİR GÜN KINIK KÖYÜNE,
YANINA ÇIRAK ALDIĞI GENÇE
"SAKIN BU SIRRI KİMSEYE SÖYLEME"DER,
ANCAK, SIRRI ÖĞRENEN KÖYLÜLERİN
HEPSİ BİRER SANATÇI OLUR...
(Salih Güven-Gazeteci)

3.2 ŞAKİR AĞA

Silistre'nin Bezirgan Köyünde çömlekçilik yaparak hayatını kazanırken çıkan savaşta yaşanan dayanılmaz koşullarda ailesi ile Anadolu'ya göç eder ve İstanbul'a yerleşir. Ancak burada çömlekçilik yapmak için uygun şartların yetersiz olduğunu gören Şakir Ağa, daha uygun yerler aramak için İstanbul'dan ayrılarak İnegöl'e gelir. Yakın çevrede çömlekçilik yapmak için uygun toprağı aramaya başlar ve bulur. Toprağı bulduğu yer Kınık köyü sınırları içerisinde ve köye sadece 1 (bir) km uzaklıktadır. Ailesi ile birlikte bu köye yerleşir. Böylece köyde ilk çömlek üretimini başlatmış olur.



FOTOĞRAF 14- 1935 yılında Raim ÇETİN tarafından yapıldığı bilinen iki minare halen köy camisinde muhafaza edilmektedir. (Necmi TEKİN arşivi)

Şakir Ağa'nın ailesi yüzyıllar önce Konya Karaman'dan Trabzon Beşikdüzü'ne göç etmişlerdir. Orada 11 yıl kadar kalır. Buradan da Rumeli'ye göç etmek zorunda kalırlar. Daha sonra yerleştikleri Silistre'nin Bezirgan köyünde, ata mesleği olan çömlekçiliğe başlıyorlar. Şakir Ağa, eşi ve bir oğlu ile önce İstanbul'a gelir ve o güne kadar ürettiği seramiğin form ve desenini en iyi şekilde uygulayabileceği toprağı arama çabası içinde varını yoğunu tüketmeyi göze alıyor. Hatta beraberinde getirdiği torna tezgahının çeşitli yerlerinde sakladığı ve yeniden üretime başlayınca kadar ailesini geçindirmeyi umduğu altınları tümüyle harcayıp zor günler yaşıyor. İstanbul'da 7 yıl kaldıktan sonra, uygun toprağı bulamadığı için Bursa'ya, oradan İnegöl'e geçiyor. Ancak buralarda da kendi tekniğini uygulamakta başarılı olmadığı için Kınık köyüne geliyor ve aradığı toprağı buluyor. Ne var ki Şakir Ağa bu yolda servetini tümüyle yitirmiştir. Büyük bir gayretle

yeniden üretime başlayıp Adana'ya, Erzurum'a kadar yurdun her yerine sandıklar dolusu mal gönderir. Köyden bir genci yanına alıp yetiştirir. Ancak Ocak*(*:Çömlek üretilen yerlerin adı Kınık'ta ocak olarak adlandırılır.) sırrını kimseye açıklamaması için tembihlemesine rağmen, çırağı bu sırları çevreye açıkladığından, bütün köy halkı çömlekçiliğe başlar, her ev bir çömlekçi atölyesine dönüşür.

Şakir Ağa'nın halen yaşayan aile fertlerinden şifahen aldığımız ve nüfus kayıt bilgilerinden de teyit edilen bilgiler ışığında; 1901 doğumlu ilk oğlu Mahmut Bilecik doğumlu olup, Şakir Ağa, Kınık Köyüne geldiğinde Mahmut adlı oğlunun 1 yaşında olduğu bilinmektedir. İkinci oğlu Mehmet Emin ise Kınık Köyüne yerleştikten sonra 1911 yılında doğmuştur. Bu hikayeden yola çıkarak Şakir Ağa'nın Kınık Köyüne yerleştiği en erken tarih 1902 olarak değerlendirilmektedir.

Şakir Ağa'nın Kınık köyünde başlattığı çömlekçilik serüveni, 120 yılı aşkın bir süredir devam etmektedir. 2022 yılında Kınık'ta çömlekçilik yapan 4. kuşak ustalar vardır. 120 yılı aşkın bir süredir Kınık'ta çömlekçilik zanaatını sürdürmenin haklı gururunu yaşayan ve yaşatan isimlerini sayamadığımız nice ustaların alın teri ve emeği bulunmaktadır.



FOTOĞRAF 15- Kınık Köyünde çömlekçi ustaları tarafından 1940'lı yıllarda yapılmış su künkü. Necmi TEKİN arşivi

4. BÖLÜM

4.1 KINIKLI ÇÖMLEKÇİ USTALARI

Şakir Ağa'nın 1902 yılında başlattığı tahmin edilen Kınık çömlekçiliğinin günümüzde 4. kuşak ustaları ocaklarda çömlekçi çarkını çevirmeye devam ediyorlar. Teknolojik gelişmelere inat, yaşatılmaya çalışılan bu zanaatın zorluklarını her geçen gün daha fazla hisseden ustalar ne yazık ki yeni nesillere çömlekçilik mesleğini öğretecek çırak bulamadıklarından dert yanmaktadırlar. Gerçi 120 yıl önce bu köyde çömlekçiliği başlatan Şakir Ağa ve onun oğlu Mehmet Ağa da yaşadıkları dönemlerde sıkıntılar yaşadıklarını hikayelerinde ve dönemin gazete haberlerinde görmekteyiz.

1970'li yılların başında yayınlanan Ulusal bir gazete haberinde Kınık Çömlekçiliği konu edilmiştir. Gazetede Hacı Şakir Türk olarak bildirilen kişi aslında Şakir Ağa'nın ikinci oğlu Mehmet Emin TÜRK'tür.



FOTOĞRAF 16- Kınık Köyü çömlekçiliği ile ilgili ulusal bir gazete haberi.

Günümüz ustalarının da bugün halen çömlekçiliği yaparken yaşadıkları sıkıntılar bulunmakta ve bunların üstesinden gelmek için arayışlarını sürdürmektedirler. Kınık'ta çömlekçilik yapmış ve yapmakta olan her bir ustanın hikayesi Kınık Çömlekçiliğinin serüvenini yazmış ve yazmaya devam etmektedir.

Geleneksel üretim yöntemleri ile varlığını sürdüren sayılı atölyelerden olan TARZ Seramik sahibi usta Osman MENTEŞ, bu sanatın tanıtımı ve yaşatılması için çaba sarf eden ustalardandır. Ülkenin dört bir yanından gelen ve Üniversitelerin Seramik bölümünde okuyan öğrencilerine kapısı her zaman açıktır. Atölyesinde Kınık Akıtma desenini uygulayan son birkaç atölyeden birisidir.

Kınık köyünde 120 yıllık bir geçmişi bulunan çömlekçilik tarihinde ustaların isimlerine bakıldığında kadın çömlekçi ustası görmek mümkün olmamıştır. Usta Osman MENTEŞ, atölyesinde birçok kız ve erkek üniversite öğrencilerine bu mesleği öğretmeye çalışmıştır. Köyde bilinen ilk kadın çömlekçi ustasını yetiştiren yine Osman usta olmuştur. Kendi atölyesinde uzun yıllar astar boyama işinde çalışan Meral BEYHAN, Osman ustanın teşviki ile çömlekçi çarkında üretim yapmayı öğrenmiştir. Ancak bu mesleği sürdürmesi mümkün olmamıştır. Evlilik nedeni ile köyden ayrılan Meral BEYHAN, çömlekçi ustalığına ara vermek durumunda kalmıştır. Gönül isterdi ki bilinen Kınıklı ilk kadın çömlekçi unvanı ile bu işi uzun yıllar devam ettirmesi, hatta kendisinin bu mesleği sürdürmesi ve yeni çıraklar yetiştirmesi Kınık çömlekçiliği adına farklı bir bakış açısı getirecektir.



FOTOĞRAF 17- Kınıklı bilinen ilk kadın çömlekçi ustası Meral BEYHAN



FOTOĞRAF 18- Usta Osman MENTEŞ ve Meral BEYHAN birlikte çalışırken



FOTOĞRAF 19- TARZ Seramik Atölyesinde Meral BEYHAN çalışırken

Türkiye ile Almanya arasında 30 EKİM 1961 tarihinde imzalanan işgücü anlaşması sonrası Kınık köyünden de Almanya'ya göçler yaşanmıştır. Almanya'nın işgücü alımını durdurduğu 1973 yılına kadar Türkiye'den yaklaşık 800 bin kişi göç etmiştir. Bu göçlerden Kınık köyü de etkilenmiştir. Aralarında çömlekçi ustalarının da bulunduğu Kınık köyünden 70 kadar aile Almanya'ya göç etmişlerdir. 1968 yılında kurulan "Kınık Köyü Kalkınma Kooperatifi" aracılığı ile Kınık çömlekçiliğinin Almanya macerası başlamış olur. Kooperatif kanalı ile ilk etapta 30 kişi, daha sonra 20 kişi Almanya'ya işçi olarak gitmişlerdir. Kooperatif kanalı ile gidenler arasında seramik sektöründe çalışanlar olmuştur. Çömlekçilik geçmişi bulunan bu kişilerin seramik sektörüne olan yatkınlığı dikkatlerden kaçmaz ve köye gelen bir Alman girişimci sayesinde İŞKUR kanalı ile 20 çömlekçi işçisi daha Almanya'ya gider. 1980'li yılların başlarında Almanya'dan dönen Kınıklı çömlek ustaları Avrupa da gördükleri teknolojik yenilikler ile Kınık çömlekçiliğinde ilerleme kaydetmişlerdir.

Elektrikli çark ve elektrikli fırınların yanında pres ile şekillendirme yöntemlerinin kullanılmaya başlandığı 80'li yıllarda Kınık çömlekçiliği en parlak dönemlerini yaşamaya başlamıştır. Öyle ki, 20-30 kadar olan atölye sayısı 80 leri aşmıştır.



FOTOĞRAF 20- (07.09.1963) - Tekirdağ / Çerkezköy'de Kınıklı çömlekçi ustası Hüseyin DESTİCİOĞLU'nun sergisi. İsmail DESTİCİOĞLU arşivi.

1968 yılında kurulan Kınık Köyü Kalkınma Kooperatifi, köyün kalkınmasına katkı sunmak amacıyla köyde mevcut eski un değirmeninin yenilenmesi planlanmıştır. Günün şartlarına uygun olarak yeni teknolojiyle çalışan yeni bir değirmen için bina inşa edilmiş ve içerisine modern bir un değirmeni kurulmuştur. Çevre köylerin de ihtiyacına cevap veren değirmen, 1990 lı yıllara kadar hizmet vermiştir.



FOTOĞRAF 21- Kınık Köyü Kalkınma Kooperatifi tarafından yapılan modern un değirmeni inşaatı.
(1970) Necmi TEKİN arşivi



FOTOĞRAF 22- Kınık Köyü Kalkınma Kooperatifi tarafından yapılan modern un değirmeni inşaatı.
Kooperatif Yöneticileri ve ustalar. (1970) Necmi TEKİN arşivi

1968-1976 yılları arasında Kooperatif Üye Kayıt defterlerine göre, toplam 188 üye (ortağı) bulunan Kooperatifin üye isim listesinde bir çok ortağın fotoğrafı bulunmamaktadır. Mevcut ortakların isim listesi, üye kayıt numarasına göre oluşturulmuştur.(Ek.2 - Kınık Köyü Kalkınma Kooperatifi Üye İsim Listesi)

Bölge kalkınmasına hizmet edeceği düşünülen ve 1978 yılında, Kınık çömlekçiliğinin hammadde sahasında bir tuğla fabrikası kurulmuştur. Kısa zamanda bölgenin ekonomik kalkınmasına hizmet etmesi düşünülen fabrikanın üretim ömrü de çok uzun olmamıştır. KINTAŞ Toprak Sanayi ve Ticareti AŞ olarak kurulan şirket, Sermaye Piyasası Kurulu (SPK)'nın 27.02.2015 tarihinde yayınlanan 2015/5 sayılı Sermaye Piyasası Bülteninin 8. Sayfasında Sermaye Piyasası Kanunu Kapsamından Çıkan Ortaklar listesi 26. Sırada yer aldığı görülmektedir. <https://spk.gov.tr/spk-bultenleri/gecmis-yillara-ait-bultenler/2015-yili-spk-bultenleri>. (erişim Aralık 2022)

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Teşkilatı tarafından (UNESCO) 17 Ekim 2003 tarihinde Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesini kabul etmiştir. Türkiye 19 Ocak 2006 tarihli bir kanun ile bu sürece dâhil olmuş ve 27 Mart 2006 tarihinde taraf olmuş ve Kültür ve Turizm Bakanlığının, Teşkilat ve Görevleri Hakkındaki Kanununun ilgili maddesine göre Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü icracı birim olarak çalışmalarını sürdürmektedir.

TC Kültür ve Turizm Bakanlığına bağlı olarak görev yapan, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü'nün görev tanımları içerisinde; *“Somut olmayan kültürel mirasın araştırılması, derlenmesi, arşivlenmesi, tanıtımı, tescili, bu kapsamda tespit ve tescil kurullarının oluşturulması, ulusal ve uluslararası kurum ve kuruluşlar arasında bu konuda koordinasyonun sağlanması, işbirliği geliştirilmesi”* maddesi bulunmaktadır.

Somut Olmayan Kültürel Miras UNESCO tarafından; toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar biçiminde tanımlanmaktadır. <https://aregem.ktb.gov.tr/> (erişim Aralık 2022)

Kuşaktan kuşağa aktarılan bu miras, toplulukların ve grupların çevreleriyle, doğayla ve tarihleriyle etkileşimlerine bağlı olarak, sürekli biçimde yeniden yaratılır ve bu onlara kimlik ve devamlılık duygusu verir; böylece kültürel çeşitliliğe ve insan yaratıcılığına duyulan saygıya katkıda bulunur.

Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğünce oluşturulan "Somut Olmayan Kültürel Miras Taşıyıcısı Tespit ve Değerlendirme Kurulları" marifetiyle, "Aşık-Ozan, Halk Şairliği ve Zalkırlık geleneği", "Mahalli sanatçılar" ve "Çalgı yapıcılığı", "Geleneksel el sanatları" ve "Türk süsleme sanatları" ile "Geleneksel tiyatro sanatları" alanlarında değerlendirme ve tespit yapmaktadır. Söz konusu alanlarda sanat/zanaat icra eden ve kurullarca uygun görülen sanatçılar kayıt altına alınmakta, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından kendilerine "Sanatçı Tanıtma Kartı" verilmektedir. Genel Müdürlük, yılda iki dönem olarak başvuruları değerlendirmektedir.

Geleneksel El Sanatları alanında toplam 15 ayrı dal bulunmaktadır.

Ahşap İşleri

Bitkisel Örücülük

Boynuz-Kemik İşleri

Cam İşleri

Çalgı yapımı

Deri İşleri

Dokuma İşleri

Geleneksel Bebek Yapımı

Halk Resmi

İşleme-Nakış işleri

Kağıt Yapımı

Kaligrafi

Metal İşleri

Taş İşleri

Toprak-Seramik İşleri

Toprak-Seramik İşleri dalında bulunan icra adları:

Çark – Çömlekçi Tornası

Çini – Çark

Çini Çark – Torna

Çini – Seramik

Çini – Seramik – Çark

Çini – Sigrafitto

Çini (Milet işi)

Çini dekorlama

Çinicilik

Çömlek – Seramik

Çömlekçilik

Çömlekçilik – Çark – Torna

Seramik

Seramik – Çömlek

Sır Üstü Bezeme

Sır Üstü Dekorlama

Tezhip – Çini

Tezhip Çini - Minyatür

Kültür ve Turizm Bakanlığı, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü web sayfasında açık erişim bulunan bilgiye göre, yönetmelik ve yönergelere uygun olarak aranan şartları yerine getiren sanatçıların adları bulunmaktadır. Kınık Köyünde, geleneksel üretim yöntemi ile çömlekçi çarkında üretim yapan toplam (9) çömlekçi ustası, bu şartları yerine getirmiş ve “Somut Olmayan Kültürel Miras Taşıyıcısı” olarak “Sanatçı Tanıtım Kartı” almışlardır.

T.C. KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI
ARAŞTIRMA VE EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
MINISTRY OF CULTURE AND TOURISM
DIRECTORATE GENERAL OF RESEARCH AND TRAINING

SANATÇI TANITIM KARTI / ARTIST IDENTITY CARD

ADI / NAME

SOYADI / SURNAME

İCRA DALI / BRANCH

H.K.B.B.M KAYIT NO/REG. NR.

Türkiye

FOTOĞRAF 23- Kültür ve Turizm Bakanlığı “Sanatçı Tanıtım Kartı”

S.NO	ADI SOYADI	ARŞİV NO	İCRA ADI	İLİ
1	Salim YAŞAR	YB2007-0171	ÇÖMLEKÇİ	BİLECİK
2	Osman MENTEŞ	YB2016-0050	ÇÖMLEKÇİ	BİLECİK
3	İsmail TEKİN	YB2017-0235	ÇÖMLEKÇİ	BİLECİK
4	Nazmi CEYHAN	YB2017-0236	ÇÖMLEKÇİ	BİLECİK
5	İlhan ÖZTÜRK	YB2017-0237	ÇÖMLEKÇİ	BİLECİK
6	Selim ÇOLAK	YB2017-0238	ÇÖMLEKÇİ	BİLECİK
7	Tevfik ŞEN	YB2017-0239	ÇÖMLEKÇİ	BİLECİK
8	Emin ARSLAN	YB2017-0240	ÇÖMLEKÇİ	BİLECİK
9	Erkan TURHAN	YB2017-0242	ÇÖMLEKÇİ	BİLECİK

TABLO 9. 2022 yılı kayıtlarına göre “Somut Olmayan Kültürel Miras Taşıyıcısı” olarak “Sanatçı Tanıtım Kartı” sahibi Kıvrıklı çömlekçi ustaları;

Yaşayan İnsan Hazinesi (YİH), Somut Olmayan Kültürel Mirasın belli unsurlarını yeniden yaratmak ve yorumlamak açısından gerekli bilgi ve beceriye yüksek düzeyde sahip kişileri anlatır.

“Yaşayan İnsan Hazinesi – Geleceğe Aktarılan Mirasın Temsilcileri” unvanına sahip olabilmek için aranan şartlar:

- 1- Ustalığını 10 yıldır icra ediyor olması,
- 2- Sanatını usta-çırak ilişkisi ile öğrenmiş olması,
- 3- Bilgi ve becerisini uygulamadaki üstünlüğü,
- 4- Konusunda ender bulunan bilgiye sahip olması,
- 5- Kişi veya grubun yaptığı işe kendini adanmışlığı,
- 6- Kişi veya grubun bilgi ve becerilerini geliştirme yeteneği (sanatının toplumla buluşmasını sağlayacak yenilikler içermesi),
- 7- Kişi veya grubun bilgi ve becerilerini çırağa aktarma becerisi (çırak yetiştirmiş olması).

S.NO	ENVANTER NUMARASI	ADI SOYADI	ALANI
1	02.0050	Salim YAŞAR	Çömlek Ustası

TABLO 10. Yaşayan İnsan Hazinesi Temsilcileri Salim YAŞAR <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-12929/yasayan-insan-hazinesi-ulusal-envanteri.html>. (erişim Aralık 2022)



FOTOĞRAF 24- 2022 yılında Kıvrık Çömlekçi ustası, “Somut Olmayan Kültürel Miras Taşıyıcısı” unvanlı Salim YAŞAR , “Yaşayan İnsan Hazinesi – Geleceğe Aktarılan Mirasın Temsilcileri” unvanı almıştır.

S.NO	ADI SOYADI	S.NO	ADI SOYADI
1	AHMET ORUÇ	16	OSMAN MENTEŞ
2	AHMET YEŞİL	17	RECEP AYAS
3	ALAATTİN ŞEN	18	RECEP ÖZDEMİR
4	EMİN ASLAN	19	RECEP TURHAN
5	ERKAN TURHAN	20	RECEP YAŞAR
6	EYÜP KARANFİL	21	REMZİ AKYILDIZ
7	FEVZİ ASLAN	22	SAİM ÖZTÜRK
8	HASAN ÇETİN	23	SALİM YAŞAR
9	HAYRETTİN DESTİCİOĞLU	24	SAMİ ÖZTÜRK
10	İBRAHİM İLHAN	25	SEBAHATTİN KUBAT
11	İLHAN ÖZTÜRK	26	SELAMİ BAYDEMİR
12	İSMAİL DOĞRU	27	SELÇUK ORHAN
13	MEHMET ARSLAN	28	SELİM ÇOLAK
14	NAZMİ CEYHAN	29	SEMİH BAYDEMİR
15	OSMAN İPEK	30	YAKUP ÖZKAN
		31	YUSUF ÖZKAN
<ul style="list-style-type: none"> İsim alfabetik sıraya göre yazılmıştır. 			

TABLO 11. Kınık Köyünde ikamet eden ve faal olarak çalışan ustalar.

S.NO	ADI SOYADI	S.NO	ADI SOYADI
1	AHMET VAROL	16	NAZİF DEMİR
2	CEMAL CEYHAN	17	NECATİ MALKOÇ
3	CEMİL CAVİT CEYHAN	18	OSMAN KAYA
4	EMRULLAH ŞEN	19	ÖMER YILDIZ
5	HALİL İBRAHİM YEŞİL	20	RECEP CAN
6	HAYRİ YILDIZ	21	RIDVAN ŞENTÜRK
7	HİLMİ AYYILDIZ	22	SALİH GÜMÜŞTEKİN
8	HÜSEYİN CAN	23	SALİM ORHAN
9	HÜSMEN AYAS	24	SAMİ ALTINTAŞ
10	İBRAHİM İŞLER	25	SELAMİ AYAS
11	İBRAHİM ÖZDEMİR	26	SELAMİ BARAN
12	İSMAİL CAN	27	SITKI VAROL
13	İSMAİL İSSİ	28	TEVFIK ŞEN
14	KADİR İSSİ	29	VEDAT BAĞCI
15	MEHMET EMİR	30	ZEKİ İPEK

• İsimler Alfabetik sıraya göre yazılmıştır.

Tablo 12. Kınık Köyünde ikamet eden ve emekli olan çömlekçi ustaları



FOTOĞRAF 25- Semih BAYDEMİR Atölyesi. Necmi TEKİN arşivi.



FOTOĞRAF 26- Semih BAYDEMİR Atölyesinde çalışan işçiler. Necmi TEKİN arşivi.



FOTOĞRAF 27- Toprak darbuka ustası Alaaddin ŞEN



FOTOĞRAF 28- Hayrettin DESTİCİOĞLU kendi atölyesinde çamur hazırlarken (solda), filter press (sağda). 2022 Necmi TEKİN arşivi.



FOTOĞRAF 29- Hayrettin DESTİCİOĞLU Atölyesi bahçesinde çiçek saksıları. 2022 Necmi TEKİN arşivi.



FOTOĞRAF 30- Sıtkı VAROL Atölyesi 2022 Necmi TEKİN arşivi



FOTOĞRAF 31- İlhan ÖZTÜRK Atölyesi 2022 Necmi TEKİN arşivi



FOTOĞRAF 32- İlhan ÖZTÜR Atölyesi 2022 . Ustâ Mehmet ARSLAN (solda), çömlek fırını (sağda)
.Necmi TEKİN arşivi.



FOTOĞRAF 33- SEB-SER Sebahattin KUBAT Atölyesi (solda), Ustâ Eyüp KARANFİL(sağda) -2022 .
Necmi TEKİN arşivi



FOTOĞRAF 34- SAHİ Çömlekçilik Salim YAŞAR Atölyesi 2022 Necmi TEKİN arşivi



FOTOĞRAF 35- ÖZKAN Seramik Yusuf-Yakup ÖZKAN Atölyesi-.2022 . Necmi TEKİN arşivi.



FOTOĞRAF 36- ÖZKAN Seramik Atölyesi -2022 Ürünler. Necmi TEKİN arşivi



FOTOĞRAF 37- ASLAN Çömlekçilik – Emin ASLAN Atölyesi 2022 Necmi TEKİN arşivi



FOTOĞRAF 38- TARZ Seramik. Osman MENTEŞ Atölyesi. Ürünler. Necmi TEKİN arşivi.



FOTOĞRAF 39- TARZ Seramik – Osman Menteş Atölyesi 2022 – Usta Osman MENTEŞ ve eşi Ayşe MENTEŞ . Necmi TEKİN arşivi.



FOTOĞRAF 40- AKYILDIZ – Remzi AKYILDIZ Atölyesi 2022. Necmi TEKİN arşivi.



FOTOĞRAF 41- TURHAN mlekçilik Atölyesi – Erkan TURHAN ve Recep TURHAN – 2022 Necmi TEKİN arşivi



FOTOĞRAF 42- Usta Osman İPEK – kendi atölyesi 2022 Necmi TEKİN arşivi.

5. BÖLÜM

5.1 KINIK ÇÖMLEKÇİLİK ŞENLİKLERİ

2000 li yılların başlarında plastik, çömlekçilik mesleğinin yok olmasına, unutulmasına sebep olmaya başlamıştır. Plastik malzemenin ucuz olması, toprağa göre dayanıklı olması nedeniyle topraktan yapılabildiği birçok çömlek ürünü artık plastikten yapılmaya başlanmıştır. Kınık köyünde çömlekçilerin en çok ürettiği saksı ve testi üretimi neredeyse durma noktasında gelmiştir. Kınık köyünde evlerin pencerelerini süsleyen akıtma desenli saksıların yerine plastik saksılar hatta yoğurt kapları saksı olarak kullanılmaya başlanmıştır. Zor bir döneme giren Kınık çömlekçiliği bu kriz dönemini atlatmak için ürün çeşitlerinde değişime giderek atlatmaya çalışmıştır. Vazo, fincan, mumluk ve süs eşyasına yönelen çömlek üreticileri ürünlerin süslemelerinde kumlama, tutkal ve hamur kullanmaya başlamışlardır.

2000’li yılların başlarına gelindiğinde, Kınık Köyü çömlekçileri kendi sorunlarına çözüm aramak için bir dernek çatısı altında toplanmanın doğru olacağına inanırlar. Bir araya gelen çömlekçiler “KINIK KÖYÜ ÇÖMLEKÇİLİK VE EL SANATLARI DERNEĞİ” ni 2007 tarihinde kurarlar.09.04.2007 tarihinde kuruluş tamamlanan derneğin Kurucu üyeleri: Tefik ŞEN, Nazmi CEYHAN, Hüseyin BARAN, Osman MENTEŞ, Salim YAŞAR, Recep CAN, Osman İPEK, Recep ÇOLAK, Sıtkı VAROL ve Sebahattin KUBAT’tan oluşmaktadır.

Kınıklı çömlekçiler, Kınık Köyü Çömlekçi Şenlikleri’ni başlatarak bunların geleneksel olarak uzun yıllar devam ettirmek istemişlerdir. Kınıklı tüm çömlekçilerin aldığı bir karar ile ilki 2006 yılında olmak üzere her yıl Temmuz ayının ilk Pazar gününe denk gelen tarihte bu şenlikleri başlatmışlardır. Kınık Köyü muhtarlığı ve Pazaryeri Kaymakamlığının önderliğinde başlatılmıştır. Şenliklerin koordinasyonu 2007 yılından itibaren yeni kurulan Kınık Köyü Çömlekçilik ve El Sanatları Derneği tarafından yerine getirilmeye başlanmıştır.

6. BÖLÜM

6.1 KINIK KÖYÜ ÇÖMLEKÇİLİK ŞENLİKLERİ VE “KINIK TA ÇÖMLEKÇİ OLMAK” ÇALIŞTAYI

2012 yılında 9.uncu düzenlenen Kınık Köyü Çömlekçilik Şenlikleri, bu tarihten sonra Temmuz ayının ilk haftasında Ramazan ayına denk gelmesi nedeniyle 2013 yılında yapılmaz, yeni bir tarih belirlenemeyince geleneksel olarak devam edilen Kınık Köyü Çömlekçilik Şenlikleri bir daha yapılamaz. Ancak Kınık Köyü Çömlekçiliğinin tanıtımı ve geliştirilmesi için sürdürülen faaliyetler devam etmiştir. Bu faaliyetler, kimi zaman yaz okulu, kimi zaman ulusal festival ve fuarlarda tanıtım stantları açılarak sürdürülmüştür.

Kınık Köyünde hemen her yıl İstanbul, Eskişehir, Afyon, Çanakkale, Kütahya başta olmak üzere birçok ilden seramik ön lisans, lisans ve Yüksek Lisans öğrencileri staj yapma imkanına sahip olmuştur. Kınık Köyü Çömlekçi Şenliklerine, Eskişehir Anadolu Üniversitesi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Afyon Kocatepe Üniversitesi ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi gibi yakın illerdeki üniversiteler başta olmak üzere birçok üniversite katkı sağlamıştır.

Öğretim Elemanı olarak görev yaptığım Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesinde, 2006 yılında Öğretim Görevlisi Arzu BAYINDIR koordinatörlüğünde TÜBİTAK 4004 Doğa Eğitimi ve Bilim Okulları başlatılmıştır. Bu proje 2022 yılında da TÜBİTAK tarafından desteklenmiştir. Uzun yıllardır sürdürülen bu projede 7. Sınıfa geçmiş öğrencilere “Eğlenceli Yaz Bilim Kampı” adı altında etkinlikler yapılmaktadır. Bu projede ben de “Seramik Atölyesi” eğitmeni olarak yıllardır görev almaktayım. Kınıklı Koca Usta Habil TEKİN’in oğlu ve Kınıklı bir çömlekçi olarak, kaybolmaya yüz tutmuş, ata mesleğimiz çömlekçiliği gelecek nesillere öğretmek adına çömlekçi çarkı uygulamalarını sürdürmekteyim.

TÜBİTAK projesinde görev yapan ve Çanakkale On sekiz Mart Üniversitesinin değerli Öğretim Elemanları ile uzun yıllar birlikte çalışmanın verdiği haz ile 2012 yılında Kınık Köyü Çömlekçilik Şenliklerinde görev almak istediğimizi Bilecik İli Pazaryeri Kaymakamlığına ilettim. Çanakkale’de TÜBİTAK projesinde birlikte görev yaptığımız Yrd.Doç.Dr. (Doktor Öğretim Üyesi) Hayrettin PARLAKYILDIZ, Yrd.Doç.Dr. (Doktor Öğretim Üyesi) Mustafa Aydın BAŞAR, Öğr.Gör. Arzu BAYINDIR, Öğr.Gör. Ergün ARDA, Öğr.Gör. Yurdagül PERÇİN ve ben Uzman (Öğr.Gör.) Necmi TEKİN olarak 2012 yılı Kınık Köyü Çömlekçilik Şenliklerine katkı sunmak üzere koordinatörlüğünü yaptığım “Kültürüm Yaşasın, Ülkem Kazansın” adlı projeyi Pazaryeri Kaymakamlığı ile paylaştım. Kaymakamlığın da desteğini alarak projeyi Kınık Köyü Çömlekçilik ve El Sanatları Derneği adına Kültür Bakanlığına sunduk. Kabul gören projede, 2012 Kınık Köyü Çömlekçilik Şenlikleri kapsamında “Kınık’ta Çömlekçi Olmak” Çalıştayı planlanmıştır.

Pazaryeri Kaymakamlığı, Kınık Köyü Muhtarlığı ve Kınık Köyü Çömlekçilik ve El Sanatları Derneğinin planladığı 2012 Kınık Köyü Çömlekçilik Şenlikleri kapsamında bir çalıştay yapılmasına, çalıştayı projelendirilerek Kınık Köyü Çömlekçilik ve El sanatları Derneği adına Kültür Bakanlığına sunulmasına karar alınmıştır. Kınık Köyü Çömlekçilik Şenliklerine akademik bir bakış açısı ile farklı bir boyut kazandırması düşünülen çalıştayı, Bilecik İl Kültür ve Turizm Mü-

dürlüğü de sahipsiz bırakmamıştır. 2012 yılında Bilecik İl Kültür ve Turizm Müdürü Seyfettin TOPSOY bu çalıştayın yapılmasında destekleri olmuştur.



FOTOĞRAF 43- Pazaryeri Kaymakamı Oğuz Alp ÇAĞLAR'ın başkanlığında proje çalışmalarının tanıtımı yapıldı. Nisan 2012

“Kınık'ta Çömlekçi Olmak” adı ile yapılan çalıştayda, Kınıklı çömlekçilerin karşılaştığı sorunlar ve çözüm önerileri bir oturumda tartışılmıştır. Kınık çömlekçiliğinin dünü, bugünü ve yarını olarak, geçmişini anılarda, geleceğini çocuklarda, bugününü günümüz yaşayanlarında arayan bir anlayış temeline dayanan çalıştayda; Kınıklı eski çömlekçiler ile anılar, Çocuk ile “Geleceğin Kınıklı Küçük Çömlekçileri” drama çalışması ve günümüz çömlekçileri ile sorunların tartışıldığı ve çözüm önerilerinin oluşturulduğu bir SWOT analizi yapılmıştır.

Proje kapsamında bölgesel simge oluşturulması adına 3 metre büyüklüğünde bir çömlek (Küp) yapılmış ve köyün meydanında açık havada sergilenmiştir. Geleneksel Kınık Köyü Çömlekçilik Şenlikleri ile birleştirilen çalıştay sonunda proje çıktılarının bir kitapta yayınlanması projenin amaçlarından biri olmuştur. 2012 yılında yapılan projenin üzerinden geçen on yıllık süre içerisinde projenin etkilerini görmek ve proje çıktılarının değerlendirilmesi de mümkün olmuştur.



FOTOĞRAF 44- “Kınık Köyü Çömlekçi Şenlikleri – 2012” açılış konuşması, Pazaryeri Kaymakamı Oğuz Alp ÇAĞLAR (sağda), Kınık Köyü Muhtarı Salim YAŞAR, (solda) (www.pazaryeri.gov.tr haber arşivi – 2012)



FOTOĞRAF 45- Kınık Çömlekçilik Şenlikleri 2012 protokol



FOTOĞRAF 46- Kınık Köyü Çömlekçilik Şenlikleri - 2012 sergiler. (Seyfettin TOPSOY arşivi)

2016 yılında Çanakkale Kent Konseyi, Kültür ve Sanat Meclisi, Geleneksel Çanakkale Seramikleri Çalışma Grubu tarafından seminerler düzenlenmiştir. Bu seminerler kapsamında, 27 Nisan 2016 tarihinde, “Geleneksel Çömlekçilik Üretim Merkezleri – Kınık Çömlekçiliği” başlığı altında bir sunum gerçekleştirildi. “Kınık’ta Çömlekçi Olmak” çalıştayının anlatıldığı seminerde, proje kapsamında yapılan çalışmalar, proje koordinatörü Öğr.Gör. Necmi TEKİN tarafından katılımcılar ile paylaşıldı. Seminer sonunda, çoğunluğu katılımcılardan oluşan 24 kişilik bir ekip ile 11 Mayıs 2016 tarihinde Kınık Köyüne bir ziyaret gerçekleştirildi. Kınık köyü ziyaret edilerek Çanakkale’de yaşayan ve Geleneksel Çanakkale Seramikleri ile ilgilenen bir grup sanatseverler Kınık Çömlekçiliğini daha yakından tanıma fırsatı elde etmişlerdir.

ÇANAKKALE KENT KONSEYİ
KÜLTÜR ve SANAT MECLİSİ
Geleneksel Çanakkale Seramikleri Çalışma Grubu

Konu: “GELENEKSEL ÇÖMLEKÇİLİK
ÜRETİM MERKEZLERİ”
KINIK ÇÖMLEKÇİLİĞİ



Konuşmacı :
Necmi TEKİN

Tarih :
27 Nisan 2016

Saat :
17.30

Yer :
Seramik Müzesi

Web: www.cankalekentkonseyi.org.tr
E-mail: info@canakkalekentkonseyi.org.tr

www.kultursanatmeclisi.org.tr
www.kultursanatmeclisi.org.tr

Çanakkale Kent Konseyi Çanakkale Belediyesi tarafından desteklenmektedir.

FOTOĞRAF 47- Çanakkale Kent Konseyi Kültür Sanat Meclisi – Geleneksel Çanakkale Seramikleri Çalışma Grubu tarafından organize edilen “Geleneksel Çömlekçilik Üretim Merkezleri” – Kınık Çömlekçiliği konulu sunum afişi. Necmi TEKİN arşivi



FOTOĞRAF 48- Çanakkale Kent Konseyi Kültür Sanat Meclisi – Geleneksel Çanakkale Seramikleri Çalışma Grubu tarafından organize edilen “Geleneksel Çömlekçilik Üretim Merkezleri” – Kınık Çömlekçiliği konulu sunum 27 Nisan 2016 yılında yapıldı. Necmi TEKİN arşivi



FOTOĞRAF 49- Çanakkale Kent Konseyi Kültür Sanat Meclisi – Geleneksel Çanakkale Seramikleri Çalışma Grubu tarafından organize edilen Kınık Köyü gezisi. (11 Mayıs 2016) Necmi TEKİN arşivi

7. BÖLÜM

7.1 PROJE DOKÜMANI “GELENEKSEL KINIK KÖYÜ ÇÖMLEKÇİLİK ŞENLİĞİ -2012”

Projenin Adı: GELENEKSEL KINIK KÖYÜ ÇÖMLEKÇİLİK ŞENLİĞİ -2012

“Kültürüm Yaşasın, Ülkem Kazansın” - “Kınık’ta Çömlekçi Olmak” Çalıştayı

Projenin Uygulama Yeri: BİLECİK İli, Pazaryeri İlçesi Kınık Köyü

Uygulayıcı Kuruluş: Kınık Köyü Çömlekçilik ve El Sanatları Derneği

Projenin Uygulama Tarihi ve Süresi: 25 HAZİRAN – 08 TEMMUZ 2012 (14 Gün)

Projenin Gerekçesi ve Amacı:

İlk insanlar araç ve gereç olarak çömlekçiliği kendi düşünceleriyle icat etmişlerdir. Çömlek kırmızı topraktan yapılmaktadır. Çömlekçilik, Anadolu'da çok eskiden beri yapıla gelmiş el sanatlarından biridir. Günümüzde fonksiyonel olarak yapısı kaybolmaya başlayan, ancak kullanım alanlarında değerlendirilen çömlekçilik sanatı birkaç yörede az sayıda ustasıyla devam etmektedir.

Yurdumuzun birçok yöresinde çömlekçilik hem kullanım ve süs eşyası olarak, hem de geleneklerde yerini alarak yaşatılmaya çalışılmaktadır. Örneğin Diyarbakır’da Peygamber mesleği olarak kabul edilen çömlekçilik, yörede kutsal bir meslek olarak nitelendirilmektedir.

İngiliz sanat eleştirmeni Herbert Read, “Bir milletin sanatını ve duyarlık derecesini seramiği ile ölçün” demektedir. Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Güzel Sanatlar Eğitim Bölümü Seramik Öğretim Görevlisi Evren Daşdağ, çömlekçilik ile ilgili bir yazısında tespitlerini şu sözler ile dile getirmektedir. “Çünkü beğenilerimiz değişti. Şimdi buzdolabı dururken kimse testilerde soğuk su içmiyor”. Çömlekçilerin halk arasındaki inanışlarını da anlatan Daşdağ, “Yaşı ilerlemiş kızların aileleri onları çömlekçiye götürürlerdi. Çömlek çarkının etrafından 7 defa döndürürlerdi. Çark döndükçe kismetlerinin açıldığına inanırlardı. Kaçan çocukların sıkılarak eve döneceklerine inanırdı.”

Yaşadığımız hayatın temel öğelerinden olan hava, su, toprak ve ateşin, insanla bütünleştiği bir uğraş olan çömlekçilik, aynı zamanda tüm geçmiş dönemleri geleceğe taşıyan vazgeçilmez bir eleman olmuştur. Neredeyse insanlık tarihiyle birlikte başlayan bu sanata ait ilk buluntulara Anadolu toprakları üzerinde rastlanması bu sanatın geleneksel sanat dallarımız arasında önemini iyice belirginleştirmektedir. Ancak, bu öneme ters orantılı olarak günümüzdeki değerlendirmelerin son derece yetersiz oluşu, bu sanat dalımızı yaşayan geleneksel sanat dallarımız arasından koparmak üzeredir.

Geleneksel sanatlarımız arasında önemli bir yer tutan seramik sanatı ne yazık ki güncellikten, çok uzak bir yerdedir. Bir başka deyişle olması gereken yerde değildir.

Seramik sanatı, tarihsel süreci itibari ile başlangıç dönemleri Anadolu'ya oranla çok daha yakın geçmişe dayalı ülkelerde çok daha etkili bir şekilde desteklenmektedir. Neolitik döneme dayanan çömlekçiliğin ilk bulgularının Anadolu'da çıkarıldığı göz önüne alındığında; bu geleneksel sanatımızın ne denli yalnız bırakıldığı apaçık ortadadır.

Ülkemizde çömlekçilik sanatı belli bir seviyeyi korumaktan öte gittikçe kaybolmaya yüz tutan, hatta tamamen kaybolmak üzere olan bir sanat dalı haline gelmiştir.

1887 yılında Bulgaristan'dan göç ederek gelen ve bugünkü Bilecik İli Pazaryeri İlçesi Kınık Köyü'nün çömlekçiliğe uygun toprağını keşfeden Şakir Ağa olmuştur. Bulgaristan'da öğrendiği çömlekçilik mesleğinin Kınık Köyünde icra etmeye başlayan Şakir Ağa, burada birçok ustanın yetişmesine de katkı sağlamıştır.

Seramik coğrafyası açısından yakın tarihimize adını yazdırmayı başaran Kınık Köyü Çömlekçiliğinin ayakta kalmak için desteklenmesi gerekmektedir. Aksi takdirde tarihsel kökleri son derece sağlam olmasına karşın bu geleneksel sanatımız, yaşayan sanat dalları arasındaki yerini terk etmek suretiyle sadece bir öykü olarak kalacaktır.

Türk Seramik tarihinin yakın geçmişine katkı sağlamış olan ve günümüzde kaybolmaya yüz tutmuş Kınık Çömlekçiliğinin, yeniden canlandırılması ve yöre halkının geçim kaynağı olarak sürdürülebilirliğinin sağlanması, Turizm sektörünün canlanmasına katkı sunarak bu alanda marka değeri yaratması adına Kınık Çömlekçilik Şenliği düzenlenmesi amaçlanmıştır. Türk Seramik tarihinin yakın geçmişine katkı sağlamış olan Kınık çömlekçiliği, teknolojik gelişmelere yenik düşmüş, plastik malzeme çömlekçiliğinin alternatifi olmuştur. Proje ile geleneksel el sanatları olarak anılan çömlekçiliğin yaşatılması, Kınık çömlekçilik sanatının ülke bazında tanıtılarak, turizm alanında hizmet vermesini sağlamak, yöre halkına istihdam yaratmak ve ülkemizin turizm alanında tanıtımının yapılmasına hizmet etmek hedeflenmektedir.

Bu amaçla;

- Geleneksel El Sanatları alanında üretim yapan yöre halkının bu alanda sorunlarının tespiti,

- Çömlekçiliğin gelişmesi,

- Yörede yaşatılan el sanatlarının tanıtımını sağlamak,

- Yörede istihdam yaratmak,

- Seramik eserlerinin açık alanda sergilenmesi ve bir müze oluşturulmasında zemin hazırlamak,

Gelecek nesillere el sanatlarının tanıtımı ve özendirilmesine katkı sağlamak, kısa vadede ulaşılması hedeflenmiştir.

Yörede geleneksel el sanatlarının yaşatılması ve sürdürülebilir kılınması ile uzun vadede;

- Turizm sektörünün canlanması,

- El Sanatları alanında ülke tanıtımına katkı sağlaması,
- Marka değeri kazanma,
- Gelecek nesillere çömlekçiliği cazip kılarak sürdürülebilirliğini arttırmak,
- Yöre hakkında girişimciliği geliştirmek, hedefler arasındadır.

Yörenin doğal güzellikleri bakımından da Turizm sektörüne hizmet verdiği bilinmektedir. Doğal güzellikleri ve geleneksel el sanatlarının turizme katkı vermesi ile uzun vadeli olarak yörede ev pansiyonculuğunun da yapılmasına imkan verilmiş olacaktır. Yörede üretilecek özgün ürünlerin marka değeri olması sağlanarak ülkenin tanıtımına hizmet etmesi ön görülmektedir.

Geleneksel el sanatlarımızın yaşatılmasında önemli bir görev üstlenmiş ve sayıları her geçen gün azalmakta olan çömlekçi ustalarının sorunları bulunmaktadır. Bu sorunların ve çözüm önerilerinin tespiti noktasında, ihtiyaç duyulan akademik ve bilimsel çalışmalar ile çömlekçi ustalarının desteklenmesi sağlanacaktır.

Projenin uygulamasında karşılaşılabilecek risklerin en aza indirilerek, amaca ulaşabilmesi için, Bilecik Valiliği, Pazaryeri Kaymakamlığı ve Kınık Köyü Muhtarlığı temsilcileri ile proje yazımından önce bir araya gelinerek ortak akıl oluşturulmuştur.

Kültür mirasımızın bir parçası olan ve Kınık Köyünde mevcut atölyelerde sürdürülmeye çalışılan çömlekçilik, yöre halkına istihdam sağlamaktadır.

Yöre halkı;

Çömlekçi ustalarının birlikte verimli şekilde çözüm üretmesini sağlayacak, disiplinli bir fikir üretme ve karar alma aracı olan çalıştaylar, alanında uzman akademisyenler tarafından yönetilecektir.

Eskişehir Anadolu Üniversitesi, Hacettepe Üniversitesi ve Çanakkale On sekiz Mart Üniversitesi Güzel sanatlar Fakültesinde bulunan akademisyenler ile yapılan görüşmelerde projeye destek sözü alınmıştır. Projeye destek verecek olan akademisyenler, yöreyi yakından tanımaktadırlar.

Üretim, üretimde kalite, girişimcilik ve pazarlama konularında bilgilendirilerek sorunların tespiti ve çözüme yönelik çalışmalarda aktif rol alması sağlanacaktır.

El Sanatlarının üretimi, yörede cazip hale getirilerek istihdam yaratılacaktır.

Yörede turizmin gelişmesine katkı sunulacaktır.

Marka değeri yaratılması ile yörenin ve ülkenin tanıtımı sağlanacaktır.

Yörede yaşayan çocuklarda, Geleneksel el sanatlarımız hakkında farkındalık yaratılması ve sevdirilmesi sağlanacak. Böylece yörede el sanatları üretiminin sürdürülebilirliği sağlanmış olacaktır.

Kaynakça:

Güngör GÜNER – Anadolu’da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik (İstanbul-1988)

<http://www.bilinmeyendiyarbakir.com/desticilik.html>

<http://sokum.turksoy.org/belge/1-95164/kinik-comlekciligi.html>

<http://pazaryeri.web.gov.tr/kultur.html>

Kamil Koç - Aylık Kültür ve Yaşam dergisi -Yolculuk – Şubat 2011, Sayı:80

TAHMİNİ MALİYET TABLOSU

Proje sürecinde kullanılmak üzere bütçe kalemlerine göre sınıflandırılmış bütçe miktarları aşağıda verilmiştir.

Seyahat ve Harcırah Giderleri: Seminer ve çalıştaylarda, görev alacak katılımcılara yolluk ve harcırah ödemeleri için

(.....TL)

Sarf malzeme: Şamot çamuru, kırmızı çömlekçi kili, LPG (sanayi tipi tüp), Kırtasiye, yazıcı toneri, seminer giderleri, çalıştay giderleri, vb. sarf malzemeler için

(.....TL)

Tanıtım Giderleri: Projenin tanıtımı adına basılacak; afiş, pankart, ilan giderleri ile tüm katılımcılara dağıtılmak üzere özel basılmış tişört, şapka vb. giderler için

(.....TL)

Hizmet Alımı: Proje faaliyetleri çerçevesinde konser, sergi ve eğlencelerin düzenlenmesinde profesyonel hizmet alımı (sahne, ses düzeni, web sayfası) gibi giderler için

(... ..TL)

TOPLAM TAHMİNİ PROJE MALİYETİ: (.....TL)

PROGRAM:

Faaliyet Programı:

Ön Hazırlık Toplantısı: Tüm Ortaklar ile birlikte yapılacak ve ön hazırlık çalışmalarının yapılacağı toplantıdır. Faaliyet Programının yapılarak ortaklar arasında iş bölümü yapılır.

Etkinlikler çerçevesinde yapılacak faaliyetlerin, icra kurullarının oluşturulması ve planlanması bu toplantı ile sağlanır.

Köy için web sayfasının hazırlanması: Kınık Köyü Çömlekçiliğini ve köyün değerlerini anlatan yazılar, görseller ve etkinliklerin sürekli güncellenecek bir web sayfasında yayınlanmasını sağlar.

Bilgilendirme Toplantısı: Ön hazırlık çalışmaları çerçevesinde ortaklar tarafından yapılan hazırlıkların durumunu gözden geçirmek, gelişmeler hakkında ortakların bilgilendirilmesi için etkinlikler öncesi toplantı yapılır. Ayrıca iştirakçilerin ve ilgili paydaşlar da bu toplantıya davet edilerek bilgilendirilme yapılır. Projenin etkin sürdürülebilmesi için de izleme sonuçlarının elde edilmesine ve değerlendirmelerin yapılmasına imkan sağlar.

Seminer: Ön hazırlık çalışmalarında belirlenen konu başlıklarına göre davet edilen konuşmacılar ile yapılacak seminer toplantısında, köy halkı ve diğer paydaşların proje amacına uygun olarak bilgilendirilmesi sağlanır. Projenin tanıtımına yönelik hazırlanan baskılı tişört ve şapkalar katılımcılara dağıtılır.

Seminer konuları ana başlıkları;

- “Marka değer olma”
- “Geleneksel El Sanatlarında Çömlekçilik”
- Girişimcilik ve pazarlama olarak belirlenmiştir.

Çalıştay: “Kınık’ta Çömlekçi Olmak” . Seramik sanatçıları ve öğrenciler tarafından proje amacına uygun olarak köyde yapılacak sanat çalıştayını köye kalıcı eserler bırakılması sağlanacaktır. Çalıştayda elde edilen eserler, köyün uygun görülen mekanlarında sürekli sergilenmesi sağlanır.

Yöre halkının sorunlarının tartışılarak, ortak çözüm yollarının arandığı, geleneksel el sanatlarının yörede yaşayan çocuklara sevdirilerek gelecek nesillere aktarılmasının hedeflendiği, girişimcilik ve pazarlama konusunda hedef kitlede farkındalık yaratıldığı amaçlar sağlanır.

Çalıştay konuları ana başlıkları;

- Kınık Çömlekçiliğini anlatan 2-3 m. Büyüklüğünde seramik form üretimi,
- Yöre halkının sorunlarına birlikte çözüm arayışları

- Yörede yaşayan 10-12 yaş gurubu çocuklara el sanatlarının sevdirmesi olarak planlanmıştır.

Yarışma: Proje amacına uygun olarak belirlenecek kurallara göre çömlekçilik uygulamaları üzerine yarışmanın düzenlenmesi ve sonuçlandırılması sağlanır.

Sergi: Köy meydanında oluşturulacak stantlarda çömlekçilerin ve diğer katılımcı sanatçıların eserleri sergilenir. Çalıştayda elde edilen eserlerin sergilenmesi de bu safhada sağlanır.

Şenlik/Ödül Töreni/Plaket ve Katılım Belgelerinin Verilmesi: Etkinliklerin final gününde düzenlenecek şenliklerin ardından katılımcılara ikramda bulunulur. Projenin tanıtımına yönelik hazırlanan baskılı tişört ve şapkalar katılımcılara dağıtılır. Yarışmalarda ödül alanlara ödülleri verilmesi, etkinliklere katkısı olanlara plaket verilmesi, seminer, çalıştay, yarışma ve sergiye katılanlara katılım belgelerinin verilmesi sağlanır.

Etkinliklerin final gününe Bakan düzeyinde konuklar davet edilerek, yerel ve ulusal basında da projenin duyurulması sağlanır.

Değerlendirme Toplantıları: Proje etkinlikleri sonunda ve yaklaşık 2 ay içerisinde hedef kitle, Ortaklar, İştirakçiler ve Paydaşlar ile 2 kez değerlendirme toplantısı yapılarak bilgilendirme sağlanır. Proje izleme ve sonuçların değerlendirilmesinin yapıldığı toplantılardır. Proje sürecinde hedef kitleye ve beklenen sonuca ne kadar ulaşabildiği gibi soruların cevaplarını görmek için yapılacak anket, görüşme ve gözlemlerin değerlendirmesi yapılır.

Proje Kataloğunun Hazırlanması: Kınık Köyü Çömlekçiliğini ve bugüne kadar yapılmış Çömlekçilik şenliklerinde elde edilen tüm belgeler ile proje faaliyetlerinden elde edilecek çıktılarının ve görsellerin bir arada bulunduğu bir tanıtım katalogu hazırlanır. Ülke çapında Üniversiteler, Kültür Bakanlığı ve ilgili tüm paydaşlara gönderilmesi sağlanır.

KINIK'TA ÇÖMLEKÇİ OLMAK ÇALIŞTAY PROGRAMI:

TARİH	YER	SAAT/GÜN	FAALİYET TÜRÜ	KONU
26.06.2012 08.07.2012	KINIK KÖYÜ	14 GÜN	Seramik Eser Üretim Çalıştayı	“Marka Değeri Olma ve Bölgesel Simge Oluşturma” Sanatsal Eser oluşturma
06.07.2012		20.00 – 21.30.00	Söyleşi	“Kınıklı Çömlekçilerin Anıları”
07.07.2012		09.30-10.00	ÇALIŞTAY “Kınık’ta Çömlekçi Olmak”	Açılış Konuşmaları
		10.00-10.20		Çay/Kahve Arası
		10.20-12.00		Kınık çömlekçiliğinin sorunları
		12.00-13.30		ÖĞLE ARASI
		13.30-15.00		Marka değer olma ve girişimcilik
		15.00-15.20		Çay/Kahve Arası
		15.20-16.00		“Kınıklı Küçük Çömlekçiler” Drama çalışması
		16.00-18.00		Raku Çalışması/ İlkel Pişirim Uygulaması/Çocuklar ile seramik uygulaması
		18.00		Kapanış
		08.07.2012		10.00-10.30
10.30-11.00			Sergi açılışı	
11.00-12.30			“Marifet Hünherli Ellerde”	
12.30-13.00			Ödül Töreni	
13.00-15.00			Şenlik/Konser - Yerel Sanatçılar	
15.00-16.00			İkram ve Kapanış	

TABLO 13. “Kınık’ta Çömlekçi Olmak” Çalıştayı ve Çömlekçi Şenliği programı - 2012

7.2 BASIN BÜLTENİ

7.2.1 “Kınık’ta Çömlekçi Olmak” Çalıştayı Sonuç Raporu Değerlendirme Toplantısı:

Bilecik İli Pazaryeri İlçesi Kınık Köyü Geleneksel Çömlekçilik Şenliği 2012 yılında projelendirilerek geniş kapsamlı bir program olarak icra edilmişti. Proje kapsamında, ilk defa akademik görüşlerin paylaşıldığı bir çalıştaya da ev sahipliği yapılmıştır.

“KÜLTÜRÜM YAŞASIN ÜLKEM KAZANSIN” adıyla hazırlanan proje içerisinde “Kınık’ta Çömlekçi Olmak” çalıştayı yapılmış ve Kınık çömlekçiliğinin mevcut durumu akademisyenlerin de katkısı ile Kınıklı çömlekçilerin önemli tespitleri sayesinde ortaya konulmuştur.

Kınık Çömlekçiliğinin geçmişi, bugünü ve geleceğinin irdelendiği çalıştayda; Geçmiş anılarda, bugünü çömlekçilerin mevcut durumunda ve geleceği ise çocuklarda aranmıştır. Özellikle belirli bir yaşın üzerinde olan Kınıklı çömlekçilerin anılarını anlattığı ve oturumu Çanakkale Onsekiz Mart üniversitesi Edebiyatçı Yrd.Doç.Dr. Hayrettin PARLAKYILDIZ yönetmiştir. Mevcut durumun değerlendirildiği oturumda, sorunlar tartışıldı ve yine Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğretim üyesi Yrd. Doç. Dr. M.Aydın BAŞAR ve Öğretim Görevlisi Arzu BAYINDIR tarafından Marka değeri olma ve girişimcilik üzerine sunum yapılmıştır. Kınık çömlekçiliğinin gelececi olan çocuklar ile “Kınıklı Küçük Çömlekçiler” temalı yaratıcı drama uygulaması, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğretim Görevlisi Yurdağül PERÇİN ve Uzman Necmi TEKİN tarafından yapılmıştır.

Projeye bağlı olarak marka değeri olma ve bölgesel simge oluşturma konulu çalışmada yine Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğretim Görevlisi Ergün ARDA tarafından yönetilmiş ve 3 m nin üzerinde bir küp yapılmıştır. Bilecik Şeyh Edebalı Üniversitesi Yrd.Doç. Leyla KUBAT tarafından “Akıtma Tekniğinin Tarihsel Süreci” konulu bir de sunum yapılmıştır.

Çalıştay sürecinde Kınık Çömlekçiliğinin Güçlü ve zayıf yönleri ile tehdit ve fırsatları tespit edilerek analiz yapılmıştır. SWOT analizi adı verilen bu çalışma neticesinde çıkan sonuçların değerlendirildiği ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğretim Elemanı Uzman Necmi TEKİN tarafından yapılan sunum ve sonuç değerlendirilmesi neticesinde Kınık Çömlekçiliğinin yeni yol haritası belirlenmeye çalışılmış, bundan sonra neler yapılabileceği konusunda fikir alışverişinde bulunulmuştur.

Sunumu yapan Uzman Necmi TEKİN tarafından, Kınık Çömlekçiliğinin istenilen seviyeye gelmesi için tespit edilen zayıf yönlerin ortadan kaldırılarak, fırsatların en iyi şekilde değerlendiril-

mesi için proje çalışmalarına önem verilmesi ve ARGE çalışmaları ile Pazarlama stratejilerinin acilen hayata geçirilmesi gerektiği bildirilmiştir.

7.2.2. “Kınık’ta Çömlekçi Olmak” Çalıştayı Kınık Çömlekçilik Şenliğine renk kattı...

Bu yıl 9. kez düzenlenen ”Kınık Köyü Geleneksel Çömlekçilik Şenliği” projelendirilerek geniş kapsamlı bir program olarak icra edildi. Şenlik kapsamında bu yıl ilk kez düzenlenen “Kınık’ta Çömlekçi Olmak” Çalıştayı Koordinatörlüğü Pazaryeri Kaymakamı Oğuz Alp ÇAĞLAR, İlçe Milli Eğitim Şube Müdürü Turan KAYA ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğretim Elemanı Uzman Necmi TEKİN tarafından yapılmıştır. Kınık Çömlekçiliğinin geçmişi anlarında, geleceği çocuklarında ve bugünü ise sorunlarında aranarak, Kınık Çömlekçiliği tüm yönleri ile tartışıldı ve yeni yol haritası belirlendi.

“Marka Değeri Olma ve Bölgesel Simge Oluşturma” konulu çalışma ile boyu 3 metreyi geçen küp yapılmıştır. Guinness Rekorlar Kitabına girmeye aday olan bu çalışma Köy meydanında sergilenerek ölümsüzleştirilecektir. Çalışma Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğretim Görevlisi Ergün ARDA koordinatörlüğünde, öğrenci ve Kınıklı gönüllü çömlekçilerin katkıları ile tamamlanmıştır.

Çalıştayı, 7-8 TEMMUZ 2012 tarihlerinde yapılan oturumlarda; Kınıklı Çömlekçilerin Sorunları ve Çözüm Önerileri tartışıldı. Bilecik İl Kültür ve Turizm Müdürü Seyfettin TOPSOY yaptığı açılış konuşmasında İlin kültürel değerleri arasında Kınık çömlekçiliğinin önemine vurgu yaptı. Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Öğretim Üyesi Yrd.Doç.Dr. Şenol KUBAT, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğr.Gör. Ergün ARDA ve Uzman Necmi TEKİN’in katılımcı olduğu bu oturumda Çömlekçiliğin sorunları dile getirildi.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğretim Üyesi Yrd.Doç.Dr. M.Aydın BAŞAR tarafından sunulan Marka Değeri Olma ve Girişimcilik konulu oturumda ise, çömlekçilere girişimcilik hakkında bilgiler verilerek, Swot analizi ile Kınık Çömlekçiliğinin Güçlü yanları, zayıf yanları, fırsatlar ve tehditler tespit edildi.

“Kınıklı Küçük Çömlekçiler” konulu oturumda, çömlekçiliği gelecek nesillere aktarmak ve sürdürebilmek için çocuklar ile drama çalışmaları yapıldı. Çalışmalar Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğretim Elemanlarından Drama Liderleri, Öğr.Gör. Arzu BAYINDIR, Öğr.Gör. Yurdagül PERÇİN ve Uzman Necmi TEKİN tarafından uygulandı.

“Kınıklı Çömlekçilerin Anıları” konulu çalıştay oturumunda, Çömlekçilerin geçmişi anılarda aranarak, çömlekçiliğin geçmişi ile köprüler kurulmuştur. Bu çalışma, yine Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğretim Üyesi Yrd.Doç.Dr. Hayrettin PARLAKYILDIZ tarafından yönetildi.

Çalıştaydan elde edilen bilgiler, çalıştaya kayılan tüm akademisyenler tarafından analiz edilerek yayınlanacak sonuç raporunun Kınıklı mlekilerin yeni yol haritasını belirlemiş olacaktır.

Bilecik Şeyh Edebalı niversitesi Öğr.Gör. Leyla KUBAT tarafından yapılan sunumda, Akıtma Tekniğinin Tarihsel süreci hakkında bilgi verildiği programda ayrıca Anadolu Üniversitesi, Afyon Kocatepe niversitesi ğrenci ve ğretim elemanları tarafından “İlkel Pişirim Yöntemleri” konulu açık alan uygulaması yapıldı.

KAYNAKÇA

İŞCAN Nejat (1998) Kınık'ta ÇÖMLEKÇİLİK İşcan Yayınları-22 - Eskişehir

BAKLA Erdiñ (2018) Kınık Seramikleri – Halk Seramiklerinin Son Efsanesi – Güray Müze Kültür Yayınları -1 Kayseri

KUBAT Leyla (2002) Seramik Yüzeyler Üzerinde Akıtma Dekorunun Araştırılması ve Uygulanması – Y.lisans Tezi – Anadolu Üniversitesi Eskişehir

COOPER Emmanuel (1978) Çeviri; Dr. Ömür BAKIRER Seramik ve Çömlekçilik Remzi Kitapevi Yayınları – Ankara

KURUCU S.F (2016)

(<https://www.milliyet.com.tr/pembenar/suleyman-fatih-kuruc/dunden-bugune-atesle-topragin-dansi-seramik-aski-2317083>) (erişim 2022 Haziran 10)

SEVİM S.S (2019)

<https://trdergisi.com/dunden-bugune-topragin-sanata-yolculugu/>(erişim 2022 Haziran 10)

Bilecik Valiliği, BEBKA (2018) Kınık Köyü Kırsalda Tasarım Etkinliği

https://www.bebka.org.tr/admin/datas/yayins/192/kinik-katalog-web_1540966111.pdf(erişim 2022 Haziran 10)

TEZ Zeki (2021) Toprağın Ateşle Dansı Seramik Sanatının Soylu Tarihi Doruk Yayımcılık - 2021

Türkiye Diyanet İşleri Başkanlığı <https://kuran.diyamet.gov.tr/tefsir/Hicr-suresi/1828/26-ayet-tefsiri>(erişim 2022 Haziran 10)

DAŞDAĞ, E. (2000). Geleneksel Diyarbakır Çömlekçiliğinden Evrensel Seramiğe. 1. Uluslararası Türk Dünyası Kültür ve Sanat Sempozyumu, 07-09 Nisan 2000, Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta, 115-118.

KUBAT Şenol (1993) İlkel Kınık Fırını Uygulaması ve Çağdaş Formların Pişirilmesi – Y.Lisans Tezi Anadolu Üniversitesi Eskişehir

GÖKBEL Firdevs M. – GÖKBEL KAYA Nebahat M. (2020) – Sanatsal İfade Biçimi Olarak Çömlekçi Çarkının Kullanımı Kalemşi Dergisi Cilt 8 sayı 17 Ankara

ÇINAR Hüseyin (2015) – “Kınıklar ve Kınık Yerleşmeleri” - Oğuzlar Dilleri, Tarihleri ve Kùltürleri- 5. Uluslararası Türkiyat Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri.- Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Ankara

Dr. Tuncer Gülensoy.(1979) 24 Oğuz Boyunun Anadolu'daki izleri. Kültür Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 28, Süreli Yayınlar Dizisi: 4, Türk Halkbilim Araştırma Yıllığı 1977, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara 1979

PAKMAN Bülent: Pakman Word <https://bpakman.wordpress.com/turk-dunyasi/eski-turk-devletleri-turk-yurtlari-turk-topluluklari/eski-turk-devletleri/oguzeli/anadoluya-yerlesmis-24-oguz-boyu/>(erişim 2022 Haziran)

GÜNER Güngör (1988) Anadolu'da Yaşamakta Olan ilkel Çömlekçilik Ak Yayınları İstanbul

SÜMER Güner (1988) Seramik Sanayii El Kitabı, Anadolu Üniversitesi Eskişehir

MEKE Saadet (2019) Kınık (Bilecik Pazaryeri) Çömlekçiliğinin Geçmişten Günümüze Teknik ve Teknolojik Açından Gelişim Süreci – Y. Lisan Tezi Dokuz Eylül Üniversitesi İzmir

OSKAY Melahat (1952) Pazarcık – Monografisi İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Bitirme Tezi

ÖZKAN Ela (2017) 19.yy Osmanlı Devletinin İdari Taksimatı (1839-1914) Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi – Elazığ

DEMİRYÜREK Halim (2011) II. Meşrutiyet Döneminde Bilecik Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi-Sakarya

HIZLI Mefail 1993 – Hüdavendigâr Vilayeti İmar Faaliyetleri Defteri (1307-1309/1891-1893) Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fak. Sayı.5 Cilt 5.1993

SEZEN Tahir (2017) Osmanlı Yer Adları – TC. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Yayın No: 26 - ANKARA

POLAT Mustafa (2017) Arşiv kayıtlarına göre XIX. Yüzyılda İnegöl'de Sosyo-Kültürel ve Ekonomik Hayat Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi - Bursa

ERATALAY Sevda (2011) Kınık Boyunun Alaşehir Ağzına Etkileri -Turkish Studies - International Periodical For The Languages, terature and History of Turkish or Turkic Volume 6/1 Winter 2011, p. 1039-1056, TURKEY<https://www.ajindex.com/dosyalar/makale/acarindex-1423934343.pdf> (erişim 2022 Haziran)

BOZÇALIŞKAN Ali, AVANER Tekin (2021) Göç Yönetimine Dair Bir Kesit: Dobruca'dan Türkiye'ye Göçler. Pamukkale Üniversitesi Atatürk İlkeleri ve İnkılapları Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayını. Belgi Dergisi Sayı:21 (Makale, s.383-396)

(Karlofça Antlaşması) <https://antlasmalar.com/karlofca-antlasmasi/> (erişim Mart 2023)

8. BÖLÜM

8.1 GİRİŞİMCİLİK, HAYALLERİM, TASARLADIKLARIM ve BEN; ” KINIK’TA ÇÖMLEKÇİ OLMAK”

Projeler öğrencilerin ilgi ve yeteneklerini ortaya çıkaracak özellikte olmalıdır. Konular öğrencilerin çevrelerindeki hayatlarından seçilmelidir. Planlama ve organizasyonda arka planda yer alan öğretmen, öğrenciye başarıma hissini vermeli, rehber konumda olmalıdır. Değerlendirmede ise hem süreç hem ürün birlikte ele alınır. Proje çalışması bireysel ya da gruplar biçiminde düzenlenebilir. (Bayındır,2016:162)

Proje yaklaşımı öğrenmede yalnızca ürüne odaklanmaz, ürüne giden sürece de önem verir (Gürkan 2010: 326; Demirel, 2006; Gülçin, 2012: 80).Gerçek koşullarda çalışılıyor olması, kalıcı öğrenme ve yaratıcılığın oluşmasını sağlamanın yanında yüksek güdülenme, çalışma ve sunu becerilerinin gelişimini sağlar (Savaş, 2014: 208).

Proje yaklaşımı çocukların yaşadıkları çevreyi anlamalarını sağlamayı amaçlayan, informal ve açık uçlu etkinliklerde becerilerini uygulamalarını özendiren bir yöntemdir. Proje yaklaşımında çocukların seçilen belli bir konudaki bilgi ve deneyimlerinin yanı sıra duygusal, ahlak gelişimi ve estetik duyarlılıklarını içeren entelektüel gelişimlerinin desteklenmesi mümkün olmaktadır (Katz ve Chard, 1988; Lee Keenan ve Edwards, 1992. Akt: Avcı,2003: 363). Okulöncesinde ve ilköğretim kademesinde hem temaların hem de ünitelerin önemli bir yeri vardır. Ancak temalar ve üniteler çocukların araştırmayı yönlendirecek sorular sordukları, hangi etkinlikleri yapacakları konusunda kararlar aldıkları projelerin alternatifi değildir. Proje çalışmalarında ele alınan konular çocukların yalnızca kütüphane çalışmaları yaparak değil doğrudan araştırma yaparak çalıştıkları gerçek durumlardır ve onların yakın çevrelerinden seçilir (Gürkan; 2012: 320).

Gerçek koşullarda çalışılıyor olması kalıcı öğrenme ve yaratıcılığın oluşmasını sağlamanın yanında yüksek güdülenme, çalışma ve sunu becerilerinin gelişimini sağlar (Savaş, 2014: 208).

Öğrencilerin girişimci ve girişimcilik kavramlarının ne anlama geldiğini öğrenerek, iyi bir girişimcinin özelliklerini, nasıl bir girişimci olunabileceğini, girişimcilerin topluma ve ekonomiye katkılarını ve kendilerinin de bir girişimci olabileceğine dair farkındalık ve duyarlılıklarını örnek girişimci hikayeleri ve yaptıkları işler üzerinden geliştirmektedir. Bu çalışmada aşağıda yer alan kazanımlara yönelik etkinliklere yer verilmiştir.

Girişimci, girişimcilik, inovasyon, markalaşmak, tasarım ve kalite kavramlarının anlamını açıklayabilme,

İyi bir girişimcinin özelliklerini anlamak ve inovasyon, markalaşma, tasarım ve kalite kavramları arasındaki bağları açıklayabilme,

Girişimcilik özelliklerinin kendilerinde de olduğunu anlayabilme,

Girişimcilerin yaptıkları işleri tanımlarken kullanılan üretmek, ticaret yapmak ve hizmet sunmak, kullanılan kaynaklar arasındaki bağları anlayabilme,

Kınık'ın önde gelen firmaları ve girişimcilerini onların hikayeleri üzerinden tanıma,

Katılımcıların yaşadığı çevrenin marka değerlerine karşı farkındalık kazanabilme,

Katılımcıların çevreye ve kültürel değerler içerisindeki efsanelere karşı tutumunu incelemek ve bakış açılarında görüşlerini tespit etmektir.

Etkinlik süreci 2 gün iki ayrı oturumda gerçekleşmiştir.

1.Gün (7 Temmuz 2012)

Temel olarak üç bölümde gerçekleştirilmiştir. İlk bölümde; “*Girişimci kimdir?*”, “*İyi bir girişimcinin özellikleri nelerdir?*”, “*Girişimcilerin kaynakları nelerdir?*”, “*Girişim fikri nasıl bulunur?*”, “*Fikirler hayata nasıl geçirilir?*”, “*Girişim nasıl geliştirilir?*” soruları üzerinden beyin fırtınası yapılmış ve verilen cevaplar üzerinden kavramlar tanıtılmıştır. Girişimcilik öğrenciler için çekici hale getirilmeye ve girişimci olabilecekleriyle ilgili farkındalık ve duyarlılık geliştirilmeye çalışılmıştır.

İkinci kısmında girişimciler, Kınık ve çömlekçilik tanıtımları yapılarak bir önceki kısım ile bağlar kurulmuştur.

Son kısımda öğrencilere; “*Bir seramik ustası/ sanatçısı/ üreticisi olarak insanlara nasıl ürünler ürettiniz?*” sorusuna cevaplarını resimlendirmeleri ve ürün fikirlerini yazılı olarak açıklamaları istenmiştir.

8.2 Drama Uygulama Çalışmaları

Etkinliğin Adı:Yaratıcı Drama Eşliğinde Katılımcıların Tanışması ve “Girişimcilik ve Çömlekçilik” temasına ilişkin uygulama

Hedef Kitle: 7-12 yaş grubu (12 katılımcı)

Etkinliğin Amacı: Katılımcıların grup ile tanıştırılması

Katılımcılarda program içeriğine yönelik farkındalık sağlanması

Etkinliğin Konusu: Grup dinamiğini oluşturmaya yönelik drama yöntemiyle tanışma ve ısınma çalışmaları. “Niçin buradayım?” “Girişimcilik ve Çömlekçilik” temalı hazır bulunuşluğu ortaya koymaya yönelik afiş çalışması

Etkinliğin Süresi: 11.00-12.30

Kullanılacak Malzemeler: Çoklu ortam, pastel boya (36 ‘lı 6 adet), kraft kağıdı (6 adet büyük boy), fon kartonu (6 farklı renk 50x70 cm), bant

Etkinliğin Nasıl Yapıldığı (Rehber sayısı, katılımcı sayısı, senaryolaştırılmış ayrıntılı uygulama planı vs.):

A. Isınma – Hazırlık Çalışmaları:

1. Katılımcılar U düzen otururlar. İlk katılımcıdan doğal kaynaklardan topraktan üretilmiş bir nesne veya eşyanın birinin adını söylemesi istenir. Son katılımcı söylene kadar devam edilir. (çanak, küp, pişirilmiş toprak, vazo, amfora, testi, güveç,...)

2. 2 şerli grup olunur. Grup arkadaşımıza nereden geldiğinizi, niçin bu programda katılımcı olduğunuzu v.b. anlatarak kendinize sizi tanımlayan bir kelime isim ya da tamlama bulunuz.(girişimci, çömlekçi, gezgin, vb.) Katılımcılar bu etkinlik içerisinde bu nitelime sıfatları ile birbirlerine hitap ederler.(Kınıklı Nursel vb.)

B. Canlandırma Etkinlikleri:

Katılımcılar 4 kişilik gruplar oluştururlar. “Kınık’ta korumaya ve tanıtmaya yönelik bir nesne için bir slogan bularak, bir tanıtım afişi yapmaları istenir. (Kraft kağıtları, renkli kartonlar ve boyalar kullanılır.) Hazırlanan afişler salonun değişik yerlerine asılır.

Her grup bedenlerini kullanarak kendi afişini anlatan bir fotoğraf karesi oluşturur.

C. Değerlendirme Etkinlikleri : (Değerlendirme ve tartışma)

Grupların çalışmaları üzerinde sınıfça tartışılır. Doğaçlama ve oluşumlarda aşağıdaki sorular çerçevesinde neler yaşandığını belirleme:

Duygular, tutumlar gerçeği ne kadar yansıtmaktaydı?

Hazırlanan afiş ve sloganlar üzerinde tartışma.

Tartışmalar sonucunda katılımcılardan çömlekçiliğin yok olmasının yaşadıkları çevreyi sosyal, ekonomik, turistik açıdan nasıl etkilediğini ve gelecekteki sonuçlarını özetleyen birer cümleyi postit kağıtlara yazarak salondaki tahtaya asmalarını istenmiştir.

- *Çömleğinden vazgeçme, Kınık’ı terk etme,*

- *Güveç senin markan,*

- *Beslenirsin topraktan, vazgeçersen aç kalırsın topraktan,*

- *Kınık boş bir köy olmasın.*

- *Kınık seni çağırıyor.*

2.Gün (8 Temmuz 2012)

Etkinliğin Adı: Seramiğin Öyküsü

Hedef Kitle: 7-12 yaş grubu (12 katılımcı)

Etkinliğin Amacı: Katılımcılarda program içeriğine yönelik farkındalık sağlanması

Çeşitli sanat alanlarının şarkı, türkü, şiir, öykü, masal, anı, efsane gibi türlerinden yararlanarak görsel çalışmalar yapar.

Duygu, düşünce ve izlenimlerini çeşitli görsel sanat teknikleriyle ifade eder.

Yaptığı çalışmaları sergilemekten ve çevresindekilerle paylaşmaktan haz alır

Etkinliğin Konusu: Seramiğin oluşma miti

Etkinliğin Süresi: 13.00-14.30

Yöntem ve Teknikler: Drama (doğaçlama, rol oynama, rol içinde yazma/çizme).

Kullanılacak Malzemeler: Çoklu ortam, kil, pastel boya (36 'lı 8 adet) , kraft kağıdı (8 adet büyük boy), fon kartonu (8 farklı renk 50x70 cm), 12 adet A4 kağıdı, postit, bant

Süreç

İlk kadın seramik sanatçımız Füreyâ Koral'dan bahsedilir.

02 Haziran 1910'da İstanbul'da doğan ilk kadın Türk seramik sanatçısıdır.

Soyuttan gerçeküstüne uzanan ve zaman zaman yerelliğe ağırlık veren bir anlatım çeşitliliği içinde seramik panolar, üç boyutlu eserler, vazo, tabak vb. gibi günlük hayatta kullanılacak ürünler yapmıştır. Özellikle çinicilik konusundaki bilgisi ve yetkin işçiliği Doğu ve Batı sanatını eserlerinde başarılı bir biçimde birleştirilmesini sağlamıştır.

Özel olarak üretilmiş seramiklerin uzay araçları, bilgisayarlar, kendi kendini temizleyen yüzeyler gibi birçok farklı teknolojide kullanıldığını biliyor musun? sorusu sorulur, cevaplar üzerinde konuşulur.

Isınma/Hazırlık Çalışmaları:

1. Etkinlik: Katılımcılar A ve B şeklinde 2'şerli eş olurlar. A'lar heykeltraş, B'ler kilden çamur olarak yere otururlar. Müzik açılır, A'lar, yerden B'leri kaldırarak müzik bitene kadar bir form oluşturur. Eşler yer değiştirir ve oyun birkaç kez tekrar edilir.

B. Canlandırma Etkinlikleri:

2. Etkinlik:

Grup üçer kişilik gruplara ayrılır. Her gruba farklı mekan temaları verilerek grup canlandırmaları yapmaları istenir. Daha sonra gruplara verilen tema ile ilgili bir nesne tasarımları istenir. Dağıtılan fon kartonlarına gruplar bu nesneyi çizeler ve nesneye bir figür, desen eklerler.

3. Etkinlik:

Grup: Ev, sofa

Grup: Savaş ganimet

Grup: Bahçe, tarım

Her grup üç tanrı ve tanrıçadan biri olarak verilen mekan temasında bir olay/ durumu canlandırır.

Ateş Tanrısı (Hephaistos): Zanaatkarlar tarafından mesleklerin piri ve koruyucusu olarak kabul edilen bir ateş tanrısıdır. Tarımı, uygarlığı ve şehir hayatını korur.

Su Tanrıçası (Tethys): Tatlı su kaynaklarının Titan tanrıçası ve nehirlerin annesi (Potamoi), kaynaklar, dereleler, çeşmeler ve bulutlar ile ilgilidir.

Toprak Tanrıçası (Gaia, Gaea): Yeryüzünün kozmik bir varlık olarak kişileştirilmiş halidir. Tanrıdoğum mitlerinin ilk tanrıçası, tüm yaşamın ata-anasıdır

4. Etkinlik:

“Bir rivayete göre eski insanlar su ihtiyacını karşılayabilmek için birçok taşıma aracı denemiş ve bulamamış. Su saklama sorununa çare arayan insanlar, yağmurdan ıslanan bir tür toprağa rastlamışlar. Bu toprak, suyu üzerinde uzun süre tutabiliyormuş. Islanınca şekil alan ve suya dayanıklı olan kili, sutaşıma kabı olarak kullanmışlar. Bu kapları ateşe düşüren biri ateş söndükten sonra kapların sertleşip çanağa dönüştüğünü keşfetmiş. Ardından bu malzemeyi kullanarak tabak ve çanak gibi eşyalar üretilmiş.”

Kil çamuru verilerek okunan mite ilişkin özgün ürünler oluşturmaları istenir.

C. Değerlendirme Etkinlikleri:

5. Etkinlik (Soru Cevap): Mitolojik olaylarla görsel sanatların nasıl bir ilişkisi olduğu tartışılır. Özellikle sinema, tiyatro, video oyunları, role play oyunları, grafik gibi görsel sanatların alt alanları için mitolojinin çok önemli bir kaynak olduğunun altı çizilir.

6. Etkinlik: (Üç Boyutlu Heykel Çalışması Yapma): Kil, spatula, keski vb. (tüm malzemeler yoksa kil ya da oyun hamuru elle de şekillendirilebilir) heykel için gerekli olan malzemelerle bu planda işlenen mitolojik öykünün (Ateş, su Toprak Tanrı ve Tanrıçaları) bir heykelini/ heykel grubunu yapmaları istenir.

Etkinliğin tüm aşamalarında öğrencilerin girişimcilik, inovasyon ve marka kavramlarına ilgisinin oldukça yüksek olduğu gözlemlenmiştir. Kendilerine yöneltilen tüm sorulara doğru, anlamlı ve dikkat çekici cevaplar vermişlerdir. Etkinliğin son kısmında yapılan resim çalışmasında öğrencilerin çizimlerinin neredeyse tümünün yenilikçi bir ürün olarak değerlendirilebilecek fikirlerle ortaya konulduğu görülmüştür. Seramik elektrikli ocak, topraktan elektrikli saç, kek kalıbı, 3-5 bölmeli tabak, saksı, şekerlik, yumurtalık, vazo, tencere, çaydanlık, kedi evi, kuş evi vb.

Grupça yapılan afiş çalışması sloganları;

Bir Emek Çıkar Çarktan Bir Ömür Unutulmayan

Seramik Yapıyorum Bardağımı Tasarlıyorum

Hayal gücünü yetiştir, girişimciliğini geliştir

Eğer yansıtmak istersen çarka hayallerini, kullanmalısın parmaklarındaki düşlerini.

El emeği göz nuru, seramiktir Kınık'ın ruhu.

Dönsün çarklar, şekil alsın çamurlar.

Vazo deyip geçme, şekillenir; kil ve su birlikte.

Dolma yedim yapraktan. Vazo yaptım topraktan.

Herkes hayal kurar, girişimciler hayalini YAŞAR!



FOTOĞRAF 50- "Kınık'ta Çömlekçi Olmak" Çatıştaya katılan Kınıklı Küçük Çömlekçiler. Necmi TEKİN arşivi.

Mitoloji, tarihin kültür bütünlüğünü, yaşanan geçmişin ritüellerini tasvirler ve sembolleşmiş hikâyeler aracılığıyla günümüze aktarmaktadır. Medeniyetlerin kültürel uzantısı olan mitolojiye ulaşılmada sanat yapıtlarında görülen figüratif dekorlar, geçmişimizi yansıtan tarihi bir belge niteliğini taşımaktadır. Bu yapıtlarda uygulanan figürler; geleneklerin tanınması ve uygarlıkların inançları hakkında bizlere yol gösterici olmaktadır. Bu figürler Anadolu seramik sanatında önemli yer teşkil etmektedir. Seramik çalışmaları üç boyutlu olması, çocukların el becerilerini ve kaslarını geliştirmede önemli rol oynar. Çocuğun yaratıcılık, kendini ifade etme, üreten, beğenen bir birey olmasında sanatın önemi büyüktür. Erken yaşlarda çocuğa sanat eğitimi aşılması açısından hem ekonomik hem eğlenceli olan seramik sanatının rolü önemlidir.

Seramik, hammaddesi kil olup elde, kalıpta ya da tornada biçimlendirilmiş ve fırınlanmış her tür eşyanın genel adıdır. Seramiğin tarihi, insanlığın tarihi ile yaşıttır. Toprak ve ateşin sihirli bileşimi lkçağlardan bugüne, günlük yaşamın hemen her alanında insanoğlunun yaşam serüvenine eşlik etti.

Tabak, çanak ve sürahileri az renkli simetrik motiflerle veya çiçek gibi doğa motifleriyle süslemişler, Anadolu'da 15. yy.dan itibaren seramik merkezi İznik olur. Bu merkez dünyanın da en önemli seramik merkezlerinden biridir.

Seramik, 21. yüzyılda sofraya eşyasından mimari mekanlara, elektronik cihazlardan uzay araçlarına dünyanın en çok kullandığı en gelişmiş teknolojik malzemelerinden biri olarak beliriyor. Ayrıca bu yolda üç nesil ve belki de modarnite ve tasarım popülerliği ile dört, beş nesile meslek kapısı olacaktır.



FOTOĞRAF 51- Kıvılcık Küçük Çömlekçiler ile Drama Çalışması-2012 Necmi TEKİN arşivi.

Kaynakça

- BAYINDIR Arzu. (2016) **Okulöncesi Eğitiminde Proje Yaklaşımı**. Okul Öncesi Eğitiminde Özel Öğretim Yöntemleri. (Ed.Serpil PEKDOĞAN). Ankara. Eğiten Yayınları (153-189)
- GÜRKAN, Tanju (2012). **Proje Yaklaşımı**. Okul Öncesinde Özel Öğretim Yöntemleri. (Ed.Rengin ZEMBAT). Ankara. Anı Yayıncılık.(315-342)
- GÜLÇİN, Güven. (2012). **Okul Öncesi Eğitim Programında Kullanılan Yöntem ve Teknikler**. Okul Öncesi Eğitimde Özel Öğretim Yöntemleri.(Ed. Fatma Alisinanoğlu) Ankara. Pegem Akademi. (79-87)
- Katz, L.C. &Chard, Sylvia C. (2000).**Engaging Children's Minds: The Project Approach** (2nd Edition), Ablex Publishing Corporation, Connecticut.
- SAVAŞ, Behzat. (2014). Öğretim Teknikleri. Öğretim İlke ve Yöntemleri. (Ed.Mehmet ARSLAN). Ankara. Anı Yayıncılık.(208-211)
- SAVAŞ Funda (2021). **Anadolu Seramik Sanatında Mitolojik Kaynaklı Ejderha Figürünün Kullanımı ve Günümüz Seramik Sanatına Yansımalar**. İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi (94-103)

9. BÖLÜM

9.1 KINIK ÇÖMLEKÇİLİĞİNDE GİRİŞİMCİLİK, İNOVAS- YON ve MARKA DEĞERİ OLMAK,

Mustafa Aydın BAŞAR¹

GİRİŞ

Bu çalışmada Kınık Köyü çömlekçileriyle gerçekleştirilen “*Girişimcilik, İnovasyon ve Marka Değeri Olmak Çalıştayı*”nda ele alınan konulara ve elde edilen çıktılara ilişkin bilgilere yer verilmiştir.

9.1.1 Girişimcilik

1980’li yıllardan itibaren girişimcilik akademik çalışmalar ve araştırmalarda da önemli bir yer tutmaya başlamıştır. Girişimcilik refah yaratarak sosyal yapıyı dönüştürdüğünden, özellikle gelişmekte olan ülkelerin performansı yüksek ekonomiye geçilmesinde ve refah yaratarak sosyal yapıyı dönüştürülmesinde önemli bir nitelik kazanmıştır. Girişimcilik temelli bir etkinlik olarak toplumsal bir sınıfa dönüşmektedir.

Girişim kavramı bir işe başlama, onu yapmak için harekete geçmeyi vurgulamaktadır. Girişimciliğe dar anlamda bakıldığında, ortaya konulan fikirlerin ürün veya hizmete dönüştürülmesi sonrasında pazara sunulması etkinliklerinden oluştuğu söylenebilir (Zhao, 2005). Girişimcilikle ilgili etkinlikler, yeterli emek ve zaman harcayarak mali, fiziki ve sosyal riskler çerçevesinde kişisel tatmin, maddi ödüller ve bağımsızlık gibi bir takım değer sağlayan çıktıları elde etme süreci olarak da değerlendirilmektedir (Hisrich & Peters, 2011).

Kavramsal olarak ilk kez 17. yy’da Fransız terminolojisinde rastlanan girişimci terimi, Latince köken olarak “intare”, Fransızca “entreprende”, İngilizce ise “entrepreneur” olarak “bir şey yapma” anlamına gelmektedir (Smilor ve Sexton, 1996).

Girişimci, bir girişim faaliyetini başlatan girişken kişi anlamında kullanılmaktadır. Türk Dil Kurumu sözlüğünde ise girişim kavramı; “bir işi yapmak için harekete geçme, başlama, kalkışma durumları” şeklinde tanımlanmaktadır (TDK,2017). Bu durular, yaşanan çevrenin ortaya çıkardığı fırsatları sezerek bunlardan üretilen düşleri projelere dönüştürmek, bu projeleri yaşama taşımak ve zengin çözüm seçenekleri geliştirerek insanoğlu yaşamını kolaylaştıracak becerilere sahip olmak ve diğer insanlardan farklı düşünerek farklı bakış açılarını ortaya koyabilmektir.

¹Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Eğitim Fakültesi

Girişim kavramı, mal ve hizmet üretimi yoluyla kar elde etme amacı güden, hukuksal ve finansal kimliğe sahip bir yapıdır (Marangoz, 2012). Girişimcinin kendi işini kurarak geçimini elde etmesi ve kendi işinin yöneticisi olarak bir yaşam tarzını ortaya koymasındır. Bu yolla girişimci; kar elde etmek, üretmek amacıyla üretim kaynaklarını mal ve hizmet etmek için kurulan ve pazarlanabilir ürün ve hizmetleri ortaya çıkardığı bir örgütlenmeyi gerçekleştirir.

Girişim kavramı iki şekilde ele alınmıştır(Yıldırım, 2013):

- a) Mal veya hizmet üretmek amacıyla insan, malzeme, makine, para, yönetim gibi üretim kaynaklarının etkili şekilde bir araya getirilerek elde edilen ürünün piyasaya sunulmasının amaçlandığı ekonomik, hukuksal ve teknik temelli bir yapı,
- b) Ortaya çıkan oluşumu amaçlara dönük olarak harekete geçiren girişimcinin katlandığı zorluk ve engeller karşısında oluşturduğu yapı olarak ifade edilmektedir.

Girişimci, kaynaklar ve örgütlenme olmak üzere üç temel faktöre bağlı olan girişimcilik sürecinde, başlatan ve sürecin merkezinde olan girişimci, tüm süreci amaçlara dönük olarak ileri noktalara götürmeye çalışır. Piyasada, sunulan hizmetin talepleri karşılamada yetersiz kalmasının yarattığı boşluklar bir fırsat olarak görülüp müşterilere daha iyi hizmet verme çabası sergilenir. Girişimci piyasadaki fırsatları belirleyerek bunların nasıl değerlendireceği yönünde karar vermek durumundadır. Girişim faaliyetini yürütmek için gerekli para, emek, bilgi ve becerilerini üretim sürecine koyan insan ile sağlanan ekipman, makine, bina vb. fiziksel varlıklar üretim sürecinin kaynaklarıdır. Girişimci, sağlanan kaynaklarla, ortaya çıkan fırsatlardan da yararlanarak kaynakları ihtiyaç ve amaçlara dönük olarak yönetmek durumundadır. Bu yönetimin yürütülmesi ise belli bir örgütsel yapılanma içerisinde gerçekleşir. Girişimcilikte bu üç temel değişken yanında firma ve sektör türü gibi çeşitli değişkenler de etkide bulunabilir.

9.1.2 Girişim Kavramının Özellikleri

Girişimcilik kavramının farklı disiplinlerin inceleme alanında yer almasından dolayı tanımına ait bir görüş birliğine varılamamıştır. Bireyin fikirleri eyleme dönüştürme yeteneğini ifade eden girişimcilik kavramına ilişkin geçmişten bugüne yapılmış bazı tanımlar bulunmaktadır. Bu kavramlardaki en temel nokta fırsatları yakalayarak yeniyi ortaya koyma ve yenilikçi olmaktır. Bunun sebebi vardan bir şeye yenilik kattığımızda bir değişim meydana gelmesi ve bu değişimin katma değer yaratarak bulunan ürün ya da hizmetin ticarileştirilebilmesidir. Yeniliğin bir organizasyon için maliyetleri azaltıcı ve verimliliği artırıcı yönde yapılandırması önem arz etmektedir (Veeraraghavan, 2009). Bu noktada yaratıcılık girişimcilik açısından önemlidir çünkü yaratıcılık yenilik yapabilmek için yeniliği başlatan unsurdur. Yaratıcılık yeniliğin gerçekleşmesinde asıl başarı unsurunun ilk faktörüdür. Yaratıcılık girişimcilik faaliyetinin ortaya çıkması için de çok önemlidir.

Girişimin özünde kar elde etme isteği bulunmaktadır. Üretim faktörleri bir araya getirilerek pazarlanabilir ürün- hizmetler oluşturulma amaçlanır. Girişim süreci; tedarik, üretim, finansman, pazarlama- satış gibi birçok işlevi bünyesinde bulundurmaktadır. Girişim sürecinde hem öz sermaye hem de yabancı sermaye bileşenleri yer almaktadır.

Bilgi ekonomisi ve bilgi toplumuna geçişle birlikte girişimcilik kavramı önem kazanmış, ekonomik değer yanında bireysel ve toplumsal değer boyutlarını da içererek girişimcinin risk üstlenme ve sorumluluk özelliklerini ön plana çıkarmak gerektiği vurgulanmaya başlanmıştır (Karadal, 2013). Girişimciliğin ekonomik yönüne ilave olarak aynı zamanda toplumsal refahı dikkate alan özelliği onun toplumsal yapıda da değişimci ve yenilikçi süreçteki rolünü vurgulamaktadır (Jaskiewicz vd., 2016).

Girişimcilik kavramına ait tanımlar incelendiğinde ortak özellikler olarak; belirsizlik altında riskli kararlar alma, kar elde etme, bağımsızlık, tatmin sağlama, yaratıcı olma ve yenilikçi iş fikirleri uygulama ön plana çıkmaktadır (Yıldırım, 2013).

Girişimciliğin üç temel boyutu; proaktiflik, risk alma ve yenilikçiliktir. Girişimcilik faaliyetlerinde amaç salt para kazanmak değil bireysel ve toplumsal ekonomik değer yaratmaktır. Girişimcilik ve örgütsel başarıyı sağlamada bu unsurlar yeterli görülmez. Başarılı bir firmanın sadece girişimsel yönetim davranışına ve pazarlama faaliyetlerine odaklanmayla değil aynı zamanda böyle bir davranışı desteklemek için uygun kültüre ve örgütsel yapıya sahip olunması gerekir (Zhao, 2005).

Girişimciliği etkileyen unsurlar; aile, genetik faktörler, eğitim ve deneyim; ekonomik koşullar, coğrafik konum, girişimcilik örnekleri, danışmanlık ve desteklerden yararlanabilme olarak sıralanabilir (Bird,1993).

Girişimcilikten söz etmek için girişime konu olan ürün- hizmetin pazarlanabilir olması, ticari anlamda değerli bir ürün olması, bu ürünün benzerlerinden ayırt edici özellikleri olması gerekir (Kuvan, 2007). Girişimcilik yaratıcı insan faaliyetidir ve bir girişimi analiz etme ve anlatmayı değil bu girişimi kurma ve harekete geçirme konusunda kişisel enerjiyi bulmayı ifade eder (Timmons, 2004).

En genel biçimiyle girişimcilik; eldeki kaynakların çeşitli fırsatlardan yararlanabilmek için yaratıcı şekillerde değerlendirildiği yenilik ve yaratıcılık faaliyetleridir (Shane, Venkatamaran,2000). Girişimcilik değişim ve dönüşümü gerçekleştirmek için girişimcilere ihtiyaç duymaktadır. Girişimcilik faaliyeti bağımlı bir değişken olarak belirlendiğinde girişimci; sosyal, ekonomik, siyasi, kültürel ve benzeri değişkenlerle birlikte bağımsız değişken olarak yer almaktadır (Young,1990).

9.1.3 Girişimciliğin Önemi

Girişimcilik ekonomik gelişmede ve kalkınmada bireysel ve toplumsal değer oluşturarak refahın arttırılmasında önemli bir role sahiptir (Top, 2012). Gelişmiş ülkelerin kalkınmasında, sahip oldukları bilgi ve bir insan kaynağı olarak bilgiyi kullanacak insan kaynağı olarak girişimciler, en büyük güçtür (Arıkan,2004; Kaya,2007). Bu anlamda girişimciler, ekonomik ve toplumsal kalkınmanın, köklü yenileşme ve gelişmelerin kaynağını oluşturan baş aktörlerdir (İraz, 2010).

1980'lerde başlayan bu süreç daha dinamik bir yapıya geçmiştir. 2000'li yıllardan itibaren ise bu olgu üretim süreçlerine yansımış ve girişimcilik çalışmalarına sermaye yatırımlarında önemli artışlar gözlenmeye başlamıştır. Bilgi ekonomisinin artan önemi doğrultusunda, girişimciliğin kalitesi de nitelik ve nicelik olarak arttırdığı gibi girişimciliğin sosyolojik yapısında da değişime

yol açmıştır. Bu gelişme ve ilerlemeler, toplumsal olarak da girişimciliğin kabul görmesine, teşvik edilmesine sebep olmaktadır.

Girişimcilik, geleneksel dönemden moderne ve modernden post modern döneme geçişte bu dönemlerin kültürel değişimlerinde önemli ve anlamlı bir etkiye sahip olmuştur. Bu noktada girişimcilik ikilemlerin çözülmesi, eski durağan ve hiyerarşik kuralların ve kurumların değişmesi, yaratıcı ve yenilikçi davranışların oluşmasında toplumlar tarafından genel bir yaklaşım olarak kullanılmıştır (Morrison, 2000).

Girişimcilik tarih boyunca her zaman insanların, ülkelerin, sosyal, ekonomik ve kültürel alanlarda gelişmesini sağlayan bir unsurdur. Girişimciler yaptıkları faaliyetlerle buldukları yerlerde üretim ve hizmet veren bir kurum oluştururlar. Bu kurumlar istihdam sağlayarak kalkınmaya destek olmaktadır. Girişimci faaliyetleri insanlara toplumda rol model olmakta yüreklendirmektedir. Başarılı girişimcilik örnekleri ailelerin kendi çocuklarını desteklemeleri açısından da önem arz eder. Böylece toplumda girişimcilik üzerindeki negatif algı yıkılacaktır.

Akademik kapsamda da girişimcilik faaliyetleri yoğun ilgi görmekte yeni girişimci yetiştirme konusunda önemli çalışmalar yapılmakta, yeni programlar ile girişimcilik faaliyetlerinin bilinçli olarak yapılmasının önü açılmakta, çeşitli düzeydeki İş birliklerle üniversite- sanayi ortaklıkları gerçekleştirilmektedir.

21. yy’da girişimciliğin önemi daha da artmış ve bunda da geleceğin belirsizliği ve risklerle dolu ve risklere açık olması önemli etmenlerdendir. Girişimcilik ve yenileşme konusunda donanımlı ve güncel bilgiye sahip bireyler, gelecekteki belirsizliklerin doğuracağı riskleri ve tehditleri erkenden görebilecek ve başarıyı yakalayabileceklerdir. Hızla değişen teknolojik yenilikler ve artan rekabet koşulları girişimciliğin önemini arttırmaktadır. Düşük maliyetli üretim anlayışı ve yenilik- yaratıcılık bakış açısı ile inovatif ve yaratıcı girişimler sürdürülebilirlik kazanacaktır. Girişimlerinin yerine getirildiği süreçlere ekonomik, toplumsal, siyasal ve psikolojik gelişmeler de önemli etkide bulunmaktadır. Girişimciliğin gelişmesi yanında ekonomik büyüme ve kalkınmanın da ivmesini sağlayan bir motor pozisyonundaki bu dinamiklerin sağlıklı işleyişi o ülkenin refah düzeyini de önemli ölçüde yükseltecektir (Delibalta ve Kaya,2007).

Girişimciliği önemli kılan unsurlar; ekonomik büyüme ve işsizlikle mücadele, rekabet edebilme becerisi, kalite ve maliyetlerin optimum seviyeye getirilmesi, fiyatların genel düzeyini düşürebilme, GSMH’nin yükseltilmesi, toplumsal refahın artması, çevreye duyarlı işletmecilik anlayışının gelişmesi, bireysel potansiyellerin açığa çıkarılması, bağımsızlık ve başarı ihtiyaçlarının tatmin edilmesi, gelir dağılımındaki adaletsizliğin önlenmesi, dış ödemeler dengesindeki açığın kapanması, yerli hammaddelerin üretimde değerlendirilmesi, büyük firmaların sunamadığı toplumsal ihtiyaçların giderilmesi olarak sayılabilir (Döm, 2012).

Girişimciliğe verilen önemin artmasında etkili olan unsurlar; işsizlik sorununun artması, değişen ekonomik yapı, ekonomik ve işletme alanlarındaki teorik gelişmeler ve girişimciliğin genel kabulü olarak sayılabilir. Girişimcilik faaliyetlerinin en büyük etkisi, toplumlara kazanç ve zenginlik sağlamasında en önemli araç olmasıdır (Frankel, 2005). Ekonomik kalkınma, toplumsal refah düzeyinin artırılması ve toplumsal gereksinimlere yanıt verebilecek, gelişmeye açık, başarılı girişimcilerin öne çıkmaları ve harekete geçmelerine gereksinim duyulmaktadır (Dikmen, 1990).

Girişimcilik faaliyeti; yoğun rekabet, satışların beklendiği gibi olmaması, sermaye yetersizliği, yönetsel becerilerdeki eksiklikler, çevre koşullarının hızlı değişmesine bağlı olarak risk düzeylerinin artması, bazı finansal sorunlar, kişisel özverilerde bulunma ve girişimcinin kişisel sorumluluklarının artması gibi dezavantajları beraberinde getirir (Hisrich ve Peters, 1997).

Yeni iş ve istihdam alanlarının yaratılmasıyla ekonomide önemli bir canlanma sağlayan girişimciliğin toplumsal ilerleme ve ekonomik refahın ortaya çıkmasına etkisi yüksek olacaktır. Bu anlamda girişimcilerin ekonomik ve toplumsal yaşamda üstlendikleri işlevler şöyle sıralanabilir:

- Yeni ürünlerin üretilmesi ya da bilinen bir ürünün niteliğinin değiştirilerek yeniden sunulması.
- Üretimde yeni yöntemlerin geliştirilmesi ve uygulamaya sokulması.
- Üretim sektörlerinde yeni ve gelişmiş örgütlenmelere gidilmesi.
- Yeni pazarların bulunması ya da yönelme.
- Üretim girdileri için yeni ve etkili kaynakların bulunması.
- İnsan kaynağının etkili yönetimi ve güçlü insan ilişkileri anlayışının geliştirilmesi.
- İşletmelerin kamu kurumları ve devletle ilişkilerinin geliştirilmesi.

Girişimcilerin kurdukları yeni firmalar ya da yeniden organize ettikleri bir firmanın verimliliğinin artması, diğer firmaları da kendi verimliliklerini arttırmaya ve yenilik yapmaya zorlamaktadır. Bu artan verimlilik ve rekabetçi baskı, üretimde dinamik bir yapı oluşturacağı gibi tüketiciler için de daha çok tercih ve daha düşük ödemede bulunmak anlamına gelmektedir.

21. yy'da tüm alanlarda olduğu gibi ekonomide yaşanan değişimin ve gelişmelerin merkezinde, yenilikçi düşünceye girişimciler bulunur. Girişimciler kendileri kadar, ürünlerini satın alan bireylerin ihtiyaçları doğrultusunda alabildikleri ürün ve hizmetlerden sağladıkları tatmin ile müşterilerin mutluluğuna da katkı sağlarlar.

Girişimcilik, dinamik bir çabadır ve bu çabalar genel olarak olumlu etkilere sahip olmakla birlikte bazı dezavantajlara da sahiptir.

Girişimciliğin avantajları; başarıya duygusu, özerklik, saygınlık kazanma, karlılık, kişisel gelişime katkı, toplumsal yarar ve finansal denetim sayılabilir. Shane ve Venkatamaran (2000) göre fırsatların keşfi ve değerlendirilmesi girişimcilik konularının temelini oluşturur (Philips ve Tracey, 2007; Shane ve Venkatamaran, 2000). Scarborough ve Zimmerer (2002 ve 1996) göre girişimciliğin avantajları; bağımsızlık, başarıya duygusu, saygınlık kazanma, karlılık, gelir elde etme, kişisel gelişim katkısı, insanlara iş olanakları sağlama, bireylerin ve toplumun gelişimine katkı verme.

Girişimciliğin dezavantajları; bireysel özveride bulunma, finans sorunları, aileye ayrılan zamanın azalması, belirsizliklerle mücadele etme, yüksek sorumluluk, ortaya çıkacak zararlara tolerans gösterememe, paydaşların yoğun baskısını hissedereküstesinden gelememe, işin ve mesleğin yoğun stresini yaşama, çalışma saatlerindeki belirsizlik, başarıyı yakalama yolundayaşanan başa-

rırsızlıklar, çalışma temposundaki yoğunluğun getirdiği fiziksel rahatsızlıklar, aile yaşamı ile iş yaşamının ortaya çıkardığı çatışmalar, yaşanması olası hayal kırıklıkları gibi olumsuzluklar sayılabilir (Döm, 2012; Marangoz, 2012).

Christensen vd. (2009) göre sermaye, güçlü olmaya ağırlık, düşük kaliteli çalışma koşulları, kaynaklarda ve pazarlamadaki sınırlılıklar, alınan eğitimlerden kaynaklanan sorunlar, yenilikçi çalışmalarda yaşanan zorluklar, yasal işlemlerin sorunları ve yetkili kişilerin yaşadıkları ileri derecedeki tükenmişlik ve bıkkınlıkları girişimciliğin engelleri olarak sıralamışlardır.

Hmileski ve Corbelt'a göre (2008) çevre koşullarından kaynaklanan sınırlılıkların ve zihinsel kısıtların daha başlangıçta, girişimcileri amaçları doğrultusundaki planlarını yaşama geçirmede engel olduğunu belirtmiştir (Kaygın, 2011).

Kuriloff vd. (1993:36) göre girişimciler yatırımcıların, müşterilerin, yasal ve siyasi düzenlemeler ile kamu otoritelerinin baskısını sürekli hissederler. Girişimciler kaynakların kıtlığından dolayı büyük projelerde hedefledikleri başarıları gösteremeyebilirler. Girişimcilikte örgütsel devamlılık, karlılık garanti olmadığından girişimciler, batma riskiyle karşı karşıyadırlar ve çalışmalarında tüm sermayelerini kaybetme baskısını yaşarlar.

Girişimcilikte yaşanan avantajlar ve dezavantajların ortaya çıkmasında ilgili ülkenin yasal ve siyasi düzenlemeleri, ekonomik ve siyasi rejimin yapısı ve işleyişi etkilidir ve farklı sonuçlar doğurur. Girişimciler de çalışkanlıkları, yatırımları ve başarılarıyla ülkede istikrarlı ve sürdürülebilir bir ekonomiye, toplumsal ve kültürel bütünleşmeye katkıda bulunurlar (Ercan ve Gökdeniz, 2009).

9.2 İnovasyon

Latince'deki *innovare* (yenilik) kelimesinden türetilmiş olan inovasyonun TDK sözlüğündeki karşılığı "yenileşim" olarak belirtilmektedir. İnovasyon, *değer yaratma* olgusudur ve *değer katan bir yenilik* olarak ifade edilebilir. Değer yaratma, değer katma olarak düşünüldüğünde, her yenilik veya her buluş inovasyona dönüşmeyebilir. İnovasyon, patent alma, akla getirilmesi zor fikirlerin oluşturduğu bir süreçtir ve birçok farklı türleri ve uygulamaları bulunmaktadır.

İnovasyon; yenilik yapabilme kabiliyetidir. Yenilik yapabilme; belirli bir sistem dahilinde yapılması durumunda ancak etkin olabilmektedir. Bugün ve gelecekte şirket performansına etki edecek, rekabet avantajı kazandıracak nitelikte farklılıklar oluşturma gücünü sağlayan yenilikçi düşünce ortamının gelişmesi, tüm sektördeki şirketler için vazgeçilmez bir unsurdur.

1. İnovasyon, süreç olarak, "bir fikri pazarlanabilir bir ürün ya da hizmete, yeni ya da geliştirilmiş bir imalat yahut dağıtım yöntemine ya da yeni bir toplumsal hizmete dönüştürmektir" (OECD)

2. İnovasyon, dönüştürme süreci sonunda ortaya konan, "pazarlanabilir, yeni ya da geliştirilmiş ürün, yöntem ya da hizmettir" (Avrupa Komisyonu, 1995).

İnovatif düşünme ile işletmeler değişime ve yeniliğe daha açık olabilir ve bunun sonucunda yaratıcılığa ve yeni fikirlere yatırım yapma cesaretine sahip hale gelebilir. Yenilikçi düşünce, her işte büyümeyi sağlar. İnovatif düşünce kısaca, yeni fikirler ve sorunları çözmek için yeni yollar bulmak adına yaratıcı problem çözmeyi esas alan düşünce sistemidir.

Buluşa ve patente dokunan inovasyon radikal inovasyon olarak adlandırılan yenilikçilik düzeyi yüksek olan inovasyonlardır. Var olan ürün ve süreçlerde de ufak ama etkisi yüksek eklemeler ve değişiklikler ile inovasyon ve inovatif ürün yakalamak mümkündür. İnovasyonda ön plana çıkan nokta; dünyada ilk kez yapılması değil de, yapılan yeniliğin tüketiciye ve kullanıcıya değer katması planıdır.

9.2.1 İnovasyon Süreci

İnovasyon bir ürünü, süreci veya hizmeti geliştirmeyi ifade eder. İnovasyon bir buluş değildir. Daha çok var olan şey üzerine geliştirmeler ve sorunları gidermelerdir. Burada önemli olan nokta, değiştirilecek ürüne veya hizmete özgün bir yenilik katılması ve bu yeniliğin kullanılabilir olmasıdır.

İnovasyon, yeni fikirleri değer yaratarak ortaya koymaktır. Bu süreç iki basamaktan oluşur. İlk basamak, yeni ve yaratıcı fikirlerin ortaya çıkmasıdır. İkinci basamak ise bu fikirleri meydana getirmek için emek ve yatırım yapmak, ticarileştirmek, katma değer yaratan bir ürün, metot ve hizmetlere dönüştürmektir.

9.2.2 İnovasyon Çeşitleri

Ürün İnovasyonu: Herhangi bir sektörün pazarında bulunan, elle tutulup gözle görülebilen şeylere ürün adı verilmektedir. Bir işletmenin; farklı, değişik ve yeni bir ürün yapıp bu ürünü tekrar pazara sunmasına ürün İnovasyonu adı verilir. Ürün inovasyonu için sıfırdan bir ürün oluşturma mecburiyeti yoktur. Zaten var olan ürünlerin daha da geliştirilmesi de ürün inovasyonudur. Örneğin, var olan kumaşı buruşmaz kumaş olarak geliştirmek ürün inovasyonudur. Satılan biber tohumunu, dört mevsim açan biber tohumu olarak değiştirmek de bir diğer örnektir.

Hizmet İnovasyonu: Bir işletmenin pazara sunduğu ve alıcılarına fayda katacak şeyler hizmettir. Örneğin; hastaneler ve oteller müşterilerine genellikle yalnızca hizmet sunarlar. Bazı işletmeler ise hem hizmet hem de ürün sunmaktadır. İşletmelerin sunduğu hizmeti geliştirip, yeni bir şekilde ortaya çıkarması hizmet inovasyonu olarak adlandırılır. Örneğin, bir hastane için sıra bekleyip randevu almayı değiştirerek online randevu sistemi geliştirmesi bir hizmet inovasyonudur.

Pazarlama İnovasyonu: Ürün ve hizmetlerin daha çok tercih edilmesi için şirketlerin belirli pazarlama stratejilerine sahip olması gerekir. Diğer bir deyişle, ürünlerin ve hizmetlerin müşterilere özendirilmesi gerekmektedir. Pazarlama konusunda yeni bir taktik pazarlama inovasyonu olarak adlandırılır.

Organizasyonel İnovasyon: Bu inovasyon çeşidi daha çok şirketler için geçerlidir. Şirketlerin küresel pazarda yer almak, işleri büyütme veya farklı bir amaç için geliştirilen yöntemler veya var olan yöntemleri şirkete uyarlamak organizasyonel inovasyondur.

9.2.3 İnovasyon Fikirleri Geliştirme Yöntemleri

Yaratıcılık, geliştirilebilir bir özelliktir. Düzenli ve disiplinli çalışma, gerekli eğitimler alma olumlu sonuçlar getirir. Burada hedef belirlemek, hedeften şaşmamak ve kararlık oldukça önem taşımaktadır. Beyin geliştirilebilen bir yapı olduğundan dolayı yaratıcılık üzerine alınan doğru eğitimlerle de inovatif düşünme becerileri kazanılmış olur.

İnovatif fikirler yetenek ve yeteneğin geliştirilmesi sonucu ortaya çıkmaktadır. İnovatif düşünce- de yoktan var etmek yerine var olanı geliştirmek daha önemlidir. Bu nedenle yaratıcı bir bakış açısı kazanmak için aşağıdaki yöntemler izlenebilir.

Bir sorunun çözümünde en önemli kısım doğru sorular sormaktır. Soruları genişleterek her sefe- rinde farklı cevaplara ulaşılabılır. Bakış açınız değıştikçe “neden” sorusu ortaya çıkacak ve yeni çözümler meydana gelecektir.

İşe yaramaz deyip hiçbir fikri göz ardı etmeyin. Farklı fikirlerin birleşimi ile ortaya çok güzel sonuçlar çıkabilir. Ayrıca bu fikirler kıyaslanarak hedefe ulaşmada bir üst seviyeye ulaşılabilir.

Her fikir farklı bir bakış açısı sunar. Aklımıza gelen ilk fikre kapılıp yola devam etmek yanlış olacaktır. Farklı fikirlere açık olunmalıdır.

İnovatif fikir üretme süreci bilinçli olarak gelişmektedir. Gözlem yapmak, bilgi toplamak bakış açıları derlemek oldukça önemlidir. Bu nedenle her an farklı bir şeyle karşılaşma olasılığı yük- sektir. Konuya iyice odaklanılmalıdır. Dikkat dağılmamalıdır.

Farklı ortamlar farklı fikirler demektir. Bu nedenle her zaman bulunduğunuz ortam çıkın. Yürü- yüş, spor veya farklı herhangi bir alan beyninizde yeni bir ışık yanmasına yardımcı olacaktır. Çalışma alanınızı kendinize göre düzenleyin. Neleri görmekten hoşlanıyorsunuz? Neler sizi ra- hatsız ediyor? Bu soruları cevaplayıp daha kişisel konforunuza uygun bir ortam yaratmanız iyi olacaktır.

İlham perisi beklemeyin. İnovatif fikirler çalışma sonucunda ortaya çıkacaktır.

Zorluklar yaratıcılığı arttırır. Geçmişe dönüp kendimizi kontrol etmek inovatif fikirlerin gelişme sürecinde oldukça önemli bir roldür. Geriye dönüp bakmamak bazı detayları gözden kaçırmaya sebep olabilmektedir.

İnovatif fikir geliştirme süreci her zaman risklidir. Ortaya çıkan sonuç her zaman mutlu etmeye- bilir. Çok beğenildiğinde sizi zirveye taşıyacakken az beğenildiğinde pek umursanmama olasılığı da vardır. Ancak her süreç sonrası bir tecrübedir. Bu nedenle tecrübe kazanımı için sonucun mü- kemmel olması gerekmez.1970-1995: gelişmiş ekonomilerdeki büyümenin yarısından fazlası ino- vasyondan kaynaklanmıştır (OECD)

9.3 Marka Değeri Olmak

Marka değeri, marka sahibinin bir markanın kullanımından sağlayabileceği gelecekteki bütün finansal girdilerin bu günkü değerini anlatır(Kaas, 1990, 48, Sattler 2000, 221, Ülku Yüksel, Aslı

Yüksel-Mermod, 2005. Marka değeriyle ilgili bu tanıma baktığımızda, marka değerinin markanın doğurduğu gelire göre belirleneceği görülmektedir. Bu durumda, marka değerinden kastın o markadan kaynaklanan ek gelir olduğu ileri sürülebilir.

Teknoloji, bilgi ve sermayenin küreselleşmesi ile artık dünyanın her hangi bir yerinde herhangi bir mal ve hizmetin üretilmesi ve tüketilmesi önündeki engeller büyük ölçüde kaldırılmıştır. Bugün, çok kısa zamanda dünyanın her hangi bir ülkesinde her hangi bir endüstrinin ortaya çıkması artık normal karşılanmaktadır. Mal veya hizmetleri üretebilir olmak sadece bazı ekonomilerin tekeli olmaktan çıkmıştır.

Marka değeri, bir markanın finansal açıdan değerini ifade eder. Marka değerine ihtiyaç duyulan nokta ise genellikle satın alma işlemleridir. Bu değer genellikle satış rakamları, gelir, satış gücü gibi birçok unsurun etkilemesi sonucu ortaya çıkar. Fakat marka değerini oluşturan her şey finansal konular değildir. Markanın iletişim faaliyeti, markanın halihazırda müşterilerinin sadakati, müşterilerinin deneyimlerinden aldığı memnuniyet de marka değerini etkilemektedir.

9.3.1 Marka Değerini Oluşturan Unsurlar

Marka değeri tek bir unsurdan meydana gelmez onlarca unsurun bir araya gelmesi ile oluşur. Unsurlardan herhangi birinin değişmesi marka değerini de değiştirir. Bu unsurlar şunlardır:

Marka Özelliği: Marka değerini oluşturan en önemli unsurların başında marka özelliği gelmektedir. Markanın fiziksel, niteliksel, niceliksel özelliklerini kapsayan tüm özelliklerdir. Bu değerler doğrultusunda markanın değeri artar ya da azalır. Marka özellikleri genel olarak şunlardır:

Çalışan Kişi Sayısı: Bir markanın bünyesinde çalışan kişi sayısı oldukça önemlidir. Marka büyüdükçe bu sayı artmaktadır. Sayı arttığı gibi çalışanların memnuniyetinin artması da önemlidir. Eğer çalışanlar markanın çalışma şeklinden, maaşlardan, gördükleri muameleden, yan haklardan memnun olmazsa hem ileriye dönük sorun yaşayabilir hem de markanın imajı zedelenebilir.

Marka Bilinirliği: Markanın akla gelir olması demektir. Marka bilinirliği bir markanın değerini olumlu veya olumsuz açıdan etkilemektedir. Örneğin bir çikolata markasını ele alalım. Sokağa çıkıp insanlara en sevdikleri çikolata markasını sorsak aldığımız yanıtlar marka bilinirliği en yüksek olan çikolata üreticileri olacaktır. Bu sorunun yanıtı olan markalar genellikle olumlu açıdan marka bilinirliğine sahiptir. Bunun yanısıra marka bilinirliği yüksek fakat marka değeri düşük olan şirketler de vardır. Bunun sebebi kötü şöhrete, sansasyonel olaylara, boykotlara, cezalara vb. sahip olmalarıdır. Marka değerinin yüksek olması için marka bilinirliğinin olumlu anlamda yüksek olması gerekmektedir.

Marka Duyarlılığı: Özellikle son zamanlarda bir markada aranılan nitelik duyarlılıktır. Nasıl bir insan kadına şiddeti engellemeye, çevre ve hayvanları korumaya özen gösteriyorsa bir markadan da insanlar bu özeni göstermelerini beklemektedir. Bunun başlıca sebebi ise artık insanların yaşadığı toplumun sorunlarına çözümler üretecek markalar istemesinden kaynaklanmaktadır. Bu sebeple özellikle hayvanlar üzerinde deney yapan, çevreyi kirleterek üretim yapan, iş ortamında mobbing olan markalar marka değeri açısından son derece geri planda kalmıştır. Yalnızca çevre-

ye ve dünyaya zarar veren değil bunun yanı sıra toplum karşısında tarafını belli etmeyen, toplumun sorunlarına çözüm aramayan markaların marka değeri düşüktür.

Ürün Kalitesi: Her ne kadar duyarlı olsanız da çok fazla çalışana sahip olsanız da ürününüz kaliteli olmadığı sürece hiçbir şeysiniz. Ürününüz kaliteli oldukça marka değeriniz yükselecektir. Kalitesiz ürünler ise markanızın ürününü zedeleyecektir. Ülker, Torku gibi markaların ürün kalitesi yüksek olduğu için marka değeri de yüksektir. Otomotiv sektöründe ise Volvo, BMW gibi üst düzey kaliteye sahip olan markaların marka değeri rakiplere oranla oldukça fazladır. Ürün kalitesi düştükçe hem markanın imajı da zedelenmektedir.

Pazar Payı: Her marka pazarda belirli bir yer kaplamaktadır. Eğer markanızın Pazar payı yüksek ise marka değeri de yüksektir. Bunun sebebi ise Pazar payı yüksek olan markaların kendilerini birçok anlamda ispatlamış olmalarından kaynaklanmaktadır. Pazar payı yüksek ise hem bilinirlik hem de müşteri sadakati gibi pek unsorda yüksek olur.

9.3.2 Marka Değerini Belirleyen Unsurlar

Marka değerini yukarıda birçok unsur belirlemektedir. Bunlar; markanın bilinirliği, markanın geçmişi, markanın duyarlılığı, markanın kalitesi, markanın doğruluğu, markanın algısı, markanın hassasiyeti, markanın saygınlığı, markanın pazardaki konumu, markanın müşteri ilişkileri, markanın şeffaflığı gibi pek çok unsur markanın değerini belirler. Bunların hepsini tahterevallinin bir tarafında marka değerini ise diğer tarafında düşünebiliriz. Bu unsurların azalması veya artması marka değerini etkileyecektir.

9.3.3 Marka Değeri Arttırma Yolları

Marka değerinin markalar için oldukça önemli olduğunu söylemiştik. Bu sebeple markaların çoğu marka değerini arttırmak için çalışmalar yapmaktadır. Peki marka değerini arttırmak için neler yapılmalıdır?

Hedef kitleyi iyi analiz etme: Hedef kitle doğru bir şekilde analiz edilmeden hiçbir çalışma etkili sonuç vermeyecektir. Bu sebeple hedef kitlenizin hangi konulara duyarlılık gösterdiğini, hangi konularda sorunlar yaşadıklarını iyi analiz etmelisiniz. Örneğin hedef kitleni kadınlar ise kadınların sorunlarına ve ihtiyaçlarına eğilmelisiniz. Hedef kitleni üniversite öğrencileri ise mutlaka araştırmalı ve isteklerini öğrenmelisiniz. Yalnızca satış odaklı değil tüm verilerinizi daha fazla nasıl hedef kitle ile yakın olabiliriz diyerek analiz etmelisiniz.

Kurumsal kimlik oluşturma: Kurum kimliğiniz mutlaka olmalıdır. Kurum içindeki davranışlarınız da aslında dışarıya açılan bir kapıdır. Hiç bir tüketici kurum çalışanlarına saygı göstermeyen, mobbing uygulayan bir markaya sempati beslemez. Kurum kültürü yalnızca çalışanlardan ibaret değildir Markanızın kuruluşundan günümüze kadar ulaşan anlayış, davranış bütünüdür. Sevgi, saygı ile oluşturulan kurum kimliği hem kurum içi hem de kurum dışında imajınızı olumlu etkileyecektir.

Sosyal medyayı doğru kullanma: Teknolojinin hayatımızda önemi büyüktür. Birçok cihazdan kolaylıkla dilediğiniz markanın hesaplarına girip inceleyebiliyoruz. Bunu göz alarak sanki tüke-

tici gibi düşünmelisiniz. Markanızın dışarıdan nasıl görüldüğü, nasıl anlaşıldığını mutlaka kontrol etmeli ve anketler, testler ile bunu kontrol etmelisiniz. Günümüzde bir markayı görmenin en kolay yolu ise sosyal medya hesaplarıdır. Paylaşımlarınızda cinsiyet eşitliği, çevreye duyarlı, sorunlara çözüm üreten içerikler paylaşmaya özen göstermelisiniz.

Müşteri ilişkilerine önem verme: Satışı doğrudan etkileyen müşteri ilişkileri marka değerinin bir unsurudur. Eğer müşteri ilişkilerine gerekli hassasiyeti gösterirseniz hem satışınız hem de marka değeriniz artacaktır. Bunu bir örnekle açıklayalım; Örneğin bir mağazaya gittiniz. Ürünleri oldukça kaliteli, uygun fiyatlı, ulaşımı çok kolay bir yerde fakat mağaza sahibi, çalışanları oldukça kaba ve içeriye girdiğinizde sizinle ilgilenmiyor. Bu durumda yapacağınız tek şey o mağazadan uzaklaşmak olur. Yaşadığınız deneyimi de mutlaka yakınlarınıza anlatır ve yaşadığınız bu olayı başkalarının da mağazaya olumsuz bir tavır almasına neden olur. Markalar için de durum aynı böyledir. Bir müşteri birçok müşteriyi etkiler. Bu sebeple her müşteriye saygılı ve anlayışlı davranmalısınız.

Yeni ekonomik düzenin rekabet konusu üretme becerisi değil markalaşmadır. Markalaşma, yeni ekonomik düzende rekabet gücünün en temel göstergelerinden birisidir.

Tüketici mal veya hizmet satın alırken o mal veya hizmetin fiyatı, kalitesi, fonksiyonelliği gibi maddi özelliklerinin ötesinde tercihlerinin güdüsüyle de hareket edebilmektedir. Örneğin hoşuna giden bir yaşam tarzını temsil eden ürünü pahalı olsa da diğer ürünlere tercih edebilir.

Küreselleşmenin oluşturduğu yeni rekabet ortamında rekabet üstünlüğünü elde edenler, tüketici arzularını, tüketicinin algılarını yönetebilme becerileriyle ürettikleri ürünün üzerine yoğunlaştıranlardır. Tüketici algısının yoğunlaştığı ürün, tüketicinin psikolojik ihtiyaçlarını en iyi temsil ettiğine inanılan üründür. Bu yoğunlaşmanın en büyük araçlarından birisi markalaşmadır.

Başarılı bir markanın karakteristik özelliği, fonksiyonel ihtiyaçları karşılayan ürüne, çeşitli psikolojik ihtiyaçları da karşılayan ilave değerleri ekleyebilmesidir. Bu eklenen ilave değer, tüketici zihninde markanın, rakiplerinin benzer ürününe kıyasla daha kaliteli ve cazip olduğu hissini yaratır. Tüketicinin bu sübjektif algılamaları, başarılı bir markanın oluşturulmasında esastır. Aynı zamanda, tüketiciler yalnızca bu güçlü markayı tercih etmekte kalmayıp, ona daha fazla para ödemeye razı olurlar.

Gerçek performans farkına inanıldıktan sonra satın alma kararını en çok etkileyen unsur, markanın ek değerleridir. Bununda iki nedeni vardır; birinci nedeni, teknik ve mantıksal değerlendirmeler yaparak karar vermek çoğu tüketici için çok güç, zaman alıcı ve pahalıdır. Her gün birçok kararın alınması, teknik gelişmelerin çok hızlı olması, çok fazla seçeneğin bulunması, reklâmların karmaşıklığı ve tüketicilere gönderilen mesajların yoğunluğu nedenlerinden dolayı tüketici güvene bildiği bir marka aramaktadır. İsmi duyulmuş ün yapmış marka adları tüketiciye güven vermekte ve onun riskli ve karmaşık seçeneklerden vazgeçmesini sağlamaktadır.

İlave değerlerin etkisinin ikinci nedeni ise, markaların fonksiyonel nedenleri kadar duygusal etkenlerden dolayı da satın alınıyor olmalarıdır.

9.4 Geleneksel Çömlekçilikte Girişimcilik, İnovasyon ve Marka Değeri

İnsanlık tarihi ve Türk kültüründe önemli bir yere sahip geleneksel çömlekçilik sanatı, özellikle teknolojik gelişmelere, üretim anlayışlarına ve pazarlamadaki yeni anlayışlara dayalı olarak bir tehdit altındadır. Üreticiler ürettikleri her ürünün belli bir talep görmesini bekler. Üretimini bu talebe göre biçimlendirir ve yürütür. Talebin azalması, zaman içinde üretimi de azaltmakta ve hatta üretimden vazgeçilmesine neden olmaktadır. El sanatı olarak çömlekçilikte de bu risk yoğun olarak yaşanmaktadır. Nitekim bu mesleğin ustalarının sayısı azalmakta, mesleki becerileri kazanmaya yönelik çırak ve kalfalıklar ilgi görmemektedir.

Toplumlar kültürleriyle canlılıklarını gösterirler ve sürdürürler. Bir kültürel değer yok olması o kültür için önemli bir kan kaybı ve kimlik değişimidir. Kuşkusuz kültür canlıdır; gelişir ve değişir. Bu gelişim ve değişimin kültürel varlıkların kaybolmadan yaşanması gerekir. Maddi ve manevi kültür unsuru olarak çömlekçiliğin de yaşatılması ve gelecek kuşaklara aktarılması zorunludur. Üretimdeki gelişme ve anlayışlara bağlı olarak, geleneksel çömlekçiliğin ana formları zarar görmeden yeni durumlara uyarlanarak varlığını sürdürmesine yönelik çalışmalara gidilmesi gerekir. Bunun yolu da çömlek ustalarına girişimcilik, yenileşme (inovasyon) konularında yeterlikler kazandırarak üretim alanlarında marka değerleri yaratmalarına destek olmaktır.

Girişimci olarak çömlek ustalarının kendiışlerini kurarak geçimini sağlamaya çalışır ve işinin yöneticisi olarak, ürettiği ürünlerin pazarlanabileceği bir örgütlenmeyi gider ve kar elde etmeye, tüm süreci amaçlarına dönük olarak ileri noktalara götürmeye çalışır. Ayrıca piyasada sunulan ürünün talepleri karşılama yetersiz kaldığı noktalardaki boşluklar bir fırsat olarak görerek bu alana yönelik üretimde bulunma çabası sergiler. Burada taklit yerine yaratıcılığa ve yenilikçi iş fikirlerine dayalı üretim, girişimciliğin etkili biçimde ortaya çıkması için çok önemlidir. Diğer taraftan, proaktiflik, belirsizlik durumunda riskli kararlar alma, kar elde etme, bağımsızlık, değer yaratma ve doyum sağlama da önemlidir.

Geleneksel çömlekçiliğin sürdürülebilirliğinin sağlanmasında önemli değişkenlerden biri de *inovasyon* ya da *yenileşme*dir.

Bir değer yaratma veya değer katan bir yenilik olarak ifade edilebilecek olan inovasyon; yenilik yapabilme yeteneğidir. Her yenilik veya değişiklik inovasyon olarak görülmez. Yeniliğin işletme performansını olumlu yönde etkileyerek rekabet avantajları kazandırması sürdürülebilirliği güçlendirmesi beklenir. Ortaya çıkarılan ürünün pazarlanabilir nitelikte, yeni ya da geliştirilmiş ürün olması gerekir. Geleneksel çömlek ürünleri ve üretim süreçlerinde küçük ama etkisi yüksek eklemeler ve değişiklikler ile de inovatif ürünler yakalanabilir. Burada önemli olan, bu ürünlerin dünyada ilk kez yapılması değil, yapılan yeniliğin müşteriye ve kullanıcılara değer katmasıdır. Çömlek ustalarının ürün inovasyonu yanında gözetlemesi gereken diğer bir inovasyon da pazarlama inovasyonudur. Yani ürünün daha çok tercih edilmesi için işletmenin belirli bir pazarlama stratejilerine sahip olması ve müşterilerin özendirilmesi stratejilerinin oluşturulmasıdır. Yaratıcılık, inovasyon için önemli bir özelliktir.

Teknolojinin gelişimi ile hızlı nüfus artışı yaşayan dünyada, toplumun artan gereksinimleri büyük oranda karşılanabilmiştir. Makinalı üretim gelinen noktada belli bir doyuma ulaşmıştır. İnsanlar daha doğal, sanatsal ve otantik özellik taşıyan ürünlere yeniden yönelim göstermektedir. Piyasalarda yer edinmek, marka değeri olmak için çömlek / seramik ustalarının önüne önemli fırsatlar çıkarmaktadır. Çömlek ustalarının, marka değerlerini oluşturmasında ve sürdürmesinde finansal konular yanında markanın iletişim süreçleri, müşterilerinin sadakati ve memnuniyetlerini de yüksek tutmaları gerekir. Bunların başarılabilmesi için ise; ürünün hedef kitlesinin iyi analiz edilmesi, olumlu bir firma kimliğinin oluşturulması, sosyal medyanın doğru kullanılması, müşteri ilişkilerine önem verilmesi ve gerekli özenin gösterilmesi gerekir.

9.5 Kınık Çömlekçileriyle Gerçekleştirilen “Girişimcilik İnovasyon ve Marka Değeri Olmak” Çalıştayı Sonuçları

Çalıştayda Kınık çömlekçiliğinin sorunlarının ele alındığı ve çözüm önerilerinin geliştirildiği çalıştayda, katılımcılara öncelikle girişimcilik, inovasyon (yenileşme) ve marka değeri olmak konularında sunum yapılmış ve kavramlar üzerine tartışma açılmıştır. Daha sonra SWOT Analizi çalışmalarına geçilmiş ve oluşturulan çalışma takımlarıyla Kınık çömlekçiliğinin güçlü ve zayıf yönleri ile bunların karşı karşıya olduğu tehditler ve fırsatlar ortaya konulmuştur. Oluşturulan SWOT Analizi matrislerine işlenen veriler açılan tartışma ile analiz edilmiş ve çözüm önerileri geliştirilmiştir. Güçlü yönlerle ilişkin bulguların daha iyi noktaya taşınabileceği veya korunabileceği ile ilgili de saptamalarda bulunulmuştur.



FOTOĞRAF 52- Çalıştay kapsamında Kınıklı çömlekçilerin sorunları tartışıldı. (Temmuz 2012) Necmi TEKİN arşivi.

9.5.1 Çalışmanın Amacı

1. Kınık çömlekçiliğinin mevcut durumunu tespit etmek;

Güçlü ve Zayıf yönleri ile Fırsatları ve Tehditleri incelemek.

2. Köy çömlekçiliği uygulamalarına ilişkin yeniden yapılanma çalışmalarına ve yakın ve uzun dönemdeki uygulamaları ile ilgili planlamalarına ışık tutmak.

3. Çıktı ve sonuçları raporlaştırarak yetkili mercilere ulaştırmak.

9.5.2 Kurumun Öncelikli Hedefleri

Çalışma grubuyla öncelikle Kınık çömlekçiliğinin öncelikli hedeflerinin neler olması gerektiği tartışmaya açılmış ve 3 temel hedef belirlenmiştir. Bunlar:

* Kınık çömlekçiliğinde girişimcilerin sayısını arttırmak.

* Kınık çömleklerine marka değeri kazandırmak.

* Kınık çömleklerini vazgeçilmez, öncelikli olarak tercih edilen ürün haline getirmektir.

Marka değerli olma ve Girişimcilik konulu çalışma ile katılımcı Kınıklı Çömlekçiler ile Çömlekçiliğin güçlü yanları, zayıf yanları, tehditler ve fırsatların tespiti yapılmıştır. Elde edilen veriler ile çömlekçiliğin SWOT analizi yapılmıştır.

Çömlek üreticilerinin ortaya koydukları olası tehditler 9 başlık altında ele alınmış ve aşağıdaki çözüm önerileri geliştirilmiştir.

(TEHDİTLER)

SORUN	ÇÖZÜM ÖNERİSİ	ÇÖZÜM MERCİHİ
Üretimde kullanılan yeni teknolojik gelişmeler	Girişimcilik ve İşletme eğitimleri ile AR-GE Çalışmalarının yapılması	Bölgesel kalkınma ajansları, projeleri. İşletmeler/TÜBİTAK projeleri/Dernek
Usta çırak eğitiminde karşılaşılan sorunlar	Mesleki Eğitimin sürdürülebilir kılınması	Dernek/Esnaf odaları
Alternatif ürünlere karşı rekabet gücünün zayıf olması	Araştırma ve Geliştirme Çalışmalarının yapılması	Bölgesel kalkınma ajansları projeleri/İşletmeler/TÜBİTAK projeleri/Dernek

Üretim maliyetlerin yüksek olması (enerji girdileri)	Alternatif enerji kaynaklarının bulunması	Esnaf odaları/Dernek
Modern üretim teknolojisine karşı İlkel üretim tekniklerinin kullanılması ve standart üretim yapılamaması	Çalışma ortamlarının iyileştirilmesi/AR-GE çalışmaları	İşletmeler
İşletmelerin kurumsal yapıya sahip olmaması.	İşletmecilik eğitiminin verilmesi	İşletmeler
Vergilendirme ve maden yasa-sının ortaya çıkardığı engeller.	Vergilendirmelerin düzenlenmesi	Merkezi yönetim
Pazarlamanın geleneksel yön-temlerle yapılması	İşletmecilik eğitiminin verilmesi	İşletmeler
Arz talep dengesinde yeni form ve tasarımların geliştiri-lememesi	Yetersiz olan mesleki eğitimin üreticilere verilmesi	Halk Eğitim Müdürlüğü/İl Kültür Müdürlüğü/Üniversiteler/Dernek

TABLO 14. “Kınık’ta Çömlekçi Olmak” çalıştay SWOT Analizinde sorunlar ve çözüm önerileri



FOTOĞRAF 53- İnovasyon ve Girişimcilik konulu oturumda katılımcılar ve Kınıklı çömlekçiler.

9.6SWOT Analizi Çalışmalarına İlişkin Bulgular

SWOT Analizi, herhangi bir kuruluşun, kurumun ya da bireylerin içsel durumunu ve onu çevreleyen dışsal faktörleri analiz etmek için kullanılan yöntemlerden biridir. Bir anlamda, mevcut durumun, tüm yönleriyle, iç ve dış dinamiklerin de göz önünde bulundurulmasıyla, fotoğrafının çekilmesidir. Bir olayı incelerken onunla ilgili güçlülük, zayıflık, fırsatlar ve tehditlerin tek tek ele alınmasını ve hesaba katılmasını önerir.

KINIK'TA ÇÖMLEKÇİ OLMAK ÇALIŞTAYI

(ZAYIF YÖNLER)

SORUN	ÇÖZÜM ÖNERİSİ	ÇÖZÜM MERCİHİ
Yaratıcı fikirlerin olmayışı	Girişimcilik, tasarım ve form geliştirme, AR-GE eğitimi verilmeli	Dernek/Esnaf odaları/Halk eğitim/Bölgesel kalkınma ajansı/İşletmeler
Üretimin (emek – yoğun) üretim olması.	Üretim teknolojisi geliştirilmeli	Dernek/Esnaf odası/kalkınma ajansı/İşletmeler
Üretiminin tüm aşamalarında tek kişinin görev alması.	Üretim teknolojisi geliştirilmeli	Dernek/Esnaf odası/kalkınma ajansı/İşletmeler
Profesyonel işletme bilgisinin yetersizliği	Girişimcilik ve İşletme bilgisi eğitimi verilmeli	Dernek/Esnaf odası/kalkınma ajansı/İşletmeler
Yeni üretim teknikleri konusunda bilgi yetersizliği	Girişimcilik ve İşletme bilgisi eğitimi verilmeli	Dernek/Esnaf odası/kalkınma ajansı/İşletmeler
Pazarlamanın profesyonel olarak yapılmaması	Girişimcilik ve İşletme bilgisi eğitimi verilmeli	Dernek/Esnaf odası/kalkınma ajansı/İşletmeler
Yerel yönetimler tarafından yeterince destek görmemesi	İletişim kurma becerilerinin kazandırılması	Dernek/Esnaf odası/kalkınma ajansı/İşletmeler
Marka olma konusunda bilgi yetersizliği	Girişimcilik ve İşletme bilgisi eğitimi verilmeli	Dernek/Esnaf odası/kalkınma ajansı/İşletmeler

Güçlü bir üretim birliğinin olmayışı	Girişimcilik ve İşletme bilgisi eğitimi verilmeli	Dernek/Esnaf odası/kalkınma ajansı/İşletmeler
Üretimde kullanılan ana ve yardımcı hammadde hakkında detaylı teknik bilgi eksikliği.	Yetersiz olan mesleki eğitimin üreticilere verilmesi	Halk Eğitim Müdürlüğü/İl Kültür Müdürlüğü / Üniversiteler/Dernek
Üretim ve işletme açısından eğitim eksikliği.	Üreticilere Girişimcilik eğitimi verilmesi	Dernek/Yerel Yönetimler / Esnaf odaları
Üretimde kalitenin düşük olması.	AR-GE Çalışmalarının yapılması	Bölgesel kalkınma ajanları projeleri/İşletmeler/TÜBİTAK projeleri/Dernek

TABLO 15. “Kınık’ta Çömlekçi Olmak” Çalıştayı SWOT Analizi Zayıf Yönler.

KINIK’TA ÇÖMLEKÇİ OLMAK ÇALIŞTAYI

Çalıştayda ortaya konulan fırsatlar 10 başlık altında ele alınmış ve aşağıdaki çözüm önerileri geliştirilmiştir.

(FIRSATLAR)

SORUN	ÇÖZÜM ÖNERİSİ	ÇÖZÜM MERCİHİ
Uluslararası, ulusal ve bölgesel kalkınma ajansları projeleri	İhtiyaçlara uygun projelerin hazırlanması	İşletmeler, Dernek, Birlikler, Yerel Yönetimler
Bilgi ve teknolojik yeniliklere ulaşmanın kolay olması.	Üreticilere AR-GE ve Girişimcilik eğitiminin verilmesi	İşletmeler, Dernek, Birlik
Bölgenin tanıtımı açısından iç ve dış turizme açık olması.	Üreticilere Girişimcilik eğitiminin verilmesi	İşletmeler, Dernek, Birlikler, Yerel Yönetimler
Mutfakta kullanılan pişirme kaplarının yeni bir alternatif oluşturması.	AR-GE çalışmalarının yapılması	İşletmeler, Dernek, Birlik

Enerji maliyetlerine alternatif çözümler bulunması (doğal gaz)	Teknolojik gelişmelerin takip edilmesi	İşletmeler, Dernek, Birlikler, Yerel Yönetimler
Hammadde açısından rezervlerin yeterli olması	Hammaddenin bilinçli kullanımı	İşletmeler, Dernek, Birlik
Pazarlama açısından bölgenin avantajları	İşletmecilik ve pazarlama eğitimi	İşletmeler, Dernek, Birlik
Üreticilerin yeniliklere açık olması	Girişimcilik eğitimi	İşletmeler, Dernek, Birlik
Talebe karşı Üretim arzının yetersiz olması	Girişimcilik eğitimi	İşletmeler, Dernek, Birlik
İhracat imkânlarının bulunması	Girişimcilik eğitimi	İşletmeler, Dernek, Birlik

TABLO 16. “Kınık’ta Çömlekçi Olmak” Çalıştayı SWOT Analizi Fırsatlar

KINIK'TA ÇÖMLEKÇİ OLMAK ÇALIŞTAYI

Çömlek üreticilerinin mesleğin güçlü yönleriyle ilgili ortaya koydukları özellikler 14 başlık altında ele alınmış ve aşağıdaki çözüm önerileri geliştirilmiştir.

(GÜÇLÜ YÖNLER)

SORUN	ÇÖZÜM ÖNERİSİ	ÇÖZÜM MERCİHİ
Torna şekillendirme yönteminin iyi bilinmesi		
Çalışkan olmak.		
Gelenekçi bir ticaret yapısına sahip olunması.		
Özgün üretim yapılması.		
Pazarlama açısından bölgenin avantajlı olması		
Usta – çırak ilişkisinin sürdürülebilir olması.		
Hammadde sahasına yakın olunması		
Üniversitelerde alana ilişkin eğitim verilmesi		
Akademik anlamda destek bulunabilmesi		
Tanıtım adına medya ile iletişimin kurulabilmesi.		
Mesleki eğitimlerini akademik olarak tamamlayan ustaların çocukları bulunması.		
Yeni teknolojik gelişmelere açık olunması.		
Geleneksel sanatımıza sahip çıkılması.		
Ulusal olduğu kadar uluslar arası tanınmışlık.		

TABLO 17. “Kınık'ta Çömlekçi Olmak” Çalıştayı SWOT Analizi Güçlü Yönler.



FOTOĞRAF 54- M.Aydın BAŞAR ve Arzu BAYINDIR, İnovasyon ve Girişimcilik konulu sunumları.

Kınık çömlekçiliğinin güçlü yanlarına bakıldığında, bir asırlık tecrübenin önemli boyutlarda olduğu görülmektedir. Kınık Çömlekçiliğinin yaşatılması ve sürdürülebilmesi için istenilen şartlar yeterince sağlanmış durumda olduğu gözlenmektedir. Geleneksel üretim teknikleri ile özgün üretim yapabilecek tecrübenin varlığı çömlekçiliği bugüne kadar ayakta tutabilmiştir. Hammadde rezervinin yeterli olması, mesleki alanda akademik eğitim alan çömlekçilerin bulunması, bölge olarak ülke ekonomisinin en canlı ekonomisine sahip Marmara bölgesinde bulunması, İstanbul, Bursa, Eskişehir ve Ankara gibi önemli büyük şehirlere ulaşım mesafesinin yakın olması, Kınık çömlekçiliğinin güçlü yanları olarak görülmektedir.

Kınık Çömlekçiliğinin zayıf önlerinde öne çıkan en önemli sorun, üreticilerin teknolojik gelişmeler karşısında zayıf kalmasıdır. Geleneksel üretim teknikleri ile üretimi sürdürmek isteyen üreticiler, modern üretim teknikleri karşısında alternatif ürünlere direnç gösterememişlerdir. Gelenekselci yaklaşım, üreticilerin üretimde yeni ve özgün formların ortaya çıkmasına engel olarak görülmektedir. Bu anlamda, üreticilerin mesleki bilgi ve becerileri teknolojik gelişmeler karşısında yetersiz kalmaktadır. AR-GE çalışmalarının yapılmaması mesleğin gelişimine önemli katkılar sağlayacaktır.

Üreticiler arasında güç birliği oluşturmak adına güçlü bir birliğin bulunmaması da üreticilerin sorunlarına çözüm arayışları bireysel ve zayıf kalmaktadır. Halk Eğitim ve İl Kültür Müdürlüğü marifeti ile üreticilere mesleki yeterlilik eğitimi ve eğitime karşılık yeterlilik belgesinin verilmesi gerekli görülmektedir.

Üreticilerin küçük esnaf statüsünde bulunması, girişimcilik ve işletme bilgisi ile pazarlama yöntemleri hakkında bilgi yetersizliği zayıf yön olarak ön plana çıkmaktadır. Bu alanda üreticiler mutlak eğitime tabi tutulmalıdırlar.

Kınık çömlekçiliğinin tehditlerine bakıldığında modern çağın teknolojik gelişmeleri karşısında alternatif ürünlere karşı rekabet gücünün bulunamaması görülmektedir. Küçük esnaf olarak sorunlarına sahip çıkacak güçlü bir birliğin olmaması da tehditler arasında görülmektedir.

Kıncık çömllekçiliğinin bugünkü sorunlarını çözmek ve geleceğine umutla bakabilmesi için, güçlü yanlarının yeterli olmadığı bilinmelidir. Zayıf yönlerinin ortadan kaldırılması için çalışmalar sürdürülmeli ve her şeyden önemlisi önünde duran fırsatlar çok iyi değerlendirilmelidir. Uluslararası, ulusal ve bölgesel projeler yapılarak kalkınma sağlanmalıdır.

9.7 GİRİŞİMCİLİK ve İŞLETME YÖNETİMİ

9.7.1 Eğitim Programı

Girişimcilik eğitiminin amacı, kendi işinin başına geçmek, işini geliştirmek isteyen girişimci adaylarını iş kurma konusunda motive ederek başarılı işletme kurabilmek için gerekli olan iş planı kavramı hakkında bilgilendirme; proje hazırlama ve sunma, işletme yönetimi konularında yeterlik kazandırmaktır.

ÜNİTE NO ve ADI	ÜNİTE KONULARI	SÜRE (Saat)
Ünite 1: Girişimcilik	Girişimcilik Kavramı	2
	Siz Girişimci Adayı Mısınız?	2
	Türkiye’de Ve Dünyada Girişimcilik	1
Ünite 2: Girişimcilik Adımları	Hedef İle Hayal Arasındaki Fark Nedir Ve Nasıl Belirlenir?	2
	İş Fikri, Farklı Fikirler Üretme İş Fikirlerine Özel Araştırma	2
	Girişimcilikte Zaman Yönetimi	2
Ünite 3: Yatırım Planlama ve Kaynak Bulma	İş planı yapma	2
	İş Fikirlerine Kaynak Bulma	1
	Banka İlişkileri ve Krediler	2

	Kamu Kredi ve Destek Olanakları – Örnek Olay	5
Ünite 4: İş Yeri Kuruluşu ve Çalıştırılışında Yasal İşlemler	Ortaklık, Birlik ve Kooperatif Kurma	2
	Şirket Çeşitleri Ve Kuruluş Biçimleri	1
	İş Yeri Faaliyetlerinde Yasal Prosedür	2
Ünite 5: Yönetim Ve Organizasyon	İş Bölümü Ve Organizasyon	1
	Eleman Seçimi Ve İş Yeri Motivasyonu	2
	Marka Değeri Olma	1
Ünite 6: Pazarlama	Pazar Araştırması Ve Pazar Payının Tespiti, Pazar sorgulama	2
	Rakipler İle Rekabet Nasıl Yapılır	1
	Fiyat Belirleme Ve Fiyat Rekabeti	2
	Sağlıklı İletişim	2
	Müşteri İlişkileri Ve Müşteri Memnuniyeti	2
Ünite 7: Finansman Yönetimi	Sağlıklı Fiyatlama İçin Maliyet Nasıl Hesaplanır	1
	Tahsilatı Sağlam Satış Yapmanın Yolları	1
Ünite 8: Yatırım Örnek Çalışması	Yatırım Planlaması İçin Örnek Çalışma	6
	İş Senaryo çalışmaları	6

TABLO 18. “Kınık’ta Çömlekçi Olmak” Çalışmayı SWOT Analizi Eğitim programı

KAYNAKÇA

- Arıkan, S. (2004). Girişimcilik: Temel Kavramlar ve Bazı Güncel Sorunlar. Siyasal Kitabevi: Ankara.
- Bird, B. (1993). “Demographic Approaches to Entrepreneurship: The Role of Experience and Background. *Advances in Entrepreneurship*”, Firm Emergence and Growth, Vol. 1, 11-48.
- Delibalta, M. S. ve Kaya, A. (2007). Girişimcilik. Lisans Yayıncılık: İstanbul.
- Döm, S. (2012). Girişimcilik ve küçük işletme yöneticiliği, 3. Baskı, Detay Yayıncılık: Ankara.
- Hisrich, R. D. & Peters, M. D. (2011). *Entrepreneurship* (5. Edition). Mc Graw Hill International.
- Ercan, S. ve Gökdeniz, İ. (2009). “Girişimciliğin gelişim süreci ve girişimcilik açısından Kazakistan”, *Bilgi Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi*, 49, 59-82.
- Frankel, D. (2005). “Accelerating economic growth through entrepreneurship”. *Finance week*, South Africa, 55.
- Hisrich, R. D. & Peters, M. D. (1997). “Entrepreneurship starting, developing”, *Managing A New Enterprise*, pp: 10.
- İraz, R. (2010). *Yaratıcılık ve yenilik bağlamında girişimcilik ve KOBİ’ler*. Konya: Çizgi Kitabevi.
- Jaskiewicz, P., Combs, J. G., Ketchen, D. J. & Ireland, R. D. (2016). “Enduring entrepreneurship: Antecedents, triggering mechanisms and outcomes”, *Strategic Entrepreneurship Journal*, 10 (4), 337-345.
- Kaya, A. (2007). *Bilim ve İletişim Işığında Girişimcilik ve Kobi Yönetimi*. Eğitim Kitabevi Yayınları: Konya.
- Marangoz, M. (2012). *Girişimcilik*. Beta: İstanbul.
- Morrison, A. (2000). “Entrepreneurship: What triggers it?”, *International Journal of Entrepreneurship Behaviour and Research*, 6 (2).
- Philips, N. & Tracey, P. (2007). “Opportunity recognition, entrepreneurial capabilities and bricolage: Connecting institutional theory and entrepreneurship in strategic organization”, *Strategic Organization*, 5 (3), 313-320.
- Shane, S. ve Venkatamaran, S. (2000). “The promise of entrepreneurship as a field of research”, *Academy of Management Review*, 25 (1), 217-226.
- Smilor, R. W. & Sexton, D. J. (1996). *Leadership and entrepreneurship: personal and organizational development in entrepreneurial ventures*, Greenwood Publishing Group.

Top, S. (2012). *Girişimcilik keşif sũreci*, Beta Basım Yayım Dağıtım A.ř.: İstanbul.

Yıldırım, Y. T. (2013). *Girişim, girişimci, girişimcilik ve risk yũnetimi kavramları*, (Ed. Nazan Yelkialan), Beta: İstanbul.

Young, D. R. (1990). *Entrepreneurship and the behavior of non-profit organization: Elements of a theory entrepreneurship*. Edward Elgar Publishing Ltd.: Vermont.

Zhao, H., Scott, E. S. and Gerald, E. H. (2005). “The mediating role of self-efficacy in the development of entrepreneurial intentions”, *Journal of Applied Psychology*, 90 (6), 1265.

10. BÖLÜM

10.1 BİLECİK–PAZARYERİ, KINIK KÖYÜ’NDE BULUŞMAK !...

Toplumsal yapımızda yer alan iletişim kurma alışkanlığı, kişiyi bireysellikten kurtarıırken, toplumu önemseme, birlik ve beraberliği etken kılma, geleceğe güvenle gitme, “istikrarı sağlama, ikbalden uzak, istikbali sürekli kılmak” için güç harcamak, toplum hayatını devlet kavramı içinde buluşturmak önemli !

Toplumsallığın bir diğer yönü de akademik çalışmaları yaşadığımız toplumla buluşturmak, içinden biri olduğumuzu unutmamak ve unutturmamaktır !?. Böyle bir düşünce içinde Çömlek zanaatını (el ustalığını) halk içinde görüp akademik boyutla bütünleştirmek, anlamlı çalışmaları tanıtmak –tanıtmak... Bizlerin zanaatı, sanata dönüştüren bir toplum olduğumuzu, gelecek nesil dediğimiz gençlerimize ve çocuklarımıza model olma anlayışıyla merhaba demek...

Göçebe Türk karakterinden gelen bizler, önce toprakla tanışmış, toprağı ihtiyacına göre şekillendirmiş, bu anlayış, bu beceri, günümüze kadar gelmiş, güncelleştirilmiş ve seramik sanatı adını almış. Seramikte, ülkemizin geldiğı nokta azımsanmayacak kadar yüksek, İtalya bizimle biz Avrupa’yla yarışacak hale gelince Kınıklı- Gümüşhaneli, Kütahyalı, Çanakkaleli zanaatkârlara minnet borcumuz vardır...

“Bilecik-Pazaryeri Kınık’ta Çömlekçi Olmak” Çalıştayı, Kınık Çömlekçilik Şenliğine renk kattı... Çömlekçiliğın doğduğu yer. Kesinlikle gelinip görülmesi gereken bir köy. Çömlek sanatını öğrenebilir, el emeğı ile yapılan eşyalardan alabilir, günlük hayatınızda çok rahat kullanabilirsiniz.

Anadolu insanın el becerisi, alınteri emeğinin değerlendirilmesi ve tanıtımı açısından önemliydi...

Kınık boyu, **Oğuz Kağan Destanı'na göre Oğuz Türklerinin Oğuz boyları listesi'nde gösterilen 24 boyundan biridir** ve Kaşgarlı Mahmud'a göre Divân-ı Lügati't-Türk'te şöyle anlatılır; “Oğuz: Bir Türk boyudur.”https://tr.wikipedia.org/wiki/K%C4%B1n%C4%B1k_boyu

Bütün Türk boyları gibi Kınık Boyu'nun bütün yaşantısı, birliğı-bütünlüğü, geçim kaynağı haline gelen çömlekçilik zanaatı dikkatle incelendiğinde “toprak unsuruyla” bütünleşmesi, göçebe Türk karakterinin simgesinin devamında Kınık Köylüsünü-insanını tanımak özeldi, bizler için...

Zanaatkârlar, kalfalar ve çıraklar, birbirini tamamlayan unsur olunca; ustalar yapılan el sanatlarına hakim, kalfalar usta sonrası gelen, çıraklardan sorumlu kişiler; çıraklar yaşları küçük olup önceleri getir-götür işleriyle yetiştirilen, sonra kalfa gözetiminde basit işler verilerek, el becerisi ve sabrı denen 10-16 yaş arası sorumlulukları oluşturulan, yetkileri olmayan, ama kendi aralarında birbirinin işleriyle neşelenme, söylemleri ULA-ULAN argosuyla başlayıp birbirlerine hitapları yöresel ağızla bazen basit bazen vurgulu küfürlü sözlere hevesli ergenlik öncesi küçük erkekler...

Yaşadıkları, 100-200 haneli muhtarlıkla idare edilen, köy olarak tanımlanan yerde çırak olmak, kalfa unvanı alınca da askerlik görevine ruhen hazırlanan, asker sonrası evlenme çağı içinde köy düğünlerinde genç kızlar ve anneleri tarafından izlenen, akrabaları-komşuları tarafından da gözlenen, kız analarının gizeminde, oğlan analarının gözü önünde olmak va gari...!

“Ehhh senin oğlan da maşallah yakışıklı, deyzemin gızı Aşe de serpildi gari, güzel mi güzel, hizmetli mi hizmetli” söylemleri başlayınca; “eşeğin aklına karpuz kabuğunu düşürme” gibi anlamlı-mecazi sözler yayılırsa, kalfalığa geçmek için “sabırla-dikkatle” çalışan taze genci takip etmeler başlar... Bu gelişmeler yaşanırken, evlenecekler önce kendiışlerini kurma yeni teknoloji içinde el becerisini geliştirme o “özel olan çömlek toprağını sabırla işleme, el becerisiyle şekillendirme, yeni yuva kurma şekillendirmesiyle buluşur ki, en güzel mutluluk da ustalar-aileler için bu olur...

Kınık köyü de, bu zanaat işinde olan diğer köyler gibi bir taraftan şahsi geçimini, bir taraftan da toplumsal sorumluluk içinde yaşama sevincini aldıkları beğeni ve takdirle devam ettirirler...

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, “*Kınıklı Çömlekçilerin Anıları*” konulu Çalıştay oturumunda Kınık Köyü’ndeki çanak-çömlek üzerinde çalışan usta-kalfa ve çırak anıları olarak ele alınca; ana madde olan kızıl toprak, çamur karışımı, usta eller ile onların mizahi anlatımları ortaya çıktı. Türk toplumun mukallit (taklit eden) yapısı her zaman vardır, burada da görülünce, mizahın, o köydeki çömlekçileri anlama-anlatmak için izaha (yorumlamaya) gerek bırakmadı. Her Türk evinde mutlaka drama kabiliyeti olan kişilerin bulunmasının doğallığı burada da kendini gösterdi:

“Bursa’dan Pazaryeri istikametine giden birinin, yoldaki çömlekçi dükkânına uğrayıp selâmlaştıktan sonra, işlenmekte olan bir çanağa elini atmasıyla, eline alacağım derken yere düşmesi-kırılması müşterinin kızarak, özür dilemesini parayla yapması, “dükkân sahibi çömlekçinin hiç üzülmeysin diyerek, parayı almadığı gibi sevdiği bir çanak ile sigaralığı hediye etmesi”, dükkâna gelen o müşteride yarattığı huzur, kibarlık ölçüsü dinleyenleri empatiye sevk ederken, “empati yapanları” hem düşündürmüş, iki tarafın da kabalıktan tavırları âdete gözlerimizde canlanmıştır.” Bu tür anlatımlar, mizahtan öte model anlatıma örnek olması bakımından görülmeye değerdi.

Çalıştay boyunca merhabasını aldığımız, kaynaştığımız, ikramını gördüğümüz Kınıklı sakinleri tanımak, cömertliklerini görmek, ayrı bir güzelliğin, o günkü Bilecik İl Kültür Müdürü Seyfettin Topsoy’la hâlâ iletişimimizin devam etmesi, Çalıştay’ın koordinatörlüğünü yürüten Pazaryeri kaymakamlığının dikkati, o günkü Bilecik Milletvekili Bahattin Şeker’in Çalıştay’a ziyarete gelmeleri, yapılan bu Çalıştay’a, ayrı anlam kazandıran bir güzelliştir...

Dileğimiz, Çalıştay içinde Kınık Köyünde “Marka Değeri Olma ve Bölgesel Simge Oluşturma” konulu çalışma ile boyu 3 metreyi geçen KÜP-E konacak ÇİÇEKLERİN solmamasıdır...

Akademide üretmek, paylaşmak, üniversitenin halka gidişini sağlamak, akademik bireylerle buluşarak, disiplinler arası işbirliğinde halkla buluşturmak bizlerin görevi olmalıdır...

Bilecik-Pazaryeri Kınık Köyü'nde bizimle olanlara, Çalıştay'ı düzenleyen akademik arkadaşlara, bu köyün duyarlı insanlarına teşekkürle, sağlıklı günler dilemek; toplumumuzun her kesiminde sabır ve şükür içinde olanlara MERHABA demek, içtenliğiyle...

08.07.2012

**Yrd. Doç.Dr.
Hayrettin Parlakyıldız
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Öğretim Üyesi**

11. BÖLÜM

11.1 KINIK'TA BAHAR

Dr. Öğ.Üyesi. Cemalettin SEVİM, Anadolu Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fak. Seramik Bölümü, Eskişehir

Kınık'ta bahar; ağaçların ve doğanın yeşillenip çiçek açması ile birlikte ustanın çamura değmesi ve çarkın dönmesi ile başlar. Bahar gelmesiyle birlikte atölyeler açılır... ocaktan çömlekçi top-rağı getirilip sezona hazırlanır ve böylece köy ortamı şenlenmiş olur. Evler sıvanıp, beyaz badanalar yapılır ve Kınık'ın olmazsa olmazı akıtma dekorlu saksı içindeki çiçekleri; kış uykusundan uyandırılarak camların önlerine, bahçelere, duvar kenarlarına dizilir. İşte o zaman Kınık'a bahar tam anlamıyla gelmiş olur.

Benim Kınık'ı tam anlamıyla tanımam; rahmet ve saygı ile tanıdığım ustam Habil Tekin'in bir çamur tornasını Bilecik Meslek Yüksekokulu'na getirmesi ile başlar. Bu durum benim çömlekçilik sevdamın ve seramik sanatına başlamamın dönüm noktasıdır. Aynı zamanda benim için de sanat baharımın başlangıcıdır. Habil ustanın okulumuzu ziyareti sırasında beni torna çarkını öğrenmem için köye daveti ile 1979 bahar ayının bir cumartesi günü heybemi hazırlayarak, torna çekmeyi öğrenmek üzere iki tekerlek bir direksiyondan oluşan bisikletime bindim ve Bozüyük'ten erkenden yola çıktım. O zaman bir yere ulaşmak için araba bulmak çok zor... Araba bulsan saati uymaz... saati uysa paran yoktur... gidemezsin... tabi ki bende öğrenciyim yeterli param yok... tekerleğin patlamaz ve zincirin atmazsa en iyi ulaşım aracı bisiklet... Birde yollar Kınık yolları gibi rampa ise vay haline... O gün mevsimin bahar olması ve havasında güzel olması nedeni ile yorucu bir yolculuktan sonra sabah saat 10:00 gibi berrak ve çok güzel havası olan şirin Kınık köyüne ulaştım.

Köylülerin tarifi ile Habil Ustanın kapısını çaldım. Güler yüzlü babacan tavırları ile Habil Usta, "hoş geldin" diyerek beni karşıladı. Biraz sohbet edip dinlendikten sonra bir terslik olduğunu sezdim. Bir müddet daha konuştuktan sonra ustam sezgime açıklık getirdi. Normalde o her gün sabah namazında sonra işe başlar ve saat 10:00 gibi de çalışmayı sonlandırır. O gün benim hatırıma kendisinin mesaisi iki saat uzadı. Çok güzel bilgiler aldım ve torna deneyimlerini bana anlattı. Mesai süresinin uzaması ile onun kahvaltısı saati de öyle yemeği vaktine kaymış oldu. Ellerimizi yıkayıp eşinin hazırladığı nefis köy kahvaltısını yaptık. Artık benim için eğitim bitmiş, köyden ayrılma zamanı gelmişti. Ancak ustamdan öğreneceklerim bitmemişti. Öğrenme tutkum nedeni ile daha sonraki günlerde köye; zorlu ve bir o kadar da keyifli ziyaretlerimi defalarca tekrarladım. Köyden ayrılma vaktinde Habil Usta ve eşine teşekkür edip oradan ayrılırken Habil Usta "ben de gideceğim" dedi. Nereye gideceğini sorduğumda "bakalım" diye cevap verdi. Onun gezmeyi ve hediye vermeyi çok sevdiğini biliyordum. Zaten bu arada hediye vermek üzere cebine de bir iki küçük çaydanlık ve küllük soktuğunu gördüm. Bu arada Habil Ustanın bilmediğim ve yıllar sonra köylülerinden bir sohbet sırasında öğrendim güzel bir yönü daha varmış. Şöyle ki "Habil usta bir yere gezmeye gideceği zaman köyün dışındaki Bursa- Eskişehir anayola çıkar, bekler ve hangi yönden olursa ilk gelen arabaya el edip durdurduktan sonra sorar- mış "nereye yolculuk?", şoför nereye gittiğini söylediğinde "ben de oraya gidiyorum" deyip binermiş". Mekânın cennet olsun Habil ustam...

Habil ustadan ayrıldıktan sonra, bisikletime binerek tekrar Bozüyük yoluna koyuldum. Bu defa daha keyifli idim, hem ustamdan bir şeyler öğrenmiş hem de şirin mi şirin, çok güzel bir köy olan Kınık'ı tanıdım. Dönüş yolu daha güzel ve konforlu... çünkü hep iniş... bisiklet üzerinde yorulmak yok. Bir müddet yol aldıktan sonra bir çeşme başında mola vererek heybemdeki yemeğimi yedim... çeşmeden suyum içtim. Heybemden çıkartarak yediğim yemeğimin tadı halen damağımdadır. Bisikletimle dönerken söylediğim şu türkü hep hatırımdadır. **“Ayva çiçek açmış yaz mı gelecek, gönül bu sevdadan vaz mı geçecek.”** Kınık benim çömlekçilik ve seramik sanatı sevdamın başlangıcı olmuştu artık... gönül bu sevdadan hiç vaz geçer mi?

Dr. Öğ. Üyesi. Cemalettin SEVİM

SONUÇ

93 Harbi olarak bilinen, 1877-1878 Osmanlı – Rus savaşından sonra Rumeli’nden gelen Muhacir göçmenler tarafından kurulan Kınık Köyü, 140 yılı aşan bir geçmişe sahiptir. Bugünkü Bulgaristan ve Romanya sınırları içerisinde bulunan Dobruca’nın Silistre, Razgrat, Şumlu şehirlerinin bulunduğu Deliorman bölgesinden gelen Muhacir göçmenlerin oluşturduğu bir köydür. Dobruca, Tuna nehri ile Karadeniz arasında kalan verimli bir bölgedir. Romanya topraklarında kalan bölgeye Kuzey Dobruca, Bulgaristan sınırları içinde kalan bölgeye de Güney Dobruca denilmektedir. 1877-1878 yıllarında yaşanan Osmanlı – Rus harbinden önce Dobruca, Osmanlı Devletinin sınırları içerisinde bulunuyordu. Savaş sonrası Romanya ve Bulgaristan devletleri arasında paylaşılmıştır.

Dobruca bölgesinde 13. Yy. dan bu yana yaşayan halkın büyük çoğunluğu Türk Müslüman halkıdır. 1864 yılında Niş, Vidin ve Silistre vilayetleri birleştirilerek oluşturulan Tuna Vilayetine bağlanan Dobruca, bölgesi. “93 Harbi” olarak bilinen 1877-1878 yıllarında yaşanan Osmanlı – Rus harbinden sonra büyük bir dramın yaşandığı kitlesel göçlere sahne olmuştur.

Köyün kuruluş yıllarında, Silistre’nin Bezirgan köyünde atalarından öğrendiği çömlekçilik mesleğini, Kınık Köyünde başlatan Şakir Ağa (Şakir Türk), köyün tarihini değiştirmiştir. Köye yerleşen Şakir Ağa, köyden yanına çırak olarak aldığı gence, çömlekçiliği öğretir. Kısa bir zaman sonra köyün büyük bir kısmı çömlekçiliği öğrenmiş ve köy bir çömlekçi köyü olarak anılmaya başlanmıştır.

120 yıllık bir geçmişi bulunan Kınık Köyü, çanak çömlekleri ile anılmaya başlamış ve yaptıkları testi ve saksılara uyguladıkları “Akıtma” tekniği astar uygulamaları ile “Kınık Akıtması” olarak kendine has bir coğrafi işaret geliştirmişlerdir. Ancak henüz “Coğrafi İşaret” tescili yapılmamıştır.

Kınık köyünde hızlı bir gelişme gösteren çömlekçilik, 1980’li yıllarda en verimli çağına ulaşmıştır. 2000 yıllarına kadar bu verimlilik sürdürülmüştür. 150 hane ve 700’e yakın nüfusu ile 70-80 atölyenin bulunduğu köy adeta çömlekçiliğin Altın Yıllarını yaşamıştır.

1968 yılında kurulan Kalkınma Kooperatifi aracılığı ile Almanya’ya işçi göçü olmuştur. Almanya’da özellikle seramik sektöründe çalışan köylüler, burada öğrendikleri yeni teknolojiler ile kısa sürede köye dönerek çömlekçilik sanatını yeni teknolojiler ile geliştirmişlerdir.

2007 yılında kurulan, Kınık Köyü Çömlekçilik ve El Sanatları Derneği, çömlekçilik sanatını ve Kınık Köyündeki çömlekçi ustalarının sorunlarına ortak çare aranması ve mesleklerinin geliştirilmesi için çaba göstermektedir. 1990 yılların sonlarında başlayan ekonomik sorunlar nedeniyle çömlekçilik gerilemeye başlamış ve atölye sayısı azalmıştır.

Çömlekçilerin üretmiş olduğu ürünlerin yerine ikame olan plastik malzemenin kullanılması ile çömlekçilik mesleği unutulmaya yüz tutmuş meslekler arasında yerini almaya başlamıştır. Daha çok testi ve saksı gibi kullanım ürünlerinin yerini hediyelik ve süs eşyası gibi ürünler almaya başlamıştır.

Kınık Köyü Çömlekçilik ve El Sanatları Derneği, çömlekçilik mesleğinin yaşatılması için, Kınık Köyü Çömlekçilik Şenliklerinin düzenlenmesinde aktif rol alarak, geleneksel hale getirilen “Kınık Köyü Çömlekçilik Şenlikleri” ni organize etmiştir.

2012 yılında düzenlenen 9. Geleneksel Kınık Köyü Çömlekçilik Şenlikleri'nde, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Akademik personelinden oluşan bir grubun önderliğini yapan, Kınık Köyünde doğup büyüyen Öğr. Gör. Necmi TEKİN tarafından hazırlanan proje ile şenliklere katkı sağlanmıştır.

Kınık Köyü Çömlekçilik ve El Sanatları Derneği tarafından, Kültür Bakanlığına Proje olarak sunulan çalışmaya, Kültür Bakanlığı tarafından da uygun görülerek maddi destek sağlanmıştır. “Kültürüm Yaşasın Ülkem Kazansın” sloganı ile “Kınık'ta Çömlekçi Olmak” çalıştayına, Kınık Köyü Muhtarlığı, Kınık Köyü Çömlekçilik ve El Sanatları Derneği, Pazaryeri Kaymakamlığı ve Bilecik İl Kültür Müdürlüğü de destek vermişlerdir.

Kınık Köyü Çömlekçiliğinin geliştirilmesi adına öneriler:

- Köyün bir web sayfası oluşturulmalı,
- Köyün ve Kınık Çömlekçiliğinin tanıtım yazıları, videoları web sayfasında yayınlanmalı,
- Sanal müze oluşturularak Kınık Çömlekçilik envanteri oluşturulmalı,
- Merkezi yönetim, yerel yönetim ve sivil toplum kuruluşları ile birlikte çalışmalar yapılarak, üretim teşvik edilmeli,
- Fiziksel mekan oluşturularak köyün çömlekçi envanteri için sergi mekanı/müze oluşturulmalı,
- Köyün meydanında bulunan ve köyün simgesi haline gelen küp heykelinin ziyaretçiler tarafından görülmesi sağlanmalı. Bunun için küp heykelinin etrafı düzenlenerek açık hava müzesi haline dönüştürülmeli.
- Mevcut Kınık Köyü Çömlekçilik ve El Sanatları Derneğinin, köyde bu mesleğin sürdürülebilirliği için çalışmalar yapmalı.
- Arge çalışmaları yapılarak, çömlekçiliğin sorunlarına çözümler aranmalı,
- Kınık Akıtmasının coğrafi işaret tescili yapılmalı,

EK -1 KINIK KÖYÜ SOSYAL YAŞAM VE ÇÖMLEKÇİLİK
FOTOĞRAF ALBÜMÜ

KINIK KÖYÜ
SOSYAL YAŞAM
VE
ÇÖMLEKÇİLİK
FOTOĞRAF ALBÜMÜ

- Bu albüm; Necmi TEKİN, İsmail KORKUT, Bahattin ERKOL, Pazaryeri Belediyesi web sayfası, basılı ve sosyal medya hesapları yayınlardan derlenen kişisel arşivlerden oluşturulmuştur.





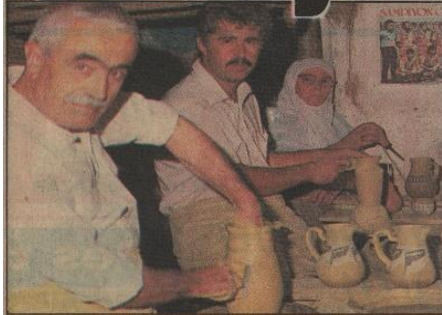


2 EYLÜL 1990 PAZAR

YAŞADIĞIMIZ ÇEVRE... YAŞADIĞIMIZ GÜNLER...

110 yıllık Kınık köyünde 105 yıldır hediyeelik toprak eşya yapıyor

Yaşayan gelenek



Habil ustayı herkes bilir

58 yaşındaki Habil Tekin, sekiz yaşından beri bu mesleği yapıyor. Sayısız usta yetiştirmiş ve Türkiye'yi kang kang gezmiş. Bugüne kadar 100 çeşit mal üretmişse bunun 80 tanesinin mucidi olarak gösteriliyor Habil usta. 45 yıllık eşi Fahime hanım ise Habil ustanın en büyük destekçisi. Oğlu Vejdi de baba mesleğine merak sarmış. Habil ustanın hünere eli 60 yıldır toprağa şekil veriyor.

★ Kınık köyü, hediyeelik toprak eşya yapımının ilk merkezi. 105 yıl önce Bulgaristan muhaciri bir soydaş tarafından köye getirilen bu sanat, artık köylü ile özdeşleşmiş. 160 haneli köyün hemen her evinde bir tezgah var.

• **Salih ORAN** "KINIK" 160 haneli ve 800 nüfuslu tipik bir Anadolu köyü. Köyün geçim kaynağı "Toprak eşya yapımı." Köyün 110 yıllık bir geçmişi var. Toprak eşya yapımı da oldukça eski. 105 yıldır ve Türkiye'de ilk defa bu köyde başlamak üzere sanata devam ediliyor.

Hemen her evde bir tezgah var. Evin fertleri, büyük küçük, kadın erkek, herkes hediyeelik toprak eşya yapımı ile uğraşır. Çömlek yapımı da Türkiye'de ilk defa bu köyde başlamış ve yurdun diğer yerlerine dağılmış.

Testiden çömleğe, kul tablasından çaydanlığa, vazodan süs eşyalarına kadar yaklaşık yüz çeşit mal üretiyor. Ancak tek sorun köyün tanıtımını iyi yapamamak, devletin bu sanata destek istememesi. Aradan 105 yıl gibi uzun bir zaman geçmiş olmasına rağmen, ne de kooperatifleşme olmuştur, ne de birleşme çıktı da

devletten destek istemiş. Babodan kalma usullerle üretme devam ediliyor.

Toprak bu iş için yararlı mı, değil mi? Hangi ürün için ne kadar malzeme kullanılacak, bilimsel olarak yapılıyor. Bir kepçe ondan, bir kepçe bundan derken göz kararı malzeme kullanılıyor. Mamul iyi çıkarsa seviniliyor. Bozuk çıkarsa, "Eyvah yine bir yerde yanlışlık yaptık" feryatları yükseliyor.

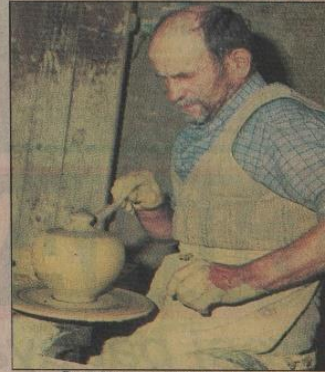
Sağlıklı araçlar

Araçlar hoyu kullanılmıyor ve sağlığımız yönünden hiçbir yan etkisi görülmemiş olan toprak eşyalar, gelişen teknoloji karşısında kendilerini gereği gibi koruyamamış ve zaman zaman yok olma tehlikesi ile karşı karşıya kalmış.

Gelişen teknoloji, mağlup ettiği toprak eşya sanatı kadar insanlığa faydalı olmamıştır. Zaman yeniliği kane araladığı için her yeni-

lik eskisiyi bir köşeye itmiştir. Ancak ilerleyen günlerde toprak eşya bir "Moda" misali geri dönmüştür. Plastik eşyanın toprak eşya yerini tutamadığı uzmanlar tarafından bilimsel olarak saptanmıştır. Örnek olarak çiçekçiliği verebiliriz. Plastik sakızı çiçeğin köklerini yeterince havalandıramamıştır. Bunlar çiçeklerin kokusunu kurtururlarken, toprak sakıllar çiçeğe hayat vermiştir. Bir başka örnek alüminyum tençerelerde pişen bir yemek ile toprak güveçte pişen yemeğin tadı arasında mukayese edilemeyeceği kadar fark vardır. Toprak çaydanlık, testi ve çömlek de bunlara en güzel birer örnektir. Kısacası toprak eşyalar sağlığa son derece faydalı araç ve gereçlerdir.

Toprak eşya ve yapımı 105 yıldır toprak eşya üretimi yapan ve Türkiye'de bu işte uzman olan köyü ziyaret edip çalışmalarını



Şekil almaya başlıyor

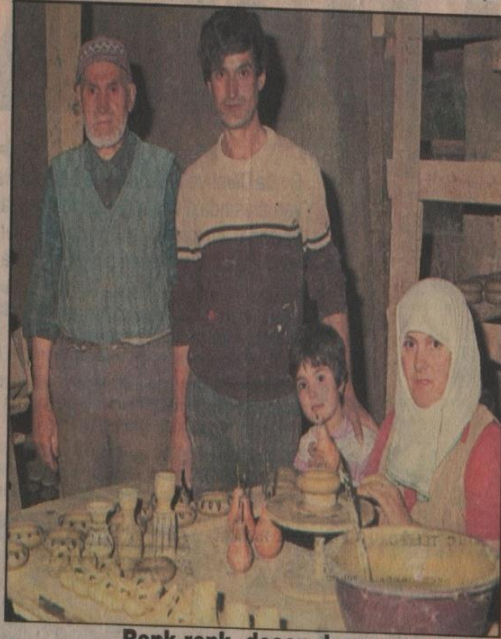
Toprak eşya yapımı için gerekli malzeme hazırlandıktan sonra çarınur elektrikli môtör gücüne dönen torna üzerine konular. Torna üzerinde kendi eksenini etrafında dönmekteki çamur parçası, usta eller yöntemiyle şekil almaya başlar.

daneden geçirildikten sonra "İmal" hale hazırdır artık. Bu işi yapacak olan usta, yavaşça mamule göre tahmini büyüklükte çamur alır. mamulu misine yardımı birbirinden ayırır ve malın kuruması için güneş bir alana bırakır. Kurumaya bırakılan mamulün kesme etrafında



Merdaneden geçiriliyor

Çamur haline getirildikten sonra bekletilen toprak, merdane arasından geçirilerek içindeki taşlar ile yabancı maddeler ezilir ve kullanım için taze hale getirilir. Bu işlem, merdane kullanılarak yapılır. Merdane, toprakta bulunan taşları ve yabancı maddeleri ezerek toprağı temizler. Bu işlem, toprağı yumuşatır ve şekillendirilene kadar kullanılır.



Renk renk, desen desen

Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra şekil ve boya işlemi başlar. Ahmet Varol (72), Sıtkı Varol (32), Raiife Varol (32) ve 6 yaşındaki Yasemin Varol baba-dan kalma üsümlerle ve kendi yeteneklerini kullanarak toprak eşyaya hayat veren eller... Renk renk, desen desen...

Yeni bir ürünün geliştirilmesi için, bu işi yapanların, bu işi yapmanın önemini bilmesi ve bu işi yapmanın zevkini bilmesi gerekir. Bu işi yapanların, bu işi yapmanın önemini bilmesi ve bu işi yapmanın zevkini bilmesi gerekir.

a- Toprak: Bu işkolunda yağ ve killi toprak kullanılıyor. Köyün bir kilometre uzağında bulunan tepeden temin edilen toprağın romörkü 50 bin lira. Çamur haline getirilen bu toprak, üzeri naylonla kaplanıp iyi muhafaza edildiği takdirde 2-3 yıl gibi uzun bir süre katılaşmadan çamur ve yumuşak halde kalabiliyor.

Toprak kullanıma alınmadan önce hamur gibi yoğrulup sıvı hale getiriliyor ve atölyenin bir köşesinde dinlenmeye alınıyor. Yapımcılar toprağın ne kadar çamur halde kalırsa o kadar kaliteli olacağını söylüyorlar.

b- Tornadan geçirilir: Yoğrulup dinlenmeye alınan toprak, kullanıma alınmadan önce merdaneden geçirilir. Bu aşamada toprak içerisinde bulunan taş ve yabancı maddeler un haline gelir. Ezme işlemi yapmaktaki amaç, toprak işlenirken ele zarar vermesidir.

Merdane arasından defalarca geçirilen toprak macun haline alır ve içerisinde ele zarar verebilecek hiçbir yabancı madde kalmaz.

c- İmalat: Toprak mer-

daneden geçirildikten sonra bekletilen toprak, merdane arasından geçirilerek içindeki taşlar ile yabancı maddeler ezilir ve kullanım için taze hale getirilir. Bu işlem, merdane kullanılarak yapılır. Merdane, toprakta bulunan taşları ve yabancı maddeleri ezerek toprağı temizler. Bu işlem, toprağı yumuşatır ve şekillendirilene kadar kullanılır.

d- Şekillendirme: Toprak eşya yapımı için her şey hazır. Dönme tezgahı, elektrik yardımıyla çalışan torna devreye girer. Dönmekte olan tornanın tablası üzerine daha önce hazırlanmış olan topaçlardan birisi usta tarafından sert bir vuruşla şekillendirilir. Bu aşamada son- ra artık ustanın mahareti el- leri devreye girer ve ömürle- duran çamur parçasına şekil verilmeye başlar.

Yapılan mamül tamam- men el yordamıyla yapılır. Mamülün dış yüzünün pürüz- süz olması için ise sade- ce falçata kullanılır. Bu de- mir parçası ustanın maharet- li ellerine yardımcı olarak mamülü pürüzsüz hale geti- rir. El emeği, göz nuru dökü- lerek büyük bir itinayla yapı- lan toprak eşya şekillen- miştir artık. Usta torna ta- blası üzerinde şekillenen bu

da olmamasına dikkat ed- Zaman zaman çevirme işi yapılarak mamüllerin her rafının aynı zamanda ku- ması sağlanır. Kızgın gür- te kurutulan mamüllerde çatlamalar olur. Bu nede- az güneşli yerler tercih edi-

e- Pişirme ve sırlama: lemi: Belli bir saate ulaşı- mamüller bu defa pişirme- lemine tabi tutulurlar. Pi- me işlemi iki aşamada g- çekleşir. Birinci aşama- yaklaşık beş saat fırın içi- sinden kalan ve 850 dere- cede pişirme fırın sıcaklı- 960 dereceye yükseltilir.

Fırımlar teknolojiye u- gun değil. Birçoğu sıvı gi- la çalışıyor. Üreticiler n- müllerin pişip pişmediğini- rinin üst tarafında bul- nan gözetleme ve kont- penceresinden kontrol ede- ler. İkinci pişirme tamaml- nan toprak eşyalar soğudu- tan sonra istifle tabi tutul- rak satışa hazır hale gelm- olur.

Yarın:Pazarlama

KINIK köyünde 105 yıldır değişmeyen gelenek

Habil usta, bu işlerin en eskisi

Bahattin ERKOL

2006

EKİM • October • Oktober 2006

Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi	Pazar
Ekim	Ekim	Ekim	Ekim	Ekim	Ekim	Ekim
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

2 Temmuz 2006 Kınık Köyü Çömlekçilik Şenliği

Dolar yağuruyorlar

Çamura hayat verip yurt dışına ihraç eden köylüler döviz kazanıyor



ERKEKLERİN USTALIĞI Süs eşyası ustaları özel bir zanaat, işi bir sanattır. Bu işe yıllarını veren ustalar yetmiş. Erkekler atölyelerde süs eşyasına biçim veriyor. Kimi zaman çamura yağuruyor. Kimi zaman eleriyile düzeltiyor ve sonra kâğıt tepkileri zıvalıyor.



ÖZEL BOYAMA Kadınların elinde son seldiği olan süs eşyasına dokunulmaz. İnce bir fırınla hazırlanan çamura, kadınlar özel boyama yapıyor. Çamura, kadınların elinde son seldiği olan süs eşyasına dokunulmaz. İnce bir fırınla hazırlanan çamura, kadınlar özel boyama yapıyor.

Yüzler güliyor

► Toprak dışında berekettir. Kimi yörede buzdur. Zaman geleceği henüz belli değil. Ancak bu köylerde olduğu gibi bazen de dövizdir. Evet, yapılış nedeniyse tarıma elverişli olmayan toprak, bu köylerde süs eşyasına dönüştürüyor. Ve tabii, en çok da geçimini sağlayan köylüler sevindikçe.

İhraç ediyor

► Bilecik'in Kırka Köyü'nde, çamura yağurarak süs eşyası haline gelen kadınların üretkenliği yurt dışına ihraç ediyor. Özellikle Avrupa ülkelerine yapılan ihracatın yanı sıra, süs eşyası üretimiyle yemelen köyün kadınları tarımsal değil, sanayiye yönelik olarak da ortadan kalkıyor.

Çamura şekil

► Kırka'nın en çok ihraç ettiği süs eşyası, çamura şekil veriliyor. Kadınlar ince merin kollarıyla çamura şekil veriyor. Atölyelere taşınan toprak, çamura yapılarak bir süs haline geliyor. Kıvrak gelen çamura kadınlar tarafından yağurularak süs haline dönüştürülüyor.



PAZARA HAZIR Köyde (Bilecik), bir döviz için bu köyde satış yapan mağazaların vitrinlerini süsleyen, bir bölümü de doğrudan yurt dışına gönderiliyor. Köyün kadınları, çamura döviz getirmenin müthiş zevkini yaşıyorlar.

GÜNEŞ 7 EKİM 1989 CUMARTESİ

Toprağa hayat veriyorlar

Burçak EVREN

"SATMIYOR artık bunlar oğul, satmıyor. Naylon çıktı, çömlekçilik öldü. Ama ne yaparsın geçim derdi, biz yine döndürüyoruz çarkımızı."

Bilecik'in Pazaryeri ilçesine bağlı Kargı köyünün en yaşlı çömlek ustasının ağzından dökülen ilk kelimeler bunlar oldu.

Sonra, sanki yar bedenini okşarcasına çarkın üstündeki çamura ellemeye başladı. Elledikçe çamura şekillendi, elledikçe kaba çamura güzel bir testi oldu. Sonra testiyi fırına vermek için bir yana koyup, bir parça çamura daha aldı. Başladı ona da şekil vermeye.

TOPRAĞA HAYAT VERMEK

Tam 65 yıl. Dile kolay. Çömlekçi çarkının başında oturup toprağa hayat vermek. Testiler, sürahiler, bardaklar, saksılar, daha nice eşyalar yapmak.

Kargı köyünün en yaşlı çömlekçi ustası Kadir Yaşar, bu işi babasından öğrenmiş. Bir öğrenmiş, bir öğrenmiş. O gündün bugüne dek hep çömlek yapar olmuş. Şimdiye dek yaptıklarının sayısını bilmiyor.

"Ölene dek de yapacağım bu işi" diyor. "Bundan sonra ne iş tularım ki..."

180 hanelik Kargı köyünde çömlek yapan yalnızca Kadir usta değil. Yediden yetmişe, baba, oğul, kız kızan hep çömlek işinde. Her evde bir çömlek atölyesi, kimi saksı yapıyor, kimi testi. Bazıları işi ilerletip daha modern ev araçlarına yönelmişler. Likör takımı, sigaralık, şaraplık yapıyorlar. "Çünkü" diyorlar, "Bunların sürümü daha kolay."

55 ÇÖMLEK TEZGAHI

Her evde bir çömlek tezgâhi demektir. Gerçekten de öyle. 180 hanelik 950 nüfuslu Kargı'da tamı tamına 55 çömlek tezgâhi var. Her tezgâhta ortalama on kişinin çalıştığı söylersek, köyün tek geçim kaynağının da çömlek yaptığını olduğunu kolaylıkla anlayabiliriz.

Köyün hemen hemen tüm sakinleri 1983'te Bulgaristan'dan gelmişler. İlk gelenlerden biri de şimdi çömlekleri



KARGI'NIN TESTİLERİ! Bilecik'in Pazaryeri ilçesine bağlı Kargı köyünde dededen kalma çömlekçilik süregelmiş bugünlere dek. Elledikçe adeta beyaz toprağa hayat veriyor isimsiz kahramanlar.

tek başına tüm Türkiye'ye pazarlayan Halil Türk'ün babası Şakir Ağa imiş. Şakir Ağa, Bulgaristan'da da çömlek yapmış. Buraya gelir gelmez de kolundaki altın bileziği Pazaryeri'nin bereketli toprağı ile birleştirerek çömlek yapmaya başlamış. Hem çömlek retmiş. Derken bir çömlek tezgâhi, biri daha, bir bakmışsınız ki Kargı'nun tümü çömlek yapar olmuş.

BEYAZ TOPRAK

Kargı çömleklerinin özelliği, desenleri ile yalnızca bu köyün civarından çıkan beyaz toprak.

"Bizim çömleklerimiz Türkiye'nin başka hiçbir yerinde yapılamaz" di-

yorlar. Çünkü böylesine beyaz toprak hiçbir yerde yok. Tabii bir de motiflerim.

Çömleklerin motiflerini ise genç kızlar işliyorlar. Dantel yapar, oya işler gibi. Büyük bir sabır ve titizlikle.

"ÖĞRENCİLER ÖĞRENSİN"

Bir diğer çömlek ustası Habil Tekin ise bu işin özellikle öğrencilere öğretilmesinden yana.

"Gelsinler" diyor. "Akademi öğrencileri, onları yatıp yedirelim, misafirim edelim, bu sanatı burada öğrensinler. Hiçbir şey stemiyoruz. Yeter ki köyümüzde gelip konuk olsunlar. Bu iş hem öğrenimdir, hem de bizlere bu konu ile ilgili bir şeyler öğretsinler."

Bunları anlatırken artık çalışmadığı atölyesindeki eserleri gösteriyor bana:

"Bak, bu değişik bir model. Çamura sıklıkla yaptım. Bu duvardaki topraktan tablo da benim. Hani bilirsin, sırtlarında mermi taşıyan köylü kadınlarımız var ya, işte onlar."

TEK PAZARLAMACI

Ustaların ustası çömlekçi ustası Kadir Yaşar, "Naylon çıktı çömlekçilik öldü" demisti. Kargı köyünün tek çömlek pazarlamacısı Halil Türk de aynı şeyleri söylüyor:

"Toprak her bakımdan nihhi bir malzeme. Yemek bunda daha iyi pişer, çiçekler bunda daha iyi yetişir."

“Tornada Şekillendirme Yöntemleri” konusunda gösteri ve uygulama (Demonstration)

Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik Bölümü seramik sanatçılarımız, seramik ve geleneksel seramik kaynaklarımız, endüstrimiz ile ilişkilerini devam ettirmektedir. Bu amaçla sürekli seminer, konferans, demonstration ve inceleme gezileri yapmaktadır.

Bu kapsamda 22 Aralık 1994’de Kınık Köyünden HABIL TEKİN ustayı “Tornada Şekillendirme Yöntemleri” konusunda gösteri ve uygulama (Demonstration) yapmak üzere davet ettik. Çok başarılı ve yararlı geçen gösteri öğrencilerimize tornayı biraz daha sevdirdi inancındayım.

Acı Haber

Bir hafta sonra acı haber tüm bölüm öğrenci ve öğretim elemanlarımızı çok üzdü. 2 Ocak 1995’de ani bir kalp krizi sonucu ustayı kaybettik. Gösteri sırasında sol kolunda sürekli bir ağrısı olan usta, “ölürsem öbür dünyaya yamalı gitmek istemiyorum” diyerek ameliyat olmaktan kaçınıyordu.

1926 yılında Bilecik, Kınık köyünde doğan ustanın çocukluğu Inegöl’de geçti. Gençliğinde baba mesleği olan çömlekçiliği seçti.

Seramik Sanatçısı Zehra Çobanlı Amerika’ya Gitti

Anadolu Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik Bölüm Başkanı, Doç. Zehra Çobanlı, Türk Seramik Sanatı ile ilgili konferans vermek ve konusayla ilgili çeşitli etkinliklere katılmak üzere 13. Nisan’da Amerika’ya gitti. Türk Seramik, Heykel ve Resim Sanatından oluşan bir karma sergiye de katılan sanatçı çeşitli müze, galeri ve sanat atölyelerinde araştırma ve inceleme imkanı buldu. Nisan sonunda Türkiye’ye dönen sanatçı Houston Uzay merkezini gezmeyi de ihmal

Köye gelen herkesimden herkese kucak açan Koca Usta’yı, sevgi ve saygıyla anıyoruz.

Ölümünden bir hafta önce öğrencilerimizle kucaklaşmasını içimizde, geride bıraktığı çömlerleri, sırlı-sırsız kaplarını bölüm arşivinde saklıyacağız. Ruhu huzur içinde olsun.

Doç Zehra Çobanlı



Habil Tekin ve gösterisi



Habil Tekin Usta, A. Ü. Seramik Bölümü’ndeki gösterisi sırasında görülüyor.

* Öğretime yeni başlayan; Anadolu ve Kütahya Dumlupınar Üniversiteleri Seramik Mühendisliği Bölümlerinde, bu yıl Lisans Programında ise 5’er öğrenci öğrenim görmektedir.

* Anadolul Üniversitesi Seramik Bölümünde “Seramik Konferansları” başlatılmış ve ayrıca “İznik, Kütahya ve Selçuk Çinileri” üzerine Proje-Araştırma çalışmaları yürütülmektedir.

* Mayıs ayında başlayan, Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi’nin 10. yıl etkinlikleri kapsamında; resim ve seramik yarışması, “Ülke gereksinimleri açısından Güzel Sanatlar Fakülteleri ve Eğitim Prog-

ramları” konulu bildirilerin sunulduğu Sempozyum ve Spor-Kültür-yemek faaliyetleri düzenlenmiştir.

* Eskişehir, Bilecik ve Kütahya yöresinde kurulan seramik ve çini atölyelerinin sayıları günden güne artmaktadır. Bunlardan bazıları şunlardır.:

Söğüt’te “Anatolia Fayans Fabrikası”, Bilecik’te “Matel Hammade Tesisleri”, Kütahya’da “Güral Sıhhi Tesisat Fabrikası”, Eskişehir’de tamamen ihracata yönelik “Kırmızı Çamurdan Saksı, Vazo üretecek fabrika” kurulmuş ve ayrıca Eskişehir’de “toprak Granito”, İnönü’de “Karo” ve “Toprak yeni Sıhhi Tesisat” fabrikalarının da temelleri atılmıştır.

Çamuru sanata dönüştürenler

• Daha çok hediyeelik eşya satan yerlerde gözümüze çarpan toprak süs eşyaları bir köyün geçim kaynağı. Bilecik’in Pazaryeri ilçesine bağlı Kınık Köyü’nde yaşayanların çamurdan yaptıkları toprak süs eşyaları Türkiye’nin dört bir yanında alıcı bulduğu gibi bazı dış ülkelere de gönderiliyor.

Sezai Ergin • Güney Demirtaş

Yaşadıkları işten kazandıkları ekme parasını köyün toprağında ki özelliğe borçlu olan Kınıklılar, henüz teknoloji ile tanışmamışlar. Çamuru kendi elleriyle işleyerek eski yöntemde vazo, şamdan, şamdan ve küllabası, tabak, tencere, saksı, biblo gibi hediyeelik eşya ve dekorasyon malzemeleri üretiyorlar.

Kınık lılar çamurla aile boyu mücadele ederek çanak çömlek yapıyorlar. Köyde bu meslek dededen toruna miras kalıyor. Yıllardır bu işten ekme parası kazanan köylüler, çamurla yapıp çamurla kalkıyorlar. 25 yıldır çanak çömlek işi yapan 36 yaşındaki Alaattin Şen yaptığı hediyeelik eşyaları daha çok turistik bölgelere gönderdiklerini belirterek “Biz burada işin hamallığı-

ni yapıyoruz. Bu işten asıl parayı turistik bölgelerdeki satıcılar kazanıyor. Gece gündüz demeden ailece çalışarak ürettiğimiz parçaları yok pahasına tüccara veriyoruz. Bizim 10 bin liraya verdiğimiz parçayı turistik eşya dükkanları 40 ile 80 bin lira arasında satabiliyor” diye konuşuyor.

“SERMAYEMİZ TOPRAK”

Sanatlarını Kınık Köyü’ndeki toprağın özelliğine borçlu olduklarını belirten Şen köy toprağında taşs ve birbirini tutan maddeler bulunduğunu için bu işi yapmaya elverişli olduğunu söylüyor. Şen “Çamura şekil verdikten sonra odunla yanan fırına atıp pişiriyoruz. Fırından çıkan çanak çömleği daha sonra boyayıp süsleyerek tekrar fırına veriyoruz” dedi.



Babasının şekil verdiği küpleri boyaarak süsleyen 20 yaşındaki Vecihe Ayaz bir vazunun süsleme işini 1.5 dakikada tamamladığını belirterek, “10 yaşından beri bu işi yapıyorum. Zor bir iş değil” dedi.

Toprak, usta ellerde yeni tasarımlarla hayat buluyor...



Kınık Köyü kırsalda tasarım etkinliği başlıyor...

Bilecik Pazaryeri İlçesine bağlı Kınık Köyü'nde 1900'lü yıllardan günümüze kadar usta ellerde hayat bulan çömlekçiliği, yeni tasarım ve formlarla buluşturacak olan 'Kınık Köyü Kırsalda Tasarım Etkinliği' başlıyor.

BİLECİK Valiliği ve Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı (BEBKA) iş birliğinde 11-12 Ağustos 2018 tarihinde gerçekleştirilecek 'Kınık Köyü Kırsalda Tasarım Etkinliği' öncesinde 26-29 Temmuz tarihlerinde çömlek ustaları, akademisyenler ve öğrenciler yeni tasarım ürünleri geliştirmek üzere bir araya geldi. Beş farklı atölyede beş çömlek ustası, beş akademisyen ve dokuz asistan olmak üzere toplam 19 kişi çömlekçilik sanatının bilinirliğinin artması, yeni tasarım ürünlerinin geliştirilmesi, çömlek ustalarına yenilikçi fikirlerle farklı bakış açılarının kazandırılması

amacıyla atölyelerde dört gün boyunca çalıştı. Atölye çalışmalarında çok sayıda yeni tasarım ürün, 11-12 Ağustos'ta gün boyu halka açık festivalde sergilenmek üzere tasarlanarak üretildi.



Kırsalda tasarım etkinliği başlıyor

Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı (BEBKA) ve Bilecik Valiliği iş birliğinde 11-12 Ağustos 2018 tarihinde gerçekleştirilecek 'Kınık Köyü Kırsalda Tasarım Etkinliği' öncesinde, çömlek ustaları, akademisyenler ve öğrenciler yeni tasarım ürünlerini geliştirmek üzere bir araya geldi.

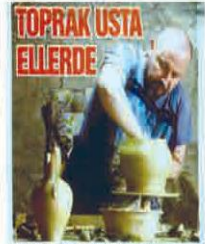
Bilecik Pazaryeri İlçesine bağlı Kınık Köyü'nde 1900'lü yıllardan günümüze kadar usta ellerde hayat bulan çömlekçiliği, yeni tasarımlarla buluşturacak olan 'Kınık Köyü Kırsalda Tasarım Etkinliği' öncesinde 26-29 Temmuz tarihlerinde çömlek ustaları, akademisyenler ve öğrenciler yeni tasarım ürünlerini geliştirmek üzere bir araya geldi.



BEBKA desteği ile çömlekçiliği yeni tasarımlarda yeniden hayat buluyor. Bilecik Valiliği ve Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı (BEBKA) iş birliğinde 11-12 Ağustos 2018 tarihinde gerçekleştirilecek 'Kınık Köyü Kırsalda Tasarım Etkinliği' öncesinde, 26-29 Temmuz 2018 tarihlerinde çömlek ustaları, akademisyenler ve öğrenciler yeni tasarım ürünlerini geliştirmek üzere bir araya geldi.

Kınık'ta; toprak, usta ellerde hayat buluyor

Bilecik Pazaryeri İlçesine bağlı Kınık Köyü'nde 1900'lü yıllardan günümüze kadar usta ellerde hayat bulan çömlekçiliği, yeni tasarımlarla buluşturacak olan 'Kınık Köyü Kırsalda Tasarım Etkinliği' öncesinde 26-29 Temmuz 2018 tarihlerinde çömlek ustaları, akademisyenler ve öğrenciler yeni tasarım ürünlerini geliştirmek üzere bir araya geldi.



Bilecik Pazaryeri İlçesine bağlı Kınık Köyü'nde 1900'lü yıllardan günümüze kadar usta ellerde hayat bulan çömlekçiliği, yeni tasarımlarla buluşturacak olan 'Kınık Köyü Kırsalda Tasarım Etkinliği' öncesinde 26-29 Temmuz 2018 tarihlerinde çömlek ustaları, akademisyenler ve öğrenciler yeni tasarım ürünlerini geliştirmek üzere bir araya geldi.



Cömlekler Avrupa'da

■ Bilecik'in Kınık köyünde yaşayan 7'den 70'e herkes, toprağı hamur gibi yoğuruyor. Onların yaptığı cömlekler Avrupa'ya da ihraç ediliyor.

M. YAŞAR BEYAZIT

BİLECİK(İHA)- Bilecik iline bağlı Pazarcık'a 7 km uzaklıktaki Kınık köyü sâkinleri ata mesleklerini asırlardır sürdürüyor. Babadan oğula geçen cömlekçilik, 170 hânede köyde başlıca geçim kaynağı. Köyde 48 ev atölyesi bulunuyor.

Kınık yakınlarında çıkan kırmızı toprağı sanat hâline getiren köylülerin yaptığı eserlerin büyük çoğunluğu Avrupa ülkelerine ihraç ediliyor. 7'den 70'e hemen herkes, toprağı hamur gibi yoğurup ona şekil vermektedir. Önce el tezgâhlarında şekillenen kırmızı toprak, desinatörler tarafından nakış nakış işlendikten sonra sirlanıyor. Daha sonra harareti 950 dereceyi aşan fırnlarda 12 saat pişirilen cömlekler evlerimizi sü-



Cömlek ustası Salim Yaşar, Vietnamlılar'a cömlek yapmayı öğretmiş.

lemeye hazırdır artık.

VIETNAMILAR'A DERS

Tanınmış cömlek ustası Salim Yaşar, 1992 yılında resmi davet üzerine Vietnam'a gittiğini belirterek "4 yıl boyunca Vietnamlılar'a seramik sanatını öğrettim. Orada seramik toprağı çok bol. Açtığımız kurslarda yüzlerce insan meslek sahibi oldu." dedi.

1960'lı yıllarda cömlek ve testi yapmanın ün planında olduğunu, 80'li senelerde ise saksı ve kupa ağırlıklı çalıştıklarını anlatan Yaşar "Bir ara plastik çöcek saksıları piyasayı istila etti ve cömlekçilik ağır darbe yedi. Seramik süs eşyaları ve dekoratif küpler çok tutuldu Avrupa'da. Şimdi her hafta bir kaç TIR mal gönderiyoruz yurt dışına. Almanya süs eşyası, Hollanda ise kupa ve cömlek talep ediyor.



BİR ARAŞTIRMA...

U.G.S.Y.O.Seramik Bölümü Başkanı
Zehra Çobanlı

KINIK

Toprak, su, ateş... Seramiği oluşturan üç ana öğe.

Yüzyıllardır insanoğulu alın terini yoğurduğu çamura katmış, duygularıyla şekillendirmiş, tutkularını, isteklerini, törelerini biçimlerle ifade etmiş oluşturduğu seramikler de. Anadolu'da yüzyıllardır devam eden bu gelenek özünden birşey değiştirmeden Bilecik'in Kınık köyünde sevgiyle, alın teriyle bugün de aynen süregelmektedir.

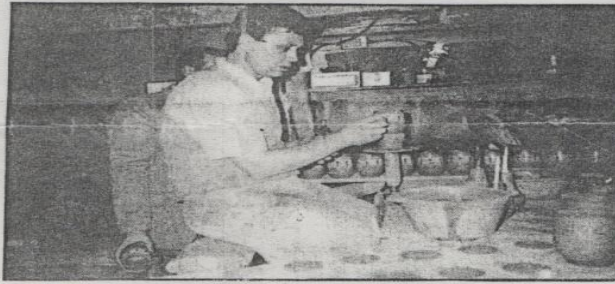
Kınık köyünde cömlekçiliğin başlaması ilginç bir rasanlı. Köyün yaşlılarının anlatısına göre,

Bulgaristan'ın Silistre kasa bası, Kemaller köyünde cömlekçilik yapan Salimoğlu cömlekçi Şakir, 1883'de karısı ve bir çocuğu ile İnegöl'e göç ediyor, tornasını da getiriyor. Gelirken (Bu torna köy de torunları tarafından sakla niyor İnegöl'de uygun toprak bulamayınca o zaman ismi Otanlığın olan şimdiki Kınık köyüne göç ediyor. Daha sonra doğan iki oğlu ile birlikte cömlekçilik yapmaya başlıyor. Şakir usta 1932'de vefat edince oğulları Mahmut, Mehmet ve Veysel'den Mehmet Kınık köyünde ocağı devam ettiriyor. Köye daha sonra göç edenler İrazgat ka saba sından gelmişler ve cömlekçiliği Şakir ustanın yanına öğrenmişler ve yaygınlaşmasını sağlamışlar. Bulgaristan'dan 1930 yılların da gelenler ise, cömlekçiliği Bulgaristan'da bilerek göçenler.

Bugün Kınık köyü 167 hane. Köyün geçimi % 80 cömlekçilikten denilebilir. Çünkü 76 evde ocak var. Bir kısmı depo olarak kullanılmakta beraber 53 tanesi çalışır durumda. Fakat sürekli olarak çalışın 20 atölye var köyde. Köye elektrik gelmesiyle 1980 yılından sonra ayak ile çalışın tornalar elektrikli torna

ya çevrildi. Ayrıca 1985 yılında da şekillendirme de Mehmet Can usta pres kullanmaya başladı. Günlük üretim 8-10 katına çıkıverdi. 1989 yılında köye ilk elektrikli fırın yapıldı.

Köyün 1 km karşı yamacında şekillenebilir uygun toprak köyün tüm atölyeleri tarafından kullanılıyor. Her atöl yeni çamur kuyusu denilen 2 m.derinliğinde 5m3 çamur alabilecek kapasitede çamur depoladıkları çamur havuzları var. Havuzda çözdürülüp dinletilen çamur vals adı verilen iki silindir arasında geçiriliyor, ayaklar ile ezildikten sonra el ile yoğrularak topaç adı verilen farklı büyük lükteki parçalara ayrılıyor. Tornada şekillenebilir hale getiriliyor.



Şekillendirmenin 1980 yılından sonra elektrikli tornalar ile yapılmaya başlandığını daha önce belirtmişim. Cömlekçilerin tornada oturuş biçimleri dikkati çeken bir detaydır. Köyde yaklaşık 30° sola doğru döner şekillendirme yapılır. Torna ile şekillendirilmeden puçula yada deve boynu denilen çeki tahtaları kullanılıyor. Puçula tahtadan yapıldığı gibi metalden de olabilir.

Tornanın yanında 1985 yılından beri pres ile de şekillendirme yapılmaya başlanmış. Üretim 8-10 katına çıkıyor pres ile ve günde 800-1000 güveç yapmak mümkün. Gü

veçlerin çapları 10-18 cm. arasında kuram oluşturabilecek nitelikte. Testi, saksı, ibrik, düdüğü, sürahi, çaydanlık, vazolar ve güveçler çark adı verilen tornalar ile şekillendiriliyor. 3 değişik boyda yapılan testilerin 30-35 cm. yükseklikte olanları boduk diye, 20-25 cm. yükseklikte olanları toz boduk olarak isimlendiriliyor. Ayrıca Ayaş'ta kapama denilen kapama et testisi, fasulye testileri de torna ile şekillendiriliyor. Cömlekler boyları 16-35 cm. arasında değişen testilerden günde 50 büyük, 100 küçük testi şekillendirilebiliyor.

Tornada şekillendirilen ürünler yazın açık alanda, kışın atölye içindeki raflarda deri sertliğine gelene kadar bekletilir. Deri sertliğinde i-

beze kil torbası deniliyor.

Beyaz astar ise Söğüt, Küre köyünden getirilen beyaz kilden yapılıyor. Kırmızı astar ise aşu boyası diye isimlendirilen Söğük Küre'den getirilen kırmızı kilden yapılıyor. Suda çözdürülen kil, bezden süzülerek kullanılıyor.

Krom oksit ile yapılan yeşil astar, bakır tualii ile de beyaz kile % 5 oranında katılarak yapılıyor.

Kınık köyünde yaygın olarak Bayrak ve Selvi dekorları kullanılır. Deri sertliğinde olan mamul önce daldırma yöntemi ile beyaz astarlanır. Astar daha kurumadan üzerine koyu renkli astar par ile akıtılır. Birkaç rengin üst üste akıtılabildiği bu yöntem bayrak dekor diye isimlendirilir.

Selvi dekor diye isimlendirilen süsleme ise, astarın dağıtılıp, yayılması ile oluşur. Beyaz astarlanmış mamul üzerine astar yaş iken fırça yada par koyu renkli astar ile akıtma yapılır. İçinde asidik bileşim olduğundan akıtılan astar dağıtılır. Selvi ağacı görünümü verir. Bu astar bileşimi şöyle hazırlanıyor.

Astar süslemesi yapılan ürünler yazın açık alanda, kışın atölye içerisinde raflarda kurutulur. İçine kurutulduktan sonra boraxlı şeffaf bir sırla daldırma yada kepece ile akıtma yöntemi ile sirlanır.

Kınık köyü cömlekçileri daha önce mürdesenk çakmak taşı, beyaz kil karışımında bir sırla kullanmışlar daha sonra silen kullanmaya başlamışlar. Bugün ise teneker diye isimlendirdikleri borax'ı kullanıyorlar. Şeffaf sırla yapımında bakır tualii aşu boyası ile renklendiriyorlar.

Pişirim ocak denilen altın ateşlenen odunlu fırınlarda işlerin üst üste yapılması ile yapılır. Pişirme işlemi 12-14 saat devam eder. Kınık köyünde tek pişirim ile üretim yapılır. Köylünün ürettiği ürünü satacak pazarı daima vardır.



















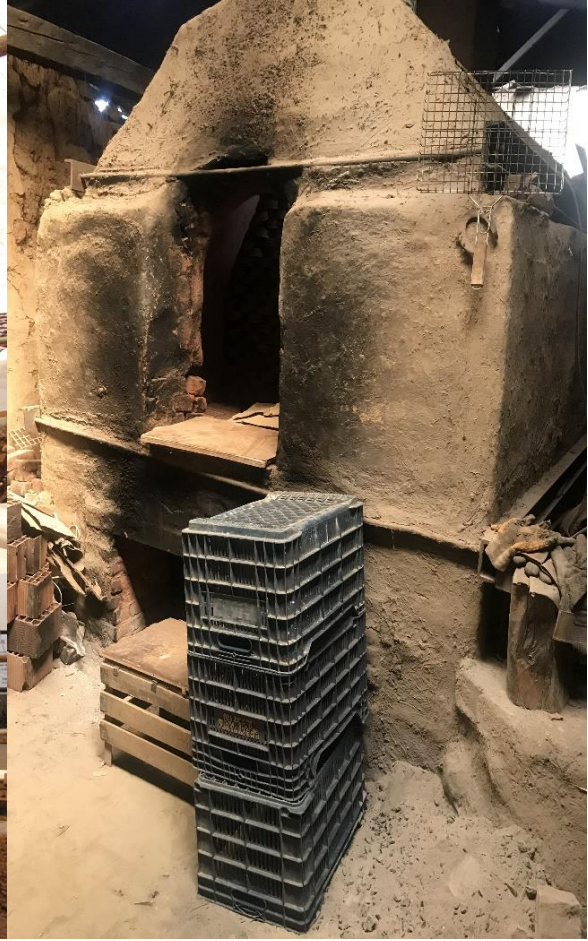














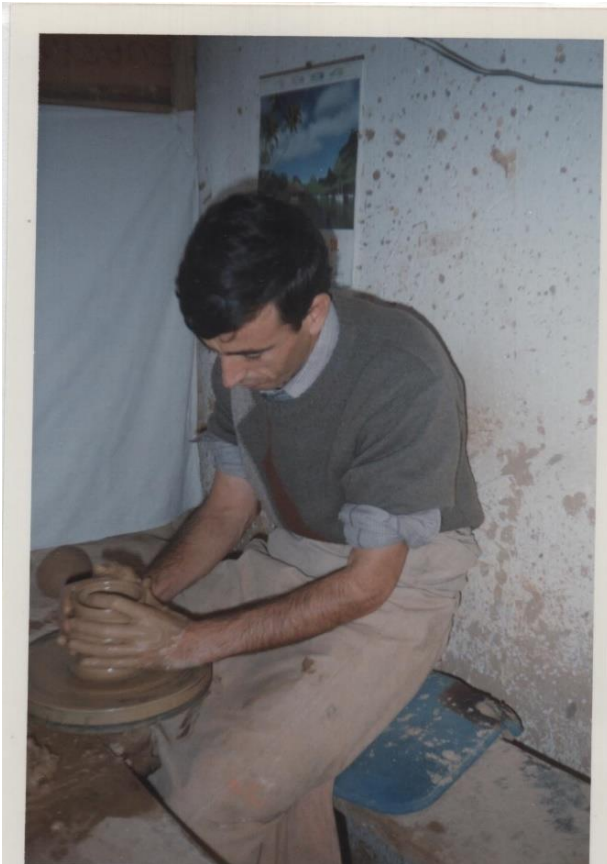




















K I N T A Ş
KINIK KÖYÜ TOPRAK SANAYİİ TİCARET A.Ş.
Pazaryeri / BİLECİK

İştirak Taahhütnamesidir

ORTAĞIN :

Adı ve Soyadı :

Adresi :

Taahhüt tarihi :

Ortak Numarası :

KINTAŞ - Kınık Köyü Toprak Sanayii Ticaret A. Ş. ortaklarının 30 Mart 1980 tarihinde yaptıkları Olağan Genel Kurul toplantısında 15.000.000.— (onbeşmilyon) TL. tutarındaki Ana sermayenin 30.000.000.— (otuzmilyon) TL. sına çıkartılması ve artırılan miktarın beher hisse 10.000.— (onbin) TL. kıymetinde olmak üzere, nama yazılı 1500 (binbeşyüz) hissenin ortaklara nominal, ortaklar dışındakilere de tesbit edilen değer üzerinden ihraç edilmesi ve taliplere arz edilmesi kararlaştırılmış bulunduğundan, bu defa arttırılan 15.000.000.— (onbeşmilyon) TL. sermayeye 10.000'er (onbiner) TL. lık (.....) ve toplam (.....) TL. (Yalnız)
TL. ile iştirak etmeyi ve mezkûr hisselerin bedellerinin % 25 tutarı olan (.....) TL. sını nakden ödemeyi ve geri kalan % 75 pay bedellerini de Şirket Anasözleşmesindeki hükümler gereğince Yönetim Kurulu tarafından talep edildi ği zaman ödemeyi kabul ve taahhüt ederim.

Ancak, sermaye arttırımı 30 Haziran 1980 tarihinde kadar gerçekleşmediği takdirde, işbu taahhüdüm hükümsüzdür.

Ortak sıfatıyla bizzat okuyup kabul ettiğim Şirket Anasözleşmesi hükümlerini ve Genel Kurul kararını aynen ve tamamen kabul ettiğimi belirtirim.

I M Z A

İ L A N

KINTAŞ

Kınık Köyü Toprak Sanayii Ticaret A.Ş.
Pazaryeri/BİLECİK

YÖNETİM KURULU BAŞKANLIĞINDAN

Şirketimizin Ortaklar Genel Kurulu olağan toplantısı, 1978 yılı çalışmalarını incelemek ve aşağıda yazılı gündemi görüşüp karara bağlamak üzere, 25. Mart. 1979 Pazartesi günü saat 14.00 de, şirket merkezi Kınık Köyünde, köy konağı binasında yapılacaktır.

Şirketin 1978 yılına ait bilanço, kâr ve zarar hesapları 5. Mart. 1979 tarihinden itibaren ortakların tetkikine sunulacaktır.

Sayın ortaklarımızın adı geçen toplantıya katılmaları, katılamıyacak olanlar da bir vekâletname ile kendilerine temsil ettirmeleri ilân olunur.

KINTAŞ YÖNETİM KURULU BAŞKANLIĞI

G Ü N D E M

- 1 - Yoklamanın yapılması.
- 2 - Başkanlık Divanının teşekkülü, Başkan, Bşk. V. iki kâtip ve bir oy sayımcı üyenin seçilmesi.
- 3 - Başkanlık divanına, Genel kurul toplantı tutanağına imza yetkisinin verilmesi.
- 4 - Yönetim Kurulu ve murakıpların, 1978 yılı raporlarının okunması.
- 5 - 1978 yılı bilanço, kâr ve zarar hesaplarının incelenmesi, onaylanması.
- 6 - Yönetim Kurulu ve Murakıpların ibra olunması.
- 7 - 1979 yılı plan ve programının görüşülmesi, karara bağlanması.
- 8 - Yönetim Kurulu başkan ve üyeleriyle murakıplar ücretinin tesbiti, karara bağlanması.
- 9 - Kurucu ortaklarca ödenmiş olan kuruluş masrafları konusunun görüşülmesi, karara bağlanması.
- 10 - Yeni Yönetim Kurulu ve Murakıpların seçilmesi.
- 11 - Dilek ve temenniler.

K I N T A Ş

Kınak Köyü Toprak Sanayi Ticaret Anonim Şirketi

AKTİF	31.12.1978 Bilançosu	PASİF
KASA	43.76	Kuruluş Sermayesi 600.000.- *
Bankalar	1.470.389.90	Ek Taahhüt Sermayesi 6.290.000.- *
Ödenmemiş Ser.	3.618.000.00	Muhtelif Alacaklılar 140.730.-
Muhtelif Borç.	151.600.00	
Sabit Kıymet.	1.626.995.34	
Kuruluş Masrafları	35.530.00	
Dönem Zararı	128.171.00	
TOPLAM	<u>7.030.730.00</u>	TOPLAM <u>7.03.730.00</u>

Y Ö N E T İ M K U R U L U

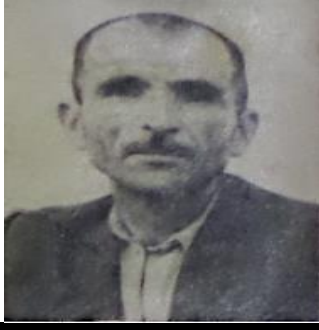
Başkan	Başkan Vekili	Murahas Aza	Üye	Üye
Ömer KALYONCU	Enver DEMİRCİ	Mahmut EMİR	Mustafa KORKUT	Rıza AKYILDIZ

Yönetim Kurulu Başkan ve Üyelerinden birini temsil edebilecekleri gibi

**EK – 2 KINIK KÖYÜ KALKINMA KOPERATİFİ ÜYE İSİM
LİSTESİ**

KINIK KÖYÜ KALKINMA KOOPERATİFİ ÜYE İSİM LİSTESİ

(*Üye kayıt numarasına göre sıralanmıştır.)



KADİR YAŞAR



RECEP CEYHAN

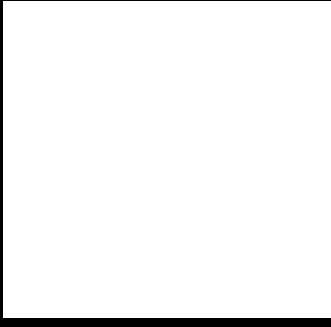


SADIK FİLİZ

AHMET COŞKUN



AZİZ AYAS



HALİL ALPAGUT



AHMET ORUÇ

İBRAHİM İŞLER



HALİL TÜRK

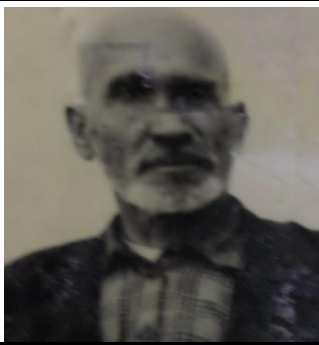


YAŞAR TURHAN

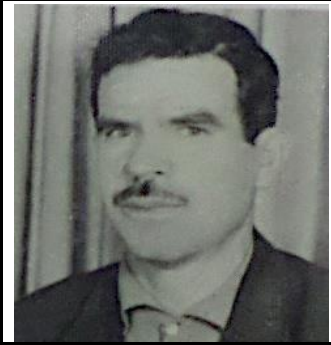


HASAN AKYILDIZ

ÖMER AVŞAR



RAHİM ÇETİN



MAHMUT YILMAZ









HÜSNÜ AYYILDIZ




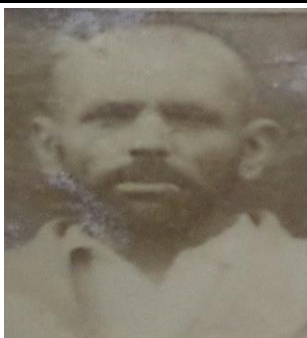


SALİH ALTINTAŞ



			
HASAN CAN	MUSTAFA KORKUT	HALİL CEYHAN	RAHİM TUNÇ
			
ALİ OSMAN CEYHAN	ŞABAN ARSLAN	SABRİ YAŞAR	MEHMET TÜRK
			
HAYRİ LAÇIN	İBRAHİM ORUÇ	ALİ OSMAN ÖZTÜRK	ADİL BARDAK
			
HAKKI İLHAN	MEHMET EMİR	AHMET EMİR	MAHİR ÖZDEMİR

			
İSMAİL KESKİN	YUSUF ÖZKAN	SALİM YAŞAR	MUZAFFER YILDIZ
			
ALİ ÇOBANOĞLU	AHMET KANAT	HASAN ÖZER	ALİ İŞLER
			
RIFAT KOLAY	HÜSEYİN ÖZER	MUSTAFA BAYDEMİR	SABRİ DURMUŞ
			
HÜSEYİN ÖZDEMİR	HALİL YILDIZ	MUSTAFA BAYDEMİR	KADİR İSSİ

			
ÖMER ÇETİN	NECATİ MALKOÇ	AHMET ALTINTAŞ	HURŞİT TUNÇ
			
MEHMET AKYILDIZ	EMİN EREN	İBRAHİM ŞEN	ALİ KORKUT
			
RAMAZAN TURHAN	ALİ KESKİN	İSMAİL İÇÖZ	HAYRİ YILDIZ
			
MEHMET METİN	NAZİF CAN	ÖMER ORUÇ	TAHİR EMİR






			
ALİ ARSLAN	OSMAN ÇOLAK	İSMET ÇOLAK	HİLMİ AYYILDIZ
			
MUSTAFA İŞLER	AHMET YILMAZ	YAKUP ERDOĞDU	MUSTAFA MALKOÇ
			
İBRAHİM SARI	OSMAN KAYA	HURŞİT KAYA	İSMAİL TUĞRAL
			
MEHMET BARAN	İBRAHİM GÜNAY	SALİH ÖZTÜRK	SEBAHATTİN AYAS


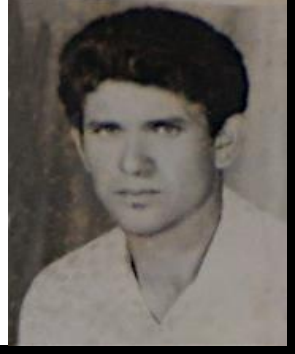
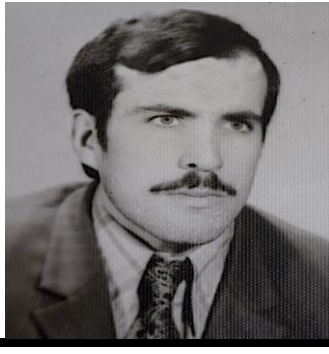

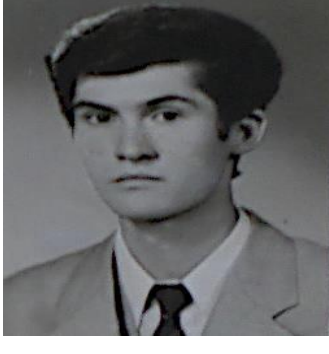
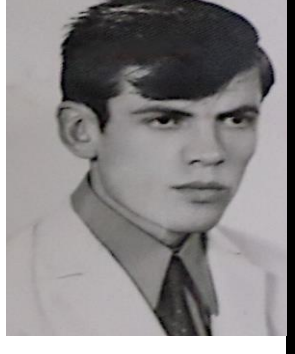
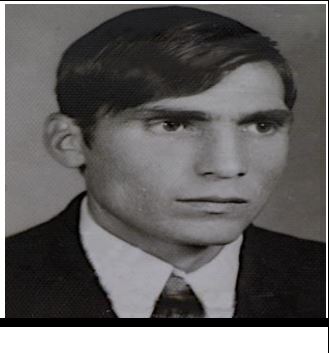

			
AHMET DOĞRU	HABİL AYAS	YUSUF ARSLAN	ADEM YILMAZ
			
ALİ ORUÇ	İSMAİL İŞLER	KADİR AYAS	NURİ CEYHAN
			
ÖMER ÖZDEMİR	KAMİL TEKİN	ŞÜKRÜ ŞENTÜRK	MEHMET ORHAN
			
RECEP KAYGISIZ	SÜLEYMAN YEŞİL	CAFER ULU	MEHMET YAŞAR






			
MEHMET BAYDEMİR	HÜSEYİN FİDAN	MEHMET ALİ ELEZ	RIFAT ÇOLAK
ABDULLAH BİÇER	OSMAN AYYILDIZ	MEHMET TUĞRAL	HALİT AYGÜN
HAKKI BAĞCI	İLYAS BİLGİÇ	MEHMET DESTİCİOĞLU	HAMİT TÜRK
MEHMET DAL	EYÜP ŞEN	RECEP AKYILDIZ	HÜSEYİN AKYILDIZ

HÜSEYİN İSSİ	HALİL YILDIRIM	MEHMET TOPAL	HASAN HÜSEYİN CEYLAN
ALİ KUMSER	ARİF BARDAK	HALİT YILDIZ	SALİH GÜMÜŞTEKİN
İSMAİL BARAN	ŞERİF DESTİCİOĞLU	MUSTAFA İŞLER	YUSUF KUBAT
AHMET ERKOL	SALİH ŞAHİN	AHMET TOKMAK	SALİH ÇOBANOĞLU

BEYTULLAH BİÇER	MUHSİN BAŞDEMİR	ALİ OSMAN MEMİŞ	ŞEFKET GÜRCAN
RAHİM VAROL	EYÜP KARANFİL	ARİF AKYILDIZ	MUSTAFA KOLAY
ALİ ERMiŞ	RECEP EREN	OSMAN NURİ GÜRCAN	İSMAİL AKYILDIZ
İSMAİL CAN	AHMET ŞENTÜRK	HÜSEYİN KILIÇ	MUSTAFA ERMiŞ

HASAN KILIÇ	MAHMUT KILIÇ	MUSTAFA KESKİN	MEHMET ERKOL
			
MEHMET ÖZER	MEHMET CAN	ŞÜKRÜ KAYA	HASAN ÇETİN
			
ZİYA ORHAN	KEMAL İLHAN	HABİL TEKİN	HAKKI MUT
HİDAYET ORHAN	KASIM CAN	KASIM BARAN	HALİL İBRAHİM FİDAN

			
AHMET AKYILDIZ	İSMAİL YEŞİL	OSMAN YILMAZ	MAHMUT KESKİN
			
AHMET TUĞRAL	HAKKI BİÇER	SELAMİ AYAS	HAMDİ ADA
			
FEVZİ KUBAT	SALİH AKYILDIZ	ADEM COŞKUN	İSMAİL ŞENTÜRK
			
ALİ NACİ CEYHAN	NAZİF DEMİR	MUZAFFER MEŞE	İBRAHİM İSSİ

			
SÜLEYMAN SÖZAL	MEHMET ULU	ALİ BEYSİR	İBRAHİM DOĞRU
			
FEVZİ ARSLAN	KADİR KAYA	İDRİS ÇOLAK	NURETTİN CEYHAN
			
ALİ ÇAKIR	İSMAİL ÇETİN	RIZA AKYILDIZ	AKİF AKYILDIZ



Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Yayınları No: **171**
ISBN numaranız: **978-625-8278-37-8**