

No: 293 – Menş e Adı

AVANOS ÇÖMLEĞİ

Tescil Ettiren

AVANOS BELEDİYE BAŞKANLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 293
Tescil Tarihi	: 25.12.2017
Başvuru No	: C2017/114
Başvuru Tarihi	: 05.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Avanos Çömleği
Ürün / Ürün Grubu	: Çömlek / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Avanos Belediye Başkanlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Yukarı Mahalle Atatürk Cad. No:10 Avanos / NEVŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Nevşehir ili Avanos ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresi marka ile birlikte kullanılacaktır. Üretilen ürünün uygun kısmında coğrafi işaret amblemi ile birlikte "Avanos Çömleği" ibaresi bulunacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ülkemizde Nevşehir iline bağlı Avanos ilçesi; çömlekçilik denilince akla gelen ilk yerlerdendir. Göreme ve Ürgüp gibi turistik yörelere yakın olmasının yanı sıra hammadde kaynaklarının ilçede bulunuyor olması Avanos'ta çömlekçiliğin çok gelişmiş olmasının sebeplerindendir. "Çömlek" adı yaygın olarak toprak tencereler için kullanılsa da, coğrafi işaret kapsamında kilden yapılmış her türlü ürünü belirtmektedir.

Nevşehir'de Neolitik Çağ'dan itibaren devam eden çanak çömlek yapımı, Avanos bölgesinde yaygınlık göstermektedir. Yapılan çanak çömlekler bugün olduğu gibi olasılıkla İlk Tunç Çağ'da da Avanos'un dağlarından ve Kızılırmak'ın eski yataklarından elde edilmekteydi. İlk yapılan çömleklerin sargı-dolama yöntemiyle elde biçimlendirildiği bilinmektedir. Fırınlama için de açık ateş kullanılmıştır. İlk Tunç çağının sonlarına doğru çömlekçi çarkı bulununca, çömlekler artık çarkta yapılmaya başlanmıştır. Çark yapımı çanak çömlek örneklerine Hacıbektaş ilçesinde yoğun olarak rastlanmaktadır. Avanos'un Topaklı beldesinde ise Topaklı Höyük'te yapılan kazılarda, Tunç Çağı'nda Bizans dönemine kadar sıralanan 24 yapı katında çeşitli seramik parçaları bulunmuştur. Bu bulgular Avanos'ta çömlekçiliğin geçmişinin oldukça eskilere dayandığını göstermektedir.

Avanos çömleği yöre ile özdeşleşmesi ve köklü tarihi bakımından ayırt edilmektedir. Burada yapılan çömlekler çuvallara koyularak eşeksirtına bağlanır, çevre il ve ilçelerin pazarlarına satılmaya götürüldü. Bu pazarlama biçimi Osmanlı Devleti döneminde olduğu kadar Cumhuriyet Dönemi'nde belli bir süre devam etti. Avanos erkeklerinin oluşturdukları uzun kervanlarla, Adana'ya kadar çanak, çömlek ve halı satmaya gittikleri biliniyor. Bu ürünler gidilen yerlerde çoğunlukla takas usulü satılmış. Çömleği alan çömleğin dolusu kadar ürettiği üründen verirmiş. Geçim bu şekilde sağlanmış. "Dolusuna bulguruna, pirincine, tuzuna, peynirine" diye çömleklerin pazarlandığını görenler, "Avanlılılar yine geldi" derlermiş. Taşıma sırasında ürkek olduğu için katır tercih edilmezmiş. Yolculuk sırasında kırılanlar ise yol kenarına atılmış. Gerçekten de zamanla Avanos'u çevredeki diğer merkezlere bağlayan yollar çömlek kırıklarıyla dolmuştur.

Avanos Çömleği'ni diğer seramik ürünlerden ayıran en büyük özelliği içeriğinde kullanılan ve Avanos yöresinden sağlanan kildir. Diğer yöreler ile Avanos kili mineral özellikleri kıyaslanan bir çalışmada Menemen çamurunda; illit/mika, kaolin, kuvars, feldspat, kalsit, hematit, Konya bölgesinde; illit/mika, kaolin, montmorillonit, kuvars, feldspat, hematit, Kınık çamurunda; kaolin, feldspat, kuvars, kalsit, dolomit, İznik çamurunda; illit/mika, kuvars, feldspat, kalsit, dolomit, kaolin, montmorillonit, hematit, Avanos çamurunda ise; illit/mika, kuvars, feldspat, kalsit ve dolomit, hematit, mineralleri tespit edilmiştir. Çamur içindeki hematit minerali, renklerin kırmızı olmasına neden olmaktadır. Hematit oranına bağlı olarak renkler; açık sarı, açık ve koyu kırmızı arasında değişmektedir. Bu bileşim Avanos Çömleklerinin kendine has rengini vermektedir. Avanos'ta çömlekçilikte kullanılan topraklar, Kızılırmak'ın eski yataklarından ve çevredeki tepelerden elde edilir. Bu bölgeler arasında eskiden beri kullanılan, Gedik, Burabayır, Cideresi ve Kızılöz sayılabilir. Gedik'te kırmızı ve gök, Burabayır'da çoğunlukla kırmızı, Cideresi'nde kırmızı ve gök, Kızılöz'de ise kırmızı renkli topraklar bulunmaktadır.

Oksit	Menemen	Konya	Kınık	İznik	Avanos
Na ₂ O	0,46	0,27	0,59	0,53	0,51
K ₂ O	3,42	3,72	2,40	2,48	4,17
CaO	2,79	0,55	2,18	2,38	6,61
MgO	0,79	0,88	1,71	1,63	2,65
Al ₂ O ₃	18,88	20,67	18,94	18,89	17,45
Fe ₂ O ₃	6,55	7,80	7,28	7,16	6,78
SiO ₂	58,08	57,30	55,58	55,38	47,26
TiO ₂	0,87	0,98	1,18	1,20	0,65
SO ₃	0,09	0,05	0,07	0,07	0,18
A, Z,	7,98	7,72	10,04	10,26	13,68

Üretim Metodu:

Çömlek yapımı ilk olarak uygun toprakların “ışık” adı verilen atölyelere getirilmesiyle başlar. Atölyeye gelen toprak kabaca aşağıdaki işlemlerden geçerek çömlek haline dönüşür.

Yapılacak işe göre farklı toprakların farklı oranlarda karıştırılması işlemine harmanlama denir. Daha sonra bu topraklar kırılır. İri olan taneler çekiç yardımıyla kırılır, inceltilir; granül haline getirilmeye çalışılır. Kırılma işleminden sonra eleme işi yapılır. Eleme işleminden sonra karıştırma işlemine geçilir. Elle yapılan bu işleme yörede “çamur çıkartmak” adı verilir. Çamura onda biri kadar su atılarak karıştırma işlemi yapılır. Daha sonra ezme işlemine geçilir, ezme işleminden sonra dinlendirmeye geçilir; dinlendirme yapılmazsa çamurda çatlama olur. Dinlendirme sırasında çamur içindeki su ve mineraller homojen olarak dağılır. Bir günlük dinlendirme süresinin ardından çamur şekillendirilmek üzere hazırdır. Şekillendirme çamurun yoğrulmasıyla başlar. Bu işlem elle yapılır. Çamurun bir gün içinde şekillendirilmesi gerekir. Yoksa çamur sertleşmeye başlar ve şekillendirme güçleşir. Şekillendirme işlemi tornada yapılır.

Bölgede “çıkırık” adı verilen tornalar kullanılır. Tornanın üzerine yapılacak işin büyüklüğüne göre kalıplar koyulur. Kalıplar, taban kalıbı, düz kalıp ve ulak kalıp olmak üzere üçe ayrılır. Kolay ve tek seferde yapılabilecek kaplar için taban ve düz kalıplar, aralıklarla iki seferde yapılabilecek kaplar için, taban kalıp, tabanı olmayan ulak kalıp ve bazen de her üç kalıp birden takılır. Tornada çalışan ustanın yanında küçük bir su kovası bulunur. İşin kurumaması için zaman zaman usta küçük bir keçe aracılığı ile çamura su verir. Şekillendirme sırasında çamurun merkeze iyi yerleştirilmesi gerekir; aksi takdirde çamur yalpa yapar ve düzgün şekil almaz. Ürün kabaca şekil aldıktan sonra ince işçiliğe geçilir. Üretilen ürün çeşidine ve isteğe bağlı olarak zırlama ve perdelama işlemine geçilir. Çömlek kurutmaya bırakılmadan önce üzerinin boyanmasına zırlama denir. Deri sertliğine geldiğinde çömlek perdelama işlemine geçilir. Mamulün yüzeyinin parlatılmasına perdelama denilir.

Ürünün sertleşmesi ve kullanıma uygun hale gelmesi için son aşama pişirme işlemidir. Pişirme fırınlarda olur. Gazlı fırın ve de elektrikli fırınlarla birlikte bazı atölyelerde ilkel pişirimlerde yapılmaktadır. Avanos'ta geçmişten günümüze yaygın olarak kullanılan fırınlar odun, talaş ve saman gibi katı yakıtlar kullanılarak ısıtılan fırınlardır. Bu tip fırınlar, ürünlerin koyulduğu yer ile ateşin yandığı yeri ayırabilmek amacıyla iki bölümlü olarak yapılmaktadır. Yöresel olarak ürünlerin koyulduğu yere “koyacak” ateşin yandığı yere “ocak” adı verilir. Ocak bölümü kısmen toprağın altındadır. Pişirim sırasında fırının iç ısı 750–950 derece değişir. Bu ısının aşılması ürünün deforme olmasına sebep olur.

Avanos'ta neredeyse her işliğin kendi fırını vardır. Günümüzde elektrikli ya da gaz fırınların olmasına rağmen, geçmişten kalan geleneksel fırınlarda kullanılmaktadır. Bu fırınların şekilleri yuvarlak olup, büyüklüğü pişirilmek üzere koyulabilecek testi sayısına göre belirlenir. En küçük fırın 800 adet testi, orta büyüklükteki fırın 1200 adet testi, en büyük fırında 1600 testi alır. Avanos'ta, Anadolu'da rastladığım en büyük fırın boyutları olan 3m çaplı, 4 m yükseklikte silindirik dördüncü tür fırınlarda büyük bir üretim söz konusudur. Bu tip fırınlar ürünlerin koyulduğu yer ile ateşin yandığı yeri ayırabilmek amacıyla iki bölüm olarak yapılmıştır. Bir fırın, kurutulmuş çiğ mamulün pişirilmesi için istif edilen toprak üstündeki ve kayacak denilen yer ile yere gömülü ateş yanan ocak olmak üzere iki kısımdan ibarettir. Bu iki kısmı birbirinden ocağın kemerli olan tavanı ayırır. Ocaktaki ısının yukarı çıkıp çiğ mamulün pişmesini sağlamak amacı ile bu tavanda delikler vardır. Deliklerin adedi fırının büyüklüğüne göre 30–36 adet olmak üzere değişir. Şekilleri dikdörtgen olan deliklerin çapları 10–15–20–25 cm arasındadır. Bu delikler tavanda gelişi güzel yerleştirilmiş olmayıp, daire şeklinde olan fırınların birbirine dik iki çapına göre simetrik olarak dizilmişlerdir. Dolayısıyla merkeze göre simetriklerdir. Fırınlarda iki kapı vardır. Bunlardan biri pişmemiş ürünün fırına koyulduğu kayacak, diğeri de ocak kapısıdır. Kayacak kısmının kapısı fırın ateşlenmeden önce taş ve toprakla kapatılır ve etrafına çamur sıvanıp pişirim yapılır.

Denetleme:

Avanos Çömleği tescilde belirtilen malzemelerle ve üretim yöntemine uygun olarak üretilmesi, işlenmesi, pazarlanması, coğrafi işaretin kullanımı Denetim Komisyonu tarafından denetlenecektir. Denetim Komisyonu Nevşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Avanos Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığı koordinasyonunda, Avanos Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığından bir uzman personel, Nevşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden bir uzman personel, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi tarafından görevlendirilecek bir personelden oluşacaktır. Denetimler yılda bir kere yapılarak raporlanacaktır. Komisyon, şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapabilir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim merci haklarının korunmasında hukuki süreçleri yürütür.