

ÜNYE'DE TARİHÎ BİR ÇÖMLEK FIRINI

A Historical Pottery Kiln in Ünye

Mehmet Sami BAYRAKTAR¹

Özet

Ordu'nun, Ünye İlçesi, Burunucu Mahallesi'nde bulunan ve bilimsel yayınlara konu olmayan tarihi bir çömlek fırını bu çalışmanın konusunu oluşturmaktadır. Yapının sanat tarihi bağlamında tanıtılıp değerlendirilmesi çömlek fırını türünden yapıların pek fazla örneğinin bulunmadığı hesaba katılırsa faydalı olacaktır. Özel mülkiyetteki yapı korunması gerekli taşınmaz kültür varlığı olarak tescillidir. İnşa tarihine ışık tutatacak kitabe veya herhangi bir belgeye ulaşamayan yapının Osmanlı hakimiyetindeki 19. yüzyıl sonları ile 20. yüzyıl başları arasındaki bir dönemde, ilçedeki Rumlar tarafından yapılmış çömlek fırınlarından biri olma ihtimalini yüksek görmekteyiz. Fırın ve atölye olmak üzere iki bağımsız bölümden oluşan çömlek imalathanesinin; fırın kesiminin ayakta kaldığı, atölyenin ise zamanla ortadan kalktığı anlaşılmaktadır. Son yıllarda işlevini kaybederek atıl halde kalan yapı kısmen tahrip olmuştur. Binanın örtü ve duvarlarında içten ve dıştan kısmi dökülmeler, çatlaklar, zamana bağlı erime ve tabii yıpranmalar bulunduğu görülmektedir. Kubbesinin çökme tehlikesi bulunması, uzun süredir metruk olması nedeniyle gayri sıhhi ortama sahip olması gibi sağlık ve güvenlik gerekçeleri yüzünden yapının istenilen düzeyde ayrıntılı bir şekilde incelenmesi mümkün olamamıştır. Çömlek fırını, silindirik gövdeli kâgır yığma bir yapıdır. Fırının esasen üst üste iki bölmeden (ateşlik ve pişirme hücresi) oluşmaktadır. Yapı dıştan 6,40 m çapında daire planlı olup silindirik gövdenin (pişirme hücresi) üzerinde kasnaksız basık bir kubbe yer alır. Ateşlik kesimini yığılan toprak nedeniyle görmek mümkün değildir. Yöre sakinlerinin verdiği bilgiye göre fırının vaktiyle bir bacası bulunmaktayken sonradan yıkılmıştır. Yer yer muntazam sıralı ve muntazam kesme taş işçilikli ana duvarlarda moloz taş sıralarına da yer verilmiştir. Taş esaslı ana duvarın iç çeperinde kerpiç ve tuğla kullanılan bir gömlek duvar yer alır. Pişirme hücresinin tuğla döşeli zeminin ortası, dairevi tabanlı ve bombe yapacak şekilde 40-50 cm. kadar yükseltilmiştir. Yapının iç mekânında pişirme hücresinin silindirik taş duvarlarında simetrik düzende iki kat halinde nişlere yer verilmiştir. Ünye'nin tarihi yapı mirasının ayakta kalan bir unsuru olarak çömlek fırını, tarihi mimari kültürü koruma bağlamı yanı sıra ayakta kalan

¹ Prof. Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, Sanat Tarihi Bölümü, Samsun-TÜRKİYE, e-mail: msami.bayraktar@omu.edu.tr / ms.bayraktar@hotmail.com; ORCID: 0000-0001-8454-4045.

çok az sayıdaki çömlek fırınlarından biri olması bakımından ayrıca değerli görülmelidir. Yukarıda değinilen sınırlılıklar nedeniyle araştırmamız, yapının mimari özelliklerinin tespit ve değerlendirilmesi bakımından eksik kalmaktadır. Yapının kapsamlı bir restorasyonla özgün görünümüne kavuşturulması gerekmektedir. Yapılacak temizlik, kazı ve incelemeler, yapının özgün özelliklerini belirlemek bakımından söz konusu eksiklikleri giderecektir. Yapı kâgir yığma yapı sistemi, malzeme ve inşa tekniği ile geleneksel çömlek fırınlarında tercih edilen mimari anlayışı yansıtmaktadır. Mevcut haliyle yapı, geleneksel kara fırın düzenindeki çömlek fırınlarının büyükçe tutulan gelişmiş bir örneğidir.

Anahtar Kelimeler: Karadeniz Bölgesi, Ünye, mimari, çömlek fırını, çömlekçilik

Abstract

The subject of this study is a historical pottery kiln located in Ordu, Ünye District, Burunucu District, which is not the subject of scientific publications. It will be useful to introduce and evaluate the building in the context of art history, considering that there are not many examples of structures such as pottery kilns. The privately owned building is registered as an immovable cultural property to be protected. We believe that the building, for which there is no inscription or any document that would shed light on its construction date, is likely to be one of the pottery kilns built by the Greeks in the district, during the period between the late 19th century and the early 20th century under Ottoman rule. The pottery workshop consists of two independent sections: a kiln and a workshop; It is understood that the bakery section survived and the workshop disappeared over time. The building, which has lost its function and remained idle in recent years, has been partially destroyed. It is seen that there are partial spills, cracks, time-related melting and natural wear on the cover and walls of the building. Due to health and safety reasons such as the danger of collapse of the dome, the fact that it has an unsanitary environment due to being abandoned for a long time, it was not possible to examine the structure in detail at the desired level. The pottery kiln is a masonry structure with a cylindrical body. The building has a circular plan with a diameter of 6.40 m from the outside and there is a flat dome without a pulley on the cylindrical body (cooking cell). It is not possible to see the fire section due to the accumulated soil. According to the information given by local residents, the oven used to have a chimney, but it was later demolished. Rows of rubble stones are also included on the main walls, which are regularly lined and have regular cut stone workmanship. There is a shirt wall wall made of adobe and brick on the inner wall of the stone-based main wall. The middle of the brick-paved floor of the cooking cell is raised by 40-50 cm to form a circular curve. In the interior of the building, there are niches in two layers in a symmetrical arrangement on the cylindrical stone walls of the cooking cell. As a surviving element of Ünye's historical architectural identity, the pottery kiln should be considered valuable in

terms of preserving the historical architectural culture as well as being one of the very few surviving pottery kilns. Due to the limitations mentioned above, our research is incomplete in terms of identifying and evaluating the architectural features of the building. The building needs to be restored to its original appearance with a comprehensive restoration. The cleaning, excavation and examinations to be carried out will eliminate these deficiencies in terms of determining the original features of the building. The building reflects the architectural approach preferred in traditional pottery kilns with its masonry construction system, materials and construction techniques. In its current form, the building is an advanced example of the pottery kilns in the traditional black kiln layout.

Keywords: Black Sea Region, Ünye, architecture, pottery kiln, pottery

Giriş

Bu çalışma daha önce bilimsel bir çalışmaya konu olmayan Ünye’de bulunan tarihi bir çömlek fırınının sanat ve mimarlık tarihi bağlamında tanıtip değerlendirmesini amaçlanmaktadır. Nisan 2022 ve Haziran 2023 itibariyle incelenen yapının ölçüleri alınarak mimari çizimleri yapılmıştır. Yakın zamanlarda terk edildiğinden dolayı hızla tahrip olan yapının kapsamlı bir restorasyonla ihya edilmesi gerekmektedir. Etrafını saran yoğun bitki dokusu yapının üst örtüsü ve duvarlarında ciddi çatlak ve dökülmelere ve duvarların bazı kesimlerinde kayıplara yol açmıştır. Özellikle kubbe açıklığından içeriye giren yağmur suyu, yapıya bir hayli zarar vermiştir.

Yapının etrafında kuzey yönde eğimli araziden akan toprağın yapının duvarlarına kadar ulaşip bu kesimi doldurarak perdelemesi, kuzey ve doğu yönlerde yoğun ve dikenli bitkilerle sarılı olması, yapının bulunduğu alanın zamanla toprak vb. döküntülerle dolarak yükselmesi, yapının istenilen düzeyde ayrıntılı bir şekilde incelenerek belgelenmesine engel olmuştur. Mevcut halde yapının içine girmek mümkün değildir. Nisan 2022’de yapının kubbe üstündeki bitki dokusunun küçük ve seyrek olması sayesinde kubbe üzerine çıkmak mümkün olmuş idi. Yapının iç düzeni konusundaki belgelememiz 2022 yılındaki kubbe açıklığından bakılarak yapılan incelemeye dayanmaktadır. Sayılan sınırlılıklara rağmen yapıyı mevcut fiziki koşullar içerisinde çalışmanın doğru olacağı değerlendirilmiştir. Zira halen restorasyonu konusunda herhangi bir irade bulunmayan yapının belgelenmeden ortadan kalkma riski bulunmaktadır. Değindiğimiz sınırlılıkların ortadan kalkması halinde; kapsamlı bir temizlik ve restorasyon gibi muhtemel müdahalelerle yapının mimari özellikleri bağlamında yeni bazı bulgulara ulaşılması mümkün olabilir.

1. Ünye Çömlekçiliğinin Tarihçesi

Bazı tarihi belgelere bakılarak Ünye’de fırınlanmış çömlek yapımının Osmanlı döneminde 15. ve 16. yüzyıllardan yapıldığı anlaşılmaktadır.² 1834 yılına

² “Ünye sâkinleri demir (ahen) geliri, resmi dalyan ve firuni çömlek kayıtlarından da anlaşıldığı üzere madencilik,

ait Trabzon vilayeti nüfus defteri serisi içerisindeki kayıtlara göre, 1834 yılı Ünye merkez mahalleleri, “Burunucu, Çamurlu, Çömlekçi, Kalederesi ve Orta Mahalle”dir (B. Kara 2021: 38). Adı geçen “Çömlekçi” Mahallesi’nin 1834 yılı itibarıyla çömlekçilik yapılan bir mahalle olduğu anlaşılmaktadır (Harita 1). Araştırma konumuz olan çömlek fırınının yakınında bulunan Osmanlı devrinden kalan Çömlekçi Camii’nin bu isimle anıldığına bakılarak söz konusu mahallenin fırının çevresinde olduğu anlaşılmaktadır (Harita 1, Foto. 1). Yöre sakinlerinin ifadesine göre, fırının 2 km kadar ilerisinde Burunucu Mahallesi’nde yakın zamanlara kadar ayakta iken yıkılan başka bir çömlek fırını bulunmaktaydı. İlçedeki çömlekçiliğin Osmanlı döneminde kesintisiz bir şekilde devam etmiş olabileceği varsayılabılır.

Ünye’de Osmanlı devrinde çömlekçiliğin büyük ölçüde Rum ahalinin uğraş verdiği bir iş kolu olduğu, ilçede çömlekçilik yapan Rumların 1924 yılı Türkiye-Yunanistan mübadelesi ile ülkeden ayrılmaları üzerine, çömlekçi atölyelerinin boş kaldığı bilinmektedir (G. Güner 1988: 91; F. Öztürk 2020: 21-22). Çömlekçiliğin yeniden canlandırılması için Of ve Borçka’dan bazı ustaların ilçeye davet edildiği, yeni çırak ve ustaların yetiştirilmesi konusunda başarı sağlandığı, çömlekçi atölyelerinin aktif hale gelerek Ünye’nin 1927-1980 yılları arasında önemli bir çömlek üretim ve satış merkezi haline geldiği görülmektedir (G. Güner 1988: 91; F. Öztürk 2020: 21-22). Ünye çömlekçiliği üzerine araştırma yapan Öztürk’e göre 1980’li yıllardan sonra endüstriyel üretimin yaygınlaşması sonucu ortaya çıkan ekonomik sürdürülebilirlik sorunu Doğu Karadeniz Bölgesi çapında önem arz eden Ünye çömlekçiliğinin sonunu hazırlamıştır (F. Öztürk 2020: 21).

1922’li yıllarda Ünye’de Rumlardan kalma sadece üç adet fırının bulunduğu, diğer fırınların ve atölyelerin 1927 yılından sonra yapıldığı, bir ara Burunucu Çömlekçi Mahallesi’nde 19 ila 24 kadar çömlekçi atölyesinden söz edildiği, 1972-77 yılı dolayında ilçedeki çömlekçi atölyesi sayısının altı olduğu bilinmektedir (G. Güner 1988: 91; F. Öztürk 2020: 22). Ünye’de büyük çömlekçi atölyelerine fabrika denildiği bu fabrikalarda üç ya da dört çömlekçinin birlikte seri üretim yaptığı, 1960’lı yıllarda gelen siparişlere yetişmekte sıkıntı çekildiği, bu dönemde Ünye’deki çömlekçi atölyelerinde çalışanların sayısının 300 kişinin üzerinde olduğu belirtilmektedir (F. Öztürk 2020: 22).

2. Ünye Çömlek Fırını

2.1. Yapının Konumu ve Tarihçesi

Çömlek Fırını, Ordu İli, Ünye ilçesi, Burunucu Mahallesi’nde, Nuri Bey Sokak üzerinde, 5212 ada, 10 parselde (eski: 284 ada, 27 parsel)³, Karadeniz Sahil yoluna 100 m kadar mesafede yer almaktadır (Harita 1, Foto. 1). Kuzeyden güneye doğru dik bir meyille alçalan arazinin meylin biterek düzleştiği bir

balıkçılık, çömlekçilik gibi işlerle de uğraşmışlardır.” (M. Öz 1999: 108).

³ Samsun Kültür Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu Müdürlüğü Arşivi, 52.10.347 Numaralı Dosya.

kesiminde bulunan yapının güneyinde Nuri Bey Sokağı bulunmaktadır. Mahalle içinde kalan yapı, diğer yönlerden küçük ölçekli arsa/bahçelerle sarılı vaziyettedir (Foto. 1).

Yapının tarihine ışık tutatacak kitabe veya herhangi bir belgeye ulaşılammıştır. Yöre sakinlerinden yapının tarihçesi konusunda epey eski olduğunu ifade etmeleri dışında bir bilgi edinilememiştir. Ünye’de Rumlardan sadece üç adet fırın kaldığı, diğer fırınların ve atölyelerin 1927 yılından sonra yapıldığı şeklinde yukarıda sözü edilen tespite bakılarak yapının ya Rumlar’dan kalan yapılardan biri veya bunu takip eden yıllardan sonra yapılmış olabileceği akla gelmektedir. Öztürk’ün araştırmasında yapıya ait bir görselin altında “*Adil Usta’nın kullandığı çömlekçi fırını*” kaydı bulunmaktadır. Öztürk’ün araştırmasında Adil Usta’nın adı, yörede 1927-1980 yılları arası çömlekçilik yapan ustalardan biri olarak geçmektedir. Öztürk’ün araştırmasında geçen; Ufuk Mistepe ve Hüseyin Mistepe’nin Çömlekçi Başustası Hüseyin Mistepe’yi kaynak olarak hazırladıkları, Ünyede 1920 ile 1980 arasında bulunan çömlek imalathanelerinin sıralandığı listede toplam 24 çömlek imalathanesi kaydedilmiştir. Listedeki imalathane yapıları olarak çömlek fırını ve atölyelerden söz edilmektedir. Bu listede adı “*Adil /Haydar – Rasiye Dilek’in İmalâthanesi*”, bulunduğu yer “Orta Mahalle ile Burunucu Mahallesi arasında Dereboğazı Mevkii’nde 1 Atölye ve 1 Fırın” ifadeleriyle tarif edilen fırının konumuz olan yapı olduğu anlaşılmaktadır. Zira yapının bulunduğu mevki, listedeki tanıma uymaktadır. Bu durumda; fırın ve atölye olmak üzere iki bağımsız bölümden oluşan çömlek imalathanesinin; fırın kesiminin ayakta kaldığı, atölyenin ise zamanla ortadan kalktığı anlaşılmaktadır. Nitekim yöre sakinlerinden, fırının doğu tarafındaki alanda, şimdilerde hiçbir yapı kalıntısı bulunmayan çömlekçinin evinin bulunduğu şeklindeki duyumlarını, bu atölye ile irtibatlandırmak gerekmektedir (Görsel 2). Atölyenin bir kısmı veya bitişiğindeki muhtemel bir ev, fırın sahibinin ikameti olarak kullanılmış olmalıdır.

Kentsel sit alanı dışında bulunan ve özel mülkiyete ait yapı, Samsun Kültür Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu’nun 25.01.2019 tarih ve 5951 sayılı kararıyla korunması gerekli taşınmaz kültür varlığı olarak tescil edilerek ve koruma grubu 1. Grup olarak belirlenmiştir.⁴

2.2. Tarihlendirme

Yukarıdaki bilgilerden yapının Adil usta tarafından kullanılan bir fırın olduğu anlaşılmakla birlikte fırının ve atölyenin kim tarafından ve ne zaman yaptırıldığı konusu belli değildir. Yapının tarihlendirilmesi konusunda, üslup eleştirisi dışında bir ihtimal görünmemektedir. Yapının üslup ve tarih belirlemeye yarayacak bir bezeme unsuru bulunmaz. İnşa sistemi, plan tipi, malzeme-teknik, cephe ve mimari elemanların biçimlenişi gibi geriye kalan hususlarda da net bir tarih/tarih aralığına işaret eden unsur görülmez. Yapıda kâgir yığma sistemli yer yer kesme,

⁴ Samsun Kültür Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu Arşivi, 52.10.347 Numaralı Dosya.

kaba yonu ve moloz taş ve tuğla işçilikli duvarları dışında kayda değer bir mimari özellik bulunmamaktadır. Özellikle duvarlarda moloz taş sıraları arasında, belli aralıklarla kaba yonu ve irice taş sıralarına yer verilmesi yapının Rum ustalar tarafından yapılmış olabileceğine işaret sayılabilir. Benzer duvarların Anadolu'da Bizans yapılarından itibaren sıklıkla Rum yapılarında görüldüğü söylenebilir. Bu bakımdan yapının Osmanlı hakimiyetindeki 19. yüzyıl sonları ile 20. yüzyıl başları arasındaki bir dönemde, ilçedeki Rumlar tarafından yapılmış çömlek fırınlarından biri olma ihtimalini yüksek görmekteyiz.

2.3. Yapım Sistemi, Malzeme, Plan ve Dış Mimari

Çömlek fırını, silindirik gövdeli kâgir yığma bir yapıdır (Çizim 1, Foto. 2-3). Fırının üst üste iki bölmeden (ateşlik ve pişirme hücresi) oluştuğu anlaşılmaktadır. Yapı dıştan 6,40 m çapında daire planlı olup 75 cm kalınlıkta duvarlarla belirlenen silindirik gövdenin (pişirme hücresi) üzerinde 4,90 m çapında kasnaksız basık bir kubbe yer alır. Ateşlik kesimini yığılan toprak nedeniyle görmek mümkün değildir.

Yöre sakinlerinin verdiği bilgiye göre fırının vaktiyle bir bacası bulunmaktayken sonradan yıkılmıştır. Bacanın yeri ve mimari özelliği gibi konularda yöre sakinlerinden herhangi bir bilgi edinilememiştir. Yapının duvarıyla birleşmiş halde veya hemen 1-1,5m gibi bir mesafeyle çok yakınında bulunabilen bacaların bazı geleneksel fırınlarda yapıldığı bilinmektedir. Yapılacak bir kazı ve temizlik çalışmasıyla konunun açıklığa kavuşması gerekmektedir.

Yapının 75 cm kalınlıktaki duvar dokusunda dıştan bakıldığında moloz taş ve kaba yonu taş olmak üzere alması bir sistem görülür (Foto. 3-9). Dıştan sıvanmayan duvarlarda, iki sıra halinde kaba yonu taş işçilikli kesimler ile bunların arasında sıra düzeni olmaksızın yapılan moloz taş işçilik görülür. Kesme taşlar arasında yer yer demir kenetli bağlantılar bulunmaktadır. Moloz taş kesimlerde, yer yer küçük kiremit parçaları da seçilmektedir. Yapının duvar dokusu doğu yönde kısmen dökülmüş vaziyettedir. Dökülen kesimlerde açığa çıktığı üzere, yukarıda anlatılan taş esaslı dokunun (ana duvar) iç çeperinde kerpiç ve tuğla kullanılan bir duvar (gömlek)⁵ yer alır (Foto. 3). Pişirme hücresi duvarlarının iç çeperinde alt kesimde sıralı muntazam kesme taş, bunun yukarısında kalan kesimlerde kerpiç, kubbede ise tuğla örgü görülmektedir. İç duvar (gömlek), dıştan yukarıda anlatılan daha kalın taş duvarla çevrilidir. Fırın yapılarında pişirmeye daha elverişli olması bakımından içte tuğla veya kerpiç, dışta sıcaklığın korunması bakımından kalın bir taş duvarın genelde tercih edildiği bilinir. Dış cephe itibarıyla duvarın kerpiç ve taş kesimlerinde çamur harcı kullanılmıştır. Taş örgüde yer yer tadilat ürünü muhdes çimento harçlı kesimler görülmektedir.

Pişirme hücresinin tuğla ile örülen ve tepe kesimindeki kalınlığı 38 cm olan kubbe, hafif basık küre şeklindedir (Çizim 1, Foto. 6-7). Kubbe dıştan munta-

⁵ Kütahya çini fırınları ile ilgili bir çalışmada çini fırının dıştaki duvarına “ana duvar”, içteki ince duvara ise “gömlek” adı verilmektedir (F. Şahin 1981: 148; F. Şahin 1983: 17).

zam kesme taşla kaplıdır. Bu kesimde kullanılan taş, Ünye taşı adıyla anılan bej renkli bir kireç taşıdır (Foto. 9). Kubbe kaplaması duvarlardan 35 cm kadar taşıntı yapar. Taş kaplamanın büyük bir kısmı yerinde iken bazı kesimlerde kayıplar söz konusudur (Foto. 7-11). Kaplama taşları, yağmur suyunu içeriye vermeyecek şekilde, birbiri üzerine dört sıralı olarak bindirilmiştir. Tuğla örülü kubbe açıklığı üzerinde taş kaplama görülmez. Kubbe açıklığını belirleyen tuğla örgü kısmen tahrip olmuş haldedir (Foto. 10). Mevcut halde açıklığın çevresinin bir veya birkaç sıra tuğla örgüyle 10-15 cm kadar yükseltilmiştir. Kalınlıkları 4-6- cm arasında değişen taş kaplama levhaları, büyük ve küçük ebatlı olmak üzere iki şekildedir (Foto. 7-8). Büyüklerde ebat 110x80 cm'yi bulmaktadır. Küçüklerde, en/genişlik ölçüsü büyüklerin yarısı (40 cm) civarındadır. Çatı kaplamasında duvarlarda olduğu gibi yer yer çimento esaslı muhdes sıvamalar (tadilat) dikkat çekmektedir.

Yapının cephelerinde yalın duvar örgüsünden başka bir unsur görülmemektedir. Özellikle batı ve güney yönde arazinin eğiminden dolayı zamanla yapının duvarlarına kadar inen toprak yığını belirtilen kesimlerde duvarları kısmen kapatmıştır. Bu nedenle yapının cephe yükseklikleri değişmektedir. Mevcut duvar yüksekliği güney cephesi itibariyle 2 m'dir. Kubbe ile birlikte yapının yüksekliği dıştan 2.85 m civarındadır. Ancak etraftan kayarak gelen toprakla zamanla arazinin yükseldiği hesaba katılırsa bu ölçünün özgün halde 3.80 m civarında olması mümkündür.

Binada büyük oranda zamana bağlı tabii yıpranma ve bozulmalar görülmektedir. Örtü ve duvarlarda içten ve dıştan kısmi dökülmeler ve çatlaklar, duvarlarda sehim söz konusudur.

2.4. İç Mimari Düzeni ve Elemanları

Mevcut halde yapının iç mekânına açılan bir kapı bulunmamaktadır. Esasen çömlek fırınlarında pişirme hücresi ile ateşlik hücresine açılan birer kapı açıklığına yer verilmektedir. Kapının sonraki yıllarda kapatılmış olabileceği veya yapıya dolan toprak yığını altında kaldığı akla gelmektedir. İçine girmek mümkün olmadığından yapının iç kesimleri kubbe açıklığından bakılarak incelenebilmiştir.⁶

Pişirme hücresinin tuğla döşeli zeminin ortası dairevi şekilde bombe yapacak şekilde 40-50 cm kadar yükseltilmiştir (Foto. 12-13). Bombeli kesim, duvarlardan 70-80 cm mesafede başlamakta ve iç alanın büyük bir kesimini kaplamaktadır. Pişirme hücresinin iç mekânında pişirme hücresinin silindirik taş duvarlarında simetrik düzende iki kat halinde nişlere yer verilmiştir (Foto. 12-15). Alt kesimdeki nişler, simetrik düzende karşılıklı iki adet olup zemin kotundan başlayan yuvarlak kemerli nişlerdir. Biri diğerinden daha dar ve uzun tutulan nişlerin genişliği 40-50 cm civarındadır. Alt nişlerin kemer yayları, zemin kotundan itibaren kısa olanda takriben + 80 cm'de diğerinde + 1 m'de son bulur. 50-60 cm civarında

⁶ Belirtilen açıklık haricinde yapının içini görmek mümkün değildir. Uzun süredir metruk olması, kubbesinin çökme tehlikesi bulunması, yapı içinin gayri sıhhi ortama sahip olması gibi sağlık ve güvenlik gerekçeleri yüzünden yapının daha ayrıntılı bir şekilde incelenmesi mümkün olamamıştır.

genişlikteki nişlerin birinin kemer yayı, iki sıralı muntazam örgülü iken diğerinde tadilat ürünü ve tuğladan olabilecek gayri muntazam örgü dikkat çeker. Takriben + 1 m kotunda başlayan üst kesimdeki nişler, altlardaki gibi silindirik duvarlarda eşit aralıklarla yerleştirilmiştir. Ancak bunların sayısı dört olup alttaki nişlerin yuvarlak kemerli açıklık düzeninden farklı olarak kareye yakın dörtgen açıklıklıdır (Foto. 12-15). Açıklıkların üzerinde yuvarlak kemerle kuşatılan kör alınlıklar bulunur. Fırının içinde mevcut halde başka bir ayrıntı seçilememektedir.

Karşılaştırma ve Değerlendirme

Seramik/çömlek fırınlarının tespit edilebilen ilk örnekleri, çeşitli araştırmacılar tarafından ilkel fırınlar olarak adlandırılan ve Ortadoğu’da bölgesinde görülen basit yapılardır. Eski çağlarda ilk seramik pişirme işlerinin bir fırın yapısı olmadan açık ateşte yapıldığı, ısı kaybının önüne geçmek ve verimliliği artırmak için fırın yapısının ilk olarak M.Ö. 5000 yıllarında Halep’in güneydoğusunda bulunan Hububa Kabira’da ortaya çıktığı, ilk çağlarda yapılan bu fırınların yapı malzemesinin kerpiç, bağlantı malzemesinin samanlı kil olduğu bilinmektedir (C. Sevim 1991: 7). İlk seramik ürünlerin pişirimi için kullanılan alttan yanmalı topraktan yapılmış düşük sıcaklıkta pişirim yapan fırınlar, zamanla yerini sürekli çalışan ve en yeni malzemeler kullanılarak yapılmış fırınlara bırakmışlardır (C. Sevim 1991: 9). Seramik fırınları, çağlar boyunca farklı bölgelerde farklı gelişmeler göstermiştir.⁷ Çok eski dönemlerden bu yana, alta ateşlik üstte pişirme hücresi bulunan çömlek fırınlarının, üstü açık ve kubbeli tipleri çeşitli bölgelerde görülmüştür (C. Sevim 1991: 19-23). Araştırma konumuz olan yapının da içinde bulunduğu bu tip geleneksel çömlek fırınları, Anadolu’nun çeşitli bölgelerinde yapılagelmiştir.

Güner, Anadolu çömlekçiliğinde pişirme esası bakımından dört ayrı uygulama tespit etmektedir (G. Güner 1988: 14). Fırının mimari düzenini de belirleyen bu türler içinde en gelişkin olanı konumuz olan yapı için de geçerli olduğu üzere ateşlik ve pişirme hücresi şeklinde iki bölümden oluşan fırınlardır. Mimari bakımdan bu tip çömlek fırınlarının alta bir “ateşlik/ocak/cehennemlik/külanlık/ateşhane”⁸ ile bunun yukarısında “pişirme hücresi” olarak adlandırılabilir ikinci bir bölüme sahip olduğu bilinmektedir. Şavşat (Artvin), Borçka (Artvin), İznik (Bursa), Mustafa Kemal Paşa (Bursa), Kütahya, Avanos (Nevşehir), Kula (Manisa), Sille (Konya), Hüyük (Konya), Bozkır (Konya), Gölbaşı (Ankara), Menemen (İzmir), Kınık (İzmir), Sivaslı (Uşak) bu tip çömlek fırınlarının görüldüğü yerler arasındadır (C. Sevim 1991: 59-65; S. Çizer 1996: 95-96; A. Türedi Özen 2001: 121; E. E. Aslan 2012: 9; F. Öztürk 2018b: 998; E. Çetintaş 2018: 432-433; 2019, 271-273; E. Gökçe vd. 2018: 6344; F. Öztürk 2019: 273; S. Ünal, 2021: 685).

⁷ Ayrıntı ve ayrıca pişirme yöntemleri hakkında bkz. C. Sevim, 1991, 11-19.

⁸ İlgili bazı yayınlarla bu kesimin yukarıda yazıldığı gibi farklı şekillerde adlandırıldığı görülmektedir. B. Karamağaralı 1981: 67; F. Şahin, 1983: 9,11; E. E. Aslan, 2012: 5; E. Çetintaş, 2018: 432; F. Öztürk 2018b: 998; E. Gökçe vd. 2018: 6344. “Ocak” tabiri ayrıca seramik fırını veya seramik atölyesi anlamında da kullanılmaktadır (F. Şahin 1983: 27; N. S. Derdiçok vd. 2017: 7).

Yapının iç ve dışını kısmen dolduran toprak, yapının ateşlik kesimini kapatmış haldedir. Yayınlar yansıyan bazı örneklerde ateşliklerin yapının taban alanını kapladığı, yaklaşık olarak 80-90 cm yükseklikte olduğu ve tuğla ile örülen basık kubbemsi bir tavanla son bulduğu, cepheye açılan kemerli bir açıklıktan (ateşlik ağızı/ocak ağızı)⁹ içine odun doldurularak yakıldığı anlaşılmaktadır (S. Çizer 1996: 95-96; A. Türedi Özen 2001: 31; E. E. Aslan 2012: 5-9; E. Çetintaş 2018, 432-433; F. Öztürk 2020: 33-34). Ateşlik, tavanında açılan bazı küçük açıklıklarla (nefeslik) yukarıya ısı çıkışı sağlandığı, bunun pişirim için gerekli olduğu anlaşılmaktadır. Ancak yukarıda değinilen sınırlamalar sözü edilen mimari düzen konusunda ufak bir istisna dışında bir tespitte imkan vermemektedir. Bu istisna kubbe açıklığından görülebilen; ortası yukarıya doğru bombeli kubbemsi pişirme odasının tabanıdır. Aynı zamanda ateşlik tavanını oluşturan bu kesimde olması muhtemel dar açıklıklar (nefeslik) mevcut halde görülmemektedir. Bunun nedeni içine dolan hafriyat olabilir. Ancak ikinci bir ihtimal; belirtilen nefesliklerin ateşlik tavanında değil de ateşlik duvarlarının iç çeperinde olması ihtimalidir. Pişirme odasının tabanına yakın kesimlerde görülen kemerli nişlerin ateşlikten gelen ısıyı yukarıya ileten bir menfez şeklinde açık bırakılmış olması muhtemeldir. Bu durumda belirtilen nefeslikler ateşlikten gelen ısının pişirme hücreğine ulaşmasını sağlamaktadır. Pişirme odasında bulunan iki kat halindeki nişlerin, belki alt sırası belki de her iki sırası bu işleve dönük olabilir. Ancak kubbemsi tavan yüzeyindeki açıklıkların çömlek fırınlarında yaygın olarak görüldüğüne bakılarak ilk ihtimali daha geçerli kabul etmek gerekmektedir.

Ateşlik tavanının kubbemsi şekilde yapılmasının nedeni pişirme hücreğine yığılan çömleklerinin ağırlığını taşımak içindir. Kubbemsi tavan, düz tavana göre daha fazla yüke dayanabilmektedir. Anadolu’da birçok bölgede de rastlandığı üzere yakın bölgeden Borçka ve Şavşat çömlek fırınları benzer özellikler göstermektedir (F. Öztürk 2018b: 998; Öztürk 2019: 273).

Bu tip fırınlarda pişirme hücresi duvarlarına açılan bir kapı olması gerekmektedir. Bu kapı çömleklerin pişirme hücreğine doldurulması için açılmaktadır. Ancak mevcut yapıda böyle bir kapı (doldurma kapısı) bulunmamaktadır.¹⁰ Fırının ateşliğe açılan “ateşleme kapısı” (E. E. Aslan 2012: 5) da görülememektedir. Bu kapının yer bulunduğu kot, toprak altında kalmış haldedir.

Pişirme hücresinin üstünün, ortası açık basık bir kubbeyle son bulması çömlek fırınlarında yaygın bir tercihtir.¹¹ Bu durum geleneksel çini fırınları için de geçerlidir (B. Karamağaralı, 1981: 85-91). Fırının geleneksel çömlek fırın-

⁹ Bu kesime “ateş ağızı” veya “yanma ağızı” adı da verilmektedir (S. Ünal, 2021, 685).

¹⁰ Yukarıda da değinildiği üzere doldurma kapısının sonradan kapatılmış olması veya toprak yığını altında kalmış olması mümkündür. Çömlek fırınlarına ürünlerin istiflenmesi bu doldurma kapısından girilerek yapılmakta, üst seviyelere gelince kubbe üzerine çıkılıp kubbedeki baca açıklığı vasıtasıyla doldurma işlemi tamamlanmaktadır. Doldurma işlemi tamamlandıktan sonra ısı kaybını önlemek için doldurma kapısı tuğla dizilerek ve çamurla sıvanarak tamamen, baca açıklığı ise çanak çömlek yığılarak ve kısmen balçıkla sıvanarak kapatılır (B. Karamağaralı 1981: 67; A. Türedi Özen 2001: 31,47-48,187,188, E. E. Aslan 2012: 7-9). Çanakla kapatma işi Uşak’ın Sivasi ilçesinde “çanaklama” şeklinde tabir edilmektedir (E. Gökçe vd. 2018: 6344).

¹¹ Ancak aşşap esash çatıyla örtülü örnekler de bulunmaktadır (F. Öztürk 2018a: 1813; F. Öztürk 2018b: 998).

larıyla ötüşen bir başka özelliği duvarın dışta taş içte kerpiç olmak üzere ikili düzen (ana duvar ve gömlek duvarı) göstermesidir. Borçka çömlek fırınlarında da benzer bir düzen görülür.¹²

Sonuç

Ünye'nin tarihi yapı mirasının ayakta kalan bir unsuru olarak çömlek fırını, tarihi mimari kültürü koruma bağlamı yanı sıra ayakta kalan çok az sayıdaki çömlek fırınlarından biri olması bakımından ayrıca değerli görülmelidir. Yukarıda değinilen sınırlılıklar nedeniyle araştırmamız, yapının mimari özelliklerinin tespit ve değerlendirilmesi bakımından eksik kalmaktadır. Yapının kapsamlı bir restorasyonla özgün görünümüne kavuşturulması gerekmektedir. Yapılacak temizlik, kazı ve incelemeler, yapının özgün özelliklerini belirlemek bakımından söz konusu eksiklikleri giderecektir. Müdahale edilmez ise yapının yakın zamanlarda yıkılması kaçınılmaz olacaktır. Yapı kâgir yığma yapı sistem, malzeme ve inşa tekniği ile geleneksel çömlek fırınlarında tercih edilen mimari anlayışı yansıtmaktadır. Mevcut haliyle yapı, geleneksel kara fırın düzenindeki çömlek fırınlarının büyükçe tutulan gelişmiş bir örneğidir.

Kaynakça

Aslan, Emet Egemen (2012). “Avanos Çömlekçiliğinde Kaybolan Bir Değer: Kara Fırın”, *İdil Sanat ve Dil Dergisi* 1/ 4, s. 1-13.

Çetintaş, Erdal (2018). “Sille Çömlekçilik Geleneği ve Bugünü”, *Kalemişi* 6/13, s. 427-438.

Çizer, Sevim ve Uludınç Füsün (1996). “Menemen Çömlekçiliğinin Dünü, Bugünü Yarını”, *Türk Kültüründe Menemen Sempozyumu Bildirileri* (8 Eylül 1995), İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi, s. 90-98.

Gökçe, Ezgi ve Gökçe Can, İrdelp İ. Vefa, Gökem Ömer, Yardımcı İbrahim (2018). “Uşak İli ve Çevresinde Çömlek Üretiminin İncelenmesi Belgeleme Çalışmalarının Yapılması”, *International Social Sciences Studies Journal* 4/28, s. 6335-6347.

Güner, Güngör (1988). *Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik*, İstanbul: Ak Yayınları.

Kara, Burcu (2021). *XIX. Yüzyılda Ünye Kazasında Göçler*, Ordu Üniversitesi, Ordu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Ordu: 2021.

Karamağaralı, Beyhan (1981). “Ahlât'ta Bulunan Bir Çini Fırını”, *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Türk ve İslam Sanatları Enstitüsü Yıllık Araştırmalar Dergisi* 3, Ankara, 67-93.

¹² F. Öztürk 2018b: 998. Bazı çömlek fırınlarda iç duvarların çamur ile sıvandığı görülmektedir (F. Öztürk 2018a: 1813).

Öz, Mehmet (1999). XV-XVI. Yüzyıllarda Canık Sancağı, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

Öztürk, Filiz (2019). “Şavşat-Küplüce Köyü Çömlekçiliği ve Borçkalı Genç Usta”, Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi 95, s. 267 281.

Öztürk, Filiz (2020). “1924 Yılından Günümüze Ordu-Ünye Çömlekçiliği”, Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi 26/44, s. 21-37.

Öztürk, Filiz (2018a). “Geleneksel Borçka Tuğla ve Kiremit Üretiminin Sona Erme Sebepleri”, Ulakbilge 6/31, s. 1801-1816.

Öztürk, Filiz (2018b). “Borçka Çömlekçiliği ve Günümüzdeki Durumu”, Uluslararası Artvin Sempozyumu (18-20 Ekim), Editörler Kerem Coşkun, Ertuğrul Özdemir, Artvin: Artvin Çoruh Üniversitesi, s. 985-1009.

Sevim, Cemalettin (1991). İlkel Fırınlr, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir.

Şahin, Faruk (1981). “Kütahya Seramik Teknolojisi ve Çini Fırınları Hakkında Görüşler”, Sanat Tarihi Yıllığı 11, s. 133-164.

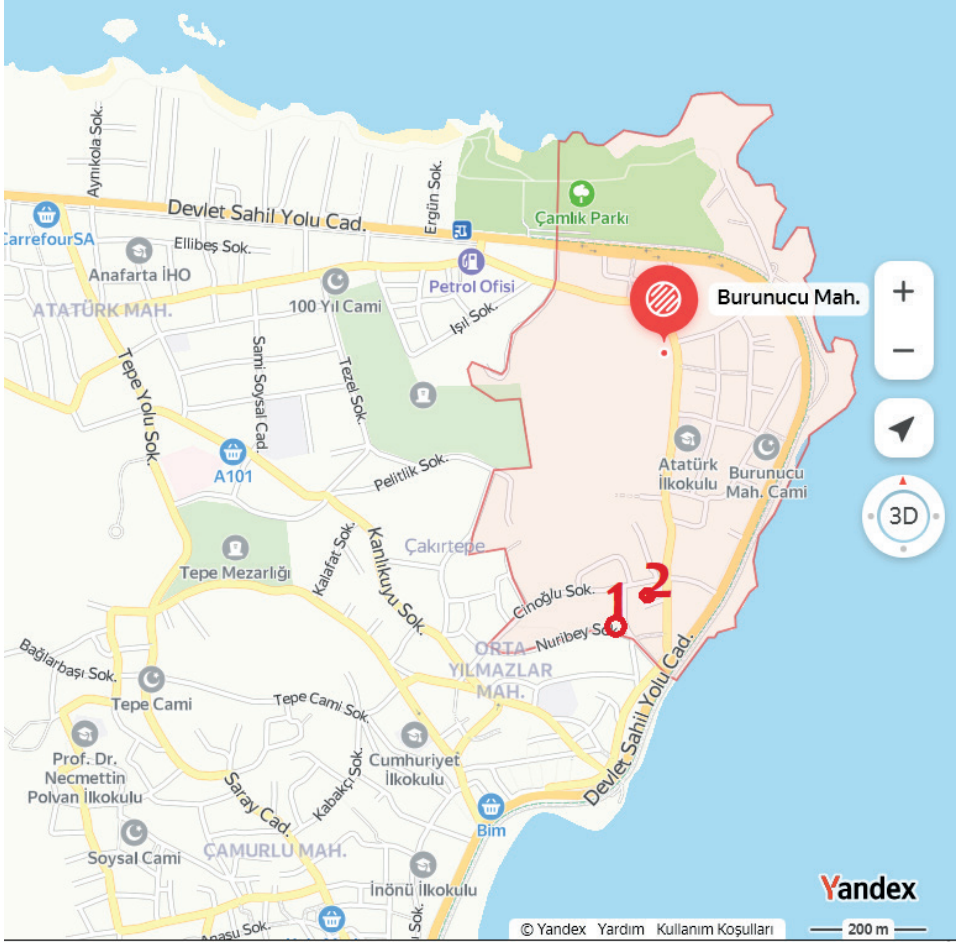
Şahin, Faruk (1983). Seramik Sözlüğü, İstanbul: Anadolu Sanat Yayınları.

Türedi Özen, Ayşegül (2001). Geleneksel Çömlek Sanatı, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Ünal, Serap (2021). “Son Ustasının Ardından Hüyük Çömlekçiliği”, Motif Akademi Halkbilimi Dergisi 14/34, s. 678-689.

Derdiçok, Nükte Sevim ve Ersöz Derya (2017). “Toprağın Dönüşümü: Çömlekçilik ve Bir Çömlek Ustası Taner Yılmaz”, Halk Kültüründe Toprak Uluslararası Sempozyumu (13-15 Ekim 2017) Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, s. 1-8.

Görseller



Harita 1. Ünye Burunucu Mahallesi ve çömlek fırınının bulunduğu kesim; 1: Çömlek Fırını, 2: Çömlekçi Camii

(https://yandex.com.tr/harita/104739/unye/geo/burunucu_mah_/2215947436/?ll=37.279379%-2C41.140524&z=15.56) (09.07.2023)



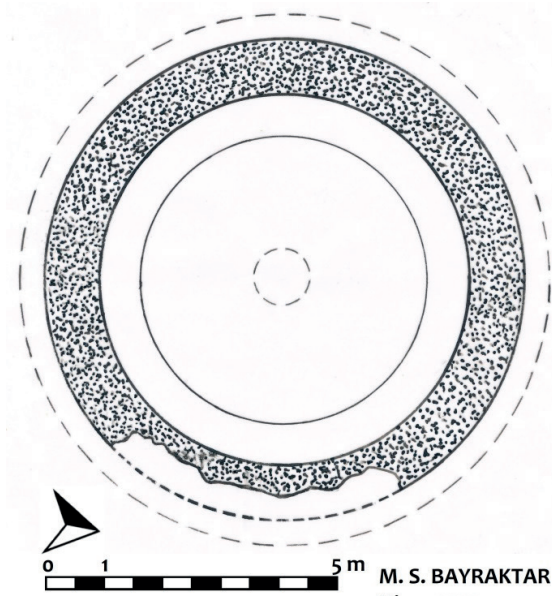
Fotoğraf 1. Çömlek fırınının bulunduğu kesimin uydu görünümü (10.07.2023)

([https://earth.google.com/web/search/%c3%bcnye/@](https://earth.google.com/web/search/%c3%bcnye/@41.13734023,37.29016465,23.22946039a,266.30686187d,35y,-1.79077331h,7.92165875t,0r/data=CigiJgokCbSTFgK6kkRAESxHiQfvkERAGURc2wj4p0JAIYkGAWQDo0JA)

[41.13734023,37.29016465,23.22946039a,266.30686187d,35y,-1.79077331h,](https://earth.google.com/web/search/%c3%bcnye/@41.13734023,37.29016465,23.22946039a,266.30686187d,35y,-1.79077331h,7.92165875t,0r/data=CigiJgokCbSTFgK6kkRAESxHiQfvkERAGURc2wj4p0JAIYkGAWQDo0JA)

[7.92165875t,0r/data](https://earth.google.com/web/search/%c3%bcnye/@41.13734023,37.29016465,23.22946039a,266.30686187d,35y,-1.79077331h,7.92165875t,0r/data=CigiJgokCbSTFgK6kkRAESxHiQfvkERAGURc2wj4p0JAIYkGAWQDo0JA)

[=CigiJgokCbSTFgK6kkRAESxHiQfvkERAGURc2wj4p0JAIYkGAWQDo0JA\)](https://earth.google.com/web/search/%c3%bcnye/@41.13734023,37.29016465,23.22946039a,266.30686187d,35y,-1.79077331h,7.92165875t,0r/data=CigiJgokCbSTFgK6kkRAESxHiQfvkERAGURc2wj4p0JAIYkGAWQDo0JA)



Çizim 1. Çömlek fırınının planı



Fotoğraf 2. Çömlek fırınının güneydoğu yönden görünümü



Fotoğraf 3. Çömlek fırınının doğu cephesi



Fotoğraf 4. Çömlek fırınının güney yönden görünümü



Fotoğraf 5. Çömlek fırınının güney cephesi



Fotoğraf 6. Çömlek fırınının doğudan görünümü



Fotoğraf 7. Çömlek fırınının kuzeybatı yönden görünümü



Fotoğraf 8. Çömlek fırınının kuzey cephesi



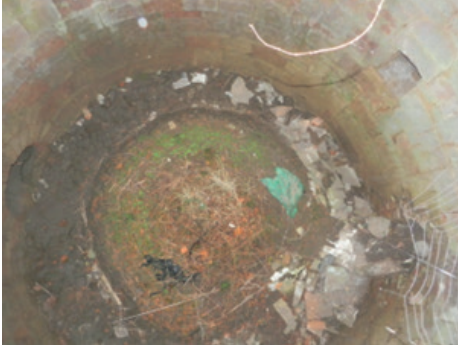
Fotoğraf 9. Çömlek fırınının duvar ayrıntısı



Görsel 10. Çömlek fırınının üstünü örten kubbe ortası (baca)



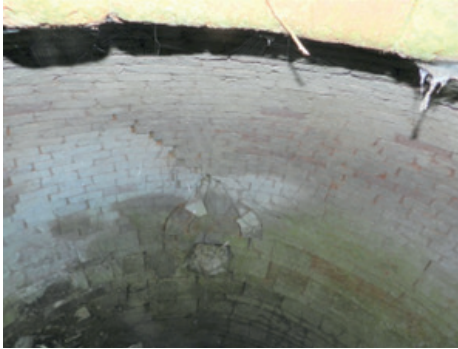
Fotoğraf 11. Çömlek fırınının üst örtüsünden ayrıntı



Fotoğraf 12. Çömlek fırınının pişirme hücresi içi



Fotoğraf 13. Çömlek fırınının pişirme hücresi içi



Fotoğraf 14. Çömlek fırınının pişirme hücresi içi



Fotoğraf 15. Çömlek fırınının pişirme hücresi içi

