

UŞAK İLİ VE ÇEVRESİNDE ÇÖMLEK ÜRETİMİNİN İNCELENMESİ, BELGELEME ÇALIŞMALARININ YAPILMASI

INVESTIGATION OF POTTERY PRODUCTION IN UŞAK PROVINCE AND ITS ENVIRONS, CONSTRUCTION OF DOCUMENTATION WORKS

Dr. Öğr. Üyesi Ezgi GÖKÇE

Uşak Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi, Geleneksel Türk Sanatları Bölümü, Uşak/Türkiye

Öğr. Gör. Can GÖKÇE

Uşak Üniversitesi Banaz Meslek Yüksek Okulu, Mimari Dekoratif Sanatlar Bölümü, Uşak/Türkiye

Öğr. Gör. İ. Vefa İRDELP

Uşak Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik Bölümü, Uşak/Türkiye

Öğr. Gör. Ömer GÖRKEM

Uşak Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik Bölümü, Uşak/Türkiye

Prof. İsmail YARDIMCI

Uşak Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik Bölümü, Uşak/Türkiye



Article Type : Research Article/ Araştırma Makalesi

Doi Number : <http://dx.doi.org/10.26449/sss.1120>

Reference : Gökçe, E.; Gökçe, C.; İrdelp, İ.V.; Görkem, Ö. & Yardımcı, İ. (2018). "Uşak İli Ve Çevresinde Çömlek Üretiminin İncelenmesi, Belgeleme Çalışmalarının Yapılması", International Social Sciences Studies Journal, 4(28): 6335-6347

ÖZ

Günümüzde, değişen yaşam şekli ile değişen ihtiyaçlar doğrultusunda kullanılan ürünler de değişmiştir. Geleneksel çömlekçilerin üretimlerine alternatif olarak, kullanımı, pişmiş toprak ürünlere göre daha pratik, daha ucuz ve kırılabilirliği daha az olan, ürünlerin üretimi, teknoloji ile gelişmiş ve kullanımı yaygınlaşmıştır. Bardak yerine plastik şişe, testi yerine termos, kil çömlek yerine plastik tas, küp yerine plastik bidon ve benzeri ürünler günümüzde tercih edilmektedir. Gelenek ve göreneklerin yaşatıldığı yörelerde ise geleneksel olarak üretilen bazı formlar günümüzde de kullanılmaya ve üretilmeye devam etmektedir. Yemek kültüründe değiştirilmesi zor olan bazı tatlılara yönelik üretimler güveç, testi gibi formlar alternatiflerine rağmen günümüzde hala tercih edilmektedir.

Bu çalışmada; Uşak'ın Sivaslı İlçesinde halen kullanılmakta olan çömlek ürünlerinin tespit edilmesi kaynak kişiler ile görüşülmesi ve bu konu ile ilgili belgeleme, envanter çalışmalarının yapılması aşamalarından oluşmaktadır. Kültürümüzde ve yaşadığımız topraklarda geleneğimizin önemli bir alanı olan "çömlekçilik" sanatının Sivaslı ilçesinde üretilmiş olan ürünlerin tespit edilmesi, belgelenmesi amaçlanmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Sivaslı çömlekçiliği, Uşak çömlekçiliği, seramik

ABSTRACT

Nowadays, the changing lifestyle has changed in line with changing needs. As an alternative to the production of traditional pottery, its use is more practical, cheaper and less fragile compared to terracotta products. Plastic bottles instead of glasses, thermos instead of test, plastic pot instead of clay pots, plastic bins instead of cubes and similar products are preferred today. Some of the traditionally produced forms continue to be used and produced in the regions where traditions and traditions are kept alive. Despite the alternatives such as stew and test, some of the tastes that are difficult to change in the food culture are still preferred today.

In this study; The determination of the pottery products used in Sivaslı district of Uşak is made up of the discussion

with source persons and documentation of this subject, inventory studies and production of new pottery. It is aimed to identify and document the products produced in Sivaslı district of the art of Sivas pottery çilik, which is an important area of our tradition in our culture and in the land we live.

Keywords: Pottery in Sivasli, pottery in Usak, ceramic.

1. GİRİŞ

Yapılan araştırmalar Anadolu'da çarklı çömlekçiliğe ait bulguların ilk olarak M.Ö. 3000-2000 yıllarında olduğunu göstermektedir. Anadolu'da toprağın kullanımı, seramik sanatı ve üretimi anlamında dokuz bin yıllık bir geçmişe sahiptir.

İnsanoğlu çömlekçilik üretimini, bugüne dek ihtiyaçları doğrultusunda gerçekleştirmiştir. Çömlekçiler yemek pişirmek için güveç, tencere, yiyecek malzemelerini saklamak için küp, yine yiyeceklerini yapmak-pişirmek için tepsi, yoğurt ve peynir çömlekleri, su içmek için bardak, testi gibi günlük yaşamın çeşitli alanlarında ihtiyaç duyulan formlar üretmişlerdir.

Günümüzde, değişen yaşam şekli ile değişen ihtiyaçlar doğrultusunda kullanılan ürünler değişmiştir. Geleneksel çömlekçilerin üretimlerine alternatif olarak, kullanımı, pişmiş toprak ürünlere göre daha pratik, daha ucuz ve kırılabilirliği daha az olan, ürünlerin üretimi, teknoloji ile gelişmiş ve kullanımı yaygınlaşmıştır.

Ülkemizdeki çömlek üretiminin ve geleneğinin kültürümüz içerisinde yeniden yorumlanarak geniş kitlelere tanıtılması gerekmektedir. Gelenek ve kültür harmanında ülkemiz sanatına yeniden kazandırılmalıdır. Aynı zamanda 2013 yılında T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından "El Sanatları / Çömlekçilik Geleneği" 01.0031 envanter numarası ile "Somut Olmayan Kültürel Miras" alanına dahil edilmiştir ve böylece bu geleneğin, sanatın, üretimin toplumumuz için önemi biraz daha vurgulanmış olmaktadır (Tc. Kültür ve Turizm Bakanlığı).

Seramik çömlekler tarih boyunca üretildikleri dönemler ve toplumlar hakkında en çok bilgi sağlanan etnografik ürünlerdir. Aynı zamanda çömlekler toplumların kültürlerine ait veri sağlayan özgün ve önemli kültür ürünleridir.

"Kültür" Türk Dil Kurumu'nda " Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü" olarak açıklanmaktadır (TDK, Türk Dil Kurumu). Toplumlar ilerleyen zamanla değişimler göstermektedir. Toplumların özü olan kültürel değerlerin nesiller boyu doğru bir şekilde aktarılması amacı ile özellikle kaybolmaya yüz tutan el sanatı ürünler belgelenmelidir. Bu sayede toplumların yaşamış olduğu kültürel değişimler ve zevk anlayışlarındaki farklılıklar belirlenebilmektedir.

Anadolu topraklarında çömlek üretiminin M.Ö. 7000 yıllarına kadar gittiği düşünülmektedir. Günümüze kadar olan süreçte şu anda Türkiye toprakları olan Anadolu bir çok medeniyete ev sahipliği yapmış ve bir çok kültürün sentezinin oluşmasına neden olmuştur. Seramik çömlek üretimi Anadolu'da 1960-70 yıllarında azalmaya başlamış ve günümüzde yok olmaya yüz tutmuştur. Özellikle sanayi devriminden sonra endüstrileşme döneminde üretim biçimi karşısında sanat ve zanaat kolları giderek önemini yitirmeye başlamıştır. Toplumsal değerlerin ve günlük alışkanlıkların hızla değişmesi, geleneksel el sanatlarına olan ilginin kaybolmasına da sebep olmuştur. Seri üretim karşısında yetersiz ve desteksiz kalan el sanatları, yok olma tehlikesi ile karşı karşıya kalmıştır. Değişen üretim - tüketim alışkanlıkları, kapitalist sistem ile toplumların ekonomik sınıflara bölünmesi ve yaşam kalitesindeki tek düzelik, el sanatlarının değer algısını olumsuz etkileyerek, tekelcilik anlayışında seri üretim mantığı ile birbirinden farkı olmayan ucuz ve sanatsal değer açısından niteliksiz olan üretimlerin tercih edilmesi sonucunu doğurmuştur.

2. SİVASLI İLÇESİ'NDE ÇÖMLEKÇİLİĞİN TARİHİ

Uşak- Sivaslı İlçesinde çömlek üretimi yapılmış olduğu kaynaklardan da bilinmektedir. Bu kaynaklar şöyledir; Güngör Güner'in 1972-1977 yıllarında yapmış olduğu araştırmalar sonucu "Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik" başlıklı çalışması tez olarak sunulmuş daha sonra kitap olarak basılmıştır, Ayşegül Türedi Özen'in 1980 yıllarında yaptığı araştırmalar sonucu "Günden Güne Yok Olan Çömlekçiliğimize Bir Örnek" başlıklı çalışma 4 Haziran 1997'de bildiri olarak sunulmuştur, İrem Çalışıcı'nın "Ege Bölgesinde Geleneksel Çömlekçiliğin Bugünkü Durumu" başlıklı yüksek lisans tezi ve Kadir Tekin'in 2004 yılında anılarından derlediği "Anılarda Kalanlar, Sivaslı Anlatıları" kitabıdır. İncelenen kaynaklarda, Sivaslı'da üretim yapan atölye sayısının 1940-1950 yıllarında 20, 1972-1977

yıllarında 10, 1980 yılında 8, 1997 yılında 3 olduğu ve 2003 yılında üretim yapan atölye kalmadığı belirtilmektedir.

Bu çalışma; Sivaslı İlçesi'nde çömlek ustası olan kişiler ve ilçede yaşayan kaynak kişiler ile yapılan görüşmeler sonucunda derlenmiştir.

Sivaslı'da yapılan görüşmelerde çömlek ustalarının üretimi bırakma sebeplerinin ekonomik kazanç sağlayamamaları oldukları anlaşılmıştır. Ustalar bir dönem iyi fiyatlar karşılığında çok seramik satışı yaparlarken, piyasaya sürülen seri imalat üretimi olan ve ucuz maliyetli plastik kapların tercih sebebi olması ile satışlarının düştüğünü belirtmişlerdir. Ayrıca değişen yaşam koşulları ve alışkanlıklar da seramik çömlek tüketimini azaltmıştır. İlçede görüşülen çömlek ustaları para kazanabilmek için başka mesleklere yönelmek zorunda kalmışlardır.

Yapılan araştırmalarda daha önce çömlek ustası olan kişiler ile görüşülmüştür.

- ✓ Hüseyin Gündüz –İbrahim Gündüz
- ✓ Ercan Öteyaka
- ✓ İzzet Öneral

Dört ustanın da atölyeleri şu an samanlık, depo, ambar gibi farklı amaçlarla kullanılmaktadır. Fırınlara dış mekanlarda oldukları ve ilgilenilmedikleri için yıkılmışlardır. Bu ustaların babaları ve erkek akrabaları ilçede çömlek üretimi yapmışlardır. Son dönem üretim yapıp bırakan bu dört usta yaptıkları ürünleri pazarlayamadıkları için farklı meslek dallarına yönelmişlerdir.

Geleneksel çömlek üretimi; toprağın temin edilmesi, çamurun hazırlanması, şekillendirme, ürünlerin rötuşlanması ve pişirilmesi aşamalarından oluşmaktadır.

3. SIVASLI İLÇESİ'NDE ÇÖMLEKÇİLİK ÜRETİMİ VE BELGELER

Uşak İli Sivaslı İlçesi'nde çömlek yapımında bölgeden temin edilen iki farklı tip toprak kullanıldığı belirtilmiştir. Topraklar Kızıldere ve Bulkaz'dan alınıp karıştırılarak kullanılmışlardır. Çömlekçiler aldıkları toprakları açık arazilerde birbirleri ile karıştırıp, eleyip (Fotoğraf 1-2) kullanılabilir hale getirdiklerini anlatmışlardır. Ayrıca kil yataklarının hala kullanılabilir seviyede oldukları belirtilmiştir.



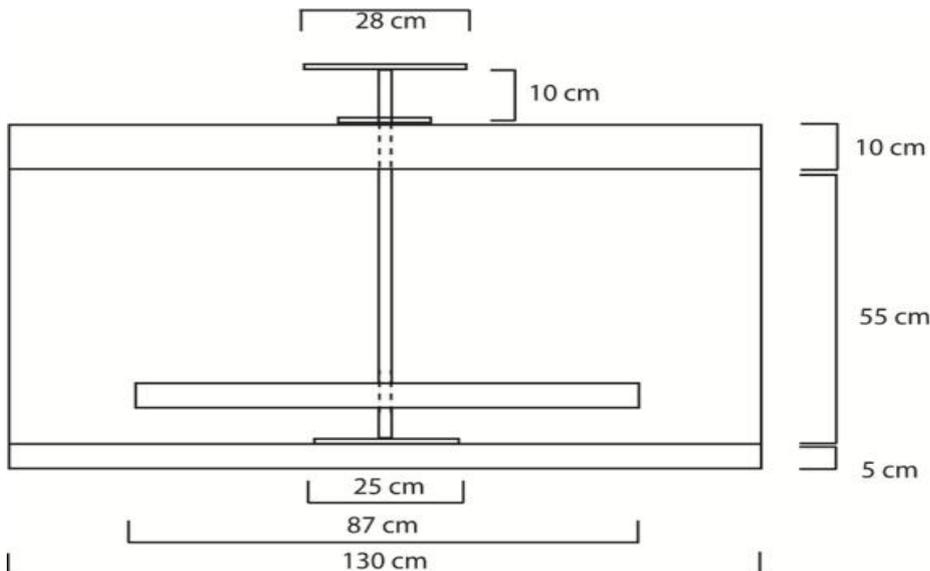
Fotoğraf 1: Kil hazırlama, 1970'lerde çekilmiş bir fotoğraf. Hüseyin Gündüz Arşivi



Fotoğraf2 : Kil hazırlama, 1970'lerde çekilmiş bir fotoğraf. Hüseyin Gündüz Arşivi

Geleneksel seramik çömlek üretiminde elle şekillendirme ya da çarkta şekillendirme yöntemleri gibi farklı yöntemler kullanılmıştır. Sivaslı ilçesinde üretilen çömlekler çarkta-tornada şekillendirme yöntemi ile üretilmişlerdir.

Geçmişten bu yana geleneksel seramiklerin şekillendirilmesinde kullanılan torna; ahşap, taş, kil veya metalden yapılan ve kendi eksenini etrafında dönen bir şekillendirme aracıdır. Genel bir sınıflama ile tornalar kullanım şekillerine göre; el tornaları, ayak tornaları, pedallı tornalar ve elektrikli tornalar olmak üzere dört başlıkta toplanabilir. Sivaslı ilçesinde ustaların kullandıkları tornalar ayak tornaları grubuna dahildir (Fotoğraf 5-6-7-8). Ayak tornaları; ahşap, taş veya metalden yapılan torna tablasının uzun bir milde altta yer alan geniş çarka bağlanması ile oluşmaktadır (Fotoğraf 3-4). Zeminde yer alan geniş çarka ayaklarla hız verilmekte ve bir milde üst tablasının dönmesi şekillendirmeye olanak sağlamaktadır (Canpolat-Çobanlı, 2014).



Fotoğraf 3 : Ayakla çalışan Torna, Tepme tezgah (Canpolat-Çobanlı, 2014)

Güngör Güner (1982) 1972-1977 yılları arasında yapmış olduğu araştırmada, Uşak ilinin Sivaslı ilçesinde yılın dört ayı çalışarak testi yapımıyla uğraşan 10 kadar çömlekçi atölyesinin bulunduğunu ve “Anadolu’da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik” adlı çalışmasında Sivaslı ilçesinde çamur şekillendirmek için kullanılan tornanın ayakla döndürülebilen uzun milli, yataklı bir torna olduğunu belirtmektedir. Aynı çalışmada bu tür çamur tornasının kullanıldığı diğer çömlekçi merkezleri; Adana, Akçaova köyü (Aydın, Çine ilçesi), Akköy köyü (Çanakkale, Ezine ilçesi), Bardakçı köyü (Van, merkez), Beti köyü (Mardin, Midyat ilçesi), Bodrum ilçesi (Muğla), Borçka ilçesi (Artvin), Çanakkale, Çağış köyü (Bolu, Gerede ilçesi), Çanaklı köyü (Burdur, Ağlasun bucağı), Çivril ilçesi (Denizli), Diyarbakır, Doğanbey ilçesi (Konya), Doğanhisar ilçesi (Konya), Edirne, Gaziantep, Gölbaşı ilçesi (Ankara), Isparta, İstanbul, Iğdır, Karadirek bucağı (Afyon, Sandıklı ilçesi), Kırklareli, Kınık köyü (Bilecik, Pazaryeri ilçesi), Mersin, Mustafakemalpaşa ilçesi (Bursa), Peri ilçesi (Elazığ), Subaşı köyü, Samandağı ilçesi (Antakya), Şebinkarahisar ilçesi (Giresun), Sivas, Sivaslı ilçesi (Uşak), Urganlı köyü (Manisa, Turgutlu ilçesi), Tarsus ilçesi (İçel), Sille ilçesi (Konya) ve Simav ilçesi (Kütahya) olarak belirtilmektedir.



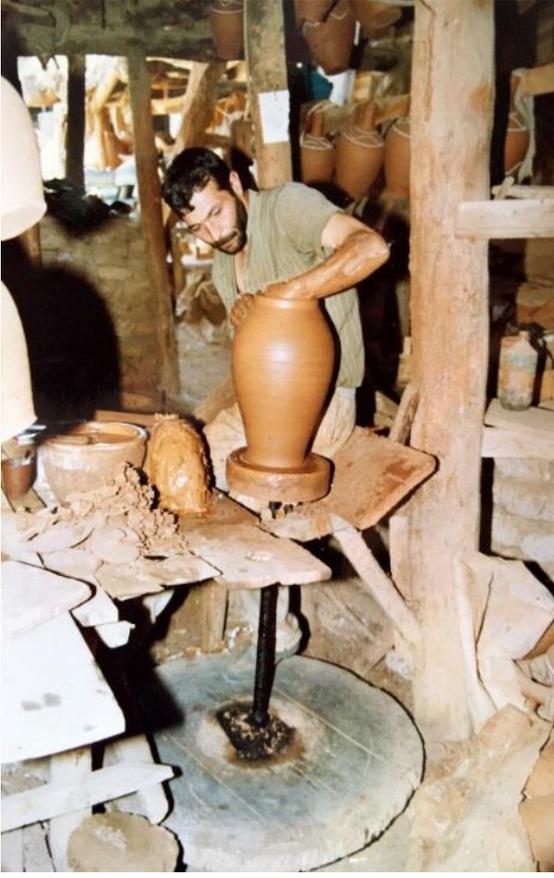
Fotoğraf 4: Sivaslı İlçesinde kullanılan çamur tornası (çark) (Güner, 1982)

Çömlekçiler Kızıldere toprağının kırmızı; Bulkaz toprağının ise boz olduğunu, ayrıca Kızıldere toprağının balçık gibi (plastiklik özelliği fazla) Bulkaz toprağının dağılan (diğerine göre daha özsüz) toprak olduğunu belirtmişlerdir.

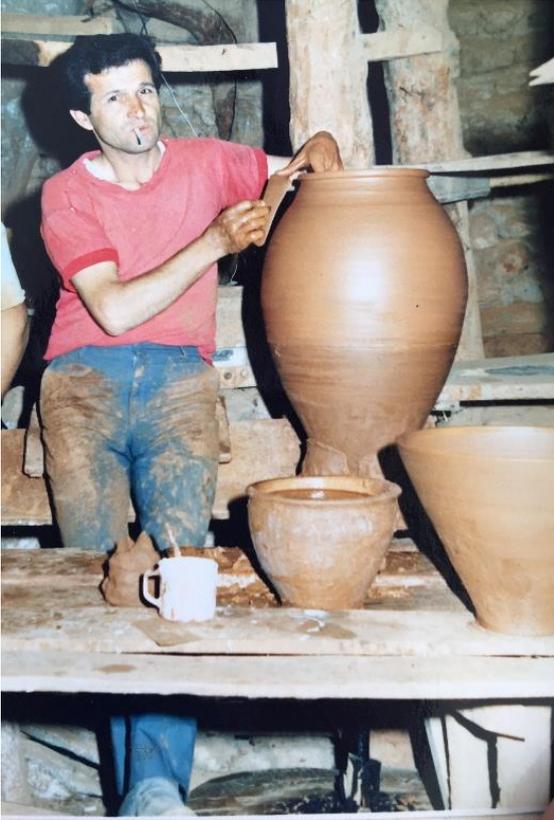
Sivaslı çömlek üretiminde kullanılan çömlekçi çarkları yaklaşık 35 yıl önce Anadolu’da çoğu geleneksel çömlekçi merkezinde kullanılmış olan ayak tornasıdır. Bu tornalar ayak ile hızlandırılmakta ve çamur-kil; uzun milli, yataklı bir çark üzerinde merkezkaç kuvveti yardımıyla elle çekilerek biçimlendirilmiştir.



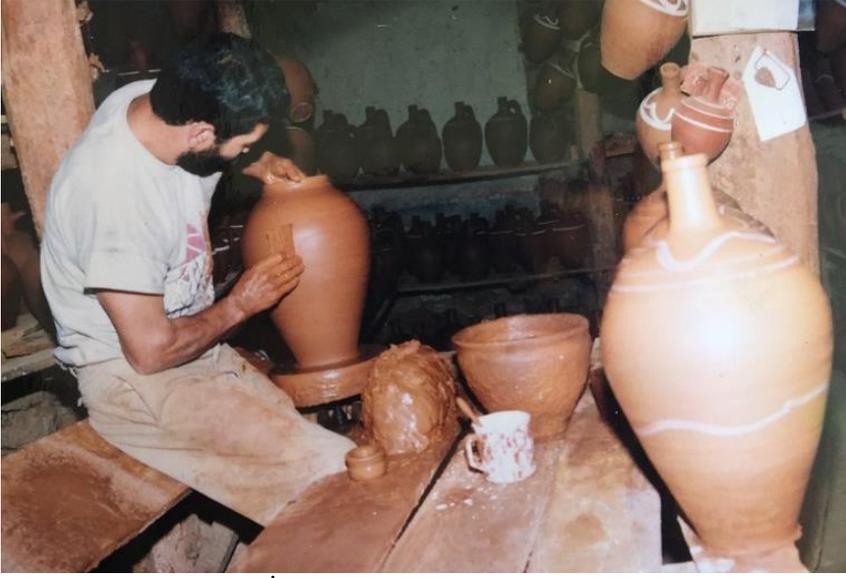
Fotoğraf 5: 35 yıldır bu işle uğraştığını söyleyen Sivaslı’lı bir usta
Güngör Güner “Anadolu’da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik” 1972-77



Fotoğraf 6: Uşak Sivashlı İlçesi'nde çamur tornasında üretim yapan bir usta Ercan Öteyaka Arşivi



Fotoğraf 7: Uşak Sivashlı İlçesi'nde çamur tornasında üretim yapan bir usta Ercan Öteyaka Arşivi



Fotoğraf 8: Uşak Sivaslı İlçesi'nde çamur tornasında üretim yapan bir usta Ercan Öteyaka Arşivi

Sivaslı İlçesi'nde çömlek üretiminde kullanılan el aletlerine halk dilinde petroz (Fotoğraf 9) denilmektedir. Bu aletler metal, ahşap ve plastik malzemelerden üretilmişlerdir. Ustalar bu aletleri özellikle tornadaki formu yükseltirken ve yüzeyleri düzeltmek için kullandıklarını belirtmişlerdir.



Fotoğraf 9: Sivaslı İlçesi'nde çömlek üretiminde kullanılan el aletleri İbrahim-Hüseyin Gündüz Arşivi

1900'ler sonunda Sivaslı'da küp, testi-küçük bardak, orta bardak (ebeler bardağı), büyük bardak, ümzüklü (emzikli) bardak, testi (boduç), çift kulplu testi, tek kulplu testi, ıbrık (ıbrık), saksı, vazo, düdük, nargile, gümlü (kebab testisi), sırlı (turşu testisi) vb. üretilip satılan çömlek tipleri (Fotoğraf 10-11-12-13-14-15-16-17) olmuştur. Görüşülen ustalar üretilen çömleklerin Sivaslı pazarında, mola verilen tesislerde, İstanbul'da ve Eskişehir'de satıldığını belirtmişlerdir. Sivaslı İlçesi'nde çömlekçi ustası olan Ercan Öteyaka günde 100 boduç yaptığı günde 1 milyar ayda 30 milyar para kazanabildiklerini anlatmıştır.



Fotoğraf 10: Sivash İleşesi'nde üretilmiş tek kulplu testi Fotoğraf: Ezgi Gökçe-2017



Fotoğraf 11: Sivash İleşesi'nde üretilmiş tek kulplu testi Fotoğraf: Ezgi Gökçe-2017



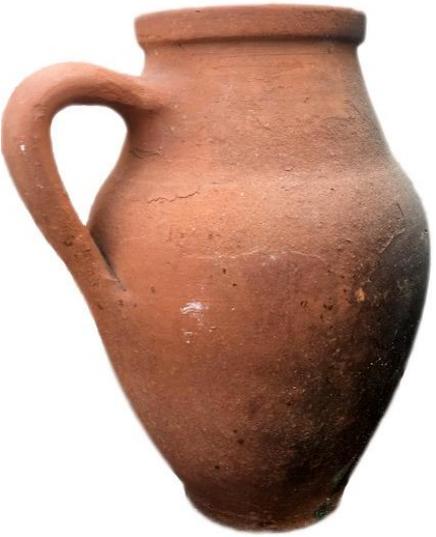
Fotoğraf 12: Sivash İleşesi'nde üretilmiş tek kulplu testi Fotoğraf: Ezgi Gökçe-2017



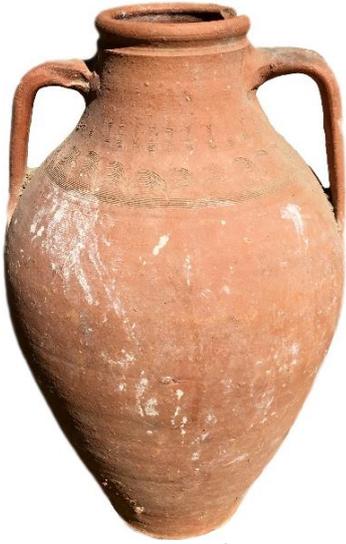
Fotoğraf 13: Sivashlı İlçesi'nde üretilmiş tek kulplu gümlü Fotoğraf: Can Gökçe-2017



Fotoğraf 14: Sivashlı İlçesi'nde üretilmiş tek kulplu gümlü Fotoğraf: Ezgi Gökçe-2017



Fotoğraf 15: Sivashlı İlçesi'nde üretilmiş tek kulplu bardak Fotoğraf: Can Gökçe-2017



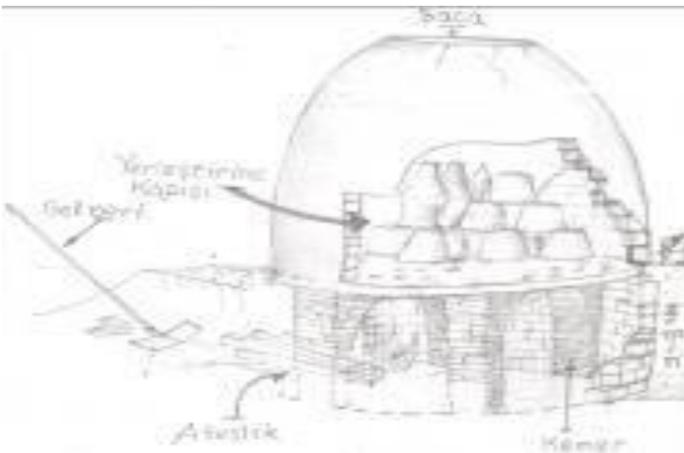
Fotoğraf 16: Sivashlı İlçesi'nde üretilmiş çift kulplu küp Fotoğraf: Can Gökçe-2017



Fotoğraf 17: Sivashlı İlçesi'nde üretilmiş küp Fotoğraf: Can Gökçe-2017

Sivashlı İlçesi'nde üretilen formların yüzeylerinde kazıma ve astar dekoru görülmektedir. Görüşülen çömlekçiler formların yüzeyine dekor amaçlı fırça ile kireç sürdüklerini belirtmişlerdir.

Sivashlı İlçesi'nde üretilen çömlekler ustalar tarafından kayrak taşlar ile örülüp çamur, saman ile sıvanarak inşa edilmiş küre biçimli yaklaşık 3x3x3 m ölçülerinde fırınlarda pişirilmiştir (Fotoğraf 18-19). Fırınlara seramikler üst kısımdan doldurulup en üstleri de kırık seramikler ile kapatılmış bu işleme halk dilinde çanaklama denmektedir. Pişirim işleminin ilk 3-4 saat yavaş ve daha sonra sürekli odun atılarak toplam 12-13 saat sürdüğü belirtilmiştir. Sivashlı'da çömlek üretiminin yoğun olduğu dönemlerde ustalar haftada 3 fırın yakarlarmış. İlçe'de çömlekçilik ile uğraşan kalmadığı için fırınlar da yıkılmıştır.



Fotoğraf 18 Sivashlı'da kullanılmış olan fırına örnek (Pala, 2006)



Fotoğraf 19 Sivasslı'da kullanılmış olan fırın (Türedi Özen, 1997)

Günümüzde evlerinde hala Sivasslı'da üretilmiş seramikleri kullananlar bulunmaktadır. Bu seramiklerin bir kısmı amaçlarına uygun ya da benzer şekilde tarhana, kuru bakliyat v.b saklamak için bir kısmı da boyanıp dekoratif amaçla kullanılmaktadır (Fotoğraf 20-21-22-23).



Fotoğraf 20: Tarhana saklamak amacı ile kullanılan küp Fotoğraf: Can Gökçe-2017



Fotoğraf 21: Darı saklamak amacı ile kullanılan testi Fotoğraf: Ezgi Gökçe-2017



Fotoğraf 22: Dekor amacı ile kullanılan çömler Fotoğraf: Ezgi Gökçe-2017



Fotoğraf 23: Dekor amacı ile kullanılan küpler-Sivaslı Hükümet Konağı Fotoğraf: Ezgi Gökçe-2017

4. SONUÇ ve ÖNERİLER

Toplumlar, tarihler boyu kendilerine ait kültürel değerlerini oluşturmaktadırlar. Bu kültürel değerlerden bazıları değişen yaşam şekilleri sebebiyle zamanla toplumun ihtiyaçlarına cevap veremediğinden veya farklı sebeplerden dolayı kaybolmaktadır ancak bir kısmı kullanım alanları değişerek veya değiştirilerek varlıklarını sürdürebilmektedir.

Önemli kültürel değerlerimizden biri olan çömlerlik değişen yaşam şekilleri sebebiyle ve azalan kullanım alanları sebebiyle yok olmaya yüz tutmuştur. Kültürümüzde yok olmaya yüz tutan değerlerimizden birinin gelecek nesillere doğru bir şekilde aktarılabilmesi için bu çalışmada; görüşülen kaynak kişilerin aktardıkları ve elde edilen görsel-yazılı belgeler derlenerek sunulmuştur.

Görüşülen Sivaslı çömler ustaları özellikle plastik malzemeden üretilen kaplar sebebiyle seramik kapların satışının azaldığını, suyu soğuk tuttuğu için tercih edilen seramik testilerin buzdolabı ve termosların

yaygınlaşmasından sonra tercih edilmediğini belirtmişlerdir. Benzer sebeplerle satış yapacak pazar bulamayan ustalar çömlek üretimini bırakmışlardır.

Çalışmada Uşak Sivaslı İlçesi'nde çömlek üretimi incelenmiştir. İlçede üretim günümüzde yapılmamaktadır. Ancak daha önce üretim yapan ustalar ile görüşülmüş Sivaslı'da üretilmiş olduğu belirtilen seramik formlar belgelenmiştir.

İlçede seramik üretiminin yapıldığı dönemde hammadde için kullanılan kil yataklarının hala kullanılabilir durumda olduğu görüşülen ustalar tarafından belirtilmiştir ancak daha kapsamlı bir çalışma ile araştırma yapıp daha net sonuçlar alınabilir ve yeni üretimler yapılabilir.

5. TEŞEKKÜR

Bu çalışmanın gerçekleşmesinde maddi imkanı sağlayan Uşak Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) birimine katkılarından dolayı teşekkür ederiz.

KAYNAKÇA

Canbolat A. & Çobanlı Z. , (2014). “Seramik Sanatında Kullanılan Tornalar”, Anadolu Üniversitesi Sanat Ve Tasarım Dergisi, <http://dergipark.gov.tr/download/article-file/192485>.

Güner Güngör, 1982. Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik, Akbank Yayınları.

Pala İ. (2006). “Ege Bölgesi'nde Geleneksel Çömlekçilikte Kullanılan Pişirim Teknikleri”, 6. Uluslararası Katılımlı Seramik Kongresi, Türk Seramik Derneği yayınları No: 23, Sakarya, s: 580- 585.

TDK, Türk Dil Kurumu, http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c1bf94a1d47d5.02089554

TC. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR-159257/somut-olmayan-kulturel-miras-ulusal-envanteri.html>