

## Ahılı Köyü Geleneksel Tuzlu Testi Yapımının Günümüzdeki Durumu Ve Su Analizleri

*Current Status Of Making Traditional Salt Jug And Water Analysis In Ahili Village*

### ÖZET

Kırıkkale İl'in de yer alan önemli bir Türkmen köyü olan Ahılı, Ahiliğin etkisinin büyük oranda görüldüğü bir yerleşim yeridir. Ahılı köyü çanak-çömlek özellikle de testi yapımıyla ön plana çıkmış 16. yüzyıl arşiv kayıtlarında bu şekilde yer almış önemli bir merkezdir. Bahsi geçen köyde günümüzde hala az da olsa üretim yapılmasına rağmen "tuzlu testi" adı verilen testi çeşidinin geçmişte önemli bir yeri olduğu öğrenilmiştir. Ahılı Köyü'nde yapılan yüz yüze görüşmelerle tuzlu testi ve üretim geleneği incelenmiştir. Yöre halkının özellikle yaşlı bireylerin normal testi kullanmak yerine özellikle tuzlu testi kullanmayı tercih ettikleri belirlenmiştir. Burada ikamet eden bireylerden tuzlu testinin suyu canlı tuttuğu ve bu yüzden daha çok kullandıkları öğrenilmiştir. Bu çalışmada; tuzlu testi geleneği, kullanılan araç-gereçler, üretim aşamaları fotoğraflarla belgelenecek ayrıntılı bir şekilde anlatılmıştır. Ayrıca tuzlu testi örnekleri Kırıkkale Üniversitesi KÜBTUAM' da (Kırıkkale Üniversitesi/ Bilimsel ve Teknolojik Araştırmalar Uygulama ve Araştırma Merkezi) su analizlerine tabi tutulmuş sonuçları da araştırmada yer almıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Geleneksel el sanatları, çömlekçilik, tuzlu testi, zanaat

### ABSTRACT

Ahılı, an important Turkmen village in Kırıkkale Province, is a settlement where the influence of the Ahi community has been substantially considered. The Ahılı village is an important center that stands out with the pottery making, especially jugs, and has been mentioned as such, in the archival records of the 16th Century. Although there has still been a small amount of production in the mentioned village today, it has been ascertained that the type of jug called "salt jug" had an important role in the past. The salt jug and tradition of production have been examined by face-to-face interviews conducted in Ahılı Village. It has been determined that the local people, especially elderly persons, prefer to use the salt jug instead of using the normal jug. It has been ascertained from the persons residing here, that the salt jug keeps the water fresh and therefore they mainly use it. In this study, the tradition of the salt jug, the tools and equipment applied, and the stages of production were documented with photographs and described in detail. In addition, salt jug samples had been subjected to water analysis at Kırıkkale University KÜBTUAM (Kırıkkale University / Scientific and Technological Research Application and Research Center) and the results were also included in the study.

**Key words:** Traditional handicrafts, pottery, salt jug, craft

### GİRİŞ

Geleneksel el sanatları, insan ihtiyaçlarından ortaya çıkmış ve çevre şartlarına göre gelişip uyum sağlamıştır. Geleneksel sanatlar ait olduğu toplumun duygularını, kültürel özelliklerini yansıtarak; gerek üretim aşamasıyla, gerekse usta çırak ilişkisiyle nesiller boyu aktarılmıştır. Kendine has teknik ve kültüre sahiptir ve kullanılan hammaddeye göre sınıflandırılmaktadırlar. Hammaddesi toprak olan geleneksel el sanatları da bu dallardan sadece biridir. Toprak sanatları, yüzyıllar boyunca Anadolu topraklarında yaşayan halkın hem geçim kaynağı hem zevkli bir uğraşısı olmuştur. Toprak ürünler, geçmişten günümüze kadar gelen oldukça sabır ve büyük bir emek isteyen ürünlerdir. Meşakkatli bir sanat olmasına rağmen toprağın insanoğluna vermiş olduğu şifa yüzünden Anadolu insanı tarafından elle ve tornada biçimlendirme yöntemleriyle topraktan ürün üretimine bir şekilde devam edilmiştir.

Çömlekçiliğin temeli, içinde bulunduğu toplumun ihtiyaçlarına hizmet eden günlük hayatta kullanılacak eşyaları üretmektir. Çömlek; ihtiyaç amacına göre çamurdan üretilen belirli bir dayanıklılık kazandırılmaya kadar pişirilen, istendiğinde içi ve dışı süslenen bir araç olarak tanımlanmaktadır (Krom, 2001, s. 27). Çömlekçilik ürünlerinden testi de her yörede kullanılmakla beraber yöre ve kullanılan tekniğe göre isimler alabilmektedir. Kırıkkale ili, Ahılı Köyü ise tuzlu testi ile bilinen eski bir çömlekçilik merkezi olarak var olmuştur.

### AHILI KÖYÜ VE TESTİCİLİK

Oğuz Türkmen aşiretlerinin oluşturduğu ve Ahi İskân birimi olarak anılan Ahılı Köyü, Kırıkkale İlinde bulunan bir yerleşim yeridir. Ahılı Köyü'nün, Kırşehir ve Ankara illerine yakın olması sebebiyle Ahilikten etkilendiği açık ortadır (Altın, 1995: 267; Altın, 1996: 4, Kankal, 1998: 222).

<sup>1</sup> Dr.Öğrt.Üyesi, Ankara Müzik ve Güzel Sanatlar Meslek Yüksekokulu, Ankara, ORCID: 0000-0003-3341-2231

Ebru Ateşok<sup>1</sup> 

### How to Cite This Article

Ateşok, E. (2023). "Ahılı Köyü Geleneksel Tuzlu Testi Yapımının Günümüzdeki Durumu Ve Su Analizleri" International Social Sciences Studies Journal, (e-ISSN:2587-1587) Vol:9, Issue:109; pp:5906-5911. DOI: <http://dx.doi.org/10.29228/sss.68328>

Arrival: 13 January 2023  
Published: 28 March 2023

Social Sciences Studies Journal is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

Ahılı' da geçmişte zanaat anlamında en çok demircilik ve testicilik yapıldığı yöre halkıyla ve ustalarla yapılan yüz yüze görüşmelerden öğrenilmiştir. Eskiden her dört haneden birinde neredeyse toprak sanatları ile uğraşıldığı ama çağın gereksinimlerinin ve yaşayış tarzının değişmesi nedeniyle bu sanat ile uğraşan usta sayısının bir elin beş parmağı kadar olmadığı öğrenilmiştir. Bahsi geçen köyde alıcı bir göz ile gezildiğinde hala eski topraktan yapılmış kara fırın kalıntılarına, eski atölye ve ayaklı çömlekçi çarklarına rastlamak mümkündür. Köy meydanında da köyün temsili olan büyük bir çömlek ve testi heykeli de dikkat çekmektedir.

Yörede testicilik sanatının canlanması ve gelişmesi için; 1998 -1999 ve 2012' de MEB ve İş-Kur ortak projeler geliştirmiş fakat projeler başarılı olamamıştır. Yüz yüze yapılan görüşme ve incelemelerden buna sebep olan etkenlerin; projeye seçilen kursiyerlerin bu sanatı öğrenmek için değil de gündelik verilen para için eğitimlere katılmaları, proje yönetici ve yürütücülerinin alanında uzman bireyler olmamasının sebep olduğu öğrenilmiştir.

İl Kültür Merkezi, İl Halk Eğitim Merkezi ile ve yine kasabada ustalar ile yapılan görüşmelerden, burada üretilen çömlek ve testilerin ürün çeşitliliğinin az olması, pazar olanaklarının güçlüğü, tasarım konusunda uzman yardımı eksikliği nedeniyle söz konusu ürünlerin satılmadığı belirlenmiştir. Kasabada bu iş ile aktif uğraşan sadece bir eski usta Dağıstan YILMAZ (74) ve eski bir ustanın oğlu İbrahim GÜVENÇ (42) kalmıştır. Buna rağmen günümüzde hala çamur hazırlamayı bilen ve babadan el yordamıyla testi yapan bireylerin olması da sevindiricidir. Bahsi geçen köyün geçmişten beri bilinen en önemli toprak ürünü "tuzlu testi" denilen testi çeşididir.



Fotoğraf 2. 1. Geçmişte Ahılı Köyü' nde testicilik (Güvenç, 1950)

## GELENEKSEL TUZLU TESTİ YAPIMI

Yörede geçmişte birçok boyut ve şekilde testi üretildiği bu ürünlerin de yakın illerin pazarlarında satıldığı öğrenilmiştir. Ahılı Köyü testicilik anlamında bir üne sahip olmuş olsa da en önemli ve istenen testi çeşidi "tuzlu testi" diye adlandırılan testidir. Geçmişte köyde bu testinin tonlarca üretildiği, hemen hemen her evin testicilik ile uğraştığı ve yakın illerin pazar yerlerine tırlarla götürülüp satıldığı ustalarla yapılan görüşmelerden öğrenilmiştir. Bahsi geçen testi günümüzde de yöre halkı tarafından tercih edilmektedir.

Geçmişte Ahılı Köyü' nde Kırıkkale'nin Delice İlçesinden getirilen tuz ile yörenin toprağının karıştırılarak testi yapıldığı öğrenilmiştir. Günümüz de ise genellikle dışardan özellikle Avanos' dan getirilen hazır kil kullanılmaktadır. Tuz olarak da Delice tuzunun yerine hazır çuvallarla gelen kaya tuzu bu kilin içerisine avuçlarla göz kararı katılmaktadır. Ustalar ile yapılan görüşmelerden piyasada satılan kaya tuzunun Delice' den elde edilen tuzdan daha kolay elde edildiği için tercih ettikleri öğrenilmiştir.

Yöreden elde edilen toprağın yapılan fiziksel testlerden ve ustaların söylemlerinden aside dayanıklı fakat ateşe dayanıksız bir hammadde olduğu tespit edilmiştir. Bu nedenden ötürü buradan elde edilen toprak, güveç ya da balık tavası gibi ateşe dayanıklı hammadde isteyen ürünler de kullanılmamaktadır. Bahsi geçen köyün testicilik ile anılmasının en büyük sebebi de yöreden elde edilen toprağın yani hammaddenin özelliğinden kaynaklanmaktadır.

Günümüzde Ahılı Köyü' nde tuzlu testi yapım aşamaları alt başlıklar halinde bu çalışmada ayrıntılı bir şekilde açıklanmış ve fotoğraflarla belgelenmiştir.

## Çamur Hazırlama ve Yoğurma

Yöreden elde edilen toprak çeşitli inceliklerdeki eleklerden geçirilerek içindeki tortu ve kalıntılardan temizlenmektedir (Fotoğraf 3.1.). Daha sonra bir al arabası toprak, üç avuç dolusu kaya ya da delice tuzu, göz kararı su karıştırılmaktadır. Çamur belli bir yumuşaklık alana kadar ve plastik özellik kazanana kadar yoğurma işlemine devam edilmektedir (Fotoğraf 3.2.). Yoğurma atölyede önce ayaklarla sonra da elle yapılmaktadır. Yoğrulan çamur en az bir gün üstü naylonlar ile kapatılıp depolarda dinlendirilmeye bırakılmaktadır.



Fotoğraf 3. 1. Çamur Hazırlama (Ateşok, 2022)



Fotoğraf 3. 2. Çamur Yoğurma (Ateşok, 2022)



### Şekillendirmeye Hazırlık

Depoda üstü naylonlarla kaplı bekleyen çamurlar, içindeki havanın alınması amacıyla el yardımıyla tekrar saatlerce (2 saate yakın) yoğrulup rulo şeklinde hazırlanıp çömlekçi tornasının kenara istiflenmektedir. Daha sonra göz kararı ile ürün boyutuna göre kündeler koparılmakta ve hazır hale getirilmektedir (Fotoğraf 3.3.).



Fotoğraf 3. 3. Şekillendirmeye hazırlık aşaması (Ateşok, 2022)

### Torna ile Çamur Şekillendirme

Yörede yapılan tüm ürünlerin şekillendirilmesinde ayak gücüyle dönen kullanması diğer torna çeşitlerine göre daha meşakkatli tornalar kullanılmaktadır. Bu tornaların denge merkezleri uzun süre kullanımdan dolayı kaydığı için ustalar şekil verme aşamasında çok emek harcamaktadırlar. Ustalar form kurudukça çömlek çamurunu ıslatarak şekil verme işlemine devam etmekte arada yardımcı aletlerle düzeltme işleminde bulunmaktadır (Fotoğraf 3.4.).





Fotoğraf 3. 4. Çamur şekillendirme (Ateşok, 2022)

### Süsleme

Testiler şekillendirme işlemi son bulduğunda deri sertliğine (deri sertliği: dokunulduğunda bünyenin şeklinin bozulmadığı fakat keskin aletlerle bünye üzerine şekiller yapılabildiği sertlik) gelmesi için bir saate yakın bekletilmektedir. Daha sonra üzerlerine biz yardımı ile kazıyarak noktalama ya da çizgiler şeklinde süslemeler yapılmaktadır (Fotoğraf 3.5.).



Fotoğraf 3. 5. Deri sertliğindeki süslenmiş testi (Ateşok, 2022)

### Kurutma

Süslemesi biten testiler, bünyesinde bulundurduğu tüm suyun uzaklaştırılması amacıyla gölgede, havadar ve nemsiz bir yerde kurumaya bırakılmaktadır. Tamamen kurumadan bir toprak bünye fırına gönderildiğinde çatlama ve kırılmalar yaşanmaktadır. Bu nedenden ötürü de bu ürünlerin iyice kuruması ve sertleşmesi istenmektedir. Bu işlem havanın sıcaklığına göre 1-3 gün arası değişebilmektedir.

### Astarlama

Geçmişte testi yapımında kullanılan toprak, ayran kıvamı gibi akışkan bir hal alana kadar sulandırılmakta ve sünger yardımı ile testilerin üzerine sürülmekteymiş. Bu işlem ürünler tam kurumadan (deri sertliği) yapılmaktaymış. Böylece testilerdeki yüzey düzgünlüğü sağlanarak oluşabilecek çatlama ve kırılmaların da engellendiği belirtilmiştir.

Günümüzde yörede faaliyet gösteren ustaların astarlama işlemini yapmadıkları gözlemlenmiştir. Ustalar ile yapılan görüşmelerden testilerin, çömlekler gibi kullanımda ateşle temasının olmaması sebebiyle astarlama işlemine gerek duymadıkları öğrenilmiştir.

### Fırlama

Ahılı Köyünde geçmişten beri kara fırın kullanılmaktadır. Bahsi geçen köyde incelemeler yapıldığında eski tarihli maalesef ki tahribata uğramış yöre çamurundan ve taştan yapılmış çok fazla kara fırın buluntusu görmek mümkündür.

Kullanılan kara fırınlar iki bölümden oluşmaktadır. Bunlardan birincisi fırının alt tarafında kalan ve adına cehennemlik denen bölümdür. Bu bölüme yakıtlar atılmaktadır. Fırında yakıt olarak talaş ve odun atıklar kullanılmaktadır. Yanma işi burada gerçekleştiğinden adına cehennemlik denilmektedir. İkincisi ise cehennemliğin üstünde bulunan ürünlerin dizildiği bölümdür. Buraya ürünler dayanıklı olma ve şekillerine göre tahribatların olmaması amacıyla dizilmektedirler. Alt tarafa dayanıklı ve büyük işler; üst taraflara ise daha küçük, narin ve dekoratif işler dizilmektedir.

Daha sonra doldurma kapısı çamurla sıvanarak kapatılmaktadır. Kapı kapatıldıktan sonra fırın ateşlenmekte ve fırın yaklaşık 2–3 saat boyunca yavaş yavaş ısıtılmaktadır. Daha sonra ateş iyice güçlendirilmekte ve 8 saat süren pişirim sonunda sıcaklık yaklaşık olarak 1000–1050 dereceye ulaşmaktadır. Günümüzde eskisi kadar testiye yoğun bir talep olmadığından ve kara fırının eskimesi nedeniyle gelen siparişler için başka illerde fırınlama yapılmaktadır.

## TUZLU TESTİ SU ANALİZLERİ

Ahılı ilçesinde ikamet eden eski ustalarla 3 adet tuzlu testi eski usule göre üretilmiştir. Bu testilerin içerisindeki kaynak suyu KÜBTUAM' da (Kırıkkale Üniversitesi/ Bilimsel ve Teknolojik Araştırmalar Uygulama ve Araştırma Merkezi) görevli iki uzman tarafından 3-96 saat aralığında hem kimyasal hem de antimikrobiyal incelemelerden geçirilmiştir. Testi içerisinde bekletilen suda antimikrobiyal bir etki görülmediği rapor edilmiştir. Bunun yanında suyun kimyasal içerik bakımından değişim gösteren parametrelere ait tablosu aşağıda yer almaktadır.

Tablo 4. 1. Tuzlu testiye ait genel su analizleri

PARAMETRE	BAŞLANGIÇ	3 SAAT	96 SAAT	YAKLAŞIK DEĞİŞİM
PH	6.55	6.90	7.08	0.4 +
SICAKLIK	21.5	19.0	19.4	2 -
FLORÜR (ppm)	0.12	0.15	0.32	0.2 +
KLORÜR (ppm)	1.2	1.63	6.65	5 +
SÜLFAT (ppm)	22.54	24.19	24.60	1.5 +
SODYUM (ppm)	6.23	6.43	6.68	0.4 +
POTASYUM (ppm)	0.29	0.61	2.06	1.7 +
KALSİYUM (ppm)	13.81	14.23	17.84	4 +
DEMİR (ppm)	22.39	30.24	30.9	8.51 +

Yukarıdaki tabloda en dikkat çekici gelişme suyun PH değerinin bir süre sonunda artması olarak gözükmektedir. PH suyun kimyasal bileşimini yansıtan en önemli parametredir. Akarsularda PH' nin bulunuşu ve yoğunluğu suyun akışına biyolojik olaylara ve kimyasal yapısına bağlıdır. Aynı zamanda suyun verimliliğini göstermesi açısından da büyük önem taşımaktadır. Asit karakterdeki ( pH 5 civarı) suların verimliliğinin düşük, alkali karakterdeki suların ise daha verimli olduğu bilinmektedir (Ölmez ve Saraç, 2009: 12-17). Günümüzde insanlar sağlıklı yaşamak adına suyu canlandırmak için birçok işlem uygulamaktadır. Bunların başında suyun PH değerlerini arttırıp sağlıklı su tüketme başta gelmektedir. Tuzlu testi su analizleri incelendiğinde ise zaten testinin içinde bekleyen suyun içine herhangi bir ek madde katılmaksızın bu değer arttığı görülmüştür.

## SONUÇ ve ÖNERİLER

Ahılı Köyü' nde yaşayan testi ustalarının ayrı ayrı atölyeleri bulunmamakla beraber köyde ortaklaşa kullanılan bir çömlekçilik atölyesi mevcuttur. Fakat bu atölye İŞ-KUR meslek edindirme kursları açarsa ya da nadiren gelen ürün siparişlerini karşılamak için aktif kullanılmaktadır. Tüm yapılan incelemeler ve tuzlu testi analizleri ile yörede toprak ürünlerle ilgili özet durum aşağıda maddeler halinde özetlenmiştir;

- ✓ Günümüzde daha ekonomik ve dayanıklı olması sebebiyle hammaddesi plastik ürünlere olan talebin artması nedeniyle toprak ürünlere olan ilgi azalmıştır. Hammaddesi plastik olan mutfak ürünlerinin insan sağlığına verdiği zarar ortadadır. Bu çalışmada da yapılan su analizleri ile de görülmüştür ki testiye konan bir içme suyunun PH değeri bir süre sonra yükselmektedir. Bu da içme suyunu canlandırarak insan sağlığını olumlu bir şekilde etkilemektedir.
- ✓ Toprak sanatlarının icrasının emek yoğun bir faaliyet gerektirmesi ve bu emeğin karşılığının ekonomik anlamda getirisinin çok az olması yöredeki üretimi kısıtlamakta belli dönemlerde ise durdurmaktadır. İşlevsel bir atölye kurulumu ve devlet desteği ustaların üstündeki yükü azaltacak ve üretimi arttıracaktır. Çünkü yöredeki testi üretimi oldukça ilkel metotlarla ve zor süreçlerle gerçekleştirilmektedir.
- ✓ Yörenin sahip olduğu kültürel mirasların tanıtımının yapılmaması nedeniyle ülkemizdeki birçok bireyin yörenin de aslında eski bir çömlekçilik merkezi olduğunu bilmemesine neden olmaktadır. Bu da turistik faaliyetlerin yöreye uğramasına ve turizm gelirlerine yörenin kapalı olmasını beraberinde getirmektedir.

- ✓ Geçmişte testcilik faaliyetlerinin canlandırılması ve desteklenmesi için yapılan projelerin işin uzmanları tarafından yapılmayışı da büyük bir problem teşkil etmektedir. Köye yapılan kara fırın bile ateşe dayanıklı tuğladan yapılmadığı için maalesef ki çok kısa süre kullanılmış ve günümüzde de kullanılmamaktadır.
- ✓ Toprak sanatlarının icrası için yetiştirilecek eleman bulmada sıkıntı çekilmektedir. Maddi anlamda toprak sanatlarının ekonomik getirisinin az olması nedeniyle birçok yetenekli genç bu mesleği yapmak istememektedir.
- ✓ Yörede testcilik alanında faaliyet gösteren ustaların tasarım ve dekorlama konusunda eski tip ürünler vermede ısrarcı olmaları da bu ürünlerin satışını engellemektedir. Küp damacana mantığı ile insanlara bu ürünün tanıtımı ve satışı yapılabilir.
- ✓ Eski ayaklı çömlekçi tornalarının yerine otomatik çömlekçi tornalarının kullanılması da üretilen ürünlerin ürün standart ve kalitesinin artırılmasına neden olacaktır.

#### KAYNAKÇA

Altın, Y. (1995). 21. Yüzyıla Doğru İlimiz Kırıkkale, Gri Ajans, Ankara.

Altın, Y. (1996). Dünden Bugüne Ahılı. Bayrak Gazetesi Yayınları, Kırıkkale.

Kankal, A. (1998). Kırıkkale Tarihine Dair Araştırmalar I: İskan, Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi (OTAM), Sayı: 9, Ankara.

Krom, P. (2001). “Amerikan Funk Sanatı ve Seramik”, Seramik Sanat Bilim ve Teknoloji Dergisi, 15, 27-28.

Ölmez, M. & Saraç, D. (2009). “Su ürünleri için Ph’ ın Önemi”, Ziraat Mühendisliği Dergisi, Temmuz-Aralık 2009, Sayı: 353, s. 12-17.

Kaynak Kişiler:

Dağıstan YILMAZ, 2022, 74 yaşında, Ortaokul Mezunu, MKE den işçi emeklisi ve çömlek ustası, Ahılı Köyü.

İbrahim GÜVENÇ, 2022, 42 yaşında, Ortaokul Mezunu, Arıcı ve Çömlek ustası, Ahılı Köyü.

Hüseyin DEMİRBİLEK, 2022, 47 yaşında, Lise mezunu, Memur, Ahılı Köyü Tanıtım Derneği Başkanı