

Raif Özgür ARI

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, raifozygur@gmail.com, Sakarya-Türkiye

ORCID: 0000-0002-8452-7437

KAYAPA KÖYÜ ÇÖMLEKÇİLİĞİNİN DÜNÜ VE BUGÜNÜ

Özet

Ülkemizde kültürel mirasın yapı taşlarından biri olan çömlekçilik azalmaya, hatta bazı bölgelerde yok olmaya yüz tutmuştur. Genel hatlarıyla bakıldığında oldukça zahmetli ve el becerisi gerektiren bu zanaat, gençler tarafında da meslek olarak tercih edilmemektedir. Kayapa, Balıkesir'in 45 km batısında bulunan İvrindi ilçesine bağlıdır. Anadolu'da köklü bir tarihe sahip olan Balıkesir, farklı kültürleri bir arada bulundurmaktadır.

Kayapa çömlekçiliğinin ne zaman başladığına dair kesin bir bilgiye ulaşılamamaktadır ancak bölgede yaklaşık 200 yıllık bir çömlekçilik tarihi olduğu dile getirilmektedir. Son 20 yılda yaklaşık 16 çömlek ustası işi bırakmış ve atölyelerini kapatmıştır, bu da bölgedeki çömlek üretimine rağbetin az olduğunu göstermektedir. Köydeki yaşlı nüfusun anlattıklarına göre 1940 yıllarında köyün %80'i çömlekçilik ile geçimini sağlarken; ulaşılan kaynaklara 1998 yılında bu oran %1'e kadar gerilemiştir, şu anda 856 kişilik bir nüfusa ev sahipliği yapan köyde sadece 4 çömlek ustası bu zanaatı sürdürmektedir. Yapılan araştırmalar sonucunda, Kayapa çömlekçiliği hakkında çok az yazılı bilgiye ulaşılmıştır. Balıkesir ve Anadolu kültürünün önemli bir mirası olan bu çömlek zanaatının sürdürülmesi ve genç kuşaklara aktarılması gerekmektedir. Bu çalışmada, Kayapa çömlekçiliğinin tarihsel gelişimi, hammadde içerikleri, şekillendirme yöntemleri, kurutma ve pişirim teknikleri hakkındaki bilgiler aktarılmış olup geçmişten günümüze kadar geçen süreç hakkında araştırma yapılmıştır.

Anahtar kelimeler: Çömlekçilik, Çömlek Ustaları, Kayapa, Balıkesir, Zanaat.

KAYAPA VILLAGE POTTERY'S YESTERDAY AND TODAY

Abstract

Pottery, which is one of the building blocks of cultural heritage in the conditions of our country, has faced a decrease and even annihilation in some regions. In general terms, this craft, which is quite laborious and requires dexterity, is not preferred as a profession on the young side. Kayapa is located in Ivrindi district, 45 km west of Balıkesir. Balıkesir, which has a long history in Anatolia, also has different cultures.

No definitive information can be obtained as to when Kayapa pottery began however, it is stated that there is a history of pottery in the region for about 200 years. In the last 20 years, about 16 potters have quit their jobs and closed their workshops, this indicates that the demand for pottery production in the region is low. According to the elderly population in the village, 80% of the village was pottery in 1940. In 1998, this rate decreased to 1%, while 80% of the village made a living from pottery. Currently, the village is home to a population of 856 people, and only 4 potters continue this craft. As a result of the researches, very little written information about Kayapa pottery was obtained. This pottery craft, which is an important heritage of Balıkesir and Anatolian culture, needs to be maintained and transferred to the younger generations. In this study, the historical development of Kayapa pottery, raw materials, forming, drying and cooking techniques information is compared to the past and the results are given.

Keywords: Pottery, Pottery Masters, Kayapa, Balıkesir, Craft.

1. Giriş

Anadolu'da yaklaşık 9000 yıllık tarihi olan çömlek geleneği gün geçtikçe yok olmaya yüz tutmuştur ve bu yok oluş engellenemez duruma gelmiştir. Bu çalışmanın amacı gün geçtikçe kaybolan Kayapa çömlekçiliğinin önceki kaynaklara göre bugününü karşılaştırmaktır. Çalışmada kısıtlı kaynaklara ulaşılmıştır. Yeterli kaynakların bulunması için köy ziyaret edilmiş olup şu anda çömlekçilik yapan ve köy hakkında tarihi bilgilere sahip olan insanlarla röportajlar yapılmıştır.

Balıkesir ilinin İvrindi İlçesinde yer alan Kayapa Köyü, 93 Harbi'nden kaçan muhacirlerin yuvası olarak bilinir. Muhacirlerin anavatana dönüş hikâyesi 17. yüzyıl başlarında, Rusya Osmanlı Devleti'nin zayıflamasından faydalanıp, Karadeniz'i ele geçirerek Kafkaslar'a, Boğazlar'a ve Balkanlar'a inme politikasını gütmeye başlamasıyla başlamıştır. (Kodaman B. ve İpek N. 2000: 381) 1789'da Fransa'da çıkan ihtilalin getirdiği milliyetçilik fikri ile birlikte Rusya'nın Balkan milletlerini kışkırtması bölgede ayrışmaların ve ayaklanmaların baş göstermesine neden olmuştur. Bulgarlar zamanla silahlandırılarak suçsuz Türk halkının üzerine saldırılır. Bu politikayla bölgedeki Türk ve Müslüman halk yok edilerek Bulgar yoğunluğunu sağlama güdüsüne girilmiştir. Bu durum ile birlikte Bulgar ve Rus askerleri gasp ve yağma hareketlerinin dışında Türkler manevi anlamda da Ruslar'dan baskı görmüşlerdir. Müslümanların türbe ve camileri talan edilmiş, kutsal kitapları yakılmış, ibadetleri yasaklanmıştır. Müslüman kadın ve kızlara Hristiyan elbiseleri giydirilerek dağa kaçırılmıştır (Tutar Serter, 2019: 339).

Tecavüzler ve işkencelerle Müslüman halkı Bulgarlaştırma çabasına girmişlerdir. Bu zorluklara dayanamayan ve kendilerini güvende hissetmeyen halk tarlada mahsulünü, evini ve sevdiklerini geride bırakıp sonu belli olmayan bir yola çıkmışlardır, yanlarında sadece meziyetleri ve yüreğinde geride bıraktıklarının izleriyle Anadolu'ya gelmişlerdir. Gelmeyip direnen insanlar, 13 Haziran 1878 tarihinde imzalanan Berlin Antlaşması'yla tüm umutlarını kaybedip göç etmek zorunda kalmışlardır. Berlin Antlaşması'na göre Balkanlar Osmanlı toprağı olmaktan çıkacak ve Balkan Bölgesi'nde özerk devletler kurulacaktır, göçler ve katliamlardan dolayı Balkanlar'da Türk nüfusu düştüğü için Osmanlı Devleti'ne söz hakkı verilmemiştir. Berlin Antlaşması'ndan sonra milliyetçilik giderek artmış ve artık o topraklarda Müslüman halka neredeyse yer kalmamış, mecburi göç başlamıştır.

Bursa'da bulunan Muhacirin Komisyonları, daha fazla muhacirin salgın hastalıklara kurban gitmesini engellemek adına yolculukların kısa tutulmasını sağlamıştır. Bu vesileyle birçok muhacir Marmara Bölgesi kıyılarına yerleşmiştir. Anadolu'ya dönen Türklerin birçoğu kendi mesleklerinin icra etmişler fakat azımsanmayacak bir kısmı da ağaç oymacılığı, dokumacılık, örgü işleri, süpürgecilik, nalçılık, sepet örücülüğü ve bakırcılık gibi farklı zanaatlara yönelmiştir. Bu zanaatlardan bir diğeri ise testicilik olarak da bilinen çömlekçilik olmuştur.

Yerel halkın ve göçmenlerin çocukları çıraklık okullarına yollanmakta, küçük yaştan başlayan eğitimler ile kalfa ve ustalığa kadar yükselmektedirler. Yetişkin erkekler ustalıklarına göre sınıflandırılmakta ve devlet bünyesindeki atölyelere çalışan olarak yerleştirilmektedirler. (Salt, 2019: 55).

O zamanlar ufak çaplı bir ticaret merkezi olan Sındırgı'da, Akhisar çıkışı olarak adlandırılan yol üzerine atölyelerde tezgâhlarını açmışlardır. Daha eski dönemlerde bu işin pazarlamasını yapan kervanlar gelip, buradan değiş tokuş usulüyle ticaretlerini yapmışlardır. Zamanla kervan yolları değişmiştir ve Sındırgı ticaret merkezlerine uzak kalmıştır. Buradaki ustalar da zamanla daha işlek ve bilinen yerler olan Manisa-Salihli ve İvrindi-Kayapa mahallesine göçmüştür.



Görsel 1. 1980’li Yıllarda Balıkesir’de Bir Pazar Alanı

Yapılan araştırmalar sonucu Profesör Ayşegül Türedi Özen’in Geleneksel Çömlek Sanatı kitabına ulaşılmıştır. Bu kitap ile Kayapa’nın 1998 ve 2021 yılları arasındaki çömlekçilik üretim süreci ve halkın yapısı hakkında karşılaştırma yapılabilmesi için önemli bir rehber olmuştur. Kayapa Köyünün girişinden itibaren yolların sağında solunda devasa çömlekler varolduğu görülmüştür. Çömlekçilerden önce köyün yaşlı bireyleriyle görüşmelerde bulunulmuş ve köyün geçmiş tarihi, insanların nereden geldikleriyle ilgili yapılan konuşmalar neticesinde önceden ulaşılan bilgilerle uyumlu olduğu tespit edilmiştir.



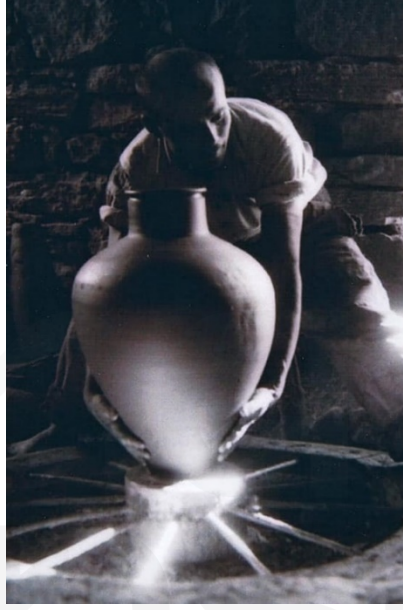
Görsel 2. Kayapa’da Çarkının Başında Bir Çömlek Ustası

Köy halkıyla yapılan görüşmelerden sonra en yaşlısından en gencine hala bu zanaatı yapan üç çömlek ustasıyla iletişime geçilmiştir.

Ahmet Tosun’la yapılan görüşmede;

Ahmet Usta’nın kendisi 71 yaşında ve 16 yaşında babasından öğrenmiş bu zanaatı, köyde en tanınan kıdemli bir çömlekçi, şu anda çömlek üretimine sürekli olarak devam edemese de geçtiğimiz yıllara kadar devamlı olarak üretim yapmış. Ahmet Ustadan alınan bilgilere göre Kayapa köyünden Türkiye’nin dört bir yanına çömlek gönderilirmiş. at arabalarıyla Edremit yoluna çıkartırlarmış yaptıkları çömlekleri oradan da büyük kamyonlara yüklenen çömlekler satış yapılacakları noktalara ulaştırılırmış. Ahmet Usta şu anda İzmir Bergama, Manisa Kırkağaç ve Muğla Bodruma kadar çömlek gönderdiğini belirtti. Çömlekçilik köy halkı için o kadar önemliymiş ki Ahmet Ustanın deyişine göre, çömlek

yapmasını bilmeyen erkeklere kız verilmezmiş, 70'li senelere kadar köyün %80'i çömlekçilik ile geçimi sağlıyormuş ama zaman geçtikçe köydeki genç nüfusun bu işlerle ilgilenmemesi ve plastik sanayinin gelişmesiyle üretim yapan sadece 4 hane ayakta kalabilmiş. Kalan 4 hanede sadece sipariş üzerine üretim yapıyor hale gelmiş.



Görsel 3. Kayapa köyünde Yapılan Turşu Küplerine Bir Örnek

Adem Demirhan'la yapılan görüşmede;

Adem Usta bu mesleğe bir çok usta gibi babasından görerek 12 yaşında başlamış, aslında Adem Usta önce çömlek işine girmek istememiş, katıldığı askeri okul sınavlarını kazanmış ancak babası evin büyük çocuğu olduğu için okumasını istememiş. Mecburen bu zanaatı öğrenmiş ve babası vefat ettikten bir süre sonra çömlek işini bırakarak farklı işlerle uğraşmış. Çiftçilik yapmaya, farklı sektörlere hizmet vermeye çalışmış ancak kendisinin kullandığı ifadeye göre “çamur işte bir bulaştın mı hep seni içine çekiyor kurtulamıyorsun” ifadesini kullanmıştır.

Çömlekçiliğe geri dönmesiyle beraber bir daha çömlek işini bırakamamış. Şu anda 67 yaşında olmasına rağmen herhangi bir ürün satışı yapmamakla birlikte, boş vakitlerini geçirmek için atölyesine gitmeye devam etmektedir. Adem Usta, eski dönem anılarından bazılarını şu şekilde paylaşmıştır; “Eskiden yaptığımız testileri, bardakları, buradan at arabalarıyla Edremit yoluna çıkartırdık, Akhisar'a kadar gece gündüz yol giderdik ama o zamanlar el işinin bir kıymeti vardı, ne yazık ki artık yok ve insanlar plastik çıktığından beri bizim yüzümüze bakmaz oldu.”

En çok kırıldığı durumu ise üzüntüyle anlatmıştır; “Biz eskiden zanaatkardık zamanla değerimizi kaybettik şimdilerde gençler, ellerimiz çamurlu diye bizi küçük görüyorlar, yanımıza yaklaşmaz oldular.” Bu davranışlar nedeniyle oldukça hassaslaşan usta, gençlere çok nasihatlerde bulunduğunu belirtmiştir. “Çömlek işi pis iştir, gençler gitsin güzel işler öğrensin” demiştir. Ustayla yapılan görüşmeler sırasında çalışma alanı da incelenmiştir, kendisi eski tip tek motor çift kasnaklı bir torna kullanıyor ve çömlekçi çarkını kendisinin yaptığını 30 seneden fazladır da kullandığını belirtmiştir. Çömlekçi çarkından çıkan ürünler “sırık” adını verdikleri tahtaya dizilerek oda sıcaklığında rüzgâr ve güneş görmeden kurutulmaktadır. Bu tahtaların uzunluğu bir metreye yakın, genişlikleri ise 20 cm.'dir. İlk gün dik olarak bekledikten sonra ertesi gün sabah saatlerinde ters çevriliyor. Ustaya nedenini sorduğumuzda çevirmedikleri zaman altlarının sırığa yapıştığını ve kılcal çatlakların oluşacağını açıklamıştır.

Yusuf Demirhan ile yapılan görüşmede;

Yusuf Usta çömlekçiliğe 14 yaşında kimseden öğrenmeden başladığını belirtiyor. Kendisine yol gösteren bir ustası olmamasına rağmen abisinin tezgâhında günlerce tek başına çalışarak tornayı öğrenmiştir. Şu anda 64 yaşında ve

hala tezgâhının başında sipariş odaklı üretimlerine devam etmektedir. Yusuf Ustayı diğer ustalardan ayıran özellik sadece bu değil. Usta kendi tornasını, klasik tornalardan biraz farklı yapmıştır. Yusuf usta tornasına kendisinin söylemiyle bir fren sistemi yapmış tornayı istediği zamanlarda yavaşlatabilmek için araçlarda bulunan baskı sistemini tornanın ana miline adapte etmiş. Diğer tornalar direk motorun devrine göre dönmektedir ve durdurmanın tek yolu elektriği kesmektir. Yusuf usta bir pedal vasıtasıyla çarkın dönme hızını kolaylıkla ayarlayabilmektedir. Bu da Yusuf Ustanın diğer ustalardan ayırıcı bir özelliğidir.



Görsel 4. Yusuf Demirhan Çömlekçi Çarkının Başında İş Yaparken

2. Üretim Aşamaları

Kullanım amaçlarına göre üretilen çömlekler, kullanılabilir hale gelmeden önce farklı süreçlerden geçmektedir. Bu süreçler çamur hazırlama, şekillendirme, kurutma, kullanılan tekniklere göre ayrıştırma ve pişirim olarak sıralanır.

2.1. Çamur Hazırlama

Üretim yaparken kullanılan çamur, ustaların dilinde kumlu olarak geçiyor. Eskiden köyde iki çeşit çamur çıkartılmış. Şu anda tek tür çamur kullanılmaktadır; Bayır adıyla bilinen, köyün kuzeyde İvrindi yolu üzerinde bulunan yamaçlardan çıkartılmaktadır. Diğer çamur, Mera olarak tabir ettikleri sulak bir bölgededir. Köyün güneyinde kalan Taşoluk çayının hemen yanındadır. Buradaki çamur daha zor işlendiği ve zamanla satış azaldığından bu çamurdan vazgeçip bayır çamuru ile üretime devam etmişlerdir. Çamurun ham olarak çıkartılması çok meşakkatli bir iştir, ustalarımız bayıra traktörle çıktıktan sonra toprak alacakları bölgeyi otlardan ve çöplerden temizleyerek toprak kazılır ve alınır.



Görsel 5. Saf Toprağın İşlem Görmemiş Hali

20 ila 50 cm kazıldıktan sonra gerekli olan çömlek toprağına ulaşılır ve o alan genişletilir. Çamurun saf hali traktör römorkuna küreklerle doldurulur ve yeteri kadar çamur alındıktan sonra güneşe maruz bırakılmadan üstü renkli naylonlarda örtülüp atölyelere getirilir.



Görsel 6. Saf Toprağıın Su Verilmiş Hali

Atölyede çok derin olmayan bir alanın içerisine boşaltılan toprağıa bir hortum vasıtasıyla yavaş yavaş su verilir suyu emen toprak yumuşar ancak şeklini kaybetmez daha sonrasında merdanelerde geçebilecek kıvama geldiğini kontrol etmek için ince bir sopa toprağıın farklı yerlerine batırılır, sopanın girmekte zorlandığı yerlere su vermeye devam edilir. Bu işlem bittikten sonra çamur haline gelen toprak merdanelere alınır, merdanenin görevi çamurun içinde kalan toprakları ufalayıp, çamurun taşları ayırmasıdır. Bazı durumlarda bu işlem birkaç kez tekrarlanır. İçerisindeki hava ve yabancı maddelerden arındırılan çamur, merdaneden geçirilir, yoğrulmak için tahta masaların üzerine alınır.



Görsel 7. Çamurun Merdaneden Geçirilme İşlemi



Görsel 8. Merdaneden Çıkan Çamur

Öncesinde alışılmadık bir teknik kullanan ustalarımız yoğurma sırasında çamurun tahta üzerine yapışmaması için odunlu ekmek fırınlarından çıkan odun küllerini tahtanın üzerine serptikten sonra çamuru yoğurduklarını belirtiyorlar. Kül ile yoğurmanın çamurun bünyesine herhangi bir zarar vermediği ancak kül çok atıldığında çömlek içindeki ürüne kül tadının geçtiği söylenmektedir. Yoğurulma süreci biten çamurlar “künde” adı verilen parçalara bölünür ve şekillendirmeye hazır duruma getirilir.

2.2. Şekillendirme

Kündelerin ağırlıkları ve boyutları yapılan ürüne göre değişkenlik göstermektedir, köydeki ustalar günde 50 ila 80 künde arasında şekillendirme yaptıklarını söylemişlerdir. Şekillendirme yaparken ustalarımızın hepsi elektrikli torna kullanmaktadır. Eski tip tek motor çift kasnaklı torna kullanmaktadırlar. 30 seneyi aşkın süredir çömlekçi çarklarını kullanan ustalar, çarklarını kendileri yapmıştır.

Şekillendirme çok hızlı yapılmaktadır, çamur sert olduğu için güç uygulandığında ustalarımızın tabiriyle kaçmamaktadır. Kaçmayan çamurun künde olarak gelip bir güveç olarak kenara koyulması 5 dakikadan kısa sürmektedir. Şekillendirme sırasında kullanılan araç gereçler kendilerinin yapmış olduğu basit malzemeler; Zatiyen-Tarak adını verdikleri demirden ya da ahşaptan yarım ay şeklindeki aletlerdir (Türedi Özen, 2001: 187).



Görsel 9. Şekillendirme Sırasında Kullanılan Zatiyen Adı Verilen El Aletleri (Mayıs 2021)

Bu araçları ürünün dışında oluşan şekil bozukluklarını düzeltmek için kullanmaktadırlar. Şekillendirme tamamlandıktan sonra bir misina yardımıyla ürün çarkın üzerinden kesilir ve tornada şekillendirilen ürün dinlenmeye alınır dinlenmeye alınan ürün evin hanımı tarafından süngerle silinir ve “sırık” adını verdikleri tahtaların üzerine dizilir. Bu ürünler artık kuruma aşamasına geçmeye hazırdır.

2.3.Kurutma

Sırlara dizilen ürünlerin rüzgarsız ve güneşsiz ortamda kurumasına dikkat edilir rüzgâr ve güneş alan ürünler hızlı kurudukları için çatlarlar. İlk gün düz olarak kurutulan ürünler ikinci gün ters çevrilir ve eşit kuruma sağlanır, kulplu ürünler deri sertliğini geçtikten sonra sırların üzerinden alınır ve tavan asılırlar, Kuruyan ürünler pişirime hazırlanır ve köyün gençleri ya da kadınları tarafından fırına dizilir.



Görsel 10. Kurutma İşlemi Devam Eden Cezveler ve Kına Küpleri (Mayıs 2021)



Görsel 11. Kurutma İşlemi Biten Çömlekler (Mayıs 2021)

2.4. Pişirim

Fırınlara doldurulurken alttan başlar ve bacaya 30 cm kalana kadar devam edilir fırının içinde büyük ürünler altlara küçük ürünler üste doğru dizilir. Sonrasında önceki pişirim sırasında hasar gören ve kendi tabirleriyle “yalak” dedikleri ürünler fırının dolmuş ağzına sıkı sıkıya yerleştirilir ve pişirim süreci ağırdan başlar eskiden devletin izniyle ormanları gençleştirmek için çevrede yaygın olarak görülen meşe ve çam ağaçlarını kesen köylüler bu ağaçlarla pişirim yapıyorlardı ancak şu anda devletin izni olmadığı için hazır alınan odunlarla pişirim yapıyorlar.

Aldıkları odunları da bu tür meşe ve çam olarak seçmeye özen gösteriyorlar, pişirime başlarken öncelikle fırın için ve ürünleri ısıtmak için yavaş ateş veriliyor dışarıda yakılan ufak odunlar fırını ateş kapısından içeri sürülüyor ve fırının içi ısındıktan sonra ateş yükseltiliyor. Fırın derecesi yükseltilmeye başlanıyor, pişirim sırasında bacadan çıkan beyaz duman azaldığı zaman ürünlerin ısındığını anlayıp ateş biraz daha yükseltilir ve ürünler kor haline gelmeye başladığında ateş daha da yükseltilir.



Görsel 12. Eski Zamanlarda Kayapa’da Doldurulan Bir Fırın

Ürünler artık ateş rengine döndüğünde fırın tahmini olarak 750-800 arası dereceye gelmiş oluyor. 750-800 dereceye erişen fırında pişirim 10-12 saatte tamamlanır. Pişirim işlemi bittikten sonra soğuyan çömlekler fırın içinden alınır. Malın fazlası atölyelerin boş bulunan yerlerine istiflenir. Eski zamanlarda eşek sırtında şehre götürülen çömlekler şimdi kamyon, pikap gibi araçlarla pazar yerlerine taşınmaktadır. Balıkesir, Bandırma, İzmir, Bursa, Mersin, Adapazarı, Adana, Antalya, Malatya’ya gönderilen çömlekler zevk sahibi alıcılara ulaşmak üzere raflardaki yerini alır (Türedi Özen, s.188, 2001).

3. Sonuç

Çömlekçilik günümüzde pek çok zanaat gibi yok olmakta, 1998 yılında köy nüfusunun %1’ini oluşturan çömlek ustalarının sayısı hızla azalmaktadır, bugüne gelindiğinde çömlek ustalarımızın sayısı bir elin parmaklarıyla sayılabilecek kadar azalmıştır, bu azalmanın ve üretimin bitmesinin en büyük sebepleri ise gelişmekte olan porselen ve plastik ürün üretimidir. Balıkesir bölgesinde bu zanaat son zamanlarını yaşamaktadır. Bölgedeki son çömlek ustaları geleneksel yöntemlerle üretim yapmaya devam etmektedirler. Bu yöntem de ustamızın maharetli ellerinden çıkan ürün yelpazesini azaltmakta ve değersizleştirmektedir. Bu zanaatın unutulmaması ve değersiz hale dönüşmemesi için gençlerin bu zanaatı sevmeleri sağlanmalıdır. Adem ustanın “pis iştir gençler gitsin güzel işler öğrensin” demesi artık ustaların içindeki umutsuzluğun dışı vurumudur, bu umutsuzluğun ortadan kaldırılıp gerekli kurumlar tarafından çömlekçiliğin gençlere aktarılması sağlanmalıdır.

Kaynakça

Kodaman B. Ve İpek N. (2000). *Balkanlar, Girit Ve Kafkaslardan Anadolu’ya Yönelik Göçler Ve Göçmen İskân Birimlerinin Kuruluşu (1878 - 1912)*, Erdem İnsan Ve Toplum Bilimleri Dergisi, Cilt 12 (35), S.377 – 417

Salt Ahsen, M. (2019). *Gelenekten Moderniteye Sakarya’da Esnaf Kültürünün Değişimi*, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Entitüsü.

Tutar Serter, Y. (2019). *Rumeli’den Anadolu’ya Türk Göçleri*, Türk İslam Dünyası Sosyal Araştırmalar Dergisi, Cilt 6 (20), s. 337-348

Türedi Özen, A. (2001). *Geleneksel Çömlek Sanatı*, Eskişehir: T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Görsel Kaynaklar

Görsel 1. 1980’li yıllarda Balıkesir’de bir pazar alanı (Kayapa Muhtarlığı Arşivinden)

- Görsel 2.** Kayapa'da çarkının başında bir çömlek ustası (Kayapa Muhtarlığı Arşivinden)
- Görsel 3.** Kayapa köyünde Yapılan Turşu Küplerine Bir Örnek (Kayapa Muhtarlığı Arşivinden)
- Görsel 4.** Yusuf Demirhan Çömlekçi Çarkının Başında İş Yaparken (Mayıs 2021)
- Görsel 5.** Saf Toprağın İşlem Görmemiş Hali (Erişim Tarihi: Mayıs 2021)
- Görsel 6.** Saf Toprağın Su Verilmiş Hali (Erişim Tarihi: Mayıs 2021)
- Görsel 7.** Çamurun Merdaneden Geçirilme İşlemi (Erişim Tarihi: Mayıs 2021)
- Görsel 8.** Merdaneden Çıkan Çamur (Erişim Tarihi: Mayıs 2021)
- Görsel 9.** Şekillendirme Sırasında Kullanılan Zatiyen Adı Verilen El Aletleri (Erişim Tarihi: Mayıs 2021)
- Görsel 10.** Kurutma İşlemi Devam Eden Cezveler (Erişim Tarihi: Mayıs 2021)
- Görsel 11.** Kurutma İşlemi Devam Eden Kına Küpleri (Erişim Tarihi: Mayıs 2021)
- Görsel 12.** Kurutma İşlemi Biten Çömlekler (Erişim Tarihi: Mayıs 2021)
- Görsel 13.** Eski Zamanlarda Kayapa'da Doldurulan Bir Fırın (Kayapa Muhtarlığı Arşivinden)

İnternet Kaynakları

Html 1:<https://balikesir.ktb.gov.tr/TR-65829/balikesir-ilinin-tarihi.html> (Erişim: 10.05.2021)

Kaynak Kişiler

Adem Demirhan (Kayapa Mahallesi'nde Çömlek Ustası)

Ahmet Tosun (Kayapa Mahallesi'nde Çömlek Ustası)

Hasan Çetin (Kayapa Mahallesi Muhtarı)

Yusuf Demirhan (Kayapa Mahallesi'nde Çömlek Ustası)