



T.C.
Kültür ve Turizm Bakanlığı
Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü

9 MİLLETLERARASI
TÜRK HALK
KÜLTÜRÜ KONGRESİ

MADDİ KÜLTÜR

ÇÖMLEKÇİLİK RİSALESİ VE DOĞU TÜRK LÜK SAHASINDA ÇÖMLEK KÜLTÜRÜNE AİT SÖZVARLIĞI

Serap ALPER¹

Giriş: Risale Geleneği

Arapça *risâle* sözcüğü, “a letter, a treatise” (Steingass 1998: 574b) olarak anlamlandırılmışsa da Türkiye Türkçesinde “küçük kitap, broşür” anlamında kullanılmaktadır. Bugün İsveç, Rusya, İngiltere ve Almanya’da çeşitli kütüphanelerin koleksiyonlarında tespit edilmiş olan² ve bir kısmı yayımlanmış olan Doğu Türk yazı dilli birçok meslek risalesi³ ve hemen her risalenin çok sayıda nüshasının bulunması risale geleneğinin Uygur kültür ve edebiyatında önemli bir yer tuttuğunu göstermektedir. Doğu Türklük sahasında dinî-mistik hareketlerin etkisiyle mesleki bir örgütlenmenin olabileceği izlenimini veren bu risalelerden üzerinde çalıştığımız çömlekçilik, sa-

1 Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi alperserap@gmail.com

2 Dünyanın üçüncü büyük Doğu Türkistan yazmaları koleksiyonu olan İsveç’teki Lund Üniversitesi kütüphanesinde bulunan yazma eser koleksiyonu çoğunluğu İsveçli diplomat ve filolog Gunnar Jarring’in Doğu Türkistan’dan getirdiği ve 1982 yılında başısladığı Çağatay, Özbek ve Uygur Türkçesi ile yazılmış yazma eserler ile bir kısmı İsveçli misyonerler tarafından başıslanan, satılan veya üniversite kütüphanesi tarafından satın alınan yazma eserlerden oluşmaktadır. Jarring Koleksiyonu için bkz. Gunilla TÖRNVALL (2014), “Hoten ve Kaşgar’dan: Gunnar Jarring ve Jarring Koleksiyonu”, Çev.: Serkan ÇAKMAK, **Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi**, Sayı: 4, s. 103-111. St. Petersburg Rusya Bilimler Akademisi Doğu Bilimi Enstitüsü Kütüphanesinde divan, tezkire ve risaleler başta olmak üzere çok sayıda el yazması vardır. Fransa İlimler Akademisi Kütüphanesi ile Şincan Uygur Özerk Bölgesi Eski Eserler İşhanesi ve İktisadi Fenler Akademisi Kütüphanesi de el yazması eserlerin bulunduğu merkezlerdir.

3 İsveç Lund Üniversitesi Jarring Koleksiyonu içindeki XVI. ve XX. yüzyıllar arasında farklı tarihlere ait olan yazma eserler arasında bulunan demircilik mesleğine ait bir risale Ümit EKER ve Ünal ZAL tarafından çeviri yazı alfabetine aktarılmıştır. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Projesi Birimi tarafından desteklenen *Çağatay Türkçesiyle Yazılan ve Geleneksel Meslekleri Konu Alan Risalelerin Araştırılması, İncelenmesi ve Yayımlanması* başlıklı proje ile Çin’de, İsveç’te ve Rusya’da bulunan meslek risalelerinden *Risâle-i Dehkânçılık*, *Risâle-i Harrâtılık*, *Risâle-i Aşfezlik*, *Risâle-i Nemed-mâllık* Âdem Öger ve Recep Tek’in editörlüğünde; *Risâle-i Tegürmendçilik* ve *Risâle-i Kassâblık* Âdem Öger ve Filiz Kılıç editörlüğünde yayımlanmıştır. Yine Lund Koleksiyonunda bulunan *Rengrizlik Risalesi*, Âdem ÖGER ve Nuriman Abdurreşit KAŞGARİ tarafından çalışılmıştır: “Uygurlarda Risalecilik Geleneği ve Rengrizlik Risalesi”, **Türk Dünyası Dil ve Edebiyat Dergisi**, S. 41, 2016, s. 10-49. Konya Bölge Yazma eserler Kütüphanesinde bulunan Çağatayca iki meslek risalesi Fatih ERBAY tarafından çalışılmıştır: “Çağatay Türkçesiyle Yazılmış İki Risâle: Risâle-i Çarvâdârcılık ve Risâle-i Dihkânçılık”, **Modern Türklük Araştırmaları Dergisi**, Cilt: 9, Sayı: 4 (Aralık 2012), s. 103-124. Urumçî’de bir sahafta bulunduğu bir meslek risalesi üzerinde de Semra ALYILMAZ çalışmıştır: **Risâle-i Müze-düzluk (İnceleme- Metin- Dizin)**, Elik Yayınları, Ankara 2011.



bunculuk ve aşçılığa ait üç risalede de mesleğin ne olduğu ya da nasıl icra edildiğinden ziyade ayet ve hadisleri birer büyülm sözmuşçesine kullanarak işlerin dinî bir ritüele ve belli ahlakî kullara uygun olarak yapılması gerekliliğinin belirtilmesi dolayısıyla risalelerin yazılma amacının özellikle XIII. yüzyılın sonlarında Türklerin yoğun olarak içinde bulunduğu tarikatlarda görülen şecere geleneğinin devam ettirilmesi olduğu kanısındayız. Orhun-Yenisey yazıtlarından itibaren takibini yapabildiğimiz, özellikle Moğol fütuhâtı sonrasında, Moğolların Türk kavimlerinin çoğunu kendi bayrağı altında birleştirmesi üzerine, Oğuzların milli şuurunu güçlendirmek adına Moğollara karşı kendilerini koymaları neticesinde bir ideoloji olarak varlığını sürdüren Türk milliyetçilik anlayışının, İlhanlılar sarayında Oğuznamelerin yeniden derlenip yazılması amacıyla görevlendirilen Reşidüddin Fazlullah'ın XV. yy.'ın ilk yarısında kaleme aldığı *Câmi'ü't-Tevârih* adlı eserinin ikinci cildindeki *Tarih-i Türkân ü Oğuz ü hikâyet-i cihângirî-i ü* adlı bölümünde kendi ataları Çingiz Han'ın şeceresini de Oğuz Kağan'a bağlamaları neticesinde fütuhâtçılık ideolojisine dönüştü. XV.-XVI. yüzyılda Şah İsmail'in sahib-i ez-zaman olarak görülmesi, dervişlerin etkisinde akımın dini bir kisveye büründüğünü göstermektedir. Dil özelliklerine göre XVIII.-XIX. yüzyıllarda Doğu Türkçesi'nin klasik sonrası devrinde Kaşgar, Yarkent, Hoten gibi önemli ticaret ve kültür merkezlerinden birinde yazıldığını düşündüğümüz bu risaleler de *Hocalar Dönemi* (1696-1762) ve sonrasında Hoten, Yarkent, Kâşgar ve Aksu gibi merkezlerde Nakşibendî tarikatına mensup hocaların etkisi ve yönlendirmeleriyle şekillenen ve tarikat kavgalarının yarattığı kargaşa ortamında tıpkı Anadolu'da Türkleşme ve İslamlaşmada etkili olan Ahi birlikleri ve bunların nizamnamesi tarzında olan fütüvvetnameler gibi millî şuur oluşturmak, birlik ve beraberliği tesis etmek amacıyla yazılmıştır.

Çömlekçilik

“Katı ve sıvı yiyeceklerin pişirilmesi ya da korunması amacıyla çamur haline getirilen killi toprağın elle ya da çömlekçi çarkında şekillendirilerek pişirmek suretiyle yapılan testi, vazo, küp gibi eşyalar” olarak tanımlayabileceğimiz *çömlek* ve bunun bir iş kolu olarak benimsenmesi neticesinde gelişen çömlekçilik mesleğinin tarihi milattan önceki yüzyıllara dayanmaktadır. Pişmiş topraktan bilinen en eski çanak çömlek örneklerinin, Anadolu'da Çatalhöyük ve Hacılarda olduğu düşünülürken 1998'de Japonya'da Fukui- Höhle bölgesinde yapılan kazılarda bulunan malzeme en eski örnek olarak belirlenmiştir. Bugün çömlekçiliğin nerede, ne zaman başladığına dair bilgimiz yoktur. Neolitik dönemde yerleşik düzene geçiş, tarım ve hayvancılığın gelişmesi sonucu ürünlerin pişirilmesi ve saklanması amacıyla kilin çömlek üretiminde kullanılmaya başlandığı bilinmektedir. Yapılan araştırmalar medeniyetlerin birbirinden habersiz benzer kültürleri geliştirdiği gibi çömlekçiliğin de ayrı ayrı bölgelerde, değişik zaman dilimlerinde geliştiğini göstermektedir. Kimi kültürlerde erken, kimisinde geç girilen ya da toplumların aynı zaman dilimi içinde farklı evrelerini gerçekleştirdiği çömlekçilik kültürü, ticaret yoluyla yayılmıştır. Gaziantep'in güneyinde Barak, Elbeyli ve Berelli Türkmenleri arasında çok iptidai çömlekçilik usullerini incelediği yazısında Yalgın, çömlek hamurunun kil ve keçi kılının çamurlaştırılarak yoğrulması ve tokmakla dövülmesiyle ancak bir hafta içinde kullanılacak duruma geldiğini belirttiikten sonra, şekillendirilmesi, kurutulması ve pişirilmesi aşamalarından bahsetmektedir. Pişirmenin de kabın etrafının tezekle örtülmesi, tezekerin yakılarak kabın ateş arasında kalması şeklinde gerçekleştiğini belirtmiştir (Yalgın 1940: 195-197). Anadolu'da *İptidai Çömlekçilik* adlı yazıda çömlek hammaddesinin elde edilmesinden yapılan çömleğin satılmak üzere pazara götürülmesine kadar olan aşamalar anla-

tılır. Özellikle kilin hazır kıvama gelmesi için gereken süre, sıralı malzemeleri ve bunların kullanımı, çömleğin pişme süresi gibi somut birtakım hesaplamalar vermesi önemlidir (Koşay vd. 1963: 89-93).

Çömleğin ana maddesi kildir. Elenen kil, bölgelere göre farklılık gösteren maddelerle karıştırılarak ve su ilavesiyle yoğrulmaktadır. Biçimlendirme, formun etrafında dönerek ya da basit bir düzeneğin üzerinde elle bant usulü, elle açılan çamurun bir tokmakla dışarıdan vurularak şekillendirilmesi gibi en ilkel yöntemlerle olabileceği gibi çarka ikinci bir kişi tarafından hız verilmesi ya da ayaklı çarklarda merkezkaç sistemi ile yapılmaktadır. Şekillendirilen çömlek türlü aletlerle ve boyalarla bezenip kurutulmakta, kuruyan ürünler astarlanmakta ve dönem ve bölgelere göre değişen usullerle pişirilmektedir.

Çömlekçilik Risalesi

Çeşitli kütüphanelerin koleksiyonlarında tespit edilmiş olan meslek risalelerinden biri de *Risale-i Kaçacılık*'tır. St. Petersburg Institute of Oriental Manuscripts a418 numarada kayıtlı olan 12 varaktan oluşan bu eserin müellifi, müstensih ve istinsah tarihi ile ilgili herhangi bir bilgi bulunmamaktadır. Mensur olarak yazılmış olan eserin adı, metnin başında verilmektedir: *Risāle-i kaçacılık bu tururlar* (1b/1).

Kaçacılık kelimesi; "mutfak takımı, kâse, kutu, kap" (Necip 2013: 215) şeklinde tanımlanan *kaça* kelimesi ile "adlara gelerek bir nesneyi, bir işi veya bir sanatı kendisine meslek veya uğraşı olarak seçmiş olanları gösteren adlar türeten" (Korkmaz 2009: 41) -cı eki ve "bir meslekle uğraşan kimseyi gösteren adlardan meslek adı ve uğraşı alanı gösteren adlar türeten" (Korkmaz 2009: 56) -lık eklerinin birleşmesiyle oluşmaktadır. "tas, kap" anlamındaki *kaça* kelimesini DLT'de *ka kaç* şeklinde görmekteyiz (CTD III: 121). Çağatayca'da *kap* *kacak* şeklinde geçtiğine işaret eden Clauson, kelimeyi *ka2* kökünden türetmektedir (ED 590a). İki farklı *ka* kökünden "kap, tas" anlamındaki *2ka* köküne bağlasa da *ka* *ka* kelimesini *ka ka* yapısı içinde hem "aile" anlamını verdiği *1ka*'da hem de *2ka*'da örnek olarak vermesi (ED578a), *kap*, *karın*, *kardeş* kelimelerinin de *ka* kökünün "kap" anlamından türemiş olması gerektiği fikrini desteklemektedir. Metinde sadece 1b/1'de gördüğümüz bu kelime yerine metnin geri kalanında *kāse-gerlik* kelimesi kullanılmıştır. *Kāse-gerlik* kelimesi "çiniden, fağfurdan, porselenden, madenden veya topraktan yapılmış çanak" (Steingass 1998: 1004b-1005a) anlamındaki Farsça *kāse* kelimesi ile "isimlerin sonuna eklenen ve faaliyet (yapıcılık) bildiren" (Devellioğlu 2000: 285) Farsça *-ger* edatının birleşmesiyle oluşmuş ve "kap *kacak* yapan" (Steingass 1998: 1005a) anlamında kullanılmıştır. Farsça *kāse* kelimesi dışında "su testisi" anlamındaki Farsça *kūze* ve "şarap taşı" (Burhan-ı Katı: 259a) anlamındaki Arapça *fuḳā'* kelimeleri bulunmaktadır.

Peki, biz niçin "çömlekçilik risalesi" diye adlandırdık? Metnin içeriğini dikkate aldık. *Çömlek* kelimesi "Katı ve sıvı yiyeceklerin pişirilmesi ya da korunması amacıyla çamur haline getirilen killi toprağı elle ya da çömlekçi çarkında şekillendirerek pişirmek suretiyle yapılan testi, vazo, küp gibi eşyalar" olarak tanımlanmaktadır. Kelimenin kökenine dair bir bilgi bulunmamakla birlikte Türk lehçelerinde ve Türkiye Türkçesi ağızlarında *çölmek* şekli de görülmektedir (Az *çömlek* TatK *çölmek* Nog *şölmek* Kzk *şölmek*, Kklp *şölmek*, Krg. *çölmök*). Räsänen OT *çönek* "a leather milking pail" (deri süt sağma kovası) sözüyle birleştirmiştir (ED 426a). *çom-* "batmak" ve *çöm-*



“dalmak” (ED422a) köklerinden hareketle *çömçe* kelimesiyle de analogik bağlantı kurularak fikir yürütülebilir.

DLT’de çömlek anlamında *buqaç* (CTD III: 81), *eşiç* (CTD III: 28) kelimelerini ve *eşiç buqaç* kelime grubunu; *küzeç~ küdeç* (CTD III: 116), *idis* (CTD III: 32), *yogrı* (CTD III: 229) kelimelerini görüyoruz. Elimizdeki risalede *toprak* ve *kurşun* kelimeleri dışında Arapça ve Farsça kelimelerden oluşan bir terminoloji sunulmaktadır: *dest-gāh* (< F. dest-gāh “tezgah”), *hūndān* (< F. hūmdān “çömlekçi ocağı”), *kāse* (< A. “kap, kadeh”), *kūze* (< F. “testi”), *sifāl* (< F. “çömlek kırığı”). Bilindiği üzere X. yüzyıldan itibaren İslamiyeti kabul eden Türkler, İslam kültürüyle birlikte özellikle dini terminolojide Arapça ve Farsça kelimeleri kullanmaya başlamışlardır. Devrin iki önemli eseri Divanu Lügati’t-Türk ve Kutadgu Bilig’de Arapça ve Farsça terimlerin sayısı oldukça azken, Atebetü’l-Hakayık’ta bu sayı oldukça yükselmiştir. Aynı döneme tasnif edilen bu eserlerde sadece dini terminoloji üzerine yapılan çalışmaların verdiği somut sonuçlar, sonraki dönem eserlerinde yaşam alanına ait tüm söz varlığında kendini göstermektedir. 12 varaklık bu küçük eserde bile eserin adında Türkçe bir terim kullanılırken geri kalan kısmında, Divan-ı Lügati’t-Türk de bu sahaya ait Türkçe sözcüğüne rağmen Arapça ve Farsça terimlerin kullanılıyor olması bu veriyi destekler niteliktedir.

Metnin içeriğine baktığımızda;

- Besmele ve selam: *Risale-i Kaçacılık*, 1b/1’de eserin adı belirtildikten sonra, İslami geleneğe uygun olarak besmele ile başlamaktadır. 1b/3 ile 2a/3 arasındaki satırlarda Allah’a hamd, Hz. Muhammed ve sahabelerine selam ifade eden Arapça ibareler ile bir ayet bulunmaktadır.
- Çömlekçilik mesleğinin kökeni: *Risale-i Âdem* a.s. ifadesiyle başlayan ve 2a/3 ile 3a/6 arasındaki satırlardan oluşan kısımda Hz. Âdem’in dünyaya inmesi ile yemek ihtiyacına bağlı olarak Allah’ın Hz. Cebrail’e arşın altından toprak alarak çamur haline getirip Hz. Âdem’e öğretmesini emrettiği anlatılır. Böylelikle mesleğin başlangıcı olarak Hz. Âdem’in dünyaya inmesi gösterilir. Sonrasında mesleğin Hz. Âdem’den Hz. Mir Kelal’a kadar şeceresi verilmektedir.

Şöyle rivayet ederler ki: Hz. Âdem a.s. bu dünyaya indiklerinde, yiyecek lazım oldu. Yüce ve noksan sıfatlardan uzak (olan) Tanrı, Hz. Cebrail’e “(aşağıdan) Kâse, küçük kap alıp çıkıp ver.” diye buyurdu. (Hz. Cebrail) Yüce Tanrı’nın emri ile arşın altından toprak alıp, çıkıp, çamur yapıp Hz. Âdem’e öğretiler. Hz. Âdem, Ebu’l-Haris’e (5) öğretiler. Ebu’l-Haris, Hz. Nuh a.s.’nin oğullarına öğretiler. Hz. Nuh a.s.’in oğlu Ham, [3a/1] Hz. İbrahim Halilullah’a öğretiler. İbrahim peygamberden sonra İmran-ı Tusi’ye kaldı. İmran-ı Tusi’den Allah’ın resulü Hz. Muhammed’e kaldı. Onlardan sonra Şeyh Muhammed-i Kirmanî’ye kaldı. Şeyh Muhammed-i Kirmanî’den Hz. Mir Kelal’a kaldı.

- 3a/6 ile 5b/3 arasında şecerenin en sonundaki iki isim olan Şeyh Muhammed-i Kirmanî ile Hz. Mir Kelal arasında geçen bir hikâye zikredilmektedir.

Şeyh Muhammed-i Kirmanî bir gün toplandıkları mekâna gelmişlerdi. Yüz (tane) küçük kap, iki yüz (tane) kâse vardı. Üstatları **[3b/1]** gelinceye kadar ocağa koyup ateş yakmıştı. Ustaları geldiler, dükkâna girdiler. Dükkânda hiç su testisi yok(tu). Etraflarına bakınca, Hz. Mir Kelal(ın) çömlekçi ocağında ateş yaktığını gördüler. Üstadı: “Ey öğrencim, küstahlık yaptın” deyince Hz. Mir Kelal: **[4a/1]** “Gaipten ‘Ey Mir Kelal, su testisini, kâseyi ocağa koyup ateş yak’ diyen bir ses geldi. ‘Ben bilmiyorum, üstadım sokar’ deyip yerimden kalktım. Yine ‘Ey oğul, korkma, nasıl istersen öyle olsun’ diyen ses geldi. Yüce Tanrı’nın emri ve buyruğu ile ateş yaktım” deyip üstatlarına bildirdiler. Üstatları **[4b/1]** “Eğer sözün doğruysa, ben (ateşten) dört renkli görüntü çıkarırdım, hani (sen de) çıkar” dediler. Hz. Mir Kelal, abdestini tazeleyip, ocak başına çıkıp, oturup iki rekât şükür namazı (için) abdest alıp gökyüzüne bakıp dua ettiler. Gaybdan “Ey Mir Kelal, nasıl istersen **[5a/1]** öyle olacak” diyen ses geldi. Ondan sonra “Bağışlayan ve esirgeyen Tanrı’nın adıyla” diyerek ocağın ağzını açtılar. Üstatlarının dediği gibi kıvılcık, yeşil, sarı, gök (rengin), hiçbirinde) hata olmayacak şekilde dört kısım şeklinde çıktığını gördüler. Üstatları bu durumu görünce şaşırıldılar ve **[5b/1]** “Ey oğul, bilememişim” deyip özür dileyip izin verdiler.

- Çömlekçilik mesleğinin önemi: 5b/3 ile 6a/7 satırları arasında Hz. Âdem’den gelen çömlekçilik mesleğinin farz, sünnet, vacip ve sevap oluş silsilesi sıralanmaktadır.

Eğer, “Çömlekçilik kimden kaldı?” diye sorsalar, yüce ve noksan sıfatlardan uzak (olan) Tanrı’nın emir ve buyruğu ile Âdem peygamberden kaldı. Eğer “Çömlekçilik hüneri farz mı, ya da vacip mi, ya da sünnet mi, ya da sevap mı?” diye sorsalar, “Yüce Tanrı’nın **[6a/1]** Hz. Cebrail’e emriyle farz oldu. Cebrail a.s. Hz. Âdem a.s.’a öğrettiler, vacip oldu. Hz. Âdem a.s. sahabelerine, oğullarına emretti, sünnet oldu. Onlardan pir ve mürşidlere kaldı, sevap oldu.” diye cevap ver.

- Çömlekçilik mesleğinin üstatları: 6a/7 ile 7a/5 arasında çömlekçilik mesleğinin öncüleri zikredilmektedir.

Eğer “Çömlekçilikte **[6b/1]** ne kadar öncü, üstat gelip geçmiştir?” diye sorsalar, “On iki üstat gelip geçmiştir: İlk(i) Hz. Âdem a.s., ikinci Ebu’l-Haris, üçüncü Ham, dördüncü Hz. İbrahim, beşinci İmran-ı Tusî, altıncı Allah’ın resulü Hz. Muhammed, yedinci Talha, sekizinci Şeyh Muhammed-i Kiramî, dokuzuncu Hz. Seyyid Mir Kelal, onuncu Hz. Bahaüddin **[7a/1]** Nakşibend-i Buharî, on birinci Baba-yı Kasî, on ikinci Mir Kelal’dır.” diye cevap ver.

- Çömlekçilik mesleğinin vacipleri: 7a/3 ile 8a/7 arasında meslekte vacip olan 10 özellik zikredilmektedir.



Eğer “Çömlekçilikte ne kadar şey vaciptir?” diye sorsalar, “On şey vaciptir: İlk(i), üstadı(n) [7b/1] öğrencilerine şeriat ilmini ve tarikat ilmini ve hakikat ilmini öğretmesi; ikinci, (öğrencilerin) üstatlarına can ve gönülden inanması; üçüncü, faydalı (ve) cömert olmak; dördüncü, alçakgönüllü olmak; beşinci, kul hakkından uzak olmak; altıncı, iyi huylu olmak; yedinci, yüce Tanrı'nın [8a/1] emir ve buyruğuna uymak; sekizinci, bilginleri dost tutmak; dokuzuncu, iş(e) başlarken üstat pirlerin hakkında; onuncu, iş yapılan yerde tekbir sahibinden Fatiha alıp çabuk olmak gerek.” diye cevap ver.

Çömlekçilik mesleğinin uygulanmasında gerekli hükümler: 8a/7 ile 12b/6 arasındaki satırlarda dükkâna girmekle başlayıp çömleğe son şeklini verene kadar mesleğin icrasında her bir adımın belli ayet ya da dualar okunarak gerçekleştirilmesi gerektiği anlatılır. Buna göre mesleğin icra ediliş sırası şöyle verilmektedir:

1. Dükkâna besmele ile girmek
2. tofrağ alıp kél- “toprak alıp gelmek”: Üretimde kullanılan temel hammadde kildir. Çıkarılan kil öncelikle elenerek işleme hazırlanır.
3. lāynı füşür- “çamuru pişirmek”: lāy (< F. “çamur”)
4. lāyğa su koy- “çamura su koymak”:
5. lāynı kes- “çamuru kesmek”
6. lāyğa tozğak қоş- “çamura toz eklemek”
7. esbābnı çarhınığ töfesiğa alıp çık- “malzemeyi çarkın üstüne koymak”
8. dest-gāhğa su koy- “tezgaha su koymak”
9. қорғаşun köydür- “kurşun eritmek”
10. қорғаşunni sür- “(erimiş) kurşunu sürmek”
11. sır koy- “sırlamak”
12. һүндәнğa кәсе sal- “çömleği ocağa yerleştirmek”
13. sır koy- “sırlamak”
14. һүдәнниғ ағзını берkit- “ocağın ağızını sıkıca kapatmak”
15. һүдәнға ot қалаş- “ocağa ateş yakmak”

16. hündänniñ ağızını aç- “ocağın ağızını açmak”

17. kāseniñ içideki sıfālını al- “çömleğin içindeki kırıntıları temizlemek”

Metinden çıkarılan bu sıralama mesleğin tekniğine uygun olmamakla birlikte mesleğe ait yüzeysel bilgi sunmaktadır. Buna göre; toprak (tofrak), su ile karıştırılıp çamur (lāy) haline getirildikten sonra, çamur kesilerek küçük parçalara ayrılıyor. Bu parçalara toz (tozğağ) eklendikten sonra, klasik bir yöntem olan çark (çarḥ) üzerinde şekil verilmesi aşamasına geçiliyor. Kurşun (korğaşun) eritilerek, muhtemelen şekil verilmiş ve kurutulmuş çömleğin üzerine sürülüyor. Mutemelen klasik tarzda, tek girişi olan gömme bir ocak (hündān) içinde ateş yakılıyor, çömlekler içine yerleştirildikten sonra ağız sıkıca kapatılıyor. Çömlekler piştikten sonra ocağın ağızı açılarak, pişen çömlekler içindeki kırıntılar (sifāl) temizleniyor.

Sonuç

Dil özelliklerine göre XVIII.-XIX. yüzyıllarda Doğu Türkçesinin klasik sonrası devrinde Kaşgar, Yarkent, Hoten gibi önemli ticaret ve kültür merkezlerinden birinde yazıldığını düşündüğümüz bu risalede kilin çıkarılması, işliğe getirilerek havalandırılması, içindeki atıklardan temizlenmesi, geniş havuzlarda su ile karıştırılması, içindeki havanın alınması için çiğnenmesi ya da dövülmesi işlemlerinden sonra çark üzerine konularak şekillendirilmesi; şekil alan çömleklerin kurutulması, pişirilmesi, sırlanması gibi mesleğe ait teknik bilgiler ile çarkın türü, ocağın şekli, bezeme çeşitleri gibi kültürel unsurlar bulunmamaktadır.

Metinde çömlekçilik mesleğinin tekniğine dair verilen bilgi oldukça yüzeysel olup sıralama da hatalıdır. Bir meslek dalı olarak kabul edilmiş olan çömlekçiliğe dair terimler de genellikle Arapça ve Farsça kelimelerden oluşmaktadır. Veriler, gelenek olarak çömlekçilikte çarklı sisteme dahil olduğunu, sır olarak eritilmiş kurşunun kullanıldığını ve pişirmek için çömlekçi ocağının kullanıldığını desteklemektedir. Özellikle bezeme, boyama, süsleme ile ilgili hiçbir verinin bulunmayışı da çömlekçiliğin sanatsal bir kaygı güdülmeden sadece ihtiyaca yönelik üretim amaçlı yapıldığı fikrini güçlendirmektedir.



KISALTMALAR

- Burhan-ı Katı Mütercim Âsım Efendi, **Burhân-ı Katı**, Haz.: Mürsel ÖZTÜRK, Derya ÖRS, TDK Yayınları, İstanbul 2009.
- CTD III Robert DANKOFF, James KELLY, **Mahmūd al-Kāşyārī. Compendium of the Turkic Dialects (Dīwān Luyāt at-Turk) III**, Edited and Translated with Introduction and Indices by Robert Dankoff in collaboration with James Kelly, Harvard University, Cambridge 1985. Sources of Oriental Languages and Literatures 7, Turkish Sources VII.
- ED Sir Gerard CLAUSON, **An Etimological Dictionary of Pre-Thirteenth Century Turkish**, Oxford 1972.
- NECİP Emir Necipoviç NECİP, **Yeni Uygur Türkçesi Sözlüğü**, Çev. İklil Kurban, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1995.

KAYNAKLAR

- ALPER, Serap (2016), “Risâle-i Sâbûn-gerlik”, **Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi**, Cilt III, Sayı I, 45-69.
- ALPER, Serap (2017), “Risale-i Kaçacılık (Çömlekçilik Risalesi)”, **Türkiyat Mecmuası**, Cilt: 27/1, 15-32.
- KORKMAZ, Zeynep (2009), **Türkiye Türkçesi Grameri: Şekil Bilgisi**, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- KOŞAY, H.Z.- ÜNLÜ, Akile (1962), “Anadolu’da İptidai Çanak-Çömlekçilik”, **Türk Etnografya Dergisi**, Sayı: V, 89-93.
- Mütercim Âsım Efendi, **Burhân-ı Katı**, Haz.: Mürsel ÖZTÜRK, Derya ÖRS, TDK Yayınları, İstanbul 2009.
- NECİP, Emir Necipoviç (2013), **Yeni Uygur Türkçesi Sözlüğü**, Çev.: İklil KURBAN, TDK, Ankara.
- OCAK, Ahmet Yaşar (1996), “Fütüvvetnâme”, **İslam Ansiklopedisi**, Cilt: 13, s. 264-265.
- STEINGASS, F. (1998), **A Comprehensive Persian- English Dictionary**, Beirut.
- YALGIN, R. (1940), “Çok İptidai Çömlekçilik”, **Türk Tarih, Arkeologya ve Etnografya Dergisi**, Sayı: IV, İstanbul, 193-201.