

MUŞ LALESİ'NİN ÇİNİ SANATINA YANSITILMASI

The Transfer of The Muş Tulip into Tile Art

Suna TOPÇULU¹Mikail SEVİNDİK²Atıla DİLER³

Öz

Muş İli, Doğu Anadolu Bölgesi'nin Yukarı Murat Van bölgesinde yer almaktadır. İlk çağlardan beri yerleşim yeri olarak bilinen Muş, tarihi M.Ö. II binlere kadar gitmektedir. 1071 Anadolu'nun fethine kadar, birçok millete ev sahipliği yapmıştır. Selçuklu Sultanı Sultan Alparslan'ın Malazgirt Zaferi ile Muş ve çevresi kesin olarak Türklerin hakimiyetine geçmiştir. Bu makalenin asıl amacı, Muş lalesi hakkında birkaç yazılı kaynak mevcut iken, Muş lalesinin herhangi bir sanat dalında uygulandığı görülmemektedir. Bu konu kapsamında Muş lalesinin literatür taraması yapılmıştır. Ancak tezyini sanatlarda Muş Lalesi, herhangi bir şekilde incelenerek farklı sanat dallarında yorumlanmamıştır. Muş Lalesinin görsel resimleri kullanılarak çini sanatına aktarımının hedef alınması ve çini sanatında yapılacak uygulamalar ile literatüre kaynak olarak eklenmesi hedeflenmiştir. Araştırma kapsamında nitel araştırma yöntemi kullanılmış olup, elde edilen görselliklerle araştırma konusu desteklenmiş, çini bisküvi yapım aşaması hakkında bilgi verilmiş ve çini sanatında tekrar yorumlanmıştır.

Anahtar kelimeler: Muş, Muş Lalesi, Çini

Abstract

Muş Province is located in the Upper Murat-Van section of the Eastern Anatolia Region. Known as a settlement area since ancient times, the history of Muş dates back to the 2nd millennium BC. Until the conquest of Anatolia in 1071, it hosted many nations. With the victory of Sultan Alparslan in the Battle of Malazgirt, Muş and its surroundings definitively came under Turkish rule. Within the scope of this research, although a few written sources on the Muş tulip exist, there is no evidence that the Muş tulip has been applied in any branch of art. A literature review on the Muş tulip has been carried out in this context. However, the Muş tulip has not been examined in ornamental arts nor interpreted in different artistic disciplines. This study aims to transfer the visual depictions of the Muş tulip into the art of ceramics (*çini*) and contribute to the literature through the applications to be carried out in ceramic art. The research was conducted using a qualitative research method. The subject was supported by visual materials obtained, information was provided about the process of producing ceramic bisque, and the Muş tulip was reinterpreted within the framework of ceramic art.

Keywords: Muş, Muş Tulip, Tile Art

Giriş

Lale, Türklere özgü bir çiçek olarak sembolik anlamlarda yer aldığı gibi Türk tezyini sanatlarında hemen hemen her alanda kullanılmıştır. Türkler, Türkistan'da yeşerttikleri çiçek sevgisini ve bu sevgiden doğan duygularını her ulaştıkları yerde sanatlarına da yansıtmışlardır (Ünal, 2021: 325). Lale, zambakgiller familyasından yıllarca yaşayabilen soğanlı ve otsu bir süs bitkisidir (Üçer ve

¹Öğr. Gör, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi, Doğubayazıt Ahmed-i Hani Meslek Yüksekokulu, El Sanatları Bölümü, 0000-0001-8415-8224, stopculu@agri.edu.tr

²Öğr. Gör, Muş Alparslan Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, El Sanatları Bölümü, 0000-0001-9890-9412, m.sevindik@alparslan.edu.tr

³Öğr. Gör Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu Meslek Yüksekokulu, Tasarım/Grafik Tasarım Bölümü 0009-0007-2924-9925, atiladiler@kastamonu.edu.tr

Üçer, 2018: 34). Farsça bir kelime olan lale, adını parlak kırmızı renkli kıymetli bir taş olan ‘‘lal’’ kelimesinden almıştır (İrepoğlu, 2017: 19).

Lale kendi arasında farklı türlere sahiptir. Genellikle etli yapraklı, sivri, dikenli ve kalındır. Lale, tek sap üzerine açılır ve altı büyük ta yapraklardan oluşmaktadır. Doğadan kendiliğinden oluştuğu gibi özel olarak yetiştirildiği ve kültür lalesi olarak adlandırıldığı bilinmektedir. Anadolu’da doğada kendiliğinden yetişen lalelere Sahra-yı lale (kır lalesi, yabancı lale) denir (Aktürk, 2022:5). Genellikle mart ve mayıs aylarında görülen lale cinsi sarı renkli ve kırmızı renkte çiçek açarlar. Karakter olarak lale soğuşa dayanaklı kokusuz bir bitkidir (Baytop, 1998: 1).

Laleler tarihte ilk defa İran bahçelerinde görölmüştür. İranlı şairler Ömer Hayyam (ö. 1131) ve Hafız-ı Şirazi (ö.1390) farklı dönemlerde yaşamış olsalar da daha o dönemde lalelerin güzelliğinden etkileniş olmalıdır ki, şiirlerinde laleleri zaman zaman metafor olarak kullanmışlardır (Dash, 1999: 17). Anadolu’da Mevlana’nın Divan-ı Kebir ve rubailerinde lalenin yer aldığı görölmektedir. XII. Yüzyılda Anadolu Selçuklu sanatında dini ve sivil mimaride kullanılması ve ilk örneğinin Konya Alaaddin Kılıç Arslan Köşkü’nde çini parçasında bulunmasıyla başlayan lale sevgisi, XVI. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu’nun hemen hemen her sanat dalında kendine kadim yer edinmiştir. Hatta Sultan III. Ahmet döneminde on iki yıl süren Lale Devri (1718-1730) olarak adlandırılan ihtişamlı ve gösterişli bir zaman dilimine de ismini vermiştir.

Lalenin kullanım alanları çoğu sanat dalında görölmektedir. Mimariden, tezhibe, halıdan kilime, çiniden mezar taşlarına kadar her alanda bezeme elemanı olarak kullanılmıştır. Özellikle kırık lale genç yaşta vefat eden genç kızların mezar taşlarında sıklıkla işlenmiştir. İslam alimleri, lalenin tek sap üzerine açması nedeni ile yaratıcının sıfatlarından olan Vahdet ile bütünleştirmiş ve kutsal saymışlardır. Gelişimini sağlayan lalenin boynunu eğmesi Allah’a kul olarak eğilmesini temsil etmektedir. Lale, Arap harfleriyle yazılıp ve tersten okunduğunda ‘‘Hilal’’ kelimesi ortaya çıkmaktadır. Ayrıca Allah, Hilal ve Lale kelimelerinin ebced hesabı ile altmış altı sayısını vermeleridir (Üçer & Üçer 2018: 104). Lalenin tüm bu sembolik anlamlarının yanı sıra bir de Hilal, Osmanlı hanedanının bağılı bulunduğu Kayı Boyunun simgesi olmasına istinaden, lale motifi sarayda hanedan ve saltanatın vurgulanması amacı ile sevilerek kullanılmıştır (Esemenli, 2006: 18).

Lale türleri arasında Muş Lalesinin yeri oldukça dikkat çekicidir. Muş Lalesi (Tulipa sintenisi Baker) tabiatla kendiliğinden büyüyen endemik bitkiler arasındadır. Muş Lalesi yetişme ortamı olarak Anadolu’da karasal iklime sahip genelde yazın kurak ve sıcak, kışın soğuk ve nemli iklimi tercih eder. Rakımı 1100-2440 m, tarla ve düz çayırıklarda yetişir (Yenikalaycı, vd. 2019: 440). Muş lalesi doğadan kendiliğinden oluştuğu gibi özel olarak yetiştirildiği ve kültür lalesi olarak adlandırıldığı bilinmektedir (Aktürk, 2022: 5). Kendi doğasına uyumlu Muş lalesi (Tulipa Sintenisii Baker) diğer kültür laleleri gibi soğanları ile yetişmektedir. Tohumdan yetişen lale soğanının, çiçek verebilmesi için en az dört yıl geçmesi gerekir. Kış mevsimini toprağın 50-60 cm derininde geçiren lale soğanların her birinden tek bir çiçek oluşmaktadır. Bu lalenin polenlerinin ise kendisine has bir kokusu vardır (Yenikalaycı, vd. 440).

Anadolu’da doğada kendiliğinden yetişen lalelere Sahra-yı lale (kır lalesi, yabancı lale) denir (Aktürk, 2022: 5). Muş lalesi ihtişamlı kırmızı renkli ve ta yapraklara sahiptir. Tek dal üzerine büyüyen laleler mızraksı yapraklara sahiptir. Soğuk mevsime dayanıklılığıyla bilinen lale, kış aylarında toprağın derinliklerine çekilen lale soğanı havaların ısınmasıyla birlikte nisan ayının sonu mayıs ayının başlarında Muş Lalesinin ömrü kısa olup 15-20 arasındadır. Daha çok tarım alanlarında ve yaylalarda büyümektedir. Tarım alanlarının genişlemesi nedeni ile lalenin kendiliğinden topraktan çıkma alanı kısıtlanmıştır. Muş lalesi hakkında birçok rivayet bulunmaktadır. Bu rivayetlerin halk arasında bilinenleri;

“Yaprağın üstündeki bir çiğ tanesi üzerine yıldırım düşmüş, böylece çiğ tanesi ve yaprak alev almıştır.” Diğer bir rivayette ise, ‘Meryem’in gözyaşlarının düştüğü yerde Ters Lale yetismeye başlamıştır’. Müslüman rivayetlerine göre; Hz. Hasan ve Hz. Hüseyin’in Kerbela’da katledilişlerinden dolayı” ve başka bir rivayete göre ise ‘Ferhat’la Şirin adlı aşık bir çiftin birbirilerine kavuşamaması nedeni ile Ters Lale’nin boynunu bükük ve renginin kan kırmızı olmasındandır.” (Anonim).

Muş Lalesi çiçeklenme dönemine göre farklı isimler almaktadır; Erkenci laleler, orta erkenci laleler ve geç çiçek açan laleler şeklinde kendi aralarında sınıflandırılmıştır. Küçük soğanları bulunan laleler ekim başından kasım ortasına kadar belirlenmiş alanlara dikilmektedir. Nisan- mayıs ayına kadar toprakta kalan lale soğan kökleri gerekli olgunluğa eriştikten sonra sökülmesi yapılmaktadır.

Muş Lalesinin genel özellikleri şu şekildedir; altı taç yapraklı oluşun ve Türk tezyini sanatlarında çanak yaprak olarak geçen en az üç ve daha fazla farklı uzunluklardaki yapraklardan oluşmaktadır. Muş lalesini yaklaşık boyu 25 cm’dir. Taç yapraklardan bazıları kırmızı, bazıları da turuncuya yakın sarımtırak bir renktedir. Taç yaprakların yüzeyleri çok hafif tüyümsü bir yapıya sahiptir. Çanak yapraklar 2-3 cm genişliğinde yaklaşık 10-20 cm arasında uzunlukları değişmektedir. Yapraklar genelde burgulu bir şekilde olup uçlarına doğru düzleşmekte tabiattaki güzelliğini yansıtmaktadır. Bitki gövdesi ve yaprakların tamamı yeşil olup hafif damarlı ve tüylü bir yapıya sahiptir.



Görsel 1. Muş Lalesi (Fot: Metin Karaburun)

Bu çalışmada, Muş Ovası’nda kendiliğinden yetişen endemik bir bitki olan Muş Lalesinin çini sanatına aktarımı ele alınmıştır. Yapılan literatür taramasında Muş Lalesi hakkında kısıtlı sayıda çeşitli görsel ve akademik çalışmalar tespit edilmiş ve gerekli bilgiler toplanılmıştır. Muş lalesinin dört farklı görseli kaynak verilerek çalışmaya aktarılmıştır. Araştırma yönteminde nitel araştırma yöntemi belirlenmiştir. Tabiatla kendiliğinden yetişen Muş Lalesi bölge halkı tarafından bilinmesine rağmen yeteri kadar tanıtımı yapılmadığı için tezyini sanatlarda da kullanılmamıştır. Çalışma kapsamında elde edilen dört farklı Muş lale görselinden yola çıkılarak Muş lalesinin çini sanatına aktarımı için hazırlanacak bisküvi tabak formunun yapım aşamaları kısaca tanıtılmıştır. Hazır hale getirilen çini bisküvi tabakları Muş lalesi formu ile birleştirilmiş ve sır altı tekniğinde yorumlanması yapılmış ve araştırma makalesine eklenmiştir. Araştırma modeli belirlendikten sonra konu başlıkları verilmiştir.

Çalışmada elde edilen bulgular doğrultusunda Muş lalesi hakkında, kendiliğinden yetiştiği alanlar, botanik bilgisi gibi çeşitli alanlarda bilgiler verilmiştir. Yapılan akademik çalışmalarda Muş lalesinin herhangi bir tezyini sanatlarda kullanılmadığı tespit edilmiştir. Bu aşamada yapılacak farklı çalışmalara kaynak olabileceği düşüncesi ile Muş lalesi sır altı çini tekniği ile çini sanatında aksettirilerek tekrar yorumlanmıştır. Türkler için hayatın ve bereketin sembolü

sayılan Lale çiçeği baharın müjdecisi olarak bilinmektedir.

Muş Lalesinin Çini Sanatında Yorumlanması

Muş Ovası'nda kendiliğinden yetişen lalenin farklı türleri bulunmaktadır. Bu çalışmada dört farklı lale çeşidi ele alınmış olup, lalelerin fotoğrafları kaynakları ile birlikte çalışmaya eklenmiştir. Çini bisküvi hazırlama aşaması hakkında bilgi verilmiş ve dört farklı lalenin çini sanatına aktarımı yapılmış ve çini sanatında hangi teknik ile çalışıldığı belirtilmiştir.

Çini Bisküvi Hazırlama Tekniği

Muş lalesinin uygulama alanı için 30 cm uzunluğunda 6 cm derinliğinde yuvarlak çini tabağı uygun görülmüştür. Çini tabağının hazırlanması için ilk önce şablon torna denilen tam veya yarı otomatik elektrik ile çalışan bir makinede hazırlığı yapılır. Şablon kolu ve hazır tabak şablon kalıbını şablon tornaya yerleştirilir. Hazırladığımız plastik çamuru şablon kalıbının tam merkezine yerleştirildikten sonra, çalıştırdığımız şablon torna üzerinde ıslak ellerle plastik çamuru, kalıbın tamamına yayılır. Bu işlem sürecinde tabak, et kalınlığının tabağın her yerinde aynı olmasını sağlar. Daha sonra şablon kolu ile şablon kalıbın üzerine yayılan plastik çamurun üzerine güç uygulayarak şeklin tam çıkmasını sağlar. Çamurun tam şekil alması için ve pürüzsüz olması için elimizle veya ıslak sünger ile çamurun yüzeyi ıslatılır. Tornayı durdurmadan çamurun fazlalıkları da alınır. Sıvaması yapılan ürünün tabağın alt kısmı el yardımıyla düzeltilir. Sonraki aşamada tabak ürünü şablon kalıp ile şablon başlarından alınır ve bir kenara konur. Belirli bir zaman tabak şablon kalıbın üzerinde kalır. Tabağın nemini çekerek kuruması sağlanır. Tabak ürün kuruduktan sonra şablon kalıptan dikkatli bir şekilde alınır. Kurutmaya bırakılır. Kurutma ortamı güneş almayan bir ortam olmalıdır. Tabağın her tarafının eşit bir şekilde kuruması sağlanır. Ön kurutması sağlanan tabağın kurutma raflarına ters olarak yerleştirilir. Bu sayede tabak deforme olmadan tamamen kuruması sağlanır. Tamamen kuruyan tabağın son rötuşlama işlemleri yapılır. Rötuşlama işlemi yine şablon kalıbın üzerinde yapılır. Rötuşlamada tabak üzerindeki çapaklar alınır, fazlalıklar zımpara yardımı ile giderilir. Çok hafif nemli bir süngerle temizliği yapılır.

Astarlamaya hazır hale gelen tabak önceden hazırlanan, kuru kil ile suyun eşit oranda karışmasıyla oluşan bulamaçtır. Astarlama; tabak ürünün pişme rengini beyaza çevirmek için ve tabağın ürün gözeneklerini su geçirmez hale getirmek için fırça yardımı ile tabağın her tarafına eşit sürülerek yapılmasıdır. Astarlanan tabak kurutma raflarına yerleştirilir ve kuruması beklenir. Bisküvi pişirime hazır hale getirilir. Bisküvi pişirimi seramik fırınında yapılır. Fırınlama, belirli boyutlardaki takoz ve üçgen ayaklar yardımı ile gerçekleştirilir. Önce takozlar konur sonra üçgen ayaklar yerleştirilir daha sonra bunların üzerlerine tabaklar konur. Tamamen doldurulan fırın, çalıştırılmaya hazır hale gelmiştir.

Bisküvi pişirimi; şekillendirilmesi tamamlanmış, kurutması gerçekleştirilmiş ve astarlanması yapılmış tabağın nev ve suyunun alınması sağlam bir yapıya kavuşmasıdır. Tabaklar fırına birbirlerine değmeyecek şekilde yerleştirilir. Bisküvi pişirimde fırın 900-920 derecede kademeli bir şekilde ayarlanır. Bu pişirim yaklaşık 21 saat sürer, bunun 9 saati fırının kademeli olarak yanma süresidir. Daha sonraki aşamaya ise fırının 12 saat soğuması için geçen süredir. Burada önemli olan soğutmanın hızlı yapılmamasıdır. Derecesi tamamen düşen fırının kapağı açılır ve tabaklar fırından çıkarılır. Tabak ürünler tezyinata hazır hale gelmiştir.

Çini bisküvi tabağının pürüzsüz hale getirilmesi aşamasında astar fırça ile sürüldüğü için fırça izleri belirgin bir şekilde kalır. Buda hem desen aktarmada hem de tahrir çekmede sıkıntı yaratmaktadır. Dolayısıyla tabağın yüzeyindeki astar "0" nolu ince diş su zımparası ile çok hafif hareketlerle zımparalanır. Bu işlem bittikten sonra tabağın yüzeyindeki kalan tozlar nemli bir sünger ile temizlenir. Tabağın yüzeyinde hiç toz kalmaması gerekir. Tabakta toz kalması halinde boyama ve tahrir çekmede sorun yaşanır.

Muş Lalesinin Çini Bisküvi Tabakına Uygulanması

Muş lalesinin uygulanma alanı için hazırlanan çini bisküvisinde sır altı tekniği uygulanmıştır. Desen çizim aşaması tamamlandıktan sonra çini bisküvisine desen geçirilmiştir. Muş lalesinin kendine özgü renkleri itina ile hazırlanmıştır. Boyama aşamasında ilk önce tahrir çekilmesi yapılmıştır. Tahrirleme işlemi bittikten sonra Muş lalesinin kendine özgü renkleri koyu renkten başlayarak boyanmaya başlanmıştır. Koyu renklerin peşine açık renk tonları ile boyama bitirildikten sonra kırmızı rengin boyaması ile tamamlanmıştır.

Renklendirme işlemi tamamlandıktan sonra sırlama aşamasına geçilmektedir. Sırlama aşamasında daldırma tekniği kullanılmıştır. Sırın amacı tabak ve benzeri ürünler üzerine yapılan tezyinatın dış etkenlerden korunması, yapılan ürünlerin daha parlak ve pürüzsüz görünmesi, ürünlerin estetik bir görünüme ulaşarak çininin cazipliğini artırmasıdır.

Ürünlerin fırınlanması yani sırlı pişirim; sırlaması yapılan ürünlerin 920 veya 900 derecede kademeli olarak pişirilmesi ve soğutulması işlemidir. Burada dikkat edilmesi gereken unsur sıcaklığın kademeli olarak artırılması ve pişim sonrası kademeli olarak fırın sıcaklığının indirilmesidir.

Muş Lalesinin Çini Tabak Üzerine Örneklerle Uygulanması

Tabiatta kendiliğinden yetişen lale çiçeği formunda birebir aynı renklerin kullanımına özen gösterilmiştir. Çini sanatının en sevilen tekniklerinden biri olan sır altı tekniğinde boyanmıştır. Kırmızı ve turuncuya yakın hafif sarımtırak renkte olan lale bezemelerde tabak zemin rengi gökyüzünün maviliği verilerek, lale çiçeğinin renkleri belirgin hale getirilmiştir.



Görsel 2. Muş Lalesi

(Fot: Ahmet Yenikalaycı)

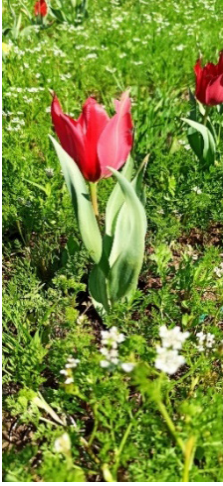


Uygulama 1. Muş Lalesi

(Eser: Mikail Sevindik, Çini boyalı tabak)



Uygulama 1. Muş Lalesi
(Eser: Mikail Sevindik, Çini tabak sırlı pişirim)



Görsel 3. Muş Lalesi
(Fot: Ahmet Yenikalaycı)



Uygulama 2. Muş Lalesi
(Eser: Mikail Sevindik, Çini sırsız tabak)



Uygulama 2. Muş Lalesi
(Eser: Mikail Sevindik, Çini tabak sırlı pişirim)



Görsel 4. Muş Lalesi
(Fot: Ahmet Yenikalaycı)



Uygulama 3. Muş Lalesi
(Eser: Mikail Sevindik, Çini sırsız tabak)



Uygulama 3. Muş Lalesi
(Eser: Mikail Sevindik, Çini tabak sırlı pişirim)



Görsel 5. Muş Ters Lalesi



Uygulama 4.. Muş Ters Lalesi

(Fot: Metin Karaburun)

(Eser: Mikail Sevindik, Çini sırsız tabak)



(Eser: Mikail Sevindik, Çini tabak sırlı pişirim)

Muş Lalesinin Çini sanatında Boyama Tekniği

Yapılan uygulamalarda, ilk önce desenlerin tabağa aktarımı sağlanmış tahrirleri görseldeki ana renkleri ile çekilmiştir. Tabiatı kendiliğinden yetişen lalelerin taç yaprakları kırmızı ile çekilmiş olup ters lalenin taç yaprakları ise turuncu ile tahrirlenmiştir. Lalelerin sap ve yapraklar ise yeşil renk yardımıyla belirgin hale getirilmiştir. Lalenin sap ve yapraklarının ilk önce açık renkte yeşilin tonla zemin boyası atılmıştır. Burada özellikle ışık-gölgeye dikkat edilmiş olup ışık alan yerler daha açık tutulmuştur. Işık almayan kısımlar ise yeşil rengin koyu tonu ile boyanmıştır. Kırmızı taç yapraklarda, ilk önce açık tonlarda kırmızı renk ile renklendirilmiş ve ışık alan kısımlar ön plana çıkarılmıştır. Işık almayan yerler ise koyu kırmızı ton yardımıyla boyanmıştır. Kırmızı renk kullanımında açıktan koyuya doğru dört farklı tonlama yapılarak kabartmalı görünüm verilmiştir. Ters lalenin taç yaprakları da ışık alan kısımlar açık tutulurken, ışık almayan kısımlar koyu tutulmuştur. Ters laledeki taç yaprakların damar kısımları açık turuncu ile verilmiştir. Ayrıca ters lalenin taç yapraklarının üzerindeki tüylü yapısı açık ton ile yapılan tarama tekniğiyle verilmiştir.

Sonuç

Muş, Doğu Anadolu Bölgesinin en güzide illerinden biridir. Çalışma kapsamında ele alınan Muş Lalesinin çini sanatına aktarılması üzerinde önemle durulması gereken konular arasındadır. Kendiliğinden doğada yetişen Muş Lalesinin kendine has dokusu ve renkleri ile şehrin simgesi haline gelmiştir.

Muş ovasında bulunan farklı türlerdeki endemik bitkiler Botanik bilimcilerin araştırma kapsamında yer almaktadır. Endemik bitkilerin en güzel örneklerinden birini meydana getiren Muş lalesi, Muş ovasında kendiliğinden büyümektedir. Muş yöresinin bir diğer özelliği de ters laleye sahip olmasıdır.

Geleneksel Türk tezyini sanatlarının ana motiflerinden biri olan lale çiçeği özellikle çini

sanatında kullanılmaktadır. Muş Lalesi tezyini sanatlarda yeteri kadar tanınmadığı için kendine ait yer bulamamıştır. Bu nedenle, Muş lalesinin tanıtımı ve sanatkarlarımız tarafından hazırlanacak kompozisyonlarda yer alması önem arz etmektedir.

Araştırma kapsamında değerlendirilen ve çini sanatına yansıtılan dört farklı lale çiçeği konu kapsamında ele alınmıştır. Çini bisküvi tabağına uygulanması karar verilen lale çiçekleri sır altı çini tekniğinde aslına uygun şekilde verilmiştir. Yapılan araştırma kapsamında, Muş lalesinin herhangi bir sanat dalında uygulanmadığı tespit edilmiştir. Bu amaç doğrultusunda, Muş Lalesinin tezyini sanat dallarında hak ettiği yeri alması için uygulama yapılarak tanıtılması sağlanmıştır.

Muş'un tabiat güzelliğinin ve kültürel özelliklerinin tanıtımı ve turizme katkısı önem arz etmektedir. Çeşitli kamu kurum ve kuruluşlarına, araştırmacı akademisyenlere görev düşmektedir.

Kaynakça

Aktürk, Melek (2022). Sanattan Zenaata Saraydan Konuta İslam Sanatında Lale, Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk İslam Sanatları Tarihi Anabilim Dalı.

Baytop, Turhan. (1998). İstanbul lalesi, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Dash, Mike. (1999). Lale Çılgınlığı, Çev. Özden Arıkan, Sabah Kitapları, İstanbul.

Esemenli, Deniz. (2006). "Saray Mimarisinde Lale", Saray'ın Laleleri, Haz. İlber Ortaylı v.d., İBB Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, İstanbul.

İrepoğlu, Gül (2017), Lale, doğada, tarihte, sanatta, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

Gülersoy, Çelik. (1980). Lale ve İstanbul, İstanbul: Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu Yayını.

Kahraman Seyit Ali (2014). Osmanlı Çiçekçileri ve Çiçekleri, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, İstanbul.

Ünal Serap, (2021). Türkistan'dan Günümüze pişmiş Toprak Kültüründe Lale, Türk Dünyası Araştırmaları, Temmuz-Ağustos Cilt: 128, Sayı:253, s. 323-344).

Üçer Münevver ve Üçer Kaya (2018), İstanbul'un 100 Motifi, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş. İstanbul.

Yenikalaycı, A. & Tufan, Y. & Kayaalp, A. N. & Karadağ, Y. (2019). Muş Lalesi (Tulipa Sintenisii Baker)'in Yayılış Alanları, Özellikleri ve Sorunları, International Agricultural Congress Of Muş Plain, (Muş Alparslan Üniversitesi Uygulamalı Bil. Fak. Bitkisel Üretim ve Teknolojileri Bölümü/Muş lalesi Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürlüğü, Muş).

Görsel Kaynakça

Görsel 1. Metin Karaburun

Görsel 2. Ahmet Yeni Kalaycı

Görsel 3. Ahmet Yeni Kalaycı

Görsel 4. Ahmet Yeni Kalaycı

Görsel 5. Metin Karaburun