

MUŞ OVASINDA BİR LALE’NİN ÇİNİ TABAĞINA GELİŞ SERÜVENİ

Mikail Sevindik*, Atila Diler**, Suna Topçulu***

GİRİŞ

Lâle, Türk kültüründe sembol dili hâline gelen bir çiçektir. Genetik yapısı nedeni ile suya fazla ihtiyaç duymayan ve çabuk solan yabancı bir bitkidir. Genellikle bahçe çitlerinin kenar kısımlarında yetişmesi onun miskin sıfatıyla anılmasına sebep olmaktadır. Miskin sıfatı lâlenin ortasında yer alan siyahlığa, misk rengine ve kokusuna da işaret etmektedir (Büyükkaya, N. ve Mirzaoglu, F.G. 2024: 516). Bunun yanı sıra lalenin ortasında bulunan siyahlığın sevgilinin yanaklarını kıskanması veya onlara özenmesi sonucunda ortaya çıkan bir yara olduğu da düşünülür. Bu haliyle bazan bağrını dağlayan bir aşık olur veya üzerinde siyah ben bulunan bir yüz gibi tasavvur edilir.

Lale Farsça ’da “La’l” kelimesinden türetilmiş ve kırmızı anlamına gelmektedir. Zambakgiller ailesine mensup olan lale çiçeğinin ana vatanı Orta Asya olduğu düşünülmektedir. Kendine has renklere sahip olan lale çiçeği genellikle, beyaz, sarı, kırmızı gibi naif renklere sahiptir.

Türklerin Orta Asya’dan Anadolu’ya getirdikleri belki de en güzel hazinelerden biridir. Aynı dönemde yazma kitaplarda ve mimari alanlarda sıklıkla bezeme elemanı olarak karşımıza çıkmaktadır.

Özgün biçimi ve simgesel anlamlarıyla yüzyıllar boyunca bazen stilize bazen de yorumlanarak kullanılan lale, Türklere özgü bir çiçek olarak sembolik anlamlarda yer aldığı gibi Türk tezyini sanatlarında hemen hemen her alanında kullanılmıştır (Ünal, 2021, s.325). Özellikle Çini sanatının vazgeçilmez bezeme elemanı olarak bilinen lale çiçeği, bahçe tasarımlarında, peyzaj düzenlemelerinde de kendine yer bulmuştur.

Lale çiçeği, özellikle Çini tasarımlarda, çini kitabelerde ve yazı arasında bulunan boşlukları dolduran bir motif, ya da hatai, yaprak gibi tezyini

* Öğr. Gör. Muş Alparslan University, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, El Sanatları Bölümü, Muş, m.sevindik@alparslan.edu.tr, ORCID: orcid.org/0000-0001-9890-9412.

** Öğr. Gör. Kastamonu University, Kastamonu Meslek Yüksekokulu, Tasarım/Grafik Tasarım Bölümü, Kastamonu, atiladiler@kastamonu.edu.tr, ORCID: orcid.org/0009-0007-2924-9925.

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

sanatların vazgeçilmez motiflerinin içlerini süslemek amacıyla hazırlanan kompozisyon tasarımlarında bezeme elemanı olarak karşımıza çıkmaktadır. Kendine has naifliği ve estetik güzelliği ile mimari bezemelerde de tek başına kullanıldığı görülmektedir.

Çini Sanatı Türk-İslam sanatları içerisinde özel bir yere sahiptir. Özellikle Türk süsleme sanatında, iç-dış pervaz mimari süslemenin yanı sıra porselen denilen günlük kullanım eşyalarında ve dekoratif bezeme elemanı olarak da kullanılmıştır. Üsluplaştırılmış bitkisel ve hayvansal motiflerden üretilen desenlerin yanı sıra dekoratif süslemelerin kullanıldığı desenler, çeşitli renk ve tekniklerde hazırlanan objelerin üzerine geçirildikten sonra sırlama ve fırınlanma aşaması ile kullanıma hazır hale gelmektedir. Kullanılan bu motiflerin yanı sıra çini sanatında geometrik bezemeler, nebati motifler ve figüratif figürler de kullanılmaktadır.

Bu çalışmada Muş ovasında yetişen birbirinden farklı lale çiçekleri yer almaktadır. Araştırma kapsamında üzerinde durulan ve halk arasında da son derece beğenilen lale çiçeğinin bir formunun ele alınıp çini sanatına aktarılması hedeflenmiştir. Bu konu kapsamında lale çiçeğinin resmi çekilerek (Şekil 1) çalışmaya eklenmiştir. Altı taç yapraktan oluşan ve Türk tezyini sanatlarında çanak yaprak olarak geçen üç farklı uzunluklardaki yapraklardan oluşmaktadır. Lalenin 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 değişmektedir. Yapraklar genelde burgulu bir şekilde tabiatı ki güzelliğini yansıtmaktadır. Bitki gövdesi ve yapraklar tamam yeşil olup hafif damarlı ve tüylü bir yapıya sahiptir.

Yöntem

Bu çalışmada, Muş ovasından kendiliğinden yetişen ve her daim naif görüntüsü ile Nisan ve Mayıs aylarında görsel şölen sunan lale çiçeğinin, insanlar tarafından en çok beğenilen tek formu üzerine çini sanatının yapılması hedef alınmıştır. Çalışma kapsamında nitel araştırma yöntemi ve röportaj yöntemi belirlenmiştir. Nitel araştırma yöntemi kapsamında literatür taraması yapılmış ve elde edilen verilen yazılı hale getirilmiştir. Röportaj aşamasında çini sanatkarı Muş Alparslan Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, El sanatları Bölümü Öğr. Gör. Mikail Sevindik ile

gerekli görüşmeler yapılmış ve röportaj şeklinde çalışmaya eklenmiş ve Muş lalesinin çini tabağına uygulanma şekli hakkında bilgi alınmıştır.

Bulgular

Lale çiçeğinin Türk-İslam sanatında ne kadar önemli olduğu ve bu doğrultuda hemen hemen bütün tezyini sanatlarında kullanıldığı tespit edilmiştir. Buna karşılık Muş lalesinin herhangi bir sanat dalında kullanılmadığı ve gereken önemin verilmediği anlaşılmıştır. Tezyini sanatlara katkısı olması amacıyla çini bisküvi tabağının hazırlanma aşamaları ve sır altı tekniği kullanılarak çini bisküvi tabağına uygulanması yorumlanmıştır.

Çini Bisküvi Tabağı Yapım Aşamaları

Çini bisküvi yapım aşamaları hakkında gerekli bilgiyi almak için Öğr. Gör. Mikail Sevindik hocamızla röportajımızda:

Araştırmacı: Mikail Hocam, merhaba bize zaman ayırdığınız ve çalışmamıza destek verdiğiniz için teşekkür ederiz. Çini yapım aşamaları hakkında bize bilgi verebilir misiniz?

Öğr. Gör. Mikail Sevindik; Merhaba hocam, “Bu konu hakkında bilgi ve tecrübelerimi size aktarma fırsatı verdiğiniz için ben teşekkür ederim. Çini bisküvi hazırlama tekniğinde geleneksel çini sanatında kullanılan 30 cm uzunluğunda ve 6 cm genişliğinde çini bisküvi yuvarlak tabak yapım aşamaları şu şekildedir; Şablon torna adı verilen ve elektrik yardımıyla çalışan cihaza, hazır şablon kalıbını tornaya yerleştirdikten sonra yapacağımız tabak ölçüsünde hazırladığımız plastik çamuru şablon kalıbının tam merkezine yerleştirdikten sonra tabağa farklı yöntemlerle şekil verilir. İkinci aşamada tabak ürünü şablon kalıp ile şablon başlarından birlikte alınır ve bir kenara konur. Belirli bir zaman tabak şablon kalıbın üzerinde kalır. Tabağın nemini çekerek kuruması sağlanır. Kalıptan alınan tabak kurumaya bırakılır. Tamamen kuruyan tabağın son rötuşlama işlemleri yapılır. Rötuşlama işlemi yine şablon kalıbın üzerinde yapılmaktadır. Rötuş dediğimiz olay, tabak üzerindeki çapakların alınması ve fazlalıkların zımpara yardımı ile nazik dokunuşlarla düzeltilmesidir. Rötuşlama işlemi bittikten sonra çok hafif nemli bir süngerle tabağın temizliği yapılır. Üçüncü aşamada astarlamaya hazır hale gelen tabak önceden hazırlanan, kuru kil ve suyun eşit oranda karıştırılması ile oluşan bulamacın, fırça yardımı ile tabağın üzerine eşit miktarda sürülmesidir. Astarlanan tabak, kurutma raflarına yerleştirilir

ve kuruması beklenir. Dördüncü aşamamız ise bisküvi tabağının pişirilmesidir.”

Araştırmacı: Mikail hocam verdiğiniz bilgiler için teşekkür ederim. Bisküvi tabağı pişirme yöntemi dediniz, bu konu hakkında da bilgi verebilir misiniz?

Öğr. Gör. Mikail Sevindik; Tabii hocam memnuniyetle “Bisküvi pişirimi seramik fırınında yapılır. Fırınlama, belirli boyutlardaki takoz ve üçgen ayaklar yardımı ile gerçekleştirilir. Önce fırına takozlar konur sonra üçgen ayaklar yerleştirilir daha sonra bunların üzerlerine tabaklar konur. Tamamen doldurulan fırın, çalıştırılmaya hazır hale gelmiştir. Bisküvi pişirimi, tüm yapım aşamaları bitmiş tabağın nem ve suyunun alınması, sağlam bir yapıya kavuşmasıdır. Fırınlamada tabaklar fırına, birbirlerine değmeyecek şekilde yerleştirilir. Bisküvi pişirimde fırın 1000-1020 derecede kademeli bir şekilde ayarlanır. Bu pişirim yaklaşık 24 saat sürer, bunun 10 saati fırının kademeli olarak yanma süresidir. Diğer kalan süre ise fırının 14 saat soğuması için geçen süredir. Bisküvi pişirimi biten fırının kapağı açılır ve tabaklar fırından çıkarılır. Fırından çıkan tabak ürünler, süslemeye hazır hale gelmiş olur”.

Araştırmacı: Hocam vermiş olduğunuz değerli bilgiler bizler için çok önemli. Hocam, Muş ovasında yetişen lale çiçeğinin hazırlanmış olan çini tabağına aktarılma serüvenini de sizden dinleyebilir miyiz?

Öğr. Gör. Mikail Sevindik; Memnuniyetle, “Tabiat ve insan sevgisinin tezyini sanatlara aktarılması güzelliğin en zarif tezahürlerinden biridir. Özellikle çini sanatında, hazırlanan desen bir bütün halinde ele alınır. Her bir çizim ve desenin delinme işlemi ne kadar zahmetliyse, renklendirilmesi ise bir o kadar zevklidir. Çünkü sanat dediğimiz meftunda insana özgü duygular ve beğeni vardır. Bundan yola çıkarak, hazırladığımız 30 cm çapında bisküvi tabak üzerin pergel yardımıyla çizeceğimiz dairenin merkez noktası belirlenir. Pergelin ölçüsünü bozmadan 35 x 50 cm ebadında eskiz kağıdına 30 cm yarı çaplı daire çizimi yapılır. Bu dairenin içine, resmini çektiğimiz lale fotoğrafının desenini, tam ortalayarak, uçlu kalemle belirgin bir şekilde aktarırız. Aktardığımız desenin son temizliğini yapılır. Desenimizi delme, yani iğneleme işlemine geçeriz. İğneleme; desenin tabağa daha düzgün bir şekilde geçmesini sağlayan ve farklı mamullere de deseni geçirmemizi sağlayan bir yöntemdir. Bu yöntemde kullanacağımız araç ise, uç kısmı ince ve sivri olan boncuk iğnesidir. Boncuk iğnesini uçlu kalem ucuna takarak kullanılır ya da elimiz ile ise baş parmak ve işaret parmağının arasına alarak

da kullanabiliriz. Hazırladığımız desen, yumuşak bir bez veya köpük dediğimiz straforun üzerine konularak delinir. Kullanacağımız desenden çok üretmek istiyorsak dört ve beş tane boş eskizi, ana desen kâğıdımızın altına yerleştirip, kağıtları dört bir tarafından zımba ile tutturulur ve delme işlemi yapılır. Desen delme işlemi, desendeki çizgilerin üzerinden sık olacak şekilde boncuk iğnesi ile delikler açmaktır. Delme işleminde deliklerin iyi ayarlanması gerekir. Delme işleminde elimizdeki boncuk iğneli kalemin doksan derece dik tutularak yapılması gerekir. Aksi halde desen aktarma yanlış olur, desen bozulur. Doğru iğneleme, delinen desenin ışığa tutulduğu zaman, ışığın arkadan görünmesidir. Bu işlemden sonra desen tabağa aktarılır. Tabağa aktarma işlemi, odun kömürünün dövülerek toz haline getirilip tül çorap ya da ince tülbent içerisine konarak desen üzerinde tabağa aktarma işlemidir. İlk önce çam ya da söğütten yanmış odun kömürü alınır. Bunlar çekiçe dövülerek ince toz haline getirilir. Daha sonra elekten geçirilir. Kalın diş odun kömür kalmamasına dikkat edilir. Desen deliklerimiz ince olduğu için, odun kömür tozlarının da ince olması gerekir. Hazırlanan kömür tozları bir tülbent veya tül çorap içine belirli bir miktar konarak, avuç içine sığacak kadar bir topak hazırlanır. Burada önemli bir konuyu belirtmekte fayda var. Desenimizi tabağa aktarmadan önce tabağımızın defolu olmaması, yani herhangi bir çatlak olmaması, kesinlikle astar tozundan arındırılmış olması, elimizdeki yağ lekesinin tabağa değmemiş olması ve astarsız bir zemin olmamasına dikkat edilir. Bu yukarıda saydıklarımızı yaptığımız zaman, desen aktarma, tahrir çekme ve boyama çok rahat bir şekilde olacaktır. Deseni tabağa geçirmeden önce, tabağımızdaki fırça ile sürülen astar izlerinin, ince dişli zımpara ile temizlenmesi sağlanır. Hafif nemli sünger ile tabak üzerindeki astar tozları temizlenir. Desenimiz tabağa geçirmeye hazır hale gelmiş olur. Yine deseni tabağa geçirmeden önce, pergel ile desenimizin merkez noktası belirlenir. Desen kâğıdımızı tabağa yerleştirirken desendeki ve tabaktaki merkezlerin birbirini üstüne gelmesi sağlanır. Bu işlem, desenin tabağın geneline eşit bir şekilde oturmasını sağlamak için yapılır. Desen kâğıdı tabağa konduktan sonra bir elimizle deseni tabağa sabitleriz, diğer elimiz ile hazırladığımız kömür tozunu kâğıt üzerinden sıvazlama yöntemi ile kömür tozlarının deliklerin arasından tabağa geçmesini sağlarız. Kömür tozu aktarımında kâğıdın her tarafına eşit şekilde uygulama yapmak gerekir. Deseni tabağa aktardığımızdan emin olduktan sonra, kâğıdımızı tabak yüzeyinden alırlar. Kâğıt yüzeyin de kalan kömür tozlarını müsait bir yere silkeleyerek ya da ağzı geniş fırça ile temizlenir bir tarafa koyulur. Tabağa aktardığımız kömür

tozlarının fazlalığı ağız ile üflenerek alınır. Tabağımız tahrir çekimine hazır hale gelmiş olur.

Tahrirleme işi, en zevkli noktalardan biri ve tezyinatın ilk aşaması olup, siyah başta olmak üzere, farklı renklerde boyaların tahrir fırçası dediğimiz samur fırça ile kömür tozlarının üzerinden desendeki motiflerin yapısına göre inceden kalına, nüanslı çekilen çizgilerdir. Çini tekniğinde deseni boyamak için önceden desenin tahrir çekilmesi gerekir. Daha sonra istediğiniz boya ile tahriri çekilmiş zeminin, doldurulması sağlanır. Biz bu çalışmamızda genellikle lalenin tabiattaki renklerini kullanarak tahrirlerini çekmeye çalıştık. Lalenin dallarını koyu ton yeşil boya ile taç yaprakları kırmızı ile tahrirleri çekildi. Ama çini de tahrir çekme genelde siyah boya ile olur. Burada önemli olan tahrir boyasının hazırlanmasıdır. Boyamız tam kıvamında olmalıdır. Ne çok koyu ne de çok sulu olmalıdır. Boyamız çok yoğun olur ise, tahrir çekmek zorlaşır. Fırçamız rahat bir şekilde yürümez. Çok sulu olması durumunda ise, boya yüzeyde çok cansız kalır ve boya dağılır. Bu yüzden tahrir boyasının kıvamı çok önemlidir. Boyamızın kıvamı ayran kıvamında olması gerekir. Tahrir çekmede kullandığımız fırçalar ise, tahrir çekmek için kullanılan özel fırçalardır. Bu fırçalar ya samur kılından ya da sentetik kıllardan yapılan fırçalardır. Tahrir için fırçanın ucu sivri olup, su ile temasa geçtiğinde ucu bozulmayan fırçalar tercih edilir. Genellikle tahrir için 2 numara veya 4 numara fırça kullanılır. Motif zemini boyamada ya da normal zemini boyamada ise, at kılından yapılan fırçalara kullanılır. At kılından yapılan fırçalar ise, fırçanın uç kısmında makas ile belli bir kalınlıkta daire şeklinde kesilmesi ile oluşur. Fırçanın arka kısmında kalan kıllar hazne vazifesi görür. Ucu yapılan kısım ise zemini boyayı dağıtmadan kullanılması sağlar. Tahrir çekmede ilk başta hazırlanan boya, bir kaptaki hazırlanır, iyi karıştırılır. Daha sonra fırça yardımı ile düz bir tabak veya düz palet üzerine konur. Tahrir fırçası ile boya tabak yüzeyinden fırça döndürülerek alınır, fırçanın ucunun sivri olması sağlanır. Serçe parmağımızı tabağın boş zeminine yerleştirerek, başparmak ve işaret parmağımızla sıkıştırdığımız fırçayı, dik bir şekilde kullanarak tahrir çekmeye çalışırız. Diğer parmaklarımızın tabağa değmemesine dikkat ederiz. Parmaklarımızda oluşan yağlar tabağın yüzeyine temas etmesi durumunda, tahrir ve boyama işlemi zorlaşır. Tahrir de dikkat edilecek kısımlardan biri de, çekilen çizgilerin ince ve nüanslı olmasıdır. Burada önemli olan motiflerin hangi kısımlarını ince, hangi kısımlarının nüanslı çizileceğidir. Çizimde genelde inceden başlanır, motiflerin son kısımlarında nüans verilir. Yani inceden kalına doğru bir hareket gerçekleştirilir. Buda desene veya motife bir boyut

kazandırır. Desenin daha güzel görünmesi sağlar. Tahrir çekiminde oluşabilecek hata var ise, hatalı kısım toplu iğne ya da jilet ile hafiften kazınarak düzeltme yapılır. Tahrir çekme işlemi bittikten sonra, tabağımızda arta kalan odun kömür tozları temizlenir. Bunun için ince öğütülmüş yemeklik tuz kullanılır. Bu işlem tahrir boyalarının tamamen kurumasından sonra yapılır. İki yemek kaşığı tuz, tabağın içine dökülür. Sonra elimize aldığımız tabağı sağa sola sallayarak, tuzun tabak zemininde daireler çizerek hareket etmesi sağlanır. Bu hareketle kalan odun kömür tozlarının temizlemesini sağlayarak, bir taraftan da tabaktaki tuzun dışarı boşaltımı yapılır. Bu işlemler yapıldıktan sonra, motiflerimiz zemin boyaları atılır.

Motif zemini boyama ise, sır altı boya dediğimiz pigment boyalar ile yapılır. Bunlar, özel hazırlanmış katkı maddeleri ile dengeli bir şekilde karıştırılmış boyalardır. Boyalar farklı renklerde hazırlanır. Toz haline getirilen boyalara su katılarak kullanılır. Burada önemli olan boyanın kıvamının ayarlanmasıdır. Boyalar ne çok sulu ne de çok yoğun değildir. Boza dediğimiz veya ayran dediğimiz kıvamda olmalıdır. Boyaları homojen hale getirmek için kalın uçlu fırça ya da sert bir madde ile, iyi bir şekilde karıştırılır. Bu arada renk tonlarının da iyi ayarlanması gerekir. Çinide kullanılan renkler ise, lacivert, turkuaz, yeşil, patlıcan moru, sarı, kahverengi, siyah, kırmızı, beyaz, mavi vb. ana renkler ve ara renklerden oluşur. Çini boyamada ilk önce koyu renklerden başlanır. Daha sonra açık renkler kullanılır. Kırmızı renk ise en sona bırakılır. Çinide boya kullanım sıralaması çok önemlidir. Siyah tahrir veya mavi tahrirden sonra koyu renkler dediğimiz lacivert, yeşil, mor ile açık renkler dediğimiz açık mavi, turuncu, sarı ve en son tabi ki kırmızı renk kullanılmalıdır. Bu renkleri kullanımında özellikle dikkat etmemiz gereken unsur ise, özellikle lacivert boya atılırken yoğunluğunun iyi ayarlanması gerekir. İnce sürülmesi boyanın yığıntı yapmaması, topaklanmaması sağlar. Bu da sırlamada lacivert rengin tamamen sır alması sağlar. Yoğun kullanımda ise topaklanma ve yığıntı yapar ki bu da sırnın çatlamasına sebep olur. Ayrıca tabak üzerindeki boyanın üzeri sır tutmaz. Buda boyanın mat bir şekilde gözükmesine sebep olur. Özellikle geniş zeminlerde mavi kullanırken dikkat edilmelidir. Boya fırçanın ucuna alındığı zaman sıra ile zemin boyanması yapılmalı ve dikkat edilmelidir. Dikkat edilmediği takdirde zemin dalgalı gözükür. Burada önemli olan, mavi rengin kıvamının iyi ayarlanması gerekir. Kırmızı ise, kullanılacak zemin üzerinde önce sulu bir şekilde atılmalıdır. İkinci kullanımda da aynı şekilde atılmalı daha sonraki aşamada ise istenilen kıvamda atılmalıdır. Özellikle çini boyamada kırmızı renk üç dört kat

atılmalıdır. Renkler atılırken tahrirlerin yedirilmemesine dikkat edilir. Özellikle koyu renklerde ve kırmızı renkte tahrirler kaybolabilir. Bu genelde tahrir çektiğiniz boyanın yoğunluğu ile alakalıdır. Boyamada açık renk için boyaya su ilave edilir. Koyu renk isteniyorsa boyadaki su alınır. Burada su karıştırılan dinlenmeye bırakılır. Dibe çöken boyanın suyu yüzeyde kaldığı için rahat bir şekilde fazla su alınır. Boyama esnasında boya devamlı karıştırılmalı sonra kullanılmalıdır. Boya kullanılmadığı zaman boya dibe çökme yapar. Desende boyamadaki renk dağılımına dikkat etmeliyiz. Renkleri uyumlu bir şekilde dağıtmalıyız. Çinide renkleri doğru ve kıvamında kullanımı, sırlama sonrasında istenilen renklerin elde edilmesi sağlar. Boyaların sırlandıktan sonra dağılmaması sağlar. Çünkü sırlama yapıldıktan ve fırınlandıktan sonra renklerde dağılma, akma oluyorsa, özellikle mavi, yeşil ve kırmızıda bu renklerdeki yoğunluğun iyi ayarlanmadığını veya boyanın içeriğinin iyi hazırlanmadığını gösterir. Çini tabağımızı boyarken yukarıda anlattığım kurallara uyarak bizde tabağımızı boyamaya geçtik. Desen zemininde, köpürtme yöntemiyle boya atılması sağlanır. İlk önce mavi boya bir kaba koyulur. Daha sonra bulaşık deterjanı bir çay kaşığının yarısı kadar boya ya katılır. Su ilave edilerek boya karıştırılır. Boyanın iyi karıştırılması gerekir. Belli bir yoğunlukta sonra su katılan karışımı, tabağın üzerinde pipet yardımı ile ağzımızla verdiğimiz havayla, boyanın kabından dışarı dengeli bir şekilde akıtma ile yapılır. Bu boyama şekli, tabağın zemininde, ebruda uygulanan battal ebruyu anımsatır. Daha sonraki aşamada ise lale motifinin gövdesi ve dalları yeşil renkle boyanır. Sonraki aşamada ise, lalenin taç yaprakları kırmızı renk ile boyanır.

Boyama işlemi bittikten sonra sırlama dediğimiz ve çini tabağını her türlü dış etkidenden koruyan ince bir tabaka şeklinde camsı yüzey ile kaplama işlemine geçilir. Burada sırnın hazırlanmasında birtakım detaylar yer almaktadır. Sır hazırlamak için; çini sırçası, selüloz, su, sır eleği, leğen, kova, sabit mikser, ketıl, eldiven, hassas terazi, bomometre (camdan yaklaşık 25/30cm uzunluğunda bir alet), dereceli maşrapa, sade maşrapa, maske vb. ürünler hazır olmalıdır. Çini sırnın hazırlanmasının ilk aşaması sırnın yapılacağı ürüne göre hazırlanmasıdır. Daha sonraki aşamalar ise; beş kg. kuru sırça tartılır plastik kovaya konur. İlk etapta sırçanın içine iki kg. su ilave edilir. Yani kabin içine yüzde kırk su koyulur ve sabit mikser ile karıştırılır. On beş veya yirmi dakika karıştırması gerekir. Daha sonra her bir kilograma on gram selüloz gelecek şekilde elli gram selüloz katarız. Selülozun hepsini birden katılmaz. Parmak ucuyla selüloz alır ve tuz serper gibi atılır ve karıştırılır. Hazır hale gelen karışım özel sır eleğinden geçirilir.

Sır hazır hale gelmiş olur. Sırın yoğunluğu bomometre denen aletle belirlenir. Sırın yoğunluğu 40 ile 45 bome olacak şekilde ayarlanır. Yani 40/45 bome olan yoğunluk litre yoğunlukta ise 1400/1450 gr/litre arasında olmalıdır. Bomometre karışımın içine baş aşağı atılarak ölçüm gerçekleştirilir. Bomometre sırın içine biraz dalar ve daldığı yer kadar değer gösterir. Örneğin bomometre üzerindeki rakam elli veya üzerinde ise su katılarak karıştırılır 40/45 bomo arasına düşürülür. Yani litre ağırlığı 1400/1450 litre olmalıdır. Yukarıda bahsettiğimiz gibi sır hazırlanırken israf olmasının diye sır yapılacak ürüne göre hazırlanmalıdır.

Bizim kullandığımız yöntem ise; bir leğenin içine üç kilo çini sırçası tartılıp dökülür. Tartma işlemi şu şekilde olur. İlk önce sade maşrapanın darası alınır. Daha sonra maşrapanın içine ilk önce bir kilogram çini sırçası konur. Maşrapanın darası düşülür. Çini sırçası bir kilograma tamamlanır. Tartılan sırça bir leğene boşaltılır. Aynı şekilde çini sırçası üç kilograma tamamlanıncaya kadar aynı işlemler yapılır. Böylece leğenimizin içine üç kilogram çini sırçası koyulmuş olur. Maske ve eldiven takılarak leğen içindeki sırçayı daha homojen hale getirmek için sırçanın içindeki büyük kesecikleri ezilir. Sırçamız tamamen toz haline gelir. Her bir kilogram sırçaya on gram selüloz katılır. Daha sonra karıştırma işlemi tekrarlanarak çini sırçası ile selüloz tamamen karıştırılır. Karışım derin bir plastik kovaya dökülür. Üç kilogram çini sırçası hazırlanırken ilk etapta kettle'da ısıtılmış bir litre su karışıma eklenir ve sabit mikser ile homojen bir karışım elde edilene kadar karıştırılır. Bu karıştırma işlemi yaklaşık on beş veya yirmi dakika sürer. Sırımız karışımla tamamen homojen hale gelmiş olur. Bu aşamada karışım, ne çok sıvı ne de çok koyu olacak şekilde; ayran ya da koza kıvamına getirilir. Daha sonra kovanın içine bomometre atılır. Sırın yoğunluğu 40/45 bomometre olarak ayarlanır. Yani litre yoğunluğu ise 1440-1450 kg/l olmalıdır. Sırın yoğunluğu 40/45 bomometreden yani 1450 kg fazla ise su katılır ve sabit mikser ile karıştırılır. Sır 45 bomometre yani litre yoğunluğu 1450 kilograma gelinceye kadar ayarlamaya devam edilir. Diğer bir yöntem ise, bir maşrapayla sır alır hassas terazide tartılır. Maşrapanın darası düşülerek sır yoğunluğu 1450 kilograma getirilir. Sır yoğunluğu 1450 kg altına düşer ise biraz çini sırçası, selüloz veya sadece beş on gram arası selüloz katılarak sabit mikserle karıştırılır. Sır tam istediğimiz yoğunluğa gelmiş ise, yani sır 1450 kg/litre yoğunluğuna ulaştıysa, sır ince bir elekten tüm ürünlerin sığabileceği leğen içine süzülür. Sır iki defa özel sır eleğinden geçirilir. Sır kullanmaya hazır hale gelir. Sır kullanmadan önce iyice karıştırılır.

Sır hazır hale getirdikten sonra çini tabağı sırlama aşamasına geçilir. Sırlama aşamasında birkaç farklı yöntem kullanılmaktadır. Bu yöntemler; daldırma yöntemi, püskürtme yöntemi, akıtma yöntemi, fırça veya benzeri malzemeleri kullanarak sırlama yöntemleridir. Bunlardan özellikle daldırma ve akıtma yöntemi çinide çok kullanılan sırlama yöntemidir. Bu yöntemler genelde elle yapılan yöntemlerdir. Sırlamada dikkat edilecek hususlar; sırn yoğunluğunun iyi ayarlanması, elle yapılan sırlamada özellikle tabak veya diğer ürünlerin yüzeylerine sır dağılımının dengeli yapılması, her yerinde aynı olması ve ürünleri daldırırken hava kalmayacak şekilde daldırmak önemlidir. Ürünler maşa veya el ile sırn içine daldırılmalı, on veya on beş saniye sır içinde kalmalı daha sonra çıkarmalı, iki veya üç saniye ise çıkardıktan sonra bekletmeli ve süzülmesi. Elimizin veya maşanın bıraktığı izler daha sonra fırça veya sünger yardımı ile sır rötüşü ile düzeltilmelidir. Çini sırrı ertesi güne kalmamalıdır. Çini sırrı ertesi güne kalır ise bozulur. Sır özelliğini yitirir.

Sırlamada bizim kullandığımız yöntem ise; daldırma yöntemidir. Bu yöntemde uygulama yapılacak tabak bekletilmiş ise üzerindeki tozların hava basıncı ile giderilmesi sağlanır. Daldırma yöntemi, sır dolu kabın içine elimizin parmak uçları ile karşılıklı olarak sıkıştırdığımız tabağı daldırma yöntemidir. Bu yöntemde özellikle sırlamanın tabağın tüm yüzeyine eşit bir şekilde dağılımı sağlanmalıdır. Tabak veya diğer ürünleri, sırn içine daldırdıktan sonra on beş veya yirmi saniye sırn içinde bekletilmelidir. Tabağı sırdan çıkardıktan sonra üç veya beş saniye parmak arasında bekletilir böylece fazla sır süzülür. Daha önceden hazırladığımız metal veya tahta rafların üzerine tabağın alt kısmı gelecek şekilde koyulur. Tüm ürünleri yukarıda anlattığımız işlemleri yaparak bitiririz. Raflara dizdiğimiz tabak ve diğer ürünlerimiz bir gün bu şekilde bekletilir. Daha sonra ürünlerin alt kısımları özellikle fırının ızgarasına gelecek kısımlar, raspa, ıspatula ile kazınır nemli sünger ile tamamen silinir. Silinen kısımlarda hiç sır kalmaması gerekir. Çünkü tamamen sırlar temizlenmez ise, fırını yaktığımızda ürünün altında kalan sırlar ızgaraya yapışır. Bu da fırından çıkarılmak istenen ürüne zarar verir. Sırlı kısımlar ızgaraya yapışır. Tüm ürünlerimiz ister tabak olsun ister dik ürünler olsun, isterse düz karo şeklinde ürünler olsun, bunların hepsinin ızgaraya temas edecek kısımları nemli sünger ile silinir. Ürünlerin üzerlerinde fazla sır olanlar geniş ağızlı fırça ile hafiften yüzeylerine tıraşlama yapılır. Sadece fazla olan sırlara rötüşlama yapılır. Silinen ve rötüşlanan ürünler fırınlamaya hazır hale gelmiş olur.

Fırınlama ise; pişirim yapılmadan önce ürünlerin boy ve enlerine göre ayarlanmanın yapılması gerekir. Yani tabak gibi geniş ürünler ile vazo gibi dik uzun ürünlerin ayrımı yapılır. İlk önce kısa enli ürünler konur. Sonra dik ürünler konur. Yerleştirme ilk önce ürünlerin boylarına göre fırın raf ayakları ayarlanır. Bunlar fırının belirli noktalarına konur bunların üzerlerine ise ızgaralar konur. Sonra tabaklar birbirine değmeyecek şekilde aralarında ikişer santim kalacak şekilde yerleştirilir. Bu ürünler bittikten sonra dik ürünler için uzun fırın ayakları ayarlanır ızgaraların belirli noktalarına konur. Dik ürünler birbirlerine değmeyecek şekilde aralarında iki santim kalacak şekilde yerleştirilir. Fırın dolana kadar bu işlem devam eder. Bu aşamada süslemesi Muş lalesi olan çini tabağın fırınlanması yapılır. Ürünlerin fırınlanması bittikten sonra sırlı pişirime geçilir.

Sırlı pişirim ise, sırlaması yapılan ürünlerin 920 veya 900 derecede kademeli olarak pişirilmesi ve soğutulması işlemidir. Bu pişirmede yaklaşık 21 saat süren 9 saat fırının yanması 12 saat ise soğuması için geçen süredir. Burada dikkat edilmesi gereken unsur sıcaklığın kademeli olarak artırılması, fırının yanma programının buna göre ayarlanmasıdır. Sıcaklık doyum noktasına geldiği zaman sır erimeye başlar ve ürünün tüm yüzeyini kaplar. Sonraki aşamada fırın soğumaya başlar, dolayısıyla soğumada kademeli bir şekilde olmalıdır. Fırın erkenden açılmamalıdır. Erken açılırsa ürün yüzeyinde çatlaklıklar oluşacaktır. Soğuma gerçekleştikten sonra yapılan ürünlerin üzerinin şeffaf camsı bir yüzey kaplandığı görülür. Yaptığımız tabak ve diğer ürünler yukarıda anlattığımız merhalelerden geçtikten sonra fırından çıkarılır”.

Araştırmacı: Hocam, çini sanatında bisküvi hazırlaması, desen hazırlanması, hazırlanan desenin çini bisküvisine aktarılması ve renklendirilip pişirilmesi hakkında vermiş olduğunuz detaylı bilgiler ve çini sanatının püf noktalarını bizlerle paylaştığınız için teşekkür ederiz.

Öğr. Gör. Mikail Sevindik; Bana bu eşsiz sanatı naçizane bir şekilde anlatma fırsatı verdiğiniz ve tarafımdan hazırlanan, Muş ovasının nadide lale çiçeğinin bir formunun uygulanmasını sizlerle paylaştığım için mutluyum. Ben teşekkür ederim. İnşallah tezyini sanatlarda Muş lalesi hak ettiği yeri alır”. Saygılarımla.

Muş Lalesinin 100’den farklı formu bulunmaktadır. İnsanlar tarafından en beğenilen lale formunun Öğr. Gör. Mikail Sevindik tarafından görselliği birebir formu ile birlikte verilmiştir.



Şekil 1. Ahmet Yenikalaycı



Uygulama 1. Mikail Sevinç

SONUÇ

Anadolu’da bulunan farklı türlerdeki bitkiler Botanik bilimcilerin araştırma kapsamında her zaman yer almıştır. Bu bitkilerin en güzel örneklerinden birini meydana getiren Türk-İslam sanatlarında Allah’ı temsil eden lale, hemen hemen her bölgede doğal ortamda kendiliğinden büyümektedir. Doğal ortamda yetişen lalelerin birbirinden çok farklı türleri bulunmaktadır. Bazı bölgelerde endemik bitki olan laleler koruma altına alınmıştır.

Türkistan’dan Anadolu’ya uzanan yolculuk serüveninde lale, her dönemin, bazen sade bazen üsluplaştırılmış bir sembolü olmuştur. Türk İslam sanatlarının vaz geçilmez çiçeği olan lale, hemen hemen bütün sanat dallarının ilham kaynağı olmuş sevilerek kullanılmıştır. Tezhip, ebru, kalem işi, ahşap, taş, maden, dokuma, seramik, çini vb. alanlarında kullanılmıştır. Tezhipte şukufe çalışması olmuş, ebruda suda yansımış, kalem işinde camileri süslemiş, ahşapta kabartma olmuş, taşta oyma olmuş, madende süsleme olmuş, dokumada nakış olmuş ve çinide işleme olmuş ruhumuzu okşamıştır.

Çini sanatında üsluplaştırılmış olarak kullanılan lale, Türk İslam Sanatına mal olmuş bir unsur olarak karşımıza çıkar. Özellikle çini sanatında yüzlerce çeşidi, üsluplaştırılmış bir şekilde duvar çinilerinde ve evani denilen tabak, vazo, sürahi vb. ürünlerde en güzel örnekleriyle vücut bulur. Tüm bunlara mukabil bir süsleme unsuru olarak Lale, yeri geldi bir şehrin simgesi, yeri geldi bir kurumun amblemi oldu.

Araştırma kapsamında değerlendirilen ve çini sanatına yansıtılan lale çiçeğinin bir türü, konu kapsamında ele alınmıştır. Yuvarlak çini bisküvi tabağına uygulanması karar verilen lale çiçeği, sır altı çini tekniğinde aslına uygun bir şekilde tabiatta görüldüğü şekliyle yapılmıştır. Tabiattan birebir resmi alınan lale, orijinal görüntüsüne sadık kalınarak renklendirme yapılmıştır. Bu çalışma ile lalenin tabiattaki görünümü çini sanatın da uygulama alanı bulmuş olup, çini sanatına aktarılmıştır.

Lalenin Türk İslam sanatındaki yerinin değişmemesi için, farklı alanlarda farklı çalışmalar yapılarak, gelecek kuşaklara aktarımının devam etmesi sağlanmalıdır. Tüm sanat alanlarında sürdürülebilirliğini sağlamak, sanat erbabı akademisyen ve sanatçıların düşünce dünyasının bir parçası olmalıdır. Türkiye'nin her bölgesinde, lalelerin çıkış zamanlarında çeşitli etkinliklerin yapılarak Türk süsleme sanatlarındaki önemi vurgulanabilir.

Çalışma kapsamında çini bisküvi hazırlanması, desenin hazırlanan bisküviye geçirilmesi, renklendirilmesi ve pişirme aşamalarında bizden bilgisini esirgemeyen, Muş Alparslan Üniversitesi/Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu El Sanatları Bölüm Başkanı Öğr. Gör. Mikail Sevindik hocamıza teşekkür ederiz.

Kaynaklar

- Akkaya, S. (2013). Lale Doğada, Tarihte, Sanatta. *Akra Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi*, Cilt: 12, Sayı: 32, s. 189.
- Aygün, M. (2020). Giyim Süsleme Sanatında Lale Motifi, *Ulakbilge, Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı: 53, 1231.
- Baytop, T. ve Kurnaz, C. (1988). Lale, *TDV İslâm Ansiklopedisi*, Cilt:27, 79.
- Büyükyazıcı, M. ve Eryılmaz, B. (2023). “17. ve 18. Yüzyıl Osmanlı Kitap Süsleme Sanatında Dört Çiçek: Lale, Gül, Karanfil ve Sümbül Örneği”, *International Social Sciences Studies Journal*, vol:9, Issue: 110, pp: 6471.
- Büyükkaya, N. ve Mirzaoglu, F.G. (2024). Türk Kültürü Bağlamında Anadolu’da Lale Motifi ve Ters Lale, *Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Sayı: 34, 516.
- Çiçek Derman, F. (1988). Lale, *TDV İslâm Ansiklopedisi*, Cilt:27, 81.
- Dolunay, A. Kahraman, M.E. Nuhoglu, M. (2019). Lalenin Osmanlı ve Hollanda Sanatındaki Yansımaları. *Kalemişi Dergisi*, Cilt:7, Sayı:15, s.171.
- Ünal, S. (2021). Türkistan’dan Günümüze Pişmiş Toprak Kültüründe Lale, *Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı*, Cilt: 128, Sayı: 253, s.325.

Görsel Kaynak

Şekil 1. Yenikalaycı, Ahmet (2024), Muş Lalesi

Sözlü Kaynak

KK-1: Muş Alparslan Üniversitesi, teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, El Sanatları Bölümü, Öğr. Gör. Mikail Sevindik, 03,08,2025.