DİYARBAKIR
GELENEKSEL EL SANATLARI
CİLT -2-

T.C. Diyarbakır Valiliği
Diyarbakır İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü
Yayın No: 5
Cilt:2

ISBN :
Grafik Tasarım
Baskı

EDİTÖRLER
Prof. Dr. Kenan HASPOLAT | Yrd. Doç. Dr. F.Evren DAŞDAĞ

Kitapta yer alan tüm materyaller yazarlar tarafından sağlanmıştır.
Kitapta yer alan makalelerin her türlü bilimsel ve yasal sorumluluğu yazarlarına aittir.
Tüm hakları saklıdır. Kaynak belirtilme koşulu ile yararlanılabilir.
Bu eserin yayın hakkı editörlere ve yayıncıya aittir. Yayıncının izni olmaksızın kısmen veya tamamen çoğaltılamaz.

BÖLÜM 11

TOPRAK İŞLERİ

DİYARBAKIR ÇÖMLEKÇİLİĞİ

Evren DAŞDAĞ

D.Ü. Eğitim Fakültesi Güzel Sanatlar Eğitimi Bölümü, Seramik Ana Sanat Dalı, 21280 Diyarbakır

1.Giriş

Teknolojinin egemen olduğu, sanatta sınırların kalktığı bir yüzyılda yaşarken, Anadolu insanının elleriyle, en basit yöntemleri kullanarak, kilden yaptığı çeşitli formlara ruhunun saflığını yansıttığını görmek, insana Diyarbakır'ın çömlekçiliğinde nelerin saklı olduğunu düşündürtmeye başlar.

Diyarbakır çömlekçiliğinde kullanım ve süs eşyası yapımının dışında, köklü bir tarihin, sanatın, geleneklerin varlığı ortaya çıkmaktadır. Bir Avanos çömlekçiliği kadar zengin olan Diyarbakır çömlekçiliği, ne yazık ki, iyi bir tanıtım yapılmadığı ve destek görmediği için teknolojinin kuvvetli dişlileri arasında, yitip gitmiştir. 1975'lerden önce onlarca atölyede onlarca usta ile dönen çarklar bugün sessiz durmaktadır. Diyarbakır'daki son çömlekçi ustasının da yaşama veda etmesiyle bu makalede ancak, sona ermiş bir geleneksel el sanatı tanıtılmaya çalışılacaktır.

Bu makale, konuyla ilgili yazılı kaynakların yok denecek düzeyde olmasına rağmen, Diyarbakır' da biri mesleği bırakmış olmak üzere iki çömlek ustası ile birebir görüşme yaparak ve Diyarbakır ile ilgili yazılı kaynaklar taranarak, çömlek formları fotoğraflanarak ve çizim1eri yapılarak, hazırlanmıştır. Bu şekilde, 1930'lardan günümüze kadar Diyarbakır'ın geleneksel çömlekçiliğine ışık tutulmaya çalışılmıştır.

2. Efsaneler ve Gelenekler Işığında Diyarbakır Çömlekçiliği

İnanışa göre Nuh Peygamberin yaşamının 900. yılında tufan kopmuştur. Zorlu günlerin ardından tufan sona erip, sular çekildiğinde Nuh'un gemisi Cudi Dağı'na oturmuştur. Her türlü sıkıntının çekildiği, kabın kacağın bulunmadığı bu dönemde, Cebrail (A.S) gelmiş ve Nuh Peygambere toprağı tanıtarak, kilden çömlek yapmayı öğretmiştir. Bu nedenle Diyarbakır'da peygamber mesleği olarak kabul edilen çömlekçilik, yörede kutsal bir meslek olarak nitelendirilmektedir. Bu nedenle evlenmesi gecikmiş kızlar ailelerince, üç Cuma üst üste, öğle namazından önce, çömlek haneye getirilmektedir. Çömlekçi tornasının üstüne çıkıp, yüzünü kıbleye çevirerek niyet tutan kız, kısmeti açılır ümidiyle, yedi defa dönmektedir. Öte yandan çocukları evden kaçan, gurbete giden aileler bile çareyi çömlek hanedeki, o ilkel tornada aramaktadırlar. Kaçan kişinin gömleği çarkın demirine bir hafta süreyle sıkıca bağlanır. Çark döndükçe gurbetteki kişi sıkılacak, hasrete dayanamaz hale gelecek ve evine dönecek ümidi taşınır. Çömlekçi çarkında çekilen testinin düğün geleneklerinde de yer aldığı görülmektedir. Damat evi önüne getirilen gelin, içi su dolu testiyi kapı eşiğine vurup, kırarak, içeri girmektedir. Kırılan testi, gelinin geride bıraktığı genç kızlık yaşamını simgelerken, akan su, aydınlık, mutlu bir evliliğe işaret sayılmaktadır. Günümüzde ise, gelinin kıracağı testinin içine renkli şekerler, bozuk paralar ve pirinç konulmaktadır. Şekerler mutluluğu, bozuk paralar zenginliği, pirinç ise bereket dolu güzel bir yaşam dileğini temsil etmektedir. Diyarbakır'da dini bayramlarda bile çömleğin

gelenekselliğini görmek olasıdır. Çocuğu 15 yaşından önce ölmüş aileler Kurban Bayramında, ***cırdon*** veya ***mezarlık testisi*** adı verilen kulplu, küçük testilere su doldurulup, ağız kısmına elma koyarak, küçük çocuklara dağıtılır, onları sevindirirler. İnanışa göre mahşerde güneş, birinci kata inip, yakıcı sıcaklığını hissettirdiğinde, ölmüş çocukları, işte bu testilerle ana, babalarına su getirmektedirler (Daşdağ, 2000).

3. Diyarbakır Çömlekçi Atölyeleri ve Çömlekçileri

Diyarbakır'da testiye bardak denilmesinden dolayı, çömlekçi atölyesine ***bardakhane*** ve ***kârhane,*** ustalarına da ***testici*** ve ***bardakçı*** denilmektedir. 1930'lardan günümüze kadar Müslim, gayrı Müslim olmak üzere çeşitli dinlere bağlı çömlek ustaları aynı atölyelerde bir arada çalışmışlardır. Bu atölyelerin her birinde mutlaka, çark ustası olan bir testici ve onun yanında çalışan kalfası, çamurcusu, çırağı ve boyacısı olur. Usta yalnızca çarkta form çeker. Kalfa, formlara kulp takan, ***cert*** (tıraşlama) yapan, fırın dolduran, çamur yoğuran, ayrıca formların sırlamasını da yapan elemandır. Çamurcu ise, çarkta çekilecek formların boyutuna ve cinslerine göre çamurun kıvamını ayarlayan elemandır. Çırak ise içme suyu ve el önü sularını getiren, kulp çamurunu hazırlayan, dekor yapan ve fırının doldurulmasına yardım eden elemandır. Boyacı ise sırın hammaddelerini bulup, tartıp, hazırlayan ve öğüten elemandır (Fotoğraf 1).



Fotoğraf 1. Diyarbakır'da 1930'lu yıllarda çömlek hane çalışanları. (Adil Tekin arşivinden)

O dönemleri yaşayan Diyarbakır'ın son çömlekçi ustası ise Arif TEKİN'dir. 1945 yılında Elazığ'a bağlı Palu ilçesinin Üç Ocak Köyünde doğan Arif TEKİN, tesadüfler sonucu 1971'de çömlek hanede çamurcu olarak işe başladı. 1972'de kalfalığa yükseldi. 1973'den itibaren

usta olarak çalışmaya başladı. Çeşitli sergilere katılarak, Diyarbakır çömlekçiliğini tanıttı. 1995'ten 2009'a kadar Diyarbakır'ın son bardak hanesi olan Mardinkapı'daki atölyesinde, eski ve yeni Diyarbakır formları üreterek, tek başına çalışmaya devam etti. 2000 yılından sonra Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Güzel Sanatlar Eğitimi Bölümü Seramik Ana Sanat Dalı'nda torna ustası olarak görev yaptı. Evli ve altı çocuk babası olan Diyarbakır'ın son testicisi Arif TEKİN Usta 2009 yılının 17 Ekim günü akciğer kanseri nedeni ile yaşama veda etti (Fotoğraf 2).



Fotoğraf 2. Diyarbakır'ın son çömlekçisi, Arif TEKİN

4. Diyarbakır Çömlekçi Atölyelerinin Son Örneği

Mardinkapı'da bulunan günümüzün son çömlek hanesi briketten örülmüş, yüksekliği 4,5 m, eni 15 m, boyu 20 m olan, beton kolonlar üzerine kurulmuş bir atölyedir. Atölyenin ön ve arkada olmak üzere iki kapısı vardır. Ancak arka kapı kullanılmamaktadır. Ön kapının solunda pencere bulunur. Atölye kapısından girişte, solda iki çarklı tezgâh yer alır (Fotoğraf 3). Gün ışığından yararlanmak için bu kısma yerleştirilen tezgâhın hemen yanında ***cert evi*** denilen, tıraşlamada çıkan artık çamurların biriktirilip, ıslatılarak, üzerinin naylon ile kaplandığı depo bulunur. Yine aynı sırada çamur süzme havuzu ve kuru toprak yığını yer alır. Atölyenin sağ tarafında yerden 2 m yükseklikte, 8x9 m ebadında, ***tabaka*** adı verilen, tahtadan yapılma bir asma kat bulunur. Tabaka üzerinde formların havalandırılması, fırına yerleştirilmesi ve fırından boşaltımı yapılır (Fotoğraf 4). Tabakanın altına ise tıraşlanmış formlar, pişmiş satılacak formlar sıralanır. Atölyenin sağ duvarına, dıştan bitişik yapılmış bir fırın vardır.

5. Bardakçı Tezgâhı ve Çalışma Aletleri

5.1. Çömlekçi Tornası:

Çömlekçi tornasına yörede ***çark*** denilir. Ayakla döndürülebilen, uzun milli, yataklı bu tür çarklar, bardakçının sol tarafında kalacak şekilde kurulur. Çarkın ayakla döndürülen, tahtadan yapılan yaklaşık 70 cm çapındaki, yassı, yuvarlak tahta tablasına ***midye*** adı verilir. Çarkın

90 cm uzunluğundaki demiri ise boğaz kısmından, yatay bir tahtaya kelepçeler yardımıyla monte edilerek, sabitleştirilir. Çark demirinin üst ucuna ise 4 cm eninde, 30 cm çapında, yassı, yuvarlak, bir tahta tabla monte edilir. Üzerinde çamurun şekillendirildiği bu tablaya ***kelle*** denir. Ayakla çevrilen çarkın kellesine konan çamur, merkezkaç kuvveti yardımıyla, elle çekilerek biçimlendirilir (Fotoğraf 5).



Fotoğraf 3. Çömlek hanenin girişinde yer alan çarklı tezgâhların yanında Arif Usta



Fotoğraf 4. Çömlek hanenin içinde bulunan asma kat



Fotoğraf 5. 1930'lu yıllarda çömlekçiler çarkta küp çekerken. (Adil Tekin arşivinden)

5.2. Çalışma Aletleri

Çömlekçilikte kullanılan ana aletler şunlardır (Fotoğraf 6) .

1) Kırtaf : Formları düzeltmeye yarayan tahta ve bakırdan yapılan çeki aleti.
2) Ketuh: Kesme işlemi yapan ip ve demir aletler
3) Carut : Demirden yapılma, traşlama aleti.
4) Tetik: Spatula.



Fotoğraf 6. Çömlekçilikte kullanılan aletlerden şiş, tetik, tahta ve bakır kırtaf ve carut

6. Diyarbakır'daki Çömlek Toprağı

Dicle Nehri'nin kıyısından elde edilen toprağın kırmızı olan kısmı ile milli ve killi olan (boz renkli) kısmı karıştırılarak ***metin*** adı verilen bir karışım hazırlanır. Metine ayrıca tuz da katılarak, seramik toprağı elde edilir.

7. Çamur Hazırlama

Diyarbakır'da seramik toprağı eskiden eşeklere yüklenerek, günümüzde ise traktörlere doldurularak atölyeye getirilir. Bir traktör dolusu toprak, yuvarlak havuz gibi, açılır. Kenarları topraktan alçak bir set ile çevrilir, ***kesekle*r** (büyük toprak parçaları) ile doldurulur. Üstüne kaldırabileceği kadar su doldurulur ve yarım saat sonra etrafı toparlanır. Tabla yapılan yerin yan tarafı süpürülerek, yere kül serpilir. Kül, çamurun yere yapışmasını önler. Kürekle çevrilen çamur ayakla 2-3 kere basılarak, parça parça kişinin kaldırabileceği kadar kesilir. İçeri alınarak yığın yapılan çamur, 2-3 gün sonraki üretime hazır hale gelmesi için, ***ekşime*ye** (dinlenmeye) bırakılır. ***Yedek*** denilen günlük ihtiyaç kadar çamur, büyük yığından alınarak, yere atılır, yeteri ölçüde tuz verilerek, ayakla basılır. Çarkta çekilecek formun boyutuna göre sertlik kıvamı ayarlanır. Bu çamur bir gün bekleyerek, ertesi sabah tekrar çiğnenerek, parça parça tezgâha çıkarılır. İstenilen form tornada şekillendirilir.

8. Geleneksel Çömlek Formları

8.l Çömlekler: Yörede güveç kabına çömlek denilmektedir. İki kulplu çömleklerin tek kişilikten 20 kişiliğe kadar değişen boyları vardır. Kapaklı veya kapaksız olabilirler (Şekil 30).

8.2. Küpler: Küpler dar bir tabandan yukarıya doğru genişleyerek yükselir (Fotoğraf 1). Diyarbakır küplerinin biçimleri aynı olup, boyutlarına göre değişik isimler alırlar (Şekil 31).



Fotoğraf 7. Geleneksel Diyarbakır küpü



Fotoğraf 8. Sağdan sola doğru küpler: kem ayar, konca, iri beyaz küp, tuluğluk, ayakçalık

a. Göğsü Kılıçlı Küpler: Sırsız ve sırlı olmak üzere ikiye ayrılan küpler, büyükten küçüğe doğru şöyle sıralanır.

a.1 **Sırsız göğsü kılıçlı küpler** (Fotoğraf 7)

a.1.1 **Kem ayar**: Genelde kulpsuz zahire küpüdür.

a.l.2 **Konca**: İki kulplu zahire küpüdür.

a.l.3 **İri beyaz küp**: Su küpüdür.

a1.4 **Tuluğluk**: Su küpüdür.

a.l.5 **Ayakçalık**: Su küpüdür.

a.2 **Sırlı göğsü kılıçlı küpler** (Fotoğraf 9)

a.2.1 **İri yağ küpü**: Üç kulplu, sırlı, pekmez vb sıvı maddeler için kullanılan küptür.

a.2.2 **Ufak yağ küpü**: Sırlı ayakçalığa denir.

a.2.3 **İri çömlek**: Tabandan geniş tutulan küptür, genellikle peynir için kullanılır (Şekil 32).

a.2.4 **İki batmanlık**: Tabanı dar, göğüs kısmı geniş, tereyağı küpüdür.

a.2.5 **Burniya**: Tabanı dar, göğsü geniş, salça küpüdür.

a.2.6 **Kavurma küpü**: Çanak biçimli, içinde kavurma saklanan küptür (Şekil 34).

b. Yuvarlak Küpler: Yuvarlak küpler genelde kulpsuz, sırsız olup, kuru gıdalar için kullanılır. Sırlı yuvarlak küplere ise pekmez konur. Büyük, orta ve küçük boyları vardır (Fotoğraf 11; Şekil 34).



Fotoğraf 9. Boy sırasıyla sırlı küpler: İri yağ küpü, ufak yağ küpü, iri çömlek, iki batmanlık



Fotoğraf 10. Diyarbakır testileri bir arada

8.3. Testi1er: Testiler boyundan itibaren ağza doğru genişleyerek açılır (Şekil 35) (Fotoğraf 10).

a) **Habene**: Uzun boyunlu, çift veya tek burgu kulplu su testisidir (Şekil 36).

b) **Hususi**: Tek kulplu, büyük boy testidir. Ağzı düz veya darbukalıdır (Şekil 37).

c) **Dipten Dolma Testi**: Tek kulplu, su akıtma borusu bulunan bir testi çeşididir (Şekil 38) Ağız kısmı kapalı olup, tabanından su doldurulur ve çevrilerek, ibrik borusundan su akıtılır.

d) **Çift Kulplu**: Çift kulplu, dibi sivri, ağzı düz olan bu formdur (Şekil 39).

e) **Bardak**: Orta boylu, düz ağızlı ve tek kulplu testidir (Şekil 40)

f) **Torli**: En küçük boylu, düz ağızlı, tek kulplu testidir.

g) **Cırdon**: Mezarlık testisi de denilen tek kulplu testi türüdür.

h) **Sarhoş Testisi**:

h.1. **Düz Sarhoş Testisi**: Düz gövdeli olup, kulpsuzdur. Ağzı bombeli, yuvarlak, boğazı ince ve uzundur (Şekil 42).

h.2. **Çemberli Sarhoş Testisi**: Ek olarak testinin göğüs kısmına, 2-3 cm. yüksekliğinde fitilden bir çember takılarak, bir boşluk elde edilir (Şekil 43).



Fotoğraf 11. Fitilli, kırtafla dekorlanmış yuvarlak küp



Fotoğraf 12. Geleneksel Diyarbakır formları bir arada

8.4. Dolma Taşı: Dolma ve sarma yemeklerinde dağılmayı önlemek için kapak altına ağırlık olarak koyulan yuvarlak, genellikle sırlı, üzeri delikli ve yuvarlak tutaçlı formdur (Şekil 44, 45).

8.5. Darbuka: (Şekil 46).

8.6. Tünk: Yer altı kanallarında kullanılan, silindir biçimli formdur (Şekil 47).

8.7. Puhrenk: Topraklı çatılarda ve saçaklarda kiremit yerine kullanılan, bir silindirin ikiye bölünmesi ile elde edilen formdur (Şekil 48).

8.8. Saksılar (Şekil 49-55).

8.9. Düdükler: Yüksekliği 8-9 cm olan düdükler kulplu veya kulpsuz olabilirler (Şekil 56).

8.10. Kül Tablaları (Şekil 57)

8.11. Kumbara: (Şekil 58).

8.12. Suluk: Yayvan su çanağıdır (Şekil 59*)*.

8.13. 1990 Sonrası Üretilen Yeni Formlar

Genelde süs eşyaları üretilmektedir. Değişik biçimde ve boyda saksılardan; iki katlı (Fotoğraf 13, Şekil 60) ve üç katlı vazolar (Şekil 61) yapılmaktadır. Abajurlar (Şekil 62), sehpa saksılar (Şekil 63) ve güvercin su kapları (Şekil 64) da üretilmektedir (Daşdağ, 2001).



Fotoğraf 13. 1990 sonrası üretilen yeni formlara iki örnek

9. Dekorlar

Diyarbakır'a özgü formların üstünde el veya alet ile yapılan değişik dekorlar görülmektedir. Dekor aletleri kimi zaman 4 dişli tarak, parmak, kimi zaman da şiş ve kırtaftır.

9.1. Dekor Çeşitleri

a. Bitkisel dekorlar

a.1 Kavak yaprağı motifi: (Şekil 72).

a.2 Çiçek motifi: (Şekil 73, şekil 74, şekil 75, şekil 76).

a.3 La1e motifi: (Şekil 77, şekil 78).

a.4 He1iz yaprağı: (Şekil 79).

b. Hayvanlı Dekorlar:

Balık motifi: (Şekil 80, Şekil 81).

c. Fitilli Çizgili Dekorlar: (Şekil 82-90) (Daşdağ, 2005).

10. Dekorlama Yöntemi:

Dekor1anacak küpün dudak altına, bir de göğüs kılıcına 4 dişli tarakla, küpün etrafını saracak şekilde, birer yatay çizgi çekilir. Bu iki çizgi arasında kalan bölge, elekten geçirilmiş, beyaz kil suyuna batırılmış bez ile sıvanır. Yapılan bu astarlama işlemine ***kil vurmak*** denilir. Testilere de aynı işlem yapılır ama bez yerine el ile kil sürülür. Daha sonra astarlanan bölgeye istenilen dekor uygulanır.

11. Formların Kuruma Aşaması

Üretimden sonra formların kısa sürede kurutulması gerekiyorsa, güneşe çıkartılır. Formların dudakları tam olarak sertleşinceye kadar bekletilir. Eğer hava soğuksa, kış ise, formlar atölyeye alınarak, 1 veya 2 gün sonra dipleri tıraş edilir. Ağız üstü (ters) çevrilerek yere bırakılan formlar daha sonra gün-gün fırına doldurulur.

12. Geleneksel Diyarbakır Çömlekçi Fırını

Fırın şebekesinin altı, ateşlik kısmı dişi bazalt taşlarından örülüdür. Şebekenin üst katı, arı kovanı gibi, yukarıya doğru daralarak çıkar. Harman tuğlasından örülüdür. Ortada raf yerine kullanılan tuğladan örülü ***şebeke*** bulunur. Şebekede ateş çıkma yerleri olan ***aynalar*** (boşluk) yer alır. Eskiden fırın kapıları da tuğla ile örülürken, günümüzde saç kapaklarla kapatılarak, etrafı çamur ile sıvanır.

13. Fırın Yakacağı

Günümüzde çömlekçi fırınlarında yakacak olarak en çok kullanılan malzeme çeltik kabuğudur. Bunun dışında odun, talaş, çalı çırpı da çömlek fırını yakacakları arasındadır.

14. Pişirim

14.1. Bisküvi Pişirimi

Kurumuş formların ilk pişirimine ***bisküvi pişirimi*** denir. Pişirimine tabi tutulacak formlarla dolu fırının, tepesindeki saç kapağın altına üç adet ayak koyularak, pişirim süresince bir açıklık bırakılır. Buna ***nefeslik*** adı verilir. Başlangıçta odun veya çalı çırpı ile ateş, ateş evi kapısının iç kısmında yakılır. Ateş en az bir saat kapı ağzında yanar. Sonra yavaş yavaş ateş evinin orta ve kenarlarına doğru yaydırılır. Fırın tabanını saracak şekilde ateş yandıktan 10-15 dakika sonra, talaş veya çeltik kabuğu, el ile yavaş yavaş serpilerek fırın ateşi güçlendirilir. ***Otlama*** denilen bu işlemden sonra alev fırın tepesinden çıkana kadar pişirime devam edilir. Ayarlama yukarıdan bakılarak yapılır. Genellikle bu şekilde bisküvi pişirimi 3-3,5 saat sürer. Bir saatin sonunda dumandan siyaha bürünen formlar, toplam 2,5 saat yanma sonunda ateş kırmızısı rengi alırlar. Yaklaşık 3-3,5 saat sonunda ise ateş bacadan çıktığı anda, formlar beyaza dönüştüğünde fırının ateş kapısı kapatılır. Yaklaşık 12 saat sonra formlar fırından dışarıya çıkartılır.

14.2. Sır Pişirimi

Sır pişirimi ilk pişirimden sonra, renkli formların elde edilmesi için yapılır. Ön ısıtma gerekmez. Öncelikle fırının ateşliğindeki kül temizlenir. Sonra süpürülerek ve su serpilerek, fırın tozdan arındırılır. Sırlanmış formlar fırının içine dizilerek, kat kat doldurulur. Sırlı pişirimde yakacağın temiz, tozsuz olması gereklidir. Ateşi dikkatli ve kontrollü yakarak 4,5-5 saat süren sır pişiriminin ardından, bir sonraki gün fırın açılarak, boşaltıma geçilir.

Bulgular ve Sonuç

Diyarbakır çömlekçiliğinin bilinen tarihi 1930'lara kadar gitmektedir. Yapılan bu araştırmada Diyarbakır çömlekçiliği sadece gelişimi, teknik özellikleri ve ihtiyaca cevap vermesi ile değil, aynı zamanda gelenekler arasında yerini alması ve sosyolojik boyutu ile de dikkat çekmektedir. Bu araştırmadan çıkan bir başka sonuç da yaşantımıza hızla giren teknolojinin sunduğu üstünlüklere karşı, işlevselliğin ağır bastığı formlara günümüzde gereksinim duyulmamasıdır.

Diyarbakır çömlekçiliğinin yaşatılabilmesi için sorunların neler olduğu ve çözümleri için neler yapılması gerektiği şöyle özetlenebilir.

Yöre toprağının taranarak, seramiğe daha uygun olanın bulunmasına çalışılmasıdır. Ayrıca yörede bolca bulunan bazalt taşın işlemden geçirilerek, seramik toprağı yapımında kullanılması söz konusu olabilir. Araştırma merkezleri, dernek, kooperatif veya benzeri kuruluşların açılması gerekmektedir. Diyarbakır çömlekçiliğinin yaşatılması için özellikle tanıtımının yapılması gereklidir. Bunun için çeşitli il yönetimlerinin, il kültür müdürlüğü, il turizm müdürlüğü, valilik, belediye başkanlığı vb. kurum ve kuruluşların katkılarının sağlanması önemli bir konudur. Ayrıca tanıtım için hazırlanan kitap, dergi, katalog, afiş ve broşürlerde, çömlekçiliğin tanıtımı yapılmalı ve çeşitli konferanslar, paneller, dia gösterisi gibi etkinlikler gerçekleştirilmelidir.

Umulan, yukarıda sözü edilen öneriler ışığında Diyarbakır çömlekçiliğinin tanıtılarak, yeniden yaşatılmasını sağlamaktır.

Kaynakça

BALIKÇI, Resul (2001). Çöm1ek Ustası. Şehitlik, Diyarbakır.
DAŞDAĞ, Evren (2005) "Geleneksel Diyarbakır Çömlekçiliğinde Çizgisel ve Figüratif Dekorlar". SER-ES 2005 III. Uluslar arası Katılımlı Seramik, Cam, Emaye, Sır ve Boya Kongresi, 17-19 Ekim, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.
DAŞDAĞ, Evren (2000) "Geleneksel Diyarbakır Çömlekçiliğinden Evrensel Seramiğe". 1. Uluslararası Türk Dünyası Kültür ve Sanat Sempozyumu, 07-09 Nisan, Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta, Türkiye.
DAŞDAĞ, Evren (2001) "Diyarbakır Çömlek Formları". 5. Uluslararası Katılımlı Seramik Kongresi. 03-05 Ekim, İstanbul, Türkiye.
TEKİN, Arif (2000). Çömlek Ustası. Mardin Kapı, Diyarbakır.

ŞEKİLLER LİSTESİ

