



**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR ENSTİTÜSÜ**

Seramik Anasanat

KOZAN'DA GÜNLÜK HAYATIN MERKEZİNDE CERE

Nermin Elmalı

Yüksek Lisans Tezi

Ankara, 2026



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR ENSTİTÜSÜ

Seramik Anasanat

KOZAN'DA GÜNLÜK HAYATIN MERKEZİNDE CERE

Nermin Elmalı

Yüksek Lisans Tezi

Ankara, 2026

KOZAN'DA GÜNLÜK HAYATIN MERKEZİNDE CERE

Danışman: Prof. Dr. Candan TERVİEL

Yazar: Nermin ELMALI

ÖZ

Bu çalışma, Adana ili Kozan ilçesinde uzun yıllar boyunca sürdürülen geleneksel Cerecilik (çömlekçilik) zanaatını ve bu zanaatın temsilcisi olan Cere ustalarının yaşam öykülerini, üretim tekniklerini ve kültürel miraslarını ortaya koymayı amaçlamaktadır. Araştırmada, Kozan'da Cere üretiminin tarihsel gelişimi, üretim sürecinde kullanılan hammaddeler, şekillendirme ve pişirme teknikleri ile ustaların mesleki deneyimleri incelenmiştir.

Çalışma kapsamında saha araştırmaları gerçekleştirilmiş, Cere ustalarının aile bireyleriyle görüşmeler yapılmış, sözlü tarih verileri derlenmiş ve aile arşivlerinde bulunan fotoğraf, belge ve özgün eserler değerlendirilmiştir. Elde edilen bulgular doğrultusunda; 1894 doğumlu Goca Usta lakaplı Hüseyin Cereci, oğlu Ali Cereci, Ali Cereci'nin oğulları Kadir ve Osman Cereci ile Kadir Cereci'nin oğlu Ali Cereci; ayrıca Avanos'tan Kozan'a gelen 1909 doğumlu Çil Mahmut lakaplı Mahmut Koç, oğulları Ömer ve Zeki Koç, Kara Ali lakaplı Ali Özer, İngiliz Ali lakaplı Mehmet Çabuk ve diğer cere ustalarının bölgedeki geleneksel çömlekçilik kültürünün oluşumu ve devamlılığındaki rolleri ortaya konulmuştur.

Araştırma sonucunda, Kozan Cereciliğinin yalnızca ekonomik bir üretim faaliyeti olmadığı; aynı zamanda bölgenin sosyal hafızasını, kültürel kimliğini ve kuşaklar arası bilgi aktarımını yansıtan önemli bir somut olmayan kültürel miras unsuru olduğu belirlenmiştir. Günümüzde üretimin büyük ölçüde sona ermiş olmasına rağmen, ustalara ait eserlerin ve aile arşivlerinin geleneksel zanaat kültürünün belgelenmesi ve gelecek kuşaklara aktarılması açısından önemli kaynaklar olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Çömlekçilik, Geleneksel El Sanatları, Somut Olmayan Kültürel Miras, Kozan Cereciliği, Sözlü Tarih, El Sanatları, Hüseyin Cereci, Ömer Koç, Kara Ali.

CERE AT THE HEART OF DAILY LIFE IN KOZAN

Supervisor: Prof. Dr. Candan TERVİEL

Author: Nermin ELMALI

ABSTRACT

This study aims to shed light on the traditional craft of pottery, which has been practiced for many years in the Kozan district of Adana Province, as well as the life stories, production techniques, and cultural heritage of the master potters who represent this craft. The research examines the historical development of pottery production in Kozan, the raw materials used in the production process, shaping and firing techniques, and the masters' professional experiences.

As part of this study, field research was conducted, interviews were held with family members of the master craftsmen, oral history data was collected, and photographs, documents, and original works found in family archives were analyzed. Based on the findings, the following individuals were identified: Hüseyin Cereci, nicknamed Goca Usta, born in 1894; his son Ali Cereci; Ali Cereci's sons Kadir and Osman Cereci; and Kadir Cereci's son Ali Cereci; as well as Mahmut Koç (nicknamed "Çil Mahmut"), born in 1909, who moved from Avanos to Kozan; his sons Ömer and Zeki Koç; Ali Özer (nicknamed "Kara Ali"); Mehmet Çabuk (nicknamed "İngiliz Ali"); and other pottery masters—their roles in the formation and continuity of the region's traditional pottery culture have been highlighted.

The research concluded that Kozan basketry is not merely an economic production activity; it is also an important element of intangible cultural heritage that reflects the region's social memory, cultural identity, and the intergenerational transmission of knowledge. Although production has largely ceased today, it was concluded that the works of master artisans and family archives serve as important resources for documenting traditional craft culture and passing it on to future generations.

Keywords: Pottery, Traditional Handicrafts, Intangible Cultural Heritage, Kozan Pottery, Oral History, Handicrafts, Hüseyin Cereci, Ömer Koç, Kara Ali.

TEŞEKKÜR

2001 yılında Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsünde başlayan ve Hacettepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsünde başarıyla tamamlanan bu uzun soluklu yüksek lisans çalışmam boyunca; bilgi, deneyim ve destekleriyle bu sürecin şekillenmesine katkıda bulunan, üzerimde emeği bulunan tüm akademisyenlere, kurumlara, çalışma arkadaşlarıma ve dostlarıma içten teşekkürlerimi sunarım.

Bu çalışmanın her aşamasında beni yeniden araştırmaya yönlendiren, cesaret veren, bilgi ve hoşgörüsüyle yolumu aydınlatan ve bu tezin akademik hayata kazandırılmasında en büyük pay sahibi olan saygıdeğer tez danışmanım, Hacettepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Müdürü Prof. Dr. Candan Dizdar Terviel'e;

Eğitim sürecimin farklı dönemlerinde tez danışmanlığımı üstlenerek akademik gelişimime katkı sunan değerli hocalarım Prof. Dr. Ayşegül Türedi Özen'e, Prof. Dr. Pinar Genç'e, Prof. Dr. Dilek Alkan'a ve Prof. Dr. Ezgi Hakan'a;

Lisans ve lisansüstü eğitimim ile akademik yolculuğum boyunca desteklerini esirgemeyen Prof. Dr. Soner Genç'e ve Doç. Dr. Nergis Kılınç Mırdalı'ya;

Sahadan toprak numunelerinin toplanması ve öğütülme süreçlerindeki katkılarından dolayı Dr. Öğr. Üyesi Mine Taykurt Daday'a;

Kozan'ın kültürel mirası olan "Cerecilik" mesleğinin gelecek nesillere aktarılması amacıyla yürüttüğüm çalışmalara inanan, Cere Atölyesi'nin kurulması ve yaşatılması sürecinde kurumsal desteklerini esirgemeyen önceki dönem Kozan Belediye Başkanı Mimar Kazım Özgan'a ve güncel destekleriyle her zaman yanımda olan Kozan Belediye Başkanımız Sayın Mustafa Atlı'ya;

Tezin yazım ve hazırlanma aşamasında çalışma alanı tahsis eden Otağ TV Genel Yayın Yönetmeni Sayın Levent Açıkgöz'e, fotoğrafların dijital montaj süreçlerindeki yardımlarından dolayı Sayın Mahmut Söğüt'e, desteklerinden dolayı İHA Muhabiri Sayın Beril Çuhadaroğlu Solmuşgöl'e, Prof. Dr. Türker Yaşar'a ve kardeşim İsmail Bünyamin Akbulut'a,

Ve son olarak; yaklaşık çeyrek asra yayılan, sabır ve emek gerektiren bu uzun yolculuk boyunca karşılaştığım tüm güçlükleri aşmamda yanımda olan, beni üretmeye, araştırmaya ve mücadele etmeye teşvik eden aileme ve dostlarıma; Kozan'ın somut olmayan kültürel mirasının önemli bir parçası olan Cerecilik geleneğinin kayıt altına alınması ve gelecek kuşaklara aktarılması yönündeki çabalarıma inanan herkese sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

İÇİNDEKİLER DİZİNİ

ÖZ	i
ABSTRACT	ii
TEŞEKKÜR.....	iii
GÖRSELLER DİZİNİ.....	vi
GİRİŞ	1
1. BÖLÜM: KOZAN'DA GÜNDELİK HAYATIN MERKEZİNDE CERE	6
1.1. Cere'nin tarihçesi.....	8
1.2. Kozan'da Cere üretiminde kullanılan toprak çeşitleri	11
1.3. Çömlek Reçetesi	17
1.4. Kozan'da Üretilen Geleneksel Toprak Ürünler.....	18
1.5. Fırınlama ve Mumlama	19
1.6. Üretilen Cerelerin Satış ve Pazarlanması	21
2. BÖLÜM: KOZANDA CERE ÜRETİMİ YAPAN AİLELER.....	23
2.1. Selanik'ten gelen Goca usta Hüseyin Cereci ve Ailesi	24
2.2. Osman Cereci ve Ailesi	36
2.3. Avanos'tan gelen Mahmut Koç Ailesi ve Mesleğin Kuşaklararası Devamlılığı.	38
2.4. İngiliz Ali Lakaplı Mehmet Çabuk usta.....	49
2.5. Kara Ali lakaplı Ali Özer	57
2.6. Kozan'da Cerecilik Yapan ve Hakkında Sınırlı Bilgiye Ulaşılan Cebirettin Yöneyoğlu	63
3. BÖLÜM: KOZAN'DAN GÜNÜMÜZE YANSIYAN CERELER VE YENİ İMALAT ÖRNEKLERİ	65
3.1. Günümüze çok az sayıda kalan yeşil sırlı ve sırsız geleneksel Cere örnekleri	65
3.2. Kozan Belediyesi Kültür ve Sanat evi Seramik & Cere Atölyesi	85

3.3. Cere Atölyesinin Eğitimsel ve Toplumsal İşlevleri veya "Cerecilik" Geleneğinin Günümüzde Eğitim Yoluyla Sürdürülebilirliği	106
SONUÇ	109
KAYNAKÇA.....	112
EKLER	113
YAYIMLAMA VE FİKRÎ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI.....	114
ETİK BEYANI	116
YÜKSEK LİSANS TEZİ ORJİNALLİK RAPORU.....	117
MASTER'S THESIS ORIGINALITY REPORT	118

GÖRSELLER DİZİNİ

Görsel 1: Kozan Kalesinin doğu eteğinden kırmızı toprak alınan bölge.	12
Görsel 2: Kozan Kalesi eteğinde tarihi Manastır yanından toprak alınan mağara.	13
Görsel 3: Taşları sökülen tarihi Manastırdan kalan görsel.....	13
Görsel 4: Sirelften alınan gev adı verilen gri kil.....	14
Görsel 5: Ali Cereci, Nermin Elmalı.	14
Görsel 6: Ali Cereci, Hakan Cereci.....	14
Görsel 7: Kadirli yolu üzerinden alınan ve mayalık adı verilen beyaz toprak.	14
Görsel 8: Koç ailesinin 3 üncü kuşak Üyesi Ömer Koç oğlu Ahmet Koç	15
Görsel 9: Kozan'ın kuzey çıkışından alınan sarı toprak	15
Görsel 10: Eşekle çekilen Düven.....	16
Görsel 11: Türkan-Ali Kocaman çiftine ait düven koleksiyonu.	16
Görsel 12: Toprak öğütmede kullanılan atların ve eşeklerin çektiği düven.....	16
Görsel 13: 5 Haziran 2026 tarihinde Kara Ali'nin yeğeni Halil Avcı ile Kozan Cereleri üzerine yapılan görüşmelerden birinde çekilen fotoğraf.	21
Görsel 14: Mahmutlu mahallesinde Kadirli caddesi üzerinde, solda İngiliz Ali lakaplı Mehmet Çabuk. Karşı köşe başında Goca Usta Hüseyin Cereci'nin ev ve atölyesi bulunmaktadır.....	23
Görsel 15: Ali Cereci eşi Emire Hanım ve kızları Gülşen. Görseller Gülşen Cereci Akıllıoğlu arşivinden alınmıştır.	30
Görsel 16: Ali Cereci bakkal dükkanı işletirken. Görseller Gülşen Cereci Akıllıoğlu arşivinden alınmıştır.	30
Görsel 17: Ali Cereci. Görseller Gülşen Cereci Akıllıoğlu arşivinden alınmıştır. ...	31
Görsel 18: Ali Cereci, Bilek İş Zeytinyağı Fabrikasında Zeki Pehlivan ve İbrahim Pehlivan ile çekilmiş bir fotoğraf.	31
Görsel 19: Ali Cereci'nin eşi Emire Cereci, Kayınvalidesi Mediha Çereci ve gelinleri Fatma Cereci. Kadir ustanın eşi Fatma Cereci tez yazdığım süreçte 30 Mayıs 2026 tarihinde vefat etmiştir. Görseller Gülşen Cereci Akıllıoğlu arşivinden alınmıştır. .	32
Görsel 20: Ali Çereci'nin eşi Emire (solda) gelini Fatma (soldan 2) Emire' nin kızı Güldane Kuşvuran (arkada solda 1) ve komşularıyla Cerecilerin atölyede çekilen bir hatıra fotoğrafı. Görseller Gülşen Cereci Akıllıoğlu arşivinden alınmıştır.	32

Görsel 21: Ali Cereci ve Eşi Emire Cereci. Görseller Güşlen Cereci Akıllıoğlu arşivinden alınmıştır.	33
Görsel 22: Ali Cereci ve Eşi Emire Cereci'nin yaşadıkları evin bugün ki görünümü. Eski Cereciler Mahallesi güncel Kadirli Caddesi Çamurdan Sokakta buluna evde şuan Kadir Cereci'nin çocukları ve torunları oturmaktadır. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.	33
Görsel 23: Goca usta Hüseyin'e ait 1950 yapımı günümüze ulaşan su cereci. ...	34
Görsel 24: Goca usta Hüseyin'e ait 1950 yapımı, 4 kulplu büyük su küpü.	34
Görsel 25: Kadir Cereci tarafından yapılan sürahi. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.	34
Görsel 26: Sürahinin ağız detayı. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir	34
Görsel 27: Hüseyin Cereci'nin yaşayan 3'üncü, 4'üncü kuşak aile bireyleri ve torunu. En büyük kızı Gülşen Cereci Akıllıoğlu, Ali Cereci, Hakan Cereci ve Kadir Cerecini en küçük oğlu Erkan Cereci. Siyah t-shirtli torunu Ergün oğlu Engin Cereci. Bu fotoğrafta sadece Ali Cereci çömlekçilik yapmıştır. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.	35
Görsel 28: Kadir Cereci'nin eşi Fatma Cereci.....	35
Görsel 29: Osman Cereci. Osman Cereci ailesine ait görseller Müfide Cereci'ye aittir.	37
Görsel 30: Osman Cereci ve eşi Müfide Cereci. Osman Cereci ailesine ait görseller Müfide Cereci'ye aittir.	37
Görsel 31: Osman Cereci eşi Müfide Cereci, oğlu Sami Cereci, gelini Tuğba Cereci ve torunu Masal Cereci. Görsel, Nermin Elmalı arşivine aittir.....	38
Görsel 32: Mahmut Koç'un 1949 yılında yaptırdığı ve hala kullanılabilir durumda olan geleneksel pişirim fırını. Nermin Elmalı arşivine aittir.	40
Görsel 33: Mahmut Koç kızı Yurdağül Koç ve oğlu Mustafa Koç. Mahmut Koç'a ait kızı Yurdağül Koç tarafından korunan pekmez ve su Ceresi. Koç Ailesi ile ilgili bilgiler çoğunlukla hala baba evinde oturan Yurdağül Koç'la yapılan ziyaretlerde kayda alınmıştır. 28 Mayıs 2026 Kozan. Nermin Elmalı arşivine aittir.....	43
Görsel 34: Mahmut oğlu Ali Koç, çalışma ve yaşam çevresini yansıtan fotoğraf. Kozan da şuan işlevselliğini sürdürebilecek tek fırın 1949 yılında Çil Mahmut tarafından yapılmıştır. Görsel Yurdağül Koç'a ait aile arşivinden alınmıştır.....	44

Görsel 35: Mahmut Koç, solda oturan eşi Dürdane Koç, çocukları ve torunları. Geniş aile bireylerini gösteren fotoğraf, Görsel Yurdagül Koç'a ait aile arşivinden alınmıştır.....	44
Görsel 36: Mahmut Koç, eşi Dürdane Koç ve Kızı Gülseren'in oğlu Dr. Umut Ünsalan. Görsel Yurdagül Koç'a ait aile arşivinden alınmıştır.	45
Görsel 37: Mahmut Koç ve eşi Dürdane hanıma ait fotoğraf. Görsel Yurdagül Koç'a ait aile arşivinden alınmıştır.	45
Görsel 38: 1909 doğumlu Mahmut Koç, eşi Dürdane Hanım ve annesi. Görsel Yurdagül Koç'a ait aile arşivinden alınmıştır.....	46
Görsel 39: Mahmut Koç'un torunuyla atölyesinin bulunduğu Adana caddesinde. Görsel Yurdagül Koç'a ait aile arşivinden alınmıştır.	46
Görsel 40: 26 Mayıs 2026'da, Kurban Bayramında bir araya gelen Mahmut Koç'un yaşayan 2. 3. ve 4 üncü kuşak ailesi. Soldan sağa: Dilek Koç, annesi Gülseren Koç, Yurdagül Koç, Mustafa Koç, Ömer oğlu Ahmet Koç, Yasemin Koç kızı Yasemin ve küçük oğlu Furkan Koç. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.	47
Görsel 41: 26 Mayıs 2026'da, Kurban Bayramında bir araya gelen Mahmut Koç'un yaşayan 2. 3. ve 4 üncü kuşak ailesi. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.	47
Görsel 42: Mahmut Koç'a ait su testisi. Mahmut Koç'a ait su testisini, Torunu Yasemin'in Osmaniye'de korumaktadır.	48
Görsel 43: Su testisi ağız detayı. Görsel Yasemin Koç arşivine aittir.	48
Görsel 44: Mahmut Koç'un oğlu Ali Koç ve eşi Dürdane Hanım. Aile ile 2 Haziran 2026 tarihinde yapılan görüşmede çekilen görsel. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.	48
Görsel 45: Mehmet Çabuk'a ait hüvviyet cüzdanı.....	51
Görsel 46: Mehmet Çabuk'a ait hüvviyet cüzdanı, evlilik tarihi. Görsel, Nurittin Çabuk'un aile arşivine aittir.....	51
Görsel 47: Mehmet Çabuk ve eşi Selver hanımın düğün fotoğrafı. Görsel, Nurittin Çabuk'un aile arşivine aittir.....	52
Görsel 48: Mehmet Çabuk'un ürettiği Cereleri sergilendiği alanda oğlu ile çekilen fotoğrafı. Görsel kaynakçalar İngiliz Ali'nin oğlu Nurittin Çabuk'a aittir.	52
Görsel 49: Mehmet Çabuk ve eşi Selver hanımla tarlada. Selver hanım bakır Çingil den ayran içerken. Mehmet usta Kozan'ın yöresel işaretli tarım ürünü olan portakal soymaktadır. Görsel, Nurittin Çabuk'un aile arşivine aittir.	53
Görsel 50: İngiliz Ali lakaplı Mehmet Çabuk usta Cere toprağı hazırlarken.....	53

Görsel 51: İngiliz Ali ve ailesi düğün töreninde. Görsel, Nurittin Çabuk'un aile arşivine aittir.	54
Görsel 52: İngiliz Ali Lakaplı Mehmet Çabuk usta Cere atölyesinde. Görsel, Nurittin Çabuk'un aile arşivine aittir.....	54
Görsel 53: Mehmet Çabuk'un Çocukları Cere atölyesinde. Görsel, Nurittin Çabuk'un aile arşivine aittir.....	55
Görsel 54: Mehmet Çabuk'un günümüze ulaşan pekmez Ceresi. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.	55
Görsel 55: İngiliz Ali'ye ait 1960 tarihli su testisi. Görsel Sami Çabuk arşivine aittir.	55
Görsel 56: İngiliz Ali lakaplı Mehmet Çabuk Oğlu Nurittin Çabuk, Oğulları Oğuz, (beyaz tişörtlü), Mehmet ve 3'üncü kuşak torunu Melik Şah (güncel fotoğraf). 26 Mayıs 2026 tarihinde Kozan Belediyesi Kültür ve Sanat evi Seramik & Cere Atölyesi ziyaret ve görüşmesinde kaydedilmiştir. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.	56
Görsel 57: Kara Ali Lakaplı Ali Özer'in askerlik fotoğrafı. Emine Özer'in aile arşivine aittir.	60
Görsel 58: Kara Ali'nin nüfus cüzdanı, Ali Özer'in oğlu Halil Özer'in aile arşivine aittir.	60
Görsel 59: Kara Ali lakaplı Cere ustası Ali Özer' in 03/03/1975 tarihinde ölmeden 3 gün önce çekilen fotoğrafı. Ortada oturan Ali Özer, sağ tarafta Halil Avcı, solda kızı Emine Özer ve arkadaşı. Emine Özer'in aile arşivine aittir.	60
Görsel 60: Kara Ali'nin eşi Dursun Özer, Annesi Meryem Özer ve oğlu Salim Hakkı Özer. Emine Özer'in aile arşivine aittir.	61
Görsel 61: Yanımda Kara Ali'nin kızı Emine Özer, yanında Ali Özer'e çocukluğunda yıllarca toprak taşıyan komşuları Nüzhet hanım. Kara Ali toprak taşıyan çocukları Battal Gazi'nin zindanına götürerek ödüllendirmiştir. Görsel Nüzhet hanımla yapılan görüşme esnasında 22 Mayıs 2026 tarihinde kaydedilmiştir. Görsel Nermin Elmalı'ya aittir.	61
Görsel 62: Ali Cereci'ye ait ustaya ait su Ceresi. Kara Ali ustanın şuan hala baba evinde oturan en küçük çocuğu, Emine'nin koruduğu su Ceresi.	62
Görsel 63:	64
Görsel 64: Cebirettin Yöneyoğlu'na ait mühür.	64
Görsel 65: Kozan da bulunan çok az sırlı Cereden bir tanesi olan, 1 tenekelik yeşil renkli sırlı Cere. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir. Şuan Tavşantepe	

mahallesinde, Sis Müzikhol arkasında bir evde korunmaktadır. Bahçede görüp fotoğraflanmış fakat sahibine ulaşılammıştır.	65
Görsel 66: Dönay Karaman'ın annesine ait sırlı Cere. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.	65
Görsel 67: Hatice Kaplan hanıma ait Adana'da korunan sırlı cere. Sırsız alanlar maalesef yaldızla boyanmıştır.	65
Görsel 68: Adana / Feke / Tapan beldesinde Hilal Köz hanımın lavanta bahçesinde dekoratif amaçla kullandığı annesine ait yeşil sırlı pekmez Ceresi.	65
Görsel 69: Hilal Köz lavanta bahçesi.	66
Görsel 70: Ali Cereci'ye ait 3 tenekelik, 2 kulplu su küpü.	66
Görsel 71: Ali Cereci'ye ait 4 tenekelik, 3 kulplu su küpü.	66
Görsel 72: Ali Cereci mührü.	66
Görsel 73: Kozan Bağlar mahallesinde Adana caddesinde Şırdancı önünde bir ekmek fırını önünde çiçek ekilen Ahmet Ablak'a ait su Ceresi	67
Görsel 74: 11/06/2026 tarihinde caddesinde şırdancı dükkanı önünde kayıt altına alınan, 30 yıldır kullanılan Halit Yılmaz'a ait su Ceresi	67
Görsel 75: Emine – Battal Yurdaer çifti günümüzde hala küpten su içen aile.	67
Görsel 76: Emine - Battal Yurdaer çiftinin su Cerelerine yaptırdığı metal ayaklık.	68
Görsel 77: Dürdane- Hacı Bozdoğan çifti Kozan'da evlerini butik bir müzeye dönüştürmüştür. Evlerinde 7 büyük su küpü, su testisi ve bir çok terhi eser bulunmaktadır. Hacı Bozdoğan'a Cerecilikle ilgili yapılan ziyaretlerden birinde alınan Görsel Beril Çuhadaroglu Solmuşgöl arşivine aittir.	68
Görsel 78: Hacı Bozdoğan koleksiyonundan fotoğraflanan su Cereleri.	69
Görsel 79: Hacı Bozdoğan Koleksiyonundan fotoğraflanan büyük su cereleri. ...	69
Görsel 80: Hacı Bozdoğan Koleksiyonundan 4 kulplu su küpü	70
Görsel 81: Hacı Bozdoğan Koleksiyonundan 3 kulplu su küpü.	70
Görsel 82: Mahmut Koç'a ait pekmez ve Su Ceresi.	71
Görsel 83: Yurdagül Hanım babası Mahmut Koç'a ait olan su ve pekmez Ceresini korumaktadır. Görsel. Nermin Elmalı arşivine aittir.	71
Görsel 84: İngiliz Ali Mehmet Çabuk oğlu Nurittin Çabuk'un koruduğu kapaklı pekmez Ceresi.	72
Görsel 85: İngiliz Ali'ye ait su testisi. Görsel Sami Çabuk arşivine aittir.	72
Görsel 86: İngiliz Ali lakaplı Mehmet Çabuk Usta'ya ait, üzerinde ustanın dairesel mührü bulunan, çift kulplu h: 45 cm, Ø: 31 cm olan su Ceresi.	73

Görsel 87: İngiliz Ali lakaplı Mehmet Çabuk Usta'ya ait dairesel mühür.	73
Görsel 88: Goca Hüseyin'e ait, h:70 cm Ø: 47 cm. 4 kulplu gri renkli, 6 tenekelik su küpü.	73
Görsel 89: Goca usta Hüseyin'e ait, 1950 tarihli su küpü&ceresi ağız detayı.	73
Görsel 90: 1998 yapımı Ø: 50 cm, 3 kulplu isimsiz çok büyük bir su küpü.	74
Görsel 91: 1998 yapımı h:70 cm, 3 kulplu isimsiz çok büyük bir su küpü ağız detayı.	74
Görsel 92: 1998 yapımı 3 kulplu isimsiz çok büyük bir su küpü el yazısı tarih detayı.	74
Görsel 93: Kara Ali lakaplı Cere Ustası Kara Ali'ye ait h: 74 cm olan su ceresi. .	75
Görsel 94: Kara Ali lakaplı Cere Ustası Kara Ali'ye ait Ø: 44 cm olan su ceresi..	75
Görsel 95: Kara Ali lakaplı ustanın cere ürerine 'Kozan' el yazısı.	75
Görsel 96: Hacı Bozdoğan koleksiyonuna a ait su cereleri.	76
Görsel 97: Kara Ali'ye ait su küpü, detay. Görsel 98: Ali Cereci'ye ait küp detayı	76
Görsel 99: İngiliz Ali'ye ait su küpü detayı.	76
Görsel 100: İngiliz Ali'ye ait 1949 tarihli, h:64 cm olan 3 kulplu 5 tenekelik	77
Görsel 101: İngiliz Ali'ye ait su küpünün ağız detayı.	77
Görsel 102: Ali Cereci'ye ait 3 kulplu h: 63 cm olan su küpü.	77
Görsel 103: Ali Cereci'ye ait 3 kulplu Ø: 45 cm olan su küpü.	77
Görsel 104: Ali Cereci'ye ait su küpü, Detayı.	78
Görsel 105: Mahmutlu mahallesine yaşayan koleksiyoncu elektrik ustası Hacı Bozdoğan koleksiyonuna ait 7 su küpünden ikisi. Maalesef kırılan Cereleri betonla sıvayarak tamir etmeye çalışılıyor ve bu da Cerelerin özelliğini yok ediyor.	78
Görsel 106: Kara Ali ustanın en küçük kızı Emine Özer'in korumasında olan, Goca usta Hüseyin oğlu Ali Cereci ye ait h: 57 cm olan 3 kulplu 4 tenekelik büyük su Ceresi	78
Görsel 107: Kara Ali ustanın en küçük kızı Emine Özer'in in evince korumasında olan, Goca usta Hüseyin oğlu Ali Cereci ye ait Ø: 35 cm 3 kulplu 4 tenekelik büyük su Ceresi.	78
Görsel 108: Kadir Cereci'nin çocukları ve torunu, dedelerinin ve babalarının mesleğe devam ettiği Cere atölyesinin önünde.	79
Görsel 109: Kadir Cereci'ye ait sürahi.	79
Görsel 110: Ağız detayı.	79

Görsel 111: 1951 doğumlu Hasan Tuzculu, Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir. 80	
Görsel 112: Hasan Tuzculu'ya ait 1944 tarihli Hüseyin Cereci yapımı büyük su küpleri. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.	81
Görsel 113: Hasan Tuzculu, eşi Emine hanım, aile dostları ile Cerecilik hakkında yapılan ziyaretten bir görüntü, 26.07.2026 , Kozan.	81
Görsel 114: Türkan- Ali Kocaman çiftine ait Cere koleksiyonunu.	
Görsel 115: Türkan- Ali Kocaman çiftine ait koleksiyonunda pekmez ceresi.	82
Görsel 116: Türkan- Ali Kocaman çiftine ait cere koleksiyonu.	82
Görsel 117: Arife Kenger.	83
Görsel 118: Arife Kenger'e ait Su küpü ve Cere koleksiyonu.	83
Görsel 119: Arife Kenger'e ait büyük su küpleri, su ve pekmez cereleri.	83
Görsel 120: Kozan Kent Müzesinde sergilenen su cereleri.	84
Görsel 121: Güncel su testisi. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.	85
Görsel 122: Tamir için getirilen 1968 tarihli Cere.	85
Görsel 123: Kırılan Cerecin tarih detayı.	85
Görsel 124: Kırılan Cerenin ağız kesiti. Toprağın pişme rengi görülmektedir.	85
Görsel 125: Cere atölyemizin mülk sahibi Kozanlı iş insanı ve hayırsever Zeki Pehlivan bey ve eşi Hayrinur hanım ve atölyemizin açılmasına vesile olan dönemin Kozan Belediye Başkan yardımcısı Süleyman Şenoğul bey.	88
Görsel 126: Tarihi Bilek - İş zeytinyağı fabrikasının tarihe açılan tarihi kapısı. ...	89
Görsel 127: Tarihi Bilek – İş zeytinyağı fabrikası dış görünümü.	89
Görsel 128: Tarihi Bilek – İş zeytinyağı fabrikasında zeytin ezilen tarihi taş.	89
Görsel 129: Atölyemizin tadilattan önceki görünümü.	90
Görsel 130: Atölyemizin tadilattan önceki görünümü.	91
Görsel 131: Atölyemizin tadilattan önceki görünümü.	92
Görsel 132: Atölyemizin tadilattan sonraki görünümü.	92
Görsel 133: Tadilattan sonra atölyemiz. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.	93
Görsel 134: Atölyemiz tarihi bir binada kurulduğu için biz de konsepti bozmadan antika eşalarla düzenlemeler yapılmıştır. Kozan'ın ilk eczacısının masası gibi. ...	94
Görsel 135: Atölyemizde geleneksel ve özgün çamur torna formlar üretilmektedir.	95
Görsel 136: Eskişehir Vali Yardımcımız Sayın Ersin EMİROĞLU ve Kozan Kaymakamımız Sayın Bahattin Alp ARSLANKÖYLÜ beyin nezaket ziyaretinden.	96

Görsel 137: Eskişehir Vali Yardımcımız Sayın Ersin Kozan Kaymakamımız Sayın Bahattin Alp ARSLANKÖYLÜ beyin nezaket ziyaretinde nezaket ziyaretleri.	96
Görsel 138: Faydalı Köyü Dede Mehmet Akçalı Vakfı Ortaokulu idareci, öğretmen, veli ve özel gereksinimli öğrencileriyle gerçekleştirilen 4 Aralık dünya engelliler günü etkinliğimizden. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.	97
Görsel 139: Adalet Bakanlığı Kozan Cumhuriyet Başsavcılığı Kozan Denetimli .	97
Görsel 140: Atölyemizin en büyük kuruluş amacı; her yaş grubundan insanlara sanat sevgisi aşılamak ve Kozan'da yok olan Cerecilik mesleğini geçmişten günümüze, günümüzden geleceğe aktararak Kültür mirasımıza sahip çıkmaktır.	98
Görsel 141: Her boy hediyelik Cereler. Görseller Nermin Elmalı arşivine aittir....	99
Görsel 142: Nermin Elmalı.	100
Görsel 143: Gençlerin ilgisi önemli.	100
Görsel 144: Üretilen Kozan su küpleri. Cere, testi ve bardaklar.	100
Görsel 145: Güncel üretim kulplu, kulpsuz sgraffito ve rölyef dekorlu su küpleri, tek veya çift kulplu pekmez. sirke, peynir, tereyağı Cereleri.	101
Görsel 146: Bardak adı verilen fakat aslında su testisi olan formlar.	102
Görsel 147: Güncel su cereleri.	102
Görsel 148: Cerelerin fırınlandığı elektrikli fırın.	102
Görsel 149: Sır üstü decal çıkartma dekor çalışmaları.	103
Görsel 150: Sır üstü decal çıkartma dekor çalışmaları.	103
Görsel 151: Güncel su testisi yorumu. Su testisi üzerine decal çıkartma ile Arıkan ve Hurmalı Konak görsel dekoru uygulaması. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.	104
Görsel 152: Su testisi üzerine Hoşkadem Camii decal çıkartma dekoru uygulaması. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.	104
Görsel 153: Görsel Pekmez Ceresi ve su testisi üzerine decal çıkartma ile Hoşkadem Camii Şerif Camii dekoru. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.	104
Görsel 154: Pekmez Ceresi üzerine Kozan kalesi ve Roma Köprüsü üzerine decal çıkartma ile uygulama yapılmıştır.	105
Görsel 155: Pemaz Ceresi üzerine Kozan'da bulunan tarihi eserler kompozisyon halinde decal çıkartma dekor olarak uygulanmıştır.	105
Görsel 156: Cere üzerine decal çıkartma ile hurmalı konak görseli uygulanmıştır.	105

Görsel 157: Pekmez ceresi üzerine Anavarza Antik Kenti görseli decal çıkartma dekor ile uygulanmıştır.	105
Görsel 158: Geleneksel Kozan Ceresi üzerine sıraltı boyama tekiği ile yöresel	106
Görsel 159: Geleneksel Kozan ceresi üzerine sıraltı boyama tekniği ile yörese işaretli narenciyelerden limon görseliyle dekorlanmıştır.	106
Görsel 160: Bardak adı verilen su testisinin güncel yorumu.	106
Görsel 161: Geçmişte bardak adı verilen su testilerinin yanında hediye edilen toprak bardaklar yerine bugün kupa bardakların içleri renkli sırlanıp, üzerine testide kullanılan figüre uygun görsellerle dekorlanarak hediye edilmektedir.	106
Görsel 162: Kozan Portakal Çiçeği Festivalinde sergilenen	108
Görsel 163: İdeamız, Kozan’da yok olan Cerecilik mesleğini güncelleyerek gelecek nesle aktarılmasını sağlamaktır.	108

GİRİŞ

"Cere", bağlama göre farklı anlamlara gelen çok yönlü bir terimdir. Günlük yaşamda ve farklı sektörlerde öne çıkan çeşitli anlamları bulunmaktadır. Özellikle Adana ve çevresinde "Cere"; su depolamak, suyu serin tutmak veya turşu kurmak amacıyla kullanılan, topraktan ya da camdan yapılmış testi, çömlek ve küp anlamında kullanılmaktadır. Çömlekçilik olarak bilinen meslek, Kozan'da "Cerecilik" adıyla anılagelmıştır. Kozan'da özellikle su Ceresi üretiminin ve kullanımının yaygın olması nedeniyle bu meslek halk arasında "Cerecilik" olarak adlandırılmış ve günümüze kadar bu isimle ulaşmıştır.

UNESCO'nun (2003) somut olmayan kültürel miras yaklaşımına göre geleneksel el sanatları yalnızca geçmişten günümüze ulaşan somut ürünlerden oluşmaz. Bunun yanı sıra üretim sürecinde kullanılan bilgi, beceri ve uygulamalar ile bu birikimin kuşaklar arası aktarım biçimlerini de kapsamaktadır. Bu nedenle Kozan cereciliği, yerel üretim bilgisini, toplumsal belleği ve zanaat geleneğini bir araya getiren somut olmayan kültürel miras unsuru olarak değerlendirilebilir (Oğuz, 2009).

Kozan'a cerecilik mesleğini kazandıran ustalar; Avanos'tan gelen, 1909 doğumlu Çil Mahmut lakaplı Mahmut Koç ile Selanik'ten gelen, 1894 doğumlu Goca Usta lakaplı Hüseyin Cereci'dir. Hüseyin Usta, mübadele yıllarında, 1914-1916 yılları arasında yaklaşık otuz yaşlarında Selanik'ten Türkiye'ye göç etmek zorunda kalmıştır. Her iki usta da memleketlerinde çömlekçilik mesleğini icra etmiştir.

Mahmut Koç ve Hüseyin Cereci, Kozan'da kurdukları atölyelerde işe çırak olarak aldıkları gençlerden mesleğe yatkın ve istekli olanları yetiştirerek onların Cere ustası olmalarına ve kendi atölyelerini kurmalarına öncülük etmişlerdir. Böylece Cerecilik mesleğinin Kozan'da yaygınlaşmasına önemli katkı sağlamışlardır.

Elde edilen bulgular doğrultusunda; 1894 doğumlu Goca Usta lakaplı Hüseyin Cereci, oğlu Ali Cereci, Ali Cereci'nin oğulları Kadir ve Osman Cereci ile Kadir Cereci'nin oğlu Ali Cereci; ayrıca Avanos'tan Kozan'a gelen Mahmut Koç, oğulları Ömer ve Zeki Koç, Kara Ali lakaplı Ali Özer, İngiliz Ali lakaplı Mehmet Çabuk ve diğer Cere ustalarının bölgedeki geleneksel çömlekçilik kültürünün oluşumu ve devamlılığında önemli rol üstlendikleri ortaya konulmuştur.

Adana'nın Kozan ilçesinde görev yapan Avanos'lu bir jandarma komutanı, cezaevi ve Jandarma komutanlığı binalarının akan çatılarını kiremitle kaplatmak istemiştir. Bu amaçla Avanos'tan tanıdığı iki ustayı Kozan'a davet etmiştir. Mahmut Koç da bu ustaların yanında çırak olarak çalışmaktadır.

Komutan, Ermenilerin bir dönem Kozan'da çömlekçilik yaptığını öğrenmiş, ilçedeki yaşlı kişilerin bilgilerine başvurarak toprak kaynaklarının yerlerini tespit etmiş ve üretim sürecini hızlandırmıştır. İş tamamlandıktan sonra ustalar Avanos'a dönmek

istemiştir. Ancak komutan, henüz 14, 15 yaşlarında olan Mahmut Koç'a, "Yaşın genç; Kozan ve çevresinde bu mesleği bilen ve yapan kimse yok. Burada düzenini kur." tavsiyesinde bulunmuştur.

Bu öneriyi mantıklı bulan Mahmut Koç, Kozan'ı yurt edinmiş ve 1923 yılında Kozan'ın ilk Cere atölyesini kurmuştur. Atölyesinde Kozan'ın yerli toprağından üretilen büyük su küpleri, su testileri, barak adı verilen küçük su testileri, sürahiler, güveçler ve çeşitli kullanım eşyaları hem yerel halkın ihtiyaçlarını karşılamış hem de çevre yerleşim yerlerine ulaştırılarak bölgesel ticaretin gelişmesine katkı sağlamıştır.

Kozanlı Cere ustaları kozan çevresinde 4,5 farklı bölgeden toprak kullanmıştır. Kozan Kalesinin doğu eteğinden kırmızı, Kozan Kalesinin yine doğu eteğinden fakat çört denen bölgeden boz, gri toprak, Kadirli yolundan mayalık beyaz toprak, Kozan kalesi eteğinde, Manastır yanından pembe, krem rengi toprak, Kozan'ın kuzey çıkışından açık sarı renkli bir toprak ve sırelif denen bir bölgeden gev adı verilen gri renkl bir kil kullanmıştır. Araziden kazılıp eşek ve atlarla atölyelere taşıdıkları toprakları kütük ve dövenlerle ezip eleyerek kullanıma hazır hale getirilmiştir. Birbirine çok benzese de bazı ustalar çamur oranlarında veya çamur içerisine attıkları kaya tuzu miktarında küçük farklılıklar görülmektedir. 4 teneke kırmızı toprağı 1 teneke mayalık beyaz toprak ve 2 kg kaya tuzu ana reçete demek mümkündür. Kozan Cereciliğinde üretim tamamen el işçiliğine dayanmaktadır. Bölgeden çıkarılan uygun killi topraklar işlenerek çamur haline getirilmiş, ardından ustalar tarafından şekillendirilerek fırınlarda pişirilmiştir. Üretilen başlıca ürünler şunlardır:

Büyük Cereler (Su Küpleri): 2 ile 6 altı teneke hacminde, üç veya dört kulplu, suyu soğuk tutmak amacıyla kullanılan büyük toprak kaplardır. 7 teneke ve üzeri çok tercih edilmemekle birlikte özel sipariş üzerine yapılmıştır.

Saklama Cereleri: Hacimleri 1 ile 3 teneke arasında değişen, pekmez, peynir, tereyağı ve turşu gibi gıda ürünlerinin muhafazasında kullanılan iki kulplu kaplardır. Saklama Cerelerinin içlerine mumlama denen bir kaplama tekniğı kullanılmıştır. Kaplama işlemi bal mumu veya reçine ile yapılmıştır. Reçine içerisinde saklanan gıdaların tadını ve kokusunu bozduğu için çok tercih edilmemiştir.

Su Testileri: 5 ile 10 litre hacminde, tek kulplu, tarlaya, hayvan otlatmaya veya ormana giderken su taşımak ve suyu serin tutmak amacıyla kullanılan kaplardır.

Bardak: İsmi bardak olmasına rağmen bu toprak kap da bir su Ceresidir. Yanında bir adet su bardağı ile birlikte satıldığı için "bardak" olarak adlandırılmıştır. Özellikle pamuk toplamaya gelen mevsimlik işçilerin en çok tercih ettiği küçük su testisidir. Tarlada çalışırken su ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla kullanılan bu kaplar, suyu uzun süre serin tutması ve kolay taşınabilmesi nedeniyle tercih edilmiştir.

Bardakların ağzı açılmamış yeşil çam kozalağı ile kapatılarak suya hoş bir aroma verilmiş ve suyun temiz kalması sağlanmıştır.

Güveç Kapları: Türkiye genelinde en yaygın üretilen toprak kaplardan biri olan güveçler, Kozan'da en az üretilen ürünler arasında yer almıştır. Özellikle 1980'li yıllardan sonra su Cerelerine olan talebin azalmasıyla birlikte alternatif ürün olarak güveç kapları üretilmeye başlanmıştır.

Sürahiler, Çiçek Saksıları, Kumbaralar: : Kozan'da Cere ve küplere ilgi azalınca Cereciliğin son dönemlerde alternatif ürün olarak üretilmeye başlanmıştır.

Ali Cereci ve oğlu Kadir su Cereleri ve küplere olan ilgi azalıp üretim düşünce arayış içerisine girer ve soba tuğlası üretmeye başlar. Metal kalıplar içerisine sıkıca bastırılan çamur iyice kuruduktan sonra kalıptan alınarak bir süre de bu şekilde kurutularak fırınlanmıştır. Bir süre de tuğla üretimine devam eden Cereciler daha sonra Cerecilik mesleğini bırakarak kebabçı dükkanı açmıştır.

Çukurova Bölgesi'nin tarihî yerleşim merkezlerinden biri olan Kozan, sahip olduğu zengin kültürel birikim sayesinde geleneksel üretim faaliyetlerinin uzun yıllar yaşatıldığı önemli merkezlerden biri olmuştur. Halk arasında "Cerecilik" olarak adlandırılan çömlekçilik mesleği, bölgenin ekonomik ve sosyal yaşamında önemli bir yere sahip olmuştur.

Bu çalışma, Adana ili Kozan ilçesinde uzun yıllar sürdürülen geleneksel Cerecilik (çömlekçilik) zanaatını ve bu zanaatın temsilcisi olan Cere ustalarının yaşam öykülerini, üretim tekniklerini ve kültürel miraslarını ortaya koymayı amaçlamaktadır. Araştırmada Kozan' da Cere üretiminin tarihsel gelişimi, üretim sürecinde kullanılan hammaddeler, şekillendirme ve pişirme teknikleri ile ustaların mesleki deneyimleri incelenmiştir. Çalışma kapsamında saha araştırmaları gerçekleştirilmiş, Cere ustalarının aile bireyleriyle görüşmeler yapılmış, sözlü tarih verileri derlenmiş ve aile arşivlerinde bulunan fotoğraf, belge ve özgün eserler değerlendirilmiştir.

Araştırmada kullanılan sözlü tarih yöntemi, yazılı kaynaklarda yeterince yer almayan yerel yaşam deneyimlerinin, mesleki uygulamaların ve kuşaktan kuşağa aktarılan zanaat bilgisinin kaynak kişilerin anlatıları aracılığıyla kayıt altına alınmasına olanak sağlamaktadır. Sözlü tarih verilerinin değerlendirilmesinde bireysel anlatılar yalnızca kişisel hatıralar olarak değil, ait oldukları toplumsal ve tarihsel olgu içerisinde ele alınmalıdır (Caunce, 2001; Danacıoğlu, 2001). Bu doğrultuda görüşmelerden elde edilen bilgiler, saha gözlemleri, aile arşivlerinde yer alan fotoğraf ve belgeler ile günümüze kadar ulaşabilen Kozan'a ait özgün cere örnekleriyle birlikte ele alınmıştır.

Araştırma sonucunda, Kozan Cereciliğinin yalnızca ekonomik bir üretim faaliyeti olmadığı; aynı zamanda bölgenin sosyal hafızasını, kültürel kimliğini ve kuşaklar arası bilgi aktarımını yansıtan önemli bir somut olmayan kültürel miras unsuru

olduğu belirlenmiştir. Günümüzde üretimin büyük ölçüde sona ermiş olmasına rağmen ustalara ait eserlerin ve aile arşivlerinin, geleneksel zanaat kültürünün belgelenmesi açısından önemli kaynaklar olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Kozan'da cereciler ve komşuları imece usulü çalışmıştır. Üretim yapan her ustanın fırını yoktur. İngiliz Ali ve Kara Ali'nin ürünlerini, Goca usta Hüseyin ve Oğlu, Ali Cereci usta ise Osman, Zafer Cerecinin işlerini pişirmiştir.

Her Cereci, ürünlerinin satışını çoğunlukla atölye bahçesinde yerel halka yapmakla birlikte Cereciler genellikle Bilek-İş Zeytinyağı Fabrikası'nın önünde satış yapmıştır. Ayrıca eski Belediye ile itfaiye binasının yanında bulunan yeşil jeep durağında satışa sunulmuştur. Kozan a çevre il ve ilçelerden gelen tüccarlar ürünleri traktör, kamyon ve at arabalarıyla toptan satın alarak yaşadıkları il, ilçe ve köylerde satış yapmıştır.

Mahmutlu Mahallesi'nde üretim yapan ustaların ürünlerini, özellikle pekmez Cerelerini, Kara Ali'nin yeğeni Halil Avcı 1946 model Chevrolet kamyonuyla toplayarak Feke, Tufanbeyli ve özellikle Saimbeyli'nin köylerinde satmıştır.

Kozanlı birkaç esnaf at arabasıyla çevre köylere küp ve Cere satışı yapmıştır. Ayrıca Kara Ali'nin yeğeni olan Halil Avcı, Kozan'da üretilen pekmez küplerinin tamamını toplayarak Feke, Tufanbeyli ve özellikle üzüm bağları çok fazla olup çok fazla pekmez üreten Saimbeyli ye kamyonla götürerek satmıştır. Daha sonra endüstriyel ürünlerin kullanımının artmasıyla Cerelere olan ilgi ve talep azalmaya başlamıştır. Daha hafif olduğu ve kırılmadığı için naylon bidonlara talep edilmiştir.

1980'li yıllarda buzdolabının yaygın olarak kullanılmaya başlaması, özellikle büyük su Cereleri ve su küplerine olan ilginin azalması, Kozan'da Cerecilik mesleğini zorlamaya başlamıştır. Bununla birlikte, zaten ekonomik açıdan güçlük yaşayan atölyelere getirilen vergiler, ustaların çalışma şartlarını daha da ağırlaştırmıştır. Eski dönemlerde olduğu kadar gelir elde edemeyen Cere ustaları, vergi yükünü taşıyamaz hâle gelmiştir. Böylece varlığını sürdürmek için mücadele eden bu geleneksel zanaatın yok olma süreci hızlanmış ve Cerecilik mesleği zamanla tarih olmuştur.

CERE ATÖLYELERİNDEN TALEP EDİLEN VERGİLER.

1 – Duman, Baca vergisi. Havayı kirlettiği için alınmıştır.

2 –Mühür vergisi. Her usta yaptığı ürünlere mühür basarak kimin ürettiğini ayırt etmiştir. Belediye yaptırdığı mühürleri ustalara belli bir ücret karşılığı satmıştır. Ve ustalar mühürlerini kendileri yapabildiği halde belediyeye para vererek almak zorunda kalmıştır.

3 – İşgaliye parası. Ustalar Cerelerini atölyelerinin bahçesinde, günümüzde Nihat Atlı Eğitim tesisi olarak kullanılan eski Kozan Belediye binasının bir kenarı o yıllarda Kozan İtfaiye binası olarak kullanılmaktadır. Bu binanın bir kenarında da köylere yolcu taşıyan yeşil jeep durağı vardır. Cereciler bu alana ürünlerini dizerek satış yapmışlardır. Bir süre sonra Belediye bu alanı işgal ettikleri için Cerecilerden işgaliye vergisi almıştır.

4 - Rüşüm vergisi. Yani komisyon. Belediye sattıkları her Cere'nin vergisini istemiştir.

Cerecilik mesleği, Kozan ekonomisi ve Kültürel mirasına çok büyük katkıları olmasına rağmen güncel şartlar nedeniyle son bulmuştur. Kozan'da cerecilik mesleği birinci ve ikinci kuşaklar tarafından yoğun olarak icra edilmiş, üçüncü kuşakta azalmış, dördüncü kuşakta ise tamamen ortadan kalkmıştır. Cereciliğın fiziksel açıdan oldukça güç gerektiren, emek yoğun ve mevsimlik bir meslek olması, genç kuşakların daha kolay ve düzenli gelir sağlayan mesleklere yönelmesine neden olmuştur. Mesleğın gerilemesindeki bir diğerk önemli etken ise sanayileşmedir. Toprak kaplara olan ilginin azalması ve metal kapların yaygınlaşması, Cereciliğın sürdürülebilirliğini olumsuz etkilemiştir. Bakır kapların ve mutfakta kullanılan çingil ile küpeli kazan gibi ürünlerin dayanıklı olması nedeniyle toprak kaplar zamanla yerlerini bu ürünlere bırakmıştır. Özellikle 1980'li yıllarda buzdolabının yaygın olarak kullanılmaya başlanmasıyla birlikte Kozan'da Cerecilik mesleği hızla gerilemeye başlamış ve 1990'lı yıllardan sonra tamamen sona ermiştir. Ancak Kozan halkı Cerecilik mesleği yok olsa da atalarından kalan Cerelerine sahip çıkmıştır.

1.BÖLÜM: KOZAN'DA GÜNDELİK HAYATIN MERKEZİNDE CERE

"Kozan'a Cerecilik mesleğini Selanik'ten Goca Usta Hüseyin ve Avanos'tan Mahmut Koç Usta getirmiştir. Her iki usta da memleketlerinde çömlekçilik mesleğini icra etmiştir. Daha sonra bu ustaların yanında çırak olarak çalışmaya başlayan ve mesleğe ilgi duyan gençler, zamanla Cereciliği öğrenerek kendi atölyelerini kurmuştur.

Tüm Türkiye'de "çömlekçilik" olarak bilinen bu meslek, Kozan' da "Cerecilik" adıyla anılagelmıştır. Kozan'da en çok su Ceresi üretildiği ve kullanıldığı için bu meslek halk arasında Cerecilik olarak adlandırılmış ve günümüze kadar bu isimle ulaşılmıştır. Literatürde de bu adlandırma kullanılmaktadır.

Çukurova Bölgesi'nde, Adana ve çevresinde sıcak iklim koşulları hâkimdir. O yıllarda buzdolabı bulunmadığından insanlar sularını serin tutabilmek amacıyla üç, dört, beş hatta altı teneke hacminde su Cereleri üretilmiştir. Güneydoğu Anadolu'dan Çukurova'ya pamuk toplamaya gelen mevsimlik işçiler, bunaldıklarında soğuk su içebilmek amacıyla "bardak" adı verilen, dar ağızlı ve yaklaşık iki-üç litre hacmindeki küçük su Cerelerine rağbet etmiştir. Bu küçük su testilerinin yanında bir adet su bardağı hediye edildiği için söz konusu ürünler "bardak" olarak adlandırılmıştır.

Kozan'da Cerecilik mesleğinin gelişiminde önemli rol oynayan ustalardan biri, Selanik göçmeni Goca Hüseyin lakaplı Hüseyin Cereci'dir. Kadir Cereci'nin büyük kızı Gülşen Hanım ve Cerecilik yapan tek oğlu Ali Cereci ile gerçekleştirilen sözlü tarih görüşmelerinden elde edilen bilgilere göre Hüseyin Cereci, 1894 yılında Selanik'te doğmuş ve mübadele sürecinde, 1924'te 30 yaşında Selanik'ten Türkiye'ye göç etmek zorunda kalmıştır. Devlet tarafından Karataş bölgesinde kendisine otuz dönüm tarım arazisi tahsis edilmesine rağmen, daha önce çömlekçilikle uğraşmış olması ve çok devletin çok vergi alacağı düşüncesiyle tarımsal üretim yerine zanaatını sürdürmek istemesi nedeniyle Kozan'a yerleşmeyi tercih etmiştir

Hüseyin Cereci'nin Kozan'a gelişinde ekonomik durumunun elverişli olmasının da etkili olduğu anlaşılmaktadır. Kaynak kişilerin aktardığına göre, bir arkadaşının tavsiyesi üzerine Kozan'a gelmiştir. Mahmutlu Mahallesi'nde geniş araziler satın almış ve burada büyük bir atölye kurarak üretime başlamıştır. Yanında getirdiği oğlu Ali Cereci ile birlikte çömlek ve Cere üretimini sürdürmüş, zamanla bölgedeki Cerecilik faaliyetlerinin öncü isimlerinden biri hâline gelmiştir

Alan araştırması sırasında elde edilen verilere göre Hüseyin Cereci, üretimlerinde Kozan'ın farklı bölgelerinden temin edilen toprakları kullanmıştır. Kozan Kalesi'nin doğu eteklerinden alınan kırmızı toprak, Sirelif bölgesinden elde edilen gri renkli kil (gev) ve Kadirli yolu güzergâhından temin edilen beyaz toprak temel hammaddeler

arasında yer almaktadır. Özellikle beyaz toprağın çamurun mayalanması ve istenilen kıvamda plastik özellik kazanması amacıyla kullanıldığı belirtilmektedir. Ayrıca su Cereleri ve su testilerinin çamuruna kaya tuzu ilave edilmiştir

Sözlü tarih kaynakları, Hüseyin Cereci'nin yalnızca üretim faaliyetleriyle değil, yetiştirdiği çıraklar aracılığıyla da Kozan Cereciliğinin gelişimine katkı sağladığını göstermektedir. İngiliz Ali lakabıyla tanınan Mehmet Çabuk ile Kara Ali lakaplı Ali Özer'in bu ustanın yanında yetiştikleri ve daha sonra kendi atölyelerini kurdukları ifade edilmektedir

Kozan'da Cereciliğin gelişiminde etkili olan bir diğer isim ise Avanoslu Mahmut Koç'tur. Mahmut Koç hakkında bilgiler; oğlu Zeki Koç, kızı Yurdağül Koç, en büyük oğlu Ömer Koç'un eşi Hafıza Koç ve torunu Ahmet Koç ile yapılan görüşmelerden elde edilmiştir. Zeki Koç'un aktardığına göre Mahmut Koç, on dört-on beş yaşlarında ilkokula devam ederken aynı zamanda bir Cere atölyesinde çırak olarak çalışmakta ve ailesinin geçimine katkı sağlamaktadır.

Adana'nın Kozan ilçesinde görev yapan Avanoslu bir jandarma komutanı, cezaevi ve Jandarma binasının akan çatılarını kiremitle kaplatmak istemiştir. Bu amaçla Avanos'tan tanıdığı iki ustayı Kozan'a davet etmiştir. Mahmut Koç da bu atölyede çırak olarak çalışmaktadır. Ustaları Mahmut'u da yanlarına alarak Kozan'a gelir. Komutan, daha önce Ermenilerin Kozan'da çömlekçilik yaptığı bilgisine ulaşmıştır. Ermenilerin toprak aldıkları bölgeleri tespit etmek amacıyla Kozan'daki yaşlı kişilerden bilgi almış, verilen bilgiler doğrultusunda toprak kaynakları belirlenmiş ve üretim süreci başlatılmıştır. Kısa sürede atölye kurulmuş, oluklu kiremitler üretilmiş, pişirilmiştir ve çatılara döşenmiştir.

İş tamamlandıktan sonra ustalar Avanos'a dönmüştür. Ancak komutan, Mahmut Koç'a "Oğlum, senin yaşın genç. Kozan'da bu mesleği bilen ve yapan kimse yok. Burada düzenini kur." şeklinde tavsiyede bulunmuştur. Bu öneriyi uygun bulan Mahmut Koç, Kozan'ı yurt edinmeye karar vermiştir. İlçeyi dolaştıktan sonra Mahmutlu Mahallesi'nde, dereye yakın ve Kadirli, Ceyhan ile Osmaniye yollarına ulaşımı kolay bir arazi satın alarak evini ve atölyesini kurmuş, geleneksel pişirim fırınına da Kozan'ın yerel taşlarıyla inşa etmiştir.

Mahmut Koç, 25 Temmuz 1909 doğumludur ve 15 Ağustos 1989 tarihinde vefat etmiştir. Bu bilgilere göre Mahmut Koç'un, 15, 16 yaşlarında Kozan'a geldiği ve ilk Cere atölyesini 1923-1924 yıllarında kurduğu anlaşılmaktadır.

Cerecilik mesleğinde insan gücüne büyük ihtiyaç duyulduğundan Mahmut Koç, Kozan ve Adana'dan çok sayıda çırağı yanına almıştır. Mesleğe ilgi duyan ve el becerisi bulunan çıraklar, ustalaştıktan sonra kendi atölyelerini kurmuştur. Bu bağlamda Mahmut Koç, Kozan Cereciliğinin gelişiminde en önemli iki isimden biri olarak değerlendirilmektedir.

Mahmut Koç'un özellikle büyük hacimli su küpleri, pekmez küpleri ve depolama kaplarının üretiminde uzmanlaştığı anlaşılmaktadır. Mahmutlu Mahallesi'nde bir süre çalışan Çil Mahmut, çevrede atölyelerin çoğalması, evlerin yapılması, nüfusun artması ve mahalle sakinlerinin baca dumanından rahatsız olması nedeniyle daha sakin bir mahalleye taşınmaya karar vermiştir. Kozan Kalesi'nin doğu eteğinde bulunan Mahmutlu Mahallesi, Cere atölyelerinin yoğunlaşması nedeniyle zamanla "Cereciler Mahallesi" olarak anılmaya başlanmıştır.

Yaptığı araştırmalar sonucunda Mahmut Usta, Kozan Kalesi'nin batı eteğinde ve Kilgen Çayı kenarında bulunan Şevkiye Mahallesi'ne yerleşmeye karar vermiştir. Buraya evini yapmış, bahçesine de atölyesini kurmuştur. Mahalleden geniş bir arazi satın alan Çil Mahmut Usta, günümüzde kısmen deforme olmasına rağmen hâlen ayakta bulunan, Avanos'takilere benzer, ateş tuğlasından yapılmış bacasız bir çömlek pişirim fırını inşa etmiştir. Ancak mahalle nüfusunun artmasıyla burada da şikâyetler başlamıştır. Bunun üzerine Mahmut Usta, dumanın daha yükseğe çıkıp dağılması amacıyla 1949 yılında yaklaşık on üç-on dört metre yüksekliğinde, beş metre çapında ve altmış santimetre duvar kalınlığına sahip çok büyük bir fırın yaptırmıştır. Bu fırın günümüzde hâlâ fonksiyonel olup torunu Mahmut Koç'un arazisi içerisinde bulunmakta ve aile tarafından korunmaktadır. Bu baca, Kozan'da geleneksel çömlek pişirim teknolojisinin günümüze ulaşabilen önemli örneklerinden biri olarak değerlendirilmektedir

Kozan'da Cerecilik mesleğinin sona ermesinin en önemli nedenlerinden biri, 1980'li yıllarda buzdolabının yaygın olarak kullanılmaya başlanması ve su Cerelerine olan talebin büyük ölçüde azalmasıdır. Diğer önemli neden ise gençlerin fiziksel açıdan oldukça zor olan bu mesleğe ilgi göstermemeleridir.

Bir diğer önemli neden ise devlet tarafından uygulanan vergilerdir.

1.1. Cere'nin tarihçesi

Kozan'a cerecilik mesleğini Selanik'ten Goca Usta Hüseyin ve Avanos'tan Mahmut Koç Usta getirmiştir. Her iki usta da memleketlerinde çömlekçilik mesleğini icra etmiştir. Daha sonra bu ustaların yanında çırak olarak çalışmaya başlayan ve mesleğe ilgi duyan gençler, zamanla Cereciliği öğrenerek kendi atölyelerini kurmuşlardır.

Tüm Türkiye'de "çömlekçilik" olarak bilinen bu meslek, Kozan'da "Cerecilik" adıyla anılagelmıştır. Kozan'da en çok su Ceresi üretildiği ve kullanıldığı için bu meslek halk arasında Cerecilik olarak adlandırılmış ve günümüze kadar bu isimle ulaşmıştır. Literatürde de bu adlandırma kullanılmaktadır.

Anadolu'nun farklı bölgelerinde sürdürülen geleneksel çömlekçilik üretimleri, yerel hammaddelerin kullanılması, el emeğine dayanan üretim süreçleri ve ustalık

bilgisinin kuşaktan kuşağa aktarılması açısından bazı ortak özellikler göstermektedir. Bunun yanı sıra üretimde kullanılan hammaddeler, üretim teknikleri, kap biçimleri ve yerel adlandırmalar, bölgelerin doğal çevresine, gündelik yaşam gereksinimlerine, beğeni anlayışlarına ve kültürel özelliklerine bağlı olarak farklılaşmaktadır (Güner, 1988). Avanos çömlekçiliği örneğinde olduğu gibi, geleneksel çömlekçilik yalnızca ekonomik bir üretim faaliyeti değil, aynı zamanda yerel kimliğin ve kültürel belleğin sürekliliğine katkı sağlayan bir zanaat geleneğidir (Gün, 2020). Bu nedenlerle Kozan cereciliği, yerel hammadde kullanımı, suyun serin tutulması ve çeşitli gıda ürünlerinin depolanmasına yönelik kapları ile “cere” kavramı etrafında gelişen kendine özgü üretim kültürü bakımından Anadolu çömlekçilik geleneğinin özgün yerel örneklerinden biri olarak değerlendirilebilir.

Çukurova Bölgesi'nde, Adana ve çevresinde sıcak iklim koşulları hâkimdir. O yıllarda buzdolabı bulunmadığından insanlar sularını serin tutabilmek amacıyla üç, dört, beş hatta altı teneke hacminde su Cereleri üretmişlerdir. Güneydoğu Anadolu'dan Çukurova'ya pamuk toplamaya gelen mevsimlik işçiler, bunaldıklarında soğuk su içebilmek amacıyla "bardak" adı verilen, dar ağızlı ve yaklaşık iki-üç litre hacmindeki küçük su Cerelerine rağbet etmişlerdir. Bu küçük su testilerinin yanında bir adet su bardağı hediye edildiği için söz konusu ürünler "bardak" olarak adlandırılmıştır.

Kozan'da Cerecilik mesleğinin gelişiminde önemli rol oynayan ustalardan biri, Selanik göçmeni Goca Hüseyin lakaplı Hüseyin Cereci'dir. Kadir Cereci'nin büyük kızı Gülşen Hanım ve Cerecilik yapan tek oğlu Ali Cereci ile gerçekleştirilen sözlü tarih görüşmelerinden elde edilen bilgilere göre Hüseyin Cereci, 1894 yılında Selanik'te doğmuş ve mübadele sürecinde, 1924'te 30 yaşlarında Selanik'ten Türkiye'ye göç etmek zorunda kalmıştır. Devlet tarafından Karataş bölgesinde kendisine otuz dönüm tarım arazisi tahsis edilmesine rağmen, daha önce çömlekçilikle uğraşmış olması ve tarımsal üretim yerine zanaatını sürdürmek istemesi nedeniyle Kozan'a yerleşmeyi tercih etmiştir.

Hüseyin Cereci'nin Kozan'a gelişinde ekonomik durumunun elverişli olmasının da etkili olduğu anlaşılmaktadır. Kaynak kişilerin aktardığına göre, bir arkadaşının tavsiyesi üzerine Kozan'a gelmiştir. Mahmutlu Mahallesi'nde geniş araziler satın almış ve burada büyük bir atölye kurarak üretime başlamıştır. Yanında getirdiği oğlu Ali Cereci ile birlikte çömlek ve Cere üretimini sürdürmüş, zamanla bölgedeki Cerecilik faaliyetlerinin öncü isimlerinden biri hâline gelmiştir.

Alan araştırması sırasında elde edilen verilere göre Hüseyin Cereci, üretimlerinde Kozan'ın farklı bölgelerinden temin edilen toprakları kullanmıştır. Kozan Kalesi'nin doğu eteklerinden alınan kırmızı toprak, Sirelif bölgesinden elde edilen gri renkli kil (gev) ve Kadirli yolu güzergâhından temin edilen beyaz toprak temel hammaddeler arasında yer almaktadır. Özellikle beyaz toprağın çamurun mayalanması ve

istenilen kıvamda plastik özellik kazanması amacıyla kullanıldığı belirtilmektedir. Ayrıca su Cereleri ve su testilerinin çamuruna kaya tuzu ilave edilmiştir.

Sözlü tarih kaynakları, Hüseyin Cereci'nin yalnızca üretim faaliyetleriyle değil, yetiştirdiği çıraklar aracılığıyla da Kozan Cereciliğinin gelişimine katkı sağladığını göstermektedir. İngiliz Ali lakabıyla tanınan Mehmet Çabuk ile Kara Ali lakaplı Ali Özer'in bu ustanın yanında yetiştikleri ve daha sonra kendi atölyelerini kurdukları ifade edilmektedir.

Kozan'da Cereciliğin gelişiminde etkili olan bir diğer isim ise Avanoslu Mahmut Koç'tur. Mahmut Koç hakkında bilgiler; oğlu Zeki Koç, kızı Yurdağül Koç, en büyük oğlu Ömer Koç'un eşi Hafıza Koç ve torunu Ahmet Koç ile yapılan görüşmelerden elde edilmiştir. Zeki Koç'un aktardığına göre Mahmut Koç, on dört-on beş yaşlarında ilkokula devam ederken aynı zamanda bir Cere atölyesinde çırak olarak çalışmakta ve ailesinin geçimine katkı sağlamaktadır.

Adana'nın Kozan ilçesinde görev yapan Avanoslu bir jandarma komutanı, cezaevi ve Jandarma binasının akan çatılarını kiremitle kaplatmak istemiştir. Bu amaçla Avanos'tan tanıdığı iki ustayı Kozan'a davet etmiştir. Mahmut Koç da bu atölyede çırak olarak çalışmaktadır. Ustaları Mahmut'u da yanlarına alarak Kozan'a gelirler. Komutan, daha önce Ermenilerin Kozan'da çömlekçilik yaptığı bilgisine ulaşmıştır. Ermenilerin toprak aldıkları bölgeleri tespit etmek amacıyla Kozan'daki yaşlı kişilerden bilgi almış, verilen bilgiler doğrultusunda toprak kaynakları belirlenmiş ve üretim süreci başlatılmıştır. Kısa sürede atölye kurulmuş, oluklu kiremitler üretilmiş, pişirilmiş ve çatılara döşenmiştir.

İş tamamlandıktan sonra ustalar Avanos'a dönmek istemiştir. Ancak komutan, Mahmut Koç'a "Oğlum, senin yaşın genç. Kozan'da bu mesleği bilen ve yapan kimse yok. Burada düzenini kur." şeklinde tavsiyede bulunmuştur. Bu öneriyi uygun bulan Mahmut Koç, Kozan'ı yurt edinmeye karar vermiştir. İlçeyi dolaştıktan sonra Mahmutlu Mahallesi'nde, dereye yakın ve Kadirli, Ceyhan ile Osmaniye yollarına ulaşımı kolay bir arazi satın alarak evini ve atölyesini kurmuş, geleneksel pişirim fırınına da Kozan'ın yerel taşlarıyla inşa etmiştir.

Mahmut Koç, 25 Temmuz 1909 doğumludur ve 15 Ağustos 1989 tarihinde vefat etmiştir. Bu bilgilere göre Mahmut Koç'un, 15-16 yaşlarında Kozan'a geldiği ve ilk Cere atölyesini 1923-1924 yıllarında kurduğu anlaşılmaktadır.

Yaptığı araştırmalar sonucunda Mahmut Usta, Kozan Kalesi'nin batı eteğinde ve Kilgen Çayı kenarında bulunan Şevkiye Mahallesi'ne yerleşmeye karar vermiştir. Şevkiye Mahallesi'nde geniş bir arazi satın alan Çil Mahmut usta günümüzde kısmen deforme olmasına rağmen hâlen ayakta bulunan, Avanos'takilere benzer, ateş tuğlasından yapılmış bacasız bir çömlek pişirim fırını inşa etmiştir. Ancak mahalle nüfusunun artmasıyla burada da şikâyetler başlamıştır. Bunun üzerine

Mahmut Usta, dumanın daha yükseğe çıkıp dağılması amacıyla 1949 yılında yaklaşık on üç-on dört metre yüksekliğinde, beş metre çapında ve altmış santimetre duvar kalınlığına sahip çok büyük bir fırın yaptırmıştır. Bu fırın günümüzde hâlâ fonksiyonel olup torunu Mahmut Koç'un arazisi içerisinde bulunmakta ve aile tarafından korunmaktadır. Bu baca, Kozan'da geleneksel çömlek pişirim teknolojisinin günümüze ulaşabilen önemli örneklerinden biri olarak değerlendirilmektedir.

Kozan'da Cerecilik mesleğinin sona ermesinin en önemli nedenlerinden biri, 1980'li yıllarda buzdolabının yaygın olarak kullanılmaya başlanması ve su Cerelerine olan talebin büyük ölçüde azalmasıdır. Diğer önemli neden ise gençlerin fiziksel açıdan oldukça zor olan bu mesleğe ilgi göstermemeleridir.

Bir diğer önemli neden ise devlet tarafından uygulanan vergilerdir. Halil Özer'in aktarımlarına göre söz konusu vergiler şu şekilde sıralanmaktadır:

1. Duman ve baca vergisi.
2. Mühür vergisi. Ustaların yaptıkları Cerelerin üzerine bastıkları isim mühürleri belediye tarafından yaptırılmış ve belirli bir ücret karşılığında ustalara satılmıştır. Ustalar, mühürlerini kendileri yapabilecek durumda olmalarına rağmen belediyeden ücret karşılığında satın almak zorunda kalmışlardır.
3. İşgaliye ücreti. Ustalar Cerelerini atölyelerinin bahçelerinde ve günümüzde Nihat Atlı Eğitim Tesisleri olarak kullanılan eski Kozan Belediye binasının yanında sergileyerek satış yapmışlardır. O yıllarda aynı alanda Kozan İtfaiye binası ve köylere yolcu taşıyan yeşil jeep durağı da bulunmaktaydı. Belediye, daha sonra bu alanın kullanılması nedeniyle Cerecilerden işgaliye ücreti almaya başlamıştır.

4. Rüsum vergisi (komisyon). Belediye tarafından satılan her Cereden vergi alınması, zaten satışları azalmış olan Cerecilik mesleğini daha da zor duruma düşürmüştü ve meslek 1990'lı yıllarda tamamen ortadan kalkmıştır.

1.2. Kozan'da Cere üretiminde kullanılan toprak çeşitleri

Geleneksel seramik üretim sürecinde farklı mineralojik özelliklere sahip yerel killeri ve toprakların belirli oranlarda karıştırılarak yeni bir reçete oluşturulması, çamurun plastikliğini, işlenebilirliğini, kuruma davranışını ve pişirim sonrasındaki fiziksel özelliklerini etkileyebilmektedir (Arcasoy ve Başkırkan, 2020; Rice, 2015).

Kozan'da Cerecilik mesleğini icra eden ustaların toprak temin ettikleri bölgelerle ilgili bilgiler, üretim sürecinde toprak kazma, taşıma ve çamur hazırlama sorumluluğunu üstlenen oğul ve torunlar tarafından aktarılmıştır. Kozan'daki son Cere ustası olan dördüncü kuşak Cere ustası Ali Cereci, İngiliz Ali'nin oğlu Muhittin Çabuk, Kara Ali'nin oğlu Halil Özer, Mahmut Koç'un oğlu Zeki Koç, kızı Yurdağül Koç ve üçüncü kuşak torunu Ahmet Koç ile yapılan görüşmeler doğrultusunda gerçekleştirilen alan

araştırması, Kozan cercilerinin hammadde temininde Kozan'ın yerel topraklarından, ancak farklı bölgelerden yararlandıklarını göstermektedir.

Her ustanın kendine özgü reçeteleri bulunmakla birlikte, çamur reçeteleri büyük ölçüde benzerlik göstermektedir. Kadirli yolu ile Hasan Dede Yatırı çevresinden temin edilen ve "mayalık" olarak adlandırılan beyaz kil, tüm ustalar tarafından ortak olarak kullanılan temel hammaddelerden biridir.

Kaynak kişilerin ifadelerine göre Cere üretiminde kullanılan başlıca topraklar;

- Kozan Kalesi'nin doğu eteklerinden alınan kırmızı toprak,
- Kozan Kalesi eteğinde Çört olarak adlandırılan bölgeden alınan gri-yeşil renkli toprak,
- Kozan Kalesi eteklerinde bulunan tarihî manastır yakınından temin edilen açık krem, pembe renk tonlu toprak,
- Sirelif bölgesinden temin edilen gri renkli gev (kil).
- Kadirli yolundan alınan beyaz mayalık toprak
- Kozan'ın kuzey çıkışından alınan sarı toprak,

Kozan Cercilerinin çömlek yapan ustaların çömlek yapımında kullandıkları topraklar görel olarak incelendiğinde her toprağın renk tonu ve yapısının birbirinden farklı olduğu gözlenmektedir.

Kozan Kalesinin doğu eteğinden kırmızı toprak alınan bölge, Hüseyin Cereci oğlu Ali, Ali oğlu Kadir, Kadir oğlu Kozan'ın 4 üncü kuşak son cercisi Ali Cereci toprak numuneleri almakta rehberlik etmiştir. Tüm Cerciler bu bölgeden toprak almıştır. Bu bölgeden alınan kırmızı toprak plastikliği yüksek, demir içerikli bir kildir. Fakat her usta farklı alanlardan de toprak kullanmıştır. İngiliz Ali, Çört denen mevkiden boz dedikleri gri renge dönük bir toprağı kırmızı topraktan fazal kullanmıştır.



Görsel 1: Kozan Kalesinin doğu eteğinden kırmızı toprak alınan bölge.

Kozan Cercilerinin toprak aldığı Manastır adı verilen bölge adını Kozan Kalesi eteğindeki tarihi Manastırdan alır. Diğer bölgelerde toprak yüzeyden kazılırken

sadece bu bölgeden aşağı doğru mağara şeklinde kazılarak çıkartılmıştır. Toprak açık krem renkli yer yer pembe damarlar olduğu ve kazma izleri çıplak gözle görülmektedir. Manastırdan alınan krem, pembe toprak sert, kayaç bir yapısı olup muhtemelen uzun süre öğütülerek kullanılmıştır. Silisyum içerdiği söylenebilir.



Görsel 2: Kozan Kalesi eteğinde tarihi Manastır yanından toprak alınan mağara.



Görsel 3: Taşları sökülen tarihi Manastırdan kalan görsel

Goca Hüseyin lakaplı Hüseyin Cereci'nin torunu Kadir Cereci oğlu Ali Cereci toprak numuneleri alırken yol göstermiştir. Kale eteğindeki büyük manastır maalesef sökülerek taşlarından Kozan Asri mezarlığı ve Kozan Lisesinin duvarlarının örülmesinde kullanılmıştır.



Görsel 4: Sireliftten alınan gev adı verilen gri kil.



Görsel 5: Ali Cerci, Nermin Elmalı.



Görsel 6: Ali Cerci, Hakan Cerci

Kozan Cerecilerinin toprak aldıkları diğer nokta Sireliftir. Bu alan, Kozan'ın Kuzey çıkışında Feke, Saimbeyli, Kayseri yolu üzerinden soldadır. Toprak alınan bölgeleri 4 üncü kuşak Cerci ailesinden son cereci Ali Cerci ve Cere yapmaya hiç heves etmeyen kardeşi Hakan Cerci göstermiştir. Gri renkli, magnetik bir kil olup ısıya dayanımını farkettileri için daha çok fırın yapımı ve tamirinde kullanmışlardır. Yumuşak, plastikliği yüksek bir kildir. Kolay öğütülecek bir topraktır. Sirelif bölgesi Cere ailyelerinin bulunduğu Mahmutlu (cerciler) mahallesine uzaktır. Bu nedenle gündelik Cere yapımında çok tercih edilmemiştir. Çünkü toprak taşıma işi ilk dönemlerde eşek ve atlarla yapılmaktadır. Eşek her seferde 2 teneke, at 4 teneke toprak taşıyabilmektedir. Bir harman yeri kurup düvenle toprağı öğütmek için en az 25, 30 teneke toprak gerekmektedir. İlerleyen yıllarda ise kağı ve at arabasıyla taşınmaya başlaması işleri hızlandırmıştır.



Görsel 7: Kadirli yolu üzerinden alınan ve mayalık adı verilen beyaz toprak.

Kozan'da tüm Cere ustalarının ortak olarak kullandıkları ve "mayalık" adını verdikleri beyaz toprak, Kozan-Kadirli yolu üzerinde, hayvan pazarına yakın bölgede bulunmaktadır. beyaz renkl yumuşak bir kildir ve çamura plastiklik kazandırmak için kullanmıştır. İngiliz Ali'nin oğlu Muhittin Çabuk'un anlatımına göre bu toprak, Asker Alilerin Yolu üzerinden, Hasan Dede Yatırı'nın bulunduğu Dede Bağ mevkiinden alınmıştır. Beyaz toprağı "mayalık" adı verilmesinin nedeni, Cere çamuru

hazırlanmadan bir gün önce bol su ile ıslatılarak yumuşatılması için bekletilmesidir. Mayalık, beyaz renkli özlü kile verilen isimdir. Mayalık beyaz toprağın kırmızı, gri ve diğer topraklarla karıştırılması işlemine ise "mayalama" adı verilmiştir. Bir gün önceden ıslatılarak yumuşayan beyaz toprak, elle ezilerek bulamaç kıvamına getirilmiş ve kırmızı ya da gri hangi toprakla karıştırılacaksa mutlaka süzülerek içerisine ilave edilmiştir. Beyaz toprağın sulandırılıp süzülerek ana toprağa karıştırılması işlemi, çamur istenilen kıvama ulaşınca kadar sürdürülmüştür.



Görsel 8: Koç ailesinin 3 üncü kuşak Üyesi
Ömer Koç oğlu Ahmet Koç



Görsel 9: Kozan'ın kuzey çıkışından alınan
sarı toprak

Görseller Nermin Elmalı'ya aittir

Kozanlı Cerecilerin toprak temin ettikleri bir diğer bölge ise Kozan'ın kuzey çıkışında, Sireli'ye varmadan önce yolun sol tarafında, günümüzde Shell akaryakıt istasyonunun karşı çaprazında bulunan alandır. Mahmut Koç'un torunu Ahmet Koç'un rehberliğinde bu bölgeye ulaşılmış ve yerinde incelemeler yapılmıştır. "Bu alandan temin edilen toprak, sarı renkli ve sert, kayaç görünümlü bir yapıya sahiptir. Diğer Cere topraklarından farklı olarak daha sert bir doku göstermektedir."



Görsel 10: Eşekle çekilen Düven



Görsel 11: Türkan-Ali Kocaman çiftine ait düven koleksiyonu.



Görsel 12: Toprak öğütmede kullanılan atların ve eşeklerin çektiği düven.

Döven, genellikle arpa, buğday, mercimek, nohut, fasulye gibi saplı veya kabuklu bakliyatların kabuklarından ayrışması için kullanılan, ahşaptan yapılmış altında delikler, içerisine ince uzun, sivri taşlar yerleştirilen bir alettir. Cereciler ilk dönemlerde geniş kütüklere bir sap monte edip döverek toprağı ufalamıştır. Fakat bu çok ciddi bir insan gücü gerektirdiği için insanlar çok zorlanmıştır. Daha sonra düvenler toprak öğütmede kullanılmıştır. Toprak öğütülen düvenlerin altına hızar testereleri 5,10 cm parçalar halinde kesilip monte edilerek toprağın daha kısa sürede daha iyi öğütülmesi sağlanmıştır.

1.3. Çömlek Reçetesi

Yerel çömlekçilik geleneklerinde çamur reçeteleri, çoğunlukla çömleği üreten ustaların deneyimleri ve beğeni anlayışları doğrultusunda geliştirilmekte ve bu deneyimler uygulamaya dayalı bilgi yoluyla kuşaktan kuşağa aktarılmaktadır. Hammaddelerin hazırlanması, öğütülmesi, elenmesi, karıştırılması ve dinlendirilmesi, şekillendirme başarısını etkileyen temel aşamalar arasında yer almaktadır (Rye, 1981; Rice, 2015).

Topraklar, eşek, at, at arabası ve kağnılarla atölyelere taşınmıştır. Eşekler her seferinde iki teneke, atlar dört teneke, at arabaları ve kağnılar ise yaklaşık yirmi beş ila otuz teneke yük taşımıştır. On eşek yüküyle bir harman yeri kurulmuştur.

Harman yerine taşınan hammaddeler geniş bir alana serilmiş, ilk dönemlerde tokmaklarla ezilmiş, ilerleyen yıllarda ise düven kullanılarak öğütülmüştür. Kaynak kişilerin aktardığına göre, dövenlerin altına yerleştirilen metal parçalar sayesinde toprağın daha kısa sürede ve daha ince şekilde öğütülmesi sağlanmıştır.

Harmanda öğütülen topraklar, un eleğinden seyrek, bulgur eleği olarak kullanılan kalburlardan sık eleklerden geçirildikten sonra, her ustanın bahçesinde bulunan ve üretim miktarına göre büyüklüğü değişen çamur havuzlarına taşınmıştır.

Küçük farklılıklar göstermekle birlikte genellikle çömlek çamur reçetesi;

- 10 teneke kırmızı toprak,
- 2-5 teneke mayalıklı beyaz toprak.
- 3-4 kg (yaklaşık bir teneke) kaya tuzunun karıştırılmasıyla yapılmıştır.

Tuz, daha iyi soğutması için sadece su Cerelerinin çamurunda kullanılmıştır.

Çamur hazırlama sürecinde kırmızı ve gri topraklar belirli oranlarda karıştırılmıştır. Her ustanın kullandığı oranlar farklılık göstermekle birlikte, beyaz mayalıklı toprak bir gece önceden suda bekletilerek bulamaç kıvamına getirilmiş ve daha sonra sık bir elekten süzülerek ana toprağa ilave edilmiştir. Bu işleme de mayalama denmiştir.

On teneke ana toprağa, süzülerek eklenen iki-beş teneke mayalıklı beyaz toprağın yanı sıra iki kilogram tuz ilave edilmiş, ardından çamur iyice garsalanmıştır (karıştırılmıştır). Homojen bir yapı elde edilinceye kadar yoğrulan çamurun üzeri ıslak bez, dokuma çuval veya naylon örtü ile kapatılarak dinlenmeye bırakılmıştır. Böylece şekillendirmeye uygun, plastik özellikte bir çömlek çamuru elde edilmiştir.

Hazırlanan çamur, tercihen bir gün dinlendirilmiştir. İşlerin yoğun olduğu dönemlerde akşamdan sabaha kadar bekletilmiş, çok acil durumlarda ise garsalama (karıştırma) işlemi tamamlandıktan hemen sonra kullanılmıştır.

Görüşmelerden elde edilen veriler, her ustanın kullandığı oranların farklılık gösterebildiğini, ancak mayalık beyaz toprağın tüm üreticiler tarafından ortak bir uygulama olarak kullanıldığını ortaya koymaktadır. Bu durum, Kozan Cereciliğinin yerel üretim teknikleri içerisinde ortak bir bilgi birikimine ve kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel bir üretim anlayışına sahip olduğunu göstermektedir.

Su küpleri ve su Cerelerinin çamuruna kaya tuzu ilave edilmiş, bu ürünlerin iç yüzeylerine mumlama işlemi uygulanmamıştır. Buna karşılık pekmez, turşu, peynir ve tereyağı gibi gıdaların muhafaza edildiği toprak kapların iç yüzeyleri mumlanmıştır. Mumlama işlemi, yalıtım sağlayarak özellikle sıvı gıdaların dış yüzeye sızmasını önlemek amacıyla uygulanmıştır.

1.4. Kozan'da Üretilen Geleneksel Toprak Ürünler

Kozan Cereciliğinde üretim tamamen el işçiliğine dayanmaktadır. Bölgeden çıkarılan uygun killi topraklar işlenerek çamur haline getirilmiş, ardından ustalar tarafından şekillendirilerek fırınlarda pişirilmiştir. Üretilen başlıca ürünler şunlardır:

- **Büyük Cereler (Su Küpleri):** İki, üç, dört, beş ve altı teneke hacminde, üç veya dört kulplu, suyu soğuk tutmak amacıyla kullanılan toprak kaplardır. (Bir teneke yaklaşık 18 litre hacmindedir.)
- 1 tenekelik su küpü: İki kulplu,
- 2 tenekelik su küpü: İki kulplu,
- 3 tenekelik su küpü: üç kulplu,
- 4 tenekelik su küpü: dört kulplu,
- 5 tenekelik su küpü: dört kulplu,
- 6 tenekelik su küpü: dört kulplu,
- 7 tenekelik su küpü: dört kulplu, olarak üretilmiştir. (Çok tercih edilmeyip, özel sipariş olarak üretilmiştir.)

Saklama Cereleri: Hacimleri on ile yirmi beş litre arasında değişen, pekmez, peynir, tereyağı ve turşu gibi gıda ürünlerinin muhafazasında kullanılan iki kulplu kaplardır. Saklama kaplarının iç yüzeylerine yalıtım sağlamak için balmumu veya reçine ile mumlama yapılmıştır. Fakat reçine kokusu ağır olup içerisinde saklana peynir, bal, turşu, sirke gibi tüm ürünlerin tat ve kokusunu bozduğu için çok tercih edilmemiştir.

Su Testileri: Beş ile on litre hacminde, tek kulplu, tarlaya, hayvan otlatmaya veya ormana giderken su taşımak ve suyu serin tutmak amacıyla kullanılan kaplardır. Ağzına açmamış çam kozalağı veya tahtadan bir kapak yapılmıştır.

Bardak: İsmi bardak olmasına rağmen bu toprak kap da bir su Ceresidir. Yanında bir adet su bardağı ile birlikte satıldığı için "bardak" olarak adlandırılmıştır. Özellikle pamuk toplamaya gelen mevsimlik işçilerin en çok tercih ettiği küçük su testisidir. Tarlada çalışırken su ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla kullanılan bu kaplar, suyu uzun süre serin tutması ve kolay taşınabilmesi nedeniyle tercih edilmiştir. Bardakların ağzı açılmamış yeşil çam kozalağı ile kapatılarak suya hoş bir aroma vermiş ve suyun temiz kalması sağlanmıştır.

Sürahiler: Mutfaklarda su servisi yapmak amacıyla kullanılan, bir ile üç litre arasında değişen hacimlere sahip küçük toprak kaplardır.

Güveç Kapları: Türkiye genelinde en yaygın üretilen toprak kaplardan biri olan güveçler, Kozan'da en az üretilen ürünler arasında yer almıştır. Özellikle 1980'li yıllardan sonra su Cerelerine olan talebin azalmasıyla birlikte alternatif ürün olarak güveç kapları üretilmeye başlanmıştır.

Soba tuğlası. Cere üretimi azalınca Cereci ailesi metal kalıplar hazırlatarak bu kalıplarla sobaların içine döşenen tuğlaları üretmiştir. Fakat bu ürün umdukları gibi tutulmamıştır.

Çiçek Saksıları: Kozan Cereciliğinin son dönemlerinde alternatif ürün olarak üretilmeye başlanmıştır.

Kumbaralar: Son yıllarda üretilen alternatif ürünlerden biridir.

Bu bilgilere, Ali Cereci'nin satış faaliyetlerinde de görev alan en büyük kızı Gülşen Cereci Akıllıoğlu ile gerçekleştirilen sözlü tarih görüşmeler sonucunda ulaşılmıştır.

1.5. Fırınlama ve Mumlama

Kilden şekillendirilen seramik ürünler, pişirim sırasında gerçekleşen fiziksel ve kimyasal dönüşümler sonucunda sertlik, mekanik dayanım ve kullanım özellikleri kazanmaktadır. Bu nedenle pişirim, seramik üretim sürecinin en önemli ve kontrol edilmesi gereken aşamalarından biri olarak değerlendirilmektedir. Pişirim sıcaklığı, süresi ve fırın atmosferi ile seramik bünyesini oluşturan hammaddelerin mineralojik ve kimyasal özellikleri, oluşan nihai ürünün renk, doku, gözeneklilik ve dayanım özellikleri üzerinde belirleyici olabilmektedir. Pişirim sürecinde organik maddelerin uzaklaşması, karbonat ve sülfat gibi bileşiklerin bozunması ve kil minerallerinde meydana gelen yapısal dönüşümler, sıcaklık ve atmosfer koşullarına bağlı olarak gelişmektedir. Oksijen bakımından zengin bir fırın atmosferi, organik maddelerin yanmasını ve bazı bozunma reaksiyonlarının daha etkin biçimde gerçekleşmesini sağlarken, oksijenin sınırlı olduğu koşullarda bu süreçler farklı biçimde ilerleyebilmekte ve seramik bünyenin renk ile yüzey özelliklerinde değişikliklere yol açabilmektedir. Oksitleyici ve indirgeyici atmosferlerin etkisi; özellikle bünyedeki demir bileşikler, hammadde özellikleri ve ulaşılan sıcaklığa bağlı olarak farklı renk ve yüzey görünümlerinin oluşmasına neden olabilmektedir (Taykurt Daday ve Kılınç Mirdalı, 2020). Bu nedenle geleneksel seramik pişiriminde yakıtın fırına düzenli biçimde beslenmesi, sıcaklığın kontrollü olarak artırılması ve fırın içerisindeki ısı dağılımının dengelenmesi, ürünler için çatlama, deformasyon ve yetersiz pişirim gibi üretim kusurlarının azaltılması açısından önem taşımaktadır (Arcasoy ve Başkırkan, 2020; Rye, 1981).

Kozan'a ilk geleneksel pişirim fırını Mahmutlu mahallesine yapan Avanoslu usta Mahmut Koç'tur. Goca usta Hüseyin, İngiliz Ali ve fellahların çift bacalı fırını olmak üzere 4 adet fırın vardır. Mahmut Koç Şevkiye mahallesine taşınınca Avanos'taki gibi bacasız bir fırın yaparak onu 5,6 yıl kullanır. Fakat mahalleye evler inşa edilmeye başlayıp şikayetler başlayınca sinirlenerek 1949 yılında, şuan hala kullanılabilir durumda olan, 15,16 metre yüksekliğindeki büyük fırını inşa ettirir.

Goca Usta Hüseyin'in fırınının üst tarafı yıkılarak cehennemliğin üzerine bir oda ev yapılmıştır. Cehennemliğin olduğu bölüm şu an depo olarak kullanılmaktadır.

Cebirettin ustanın çift bacalı fırını yıkılarak evi satın alan Arife Kenger Hanım tarafından cehennemliğin içerisi toprakla doldurulmuştur. Kozan'daki tüm fırınlar yuvarlak ve 12-15 mt yükseklikte iken Fellahların fırınının dikdörtgen şeklinde köşeli, iki bacalı olduğu ve bacaların diğer fırınlar kadar yüksek olmadığı bilgisi aktarılmıştır.

Pişirim işlemi genellikle odun ve talaş kullanılarak yaklaşık bir gün sürdürülmüştür. Kaynak kişiler, ürünler pişinceye kadar fırının düzenli ve sürekli olarak ateşlenmesi gerektiğini belirtmektedir. Çünkü ısı dengeli olmayan fırınlarda ürünlerin çatladığı, defolu çıktığı ve satışının mümkün olmadığı ifade edilmiştir.

Geleneksel pişirim uygulamalarında fırın atmosferi, seramik ürünlerin renk ve yüzey özelliklerini etkileyen önemli unsurlardan biridir. Ünal ve Aybar (2022), Avanos'ta uygulanan karartma tekniğinde kontrollü redüksiyon ortamının seramik yüzeylerde siyah bir görünüm oluşmasını sağladığını belirtmektedir. Kozan cereciliğinde ise ürünlerin odun ve talaş kullanılarak geleneksel fırınlarda pişirilmesi, bölge ustalarının deneyime dayalı olarak geliştirdikleri yerel bir üretim uygulaması niteliğindedir.

Şekillendirilip kurutulan ürünler, haftada bir veya on beş günde bir fırını dolduracak miktara ulaştığında pişirilmiştir. Cereler, ağızları aşağı gelecek şekilde dizilmiş, aralarına ise küçük ürünler yerleştirilerek tek seferde daha fazla ürünün pişirilmesi sağlanmıştır.

Goca Usta Hüseyin, yalnızca kendi ürettiği ürünleri değil, üretim yapan ancak fırını bulunmayan kişilerin ürünlerini de pişirmiştir. İlk evliliğinden olan oğlu Ali Cereci, torunu Zafer Cereci ve diğer aile bireyleri evlerinin bahçelerinde üretim yapmış, ürünlerini Goca Usta'nın fırınında pişirmişlerdir. Kara Ali de ürünlerini bir dönem Goca Usta Hüseyin'in, daha sonraki yıllarda ise İngiliz Ali'nin fırınında pişirmiştir.

Kozan'da cere ustaları genel olarak sırlama tekniğini kullanmamıştır. Sadece halk arasında "Fellahlar" olarak bilinen bir aile sırlı Cere üretmiştir. Cebirettin ustanın eşi Sebahat Hanım'ın bu tekniği başkalarıyla paylaşmak istememesi nedeniyle sırlama yöntemi diğer ustalara aktarılmamıştır. Cebirettin Usta'nın vefatından sonra Sebahat Hanım, tek çocuğu Süleyman'ı da yanına alarak Kozan'dan ayrılmıştır.

Kozan'da özellikle pekmez Cereleri olmak üzere tereyağı, peynir, turşu ve sirke gibi gıda maddelerinin muhafaza edildiği iki kulplu, beş ila on litre hacmindeki Cerelerin iç yüzeyleri mumlama işlemiyle kaplanmıştır.

Mumlama işlemi; ters çevrilerek ateş üzerinde ısıtılan veya fırından sıcak olarak çıkartılan Cerelerin içerisine uygulanmıştır. Mumlama işlemi, bir teneke veya tencere içerisinde eritilen balmumunun sıcak cereler içerisine dökülmesi ve kabın hızla döndürülerek çalkalanması suretiyle iç yüzeyin tamamen kaplanması esasına dayanmaktadır. Bu işlem yapılırken cerelerin eritilen balmumu veya reçine donmadan kaplanabileceği kadar sıcak olması gerekmektedir.

Cereci ailesi, İngiliz Ali. Mahmut Koç mumlama işleminde yalnızca balmumu kullanmıştır. Çam reçinesi ise acı bir tada ve yoğun bir kokuya sahip olması nedeniyle tercih edilmemiştir. Çünkü çam reçinesi kullanıldığında pekmez, peynir, yağ ve diğer gıda ürünlerinin tat ve kokusunun olumsuz etkilendiği belirtilmiştir. Oğlu Halil Özer in anlatısına göre sadece durumları diğer ustalar gibi iyi olmadığı ve reçine daha ucuz olduğu için Kara Ali mumlama işlemini çoğunlukla reçine ile yapmıştır.

1.6. Üretilen Cerelerin Satış ve Pazarlanması

Kozan'da Cerecilik yapan ustalar ürünlerini genellikle atölyelerinin önünde, yakın çevresinde, Bilek-İş Zeytinyağı Fabrikası'nın önünde ve eski belediye ile itfaiye binasının yanında bulunan yeşil jeep durağında satışa sunmuşlardır. Çevre il ve ilçelerden gelen tüccarlar, ürünleri traktör, kamyon ve at arabalarıyla toptan satın alarak kendi bölgelerinde satışını gerçekleştirmişlerdir. Mahmutlu Mahallesi'nde üretim yapan ustaların ürünlerini, özellikle pekmez Cerelerini, Kara Ali'nin yeğeni Halil Avcı 1946 model Chevrolet kamyonuyla toplayarak Feke, Tufanbeyli ve özellikle Saimbeyli'nin köylerinde satmıştır.



Görsel 13: 5 Haziran 2026 tarihinde Kara Ali'nin yeğeni Halil Avcı ile Kozan Cereleri üzerine yapılan görüşmelerden birinde çekilen fotoğraf.

Kozan Cerelerini Kozan dışına taşıyan bir diğer kişi ise, Kozan Kalesi'nin batı eteğinde yaşayan Koç ailesinden Ali Koç'tur. Koç ailesi de Adana yolu üzerinde bulunan atölyelerinde ürünlerini satışa sunmuştur. Bununla birlikte Mahmut Koç'un oğlu Ali Koç, Belediye ve Orman İşletmesi iş birliğiyle yaklaşık yirmi beş yıl boyunca Kozan'dan Avanos'a kamyonlarla tomruk ve odun taşımıştır. Ayrıca aileye ait ürünlerin satış ve pazarlama faaliyetleriyle de ilgilenmiştir. Kaynak kişilerin ifadelerine göre Mahmut Koç, bir dönem Avanos'tan toprak getirterek üretimde kullanmış, ancak daha sonra bu uygulamadan vazgeçmiştir.

Kozan da üretilen büyük boyutlu su küplerinin ölçü ve satış fiyatları.

- 1 tenekelik su küpü: 2 kulplu, yaklaşık 3 lira

- 2 tenekelik su küpü: 2 kulplu, yaklaşık 5-6 lira
- 3 tenekelik su küpü: 3 kulplu, yaklaşık 8-10 lira
- 4 tenekelik su küpü: 4 kulplu, yaklaşık 10-12 lira
- 5 tenekelik su küpü: 4 kulplu, yaklaşık 13-15 lira
- 6 tenekelik su küpü: 4 kulplu, yaklaşık 15-17 lira
- 7 tenekelik su küpü: 4 kulplu, yaklaşık 17-20 lira

Küçük su testilerinin fiyatları hacmine göre 1 – 2 lira arasında değişmiştir.

Gülşen Cereci Akıllıoğlu'nun aktardığı bilgilere göre yedi tenekeden daha büyük hacimli su küpleri üretilmekle birlikte, kullanımının zor olması ve talebin sınırlı kalması nedeniyle yaygın olarak tercih edilmemiştir. Sadece özel sipariş alarak üretilmiştir.

Genel anlamda Cerecilerin çok iyi para kazandıkları ve Kozan ekonomisine çok büyük katkı sağladığı bilgisi verilmiştir.

Bu bilgilere, Ali Cereci'nin satış faaliyetlerinde de görev alan en büyük kızı Gülşen Cereci Akıllıoğlu ile gerçekleştirilen sözlü tarih görüşmeler sonucunda ulaşılmıştır.

Bu bağlamda Hüseyin Cereci, Mahmut Koç, Mehmet Çabuk (İngiliz Ali), Ali Özer (Kara Ali), Osman Cereci ve Ali Cereci gibi ustalar, Kozan'daki Cerecilik geleneğinin önemli temsilcileri olarak öne çıkmaktadır. Bu ustalar tarafından üretilen başlıca ürünler arasında su Cereleri, su küpleri, testiler, bardaklar, saksılar, pekmez küpleri ve çeşitli depolama kapları yer almaktadır.

Sözlü tarih verileri, Kozan'da yeşil sırlı Cere üretimi yapan bir ailenin de bulunduğunu göstermektedir. Ancak bu ailenin kullandığı sırlama tekniklerini diğer ustalarla paylaşmadığı ve dolayısıyla bilgi aktarımının gerçekleşmediği ifade edilmektedir. Ustanın vefatından sonra sırlı Cere üretiminin bölgede devam ettirilemediği belirtilmektedir. Bu durum, geleneksel zanaatlarda bilgi aktarımının sürekliliğinin önemini göstermesi bakımından dikkat çekicidir.

1950'li yıllardan sonra sanayileşme, metal kapların yaygınlaşması ve özellikle buzdolabının kırsal yaşamda kullanılmaya başlanmasıyla birlikte geleneksel su küplerine olan talep azalmıştır. Üreticiler bir süre saksı, soba tuğlası ve farklı seramik ürünlere yönelmiş olsalar da ekonomik sürdürülebilirliğin sağlanamaması nedeniyle birçok atölye faaliyetlerini sonlandırmıştır. Görüşmelerden elde edilen verilere göre Kozan'da geleneksel Cere üretimi, 1990'lı yılların başlarında büyük ölçüde sona ermiştir.

Geleneksel çömlekçilik merkezlerinde gündelik kullanım alışkanlıklarının değişmesi, endüstriyel ürünlerin yaygınlaşması ve genç kuşakların farklı mesleklere yönelmesi, üretimin sürekliliğini etkileyen önemli unsurlar arasında değerlendirilmektedir (Gün, 2020; Tekkök-Biçken, 2000).

2. BÖLÜM: KOZANDA CERE ÜRETİMİ YAPAN AİLELER

Günümüzde Mahmutlu Mahallesi'nde bulunan ve "Çamurdan Sokak" olarak adlandırılan bölge, geçmişte Cere üretiminin yoğun olarak yapıldığı yerleşim alanıdır. O yıllarda çok sayıda Cere ustasının burada yaşaması ve üretim yapması nedeniyle mahalle, halk arasında "Cereciler Mahallesi" olarak anılmıştır.

Selanik'ten Kozan'a gelen, 1894 doğumlu Goca Usta lakaplı Hüseyin Cereci'ye ilişkin bilgiler; oğlu Ali Cereci, torunu Kadir Cereci, Kadir Cereci'nin oğlu Ali Cereci ve Kadir Usta'nın en büyük kızı Gülşen Cereci Akıllıoğlu hanım ile yapılan görüşmelerden elde edilmiştir. Osman Cereci'ye ilişkin bilgiler ise eşi Müfide Cereci ve oğlu Sami Cereci tarafından aktarılmıştır.

Avanos'tan Kozan'a on dört-on beş yaşlarında gelen Çil Mahmut lakaplı Mahmut Koç'a ilişkin bilgiler; cerecilik yapan oğulları Ömer ve Zeki Koç, babasına en çok yardım eden kızı Yurdağül Koç, Ömer Koç'un eşi Hafıza Koç, oğlu Ahmet Koç ile cerecilik yapmamakla birlikte satış faaliyetlerinde ailesine destek olan Ali Koç ve eşi Dürdane Koç'tan elde edilmiştir. Ali Koç'un, belediye aracılığıyla yaklaşık yirmi beş-otuz yıl boyunca Kozan'dan Avanos'a odun taşımacılığı yaptığı da belirtilmiştir.

İngiliz Ali lakaplı Mehmet Çabuk Usta'ya ilişkin bilgiler, babasına Cerecilik yaptığı süre boyunca en fazla yardım eden oğlu Muhittin Çabuk Bey tarafından aktarılmıştır.

Kara Ali lakaplı Ali Özer'e ilişkin bilgiler ise oğlu Halil Özer, 1930 doğumlu Halil Avcı ve hâlen baba evinde yaşayan en küçük kızı Emine Özer ile yapılan görüşmelerden elde edilmiştir. Kara Ali'nin yeğeni Halil Avcı Cerecilik yapmamış, ancak kamyonuyla Cere ustalarından, ağırlıklı olarak pekmez Cereleri olmak üzere su Cereleri ve su testileri satın alarak bunların Feke, Saimbeyli ve çevre yerleşim yerlerinde satışını gerçekleştirmiştir.



Görsel 14: Mahmutlu mahallesinde Kadirli caddesi üzerinde, solda İngiliz Ali lakaplı Mehmet Çabuk. Karşı köşe başında Goca Usta Hüseyin Cereci'nin ev ve atölyesi bulunmaktadır

2.1. Selanik'ten gelen Goca usta Hüseyin Cereci ve Ailesi

Cereci Ailesine ait bilgiler, en büyük kızı Gülşen Cereci Akıllıoğlu, Ali Cereci ve Hakan Cereci ile yapılan görüşmelerden kayda alınmıştır.

1894 yılında Selanik'te doğan ve halk arasında "Goca Usta" olarak tanınan Hüseyin Cereci, mübadele yıllarında, 1924 yılında, 30 yaşında Selanik'ten Türkiye'ye göç etmek zorunda kalmıştır. Devlet tarafından Hüseyin Cereci'ye Karataş'ta otuz dönüm arazi verilmiştir. Ancak Selanik'te çömlekçilik mesleğini icra eden Hüseyin Usta, çiftçilik yapamayacağını ve tarımsal üretimin yüksek vergi yükü getireceğini düşünerek Selanik'te yaptığı meslek olan Cereciliği sürdürmek istemiştir.

Karataş'ta Cerecilik yapmasının mümkün olmadığını anlayınca Kozan'a taşınmaya karar vermiştir. Bir arkadaşından duyduğu Kozan'a yabancı olmasına rağmen burada Cerecilik mesleğinin yapılmadığını öğrenmiş ve bu bilgi doğrultusunda Kozan'a yerleşmeye karar vermiştir. Kozan'a geldikten sonra ilçeyi hızlıca dolaşarak kısa sürede yerleşim için uygun alanları incelemiştir.

Goca Usta Hüseyin'in ekonomik durumunun iyi olduğu için istediği bölgede istediği kadar büyük arazi satın alabilecek imkâna sahiptir. Uzun süren araştırmalarının ardından, Kadirli, Ceyhan, Osmaniye ve Maraş yollarının kesişim noktasında bulunması ve dereye yakın olması nedeniyle Mahmutlu Mahallesi'ne yerleşmeye karar vermiştir. Su kaynaklarına yakınlık, Cerecilik mesleğinin sürdürülebilmesi açısından önemli bir unsur olarak değerlendirilmiştir.

Goca Usta, evini inşa ederken bir yandan da Kozan ve çevresini dolaşarak çeşitli toprak numuneleri toplamıştır. Topladığı toprakları ahşap kütüklerle ezipeledikten sonra farklı oranlarda karıştırarak çeşitli çamur reçeteleri hazırlamış ve üretime başlamıştır. Deneme-yanılma yöntemiyle hazırladığı çamurlar arasından en uygun sonucu veren reçeteyi belirleyerek üretimine devam etmiştir. Selanik'te çömlekçilik yapmış olmasının, Kozan'da yeni bir düzen kurmasında önemli bir avantaj sağladığı anlaşılmaktadır.

Kozan'da Cerecilik mesleğinin en önemli iki isminden biri olan Goca Usta Hüseyin, 1 Temmuz 1894 doğumludur. Selanik'ten Kozan'a gelmesiyle birlikte cerecilik mesleğinin gelişmesine ve Kozan ekonomisine önemli katkılar sağlamıştır. Eşini ve çocuklarını Selanik'te bırakan Hüseyin Cereci, Türkiye'ye yalnızca 9 yaşındaki 1915 doğumlu Ali'yi getirmiştir.

1894 doğumlu Goca Usta Kozan'a yerleştikten sonra 1 Temmuz 1920 doğumlu Mediha Hanım ile evlenmiştir. Mediha Hanım'ın ilk eşi askere gitmiş ve bir daha geri dönmemiştir. İlk evliliğinden Emire ve Muzaffer Atıcı isimli iki çocuğu olan Mediha hanımla aralarında 26 yaş fark vardır. Hüseyin Cereci ile evlendikten sonra Mediha Hanım, iki çocuğu ve annesiyle birlikte Hüseyin Cereci'nin evinde yaşamaya başlamıştır.

1 Temmuz 1915 doğumlu Ali Cereci, askere gitmeden önce Esmâ Hanım ile evlenmiş ve bu evlilikten Kadir isimli bir oğlu dünyaya gelmiştir. Ali Cereci askerlik görevini yaparken eşi Esmâ Hanım, bir buçuk-iki yaşlarındaki oğlu Kadir' i bırakarak Muzaffer isimli bir kişiyle Denizli'ye kaçmıştır. Bu süreçte Kadir çok küçüktür. Mediha Hanım'ın kızı Emire, Kadir'e sahip çıkmış, onu büyütmüş ve bakımını üstlenmiştir.

Askerden dönen Ali Cereci bu durum karşısında büyük üzüntü yaşamıştır. Çevresindeki insanlar da bu olaya şaşkındır. Çünkü bilgi aktarımı yapan herkes Ali Cereci'nin uzun boylu, yakışıklı, çalışkan ve çevresinde sevilen bir kişi olduğu ifade edilmektedir. Esmâ Hanım'ın kendisini terk etmesine çevresindeki insanlar da anlam verememiştir. Bu durumdan yalnızca Ali Cereci değil, babası Hüseyin usta da derin üzüntü duymuştur.

Goca Usta Hüseyin, bir çözüm olarak aralarında kan bağı bulunmayan ikinci eşinin ilk evliliğinden olan üvey kızı Emire ile öz oğlu Ali'yi evlendirmeye karar vermiştir. Bu kararın alınmasında iki önemli neden olduğu belirtilmektedir. Birincisi, annesi tarafından terk edilen Kadir'e Emire'nin büyük bir özveriyle bakması ve onu sahiplenmesidir. İkincisi ise askerden dönen oğlu ile aralarında herhangi bir kan bağı bulunmayan genç bir kızın aynı evde yaşamasının çevre tarafından uygun karşılanmayacağı düşüncesidir. Bu nedenle Ali Cereci, askerlik dönüşünde Emire ile evlendirilmiştir.

Benzer şekilde Goca usta Hüseyin, ikinci eşi Mediha Hanım'ın annesi ile kendi babasının da aynı evde yaşamalarının toplum tarafından uygun karşılanmayacağını düşünerek iki yaşlı insanı da evlendirdiği aktarılmaktadır. Bu durum, dönemin toplumsal değerleri ve aile yapısı açısından dikkat çekici bir örnek olarak değerlendirilebilir.

Emire ve Ali Cereci çiftinin çocukları olmamış ve Kadir'i birlikte büyütmüşlerdir.

Hüseyin Cereci ile Mediha Hanım'ın evliliklerinden yedi çocukları dünyaya gelmiştir: Hatice Cereci Dönmez, Osman Cereci (03.06.1946), Mehmet Cereci (1948), Güldane Cereci Kuşvuran (1950), Kemal Cereci (1952), Zafer Cereci (1954) ve Hüseyin Cereci (1956).

Hüseyin Cereci'nin çocuklarından yalnızca ikisi cerecilik mesleğini sürdürmüştür. Bunlardan ilki, Selanik'ten birlikte geldiği oğlu Ali Cereci, diğeri ise Türkiye'deki ikinci evliliğinden doğan Osman Cereci'dir. Böylece baba bir, anne ayrı iki kardeş Cerecilik mesleğini devam ettirmiştir.

Ali Cereci ile Emire Hanım'ın çocukları olmamış, Kadir ailede tek çocuk olarak büyümüştür. Askerlik çağına geldiğinde annesinin üvey olduğunu öğrenen Kadir Cereci, Denizli'ye giderek öz annesini bulmuş ve bir süre onun yanında kalmıştır. Askerlik dönüşünde yeniden Denizli'ye gitmiş ve burada annesi Kadir'i Hasibe Hanım ile imam nikâhıyla evlendirmiştir. Bu evlilikten bir kız çocuğu dünyaya

gelmiştir. Yaklaşık üç-dört yıl Denizli'de yaşadktan sonra eşinden ayrılmış ve yeniden Kozan'a dönerek babasıyla birlikte Cerecilik yapmaya devam etmiştir.

1 Ocak 1915 doğumlu Kadir Cereci, bir gün Kuytucak köyünden Kozan'a Cere almaya gelen Fatma Gültekin ile tanışmış, birbirlerini beğenerek evlenmeye karar vermiştir. Bu evlilikten sekiz çocukları olmuştur: Gülşen Cereci Akıllıoğlu (1964), Ruşen Cereci (1966), Ali Cereci (1968), Ergün Cereci (1973), Şükran Cereci Çerkez (1978), Hakan Cereci (1978), Orhan Cereci (1981) ve Erkan Cereci (1984).

Kadir Cereci, dünyaya gelen ilk çocuğu Gülşen Cereci'yi babasına evlatlık olarak vermiştir. Mediha Hanım, torunu Gülşen'e çok uzun süre annelik yapmıştır. Kadir Cereci Denizli'deki imam nikâhlı eşinden olan kızına ise üvey annesinin adını vermiştir. Annesi Esma hanımın vefatından sonra torunu Emire'ye anneannesi bakmış, ancak baş edemeyince kız çocuğunu babasının yanına göndermiştir. Bir süre Kozan'da yaşayan kız çocuğu, Denizli'ye alışık olması ve Kozan'ı küçük bulması, uyum sağlayamaması en çok da yeyni olması nedeniyle tekrar Denizli'ye dönmüştür.

Kaynak kişilerin aktardığı bilgilere göre Goca Usta Hüseyin Cereci'nin oğlu Ali Cereci, babasının yanında yetişerek Cerecilik mesleğini sürdürmüştür. Daha sonraki dönemde Ali Cereci'nin oğlu Kadir Cereci ve Kadir'in oğlu Ali Cereci de bir süre daha aile mesleğini devam ettirmiştir. Diğer çocuklar ise toprak taşıma, çamur hazırlama, kuruyan ürünleri fırına taşıma ve mumlama gibi işlerde yardımcı olmuşlardır.

Çömlekçilik, bedensel kuvvet ve yoğun insan gücü gerektiren bir meslektir. Bu durum, Kozan Cereciliğinde mesleğin aile içinde aktarılmasına rağmen yeni kuşakların ekonomik ve sosyal nedenlerle farklı meslek alanlarını tercih etmeye başladığını göstermektedir. Nitekim 1980'li yıllardan sonra geleneksel su küplerine olan talebin azalması ve üretim maliyetlerinin yükselmesi, aile bireylerinin farklı meslek gruplarına yönelmesinde etkili olmuştur.

Kozan'da Cerecilik yapan ustalar, aile bireyleri ve komşularla birlikte imece usulü çalışmışlardır. Bazı ustalar farklı bölgelerden toprak temin etmekle birlikte genellikle aynı kaynakları kullanmışlardır.

Goca Usta Hüseyin'in kullandığı başlıca toprak kaynakları şunlardır:

- Kozan Kalesi'nin doğu eteğinden alınan kırmızı toprak,
- Hasan Dede Yatırı'nın bulunduğu bölgeden alınan toprak,
- Kadirli yolu üzerindeki Asker Alilerin yol güzergâhından alınan beyaz mayalılık toprak,
- Sirelif bölgesinden temin edilen gri renkli gev (kil).

Arazilerden eşek, at arabası veya kağnılarla taşınan topraklar, ilk dönemlerde geniş yüzeyli ahşap kütüklerle dövülerek ufalanmıştır. İlerleyen süreçte ise bu işlem düvenlerle yapılmıştır. Eşek veya atların arkasına bağlanan büyük ve ağır ahşap düzeneklerin altına hızar testeresi parçaları monte edilmiş ve bu yöntemle toprağın daha ince öğütülmesi sağlanmıştır. Geniş bir alana dairesel biçimde serilen toprak yaklaşık bir gün boyunca dövülerek partikül boyutu küçültülmüş, daha sonra un eleği ve seyrek bulgur kalburundan geçirilerek çamur yapımına hazır hâle getirilmiştir.

Her ustanın kendine özgü çamur oranları bulunmakla birlikte, bu oranların birbirine büyük ölçüde benzediği görülmektedir. Goca Usta Hüseyin Cereci'nin kullandığı çamur reçeteleri, çocukları tarafından da sonraki yıllarda kullanılmaya devam edilmiştir. Genellikle Kozan Kalesi'nin doğu eteğinden alınan kırmızı toprak ile Kadirli yolundan temin edilen beyaz mayalıklı toprak birlikte kullanılmıştır.

Goca Hüseyin araziden taşıdıkları toprakları önce düvenlerle öğütmüş, ezilen toprakları un eleğinden ve seyrek bulgur kalburundan ince gözenekli elekten geçirilerek çamur havuzuna alıp yoğurarak kullanıma hazır hâle getirmiştir. Hüseyin Usta, evi ile atölyesi arasına yaklaşık 150×150×25 cm ölçülerinde bir çamur havuzu inşa etmiştir. Bu havuz içerisinde;

- 10 teneke kırmızı toprak,
- 5 teneke mayalıklı beyaz toprak,
- 3-4 kg (yaklaşık bir teneke) kaya tuzunu karıştırılarak cere çamuru hazırlanmıştır.

Tuz, daha iyi soğutması için sadece su Cerelerinin çamurunda kullanılmıştır. Mayalıklı beyaz toprak, bir gece veya bir gün önceden bol su ile ıslatılarak iyice yumuşatılmıştır. 10 teneke kırmızı toprak, çamur havuzuna ortası çukur bırakılacak şekilde dökülmüştür. Bir gece önceden sulandırılarak bekletilen mayalıklı beyaz toprak, ayran kıvamına geldikten sonra un eleğinden, tülbentten daha seyrek gözlü bir elekten süzülerek kırmızı toprağın ortasında açılan çukura dökülmüş ve garsalanmıştır (karıştırılmıştır).

İki toprak tamamen karışıp istenilen kıvama ulaşınca kadar beyaz toprak sulandırılarak süzölmüştür. Bu işlem çamur kıvam alıncaya kadar devam edilmiştir. Çamur uygun kıvama geldikten sonra üzeri ıslak bez, çuval veya naylon ile kapatılarak dinlendirilmiştir. Çamur, tercihen bir gün önceden hazırlanmış; vakit darsa akşamdan sabaha kadar bekletilmiş, zamanın olmadığı durumlarda ise hazırlandıktan hemen sonra kullanılmıştır. Hazırlanan çamur, tercihen bir gün dinlendirilmiştir. Su Küpleri ve su Cerelerinin çamuruna kaya tuzu ilave edilmiş, bu ürünlerin iç yüzeylerine mumlama işlemi uygulanmamıştır. Buna karşılık pekmez, turşu, peynir ve tereyağı gibi gıdaların muhafaza edildiği toprak kapların iç yüzeyleri mumlanmıştır. Mumlama işlemi, yalıtım sağlayarak özellikle sıvı gıdaların dış yüzeye sızmasını önlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ceraci ailesi, çoğunlukla bir tenekeden beş tenekeye kadar değişen hacimlerde su Cereleri ve büyük su küpleri üretmiştir. Hüseyin usta Selanik' te de Cerecilik yapmıştır. Fakat Kozan da üretilen formlar farklıdır. Büyük su küplerini yapmayı kendisinden önce Kozan gelen Mahmut Koç tan öğrenmiştir.

Kozan'da su Cereleri ve su küplerinin hacim ölçüsü olarak "teneke" birimi kullanılmaktadır. Bir teneke yaklaşık 18 litre gelmektedir. Kaynak kişilerden Kadir Cereci kızı Gülşen Cereci Akıllıoğlu'ndan elde edilen bilgilere göre üretilen su Cereleri ve su küplerinin hacimleri, kulp sayıları ve satış fiyatları aşağıdaki gibidir:

- 1 tenekelik su küpü: İki kulplu, yaklaşık 3 lira
- 2 tenekelik su küpü: İki kulplu, yaklaşık 5-6 lira
- 3 tenekelik su küpü: Üç kulplu, yaklaşık 8-10 lira
- 4 tenekelik su küpü: Dört kulplu, yaklaşık 10-12 lira
- 5 tenekelik su küpü: Dört kulplu, yaklaşık 13-15 lira
- 6 tenekelik su küpü: Dört kulplu, yaklaşık 15-17 lira
- 7 tenekelik su küpü: Dört kulplu, yaklaşık 17-20 lira

Kaynak kişilerin aktardığı bilgilere göre yedi tenekeden daha büyük hacimli su küpleri üretilmekle birlikte, kullanımının zor olması ve talebin sınırlı kalması nedeniyle yaygın olarak tercih edilmemiş, özel sipariş olarak üretilmiştir.

Bu bilgilere, Ali Cereci'nin satış faaliyetlerinde de görev alan en büyük kızı Gülşen Cereci ile gerçekleştirilen sözlü tarih görüşmeleri sonucunda ulaşılmıştır

Şekillendirilip kurutulan ürünler, haftada bir veya on beş günde bir fırını dolduracak miktara ulaştığında pişirilmiştir. Cereler, ağızları aşağı gelecek şekilde dizilmiş, aralarına ise küçük ürünler yerleştirilerek tek seferde daha fazla ürünün pişirilmesi sağlanmıştır.

Pişirim işlemi genellikle odun ve talaş kullanılarak yaklaşık bir gün sürdürülmüştür. Kaynak kişiler, ürünler pişinceye kadar fırının düzenli ve sürekli olarak ateşlenmesi gerektiğini belirtmişlerdir. Çünkü ısı dengeli olmayan fırınlarda ürünlerin çatladığı, defolu çıktığı ve satışının mümkün olmadığı ifade edilmektedir.

Goca Usta Hüseyin, yalnızca kendi ürettiği ürünleri değil, üretim yapan ancak fırını bulunmayan kişilerin ürünlerini de pişirmiştir. İlk evliliğinden olan oğlu Ali Cereci, torunu Zafer Cereci ve diğer aile bireyleri evlerinin bahçelerinde üretim yapmış, ürünlerini Goca Usta'nın fırınında pişirmişlerdir. Kara Ali de ürünlerini bir dönem Goca Usta Hüseyin'in, daha sonraki yıllarda ise İngiliz Ali'nin fırınında pişirmiştir.

Kozan'da özellikle pekmez Cereleri olmak üzere tereyağı, peynir, turşu ve sirke gibi gıda maddelerinin muhafaza edildiği iki kulplu, litre hacmindeki Cerelerin iç yüzeyleri mumlama işlemiyle kaplanmıştır.

Mumlama işlemi; ızgaralar üzerine ağız aşağı çevrilip dizilerek ateş üzerinde ısıtılan Cerelerin içerisine, bir tenekede eritilen balmumunun Cere içerisine dökülerek hızlıca döndürölüp çalkalanmasıyla yapılan işlemdir.

Cereci ailesi, mumlama işleminde yalnızca balmumu kullanmıştır. Çam reçinesi ise acı bir tada ve yoğun bir aromaya sahip olması nedeniyle tercih edilmemiştir. Çünkü çam reçinesi kullanıldığında pekmez, peynir, yağ ve diğer gıda ürünlerinin tat ve kokusunun olumsuz etkilendiğı belirtilmiştir.

Goca Usta Hüseyin, oğlu Ali, torunu Kadir ve Kadir'in oğlu Ali, atalarından devraldıkları üretim geleneğini uzun yıllar sürdürmüşlerdir. Cereci ailesi ürettikleri ürünleri çoğunlukla atölyelerinin önünde, çarşıda, eski Belediye binasının yanındaki yeşil jeep durağında ve eski Bilek-İş Zeytinyağı Fabrikası'nın önünde satışa sunmuştur. Köylüler ürünleri doğrudan satın almış, ayrıca çevre ilçe ve köylerden gelen tüccarlar da traktör, kamyon ve at arabalarıyla toptan alım yaparak ürünlerin daha geniş bir coğrafyaya ulaşmasını sağlamışlardır.

Sanatçı Ferdi Tayfur'un babası Cumali Turanbaykurt'un da yaklaşık on yıl boyunca Ceyhan'dan at arabasıyla gelerek Cereci ailesinden ürün satın aldığı ve bu ürünleri Ceyhan'da sattığı Ali Cereci tarafından aktarılmaktadır.

Ailenin büyük kızı Gülşen, babasına ağabeyleri kadar yardım etmiş, bunun karşılığında su testisi, sürahi ve saksı gibi küçük ürünler üretmesine izin verilmiştir. Gülşen, pişen ürünleri evlerinin karşı köşesine kurduğu ahşap tezgâhta yoldan geçenlere satarak aile ekonomisine katkıda bulunmuştur.

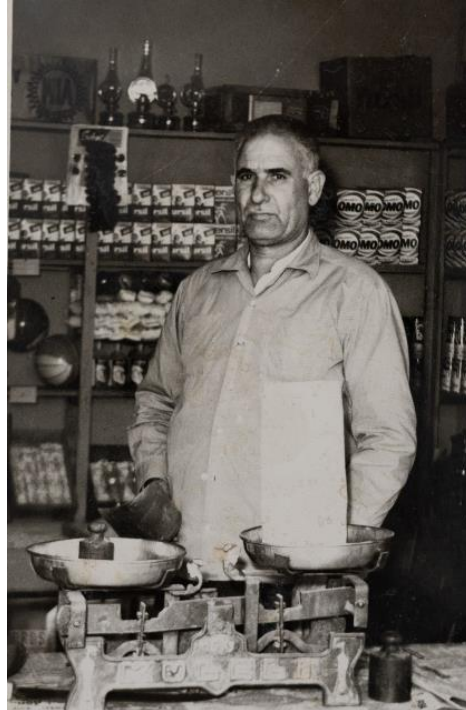
Kadir Cereci, 1980 yılında Adana'ya taşınarak Sabancı'ya ait Paksoy Fabrikası'nda çalışmaya başlamıştır. Ancak 1980 sonrasında yaşanan siyasi olaylar ve güvenlik kaygıları nedeniyle 1986 yılında yeniden Kozan'a dönmüş ve Cerecilik mesleğini sürdürmeye çalışmıştır.

Bununla birlikte, 1980'li yıllarda buzdolabının Kozan'da yaygın olarak kullanılmaya başlanmasıyla özellikle su Cereleri ve su testilerine olan talep büyük ölçüde azalmıştır. Bunun üzerine aile farklı ürün arayışına yönelmiş, Kadir Cereci ile oğlu Ali soba tuğlası üretimine başlamıştır. Hazırlanan metal kalıpların içerisine çamur doldurulmuş, iyice kuruyan tuğlalar kalıptan çıkarılmış ve bir süre daha kurutulduktan sonra yaklaşık bir gün fırınlanarak kullanıma hazır hâle getirilmiştir. Ancak bu üretim alanı da beklenen ekonomik karşılığı sağlamamış; Ali Cereci emekli olmuş, oğlu Kadir ise Kadirli yolu üzerinde açtığı kebabçı işletmesiyle yaşamını sürdürmeye devam etmiştir.

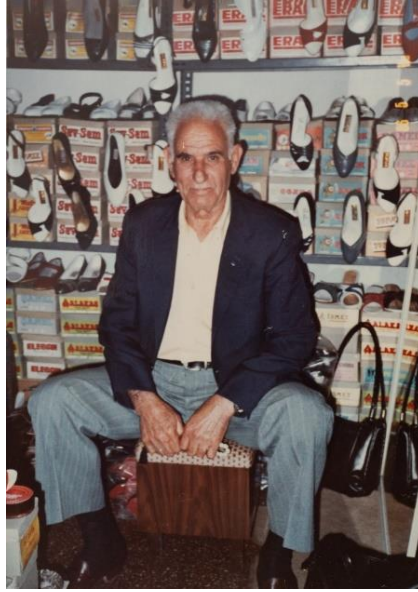
GOCA USTA HÜSEYİN OĞLU ALİ CERECİ YE AİT AİLE FOTOĞRAFLARI.



Görsel 15: Ali Cereci eşi Emire Hanım ve kızları Gülşen. *Görseller Gülşen Cereci Akıllıoğlu arşivinden alınmıştır.*

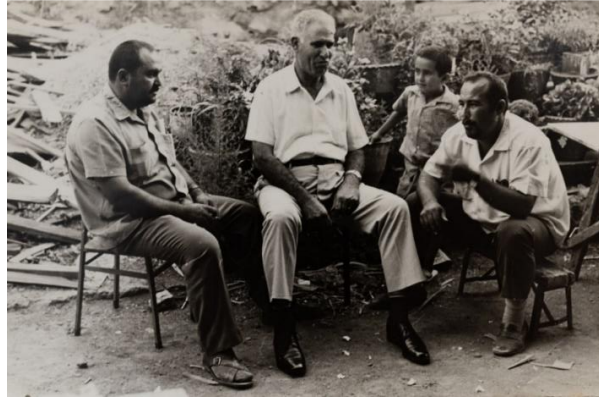


Görsel 16: Ali Cereci bakkal dükkanı işletirken. *Görseller Gülşen Cereci Akıllıoğlu arşivinden alınmıştır.*



Görsel 17: Ali Cerci. Görseller Gülşen Cerci Akıllıoğlu arşivinden alınmıştır.

Ali Cerci iş yapmadığı vakitlerde çok şık giyinen, asla ütüsüz pantolon, boyasız ayakkabı giymeyen 1,85- 1 90 boylarında çok bakımlı bir erkektir. Durumu da iyi olan Ali usta, bir takım elbise karşılığında terziye şu an hala torunlarının oturduğu evinin yanında bir evlik arsa vermiştir. Kızı Gülşen in anlatımıyla; babası kendisini almak için okula geldiğinde personel okula müfettiş geldiğini düşünerek idareyi kapıya toplamıştır. Çünkü o dönemde Kozan genelinde şalvar ve naylon yemeni giyilmektedir.



Görsel 18: Ali Cerci, Bilek İş Zeytinyağı Fabrikasında Zeki Pehlivan ve Ibrahim Pehlivan ile çekilmiş bir fotoğraf.

Görseller Gülşen Cerci Akıllıoğlu arşivinden alınmıştır.

Cerci Ali'nin fotoğrafa göre sağ yanında oturan Zeki Pehlivan şuan tadilatı yapılarak Kozan' da tekrar Seramik & Cere atölyesi olarak halkın hizmetine sunulan tarihi Bilek- İş Zeytinyağı Fabrikasının kurucusudur.



Görsel 19: Ali Cereci'nin eşi Emire Cereci, Kayınvalidesi Mediha Çereci ve gelinleri Fatma Cereci. Kadir ustanın eşi Fatma Cereci tez yazdığım süreçte 30 Mayıs 2026 tarihinde vefat etmiştir. Görseller Gülşen Cereci Akıllıoğlu arşivinden alınmıştır.



Görsel 20: Ali Çereci'nin eşi Emire (solda) gelini Fatma (soldan 2) Emire' nin kızı Güldane Kuşvuran (arkada solda 1) ve komşularıyla Cerecilerin atölyede çekilen bir hatıra fotoğrafı. Görseller Gülşen Cereci Akıllıoğlu arşivinden alınmıştır.



Görsel 21: Ali Cerci ve Eşi Emire Cerci. Görseller Güşlen Cerci Akıllıoğlu arşivinden alınmıştır.



Görsel 22: Ali Cerci ve Eşi Emire Cerci'nin yaşadıkları evin bugün ki görünümü. Eski Cereciler Mahallesi güncel Kadirli Caddesi Çamurdan Sokakta buluna evde şuan Kadir Cerci'nin çocukları ve torunları oturmaktadır. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 23: Goca usta Hüseyin'e ait 1950 yapımı günümüze ulaşan su ceresi.

Görsel 24: Goca usta Hüseyin'e ait 1950 yapımı, 4 kulplu büyük su küpü.

23-24 numaralı görseller Beril Çuhadaroğlu Solmuşgöl arşivine aittir.



Görsel 25: Kadir Cerci tarafından yapılan sürahi. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 26: Sürahinin ağız detayı. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir



Görsel 27: Hüseyin Cereci'nin yaşayan 3'üncü, 4'üncü kuşak aile bireyleri ve torunu. En büyük kızı Gülşen Cereci Akıllıoğlu, Ali Cereci, Hakan Cereci ve Kadir Cerecini en küçük oğlu Erkan Cereci. Siyah t-shirtli torunu Ergün oğlu Engin Cereci. Bu fotoğrafta sadece Ali Cereci çömlekçilik yapmıştır. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.

Fotoğrafın çekildiği mekân Goca usta Hüseyin'in Kozan'a ilk taşındığında kurduğu atölyenin önü. Fırının bacası yıkılarak üzerine bir oda yaşama alanı yapılmıştır. Fakat bacanın Cehennemlik denilen bölümü ile Cerelerin dizildiği alanın bir bölümü ev altında depoda bulunmaktadır.



Görsel 28: Kadir Cereci'nin eşi Fatma Cereci.

Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.

2 yıl önce Kozan Cereleriyle ilgili tez yazma sürecinde ilk görüşme yapılan Fatma Cereci kısa süre sonra konuşma yetisini kaybetmeye başlamıştır. 2026 yılında çok uzun süre yoğun bakımda kalmasının ardından. 30 Mayıs 2026 tarihinde tezin son düzenleme aşamasında vefat etmiştir.

2.2. Osman Cereci ve Ailesi

Osman Cereci'ye ait bilgiler, eşi Müfide Cereci ve en küçük oğlu Sami Cereci ile yapılan görüşmelerde kayda alınmıştır.

Osman Cereci (03.05.1946-14.10.2017), aile içerisinde Cerecilik mesleğini sürdüren son temsilcilerden birisidir. Osman Cereci, Goca Usta Hüseyin'in Kozan'da Mediha Hanım ile yaptığı ikinci evliliğinden dünyaya gelen yedi çocuğun ikincisidir.

Osman Bey, Kozan Ortaokuluna ve diğer Cere atölyelerine yakın, Kadirli yolu üzerindeki evinde Cere üretimi yapmış, ürettiği Cereleri babasının atölyesine taşıyarak fırınlamıştır. Osman Bey'in evinin biraz yukarısında, kale eteğine doğru bulunan Taş Mahallesi'nde yaşayan, 1954 doğumlu kardeşi Zafer Cereci de kısa bir süre Cere üretimi yapmıştır. Ancak Osman ve Zafer Cereci, kendilerine ait bir fırın inşa etmemiş; evlerinin bahçelerinde ürettikleri ürünleri aşağıda bulunan babalarının atölyesine taşıyarak burada pişirmişlerdir.

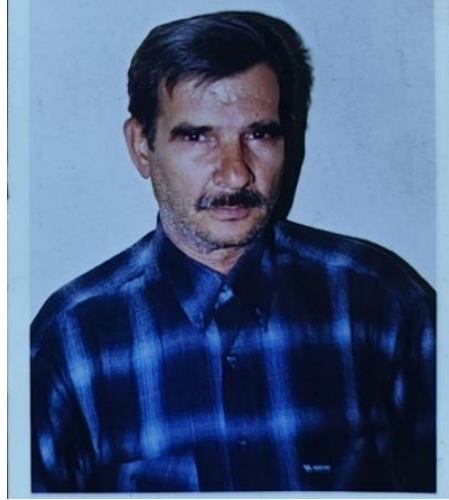
Osman ve Müfide Cereci çiftinin dört çocuğu olmuştur: Ferruh Cereci (1972), Mutlu Cereci Yılmaz (1973), Cengiz Cereci (1974) ve Sami Cereci (1988).

Osman Cereci'nin çocukları, babaları gibi Cerecilik mesleğini aktif olarak sürdürmemiştir. Bu durum yalnızca Osman Cereci ailesine özgü olmayıp, Kozan'daki diğer Cereci ailelerinde de gözlemlenen genel bir eğilimi yansıtmaktadır. Geleneksel çömlekçilik mesleği, ekonomik koşulların değişmesi ve modern üretim araçlarının yaygınlaşması nedeniyle son kuşaklarda sürdürülebilirliğini kaybetmiş, ailelerin büyük bölümü farklı meslek alanlarına yönelmiştir. Genç kuşaklar, fiziksel olarak daha az yorucu ve ekonomik açıdan daha güvenli meslekleri tercih etmiştir.

Osman Cereci, Kozan'da Cerecilik mesleğini uzun yıllar sürdüren ustalardan biridir. Kadirli yolu üzerinde, günümüzde Kozan Ortaokulunun karşı çaprazında bulunan iki katlı evinin alt katını ve bahçesini atölye olarak kullanmıştır. Eşi ve çocukları Cerecilik faaliyetleriyle ilgilenmemiştir. Nitekim Müfide Hanım, atölyeye hiç inmediğini ve üretim sürecine katılmadığını ifade etmiştir. Osman Usta, mesleğini büyük ölçüde tek başına sürdürmüştür. Ürettiği Cereler başta Aladağ ve Karaisalı olmak üzere çevre ilçe ve köylere satılmıştır. Kamyonlarla Kozan'a gelen tüccarlar, ürünleri toplu olarak satın alıp kendi bölgelerinde pazarlamışlardır. Osman Bey'in annesi Mediha Hanım ise ürünleri eski Kozan Belediye binasının bulunduğu alanda kurulan pazara götürerek satışını gerçekleştirmiştir. Osman Usta, pazarda satış yapmak yerine üretim faaliyetlerine yoğunlaşmış; tüccarlar ve esnaf lar ürünleri doğrudan evinden satın almıştır. Daha sonraki yıllarda Kadirli Caddesi'nin genişletilmesi sırasında Osman Usta'nın evinin bir bölümü yola dahil olmuş ve yapının önemli bir kısmının yıkılması gerekmiştir. Bu nedenle evini geriye çekmek zorunda kalmış, söz konusu durum çalışma düzenini olumsuz etkilemiştir. Cerecilik mesleğinin son dönemlerinde ürünlere olan talebin azalması üzerine Karayolları

teşkilatında çalışmaya başlamış, buradan emekli olmuş ve daha sonra vefat etmiştir. Osman Usta, Kozan'daki diğer ustalarla aynı teknikleri kullanarak su Cereleri, su küpleri ve su testileri üretmiştir. Üretimde kullandığı toprakları, dedesi ve babası gibi Kozan Kalesi'nin eteklerinden ve Kadirli yolu üzerindeki bölgelerden temin etmiştir. Çocukları, toprak taşıma, çamur hazırlama ile kuruyan ve pişen ürünlerin taşınması gibi işlerde kendisine yardımcı olmuştur. Ancak çocuklarının hiçbiri Cerecilik mesleğine ilgi göstermemiştir.

Aileye ilişkin bilgiler, Osman Usta'nın en küçük oğlu Sami Cereci ile yapılan görüşmelerden elde edilmiştir. Sami Cereci, günümüzde Kozan'da ambulans şoförü olarak görev yapmaktadır.



Görsel 29: Osman Cereci. Osman Cereci ailesine ait görseller Müfide Cereci'ye aittir.



Görsel 30: Osman Cereci ve eşi Müfide Cereci. *Osman Cereci ailesine ait görseller Müfide Cereci'ye aittir.*



Görsel 31: Osman Cereci eşi Müfide Cereci, oğlu Sami Cereci, gelini Tuğba Cereci ve torunu Masal Cereci. Görsel, Nermin Elmalı arşivine aittir.

2.3.Avanos'tan gelen Mahmut Koç Ailesi ve Mesleğin Kuşaklararası Devamlılığı.

Mahmut Koç'a ilişkin bilgiler, ağırlıklı olarak Cerecilik yapan büyük oğlu Ömer Koç'un eşi Hafıza Koç, kızı Yurdağül Koç ve torunu Ahmet Koç ile yapılan görüşmelerde kayda alınmıştır.

Kozan'da Cereciliğin gelişiminde etkili olan en önemli isimlerden biri Avanoslu Mahmut Koç'tur. Oğlunun aktardığı bilgilere göre Mahmut Koç, 14-15 yaşlarında, ilkökul çağındayken geçimini sağlamak amacıyla Avanos'ta bir Cere atölyesinde çırak olarak çalışmaktadır. Evli ve 2 çocuk babasıdır.

1923 yıllarında Kozan İlçe Jandarma Komutanlığında görev yapan Avanos'lu bir komutan, cezaevi ve jandarma komutanlığı binalarının akan çatılarını kiremitle kaplatmak istemiştir. Bu amaçla Avanos'tan tanıdığı iki ustayı Kozan' a davet etmiş, Mahmut Koç da ustalarıyla birlikte çırak olarak Kozan' a gelmiştir.

Komutanın, daha önce Ermenilerin Kozan'da Çömlekçilik yaptığına ilişkin bilgilere ulaştığı ve üretimde kullanılan toprak kaynaklarını tespit etmek amacıyla ilçedeki yaşlı kişilerle görüştüğü aktarılmaktadır. Elde edilen bilgiler doğrultusunda uygun topraklar belirlenmiş, kısa sürede bir atölye kurulmuş ve oluklu kiremit üretimine başlanmıştır. Üretilen kiremitler pişirilerek cezaevi ve jandarma komutanlığı binalarının çatılarına döşenmiştir.

İşlerin tamamlanmasının ardından ustalar Avanos'a dönmüş, ancak komutan Mahmut Koç'a, "Evladım, senin yaşın genç. Kozan'da bu mesleği bilen ve yapan

yok. Sen gitme, burada düzenini kur." diyerek Kozan'da kalmasını önermiştir. Bu teklif Mahmut Koç' a mantıklı gelmiş ve Kozan'da kalmaya karar vermiştir.

Mahmut Koç, ilçeyi dolaştıktan sonra Mahmutlu Mahallesi'nde, dereye yakın ve Kadirli, Ceyhan ile Osmaniye yollarının kesişim noktasında bulunan bir arsa satın almıştır. Burada evini ve atölyesini kurmuş, geleneksel pişirim fırınına ise Kozan'ın yerel taşlarını kullanarak inşa etmiştir.

Mahmut Koç, 25 Temmuz 1909 doğumludur ve 15 Ağustos 1989 tarihinde vefat etmiştir. Yaklaşık 14 yaşında iken ustalarıyla birlikte askeriye kiremit yapmak amacıyla Avanos'tan Kozan'a gelmiş, ustalarının geri dönmesinden sonra ise Kozan'da kalarak Cerecilik mesleğini sürdürmüştür. Elde edilen bilgiler doğrultusunda Mahmut Koç'un Kozan'daki ilk Cere atölyesini 1923-1924 yıllarında kurduğu anlaşılmaktadır.

Cerecilik mesleği yoğun insan gücü gerektirdiğinden Mahmut Koç, yanına Kozan ve Adana'dan çok sayıda çırak almıştır. Mesleğe ilgi duyan ve el becerisi yüksek olan çıraklar zamanla ustalaşarak kendi atölyelerini kurmuşlardır. Bu yönüyle Mahmut Koç, Kozan Cereciliğinin gelişmesinde belirleyici rol oynayan iki önemli isimden biri olarak değerlendirilmektedir.

Mahmut Koç'un özellikle büyük hacimli su küpleri, pekmez Cereleri ve depolama kaplarının üretiminde uzmanlaştığı anlaşılmaktadır. İlk yıllarda Mahmutlu Mahallesi'nde üretim yapan Çil Mahmut lakaplı Mahmut Koç, çevrede atölyelerin çoğalması, konut sayısının artması ve mahalle sakinlerinin fırınlardan çıkan dumanlardan rahatsız olması nedeniyle daha sakin bir bölgeye taşınmaya karar vermiştir.

Nitekim Mahmutlu Mahallesi, Cere atölyelerinin yoğunlaşması nedeniyle halk arasında "Cereciler Mahallesi" olarak anılmaya başlamıştır. Bu mahalle, Kozan Kalesi'nin doğu eteğinde yer almaktadır.

Araştırmaları sonucunda Mahmut Koç, Kozan Kalesi'nin batı eteğinde, Kilgen Çayı kenarında bulunan Şevkiye Mahallesi'ne taşınmaya karar vermiştir. Başarılı üretim faaliyetleri sayesinde ekonomik açıdan iyi bir duruma gelen Mahmut Koç, burada geniş bir arazi satın almış, evini inşa etmiş ve bahçesine yeni atölyesini kurmuştur.

Çil Mahmut Usta, günümüzde deforme olmuş olmasına rağmen hâlen ayakta bulunan, Avanos'taki örneklerine benzeyen, ateş tuğlasından yapılmış bacasız bir çömlek pişirim fırını inşa etmiştir. Ancak zamanla bu mahallede de evlerin yapılıp nüfusun çoğalmasıyla birlikte benzer şikâyetler artmaya başlamıştır.

Bunun üzerine Mahmut Usta, dumanın daha yükseğe ulaşarak yerleşim alanlarını etkilememesi amacıyla 1949 yılında yaklaşık 14-15 metre yüksekliğinde, 5 metre çapında ve duvar kalınlığı yaklaşık altmış santimetre olan büyük bir fırın yaptırmıştır.

Bu fırın günümüzde hâlen fonksiyonel durumdadır ve torunu Mahmut Koç'un arazisi içerisinde aile tarafından korunmaktadır.

Söz konusu baca, Kozan'da geleneksel çömlek pişirim teknolojisinin günümüze ulaşabilmiş tek örnek olarak değerlendirilmektedir.



Görsel 32: Mahmut Koç'un 1949 yılında yaptırdığı ve hala kullanılabilir durumda olan geleneksel pişirim fırını. Nermin Elmalı arşivine aittir.

Görsel 32. Şevkiye Mahallesi'nde, Avanoslu Cere ustası Çil Mahmut (Mahmut Koç) tarafından 1949 yılında inşa edilen geleneksel Cere pişirim fırını. Yaklaşık 14-15 metre yüksekliğinde, 6 metre çapında, 60 cm duvar kalınlığında ve 80×60 cm kapı açıklığına sahip olan fırın, günümüzde hâlen kullanılabilir durumdadır. Fırın, Mahmut Koç'un oğlu Zeki Koç ile torunu Mahmut Koç'a ait arazi içerisinde bulunmakta olup aile tarafından korunmaktadır.

Kaynak kişilerin aktardığı bilgilere göre Mahmut Koç, Avanos'tan ayrılırken eşine ve çocuklarına, Kozan'da düzenini kurduktan sonra kendilerini de yanına alacağını söylemiştir. Ancak Kozan'a yerleşip üretim düzenini kurduktan sonra, Kuytucak köyünden atölyesine Cere almaya gelen Dürdane Hanım ile tanışarak evlenmiştir.

Ali Koç'un eşi Dürdane hanımın anlatımına göre Mahmut Koç'un Avanos'ta bıraktığı eşi Firdevs Hanım, Mahmut Usta'yı yaklaşık yirmi yıl beklemiştir. Buna rağmen Mahmut Koç ailesini yanına almamıştır. Daha sonra Firdevs Hanım, ailesinin uygun gördüğü bir akrabasıyla evlenmiştir.

Mahmut Koç'un ilk evliliğinden olan çocukları ise daha sonraki yıllarda Kozan ve Feke'ye gelmiştir. Ancak burada kalıcı bir düzen kuramayarak yeniden Kahramanmaraş'a taşınmışlardır.

Mahmut Koç ile Dürdane Hanım'ın evliliklerinden yedi çocukları dünyaya gelmiştir: Ömer Koç (1938), Gülseren Koç (1943), Yurdağül Koç (1945), Zeki Koç (1947), Ali Koç (1949), Suriye Koç (1951) ve Mustafa Koç (1953).

Çocukları arasında Ömer ve Zeki Koç'un Cerecilik mesleğini aktif olarak sürdürdüğü belirtilmektedir. Kızı Yurdağül Koç da üretim sürecinde babasına ve ağabeylerine yardımcı olmuş; özellikle toprak hazırlama, ürünlerin şekillendirilmesi ve pişirilecek ürünlerin fırına taşınması aşamalarında görev almıştır. Diğer çocuklar ise mesleği öğrenmelerine rağmen farklı iş kollarına yönelmişlerdir.

Ömer Koç'un çocukları arasında Ahmet Koç'un yaklaşık 11,12 yaşlarına kadar babasına yardımcı olduğu, özellikle toprak taşıma ve üretim süreçlerinde görev aldığı ifade edilmektedir. Ancak aile içerisinde Cerecilik mesleğinin sonraki kuşaklara düzenli biçimde aktarılamadığı görülmektedir.

Çil Mahmut lakaplı Avanoslu Cere ustası Mahmut Koç, Kozan'da Cerecilik mesleğinin gelişmesine en büyük katkısı sağlayan kişilerden biri olarak değerlendirilmektedir. Avanos'ta da çömlekçilik yapan Mahmut Koç, 1909 yılında doğmuş ve 1923-1924 yıllarında ustalarıyla birlikte Kozan'a gelmiştir. İlk yıllarda Mahmutlu Mahallesi'ne yerleşmiş, yaklaşık altı yıl sonra ise Kozan'ın kurtuluşunun ardından Şevkiye Mahallesi'ne taşınmıştır.

Mahmut Koç'un çocukları arasında yalnızca Ömer Koç değil, Zeki Koç ve kızı Yurdağül Koç da Cerecilikle ilgilenmiş ve üretim faaliyetlerine destek vermişlerdir. Diğer çocukları ise daha çok toprak taşıma gibi yardımcı işlerde bulunmuş ve farklı meslek alanlarını tercih etmişlerdir.

Mahmut Koç ailesi, üretimde kullandıkları hammaddeleri Kozan Kalesi'nin kuzey cephesinde bulunan manastır çevresinden, Kozan'ın kuzey çıkışındaki sarı toprak bölgesinden ve Sirelif'ten temin ettikleri gri gev (kil) ile hazırlamışlardır. Ayrıca Kadirli yolu üzerindeki beyaz mayalıklı toprağı da diğer topraklarla belirli oranlarda karıştırarak çamurlarını hazırlamışlardır.

Mahmut Koç Usta, özellikle su Cereleri ve pekmez küpleri üretiminde uzmanlaşmıştır. Ürettiği ürünleri önce atölyesinde satmış, daha sonra Şevkiye Mahallesi'ndeki Adana Caddesi üzerinde bulunan atölyesinde üretimine devam

etmiştir. Ancak zamanla fırından çıkan duman nedeniyle mahalle sakinlerinin şikâyetleri artınca, 1949 yılında yaklaşık 14-15 metre yüksekliğinde büyük bir baca inşa ettirmiş ve çömleklerini bu fırında pişirmeye başlamıştır.

Ürettiği çömlekleri, günümüzde eski Kozan Belediye binası ve Ziraat Bankasının bulunduğu alanda kurulan pazarda satışa sunmuştur. Özellikle Feke'ye çok sayıda pekmez küpü ve su Ceresi satmıştır. Bunun yanı sıra, pamuk toplamak amacıyla bölgeye gelen mevsimlik işçilere "bardak" adı verilen küçük su testilerinden önemli miktarda satış yaptığı belirtilmektedir. Daha sonraki yıllarda çiçek saksıları ve sürahiler de üretilerek satışa sunulmuştur.

1980'li yıllarda buzdolabının yaygınlaşmaya başlamasıyla birlikte su Cereleri ve testilere olan talep hızla azalmıştır. Bu durum, Cereciliğin ekonomik sürdürülebilirliğini olumsuz etkilemiştir.

Ali Koç ve eşi Dürdane Koç'un aktarımlarına göre Mahmut Koç'un Avanos'ta bıraktığı ilk evliliğinden olan çocukları Fatma ve Osman ile daha sonraki yıllarda yeniden irtibat kurulduğu anlaşılmaktadır. Oğlu Osman'ın bir dönem Feke'ye gelerek iş kurmaya çalıştığı, burada kalıcı bir düzen sağlayamayınca yeniden Avanos'a döndüğü, daha sonra tekrar Feke'ye geldiği belirtilmektedir. Amacının, ekonomik bir düzen kurduktan sonra kız kardeşi Fatma'yı da yanına almak olduğu ifade edilmektedir. Ancak bu girişim de başarılı olamamıştır. Fatma Hanım daha sonra evlenerek Kahramanmaraş merkeze yerleşmiştir.

Osman Koç'un ise daha sonraki yıllarda Kahramanmaraş'ın Göksun ilçesine bağlı Suçatı Mahallesi'nde hayvancılık yaptığı ve aynı zamanda Celecilik (çömlekçilik) mesleğini sürdürdüğü kesin bilgilerle tespit edilmiştir. Mahmut Koç'un Avanos'taki eşi ve çocuklarıyla daha sonraki yıllarda yeniden görüşmeler yapılmış ve Osman Koç'un Suçatı'nda çömlekçilik mesleğini sürdürdüğü aile bireyleri tarafından doğrulanmıştır.

Mahmut Koç, Kozan'da Cerecilik (çömlekçilik) geleneğini sürdüren ve mesleğin bölgede yaygınlaşmasında önemli rol oynayan ustalardan biridir. Aile yaşamı ile üretim faaliyetlerini bir arada yürüten Mahmut Koç, geleneksel yöntemlerle toprak işçiliği yapmış ve bölgenin kültürel mirasının yaşatılmasına önemli katkılarda bulunmuştur. Aile arşivinde yer alan fotoğraflar incelendiğinde, yaşamının farklı dönemlerinde aile bireyleri, çalışma ortamı ve sosyal çevresiyle kurduğu ilişkiler açık biçimde görülmektedir.

Kozan Cerecileri, günlük yaşamda kullanılan küp, testi, çömlek ve çeşitli toprak kapların üretimini gerçekleştirmişlerdir. Mahmut Koç'da bu geleneğin önemli temsilcilerinden biri olarak, üretimden satışa kadar geçen tüm süreçlerde aktif rol üstlenmiştir. Aile arşivinde yer alan fotoğraflarda görülen fırınlar, kırsal yaşam alanları ve aile bireyleri, Cereciliğin yalnızca ekonomik bir faaliyet olmadığını; aynı

zamanda kuşaktan kuşağa aktarılan bir yaşam biçimi ve kültürel miras unsuru olduğunu göstermektedir.

Kaynak kişilerin aktardığı bilgilere göre Mahmut Koç, Avanos'ta yaşadığı dönemde büyük boy çömlekler, su Cereleri ve su küpleri üretiminde uzmanlaşmıştır. Selanik'ten Kozan'a gelen ve Selanik'te çömlekçilik yapmış olan Goca Usta Hüseyin'in ise büyük boy Cere ve su küpü üretmediği belirtilmektedir. Sözlü tarih verileri, Mahmut Koç'un büyük boy Cere ve su küplerinin üretim tekniklerini goca Usta Hüseyin'e öğrettiğini göstermektedir. Bu durum, Kozan Cereciliğinin gelişiminde yalnızca aile içi bilgi aktarımının değil, farklı coğrafyalardan gelen ustalar arasındaki mesleki bilgi paylaşımının da belirleyici olduğunu ortaya koymaktadır.

Fotoğraf ve Belge Değerlendirmeleri



Görsel 33: Mahmut Koç kızı Yurdagül Koç ve oğlu Mustafa Koç. Mahmut Koç'a ait kızı Yurdagül Koç tarafından korunan pekmez ve su Ceresi. Koç Ailesi ile ilgili bilgiler çoğunlukla hala baba evinde oturan Yurdagül Koç'la yapılan ziyaretlerde kayda alınmıştır. 28 Mayıs 2026 Kozan. Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 34: Mahmut oğlu Ali Koç, çalışma ve yaşam çevresini yansıtan fotoğraf. Kozan da şuan işlevselliğini sürdürebilecek tek fırın 1949 yılında Çil Mahmut tarafından yapılmıştır. Görsel Yurdağül Koç'a ait aile arşivinden alınmıştır.



Görsel 35: Mahmut Koç, solda oturan eşi Dürdane Koç, çocukları ve torunları. Geniş aile bireylerini gösteren fotoğraf, Görsel Yurdağül Koç'a ait aile arşivinden alınmıştır.



Görsel 36: Mahmut Koç, eşi Dürdane Koç ve Kızı Gülseren'in oğlu Dr. Umut Ünsalan. Görsel Yurdagül Koç'a ait aile arşivinden alınmıştır.



Görsel 37: Mahmut Koç ve eşi Dürdane hanıma ait fotoğraf. Görsel Yurdagül Koç'a ait aile arşivinden alınmıştır.



Görsel 38: 1909 doğumlu Mahmut Koç, eşi Dürdane Hanım ve annesi. Görsel Yurdağül Koç'a ait aile arşivinden alınmıştır.



Görsel 39: Mahmut Koç'un torunuyla atölyesinin bulunduğu Adana caddesinde. Görsel Yurdağül Koç'a ait aile arşivinden alınmıştır.



Görsel 40: 26 Mayıs 2026'da, Kurban Bayramında bir araya gelen Mahmut Koç'un yaşayan 2. 3. ve 4 üncü kuşak ailesi. Soldan sağa: Dilek Koç, annesi Gülseren Koç, Yurdagül Koç, Mustafa Koç, Ömer oğlu Ahmet Koç, Yasemin Koç kızı Yasemin ve küçük oğlu Furkan Koç. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 41: 26 Mayıs 2026'da, Kurban Bayramında bir araya gelen Mahmut Koç'un yaşayan 2. 3. ve 4 üncü kuşak ailesi. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 42: Mahmut Koç'a ait su testisi. Mahmut Koç'a ait su testisini, Torunu Yasemin'in Osmaniye'de korumaktadır.



Görsel 43: Su testisi ağız detayı. Görsel Yasemin Koç arşivine aittir.



Görsel 44: Mahmut Koç'un oğlu Ali Koç ve eşi Dürdane Hanım. Aile ile 2 Haziran 2026 tarihinde yapılan görüşmede çekilen görsel. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.

Mahmut Koç'un yaşamına ilişkin aile arşivinden elde edilen fotoğraflar ve sözlü tarih verileri, Kozan'daki Cerecilik geleneğinin sosyal, ekonomik ve kültürel boyutlarını ortaya koymaktadır. Bu belgeler, yalnızca bir ustanın yaşam öyküsünü ve mesleki faaliyetlerini değil, aynı zamanda Kozan'ın geleneksel üretim kültürünü, aile yapısını ve kuşaklar arası bilgi aktarımını da kayıt altına almaktadır.

Elde edilen bulgular, Mahmut Koç'un yalnızca üretim yapan bir usta olmadığını; aynı zamanda Avanos'tan taşıdığı bilgi ve deneyimi Kozan'a aktararak Cerecilik mesleğinin bölgede gelişmesine, yaygınlaşmasına ve sonraki kuşaklara aktarılmasına önemli katkılar sağladığını göstermektedir. Bu yönüyle Mahmut Koç, Kozan Cerecilik geleneğinin oluşumunda ve sürdürülmesinde belirleyici rol oynayan öncü ustalardan biri olarak değerlendirilmektedir.

2.4. İngiliz Ali Lakaplı Mehmet Çabuk usta.

İngiliz Ali Lakaplı Mehmet Çabuk ustaya ait bilgiler, oğlu Nurittin Çabuk ile gerçekleştirilen görüşmelerde kayıt altına alınmıştır.

Kozan'da Cerecilik mesleğini en iyi icra eden ustalardan biri de İngiliz Ali lakabıyla tanınan Mehmet Çabuk'tur. Mehmet Çabuk, mesleğe Goca Usta Hüseyin'in yanında başlamıştır. İlk yıllarında toprak taşıma, tokmakla toprak öğütme ve çamur garsalama gibi işlerde yevmiyeli olarak çalışmış, aynı zamanda mesleğin inceliklerini öğrenmek amacıyla çıraklık yapmıştır.

Mesleği yeterince öğrendiğine kanaat getirdikten sonra Goca Usta Hüseyin' in yanından ayrılarak memleketi Karabucak'a dönmüş ve ailesini de yanına alarak Kozan'a 15 km uzaklıkta Gedikli Köyü'ne bağlı Ayıcık Mahallesi'ne yerleşmiştir. Burada kendi atölyesini ve fırınını kurarak üretime başlamıştır. Çevreden topladığı farklı toprak örnekleriyle öğrendiği ürünlerin denemelerini yapmış; ancak ürettiği çömlek ve Cerelerin kuruma ve pişirim aşamalarında çatladığını görmüştür. Bunun üzerine bölgedeki toprağın çömlek üretimine uygun olmadığı sonucuna varmış ve ailesiyle birlikte yeniden Kozan'a dönmüştür. Kara Ali'nin evinin karşısından bir ev kiralayarak ailesi ile birlikte burada yaşamaya başlamıştır.

Kozan'a döndüğünde eski ustası Goca Usta Hüseyin ile görüşerek birlikte çalışmak istediğini, ancak bu kez çırak değil usta veya ortak olarak çalışmayı arzu ettiğini ifade etmiştir. Goca Usta Hüseyin ise ortaklığı kabul etmemiş, ancak üretilen ürünlerin üçte birinin Mehmet Çabuk'a, üçte ikisinin kendisine ait olacağı bir çalışma düzeni önermiştir. Bu teklifi kabul etmeyen Mehmet Çabuk, Mahmutlu Mahallesi'nde, Kadirli yolu üzerinde, Kadir Usta'nın ev ve atölyesinin karşı köşesinden bir arazi satın alarak burada kendi evini, atölyesini ve fırınını inşa etmiştir.

Mehmet Çabuk son derece becerikli ve üretken bir usta olarak tanınmıştır. Atölyesini kurarken kapısına yaptığı özgün kilit mekanizması çevrede büyük ilgi uyandırmış ve kendisine "Senin aklın İngiliz aklı gibi çalışıyor." denilmesi üzerine "İngiliz Ali" lakabıyla anılmaya başlamıştır. Zamanla Mehmet Çabuk'un adı unutulmuş, bölgede daha çok İngiliz Ali olarak tanınmıştır.

İngiliz Ali, yaklaşık bir dönümlük arazi üzerine kurduğu atölyesinde uzun yıllar Cere üretimini sürdürmüştür. Evlendikten sonra askere gitmiş, askerlik sonrasında da mesleğine devam etmiştir. Ancak 1970'li yıllarda fırın çok sıcakken ürünleri boşaltmak amacıyla fırının içerisine girdiği sırada sol gözündeki damarların çatlaması sonucu görme yetisini kaybetmiştir. Bu sağlık sorununun ardından, eşi Selver Hanım ile birlikte 1977-1978 yıllarında Cerecilik mesleğini tamamen bırakmıştır. Daha sonraki yıllarda yaylada ağaçtan düşerek yeniden sağlık sorunları

yaşayan Mehmet Çabuk, 1980 yılından sonra toparlanamamış ve 1981 yılında vefat etmiştir.

İngiliz Ali'nin hammadde temin ettiği başlıca bölgeler arasında, Kozan Kalesi' nin eteklerinde bulunan ve Çört olarak adlandırılan mevkiden alınan gri-yeşil renkli ana toprak ile Kadirli yolu üzerindeki Ali Askerler mevkisi ve Hasan Dede Yatırı yakınındaki Dedebağ bölgesinden temin edilen beyaz mayalılık kil bulunmaktadır. Kaynak kişilerin aktardığına göre, İngiliz Ali'nin atölyesinden kaleye doğru çıkıldığında doğrudan Çört olarak bilinen bölgeye ulaşılabilir.

İngiliz Ali, diğer ustalar gibi araziden çıkardığı toprakları önce harman yerine taşıyarak yaklaşık bir gün boyunca düvenle öğütmüş, ardından un eleğinden daha seyrek gözlü eleklerle eleyerek çamur hazırlama aşamasına geçmiştir. Ana toprak, çamur havuzuna ortası çukur bırakılacak şekilde dökülmüş; beyaz mayalılık toprak ise ayrı bir kapta bol suyla ıslatılarak bir gece bekletilmiş ve bulamaç kıvamına getirildikten sonra süzülerek ana toprağa eklenmiştir. İstenen kıvam elde edilinceye kadar bu işlem tekrarlanmıştır. Hazırlanan çamurun üzeri kurumaması için ıslak bez, çuval veya varsa naylon örtülerle kapatılarak dinlendirilmiştir.

İngiliz Ali'nin çamur reçetesi genel olarak beş teneke çört toprağı ile bir ila iki teneke arasında değişen beyaz mayalılık toprağın karıştırılmasından oluşmaktadır. Su Cereleri ve büyük su küplerinin üretiminde çamura yaklaşık 1,5-2 kilogram kaya tuzu da ilave edilmiştir. İngiliz Ali, üretim yaptığı dönemde herhangi bir pazara giderek satış yapmamıştır. Ürünlerini çoğunlukla evinin bahçesinde satmış ve büyük ölçüde sipariş üzerine çalışmıştır. Kaynak kişilerin ifadelerine göre sipariş yoğunluğu nedeniyle ürünlerini yetiştirmekte zaman zaman güçlük yaşamıştır. Kadirli, Osmaniye, Ceyhan, Maraş ve Adıyaman'dan gelen tüccarlar, traktör ve kamyonlarla atölyesine gelerek ürünleri toplu olarak satın almışlardır.

İngiliz Ali, altı teneke hacmine ulaşan büyük su küpleri üretmiş olmakla birlikte, en fazla talep gören ürünleri üç ve dört tenekelik su Cereleri olmuştur. Bunun yanında bir ve iki tenekelik Cereler, su testileri, sürahiler ve "bardak" adı verilen küçük su kapları da üretmiştir. Özellikle Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinden Çukurova'ya pamuk toplamaya gelen mevsimlik işçilerin, sularını serin tutması ve kolay taşınabilmesi nedeniyle bardak adı verilen küçük su testilerini yoğun olarak kullandıkları belirtilmektedir.

İngiliz Ali, pekmez, nar ekşisi, zeytin, turşu, salça ve benzeri gıda maddelerinin saklanması için kullanılan Cerelerin iç yüzeylerini balmumu ile kaplamıştır. Mumlama işlemi, eritilmiş balmumunun ısıtılmış cerenin içerisine dökülerek iç yüzeyin tamamen kaplanması ve fazla mumun boşaltılması şeklinde gerçekleştirilmiştir. Bazı Cere ustalarının maliyet nedeniyle çam reçinesi kullandıkları bilinmekle birlikte, İngiliz Ali reçinenin gıdaların tadını bozduğunu düşünerek yalnızca balmumunu tercih etmiştir. Ancak balmumunun temini zor ve

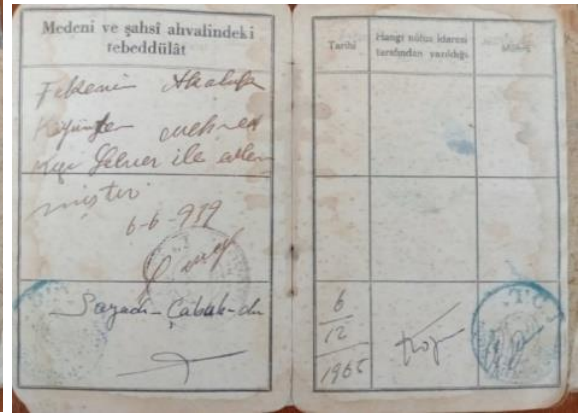
maliyetli olduğundan, bu uygulama ustanın titizliğini ve üretimde kaliteye verdiği önemi göstermektedir.

Mehmet Çabuk (İngiliz Ali), ürettiği büyük su küpleri, testiler ve diğer toprak kaplarla yalnızca ekonomik bir üretim gerçekleştirmemiş; aynı zamanda Kozan'ın geleneksel çömlekçilik kültürünün yaşatılmasına ve gelecek kuşaklara aktarılmasına önemli katkılarda bulunmuştur. Aile arşivinde yer alan fotoğraflar ve sözlü tarih verileri, hem üretim süreçlerini hem de ustanın sosyal yaşamını belgeleyen önemli kaynaklar niteliğindedir.

Mehmet Çabuk (İngiliz Ali), sahip olduğu teknik bilgi, kaliteli üretim anlayışı ve siparişe dayalı çalışma sistemiyle Kozan Cerecilik geleneğinin öne çıkan ustalarından biri olmuştur. Üretim teknikleri, kullandığı hammaddeler ve ürün çeşitliliği, Kozan'daki geleneksel çömlekçilik kültürünün önemli bir temsilcisi olduğunu göstermektedir. Aile arşivi ve sözlü tarih verileri, İngiliz Ali'nin yalnızca bir üretici değil, aynı zamanda yerel kültürel hafızanın taşıyıcısı olduğunu ortaya koymaktadır.



Görsel 45: Mehmet Çabuk'a ait hüvviyet cüzdanı.



Görsel 46: Mehmet Çabuk'a ait hüvviyet cüzdanı, evlilik tarihi. Görsel, Nurittin Çabuk'un aile arşivine aittir.



Görsel 47: Mehmet Çabuk ve eşi Selver hanımın düğün fotoğrafı. Görsel, Nurittin Çabuk'un aile arşivine aittir.



Görsel 48: Mehmet Çabuk'un ürettiği Cereleri sergilendiği alanda oğlu ile çekilen fotoğrafı. Görsel kaynakçalar İngiliz Ali'nin oğlu Nurittin Çabuk'a aittir.



Görsel 49: Mehmet Çabuk ve eşi Selver hanımla tarlada. Selver hanım bakır Çingil den ayran içerken. Mehmet usta Kozan'ın yöresel işaretli tarım ürünü olan portakal soymaktadır. Görsel, Nurittin Çabuk'un aile arşivine aittir.



Görsel 50: İngiliz Ali lakaplı Mehmet Çabuk usta Cere toprağı hazırlarken.
Görsel, Nurittin Çabuk'un aile arşivine aittir.



Görsel 51: İngiliz Ali ve ailesi düğün töreninde. Görsel, Nurittin Çabuk'un aile arşivine aittir.



Görsel 52: İngiliz Ali Lakaplı Mehmet Çabuk usta Cere atölyesinde. Görsel, Nurittin Çabuk'un aile arşivine aittir.



Görsel 53: Mehmet Çabuk'un Çocukları Cere atölyesinde. Görsel, Nurittin Çabuk'un aile arşivine aittir.



Görsel 54: Mehmet Çabuk'un günümüze ulaşan pekmez Ceresi. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 55: İngiliz Ali'ye ait 1960 tarihli su testisi. Görsel Sami Çabuk arşivine aittir.

İngiliz Ali' nin torunu Sami Çabuk Ağlıboğaz Ortaokulunda görev yaparken dedesine ait 1960 tarihli su ceresini görür. İdareden rica eder alır fakat çok kötü boyanmıştır. Çok üzülür. Cereyi Kozan Belediyesi Kültür ve sanat evi Cere. atölyesinde 300 °C den başlayarak kontrollü olarak 600 °C ye kadar fırınlanarak üzerindeki sentetik boyanın yanarak ve cerenin doğal haline dönmesi sağlanmıştır.



Görsel 56: İngiliz Ali lakaplı Mehmet Çabuk Oğlu Nurittin Çabuk, Oğulları Oğuz, (beyaz tişörtlü), Mehmet ve 3'üncü kuşak torunu Melik Şah (güncel fotoğraf). 26 Mayıs 2026 tarihinde Kozan Belediyesi Kültür ve Sanat evi Seramik & Cere Atölyesi ziyaret ve görüşmesinde kaydedilmiştir. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.

Aile arşivinde yer alan fotoğraflar ve sözlü tarih verileri incelendiğinde, Mehmet Çabuk'un (İngiliz Ali) yalnızca bir üretici değil, aynı zamanda geleneksel bilgi ve deneyimin taşıyıcısı olduğu görülmektedir. Üretim faaliyetlerini aile yaşamıyla iç içe sürdüren Mehmet Çabuk, sahip olduğu mesleki bilgi birikimini hem ailesine hem de çevresindeki insanlara aktararak Kozan Cerecilik geleneğinin yaşatılmasına önemli katkılarda bulunmuştur.

Elde edilen veriler, İngiliz Ali'nin özellikle kaliteli üretim anlayışı, kullandığı özgün çamur reçeteleri, büyük hacimli su Cereleri ve su küpleri üretimindeki ustalığı ile dönemin önde gelen Cere ustalarından biri olduğunu ortaya koymaktadır. Ürünlerinin çevre il ve ilçelerden gelen tüccarlar tarafından doğrudan atölyesinden satın alınması, ustanın mesleki başarısını ve bölgede kazandığı itibarı göstermesi bakımından önemlidir.

Sonuç olarak Mehmet Çabuk (İngiliz Ali), yalnızca ürettiği toprak kaplarla değil, mesleğe ilişkin bilgi, deneyim ve uygulamalarıyla da Kozan'ın somut olmayan kültürel mirasının önemli temsilcilerinden biri olarak değerlendirilmektedir. Aile arşivinden elde edilen belgeler ve sözlü tarih anlatıları, onun yaşam öyküsünün ve

Cerencilik geleneğine yaptığı katkıların kayıt altına alınmasını sağlayan önemli kaynaklar niteliğindedir.

2.5. Kara Ali lakaplı Ali Özer

Kara Ali: Kozan Cerencilik Geleneğinin Temsilcilerinden Bir Usta

Kara Ali lakaplı Ali Özer'e ait bilgiler en küçük kızı Emine Özer ve oğlu Halil Özer ile yapılan görüşmelerde kayda alınmıştır. Kara Ali'nin yeğeni Halil Avcı da dayısı ve Kozan Cerenciliği ile ilgili çok önemli bilgilere aktarmıştır. Kardeşler, aileye ilişkin bilgilerin korunmasında önemli bir rol oynamıştır.

Kaynak kişilerin aktardığı bilgilere göre Ali Özer, 1933 yılında Kozan'ın Bulduklu Köyü'nde doğmuştur. Ali Özer'in Hakkı Özer (1950), Halil Özer (1956), Fatih Özer (1961), Meral Özer Demir (1966) ve Emine Özer (1972) olmak üzere beş çocuğu bulunmaktadır.

Çömlekçilik mesleğine yaklaşık on beş yaşında başlamıştır. Kara Ali lakabıyla tanınan Ali Özer, ilk olarak Goca Usta Hüseyin'in atölyesinde çırak olarak çalışmış; toprak kazma, toprak taşıma ve çamur hazırlama gibi işlerde görev almıştır. Bununla birlikte, fırsat buldukça torna tezgâhının başına geçerek üretim sürecini gözlemlemiş ve mesleğin inceliklerini öğrenmeye çalışmıştır.

Bir süre sonra kendisini geliştirmek amacıyla Kozan' da sırlı çömlek üretimi yapan tek usta olarak bilinen Hüseyin Usta ile eşi Sebahat Hanım'ın yanında çalışmaya başlamıştır. Yaklaşık üç yıl boyunca bu atölyede çalışmasının temel amacı sırlama tekniğini öğrenmektir. Ancak Hüseyin Usta'nın eşi Sebahat Hanım'ın, sırlama tekniğinin ve kullanılan sır malzemelerinin diğer ustalar tarafından öğrenilmesini istemediği, bu nedenle söz konusu bilgilerin paylaşılmasına izin vermediği belirtilmektedir.

Bunun üzerine Kara Ali, Hatay'dan gelen ve yörede "Fellahlar" olarak bilinen bu ailenin yanından ayrılarak kendi işini kurmaya karar vermiştir. Yeniden Goca Usta Hüseyin' in yanına giderek usta olarak çalışmak istediğini belirtmiştir. Ancak kendisine, daha önceki çalışma düzeninde olduğu gibi ürünlerin üçte biri karşılığında çalışabileceği söylenmiştir. Başka bir ifadeyle, yaptığı her üç üründen biri kendisine ait olacak, ayrıca bir ücret almayacaktır.

Kara Ali bu teklifi kabul etmemiştir. Çünkü artık mesleğinde ustalaştığına inanmakta ve kimsenin yanında çırak olarak çalışmak istememektedir. Bununla birlikte ekonomik durumu diğer ustalar kadar iyi değildir ve yeni bir fırın yaptırabilecek imkâna sahip değildir. Bu nedenle İngiliz Ali lakabıyla tanınan Mehmet Çabuk' un

atölyesine giderek, ürettiği Cereleri, çömllekleri ve su küplerini onun fırınında pişirmek üzere anlaşırmıştır. Pişirim işlemlerini de İngiliz Ali ile birlikte gerçekleştirmiştir.

Kendi evinin bahçesinde bulunan dut ağacının altına torna tezgâhını kurarak üretime başlamıştır. İngiliz Ali'nin fırınının yapımında da görev almış, Kozan'ın yerel sert taşlarından biri olan çinki taşı ile tuğlayı birlikte kullanarak yaklaşık on altı metre yüksekliğinde, beş metre çapında ve yukarıya doğru daralan büyük bir baca inşa etmişlerdir. Baca ağzının yaklaşık bir buçuk metre genişliğinde olduğu belirtilmektedir. Bu kadar yüksek bir baca yapılmasının temel nedeninin, çevre sakinlerinin duman nedeniyle belediye yaptıkları şikâyetler olduğu ifade edilmektedir. Ayrıca uzun bacalarda pişirilen çömlleklerin daha kaliteli olduğu yönünde yaygın bir inanın bulunduğu aktarılmaktadır.

Halil Özer, 1974 yılına kadar babasına yardım etmiştir. Aynı yıl Kara Ali rahatsızlanmıştır. Sürekli su içerisinde çalışması nedeniyle diz ve eklemlerinde ciddi sağlık sorunları yaşamış, yatağa düştükten yaklaşık üç ay sonra genç yaşta vefat etmiştir.

Kaynak kişilerin aktardığına göre Kara Ali'nin ekonomik durumu diğer ustalara göre daha sınırlıdır. Aile, fotoğraf makinesine sahip olmadığı gibi fotoğraf çekirme alışkanlığına da sahip değildir. Bu nedenle Ali Özer' e ilişkin günümüze yalnızca iki görsel ulaşabilmiştir.

Halil Özer' in aktardığı bilgilere göre, babasının çamurlarını büyük ölçüde kendisi hazırlamıştır. Kalenin eteklerinden alınan kırmızı ve sarı gev toprak ile Hasan Dede Yatırı yakınındaki bölgeden çıkarılan beyaz mayalık toprağı belirli oranlarda karıştırarak çamur elde etmişlerdir. Topraklar eşeklerle taşınmış, bir eşeğe iki teneke yüklenmiş ve günde yaklaşık beş sefer yapılarak on teneke toprak taşınabilmiştir. Yaklaşık elli teneke toprak biriktirildiğinde harman yeri hazırlanmış, topraklar ortası boş bırakılarak dairesel şekilde serilmiş ve at veya eşekle çekilen düven yardımıyla öğütülmüştür. Daha sonra elenerek çamur hazırlamaya uygun hâle getirilmiştir.

Halil Özer'in verdiği bilgilere göre, çamur reçetesi genellikle dört teneke kırmızı toprak ile yarım küp içerisinde bir gece suda bekletilen iki teneke beyaz mayalık toprağın karıştırılmasından oluşmaktadır. Beyaz toprak süzülerek kırmızı toprağa ilave edilmiş ve çömllek çamuru hazırlanmıştır. Kara Ali özellikle büyük hacimli su küpleri ve su Cereleri üretmiştir. Büyük su küplerini tek parça hâlinde değil, iki veya üç parça olarak üretmiştir. Önce yaklaşık kırk santimetre yüksekliğinde alt bölüm şekillendirilmiş, kuruduktan sonra üzerine ikinci ve üçüncü bölümler eklenerek ürün tamamlanmıştır.

Kara Ali'nin kendine özgü bir üretim tarzı bulunmaktadır. Ürettiği Cerelerin ağız kısmına serçe parmağıyla su dalgasını andıran motifler işlemiş ve bazen de tahta taraklarla çizgisel bezemeler oluşturmuştur. Kozan'da diğer ustalar arasında bu şekilde kendine özgü bir imza kullanan başka bir usta tespit edilememiştir.

Dönemin uygulamalarına göre Cere ustaları belediyeye belirli bir ücret ödeyerek isimlerinin yazılı olduğu mühürler yaptırmış ve ürünlerine bu mühürleri basmışlardır. Ancak Kara Ali'nin ekonomik durumunun elverişli olmaması nedeniyle belediyeden mühür almadığı, bunun yerine serçe parmağı ve basit el aletleriyle kendine özgü bezemeler oluşturarak ürünlerini işaretlediği düşünülmektedir.

Halil Özer, babasının vefatına kadar ona yardımcı olmuştur. Daha sonraki yıllarda serbest meslekle uğraşmış, annesinin isteği üzerine Karayolları 56. Şube Şefliğinde çalışmaya başlamış, dışarıdan lise eğitimini tamamladıktan sonra askerlik görevini yerine getirmiş ve 1986 yılında Toros Gübre Fabrikasında iş makinesi operatörü olarak çalışmaya başlamıştır.

Aile içerisinde yalnızca eşi Dursun Hanım ile oğlu Halil Özer, Kara Ali'ye üretim sürecinde yardım etmiştir. Diğer çocukları Cerecilik mesleğini sürdürmemiştir. Çömlekçilik yalnızca yaz aylarında yapılabildiğinden, ailenin ikinci geçim kaynağını çultalık olarak adlandırılan dokumacılık faaliyeti oluşturmuştur. Dursun Hanım, kış aylarında yolluk ve kilim dokuyarak aile bütçesine katkı sağlamıştır.

Kara Ali, mumlama işleminde çoğunlukla çam reçinesi kullanmıştır. Çam sakızını bir kap içerisinde eriterek ısıtılmış Cerelerin içerisine dökmüş ve kabı döndürerek iç yüzeyin kaplanmasını sağlamıştır. Balmumu ise daha pahalı ve zor bulunması nedeniyle sınırlı miktarda kullanılmıştır. Gerek balmumu gerekse çam reçinesi, Kozan'da meşhur aktar Aydın Ali' den temin edilmiştir.

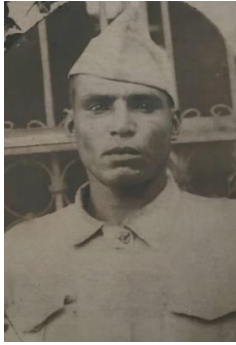
Halil Özer'in aktardığı bilgilere göre, Kozan'da Cerecilik mesleğinin sona ermesinde ekonomik ve idari nedenler etkili olmuştur. Kozan Belediyesi tarafından alınan duman vergisi, mühür ücreti, işgaliye bedeli ve rûsûm vergisi gibi yükümlülüklerin zaten sınırlı gelir elde eden Cere ustalarını ekonomik açıdan zorladığı belirtilmektedir. Ayrıca 1980'li yıllarda buzdolabının yaygınlaşmasıyla su Cerelerine olan talebin azalması da mesleğin sürdürülebilirliğini önemli ölçüde etkilemiştir. Ali Koç'un aktardığı bilgilere göre, tüm bu nedenler bir araya gelmiş ve Cerecilik mesleği 1992 yılı itibarıyla Kozan'da tamamen sona ermiştir.

Kara Ali, Kozan ve çevresinde Cerecilik geleneğini sürdüren ustalar arasında yer almaktadır. Toprak kap üretimiyle geçimini sağlayan ailelerin temsilcilerinden biri olan Kara Ali, geleneksel üretim tekniklerini uzun yıllar boyunca uygulamış ve bölgedeki çömlekçilik kültürünün yaşatılmasına katkı sağlamıştır. Aile arşivinde bulunan sınırlı sayıdaki fotoğraflar, onun çocukluk, gençlik ve aile yaşamına ilişkin önemli görsel veriler sunmaktadır. Bu görseller, yalnızca bir ustanın yaşam

öyküsünü değil, aynı zamanda Kozan'daki geleneksel Cerecilik kültürünün sosyal ve ailevi boyutlarını da ortaya koymaktadır.

Cerecilik, Kozan' da yüzyıllardır sürdürülen geleneksel el sanatlarından biridir. Kara Ali ve ailesi, toprağın temin edilmesi, çamurun hazırlanması, ürünlerin şekillendirilmesi, kurutulması ve fırınlanması süreçlerinde aktif rol üstlenmiştir. Ürettiği su küpleri, su Cereleri, testiler ve çömlekler hem Kozan'da hem de çevre köy ve ilçelerde kullanılmıştır.

Kara Ali, özellikle büyük hacimli su küpleri ve su Cereleri üretimindeki ustalığıyla tanınmıştır. Ürünlerinde kullandığı kendine özgü bezeme anlayışı ve serçe parmağıyla oluşturduğu dalga motifleri, onu diğer Cere ustalarından ayıran önemli özellikler arasında yer almaktadır. Bu yönüyle Cerecilik, Kara Ali ve ailesi için yalnızca ekonomik bir faaliyet değil, aynı zamanda kuşaktan kuşağa aktarılan bir bilgi birikimi ve kültürel üretim biçimi olarak önem taşır.



Görsel 57: Kara Ali Lakaplı Ali Özer'in askerlik fotoğrafı. Emine Özer'in aile arşivine aittir.



Görsel 58: Kara Ali'nin nüfus cüzdanı, Ali Özer'in oğlu Halil Özer'in aile arşivine aittir.



Görsel 59: Kara Ali lakaplı Cere ustası Ali Özer' in 03/03/1975 tarihinde ölmeden 3 gün önce çekilen fotoğrafı. Ortada oturan Ali Özer, sağ tarafta Halil Avcı, solda kızı Emine Özer ve arkadaşı. Emine Özer'in aile arşivine aittir.



Görsel 60: Kara Ali'nin eşi Dursun Özer, Annesi Meryem Özer ve oğlu Salim Hakkı Özer. Emine Özer'in aile arşivine aittir.



Görsel 61: Yanımda Kara Ali'nin kızı Emine Özer, yanında Ali Özer'e çocukluğunda yıllarca toprak taşıyan komşuları Nüzhet hanım. Kara Ali toprak taşıyan çocukları Battal Gazi'nin zindanına götürerek ödüllendirmiştir. Görsel Nüzhet hanımla yapılan görüşme esnasında 22 Mayıs 2026 tarihinde kaydedilmiştir. Görsel Nermin Elmalı'ya aittir.



Görsel 62: Ali Cereci'ye ait ustaya ait su Ceresi. Kara Ali ustanın şuan hala baba evinde oturan en küçük çocuğu, Emine'nin koruduğu su Ceresi.

Kara Ali'ye ilişkin aile arşivinden elde edilen fotoğraflar ve sözlü tarih verileri, Kozan Cerecilik kültürünün aile temelli bir üretim geleneği olduğunu açıkça ortaya koymaktadır. Bu veriler, yalnızca bir ustanın yaşam öyküsünü değil, aynı zamanda geleneksel çömlekçilik mesleğinin üretim süreçlerini, aile içindeki iş bölümünü ve kuşaklar arası bilgi aktarımını da belgelemektedir.

Elde edilen bulgular, Kara Ali'nin özellikle büyük hacimli su küpleri ve su Cereleri üretimindeki ustalığı, kendine özgü bezeme anlayışı ve geleneksel üretim tekniklerine bağlılığıyla Kozan Cerecilik geleneğinin önemli temsilcilerinden biri olduğunu göstermektedir. Üretim faaliyetlerine eşi ve oğlu Halil Özer ' in de katılması, Cereciliğin aile bireylerinin ortak emeğiyle sürdürülen bir geçim ve yaşam biçimi olduğunu ortaya koymaktadır.

Sonuç olarak Kara Ali'nin yaşam öyküsü ve mesleki faaliyetleri, Kozan'ın somut olmayan kültürel mirasının önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Aile arşivinde muhafaza edilen fotoğraflar ile sözlü tarih anlatıları, geleneksel Cerecilik kültürünün belgelenmesi ve gelecek kuşaklara aktarılması açısından önemli kaynaklar niteliğindedir.

2.6. Kozan'da Cerecilik Yapan ve Hakkında Sınırlı Bilgiye Ulaşılan Cebirettin Yöneyoğlu

Cebirettin Usta, eşi Sebahat Hanım ve tek oğulları Süleyman'dan oluşmaktadır. Ailenin evi ve atölyesi, Kadirli yolu üzerinde, Goca Usta Hüseyin'in atölyesinin karşısında bulunmaktadır.

Çevrede yaşayan kaynak kişilerin aktardığı bilgilere göre aile, Hatay kökenli olup kendi aralarında Arapça konuşmaktadır. Kaynak kişiler, ailenin çevreyle sınırlı ilişki kurduğunu ve sosyal yaşam içerisinde daha kapalı bir tutum sergilediğini ifade etmektedirler. Ancak aile bireylerinin yaşam biçimleri ve kişisel özelliklerine ilişkin yazılı veya görsel herhangi bir belgeye ulaşılammıştır. Kaynak kişilerin aktardıklarına göre, söz konusu aile Kozan' da yeşil Cere üreten tek aile olarak bilinmektedir. Bununla birlikte, Cebirettin Usta'nın kullandığı sır malzemesinin kaynağı, sırlama tekniği ve üretim sürecine ilişkin bilgilerin diğer ustalarla paylaşılmadığı belirtilmektedir. Bu nedenle sırlı Cere üretimine ilişkin teknik bilgiler aile içerisinde kalmış ve başka ustalara aktarılmamıştır. Sözlü tarih verileri, Kara Ali lakabıyla tanınan Ali Özer'in, sırlama tekniğini öğrenebilmek amacıyla yaklaşık iki-üç yıl boyunca bu atölyede çalıştığını göstermektedir. Ancak Ali Özer'in, teknik bilgiye erişemeyeceğini düşünerek atölyeden ayrıldığı ve daha sonra İngiliz Ali lakaplı Mehmet Çabuk ile birlikte çalışmaya devam ettiği belirtilmektedir.

Kaynak kişiler, Cebirettin Usta'nın vefatının ardından eşi Sebahat Hanım'ın oğlu Süleyman'ı da yanına alarak Kozan'dan ayrıldığını ifade etmektedirler. Ailenin daha sonra nereye yerleştiğine ilişkin herhangi bir bilgiye ulaşılammıştır. Bu nedenle, Kozan' da sırlı Cere üretiminin de bu ailenin ayrılmasının ardından tamamen sona erdiği anlaşılmaktadır.

Mimari açıdan değerlendirildiğinde, Kozan'daki geleneksel Cere pişirim fırınlarının büyük bölümü yuvarlak planlı olup yaklaşık 5-7 metre çapında ve 10-16 metre yüksekliğindedir. Buna karşılık Hüseyin Usta'nın fırını, diğer örneklerden farklı olarak dikdörtgen planlı ve iki bacalıdır. Ayrıca baca yüksekliğinin de diğer geleneksel fırınlara göre daha kısa olduğu belirtilmektedir. Bu özellikler, Hüseyin Usta'nın atölyesinin Kozan'daki geleneksel Cere fırınları içerisinde farklı bir mimari örnek oluşturduğunu göstermektedir.



Görsel 63:



Görsel 64: Cebirettin Yöneyoğlu'na ait mühür.

Görsel 63-64 Cebirettin Yöneyoğlu'na ait tek Cere. Türkan-Ali Kocaman koleksiyonunda bulunmaktadır. Görsele 29 Haziran 2026 tarihinde ulaşılmıştır, Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.

3. BÖLÜM: KOZAN'DAN GÜNÜMÜZE YANSIYAN CERELER VE YENİ İMALAT ÖRNEKLERİ

3.1. Günümüze çok az sayıda kalan yeşil sırlı ve sırsız geleneksel Cere örnekleri



Görsel 65: Kozan da bulunan çok az sırlı Cereden bir tanesi olan, 1 tenekelik yeşil renkli sırlı Cere. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir. Şuan Tavşantepe mahallesinde, Sis Müzikhol arkasında bir evde korunmaktadır. Bahçede görüp fotoğraflanmış fakat sahibine ulaşılammıştır.



Görsel 66: Dönay Karaman'ın annesine ait sırlı Cere. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 67: Hatice Kaplan hanıma ait Adana'da korunan sırlı cere. Sırsız alanlar maalesef yaldızla boyanmıştır.



Görsel 68: Adana / Feke / Tapan beldesinde Hilal Köz hanımın lavanta bahçesinde dekoratif amaçla kullandığı annesine ait yeşil sırlı pekmez Ceresi.

Görsel 65-66-67-68 Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 69.



Görsel 70.



Görsel 71.



Görsel 72.

Görsel 69: Hilal Köz lavanta bahçesi.

Görsel 70: Ali Cereci'ye ait 3 tenekelik, 2 kulplu su küpü.

Görsel 71: Ali Cereci'ye ait 4 tenekelik, 3 kulplu su küpü.

Görsel 72: Ali Cereci mührü.

Adana / Feke Tapan beldesinde Hilal Köz hanımın lavanta bahçesinde dekoratif amaçla kullandığı annesine ait, Ali Cereci yapımı sırsız 3 - 4 tenekelik 2 adet büyük su ceresi. Görsellere 25 / 07 / 2026 tarihinde ulaşılmış, Nermin Elmalı tarafından kayıt altına alınarak arşivlenmiştir.



Görsel 73: Kozan Bağlar mahallesinde Adana caddesinde Şırdancı önünde bir ekmek fırını önünde çiçek ekilen Ahmet Ablak'a ait su Ceresi



Görsel 74: 11/06/2026 tarihinde caddesinde şırdancı dükkanı önünde kayıt altına alınan, 30 yıldır kullanılan Halit Yılmaz'a ait su Ceresi

Görseller Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 75: Emine – Battal Yurdaer çifti günümüzde hala küpten su içen aile.

Mahmutlu mahallesinde İngiliz Ali'nin atölyesi bitişiğinde ikamet eden çiftte su küpünü polis oğlu Halil Yurdaer Kozan'ın Aydın köyünden alarak hediye etmiştir. Yaklaşık 75 – 80 yıllık olduğu söylenmektedir. Görsel 75. Beril Çuhadaroğlu Solmuşgöl arşivine aittir.



Görsel 76: Emine - Battal Yurdaer çiftinin su Cerelerine yaptırdığı metal ayaklık.

Kozan Su Cerelerini dengede tutmak için altına ahşap veya metalden ayaklar yapılarak kullanılmaktadır. Altına da bir kap yerleştirilerek içerisinde süzülen suda içilmektedir. Cerecin dışında damıtılan suyun lezzetinin çok daha güzel olduğu söylenmektedir. Görsel 75. Beril Çuhadaroglu Solmuşgöl arşivine aittir.



Görsel 77: Dürdane- Hacı Bozdoğan çifti Kozan'da evlerini butik bir müzeye dönüştürmüştür. Evlerinde 7 büyük su küpü, su testisi ve bir çok tarihi eser bulunmaktadır. Hacı Bozdoğan'a Cerecilikle ilgili yapılan ziyaretlerden birinde alınan Görsel Beril Çuhadaroglu Solmuşgöl arşivine aittir.



Görsel 78: Hacı Bozdoğan koleksiyonundan fotoğraflanan su Cereleri.
Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 79: Hacı Bozdoğan Koleksiyonundan fotoğraflanan büyük su cereleri.
Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.

Kara Ali ya ait gri renkli, 4 kuplu 6 tenekelik su küpü&ceresi.

Ali Cereciye ait kırmızı renkli 3 kulplu 4 tenekelik su küpü&ceresi.

Mehmet Çabuk a ait kırmızı renkli, 3 kuplu 5 tenekelik su küpü&ceresi.



Görsel 80: Hacı Bozdoğan Koleksiyonundan 4 kulplu su küpü



Görsel 81: Hacı Bozdoğan Koleksiyonundan 3 kulplu su küpü.

Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.

Kozan'da su Cereleri ve su küplerinin hacim ölçüsü olarak "teneke" birimi kullanılmaktadır. Bir teneke yaklaşık 18 litre hacme karşılık gelmektedir. Kaynak kişilerden elde edilen bilgilere göre üretilen su Cereleri ve su küplerinin hacimleri, kulp sayıları ve satış fiyatları aşağıdaki gibidir:

- 1 tenekelik su küpü: İki kulplu,
- 2 tenekelik su küpü: İki kulplu,
- 3 tenekelik su küpü: Üç kulplu,
- 4 tenekelik su küpü: Dört kulplu,
- 5 tenekelik su küpü: Dört kulplu,
- 6 tenekelik su küpü: Dört kulplu,
- 7 tenekelik su küpü: Dört kulplu,

Kaynak kişilerin aktardığı bilgilere göre yedi tenekeden daha büyük hacimli su küpleri üretilmekle birlikte, kullanımının zor olması ve talebin sınırlı kalması nedeniyle yaygın olarak tercih edilmemiştir. Sadece özel sipariş veren insanlara özel üretilmiştir.

Bu bilgilere, Ali Cereci'nin satış faaliyetlerinde de görev alan en büyük kızı Gülşen Cereci Akıllıoğlu ile gerçekleştirilen sözlü tarih görüşmeleri sonucunda ulaşılmıştır.



Görsel 82: Mahmut Koç'a ait pekmez ve Su Ceresi.

Görsel. Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 83: Yurdağül Hanım babası Mahmut Koç'a ait olan su ve pekmez Ceresini korumaktadır.

Görsel. Nermin Elmalı arşivine aittir.

Koç Ailesi ile ilgili bilgiler çoğunlukla Yurdağül Koç'a yapılan ziyaretlerde kayda alınmıştır. Yurdağül Koç, şuan hala baba evinde oturmakta. Cerecilikle ilgili yapılan ziyaretlerden birinde 28 Mayıs 2026 Kozan.

Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 84.



Görsel 85.

Görsel 84: İngiliz Ali Mehmet Çabuk oğlu Nurittin Çabuk'un koruduğu kapaklı pekmez Ceresi.

Cerencilik hakkında Nurittin Çabuk'a 04. 07.2026 yapılan ziyaretlerden birinde alınan görsel. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.

Görsel 85: İngiliz Ali'ye ait su testisi. Görsel Sami Çabuk arşivine aittir.

İngiliz Alini torunu Sami Çabuk Ağlıboğaz Ortaokulunda görev yaparken dedesine ait 1960 tarihli su testisini görür. İdareden rica eder alır fakat çok kötü boyanmıştır. Çok üzülür. Cereyi Kozan Belediyesi Kültür ve sanat evi Cere atölyesine getirir. Atölyemizde 300 °C den başlayarak kontrollü olarak 600 °C ye kadar fırınlanarak üzerindeki sentetik boyanın yanarak ve cerenin doğal haline dönmesi sağlanarak aileye teslim edilmiştir.

Mehmet Usta'nın torunu, Nurittin Çabuk'un oğlu Sami Çabuk, Paşalı Ortaokulunda görev yaptığı sırada dedesine ait bir pekmez Ceresini görmüş ve koruma amacıyla alarak babasına hediye etmiştir.

İngiliz Ali lakaplı Cerci Mehmet Çabuk Usta'nın oğlu Nurittin Çabuk, Kozan Lisesinden emekli bir kâiptir. Ortaokul ve lise yıllarında babasına toprak kazma, toprak taşıma, çamur hazırlama ve fırınlama gibi üretim süreçlerinde en fazla yardımcı olan çocuğudur. Kaynak kişinin aktardığı bilgilere göre Mehmet Çabuk Usta, çocuklarının tamamını okutmuş ve meslek sahibi olmalarını sağlamıştır. İngiliz Ali'ye en çok oğlu Nurittin yardım etmiştir. Bu bağlamda Cerencilik mesleğine hakim bir birey olarak tez sürecinde en çok bilgisine başvurulmuş kişidir.



Görsel 86.



Görsel 87.

Görsel 86: İngiliz Ali lakaplı Mehmet Çabuk Usta'ya ait, üzerinde ustanın dairesel mührü bulunan, çift kulplu h: 45 cm, Ø: 31 cm olan su Ceresi.

Görsel 87: İngiliz Ali lakaplı Mehmet Çabuk Usta'ya ait dairesel mühür.

Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.

Kaynak kişilerin aktardığı bilgilere göre İngiliz Ali, üretimlerinde Kozan Kalesi eteklerinden alınan kırmızı toprağı sınırlı ölçüde kullanmıştır. Bunun yerine, ağırlıklı olarak Çört olarak adlandırılan mevkiden temin edilen gri renkli toprağı, Sirelif bölgesinden alınan sarı toprağı ve Kadirli yolu güzergâhından elde edilen beyaz . mayalık kili tercih etmiştir. Fotoğrafta görülen su Ceresinin renk ve doku özellikleri, oğlu Nurittin Çabuk'un sözlü tarih görüşmesinde aktardığı bu bilgileri doğrular niteliktedir.



Görsel 88.



Görsel 89.

Görsel 88: Goca Hüseyin'e ait, h:70 cm Ø: 47 cm. 4 kulplu gri renkli, 6 tenekelik su küpü.

Görsel 89: Goca usta Hüseyin'e ait, 1950 tarihli su küpü&ceresi ağız detayı.

Hacı Bozdoğan koleksiyonundan. Goca usta Hüseyin' e ait 3 kulplu gri renkli, 6 tenekelik su küpü&ceresi. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 90.



Görsel 91. Detay



Görsel 92.

Görsel 90: 1998 yapımı Ø: 50 cm, 3 kulplu isimsiz çok büyük bir su küpü.

Görsel 91: 1998 yapımı h:70 cm, 3 kulplu isimsiz çok büyük bir su küpü ağız detayı.

Görsel 92: 1998 yapımı 3 kulplu isimsiz çok büyük bir su küpü el yazısı tarih detayı.

Mahmutlu Mahallesinde oturan elektrik ustası Hacı Bozdoğan koleksiyonundan. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 93.



Görsel 94.



Görsel 95. Detay.

Görsel 93: Kara Ali lakaplı Cere Ustası Kara Ali'ye ait h: 74 cm olan su ceresi.

Görsel 94: Kara Ali lakaplı Cere Ustası Kara Ali'ye ait Ø: 44 cm olan su ceresi.

Görsel 95: Kara Ali lakaplı ustanın cere ürerine 'Kozan' el yazısı.

Ali Özer'in kızı Emine Özer anlatımıyla Ali ustaya ait olduğu çıkarımında bulunduğumuz h:62 cm ve Ø:44 cm olan, 3 kulplu 5 tenekelik, Hacı Bozdoğan koleksiyonuna ait büyük su Ceresi. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.

Kara Ali Cereciler arasında durumu en kötü olandır. Evinin bahçesindeki dut ağacının altında üretim yaparak ve İngiliz Ali'nin fırınında pişirmiştir.

Şuan Mahmutlu mahallesi, Çamurdan sokakta bulunan baba evinde oturan küçük kızı Emine Özer'in anlatımında babasının diğer ustalar gibi mührü olmadığını eliyle yazı yazdığını ve Cere ve küplerin ağız kısmına serçe parmağıyla imza niteliğinde zarif şekiller verdiğini ifade etmektedir. Çizgisel desenleri ise tahta saç tarağını küçülterek kalın ve ince şeritler halinde dekor yapmıştır.



Görsel 96: Hacı Bozdoğan koleksiyonuna a ait su cereleri.

Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.

Görsel 96. Solda en büyük Kara Ali'ye ait 4 kulplu 5 tenekelik su küpü,
Ortada, Ali Cereci ye ait kırmızı çamur ağırlıklı 3 kulplu 3 tenekelik su küpü
En sağda İngiliz Ali'ye ait ağız işlemeli su Ceresi ise 3 Kulplu 4 tenekelik su küpü.



Görsel 97: Kara Ali'ye ait su küpü, detay. **Görsel 98:** Ali Cereci'ye ait küp detayı



Görsel 99: İngiliz Ali'ye ait su küpü detayı.

Görsel 97. Kara Ali'ye ait su küpü, ağız detayı detay

Görsel 98. Ali Cereci'ye ait küpü, ağız detayı detayı.

Görsel 99. İngiliz Ali'ye ait su küpü. ağız detayı detayı.

97- 98- 99 numaralı Görseller Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 100.



Görsel 101. Ağız detay

Görsel 100: İngiliz Ali'ye ait 1949 tarihli, h:64 cm olan 3 kulplu 5 tenekelik büyük su küpü.

Görsel 101: İngiliz Ali'ye ait su küpünün ağız detayı.

Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 102.



Görsel 103.

Görsel 102: Ali Cereci'ye ait 3 kulplu h: 63 cm olan su küpü.

Görsel 103: Ali Cereci'ye ait 3 kulplu Ø: 45 cm olan su küpü.

102- 103 numaralı görseller, Elektrikçi Hacı Bozdoğan koleksiyonuna aittir.

102 – 103 numaralı Görseller Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 104: Ali Cereci'ye ait su küpü, Detayı.

Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 105: Mahmutlu mahallesine yaşayan koleksiyoncu elektrik ustası Hacı Bozdoğan koleksiyonuna ait 7 su küpünden ikisi. Maalesef kırılan Cereleri betonla sıvayarak tamir etmeye çalışılıyor ve bu da Cerelerin özelliğini yok ediyor.

Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 106: Kara Ali ustanın en küçük kızı Emine Özer'in korumasında olan, Goca usta Hüseyin oğlu Ali Cereci ye ait h: 57 cm olan 3 kulplu 4 tenekelik büyük su Ceresi

Görsel 107: Kara Ali ustanın en küçük kızı Emine Özer'in in evince korumasında olan, Goca usta Hüseyin oğlu Ali Cereci ye ait Ø: 35 cm 3 kulplu 4 tenekelik büyük su Ceresi.

Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 108: Kadir Cereci'nin çocukları ve torunu, dedelerinin ve babalarının mesleğe devam ettiği Cere atölyesinin önünde.

Kadir kızı Gülşen Cereci Akıllıoğlu, Ali Cereci, Hakan Cereci, Erkan Cereci, torun Erhan Cereci, babasının ve dedesinin işlettiği tarihi Cere atölyesi önünde. Küçük kapı atölye girişi, solda yıkılan fırının cenenemliğin odun atılan alt kısmı duruyor. Fakat üst kısmını yıkarak bir göz oda yapılmıştır. Gülşen Cereci, Akıllıoğlu, Kadir Cereci'nin en büyük kızıdır ve babasından kalan tek hatıra olan sapı kırık sürahiyi korumaya altına almıştır.

Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 109: Kadir Cereci'ye ait sürahi.



Görsel 110: Ağız detayı.

Cereci ailesi ile ilgili en detaylı bilgiler, Kadir Cereci nin en büyük kızı Gülşen Cereci Akıllıoğlu'ndan alınmıştır. Cereci ailesine yaptığım pekçok ziyaretimden birinde çekilen fotoğrafta Kadir Cereci'den günümüze kalan tek su sürahişi görülmektedir. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 111: 1951 doğumlu Hasan Tuzculu, Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.

Görsel 111.Hasan tuzculunun babası 1930 doğumlu Mehmet Tuzculu, dokuz yaşındayken, 1924 yılında Yunanistan'dan Türkiye'ye göç ederek Kozan'ın Mahmutlu Mahallesi'ne yerleşmiştir. Kozan'da çiftçilikle uğraşan Hasan Tuzculu, gençlik yıllarında 1909 doğumlu komşu kızı Şefika Hanım ile evlenmiştir. Mehmet Tuzculu 1990 yılında, eşi Şefika Hanım ise 1978 yılında vefat etmiştir.

Bu evlilikten İsmet, Faize, Salih, Fatma, Hüsnü, Hasan, Müzeyyen ve Naile isimlerinde sekiz çocuk dünyaya gelmiştir. Günümüzde hayatta olan tek çocuk Hasan Tuzculu' dur.

Mesleği fırıncılık olan Hasan Tuzculu, Kozan'daki birçok fırında çalışmıştır. Gençlik yıllarında Emine Hanım ile evlenen Hasan Tuzculu, 6 Şubat 2023 depremlerine kadar aileye ait bu evde yaşamıştır. Deprem nedeniyle hasar gören baba ocağını boşaltmak zorunda kalan çift, daha sonra Kadirli'ye taşınmıştır. Hasan ve Emine Tuzculu çifti, belirli aralıklarla Kozan'a gelerek evlerinin bakımını yapmakta, aileye ait kültürel miras niteliğindeki ev ve eşyaları korumaya özen göstermektedir.

Kaynak kişinin aktardığı bilgilere göre Tuzculu ailesi, soyadını Yunanistan'da yaşadıkları köyün adından almıştır. Bu bölümde yer alan bilgiler, 26 Haziran 2026 tarihinde Cerecilikle ilgili Hasan Tuzculuyla gerçekleştirilen sözlü tarih görüşmesinden derlenmiştir.

Goca Hüseyin Cereci ustanın çok yakın komşusudur. Ve kendileri gibi Selanik'ten göç eden Goca Hüseyin'in Kozan a 30'lu yaşlarında geldiği bilgisine Hasan Tuzculu ile yaşı çok yakın olan Ali Cereci'nin yaşından yola çıkarak ulaşılmıştır.



Görsel 112: Hasan Tuzculu'ya ait 1944 tarihli Hüseyin Cereci yapımı büyük su küpleri.

Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 113: Hasan Tuzculu, eşi Emine hanım, aile dostları ile Cerecilik hakkında yapılan ziyaretten bir görüntü, 26.07.2026 , Kozan.

Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 114: Türkan- Ali Kocaman çiftine ait Cere koleksiyonunu.

Görsel 115: Türkan- Ali Kocaman çiftine ait koleksiyonunda pekmez ceresi.

29 / 06/ 2026 tarihinde aileye ulaşılarak cere ve küpler Nermin Elmalı tarafından altına alınmıştır.

Görseller Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 116: Türkan- Ali Kocaman çiftine ait cere koleksiyonu.

Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 117: Arife Kenger.

Görsel 118: Arife Kenger'e ait Su küpü ve Cere koleksiyonu.



Görsel 119: Arife Kenger'e ait büyük su küpleri, su ve pekmez cereleri.

Görsel 117. Arife Kenger'e 2024 de yapılan ziyaret.

Görsel 118. Arife Kenger Koleksiyona ait Su küpü ve Cereler

Görsel 119. Arife Kenger'ait büyük su küpleri, su ve pekmez cereleri.

Arife hanım, Kozan'da tek sırlı Cere üreten Fellah lakaplı Cebirettin ustanın evini satın almış bacayı yıktırarak bahçeyi düzenletmiştir. Fakat sonradan çok pişman olmuş ve üzgündür.

Kozan'da bulunan çok az sırlı cerelerden bir tanesi de Arife hanımın koleksiyonundadır. Ev hanımı olan Arife hanım Kozan'ın Cerecilik Kültürne sahip çıkmak için köylerden su küpü, Cere ve testiler toplamaktadır

Kozan Kent Müzesinde koruma altına alınan su küpleri.

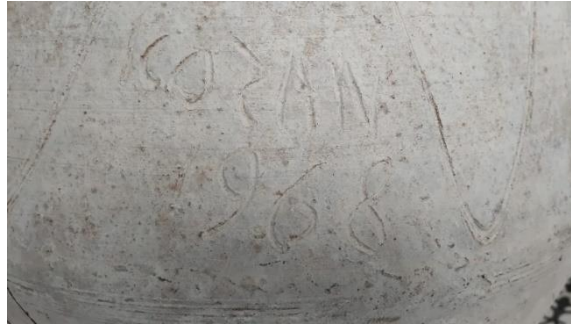


Görsel 120: Kozan Kent Müzesinde sergilenen su cereleri.



Görsel 121: Güncel su testisi. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir

Kozan da 1990'lı yıllarda tamamen son bulan Cerecilik mesleğine Kozan Belediyesi Kültür ve Sanat evi Seramik & Cere atölyemizde 2026 yılında elektrikli fırında kaldığı yerden azim ve büyük bir kararlılıkla devam edilmektedir. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 122: Tamir için getirilen 1968 tarihli Cere.

Görsel 123: Kırılan Cerecin tarih detayı.

Görsel 124: Kırılan Cerenin ağız kesiti. Toprağın pişme rengi görülmektedir.

Nermin Elmalı arşivine aittir.

Kozan'da yaşayan insanlar Cerelerini çok sevip korumak istemekle birlikte boyut çok büyük olduğu için muhafaza etmekte çok zorlanmaktadır. Pek çok insan kırılan Cerelerini tamir ettirebilmek için atölyemize gelmektedir. Fakat maalesef bu konuda yardımcı olunamamaktadır. 25 Haziran da gelen 1968 tarihli büyük su küpü bu örneklerden sadece bir tanesi.

3.2. Kozan Belediyesi Kültür ve Sanat evi Seramik & Cere Atölyesi

Kozan Belediyesi Kültür ve Sanat Evi Seramik & Cere Atölyesi, Kozanlı seramik sanatçısı Nermin Elmal  ile Kozan Belediyesi i  birliğinde kurulmuştur. Atölyenin kuruluşunda iki temel amaç bulunmaktadır. Birinci amaç, Kozan'da unutulmaya yüz tutmuş bir kültürel miras unsuru olan Cerecilik mesleğini yeniden gün yüzüne çıkarmak, günümüzde yaşatmak ve gelecek kuşaklara aktarmaktır. İkinci amaç ise Halk Eğitimi Merkezi bünyesinde seramik eğitimi alan kadınların üretime katılımlarını desteklemek, sosyal ve ekonomik yaşam içerisinde daha aktif rol almalarına katkı sağlamaktır.

Atölyenin kurulmasının ardından iki kadın ve bir erkek kursiyer, seramik üretimini öğrenerek kendi fırınlarını edinmiş ve üretim yapmaya ba lamıştır. Bunun yanı sıra çok sayıda katılımcı çamur torna tekniklerini öğrenmiş ve farklı seramik etkinliklerine katılmıştır.

Atölyede yalnızca geleneksel Cere ve çömlekçilik uygulamaları değil, aynı zamanda modern seramik sanatı, serbest seramik uygulamaları, heykel ve çamur torna çalışmaları da gerçekleştirilmektedir. Seramik sanatının yaratıcı ve üretken doğası gereği ya , zaman veya belirli bir çalışma zorunluluğu bulunmamaktadır. Atölyede seramik sanatına ilişkin teknik altyapı ve uygulama imk nları mevcuttur. Katılımcılar bireysel veya grup hâlinde atölyeye gelerek çeşitli çalışmalar gerçekleştirebilmektedir. Daha önce seramik deneyimi bulunmayan bireylerin dahi doğru malzeme, uygun teknik ve doğru yönlendirmelerle fonksiyonel ve estetik ürünler üretebildikleri gözlemlenmiştir. Katılımcılar tarafından üretilen eserler fırınlanıp sırlanarak kullanıma hazır hâle getirildikten sonra sahiplerine teslim edilmektedir.

Kültür ve Sanat Evinin inşaatı tamamlanmak üzereyken, dönemin Kozan Belediye Başkanı Mimar Kazım  zgan, projenin Belediye bünyesinde hizmet vermesinin daha fazla kişiye ulaşmasını sağlayacağını ve kurumsal bir kimlik kazandıracağını ifade ederek atölyenin Belediye çatısı altında faaliyet göstermesini önermiştir. Bu önerinin uygun bulunması üzerine başlangıçta Halk Sanat Evi olarak planlanan proje, Kozan Belediyesi Kültür ve Sanat Evi Seramik & Cere Atölyesi olarak hayata geçirilmiştir. Atölye ticari bir işletme olmayıp toplumun tüm kesimlerine ücretsiz kültür ve sanat hizmeti sunmaktadır.

Atölyede  ncelik, özel gereksinimli bireylere ve sosyal sorumluluk projelerine verilmektedir. Bununla birlikte anaokulundan  niversiteye kadar her ya  grubundan  ğrenci atölyede ağırlanmaktadır. Kozan Denetimli Serbestlik Müdürlüğü ile gerçekleştirilen i  birliği kapsamında bağımlılıkla mücadele eden bireylerin rehabilitasyon süreçlerine katkı sağlamak amacıyla seramik etkinlikleri düzenlenmektedir. Ayrıca  zel gereksinimli bireyler ve aileleri, belirli günlerde atölyeye gelerek birlikte üretim yapabilmektedir. Kozan merkezinin yanı sıra  evre ilçe ve köylerden, tüm Türkiye' den hatta yurtdışından da çok sayıda ziyaretçi atölyeye katılım sağlamaktadır.

Kozan Belediyesi Kültür ve Sanat Evi Seramik & Cere Atölyesi, Belediye bünyesinde faaliyet göstermesine rağmen klasik mesai anlayışıyla sınırlandırılmamıştır. Gündüz, ak am, haftasonu ve özel organizasyonlarda gelen gruplar için atölye faaliyetleri her an sürdürülmektedir. Atölyenin temel amacı, bireylerin üretme deneyimi yaşamaları, sanatla bulu maları ve sosyal yaşamlarına

değer katabilmeleri, istekli olan insanlara özellikle kadınlara meslek öğretmek hayata dahil olmalarına yardımcı olmaktır. Özellikle çocukların ve gençlerin sanat, spor, müzik, tiyatro ve sinema gibi kültürel alanlarla iç içe yetişmeleri, kötü alışkanlık ve olumsuz ortamlardan uzak kalmalarını sağlamak atölyemizin ve Kozan Belediyesi' nin öncelikli hedefleri arasında yer almaktadır.

Bu anlayış doğrultusunda Kozan Belediye Başkanı Sayın Mustafa Atlı, Kozan'ın kültürel mirasının yaşatılmasına ve gençlerin sosyal ve sanatsal gelişimlerine önem vermekte, atölyenin faaliyetlerine her anlamda destek sunmaktadır.

Kozan Belediyesi Kültür ve Sanat Evi Seramik & Cere Atölyesinin resmî açılışı, 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'nde, önceki dönem Kozan Belediye Başkanı Mimar Kazım Özgan tarafından gerçekleştirilmiştir. Atölyenin bugün bulunduğu mekânın tahsis edilmesinde dönemin Belediye Başkan Yardımcısı Süleyman Şenoğlu'nun önemli katkıları olmuştur. Sayın Şenoğlu tarihi Bilek-İş Zeytinyağı Fabrikasının sahibi ile görüşerek binanın bir sanat merkezine dönüştürülmesi ve tadilatı sürecinde çok önemli katkılar sunmuştur.

1974 yılında Bilek-İş Zeytinyağı Fabrikasını kuran Zeki Pehlivan, yalnızca bu projeye değil, geçmişte Kozan Devlet Hastanesinin yapım sürecine de katkı sunmuş, girişimci ve hayırsever kimliğiyle Kozan'ın sosyal ve kültürel gelişiminde önemli roller üstlenmiştir.

Nermin Elmalı'nın atıl durumdaki tarihi Bilek-İş Zeytinyağı Fabrikasında bir Cere atölyesi kurmak istemesinin iki temel nedeni bulunmaktadır. Birincisi, fabrikanın Mahmutlu Mahallesi'nde, yani tarihsel süreç içerisinde Cere ustalarının Kozan'a gelerek ilk atölyelerini kurdukları bölgede bulunmasıdır. Yaklaşık 1912'li yıllara kadar uzanan Cericilik geleneğinin yeniden aynı mahallede hayat bulmasının sembolik açıdan önemli olduğu düşünülmüştür.

İkinci neden ise, yok olmaya yüz tutmuş bir kültürel mirasın yaşatılmasının tarihî bir mekânda daha anlamlı olacağı düşüncesidir. Yaklaşık yirmi beş yıldır kullanılmayan ve büyük ölçüde yıpranmış durumdaki fabrikanın restorasyonu zor olmasına rağmen, gerekli çalışmalar yaklaşık 5-6 ay gibi kısa bir süre içerisinde tamamlanmış ve yapı 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'nde halkın hizmetine sunulmuştur.

Kozan Belediyesi Kültür ve Sanat Evi Seramik & Cere Atölyesi bugün, geçmiş ile geleceği buluşturan; kültürel mirası yaşatan, sanatı toplumun her kesimine ulaştıran ve üretmenin mutluluğunu paylaşan örnek bir kültür merkezi olarak faaliyetlerini sürdürmektedir.

Bu tez kapsamında yer verilen fotoğraflarda, atölyenin farklı yaş gruplarından katılımcılarla gerçekleştirdiği etkinlikler ve uygulama çalışmaları yer almaktadır. Fotoğraflarda katılımcı isimlerine yer verilmemiştir. Çünkü bu çalışmada temel amaç, bireylerden ziyade sanatın birleştirici ve dönüştürücü gücünü, üretim süreçlerini ve kültürel mirasın yaşatılmasına yönelik uygulamaları belgelemektir.



Görsel 125: Cere atölyemizin mülk sahibi Kozanlı iş insanı ve hayırsever Zeki Pehlivan bey ve eşi Hayrinur hanım ve atölyemizin açılmasına vesile olan dönemin Kozan Belediye Başkan yardımcısı Süleyman Şenoğul bey.

Cere atölyesi açılması için 1974 yılında yapılarak 2000 yılında kapatılan tarihi Bilek-İş zeytinyağı fabrikasını öneren, atölyemizin açılmasına vesile olan dönemin Kozan Belediye Başkan yardımcısı şuan Saadet Partisi Kozan İlçe Başkanı sayın Süleyman Şenoğul beye çok teşekkür ederiz.

Zeki- Hayrinur Pehlivan çiftine anlayışları, destekleri, en çok da duaları için çok teşekkür ederiz. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.

KOZAN BELEDİYESİ KÜLTÜR VE SANET EVİ SERAMİK&CERE ATÖLYESİ



Görsel 126: Tarihi Bilek - İş zeytinyağı fabrikasının tarihe açılan tarihi kapısı.

Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 127: Tarihi Bilek – İş zeytinyağı fabrikası dış görünümü.

Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 128: Tarihi Bilek – İş zeytinyağı fabrikasında zeytin ezilen tarihi taş.

Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 129: Atölyemizin tadilattan önceki görünümü.

Görseller Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 130: Atölyemizin tadilattan önceki görünümü.

Görseller Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 131: Atölyemizin tadilattan önceki görünümü.

Görseller Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 132: Atölyemizin tadilattan sonraki görünümü.

Görseller Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 133: Tadilattan sonra atölyemiz. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 134: Atölyemiz tarihi bir binada kurulduğu için biz de konsepti bozmadan antika eşalarla düzenlemeler yapılmıştır. Kozan'ın ilk eczacısının masası gibi.

100 yıllık masası gibi. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 135: Atölyemizde geleneksel ve özgün çamur torna formlar üretilmektedir.

Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.

KONUKLARIMIZ



Görsel 136: Eskişehir Vali Yardımcımız Sayın Ersin EMİROĞLU ve Kozan Kaymakamımız Sayın Bahattin Alp ARSLANKÖYLÜ beyin nezaket ziyaretinden.



Görsel 137: Eskişehir Vali Yardımcımız Sayın Ersin Kozan Kaymakamımız Sayın Bahattin Alp ARSLANKÖYLÜ beyin nezaket ziyaretinde nezaket ziyaretleri.

Görseller Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 138: Faydalı Köyü Dede Mehmet Akçalı Vakfı Ortaokulu idareci, öğretmen, veli ve özel gereksinimli öğrencileriyle gerçekleştirilen 4 Aralık dünya engelliler günü etkinliğimizden. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 139: Adalet Bakanlığı Kozan Cumhuriyet Başsavcılığı Kozan Denetimli Serbestlik Müdürlüğü ile gerçekleştirilen etkinliğimizden.

Yükümlüleri topluma kazandırmak ve meslek edindirmek amacıyla gerçekleştirilen etkinlikler uzman personel eşliğinde gerçekleştirilmektedir.

Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 140: Atölyemizin en büyük kuruluş amacı; her yaş grubundan insanlara sanat sevgisi aşılamak ve Kozan'da yok olan Cerecilik mesleğini geçmişten günümüze, günümüzden geleceğe aktararak Kültür mirasımıza sahip çıkmaktır.

Görseller Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 141: Her boy hediyelik Cereler. Görseller Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 142: Nermin Elmalı.



Görsel 143: Gençlerin ilgisi önemli.



Görsel 144: Üretilen Kozan su küpleri. Cere, testi ve bardaklar.

Görseller Nermin Elmalı arşivine aittir.

Kozan'da yok olan Cereler o gün üretilen aynı formları üretilerek günümüzde yaşatmak ve gelecek nesillere aktarmak, Cerecilik mesleğini yaşatmak hedeflenmektedir. Su küpleri sırsız, pekmez sirke, su Ceresi isteğe göre tek veya

Çift kulplu yapılarak içi sırlı olarak üretilmektedir. Su testileri ağızlıklı veya düz olarak, bardak adı verilen küçük su tesitleri günümüzde de bardakla birlikte üretilmektedir. Kozan Cerelerinin Cebirettin usta hariç srsız üretildiği bilinmektedir. Dolayısıyla üzerinde ahşap tarak veya fırçalarla sgraffitto (Kazıma) dekor uygulanmıştır. Güncel formlarda iste İnsanalar Cereler zerinde Avanos, İzmir Menemen gibi merkezlerde veya sosyal medyada gördükleri dekorları görmek istemektedir. Arz talep dengesi doğrultusunda, çok istememekle birlikte insanları mutlu etmek adına bu ricaları geri evrilmemektedir. Fakat Kozan Geleneksel Cerelerinde bu dekorlar yoktur. Su küplerini kulpsuz talep edenler çoğunlukta olmakla birlikte 2, 3, 4 kulplu su küpleri de üretilmektedir. Günümüzde Kozan'da Seramik ve Cereçiliğe (mlekiliğe) dair istenen tüm ürünler üretilmektedir.



Görsel 145: Güncel retim kulplu, kulpsuz sgraffitto ve rölyef dekorlu su küpleri, tek veya çift kulplu pekmez. sirke, peynir, tereyağı Cereleri.

Görseller Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 146: Bardak adı verilen fakat aslında su testisi olan formlar.

Görseller Nermin Elmalı arşivine aittir.

Bardaklar, Çukurova'ya, Doğu ve Güneydoğu Anadolu'dan pamuk toplamaya gelen ırgatların en çok tercih ettiği formlardır. Çoklukla tarlalarda su içmek amacıyla kullanılmıştır. Bu nedenle kolay taşınabilmesi için küçük üretilmiştir. Yanında da bir su bardağı hediye edildiği için bu küçük su testileri bardak olarak adlandırılmıştır. Günümüzde fonksiyonel ve dekoratif olarak kullanılmaktadır.

Su küplerinin büyüklüğü fırın ölçüsüne göre şekillenmektedir. Üretimi yapılan ürünlerin pişme işlemi ateş tuğlalı, elektrikli fırınlarda yapılmaktadır. Bisküvi pişirim 900°C, sır fırını 1050 °C. Decal dekor fırını 800°C de yapılmaktadır.



Görsel 147: Güncel su cereleri.



Görsel 148: Cerelerin fırınladığı elektrikli fırın.

Görseller Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 149: Sır üstü decal çıkartma dekor çalışmaları.



Görsel 150: Sır üstü decal çıkartma dekor çalışmaları.

Görseller Nermin Elmalı arşivine aittir.

Bugün Kozan'da geçmişten gelen formlar geleneksel olarak şekillendirilip güncel tekniklerle dekorlanarak kullanılmaktadır.

Su testileri ve Su Cerelerinin üzerine Kozan'ın tarihi eserleri decal çıkartma dekor ile uygulanarak her iki tarih bir noktada bileştirilmektedir.

Su içmek için fonksiyonel olarak kullanmak istenen Cereler içi sırsız, dışı sırlı olarak üretilmektedir. Çünkü sırlama yapılamazsa üzerine decal çıkartma uygulanamaz. Sırlama, ürünlerin ömrünü daha da uzatacağı ve estetik olmasının yanında hijyen kurallarına uygun olduğu için tercih edilmektedir.



Görsel 151: Güncel su testisi yorumu. Su testisi üzerine decal çıkartma ile Arıkan ve Hurmalı Konak görsel dekoru uygulaması. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.

Görsel 152: Su testisi üzerine Hoşkadem Camii decal çıkartma dekoru uygulaması. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 153: Görsel Pekmez Ceresi ve su testisi üzerine decal çıkartma ile Hoşkadem Camii Şerif Camii dekoru. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 154: Pekmez Ceresi üzerine Kozan kalesi ve Roma Köprüsü üzerine decal çıkartma ile uygulama yapılmıştır.

Görsel 155: Pemaz Ceresi üzerine Kozan'da bulunan tarihi eserler kompozisyon halinde decal çıkartma dekor olarak uygulanmıştır.



Görsel 156: Cere üzerine decal çıkartma ile hurmalı konak görseli uygulanmıştır.

Görsel 157: Pekmez ceresi üzerine Anavarza Antik Kenti görseli decal çıkartma dekor ile uygulanmıştır.

Görseller Nermin Elmalı arşivine aittir



Görsel 158: Geleneksel Kozan Ceresi üzerine sıraltı boyama tekiği ile yöresel işaretli narenciyelerden olan portakal görseli ile dekorlanmıştır.

Görsel 159: Geleneksel Kozan ceresi üzerine sıraltı boyama tekniği ile yörese işaretli narenciyelerden limon görseliyle dekorlanmıştır.



Görsel 160: Bardak adı verilen su testisinin güncel yorumu.

Görsel 161: Geçmişte bardak adı verilen su testilerinin yanında hediye edilen toprak bardaklar yerine bugün kupa bardakların içleri renkli sırlanıp, üzerine testide kullanılan figüre uygun görsellerle dekorlanarak hediye edilmektedir.

Görseller Nermin Elmalı arşivine aittir.

3.3. Cere Atölyesinin Eğitimsel ve Toplumsal İşlevleri veya "Cerecilik" Geleneginin Günümüzde Eğitim Yoluyla Sürdürülebilirliği

Kozan Belediyesi Kültür ve Sanat Evi Seramik & Cere Atölyesi olarak çocuklarla yürütülen çalışmalara özel önem verilmektedir. Seramik uygulamaları, öncelikle çocukların ince motor becerilerinin gelişimine önemli katkılar sağlamaktadır. Torba içerisindeki çamur parçasının ocuk tarafından elleriyle şekillendirilerek fonksiyonel bir ürüne dönüştürülmesi ve ortaya çıkan ürünü günlük yaşamında kullanabilmesi, zgven gelişimi açısından önemli bir deneyim oluşturmaktadır.

Çocuklar, gerçekleştirdikleri her olumlu eylem sonunda takdir edildikçe kendilerine olan güvenlerini artırmaktadır. Bu süreçte "Ben yaptım, yapabilirim." düşüncesinin gelişmesi, çocukların öz yeterlilik algılarının güçlenmesine katkı sağlamaktadır.

Arkadaşlarıyla birlikte, rutin yaşam ortamlarının dışında gerçekleştirilen seramik etkinlikleri ise çocukların grup içerisinde davranma becerilerini, toplumsal kurallara uyumlarını, yönergeleri dinleme ve anlama yetilerini, algılama becerilerini ve sorumluluk duygularını geliştirmektedir.

Atölye çalışmalarında çocuklara evre bilinci kazandırılması, özel günlerde büyükleri için hediyeler hazırlamaları yoluyla saygı ve paylaşma duygularının geliştirilmesi gibi sosyal içerikli etkinliklerle değerler eğitimine de katkı sunulmaktadır. Bunun yanında çocuklara üretmenin mutluluğu, emeğin önemi ve bir hedefe ulaşmak için çaba göstermenin gerekliliği, uygulamalı etkinlikler aracılığıyla yaşatarak öğretilmektedir.

Eğitim bilimlerinde öğrenmenin kalıcılığının, öğrenme sürecine katılan duyu organlarının sayısıyla doğru orantılı olduğu kabul edilmektedir. Seramik alışmaları bu açıdan çok yönlü bir öğrenme ortamı sunmaktadır. ocuk; çamura dokunmakta, onu hissetmekte, görmekte, verilen yönergeleri dinlemekte, algılamakta ve uygulamaktadır. Kendi ürettiği eseri uzun yıllar kullanabilmesi ise öğrenme deneyiminin kalıcılığını ve anlamlılığını artırmaktadır.

Yetişkinler ise nasıl bir Seramik fincanda çay, kahve içmek istiyorsa o ürünü kendisi üreterek kullanabilmekte. Özel günlerde sevdiklerine özel hediyeler yapmakta hatta evcil hayvanlarına özel kaplar retmekteler. Kendisini ve sevdiklerini şımartmak, mutlu etmek isteyenler atlyemizi sıkça ziyaret etmekte.

Atölyemizde kesinlikle yaş & cinsiyet ayrımı ve sınırlaması olmayıp mesai kavramı olmaksızın atlyemizi ziyaret edebilmektedir. Çünkü; doğru malzeme, doğru teknik, doğru yönerge ve doğru eğitimciyle her birey seramik üretebilir.

Öncelikli hedefimiz insanlara Seramik & Cerecilik mesleğini, üretim yapmanın keyfini yaşatmak ve pişmiş toprağın lmszlğn hissettirmek.



Görsel 162: Kozan Portakal Çiçeği Festivalinde sergilenen güncel Cereler. Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.



Görsel 163: İdeamız, Kozan'da yok olan Cerecilik mesleğini güncelleyerek gelecek nesle aktarılmasını sağlamaktır.

Görsel Nermin Elmalı arşivine aittir.

SONUÇ

Bu araştırma; Kozan'da büyük ölçüde yok olmuş bir zanaat olan Cereciliğin tarihsel gelişimini kayıt altına almak, arşivlemek ve gelecek kuşaklara aktarmak amacıyla hali hazırda var olan somut örnekler incelenerek ve hayatta olan ailelerden bilgiler alıp, bu bilgilerin kayıt altına alınması yoluyla gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın temel amacı; kültürel mirasa, geçmişe ve geleneksel üretim biçimlerine sahip çıkarak unutulmaya yüz tutmuş bir zanaatın yeniden görünür hâle gelmesine ve yaşatılmasına katkı sunmaktır.

Araştırma bulguları, Kozan'da Cerecilik mesleğinin gelişmesinde Selanik ve Avanos kökenli ailelerin belirleyici rol oynadığını ortaya koymaktadır. Selanik'ten gelen 1894 doğumlu Goca Usta Hüseyin Cereci ile Avanos'tan Kozan'a yerleşen 1909 doğumlu Çil Mahmut Lakaplı Mahmut Koç, yalnızca üretim yapan ustalar değil; aynı zamanda yetiştirdikleri çıraklar aracılığıyla mesleğin yaygınlaşmasını sağlayan öncü isimlerdir. Bu ustaların yanında yetişen çok sayıda genç, daha sonra kendi atölyelerini kurarak 1990'lı yıllara kadar Kozan ekonomisine önemli katkılar sağlamışlardır.

Cerecilik, insan gücüne dayalı bir üretim biçimi olması nedeniyle yalnızca ustaların değil, aile bireylerinin ve çoğu zaman mahallede yaşayan çocukların da üretim sürecine katıldığı bir zanaat olmuştur. Toprağın taşınması, çamurun hazırlanması, ürünlerin kurutulması ve fırınlanması gibi aşamalarda gerçekleşen bu ortak emek, toplumsal dayanışmayı ve birlikte üretme kültürünü güçlendiren önemli bir unsur ve seramik üretiminin de kolektif bilinci olarak her toplumda görülebilmektedir.

Araştırma kapsamında Adana'nın Kozan ilçesinde uzun yıllar boyunca sürdürülen ve yörede "Cerecilik" olarak adlandırılan geleneksel çömlekçilik zanaatı; tarihsel gelişimi, üretim teknikleri, usta biyografileri, aile yapıları ve toplumsal yaşamdaki yeri bakımından incelenmiştir. Saha araştırmaları, sözlü tarih görüşmeleri, aile arşivlerinde muhafaza edilen fotoğraf ve belgeler ile günümüze ulaşabilen özgün eserler değerlendirilerek büyük ölçüde yok olmuş bir zanaatın izleri kayıt altına alınmıştır.

Elde edilen bulgular, Kozan Cereciliğinin yalnızca ekonomik bir üretim faaliyeti olmadığını, aynı zamanda bölgenin sosyal hafızasını, yaşam kültürünü ve kuşaklar arası bilgi aktarımını yansıtan önemli bir somut olmayan kültürel miras unsuru olduğunu ortaya koymaktadır. Kozan'da "çömlekçilik" yerine "Cerecilik" kavramının kullanılmaya devam etmesi, mesleğin yöreyle bütünleştiğini, yöresel Cere kullanımının ve yerel kimliğin ayrılmaz bir parçası hâline geldiğini göstermektedir.

Saha araştırmaları, Kozan Cereciliğinin güçlü bir yerel bilgi birikimine sahip olduğunu göstermektedir. Ustaların farklı bölgelerden temin ettikleri kırmızı, gri ve beyaz toprakları belirli oranlarda karıştırmaları, mayalık adı verilen özel kil

uygulamaları, kaya tuzu kullanımı, mumlama teknikleri ve geleneksel pişirim yöntemleri; nesilden nesile aktarılan özgün bir üretim kültürünün varlığını ortaya koymaktadır. Bu bilgiler, yazılı kaynaklardan çok ustaların deneyimleri ve sözlü aktarım yoluyla korunmuştur.

Araştırma sırasında birebir emekle ulaşılan yaklaşık iki yüz fotoğraf, belge ve özgün eser yalnızca Cerecilik mesleğinin değil, aynı zamanda Kozan'ın sosyal ve kültürel tarihinin de önemli tanıklarındır. Aile arşivlerinde korunan fotoğraflar, atölye görüntüleri, fırınlar, su Cereleri, küpler ve günlük kullanım eşyaları; geçmiş dönemin üretim ilişkilerini, aile yaşamını ve toplumsal dayanışmasını görünür kılmaktadır. Bu yönüyle çalışma, yalnızca bir meslek araştırması değil, aynı zamanda yerel tarih ve kültürel bellek açısından da önemli bir akademik çalışma şeklinde görülebilir.

Araştırma verileri, Cereciliğin yok oluş sürecinin tek bir nedene bağlı olmadığını göstermektedir. Sanayileşme, metal ve plastik ürünlerin yaygınlaşması, 1980'li yıllardan itibaren buzdolabının günlük yaşamda yaygın olarak kullanılmaya başlanması, genç kuşakların ağır ve emek yoğun olan bu mesleğe yönelmemesi ve üreticilerin karşı karşıya kaldığı ekonomik güçlükler, Cerecilik geleneğinin giderek zayıflamasına neden olmuştur. Duman vergisi, mühür ücreti, işgaliye bedeli ve rûsûm uygulamaları gibi ekonomik yükümlülüklerin de zor koşullarda üretim yapan ustaları olumsuz etkilediği ve mesleğin sürdürülebilirliğini güçleştirdiği anlaşılmaktadır. Sonuç olarak, 1990'lı yıllara gelindiğinde Kozan'da geleneksel Cere üretimi büyük ölçüde sona ermiştir.

Bununla birlikte, elde edilen bulgular geleneksel zanaatların uygun koruma ve destek politikalarıyla yaşatılabilir olduğunu da göstermektedir. Türkiye'nin farklı bölgelerinde bulunan Avanos, Menemen, Sorkun ve Kınık gibi merkezlerde geleneksel çömlekçilik faaliyetlerinin günümüzde de devam etmesi, kültürel mirasın ekonomik ve turistik bir değere dönüştürülebildiğini ortaya koymaktadır. Benzer bir süreç, gerekli destek mekanizmalarının oluşturulması hâlinde Kozan için de söz konusu olabilir. Cere kültürünü içine sindirmiş olan Kozan yöresi için Cerecilik geleneğinin tamamen ortadan kalkmadığı görülmektedir. Ustalardan geriye kalan eserler, aile arşivleri, sözlü anlatılar ve günümüzde yeniden kurulan seramik ve Cere atölyesi çalışmaları, bu kültürel mirasın yeniden görünür hâle getirilmesi açısından umut verici gelişmelerdir.

Özellikle Kozan Belediyesi ile Seramik Sanatçısı Nermin Elmalı iş birliğinde kurulan her yaş ve farklı gruplara hizmet veren Kozan Belediyesi Kültür ve Sanat Evi Seramik & Cere Atölyesi'nin, unutulmaya yüz tutmuş bu geleneğin yeniden canlandırılması, eğitim yoluyla aktarılması ve gelecek kuşaklarla buluşturulması açısından önemli bir toplumsal işlev de yerine getirilmektedir. Atölyenin tarihî bir zeytinyağı fabrikasından dönüştürülerek yeniden seramik atölyesi olarak inşa edilmiş olmasıyla aslında iki farklı değeri, endüstriyel mirasın ve geleneksel

Cerencilik kültürünün birlikte yaşatılması sağlanmış, çağdaş bir anlayışla yeniden aktif hale getirilmiştir.

Gelişen teknoloji karşısında geleneksel üretim biçimlerinin değişmesi kaçınılmaz görünmektedir. Ancak toprakla üretilen ürünlerin yalnızca su Cereleri ve küplerle sınırlı olmadığı açıktır. Günümüzün estetik anlayışına ve ihtiyaçlarına uygun yeni, özgün tasarımlar geliştirilebilir. Su küpleri ve geleneksel formlar dekoratif, sanatsal ve peyzaj amaçlı kullanılabilir. Kültürel miras ürünleri yalnızca işlevsel ihtiyaçları karşılamak amacıyla değil, geçmişle olan bağın korunması ve kültürel belleğin yaşatılması amacıyla da değerlidir. Uygarlık tarihi kadar eski bir geçmişe sahip olan insanın toprakla, çömlekçilikle ve Cerencilikle kurduğu bağın kopmaması, kültürel sürekliliğin sağlanması açısından büyük önem taşımaktadır.

Sonuç olarak bu araştırma, Kozan Cerencilığının yalnızca geçmişte kalmış bir zanaat olmadığını; göç, üretim, aile, dayanışma ve kültürel kimlik gibi birçok toplumsal unsuru bünyesinde barındıran çok katmanlı bir kültürel miras olduğunu ortaya koymuştur. Sözlü tarih çalışmaları, saha araştırmaları ve görsel arşivler aracılığıyla kayıt altına alınan bu bilgi birikiminin ileride yapılacak bilimsel çalışmalara kaynaklık etmesi ve Kozan'ın somut olmayan kültürel mirasının korunmasına katkı sağlaması umulmaktadır.

Araştırma sürecinde birçok ailenin geçmişten günümüze ulaşan su Cerelerini ve diğer toprak eserleri özenle koruduğu görülmüştür. Bu eserlerin bilimsel yöntemlerle kayıt altına alınması ve arşivlenmesi, gelecekte Kozan'da bir Cerencilik Müzesi oluşturulmasına yönelik önemli bir altyapı sağlayabilir. Geleneksel Cerencilik kültürünün korunması ve gelecek kuşaklara aktarılabilmesinin en kolay yolu çağdaş müzecilik anlayışı ile Kozan'a kazandırılan bir müze olabilir.

KAYNAKÇA

- Arcasoy, A. & Başkırkan, H. (2020). *Seramik teknolojisi*. Literatür Yayıncılık.
- Caunce, S. (2001). *Sözlü Tarih ve Yerel Tarihçi* (B. B. Can & A. Yalçinkaya, Çev.). Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı.
- Danacıoğlu, E. (2001). *Geçmişin izleri: Yanıbaşımızdaki tarih için bir kılavuz* (2. bs.). Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı.
- Gün, M. (2020). Kültürel bir imge olarak Avanos çömlekçiliği. *Kültürel Miras Araştırmaları*, 1(1), 13–17. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/kulmira/article/981568>
- Güner, G. (1988). *Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik*. Akbank.
- Oğuz, M. Ö. (2009). *Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?* Geleneksel Yayıncılık.
- Rice, P. M. (2015). *Pottery Analysis: A sourcebook* (2nd ed.). University of Chicago Press.
- Rye, O. S. (1981). *Pottery technology: Principles and reconstruction*. Taraxacum.
- Taykurt-Daday, M., Kılınç-Mirdalı N., (2020). *Arkeolojik Seramikler ve Arkeometri: Üretim Teknolojisi ve Karakterizasyon Yöntemleri*. MORS IMMATURA Amanosların Gölgesinde Hayriye Akıl Anı Kitabı, Ege Yayınları (449–464).
- Tekkök-Biçken, B. (2000). Pottery production in the Troad: Ancient and modern Akköy. *Near Eastern Archaeology*, 63(2), 94–101. <https://doi.org/10.2307/3210746>
- Thompson, P., & Bornat, J. (2017). *The voice of the past: Oral history* (4th ed.). Oxford University Press.
- UNESCO. (2003). *Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage*. <https://ich.unesco.org/en/convention>
- Ünal, S. & Aybar, E. (2022). Avanos çömlekçiliğinde bir pişirim yöntemi: Karartmalı seramikler. *Ankara Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dergisi*, 4(2), 242–256. <https://doi.org/10.58608/augsfd.1114863>

EKLER

Bilgilendirilmiş Gönüllü Onam Ve Ses/Görüntü Kayıtlarının Kullanım İzni.

Katılımcı Kayıt Onayı Listesi:

Gülşen Cereci Akıllıoğlu.

Ali Cereci.

Hakan Cereci.

Müfide Cereci.

Sami Cereci.

Yurdagül Koç.

Hafıza Koç.

Ahmet Koç.

Dürdane Koç.

Ali Koç.

Nurittin Çabuk.

Emine Özer.

Halil Özer.

Hasan Tuzculu.

Hilal Köz.

Ahmet Ablak.

Halit Yılmaz.

Emine Yurdaer.

Battal Yurdaer.

Hacı Bozdoğan.

Türkan Kocaman.

Ali Kocaman.

Arife Kenger.

Ersin Emiroğlu.

Bahittin Alp Arslanköylü

YAYIMLAMA VE FİKRÎ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI

Enstitü tarafından onaylanan lisansüstü tezimin/raporumun tamamını veya herhangi bir kısmını, basılı (kâğıt) ve elektronik formatta arşivleme ve aşağıda verilen koşullarla kullanıma açma iznini Hacettepe Üniversitesi'ne verdiğimi bildiririm. Bu izinle Üniversite'ye verilen kullanım hakları dışındaki tüm fikrî mülkiyet haklarım bende kalacak, tezimin/raporumun tamamının ya da bir bölümünün gelecekteki çalışmalara (makale, kitap, lisans ve patent vb.) kullanım hakları bana ait olacaktır.

Tezin/Sanat Çalışması Raporunun kendi orijinal çalışmam olduğunu, başkalarının haklarını ihlal etmediğimi ve tezimin/sanat çalışması raporumun tek yetkili sahibi olduğumu beyan ve taahhüt ederim. Tezimde/sanat çalışması raporumda yer alan, telif hakkı bulunan ve sahiplerinden yazılı izin alınarak kullanılması zorunlu metinleri yazılı izin alınarak kullandığımı ve istenildiğinde suretlerini Üniversite'ye teslim etmeyi taahhüt ederim.

Yükseköğretim Kurulu tarafından yayınlanan **Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge*** kapsamında tezim/sanat çalışması raporum aşağıda belirtilen haricinde YÖK Ulusal Tez Merkezi/ H.Ü. Kütüphaneleri Açık Erişim Sisteminde erişime açılır.

- ☐ Enstitü/ Fakülte yönetim kurulunun gerekçeli kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihimden itibaren ... yıl ertelenmiştir. (1)
- ☐ Enstitü/ Fakülte yönetim kurulu kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihimden itibaren ... ay ertelenmiştir. (2)
- ☐ Tezimle ilgili gizlilik kararı verilmiştir. (3)

28.08.2026

Nermin Elmalı

*Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge

- (1) Madde 6.1. Lisansüstü tezle ilgili patent başvurusu yapılması veya patent alma sürecinin devam etmesi durumunda, tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulu iki yıl süre ile tezin erişime açılmasının ertelenmesine karar verebilir.

- (2) Madde 6.2. Yeni teknik, materyal ve metotların kullanıldığı, henüz makaleye dönüşmemiş veya patent gibi yöntemlerle korunmamış ve internetten paylaşılması durumunda 3. şahıslara veya kurumlara haksız kazanç imkânı oluşturabilecek bilgi ve bulguları içeren tezler hakkında tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulunun gerekçeli kararı ile altı ayı aşmamak üzere tezin erişime açılması engellenebilir.
- (3) Madde 7.1. Ulusal çıkarılan veya güvenliği ilgilendiren, emniyet, istihbarat, savunma ve güvenlik, sağlık vb. konulara ilişkin lisansüstü tezlerle ilgili gizlilik kararı, tezin yapıldığı kurum tarafından verilir. Kurum ve kuruluşlarla yapılan iş birliği protokolü çerçevesinde hazırlanan lisansüstü tezlere ilişkin gizlilik kararı ise, ilgili kurum ve kuruluşun önerisi ile enstitü veya fakültenin uygun görüşü üzerine üniversite yönetim kurulu tarafından verilir. Gizlilik kararı verilen tezler Yükseköğretim Kuruluna bildirilir.

Madde 7.2. Gizlilik kararı verilen tezler gizlilik süresince enstitü veya fakülte tarafından gizlilik kuralları çerçevesinde muhafaza edilir, gizlilik kararının kaldırılması halinde Tez Otomasyon Sistemine yüklenir.

Tez Danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulu tarafından karar verilir.

ETİK BEYANI

Hacettepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, Tez Çalışması Raporu Yazım Yönergesi'ne uygun olarak hazırladığım bu Tez Çalışması Raporunda,

- Tez/Sanat Çalışması Raporu içindeki bütün bilgi ve belgeleri akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- görsel, işitsel ve yazılı bütün bilgi ve sonuçları bilimsel ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda ilgili eserlere bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunduğumu,
- atıfta bulunduğum eserlerin bütününe kaynak olarak gösterdiğimi,
- kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapmadığımı,
- bu Tez/Sanat Çalışması Raporunun herhangi bir bölümünü bu üniversitede veya başka bir üniversitede başka bir Tez Çalışması Raporu çalışması olarak sunmadığımı

beyan ederim.

31.08.2026

Nermin Elmalı

YÜKSEK LİSANS TEZİ ORJİNALLİK RAPORU

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ

Güzel Sanatlar Enstitüsü

Kozan'da Günlük Hayatın Merkezinde Cere

Yukarıda başlığı verilen Tez/Sanat Çalışması Raporumun tamamı aşağıdaki filtreler kullanılarak Turnitin adlı intihal programı aracılığı ile Tez Danışmanım tarafından kontrol edilmiştir. Kontrol sonucunda aşağıdaki veriler elde edilmiştir:

Raporlama Tarihi	Sayfa Sayısı	Karakter Sayısı	Savunma Tarihi	Benzerlik Oranı (%)	Gönderim Numarası
31.08.2026	135	164734	30.06.2026	%5	3019254806

Uygulanan filtreler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar dâhil
3. 5 kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

Hacettepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Tez/Sanat Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Uygulama Esasları'nı inceledim ve çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim. 28.08.2026

Nermin Elmalı

Öğrenci No:N23122567

Anasanat/Anabilim Dalı: Seramik

Program (işaretleyiniz):

Yüksek Lisans	Sanatta Yeterlik	Doktora	Bütünleşik Doktora
X			

DANIŞMAN ONAYI UYGUNDUR.

Prof. Dr. Candan Terviel

MASTER'S THESIS ORIGINALITY REPORT

HACETTEPE UNIVERSITY

Institute of Fine Arts

Cere at the heart of daily life in kozan

The whole art work report is checked by my supervisor, using Turnitin plagiarism detection software taking into consideration the below mentioned filtering options. According to the originality report, obtained data are as follows.

Date Submitted	Page Count	Character Count	Date of Thesis Defence	Similarity Index (%)	Submission ID
31.08.2026	135	164734	30.08.2026	%5	3019254806

Filtering options applied are:

1. Bibliography excluded
2. Quotes included
3. Match size up to 5 words excluded

I declare that I have carefully read the Hacettepe University Institute of Fine Arts Guidelines for Obtaining and Using Thesis Originality Reports; that my thesis does not include any form of plagiarism; that in any future detection of possible infringement of the regulations, I accept all legal responsibility; and that all the information I have provided is correct to the best of my knowledge. I respectfully submit this for approval. 28.08.2026

Nermin Elmalı

Student No.: N23122567

Department: Ceramic

Program/Degree:

Master's	Proficiency in Art	PhD	Joint Phd
X			

SUPERVISOR APPROVAL

APPROVED

Prof. Dr. Candan Terviel

