

No: 774 – Mahreç İşareti

SORKUN ÇÖMLEĞİ

Tescil Ettiren
ESKİŞEHİR TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 774
Tescil Tarihi	: 27.05.2021
Başvuru No	: C2020/077
Başvuru Tarihi	: 11.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Sorkun Çömleği
Ürün / Ürün Grubu	: Çömlek / Hahılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Eskişehir Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İki Eylül Cad. No:28/6 ESKİŞEHİR
Coğrafi Sınırı	: Eskişehir ili Mihalıççık ilçesi Sorkun Köyü
Kullanım Biçimi	: Sorkun Çömleği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sorkun Çömleği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Geçmiş 700-800 yıl öncesine dayanan Sorkun Çömleği; Sorkun Köyünden çıkartılan kırmızı toprak ve ak toprak karışımıyla, yerel yöntemlerle ve el işçiliğiyle üretilen, içi siyah dışı kırmızımsı renkte çömlektir.

Sorkun Köyünün Aşılık ve Kocakızılık mevkilerinden çıkartılan kırmızı toprağın, % 70 oranında su çekme kapasitesi vardır. Tilkinliği, Kabaçam, Tuzla Kayaları ve Emircan mevkilerinden çıkarılan ak toprağın içinde % 69 oranında amiyant bulunduğundan çömlekler parlak olur. Kırmızı ve ak toprağın özelliklerinin birleşimi neticesinde Sorkun Çömleği, poroz (gözenekli) yapıya sahip olup bu sayede, ısı şoklara dayanıklıdır. Üretimde kullanılan açık pişirme yönteminde çömlekler ters çevrilerek pişirildiği için, çömleklerin içi siyah dışı kırmızımsı olur.

Üretim Metodu:

Sorkun Çömleğinin üretimi 6 aşamada gerçekleşir.

1. Çamur Hazırlama:

- Kırmızı toprak; Aşılık ve Kocakızılık mevkilerinden 3-5 m derinlikten çıkarılan yaş kırmızı toprak, küçük parçalar halinde güneşte kurutulur. Kaynar suda eritilerek bulamaç haline getirilir. Bu sırada yüzeye çıkan çöpler temizlenir.
- Sarı, yeşil ve gri tonlarda, yağlı ve yumuşak olan ak toprak; Tilkinliği, Kabaçam, Tuzla kayaları ve Emircan mevkilerinden yüzeyden alınır, elenerek temizlenir.
- 112-128 kg kırmızı toprak, 480 kg ak toprak ile, ak kalmayacak şekilde iyice karıştırılarak yoğrulur.
- Çamur karışımı 3-5 gün dinlendirilir. Dinlenen çamurdan, "halka tutulması" denen 10 cm çapında ve 40-50 cm uzunluğunda silindir gövdeler oluşturulur. Silindir çamurlar üst üste dizilerek tekrar dinlendirmeye bırakılır.

2. Şekillendirme:

- Bir miktar çamur, kalıp üzerine konur ve kalıbın daire formu, kılavuz olarak kullanılır.
- Dip Yazma: Çamur, kılıç yardımıyla yüzeye yayılıp daire şekli verilerek iyice düzeltilir.
- Halka Ekleme: Dip yazma işlemi ile daire şekli verilmiş çamur parçanın dip kenarlarına, çömleğin boyutuna uygun şekilde çamurdan kalın bir silindir parça eklenir.
- Kaldırma: Dip kenara eklenen halka çamur; kalıp döndürülerek, kılıç ve parmaklar yardımıyla sıkıştırılarak inceltir ve çömleğin büyüklüğüne bağlı olarak 15-25 cm yükseltilir. Çömlekler kapalı ve nemli bir ortamda bir gece dinlenmeye bırakılır.
- Çekme: Kıyıacak denilen alet yardımıyla kaldırılmış çömleğin ağzı, üstünden 1 cm kesilerek düzeltilir. Kıyı bezi denilen pamuklu pazen türü bir kumaş yardımıyla çömleğin ağız kısmı dışa doğru 1,5 cm kıvrılır ve kıvrılan kısım, parmakla şekillendirilir. Çekmesi biten çömlekler, kış aylarında bir gün dinlendirmeye bırakılır, yaz aylarında ise bir sonraki işleme tabi tutulur.
- Karınlama: Bu işlemle çömleğin iç hacmi ve son görünümü oluşturulur. Çömleğin iç cidarından kılıcın yuvarlak kısmı ile bastırılır ve dışarıdan da avuç içiyle çamurun dışarıya doğru kavislendirilmesi yapılır.
- Ağızlama: Çamur, parmak şeklinde inceltir ve çömleğin üst kısmına konularak kıyı beziyle şekillendirilir.
- Çömlek Kapakları: Çeşitli boyutlardaki daire biçimindeki kalıp üzerine 2-3 cm kalınlığında çamur yerleştirilir ve kılıç yardımıyla çamur düzeltilir. Bir elle şekil verilirken, diğer elle dönce çevrilerek kapak oluşturulur. Kıyı bezi ve avuç içiyle kapak düzeltilir.

3. Kurutma:

- Şekillendirilen yaş çömlekler, sıcak havalarda doğrudan güneş altında 1 gün, kapalı havalarda ise 2-3 gün kurumaya bırakılır. Soğuk havalarda kurutma işlemi, sobalı odalarda yapılır.
- Kurutma işlemi sırasında çömleklerin içeriye doğru çökmemesine özen gösterilir.

4. Kazıma:

- Kurutulmuş çömlekler, pürüzlerin giderilmesi ve yüzeyin daha düzgün görünmesi için; içi su dolu bir kap içine yerleştirilmiş taşın üzerine teker teker konur, yumuşayınca sudan çıkartılır.
- Yumuşayan çömleklerin karın bölgesi ve tavan kenarları kazıyacak yardımıyla kazınarak düzeltilir. Bu işlem sırasında çömleğin ağzına ve içine su değdirilmez ve bu bölgeler kazınmaz.

5. Sırlama:

- Çömleklerin güzel görünmesi, kabarmaması, gözeneklerinin kapanması ve ateşe dayanıklı olması için yapılır.
- Çömlekler ağızları içeri bakacak şekilde daire biçiminde dizilir ve daire ortasında ateş yakılarak çömlekler ısıtılır.
- Kızıl toprak bir kap içerisinde su ile eritilerek bulamaç haline getirilir.
- Koyu kıvamlı kızıl bulamaç, sır bezi adı verilen bez parçası ile ısıtılan çömleğin üzerine dairesel hareketlerle hızlıca sürülerek tüm yüzey kaplanır.

6. Pişirme (Ütme):

- Bu işlem; Sorkun Köyünün dışında yer alan, rüzgârın tek yönden ve sert estiği “küllük” denilen açık alanlarda, çömleklerin sayısı 300-500 olunca yapılır.
- Zemine, kuru saman ve odun taşları serilir. Çömleklerin ağızları yere gelecek şekilde bir sıra odun bir sıra çömlek dizilir.
- Odunlar, rüzgârın estiği yönde sıralanıp yakılır. Ateş, çeykel denen iki ucu kancalı uzun bir sopayla çömleklere doğru itilir.
- Pişirme sıcaklığı yaklaşık 750-8000 C’dir. Çömleklerin dışı kızılımsı renk aldığı anda, pişirme işleminin tamamlandığı anlaşılır ve çömlekler, çeykel ile çekilerek soğumaya bırakılır.
- Soğuyan çömlekler kontrol edilerek küllüğün yanında istiflenir.
- Sorkun Çömlekleri, kâğıt ambalaja sarılarak satışa sunulur.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Sorkun Çömleği; Sorkun Köyünden çıkartılan kızıl toprak ve ak toprak karışımıyla ve yerel yöntemlerle üretilir. Üretimi ustalık becerisi gerektiren ve yöre ile ün bağı bulunan Sorkun Çömleğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Eskişehir Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Eskişehir Ticaret Odasından, Eskişehir Jeoloji Mühendisleri Odasından ve Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Seramik Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler yılda bir kere düzenli olarak, şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kızıl toprağın Aşılık ve Kocakızılık mevkielelerinden alınarak hazırlanması.
- Ak toprağın Tilkiinliği, Kabaçam, Tuzla kayaları ve Emircan mevkielelerinden alınarak hazırlanması.
- Çamur hazırlama; şekillendirme; kurutma; kazıma; sırlama ve pişirme aşamalarının uygunluğu.
- Sorkun Çömleği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.