

GELENEKSEL MALEZYA ÇÖMLEKÇİLİK SANATI VE LABU SAYONG

Melahat ALTUNDAĞ

Doçent, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, altundag_m@ibu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-0049-0658

Altundağ, Melahat. "Geleneksel Malezya Çömlekçilik Sanatı ve Labu Sayong". ulakbilge, 84 (2023 Mayıs): s. 435-445. doi: 10.7816/ulakbilge-11-84-04

ÖZ

Çömlekçilik, insanlık tarihinin en eski sanatlarından biridir. İnsan var olduğu günden itibaren, hayatta kalabilmek için beslenmeye ihtiyaç duymuştur. Tarih öncesi dönemlerden günümüze kadar süregelen çömlekçilik sanatı da beslenme için gerekli olan yiyecek ve içeceklerin saklanması, taşınması, pişirilmesi ihtiyacından ortaya çıkmıştır. Çömlekçilik sayesinde yiyeceklerin depolanması, taşınması ve pişirilmesi daha etkili ve verimli hale gelmiştir. Bunun yanı sıra her coğrafyada farklı kültürlere ve geleneklere sahip olan çömlekçilik, o bölgelerde yaşayan insanların yaşam tarzını, inançlarını ve sanatsal değerlerini yansıtan özgün eserler üretmelerine olanak sağlamıştır. Böylece toplumların kimliklerini ve geleneklerini günümüze değin yansıtan önemli bir belge niteliği taşımaktadır. Güneydoğu Asya'da yer alan Malezya, 13 eyalet ve 3 federal bölgeden oluşmaktadır. Etnik ve kültürel açıdan oldukça çeşitlilik gösteren ülkenin nüfusu; Malaylar, Çinliler, Hintliler ve diğer etnik gruplardan oluşur. Her bir etnik grubun kendi gelenekleri, dilleri, inançları ve sanatsal ifade biçimleri vardır ve bu çeşitlilik, Malezya'nın kültürel zenginliğini oluşturan temel unsurlardan biridir. Çömlekçilik, bu farklı etnik grupların kültürel mirasını yansıtan önemli bir sanat dalıdır ve Malezya'nın geleneksel çömlekçilik geleneği, bu kültürel mozaığın bir parçasını oluşturur. Farklı etnik gruplar çömlekçilikte kendine özgü teknikler, motifler ve desenler kullanarak özgün eserler üretirler. Bu çalışmaya konu olan Labu Sayong'da bu özgün eserlerden bir tanesidir. Labu Sayong, Malezya'nın Perak eyaleti Kuala Kangsar şehrinin yakınlarında yer alan Sayong köyünde su koymak için üretilen geleneksel kaptır. Bu çalışmada, Malezya'nın Perak eyaletindeki geleneksel çömlekçilik ve geleneksel bir çömlekçilik formu olan Labu Sayong incelenmiştir.

Anahtar sözcükler: Malezya, çömlekçilik, Labu Sayong, geleneksel

Makale Bilgisi:

Geliş: 18 Mart 2023

Düzeltilme: 27 Nisan 2023

Kabul: 14 Mayıs 2023

Giriş

Kısaca toprak kap olarak tanımlanan ve ana malzemesi kil olan, insanoğlunun kap kacak ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla yapılmış çanak çömlek, insanlık tarihinin önemli aşamalarından biri sayılmaktadır. Çömlek; işlevsellik amacı güdülmüş çamurun elle veya çömlek çarkında şekillendirilip dayanıklılık kazanıncaya kadar pişirildikten sonra isteğe göre bünye üzerine bezeme yapılan bir ihtiyaç ürünüdür (Ay, 2013). Dünyanın en eski çanak çömleği Japonya'da ortaya çıkarılan 'ip desenli' anlamına gelen Jomon çanak çömleğidir. Radyokarbon ölçümüne dayanarak, en eski Jomon çanak çömleği MÖ 10.750'de Paleolitik çağda yapılmıştır. Jomon çömlek karakteri, uzun şekli, küçük tabanı ve yüzeydeki ince ip deseni ile kolayca tanınır (Tansey & Kleiner, 1996:530 Akt. Haron, vd., 2013:82). MÖ 12 bin yıllarına tarihlenen Jomon kültürüne aittir. Özdoğan (1997), çanak çömleği çok eski bir tarihte bulan ve balıkçılıkla geçinen Jomon toplumunun, bu kültürü diğer bölgelere aktarılamayışının bir istisna olduğundan bahseder.



Görsel 1. Jomon Seramik Örneği, Mary-Ann Milford, Prehistoric Japan: Jomon to Yayoi: Early Ceramics, Erişim Tarihi: 13.01.2023

(<https://education.asianart.org/resources/prehistoric-japan-jomon-to-yayoi-early-ceramics/>)

Gerçek anlamda çömleççiliğin gelişimi, kilin, kap kacak gibi işlevsel nesnelerin üretiminde kullanılmasıyla Neolitik dönemde başlamıştır. Bu dönemde çömlek üretimi, bölgesel olarak yaygınlaşarak ilerlemiştir. Tarihsel süreç içinde çömlek üretimi; çevresel faktörler ve toplumsal dinamikler tarafından etkilenmiş, özgün dekoratif öğeler, desenler ve formlar geliştirilerek farklı varyasyonlar kazanmıştır. İlk başta gereksinimleri karşılamak amacıyla ortaya çıkan çanak çömlek üretimi, sadece bu işlevi yerine getirmekle kalmayıp aynı zamanda o dönemin kültürel mirasını ve bilgilerini de geleceğe taşıyan bir araç olmuştur. Bunun başlıca nedenlerini Özdoğan (1997), "...o dönemde kullanılan çanak çömleğin zamana en dayanıklı maddelerden biri oluşu, günlük yaşam ve ekonomik düzenle ilgili bilgi vermesi, teknolojik düzeyi göstermesi, gölgeler arası ticareti kanıtlaması, özellikle beğenilerin ve kültürlerin değişmesine bağlı olarak sürekli değişim geçirmesi..." şeklinde açıklamaktadır. Çanak çömlek üzerine yapılan araştırmalar, tarihçiler, arkeologlar ve antropologlar için tarihin, kültürün ve antik sanatların anlaşılması, yeniden oluşturulmasında büyük önem taşır. Ayrıca bir ulusun ilerlemesi ve uygarlığın tarihsel sürecini anlamada da kritik bir rol oynar (Chia, 1995). Bu çalışmada kendi kültürünü yansıtan, biçim ve desen açısından özgün eserlerin üretildiği Malezya çömleççiliği ve Labu Sayong ele alınmıştır. Ancak Malezya çömleççiliğine değinmeden önce ülke hakkında genel bilgi vermek yerinde olacaktır.

Malezya Güneydoğu Asya'da yer alan, farklı etnik grupların yaşadığı bir ülkedir. Ülkede nüfusun büyük çoğunluğunu oluşturan üç temel etnik grup vardır. 2017 sayımına göre 32.049.700 nüfusa sahip Malezya'da halkın % 55'i Malay, % 25'i Çinli, % 10'u Hint ve geriye kalan % 10'luk kesimse diğer etnik kökene sahiptir (Url 1). Doğu ve Batı olmak üzere iki kısım ve 13 eyalet ile 3 federal topraktan oluşur. 11 eyalet ve iki federal toprak genel olarak Batı Malezya olarak bilinen Malay Yarımadası'nda, iki eyalet ve bir federal toprak ise Doğu Malezya olarak bilinen Borneo adasındaki topraklarında yer almaktadır (Url 2). Batı Malezya'da Johor, Malakka, Negeri Sembilan, Pahang, Selangor, Terengganu, Kelantan, Perak, Penang, Perlis ve Kedah eyaletleri ile Kuala Lumpur, Putrajaya federal toprakları yer alır. Batı Malezya "Anakara" olarak da bilinmektedir. Kuzeyinde Tayland ile komşudur. Doğu Malezya'da ise Labuan federal toprağı ile Sarawak ve Sabah Eyaletleri vardır. Borneo adasının büyük bir kısmı Endonezya'ya aittir ve Sarawak ile Sabah eyaletleri Endonezya topraklarının kuzeyinde yer alır.



Görsel 2. Malezya'nın eyaletleri ve federal toprakları, Erişim Tarihi: 01.02.2023
(https://tr.wikipedia.org/wiki/Malezyanin_eyaletleri_ve_federal_topraklari)

Doğu ve Batı Malezya arasında kara bağlantısı bulunmamaktadır. Hint Okyanusu ile Kuzey Pasifik Okyanusu arasındaki geniş alana dağılmıştır. Malezya, iki büyük kara parçası ve bunların arasındaki Güney Çin Denizi içinde yer alan adalardan meydana gelir.

Malezya, VII. yüzyıldan XII. yüzyıla kadar 500 yıl süreyle Srivijaya Hindu ve Budist Krallığı'nın bir parçası olarak Sumatra'dan yönetilmiştir. Daha sonra XIV. yüzyılda İslamiyet'in kabul edilmesiyle birlikte, Malezya hükümdarlarının egemenliği altına girmiştir. İslamiyet bütün yarımadaya yayılmıştır (Url 3). Ülkenin doğal zenginliği ve Hindistan ile Çin'in arasındaki deniz ticaret merkezi durumuna gelmiştir. Bu stratejik konumu nedeniyle yabancı işgalciler tarafından kuşatılmıştır. 1511'de Portekizliler, 1641'de Portekizliler Hollandalılar daha sonrada İngilizler ülkeye yerleşmeye başlamıştır. II. Dünya Savaşı sırasında Japon işgali, Malezya'daki İngiliz egemenliğine son vermiştir (Url 4).

Malezya Çömlekçiliği

Malezya'nın farklı milletlerin sömürgesi altında olması ve Güneydoğu Asya'da önemli bir ticaret merkezi konumunda yer alması ülkeyi kültürel açıdan zenginleştirmiştir. Tarihsel sürecinde ülkeye ticaret yoluyla farklı ülkelerden gelen seramiklerde geleneksel Malezya çömlekçiliğine kültürel açıdan büyük katkılar sağlamıştır. Malezyalı seramik sanatçısı Mohamad (2005), MS 1100 yılından itibaren, Malayların yaratıcı tekniklerinin hala ilkel aşamada olması, aletlerinin basitliği ve çömleklerin herhangi bir kontrol olmadan 500-800 C derece aralığında pişirildiğine değinerek, özellikle Çin'den gelen dış etkilerin, yerel çömlekçiliği neredeyse hiç etkilemediğini belirtir. Bu durum, yerel çömlekçiliğin geleneksel özelliklerini koruduğunu göstermektedir. Ülkenin nehir kenarları, pirinç tarlaları, ormanlarında zengin kil yatakları bulunmaktadır. Bu yataklardan çıkarılan kil ile üretilen seramik ürünler, bölgenin kültürel özelliklerini yansıtan özgün seramik form ve motifleriyle dikkat çekmiştir.

İlkel Malay çanak çömleği ilk olarak Malezya'daki mağaralarda ve kazı alanlarında keşfedilmiştir. Niah Mağarası (Sarawak), Cha Mağarası (Kelantan), Tengku Lembu Tepesi (Perlis), Jenderam Hilir (Selangor), Kelawar Körfezi Mağarası, Harimau Mağarası (Perak), Ta'at Mağarası (Terengganu) ve Tengorak' Tepesi (Sabah) gibi çeşitli arkeolojik alanlarda çanak çömlek buluntularının keşfi, Malezya'da çömlekçilik uygarlığının tarihinin ve çömlek yapımının gelişiminin yaklaşık 9000' yıl önce başladığını göstermektedir (Mohamad, 2007:14).

Bu arkeolojik alanlardaki çanak çömlek buluntuları, Malezya'nın zengin kültürel ve tarihsel geçmişine dair önemli bir pencere açmaktadır. Malezya çanak çömleğine tarihsel ve arkeoloji açısından bakıldığında, kronolojik olarak aşağıdaki dönemlere ayrılabilir:

- Paleolitik ve Mezolitik Dönemi MÖ 40000-2500
- Metal Çağı, MÖ 500-500
- Erken Krallık Dönemi, MS 500-1300
- Erken İslam Dönemi MS 1300-1600 (Nik Hassan Shuhaimi, 2004:11 Akt. Ayob, 2007:39)

Bu kronolojik dönemler, Malezya'nın çanak çömlek üretimi evriminin yanı sıra toplumsal ve kültürel değişimlerini de dönemsel olarak yansıtmaktadır. Geleneksel Malay çanak çömlekleri dekoratif ya da törensel amaçlı değil, işlevsellik ön planda tutularak üretilmiştir. Bu çanak ve çömlekler kulpsuz, sırsız ve sade formlardadır. Özellikle çanak çömlek Malay kadınlar tarafından elde yapılmaktadır. Çömlekler için gerekli olan kil ise, erkekler tarafından nehir yatakları, pirinç tarlalarından çıkarılır.



Görsel 3. Kil çıkarma, Kearifan Tempatan - Labu Sayong, Erişim Tarihi: 02.01.2023
(<https://www.youtube.com/@USMTV/videos>)

Gri-kahve renkli olan killer, önce güneşte kurutulur. İri kil kütleleri parçalanır ve havan şeklindeki geleneksel olarak pirinç kabuğunu soymak için kullanılan bir dövücü olan "lesong" kullanılarak toz haline getirilir (Shippen, 2005:198). Kil kullanılmak üzere daha önceleri el ile ayrıştırılırken, günümüzde bu ayrıştırma işlemi eleklerle yapılmaktadır. Elenmiş kil daha sonra su ile karıştırılarak yoğrulur ve kullanıma hazır hale getirilir. Bu süreçler mevcut koşullarda pratik olarak kısa sürede tamamlanıyor olsa da, geçmişte oldukça emek ve zaman gerektiren işlemler olduğu bilinmektedir.



Görsel 4. Kil hazırlama, Kearifan Tempatan - Labu Sayong, Erişim Tarihi: 02.01.2023
(<https://www.youtube.com/@USMTV/videos>)

Malay halkının çoğunluğunun Müslüman olması nedeniyle çanak çömlek süslemelerinde figür betimlemeleri yer almaz. Çömlekçiler, süslemelerde kullandıkları motifleri, yaşadıkları çevrede bulunan bitkilerden esinlenerek yapmışlardır. Bu motifler için İspanyol kirazı çiçeği (bunga tanjung), pirinç çiçeği (bunga padi), buruşmuş çiçekler (bunga kedudut), dört yapraklı çiçek (bunga pecah empat), hindistan cevizi ağacı (pokok kelapa), anason çiçeği (bunga lawang), pençe çiçeği (bunga cakar ayam), bambu (pucuk rebung), karanfil (bunga cengkih), dirsek (siku keluang), S, X gibi şekiller kullanılır (Mohamad, 2005).

Motif uygulamaları çömleklerin yüzeyinde simetrik olacak şekilde yapılır. Motiflerde esin kaynağı olan bitkiler, karakteristik kokuları ile tanınan ya da Malay tıbbında iyileştirici özellikleri ile yer bulan türler arasından seçilerek stilize edilir.



Görsel 5. Geleneksel Malezya Çömlek Motifleri, Erişim Tarihi: 10.01.2023
(<https://www.facebook.com/kraftanganmalaysiaperak/posts/info-kraf-warisansiri-kenali-labu-sayong-motif-motif-hiasan-labu-sayong-kraftang>)

“Yaşlanma sürecini yavaşlatmak için salata olarak yenilen bitki filizi, doğum sırasında kadınların yıkanması için kökleri dövülerek kaynatılan güzel kokulu İspanyol kirazı çiçeği “tanjung”(mimusops elengi) örnek verilebilir (Othman & Arba'iyah, 2005, akt. Ayob, 2007: 49).”

Geleneksel Malay çanak çömleğinin motifleri benzerlikleri nedeniyle şu şekilde sınıflandırılabilir:

1. Açan çiçeklerden elde edilen motifler
2. Çiçek tomurcuklarından elde edilen motifler
3. Bambu filizlerinden elde edilen motifler
4. Yapraklardan elde edilen motifler
5. Meyvelerden elde edilen motifler
6. Gıdalardan elde edilen motifler
7. Hayvanlardan elde edilen motifler
8. Mistik olaylardan türetilen motifler
9. Kozmik dünyadan türetilen motifler
10. Bitki kroşe ve filizlerinden elde edilen motifler
11. Sıradan nesnelere türetilen motifler (Ayob, 2007: 49)

Malezya'nın hemen hemen her eyaletinde ülkenin kültürel zenginliğinin bir yansıması olarak kendine özgü çanak çömlek formları bulunmaktadır. Her eyalet, coğrafi, etnik ve kültürel farklılıkların bir yansıması olarak çömlekçilik alanında benzersiz ürünler üretir.

Ulusal ve uluslararası düzeyde bilinen çömlek sanatları; Perak eyaletinin Labu Sayong ve Labu Pulau Tiga'sı, Pahang'ın Terenang'i, Kelantan'ın Mambong'u, Sarawak'ın Nuan ve Kudin'i, Perlis'in Kecur'u ve Sabah'ın Kuron ve Lapohan'dır Bunlar yerel topluluğun gelenekleri, adetleri ve inançları, kullanılan kilin kalitesi ve el sanatının üretildiği yöntemle bağlı olarak farklılık gösterir. (Darus vd., 2005, akt. Arifin, 2015).



Görsel 6. Malezya geleneksel çanak çömlek örnekleri, Erişim Tarihi: 10.01.2023
(<http://informasikraf.blogspot.com/2012/04/>)

Perak, Batı Malezya'nın en eski yerleşim alanlarından biridir. Yaklaşık 10.000 yıl öncesine tarihlenen ve "Perak İnsanı" olarak bilinen bir iskelet bu bilgiyi kanıtlamaktadır (Url 5). Bu durum Perak'ın zengin bir kültürel mirasa sahip olduğunu da kanıtlamaktadır. Bu kültürel miras arasında çömlekçilik dikkat çekicidir.

Perak, Malezya eyaletleri arasında çömlekçilik konusunda önemli bir yere sahiptir. Sayong, Pulau Tiga, Bukit Gantang ve Lenggong Perak Eyaleti'nde çömlekçiliğin yapıldığı en önemli yerler arasındadır. Ancak bu yerleşim yerlerinden Bukit Gandang Perak eyaletinin batısında daha iç bölgede kalırken, diğer üçü Perak Nehri kıyısında yer almaktadır: birincisi Üst Perak'ta Lenggong, ikincisi Kuala Kangsar'a yakın Sayong ve üçüncüsü Alt Perak'ta Pulau Tiga'dır (Wray, 1903).



Görsel 7. Perak Harita Ekran Alıntısı, Erişim Tarihi: 02.02.2023
(<https://www.google.com/maps/place/Perak>)

Perak nehri kıyısında yer alan bu bölgelerde, çanak çömlek üretiminde kullanılan kilin kalitesi açısından, Pulau Tiga çanak çömleklerinin en kaliteli olduğu düşünülür. Ardından Sayong çanak çömlekleri gelir, Lenggong çömlekleri kalitesi en düşük olanıdır. Bu durumda Perak Nehri'nin ağzından uzaklaşıldıkça, kil yataklarının kalitesinin azaldığı ve buna bağlı olarak üretilen çanak çömleğin de kalitesinde bir düşüşün olduğu söylenebilir (Wray, 1903: 25). Ancak çanak çömlek kalitesi konusunda ikinci sırada olan Sayong çömlekçiliğinin daha ön planda olduğu görülmektedir. Sayong çömlekleri siyah, pürüzsüz ve büyük boyutlu iken Pulau Tiga çömlekleri biraz daha küçük, sarımsı renkli ve pürüzlüdür.

Perak Eyaletinde kuşaklar boyu kadın çömlekçiler, evde yemek pişirmek, su taşımak, yiyecek ve içeceklerini saklamak amaçlı, bir dizi organik biçimden ilham alarak çanak çömleklerini üretmişlerdir. Özellikle de Malezya'daki bahçelerde bulunan çok çeşitli kabak formlarından esinlenilerek kilden su kapları yapılmıştır.



Görsel 8. Labu Sayong formunun ilham kaynağı Kabak, Erişim Tarihi: 15.01.2023
(<http://warisanpetani.blogspot.com/2018/12/buah-labu-sayong.html>)

Aslında bu su kaplarının genel adı Labu Tanah'tır. Labu, Malayca kabak anlamına gelir. Tanah ise Malayca'da toprak anlamındadır. Labu Tanah Toprak kabak su kabı olarak ortaya çıkmıştır. Labu tanah, başlangıçta kurutulmuş kabakların doğrudan bir kopyasıdır. Hafif su kabakları genellikle Güneydoğu Asya'nın bazı bölgelerinde tarlalara veya ormana yapılan gezilerde taşınan dayanıklı su şişeleri olarak kullanılırdı ve günümüzde de hala kullanılmaktadır. Kabağın cinsine göre şekillendirilen su kapları Labu Awok, Labu Tela, Labu Pucung, Labu Gelugor, Labu Geluk ve Labu Buyung gibi farklı isimler almıştır (Mohamad, 2005).

Labu Sayong

Araştırmaya konu olan Labu Sayong, doğrudan bir kabak türü olmamakla birlikte, Perak eyaletinin Kuala Kangsar kasabası Sayong köyünde su koymak ve depolamak amacıyla kabak formunda üretilen geleneksel toprak kaplara verilen bir addır. Labu Sayong'un kökeni, tarihsel olarak Sayong halkının su taşımak ve depolamak amacıyla kurutulmuş ve bir kap haline getirilmiş eski su kabağını kullanmalarına dayanmaktadır (Arifin vd., 2010). Labu Gelugor, Labu Panai, Labu Licin olarak adlandırılan formlar Sayong köyünde üretilen en bilindik kabak formunda su kaplarıdır. Bu kaplar Sayong Köyünde üretildiği için "Labu Sayong" olarak adlandırılmıştır. En popüler Labu Sayong formu Labu Gelugor'dur. Görsel 9'daki kabak biçimli toprak kaplar, siyah ve parlak yüzeyli, baskı ve kabartma süslemesi ile dikkat çekicidir.



Görsel 9. Labu Sayong (Labu Gelugor, Labu Panai, Labu Licin), Made by Mak Nah (Maznah Sulaiman) of Sayong Village, Perak, Erişim Tarihi: 10.01.2023 (<https://aura-asia-art-project.com/en/collections/labu-sayong>)

Geleneksel Labu Sayong elde şekillendirilmektedir. Şekillendirme işlemi zahmetli ve sabır gerektiren beş aşamalı bir süreçtir. İlk olarak taban yapımı ile başlanır. Kil, yaklaşık 5 cm genişliğinde ve 20 cm uzunluğunda şerit şekline getirilir. Bu parça yapılacak olan Labu Sayong'un gövdesindeki en geniş yerini oluşturur. Parmakların arasında kil sıkıştırılarak birleştirilir. Bu kil parçasının üzerine bir koni oluşacak şekilde kil şeritleri eklenir ve birleştirilir. Yaklaşık 15 cm yüksekliğe ulaştığında ayak için kil dışarıya doğru kıvrılır ve taban kısmı kapatılır. Sertlik kazanması için bir süre bekledikten sonra ayağı üstüne ters çevrilir ve ikinci aşama gövdesi tamamlanır. Üçüncü aşamada Labu Sayong'un boyun kısmı yapılır. Boyun kısmı tamamlandıktan sonra perdelama ve son aşama olan dekorlama işlemi yapılarak kurutmaya alınır.



Görsel 10. Labu Sayong Yapım Aşamaları, Majalah 3 (2020) | Labu Sayong, Seni Picit Tangan, Erişim Tarihi: 10.01.2023 (<https://www.youtube.com/watch?v=ObrVSPLEaC0>)

Dekorlama işlemi, belli bir simetri dikkate alınarak yapılır. Labu Sayong'un boyun kısmında ve üst kısmında geleneksel motifler yatay olarak, sıralar halinde tekrarlanarak düzenlenmiştir. Labu sayong üzerinde süsleme olarak bulunabilen bu motifler, yerel çiçekler (*bunga tanjung*, *bunga pecah empat*), baharatlar (*karanfil*, *yıldız anason*) ve yapraklar (*bambu filizleri*) esaslı tasarımlardır (Url 6).



Görsel 11. Motif Uygulaması, Adiguru Pembuat Labu Sayong RTM TV1 Seni Di Jari, Erişim Tarihi: 02.01.2023 (<https://www.youtube.com/watch?v=ODMqAM-cHw0&t=643s>)

Labu Sayong, geleneksel ve ilkel bir pişirim yöntemi olan çukurlarda pişirilmektedir. Çukur içine yerleştirilen bambu parçaları yakıt olarak kullanılmaktadır. Bu bambular üzerine pişirimi yapılacak ürünler yerleştirilir. Labu Sayong düşük derecelerde pişirilir. Bunun nedeni bünyenin su emerek içindeki suyu serin tutabilmesidir. Labu Sayong'lar istenilen sıcaklığa ulaştıktan sonra siyah rengi elde etmek için, ateşten kızgın halde alınarak hemen pirinç kabuklarının içine atılır ve yoğun dumana maruz bırakılır.



Görsel 12. Labu Sayong Pişirimi, Erişim Tarihi: 10.01.2023 (<https://www.facebook.com/khalisceramic/videos/271729037405627/>)

Sıcak ve pürüzsüz dokusu, yanan pirinç kabuklarının içinde karbonu bünyesine kolayca çeker ve kararır. Pürüzsüz ve siyah rengi, Labu Sayong'u diğer labulardan ayıran en önemli özelliğidir. Pişirme işleminde oluşan redüksiyon (indirgeme) sırasında pirinç kabuklarının oksidasyon reaksiyonundan kaynaklanan dokusal kararmalar seramiklerin yüzeyinde kuvvetli görsel etkiler yaratmaktadır.

Labu Sayong çömleklerinin bir diğer özelliği; su sızdirmasını engellemek için ürünler henüz sıcakken tabanlarına reçine sürülmesidir. Shippen (2005), tüm orijinal labuların tabanlarının her zaman bir reçine tabakasıyla kapatıldığını ve bu reçinenin dipterocarpaceae familyasından olan Meranti ağacından toplandığını belirtmektedir. Son olarak Labu Sayong'un kapak kısmı bir ip ile gövdeye bağlanır.



Görsel 13. Labu Sayong kapak ve gövde bağlaması, Erişim Tarihi: 10.01.2023 (<https://www.facebook.com/museumsignature/photos/>)

Labu Sayong, su depolama ve taşıma işlevini yanı sıra içerdği suyun şifalı özellikler taşımasıyla özel bir kap olarak öne çıkar. Bu geleneksel Malezya çömleği, sadece suyun tazelik ve serinliğini

korumakla kalmaz, aynı zamanda içeriğine atfedilen iyileştirici özelliklerle de dikkat çeker.

Shippen (2005)'nin de bahsettiği gibi, Labu Sayong, Malezya'nın geleneksel çömlekçilik mirasında özel bir yere sahiptir. Bu benzersiz kap, içinde depolanan suyu serin ve taze tutma yeteneği ile bilinir. Suyun belirgin toprak tadı ve yaygın olarak kabul edilen canlandırıcı etkisi, çömlüklerin yapıldığı kil ile ilişkilendirilmiştir. Yerel halk, bu çömlek yapımında kullanılan kilin yakınlarındaki ağaçların ve bitkilerin tıbbi özelliklerini emdiğine inanır. Sayong kilinden yapılmış bir kapta saklanan su, düşük sıcaklıkta pişirilen bünyeye nüfuz eder ve değerli mineraller sıvıya geçer. Labu Sayong'da depolanan içme suyu, öksürük, ateş, ağrıyan kemikleri hafifletmeye ve boğaz ağrısını yatıştıran iyileştirici özelliklere sahiptir. İyileşme yeteneği aynı zamanda testiye de atfedilir ve ateşi olan bir hasta, vücuduna karşı labuyu tutarak, vücuttaki ateşi düşürür. Malay çanak çömleği tıp alanında da kullanılmaktadır. Aşırı migrenden muzdarip olanlar için, ağrıyı hafifletmek için bir yatağın enine çubuğundan sarkan "labu" dan gelen suyun başlarına damlatılmasına izin verilir ("ayurveda" yöntemine benzer). Kötü öksürükve diş ağrısı doğrudan "labu" dan su içilerek giderilebilir. "Terenang" dan içilen suyun yüksek tansiyon ve diyabeti iyileştirdiğine inanılıyor (Ayob, 2007). Labu Sayong, hem işlevselliği hem de insan sağlığına yararlı özellikleriyle geleneksel Malezya çömlekçiliğinin önemli bir sembolüdür.

Geleneksel yöntemlerle Malay kadınları tarafından elde üretilen Labu Sayong, değişen yaşam tarzları nedeniyle el de üretimleri azalmıştır. El yapımı üretimler atadan oğula aktararak uygulanan, zahmetli ve sabır gerektiren bir iş olması nedeniyle, artık genç kuşak bu işe ilgi göstermemektedir. Bundan dolayı, günümüzde bu ürünlerin yok olma aşamasına geldiği görülür. Yapılan araştırmalar sonucunda, 1980'lerden 2010'a kadar geleneksel yöntemlerle kil sürahi üreten sadece altı ailenin olduğu tespit edilmiştir. 1995 yılında Malezya El Sanatları Geliştirme Şirketi (MHDC) tarafından, geleneksel Malay çanak çömleklerinden biri olan Perlis'te üretilen 'Kecur'un neslinin tükendiği ilan edilmiştir. Labu Sayong'un da bu şekilde kaybolması, Malezya kültürel mirasının aktarılamayacağı anlamına gelmektedir (Darus ve Manaf, 2005: 15, akt. Haron ve Muatalib, 2014). Bu nedenle, günlük yaşamın önemli bir parçası olan Labu Sayong'un yaşatılması amacıyla çeşitli girişimlerde bulunulmuştur. Malezya'nın geleneksel el sanatlarını korumak, geliştirmek ve sürdürülebilir kılmak amacıyla 1979 yılında Malezya El Sanatlarını Geliştirme Kurumu (PKKM) kurulmuştur (Url 7). Bu yolla kültürel mirasın korunması, sanatçıların ve el sanatları üreticilerinin desteklenmesi hedeflenmiştir. Ayrıca 1986 yılında Malezya Standartları ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü (SIRIM)'nden bir Japon seramik araştırmacısı Malezya El Sanatlarını Geliştirme Kurumu'nun Perak'ta bulunan merkezine giderek oradaki çömlekçilere Labu Sayong'un seri üretimi hakkında bilgi vermiş ve kalıp tekniğini göstermiştir. Böylece Labu Sayong'un el yapımı geleneğinin yerini kalıpla üretimler almıştır (Hamdzun vd. 2019). Şekillendirme yöntemi olarak farklı olmasına rağmen Labu Sayong'un, geleneksel biçiminden uzaklaşmamasına özen gösterilmektedir.

Sonuç

Geleneksel çömlekçiliğin kökleri derinlere, insanlığın tarih öncesine uzanırken, çanak çömlükler sadece işlevsel araçlar olmanın ötesine geçerek, bir toplumun kültürel mirasını, bilgisini ve değerlerini taşıyan semboller haline gelir. Labu Sayong'da Malezya'nın bir sembolü olarak karşımıza çıkmaktadır.

Perak eyaletinin Sayong köyünde bir su kabı olarak üretilen Labu Sayong, kabak formunda ve sırsız, siyah ve parlak bir yüzeye sahiptir. Labu Sayong, sadece su depolamak veya taşımak amacıyla değil, aynı zamanda içindeki suyun hastalıkları iyileştirici özelliklere sahip olduğuna inanılarak da kullanılır. Ancak günümüzde geleneksel çömlekçilik sanatı ve Labu Sayong üretimi, modern yaşam tarzı ve endüstrileşme nedeniyle azalmıştır. Elde şekillendirilen bu özgün çömlükler, genç nesillerin ilgi göstermemesi ve el yapımı üretimlerin azalmasıyla bu önemli kültürel mirasın devamı tehlikeye girmiştir. Bu nedenle Labu Sayong üretimi günümüz teknikleri ile temel özellikleri bozulmadan, üretilerek halen yaşatılmaya çalışılmaktadır. Kültürel mirası koruma amacıyla atılan adımlar, bu sanatın devamlılığını sağlamak için gösterilen çabadır. Sonuç olarak, Labu Sayong, Malezya'nın tarihini, kültürünü ve sanatsal değerlerini yansıtan önemli bir belgedir. Bu belgenin gelecek nesillere aktarılması için yapılan her türlü çalışmaların desteklenmesi gerekir.

Kaynaklar

- Arifin, A., Rahman, M. L., ve Masron, T. (2010). "Warisan Tembikar Labu Sayong di Kuala Kangsar, Perak: Sejarah, Perkembangan dan Masa Depan". *Sari- International Journal of the Malay World and Civilization*, 28(2), 131-154.
- Arifin, A. (2015). "Traditional Malay Pottery Of Kuala Kangsar: Its History And Development." *Kajian Malaysia*, 33(2), 113-133

- Ay, M. E. (2013). "Salihli Gökeyüp Kasabasında Geleneksel Çömlekçilik." Akdeniz Sanat, 6(11), 34-44.
- Ayob, S. (2007). "Malay Traditional Pottery." Asia Ceramics Network & SELSIUS, 38-53.
- Chia, S. (1995). Prehistoric Pottery Production And Technology At Bukit Tengkorak, Sabah, Malaysia.
- Haron, H., Mutalib, N. (2013). "Technology and Production Process of Malay Traditional Heritage Pottery in Malaysia." Jurnal Teknologi. 6(1), 81-88.
- Haron, H., Mutalib, N. (2014). "The Innovation of Labu Sayong Manufacturing Technology: A Technical Analysis." Jurnal Teknologi. 69(1), 53-58.
- Hamdzun H., Nor Afiyan Y., Sabri H., Aminudin B., Abdul Salam Y., Zulkifli M. ve Jamsari A. (2019). "Aesthetic Aspects of Malay Pottery Heritage (Labu Sayong)". International Journal of Mechanical Engineering and Technology. 10(8), 201-210
- Mohamad, S. (2005). The Malay pottery in Malaysia. Asia Ceramics Network, 77-79.
- Mohamad, S. (2007). Malaysian Contemporary Ceramics. Asia Ceramics Network & SELSIUS, 14-34.
- Özdoğan, M. (1997). Çanak-Çömlek, Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi, Cilt 1, 380-383, Yem Yayın, İstanbul
- Shippen, M. (2005). The Traditional Ceramics Of South East Asia. A&C Black, London.
- Wray, L. (1903). The Malayan pottery of Perak. Royal Anthropological Institute of Great Britain and Ireland.

İnternet Kaynakları

- URL 1- Malezya, Erişim Tarihi: 01.02.2023, <https://tr.wikipedia.org/wiki/Malezya>
- URL 2- Malezya'nın eyaletleri ve federal toprakları, Erişim Tarihi: 01.02.2023, https://tr.wikipedia.org/wiki/Malezyanın_eyaletleri_ve_federal_topraklari
- URL 3- Malezya, Erişim Tarihi: 01.02.2023, <https://tr.wikipedia.org/wiki/Malezya>
- URL 4- Malezya Tarihi, Erişim Tarihi: 01.02.2023, https://tr.wikipedia.org/wiki/Malezya_tarihi
- URL 5- Perak, Erişim Tarihi: 01.02.2023, <https://en.wikipedia.org/wiki/Perak>
- URL 6- Labu Sayong, Erişim Tarihi: 21.02.2023, <http://mattaclass.blogspot.com/2005/12/labu-sayong-perak-pottery.html>
- URL 7- Kraftangan Malaysia, Erişim Tarihi: 02.01.2023, <https://www.kraftangan.gov.my>

Görsel Kaynakları

- Görsel 1. Jomon Seramik Örneği, Mary-Ann Milford, Prehistoric Japan: Jomon to Yayoi: Early Ceramics., <https://education.asianart.org/resources/prehistoric-japan-jomon-to-yayoi-early-ceramics/>, Erişim Tarihi: 13.01.2023.
- Görsel 2. Malezya'nın eyaletleri ve federal toprakları, https://tr.wikipedia.org/wiki/Malezyanın_eyaletleri_ve_federal_topraklari, Erişim Tarihi: 01.02.2023
- Görsel 3. Kil çıkarma, Kearifan Tempatan - Labu Sayong, <https://www.youtube.com/@USMTV/videos>, Erişim Tarihi: 02.01.2023
- Görsel 4. Kil hazırlama, Kearifan Tempatan - Labu Sayong <https://www.youtube.com/@USMTV/videos>, Erişim Tarihi: 02.01.2023
- Görsel 5. Geleneksel Malezya Çömlek Motifleri, <https://www.facebook.com/kraftanganmalaysiaparak/posts/info-kraf-warisansiri-kenali-labu-sayong-motif-motif-hiasan-labu-sayong-kraftang>, Erişim Tarihi: 10.01.2023
- Görsel 6. Malezya geleneksel çanak çömlek örnekleri, <http://informasikraf.blogspot.com/2012/04/>, Erişim Tarihi: 10.01.2023
- Görsel 7. Perak Haritası (Ekran Alıntısı) <https://www.google.com/maps/place/Perak>, Erişim Tarihi: 02.02.2023
- Görsel 8. Labu Sayong formunun ilham kaynağı Kabak, (<http://warisanpetani.blogspot.com/2018/12/buah-labu-sayong.html>), Erişim Tarihi: 15.01.2023
- Görsel 9. Labu Sayong (Labu Gelugor, Labu Panai, Labu Licin), Made by Mak Nah (Maznah Sulaiman) of Sayong Village, Perak, <https://aura-asia-art-project.com/en/collections/labu-sayong>, Erişim Tarihi: 10.01.2023
- Görsel 10. Labu Sayong Yapım Aşamaları, Majalah 3 Labu Sayong, Seni Picit Tangan <https://www.youtube.com/watch?v=ObrVSPLEaC0>, Erişim Tarihi: 10.01.2023
- Görsel 11. Labu Sayong Motif Uygulaması, Adiguru Pembuat Labu Sayong RTM TV1 Seni Di Jari, <https://www.youtube.com/watch?v=ODMqAM-cHw0&t=243s>, Erişim Tarihi: 02.01.2023
- Görsel 12. Labu Sayong Pişirimi, <https://www.facebook.com/khalisceramic/videos/271729037405627/>,

Erişim Tarihi: 10.01.2023
Görsel 13. Labu Sayong kapak ve gövde bağlaması, <https://www.facebook.com/museumsignature/photos/>,
Erişim Tarihi: 10.01.2023

Ulakbilge
Sosyal Bilimler Dergisi

TRADITIONAL MALAYSIAN POTTERY ART AND LABU SAYONG

Melahat ALTUNDAĞ

ABSTRACT

Pottery is one of the oldest arts in human history. Since the beginning of human existence, there has been a need for nourishment in order to survive. The art of pottery, which has continued from prehistoric times to the present day, emerged from the necessity of storing, transporting, and cooking the food and beverages essential for nourishment. Pottery has made the storage, transportation, and cooking of food more efficient and effective. In addition, pottery, which possesses distinct cultures and traditions in various geographical areas, has also enabled the inhabitants of those regions to create unique artworks that reflect their lifestyles, beliefs, and artistic values. Thus, it holds the significant quality of being a document that reflects the identities and traditions of societies up to the present day. Malaysia, located in Southeast Asia, is comprised of 13 states and 3 federal territories. The population of the country, which is highly diverse ethnically and culturally, consists of Malays, Chinese, Indians, and other ethnic groups. Each ethnic group has its own traditions, languages, beliefs, and forms of artistic expression, and this diversity is one of the fundamental elements that constitute Malaysia's cultural richness. Pottery is a significant art form that reflects the cultural heritage of these diverse ethnic groups, and Malaysia's traditional pottery tradition is a part of this cultural mosaic. Different ethnic groups produce unique artworks in pottery using distinct techniques, motifs, and patterns. One of these distinctive artworks is Labu Sayong, which is the subject of this study. Labu Sayong is a traditional water container produced in the village of Sayong, located near the city of Kuala Kangsar in the Perak state of Malaysia. In this study, traditional pottery-making in the Perak state of Malaysia and Labu Sayong, a traditional form of pottery, have been examined.

Keywords: Malaysia, Pottery, Labu Sayong, Traditional