

Emeğin Öyküsü

TESTİCİ AHMET USTA



“Foto-röportaj”





FOTOĞRAFIN DİLİYLE TESTİCİ AHMET USTA

Vefakâr, cefakâr misafirperver bir Anadolu insanı, el emeğinin en güzel örneklerinden biri. Güler yüzü, çalışkanlığı ve işine saygısı ile şimdiki nesillere örnek gösterilecek bir çömlek ustası; Ahmet Kapçı.

Ahmet Ustamız 1961 yılında halen yaşadığı Çukurçimen Köyünde doğmuş. Büyük dedelerinin Konya'nın Bozkır ilçesinden buraya göç etmeleri ile bu köye yerleşmişler. Çalışmak için yurt dışına çıktığı zamanı saymazsak tüm ömrü bu köyde geçmiş. Evli ve üç çocuğu bulunan ustamızın sekiz torunu bulunuyor.

Ahmet Usta, dede mesleği olarak daha ilkokul yaşlarında girmiş çarka. Atalarından öğrendiği ustalığı eski usullerle devam ettirerek geçimini sağlayan bir çömlek ustası o. "Yorulduğum beyim, belki de bu son yıllarım artık testi yapmayacağım" diyen ustamız evinin altında bulunan küçük dükkânda uzun yıllar testi imalatı yapmış.

Ustamız seksenli yılların sonlarında işçi olarak çalışmak üzere yurtdışına çıkmış olsa da otuz yılı aşkın süredir asıl

mesleği olan çömlekçiliği bilfiil devam ettiriyor. Çarkın elektrikli olmasının dışında tüm işleri eski usul ve yöntemlerle devam ettiren Ahmet Usta, çamurun hazırlanışından fırının yakılmasına kadar el emeği ile üretime devam ediyor.

Her türlü toprak kap yapma konusunda mahir olan Ustamız daha çok su testisi imal ediyor. Onun ürettiği testilerin bir diğeri adı da "Ağlayan Testi". Bu testiler ustanın yaşadığı köyün toprağından yapılıyor. Bu topraktan imal edilen testiler içine konan suyu gözeneklerden süzüyor ve testi damla damla terliyor. Bu nedenle testilere Ağlayan Testi deniyor. Ağlayan Testiler hem suyun tadını güzelleştiriyor hem de suyu uzun süre serin tutuyor.

Ustanın hünerli ellerinden çıkan ürünlerden biri de Davgana Testisi. Uzun boğazlı, parmaklar için yapılan boğumları ve narın yapısıyla özel bir testi o. İsmi fazla bilinmese de özellikle bu yörede bileni ve alıcısı oldukça fazla.

Kendi el emeği ve alın teri ile işini güzel yapmanın peşinde bir usta o. Kadim bir kültürün son temsilcilerinden biri. Dünden kalan mirası yaşatmaya çalışan bir Anadolu insanı. Aldığı emaneti hakkıyla korumaya çalışıyor olsa da hızla gelişen ve değişen dünya onun mesleğini de yok edebilecek güçte. Bize düşen de fotoğrafın güçlü diliyle onu ve mesleğini anlatmak oldu.

Emeğin Öyküsü
TESTİCİ AHMET USTA

Konya Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliđi
adına İmtiyaz Sahibi:
Muharrem KARABACAK

Hikaye ve Alt Yazılar
Hakan BAHÇECİ

Görsel Tasarım
Mehmet KÜÇÜK

Fotoğraf Düzenleme
Cengiz TEKSOY

Fotoğraflar
Cengiz TEKSOY
Hakan BAHÇECİ
Kerim ARI
Muzaffer TEMEL

Adres: Konya Esnaf ve Sanatkarlar
Odaları Birliđi
Nişantaş Mah. Metehan Cad. Esnaf Sarayı
Sitesi No:4 Kat:2 Selçuklu - Konya / TÜRKİYE
Telefon: +90 332 235 0292
Faks: +90 332 236 3778
E-posta: basin@konesob.org.tr
İnternet sayfası: <http://www.konesob.org.tr>

ARALIK 2020

Baskı:
Olgun-Çelik Ofset Matbaa
Büsan OSB. Fevzi Çakmak Mah. 10670 Sk.
No: 26/D Karatay/KONYA
Tel: 0332 342 32 20 Fax: 0332 342 19 78
bilgi@olguncelikofset.com

Konya Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliđi'nin
ücretsiz yayınıdır.





Muharrem KARABACAK
KONESOB Yönetim Kurulu Başkanı

EMEK VERMEK, DEĞER VERMEK

İnsanoğlu, yaşadığı bu dünyayı öncelikle kendi rahatı ve mutluluğu için inşa, ihya ve ikmal etmeyi gaye edindi. Çok daha rahat, çok daha hızlı, çok daha konforlu bir yaşamın peşinde yüzyıllar boyu mücadele etti. Diğer yandan tüm zenginliği, nimetleri ve yaratılışı ile içinde barındırdığı her canlıya yetecek olan Dünyanın dengesi yine insan eliyle risk altına girdi. Çağımız insanı bir yandan teknolojik gelişmelerle yeni imkân ve kolaylıklara sahip olurken diğer yandan karşılaştığı yeni ve karmaşık sorunlarla baş etmeye uğraş veriyor.

Yaşadığımız çağ düne göre çok daha hızlı ve çok daha rahat görünüyor. Mesafeler kıaldı, iletişim hiç olmadığı kadar kolaylaştı. Kurduğumuz büyük tesisler, akıllı yapılar ve teknoloji ile donatılmış fabrikalar gelişerek çoğaldı. Üretimin her aşamasında fiziksel iş gücünü azaltan, daha seri üretim yapan, hatayı sifıra kadar indirebilen aygıtlar ve makineler icat edildi.

Savunmadan gıdaya, tarımdan giyime kadar hemen her iş kolunda artık yapay zekanın imkanlarını kullanıyoruz. Tüm bu gelişim ve değişim nitelikim “insan” içindi. Aslında olan biten insanın kendisine dönüktü. Nicelik tamamıydı lakin nitelik yine insanın elindeydi.

Hızla gelişen ve değişen bir üretim anlayışı iş dünyasına yön veriyor. Üretim kadar tüketim de teşvik ediliyor ve hatta tüketim anlayışı ve algısı üzerine piyasa şekil alıyor. Estetik, sanat, kullanışlılık, dayanıklılık gibi anlayışlar son dönemde ikinci plana atılabiliyor. Oysa bu topraklarda uzun yıllar devam eden ustalık, esnaflık ve iş yapma geleneği Ahilik prensipleriyle ilkelere bağlanmıştı. Bu ilkelere başında “aldatmayacaksınız” ikazı geliyordu. Ayrıca yıllar öncesinden “Müşteri velinimetimizdir” anlayışı ilke olarak esnafın inancıydı.

Odak noktası “insan” olan bir inancın ve geleneğin mensuplarıyız. İnsanın var oluş mücadelesinde hep “iyi insan” ilkesini gözetin tarihi arka plana sahibiz. İnsani değerlerin, kadim ahlaki prensiplerin, köklü ve tecrübe edilmiş öğretilerin vücut bulduğu bir coğrafyanın mirasçılarıyız. Hal böyle olunca teknoloji ne kadar gelişirse gelişsin, iletişim nasıl hızlanırsa hızlansın, makineler hangi

teknoloji ile donatılırsa donatılsın bunların sevk ve idaresi, kontrol ve takibi yine insan eliyle olacaktır. Mesele insanın tekamülü, huzuru ve mutluluğudur.

Sahip olduğumuz kültür, manevi değerler, iş ahlakı, gelenek ve göreneğimiz bize bu konuda yol gösterecek kadar zengin. Bizler de tüm birlik üyelerimizin, esnafımızdan sanayicimize, zanaatkârımızdan sanatkarımıza, ustamızdan çırağımıza aynı hassasiyetle ve özenle bu ilke ve prensiplere özen gösterdiği inancındayız. Ustalık makamı bu konuda en önemli köşe taşımız olmaya devam edecektir.

Birlik olarak, ustalığın kıymet ve yerini her daim gözetme çabasındayız. Yukarıdan beri ifade etmeye çalıştığımız iş yerindeki “iyi insan” figürünün ustalık makamıyla hayat bulduğuna inanıyoruz. Burada “ustalıktan” kastımız sadece el işi yapan ya da bir sanatı öğreten anlamında değil elbet. Esnaflığı, iş ahlakını, işe olan saygı ve hürmeti, çalışkanlığı ve sağlam iş yapmayı sonraki nesle aktaran her bir büyüğümüzü usta olarak görüyoruz.

Bu inanç ve ustalarımıza vefa gereği kaybolup gitmekte olan bir mesleği ve ustasını yad etmek, hatırd tutmak için elinizdeki bu çalışmayı hazırlamış bulunuyoruz. Yarına bir miras ve belge kalsın arzusu ile daha önce yayınladığımız “Bıçakçı Abdullah Usta” kitabının bir nevi devamı olarak “Testici Ahmet Usta” kitabımı da sizlere sunmuş oluyoruz. Tüm ustalarımız yaptığı işe emek veriyor, alın teri döküyor, helalinden kazanıp müşterisini memnun etmeye uğraşiyor. Biz de bu emeğin değerini arttırmak niyetindeyiz.

Testici Ahmet Usta ile birlikte yüzyıllar boyu devam eden çömlekçilik işini tekrar hatırlamış olacağız. Basit ve kolay gibi görünse de ne kadar zahmetli ve ince bir iş olduğunu fotoğrafların dili ve yazılan hikayesi ile göreceğiz. Ustamıza uzun ve sağlıklı ömürler dileyerek sunduğu katkıdan dolayı müteşekkirdiğimi ifade etmek isterim.

Bu vesile ile birliğimizin tüm üyelerini ve esnafımızı hürmetle selamlıyorum. Eserin hazırlanmasında emeği geçen tüm arkadaşlarıma ve fotoğraf sanatçıları Muzaffer Temel, Kerim Arı, Cengiz Teksoy ve Hakan Bahçeci'ye teşekkür ediyorum.



Bizim hikayemiz toprakla başladı nitekim. Geldiğimiz yer de o, döneceğimiz yer de. Avuçlarımızdan dökülen bu toprak gün gelip bizi avuçlarına alacak. Ve yine toprak olacak emeğimiz, ekmeğimiz, dökülen terimiz. Toprağın, insan için ne demek olduğunu çok iyi bilen Ahmet Usta “toprağa dokunmadan olmaz bizim işimiz” diyor ve hürmetle alıyor toprağı avuçlarına.

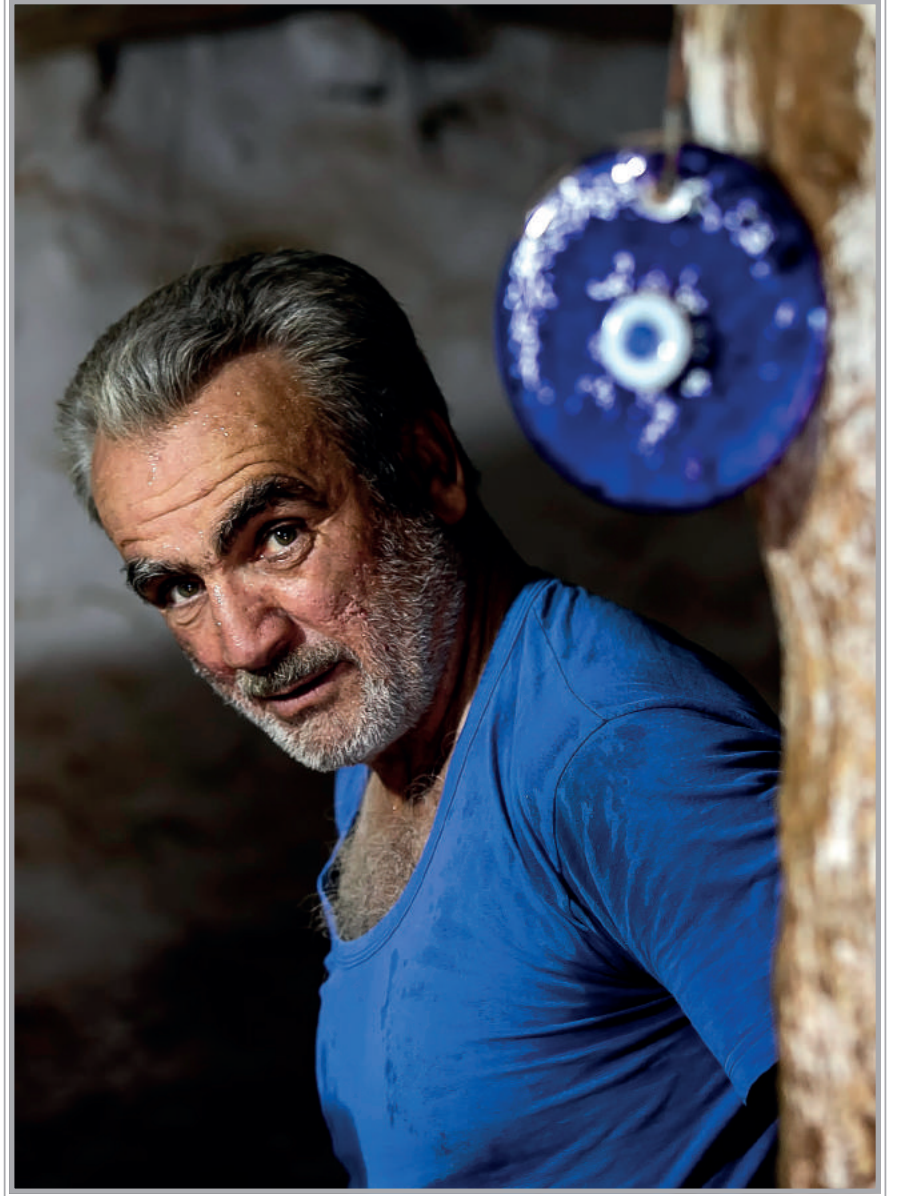


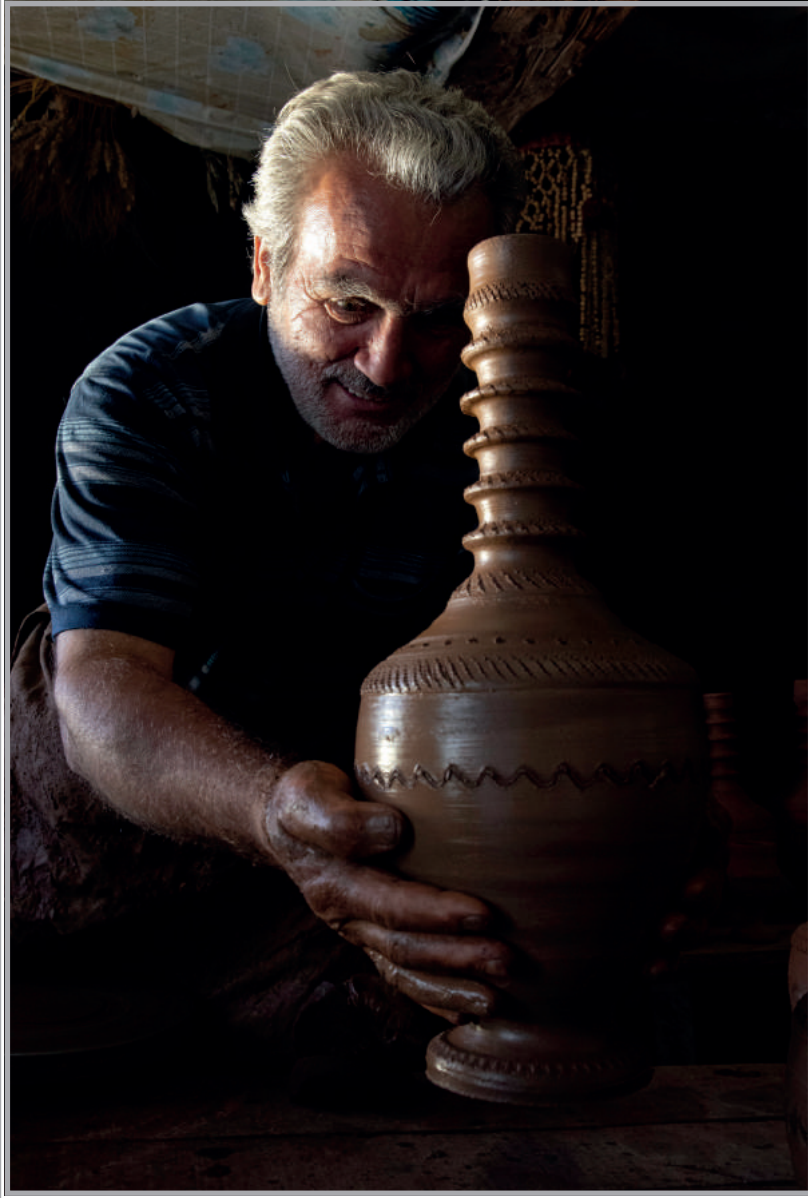
Ustamızın söylediği gibi; “İnsanoğlu, toprağı işlemeyi öğrendi, su ve ateşin yardımıyla ona şekil verdi.” Bunun en büyük ispatı toprak kaplar olsa gerek. Suyun yardımıyla çamur haline gelen ve elde şekil verilen toprak ateşte pişince çok kullanışlı gereçler oluyordu. Tıpkı bu testiler gibi.



Suyu taşımamanın ve saklamamanın en basit yollarından biriydi toprak kaplar. Bunların arasında en çok tercih edileni şüphesiz testiler oldu. Birçok usta gibi Ahmet Ustamız da büyüklü küçüklü şekilden şekle testiler yaptı ve ürettiği testiler kaç evde sayısız kere kullanıldı.

Ahmet Usta geçip giden yılların, yzünde bıraktığı izlere ve dktüğü tere rağmen Ustasından aldığı terbiye ile mesleğini sabırla ve Őükürle devam ettiriyor. Dünden kalan son ustalardan biri de belki o. “Őimdilerde bu işe heves mi edilir beyim” demesi boşuna değil.





Yolumuzu Anadolu'nun bu köyüne düşüren iki önemli neden var; biri elbette ki Ahmet Ustanın mahareti ve kişiliği diğeri ise unutulmaya yüz tutmuş ismi çok da bilinmeyen Davgana Testisi. Ustanızın ifadesi ile:
Ağlayan testi.



“Bir testinin hikayesi yazılacaksa işe topraktan başlamak gerek” diyen yine ustamız oluyor. Omzuna attığı kazma kürekle düşüyor önümüze ve bizi alıp gidiyor işin başlangıç noktasına. Köyün yakınında bir ormanlık alana gidiyoruz.

Testi yapımı için toprağı buradan temin ediyor Ahmet Usta.



Sert ve işlemesi oldukça güç bir toprağı var köyün. “Bizim testiler de başka topraktan olmaz zaten” diyor ve “Testimizin ağlaması için illa bu toprak gerek” diye de ekliyor. “Ağlayan Testi de ne ola ustam” diyoruz hayretle. “Testi suyu süzmeli ve her daim soğuk tutmalı, içindeki suyu gözeneklerinden dışarıya damlatmalı ki suyun içimi tatlı olsun” diyor.

Toprak ha deyince tezgâha girmiyor elbette. Uzun bir yolculuk onunki. Kazma kürek çıkartılan toprak, önce dövülüyor. Ahmet Ustamız “bunu yapmadan toprak incelmez, toprağa vurmazsak o bize eziyet eder diyor.” Kendi elleriyle yontup biçim verdiği ahşap tokaçla bir güzel dövüp inceltiyor toprağı.





Toprağı elekten geçirme zamanı... Ustamız, dövüp incelttiği toprağı elemeye başlıyor.
“Biz mi elekten geçiyoruz, hayat mı bizi eleyip toprağa uğurluyor beyim” sualine cevap veremiyoruz.



Eleğimiz ne kadar ince delikli olursa, tezgâh aşaması o kadar rahat olacak. Bu yüzden birkaç kez toprağı eliyor Usta. Neredeyse toz haline gelmeli ki hem çamur yaparken hem testi yaparken eller ve parmaklar rahat işlesin.



Çuvallarla eve getirdiğimiz toprağı testi yapımı için hazırlama vakti geliyor. Kum haline gelmiş toprak önce kıvamlı bir çamur haline gelecek. Meşakkatli bir aşama daha bekliyor ustayı. Elenmiş toprak, su ve ustanın mahareti...



Usta sadece ellerini ve ayaklarını kullanıp çamur yapacak. Toprağı su ile harmanlayan Ahmet Usta, göz kararıyla harç yapmaya başlıyor. Defalarca bu harcın altını üstüne getirerek kendi deyimiyle çamura kıvam veriyor.



Ahmet Usta, yalın ayak harcın içine girerek ayakları ile ezip çiğnemeye başlıyor çamuru. “Kıvamını ve sertliğini nasıl anlıyorsun” diye soracak oluyoruz. “Yıllar geçti beyim, ayaklarımız çamurun sertliğini de sıcaklığımı da kendi biliyor” diyerek cevaplıyor bizi.

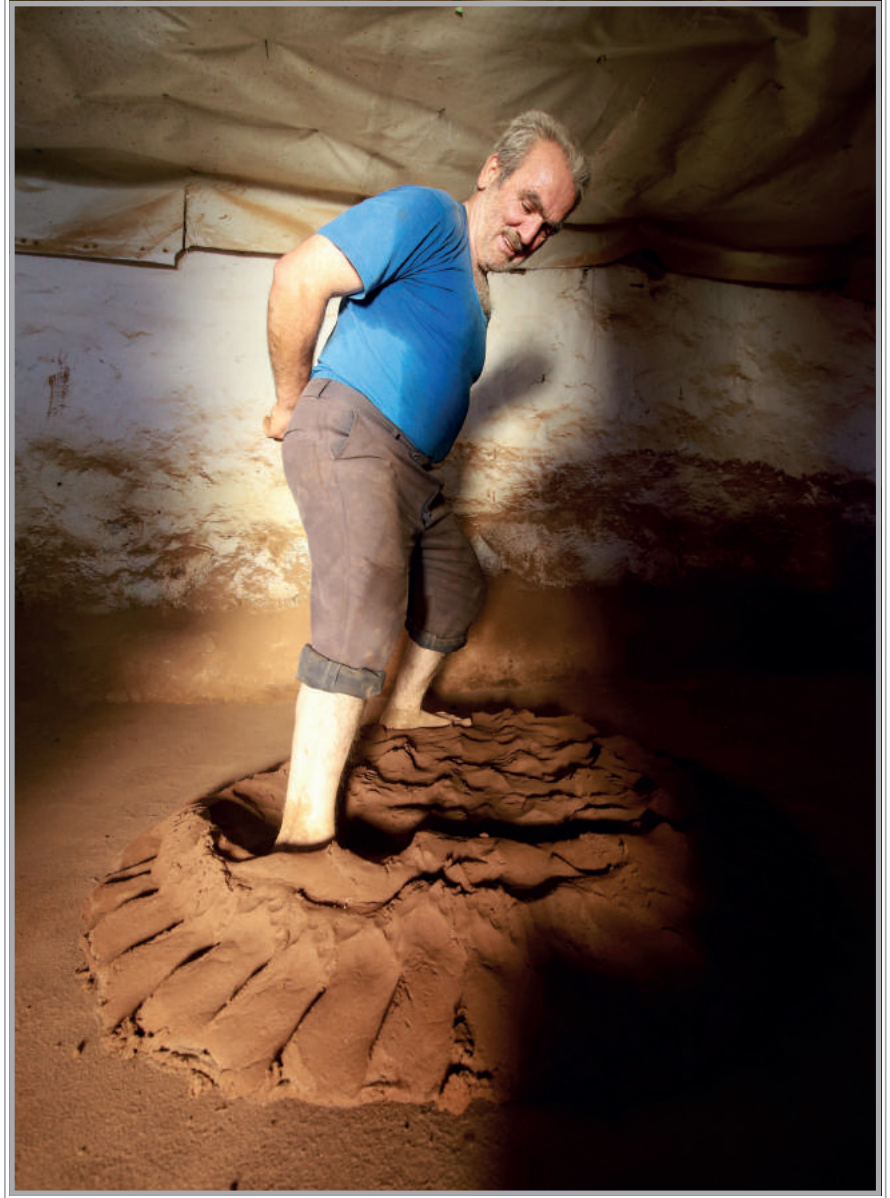


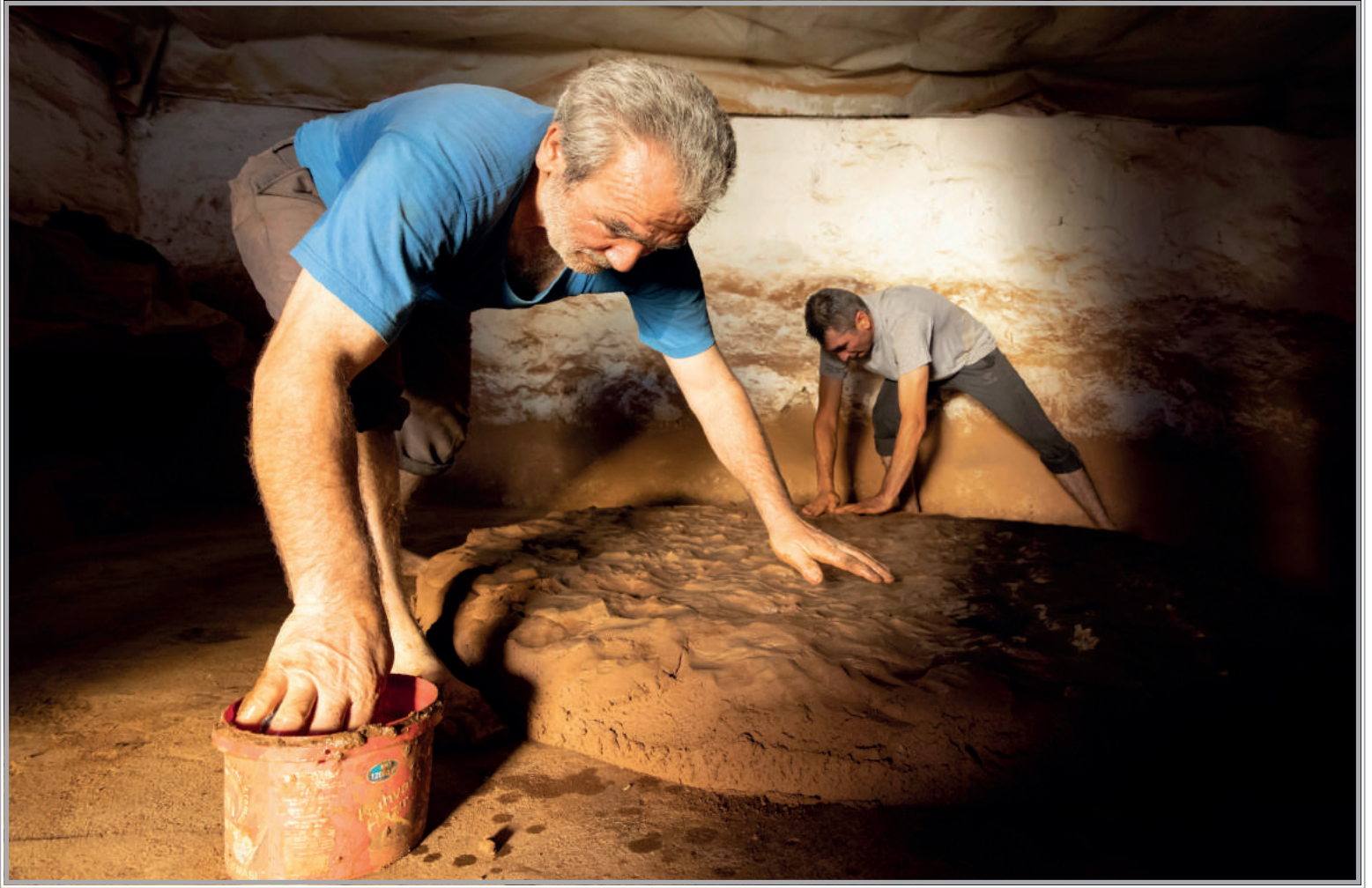
Ustamız hiç ara vermeden aynı hız ve tempoda çamurla uğraşıyor. Saatlerce sürecektir bir kavga sanki, toprak direniyor, usta vazgeçmiyor. Çamurun içinde su değmemiş, kıvama gelmemiş hiçbir yer kalmamalı.



Ustamız çamurun şekil alışına ve ayakları ile gelen kıvama göre tekrar toprak ekliyor. Eklenen bu toprağın da ezilmesi harcın içinde erimesi gerekiyor. Bu arada sabah başlanılan iş için öğle vaktini çoktan geçiyoruz.

Elini beline atıp, kâh “Ya Allah” diyerek kâh “vay gençliğim” diyerek ayakları ile çamuru yoğurmaya devam ediyor. “Dokunmadığım kıvamını hissetmediğim yer kalmasın ki tezgâhta bizi üzmesin” diyerek ter döküyor ustamız.





Ahmet Usta kavga ede ede, “hay mübarek” diye diye dökülen terine inat çamuru yola getiriyor. Oğlunun da yardımıyla oluşan büyük çamur kütesini elleriyle alt üst yapmaya devam ediyor. Rengi, şekli, yapısı değişmiş bir harç ile karşı karşıyayız şimdi.



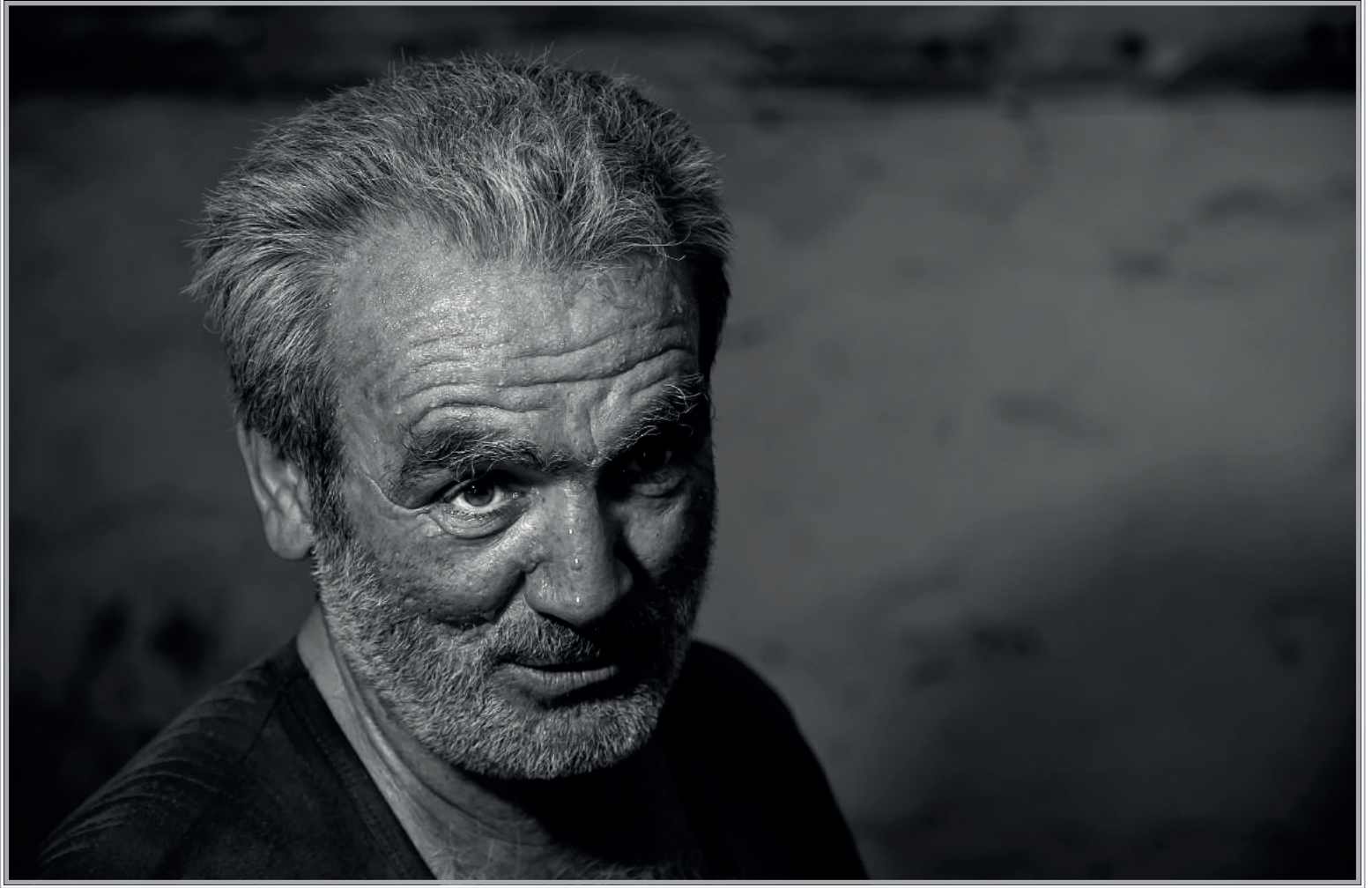
Vakit ilerleyip yorgunluk çökünce en güzel ilaç demli bir çay belki de. Nefes nefese kalan ustamız, içtiği bir bardak çay ile kendine geliyor. “Şu mübarek de olmasa tadı çıkmaz terlemenin” deyip gülümsüyor.



Demlenen çamuru, kalıp halinde kesip tekrar tekrar kontrol ediyor her yerini. Hayatın tüm zorluklarına göğüs gerip elleriyle hayatı kavramak gibi, parmaklarını çamurun kalbine geçiriyor.



Çamur, nerdeyse tüm gün süren uğraşın sonunda arzu edilen kıvama geliyor, birkaç gün dinlenmeye bırakılacak çamur, artık tezgâha gelmeye hazır.



Günün sonunda yorgun ama mutmain bir yüz ve terlemiş bir alın görüyoruz. “Alın teri olmazsa ekmek olmaz beyim, bu damlalar bu toprağa düşecek ki bereketini bulalım” diyor ve biz ancak susuyoruz.



Çamur demlene dursun. Mekân tüm sükuneti ve ağırlığı ile ustasını bekliyor. Bu duvarlar, bu ahşap toprak dam, yılların yükünü, toprağın kokusunu, çarkın sesini taşımış usta ile birlikte.



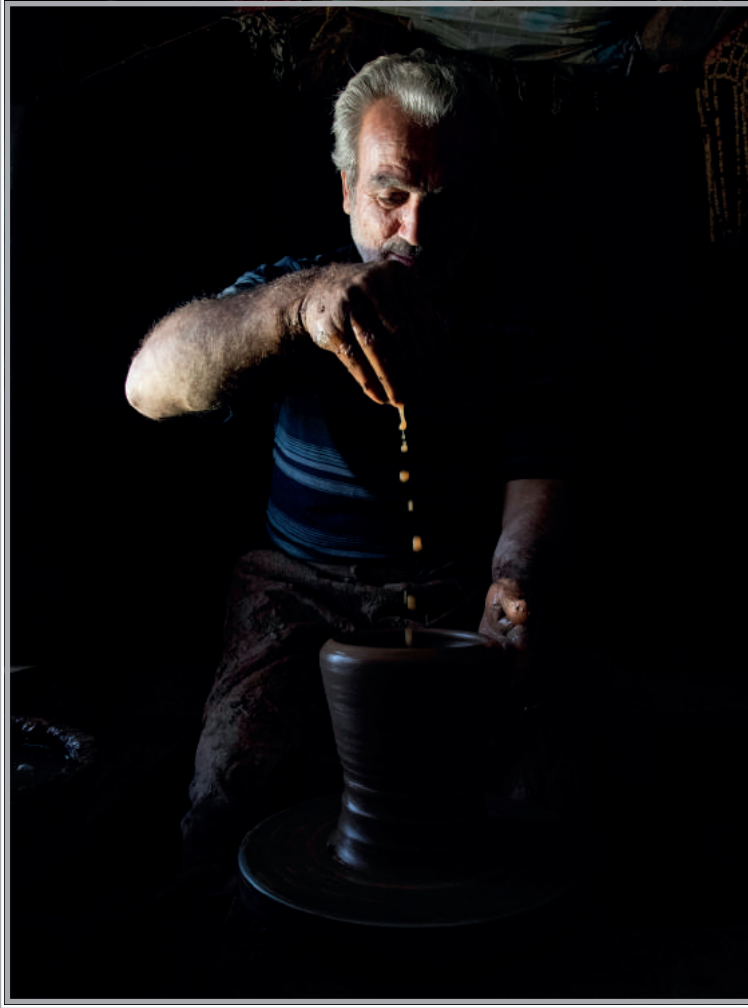
Tezgâhın yanı başında asılı duran önlüğünü alıyor ustamız ve Besmele çekerek bağlıyor. Her düğümde dua ettiğini mırıldanmasından anlamak zor değil. “Hayırlı işler Ustam” diyor ve yüzüne oturan vakur ifadeyi gıptayla izliyoruz.



Yapacağı testinin ya da çömleğin boyutuna göre parçalar hazırlayan Ustamız, eliyle tekrar yoğurduğu ve yumuşattığı çamuru alıp tezgâha doğru yöneliyor.



Çarkın başına oturup hazırlık yapan Ahmet Usta artık ezberlenmiş bir hız ve el yordamıyla çamura şekil vermeye başlıyor. Öze kavuşmanın bir yolu mudur çıktığımız yolculuk? İçimizdeki cevheri bulmanın bir kapısı mı? Bir avuç toprak, bir avuç çamur neye dönüşecektir?



Çark döndükçe ve usta maharetini gösterdikçe şekli de değişiyor çamurun. Birkaç damla su ustaya yardım elini uzatıyor.
“Su olmazsa çamur inat eder, suyu ayarında verelim ki, birbirimizi üzmeelim” diyor Ahmet Usta.



Bu dükkânda ölçümüz ustanın elidir,
kenarların kalınlığı, yüksekliği, ağız genişliği
ustanın gözüyle ölçülüp biçilir. Bunun sırrı nedir
diye soralım dedik “Parmaklarım kendi biliyor,
hissediyor, ben sadece onlara tabi oluyorum” diyor.
Ustalık da bu değil mi zaten?



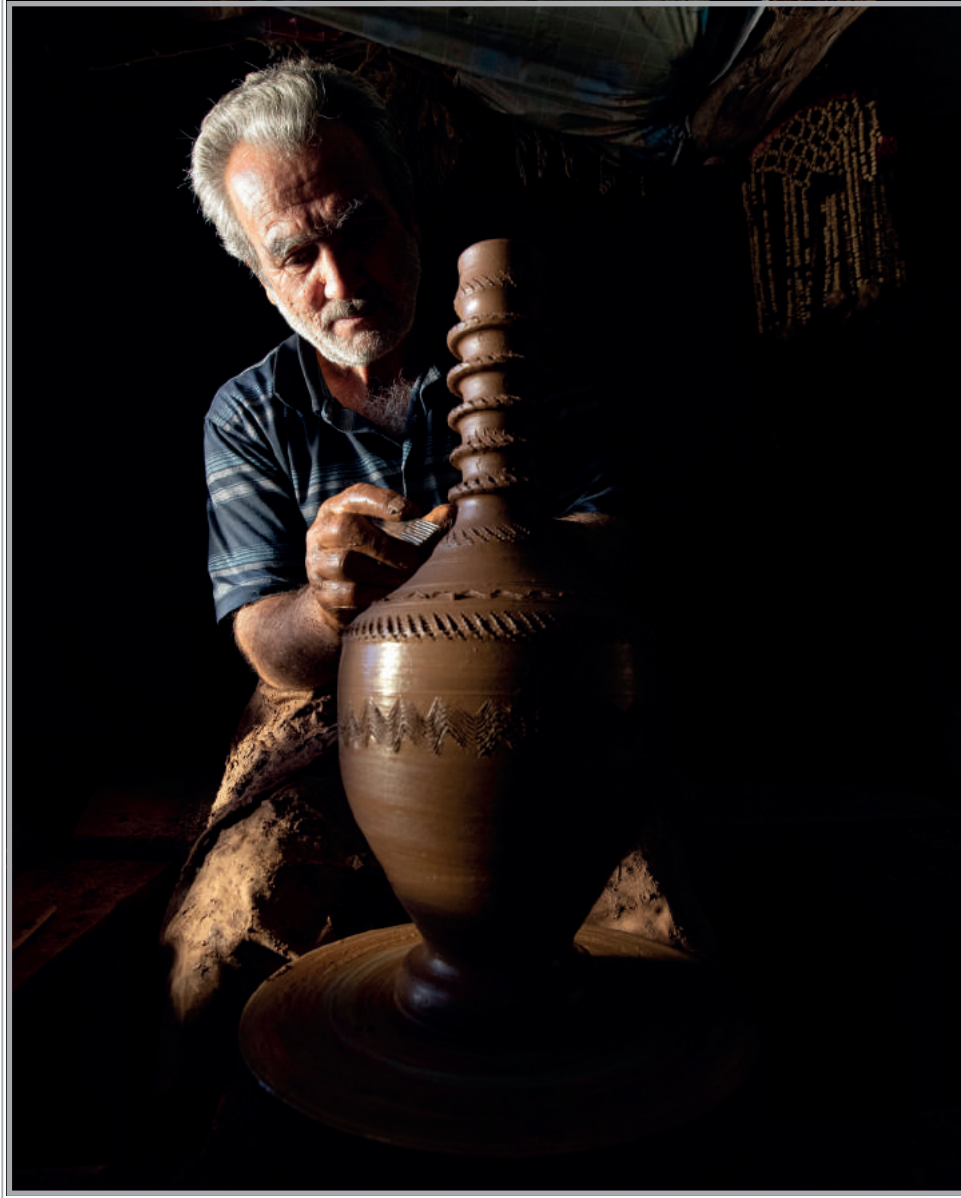
Bu tezgâhta çıkan tüm ürünler tıpkı basım gibi birbirine benzese de her biri tektir ve biriciktir.
Her birine aynı itina gösterilmiş her birine ayrı emek verilmiştir.



Hazırladığı çamuru bitiren ustamız, tekrar çamur alarak çarkın başına geçiyor. Her adımın her aşamanın kendince bir ahengi var. Acele etmeden, telaşa vermeden ağır ve sükunetle...



İsmi çok bilinmese de Davgana testisi görüntüsü ve kullanım kolaylığı ile yörede çokça tercih ediliyor. Davgana testisini bize tanıtırken dalıp gidiyor Ahmet Usta. “Ömrümüz, bir yudum suyun tadı olsun diye şu testi yapıyla geçti” diyor.



Bu testinin yapımı hem ustalık hem maharet istiyor. Boğaz kısmının yüksekliği ve uzun oluşu, tutması kolay olsun diye boğumların yapılması, diğer testilere göre alt kısmın dar oluşu hemen dikkat çekiyor.



Her bir hamleyi gözleriyle takip eden ustamız, parmaklarıyla şekil vererek tabanından başladığı testi ağzına kadar tek seferde çıkarıyor.
“Davganayı tek seferde çıkarmak her ustanın harcı değil” demesi boşuna değil.



Çarkın çıkardığı ses, çamurun döne döne
şekil alması, ışıkla oluşan gölgeler ve ustanın
parmakları... Sizi içine çekip gidiyor, durmadan
izlenesi bir film gibi.



Testiden bardağa, çömlekten sürahiye topraktan yapılabilecek her ürünü yapıp satışı sunan Ahmet Usta, yaptığı her ürün için “benim el emeğim, rızkım, nafakam” inancıyla özen gösteriyor. “İşimizi sevip hürmet etmezsek, eve giden testi de bozuk olur beyim, bunun vebalini nasıl öderiz sonra?” diyor sıklıkla.



Ahmet Ustamız her gittiğimizde bizi hep güler yüzle karşıladı. Sadece bizi değil elbet, konu komşu kim gelirse dükkâna, hangi müşteri gelmişse aynı samimi bakış, aynı sıcaklık. “Göçüp gideceğiz beyim, hatıramız böyle kalsın” sözünü tutuyoruz gönlümüzde.

Usta, “gönül saatine” göre çarkın başına geçiyor ve gün batıncaya kadar çalışmaya devam ediyor. Küçük pencereden süzülüp gelen ışıklar mekâna başka bir hava katıyor. Ağlayan testileri yaparken daha bir mutlu olduğu gözümüzden kaçmıyor.





“Çarkın durması, işin bittiğini gösteriyor.” Biz “Eline sağlık ustam, bitirdin işi” desek de o
“Daha durun bakalım, işin yarısındaız, hele fırın bir yansın, ateşle pişsin de kırılıp çatlamazsa o zaman bitecek işimiz”
diye cevap veriyor ve çarkta bekleyen küçük sürahiyi tel ile çarktan ayırıyor.



Ahmet Usta, bazen parmağıyla bazen demir taraklarla yaptığı kapları süslüyor. Bir sanatkâr edasıyla bakıyor işine ve ne çok hayran bırakıyor bizi kendine. “Moralim yerinde oldu mu yaptığım testiler daha bir güzel olur beyim” demesini çok iyi anlıyoruz.



Küçük detaylar, yapılan kapların hem daha kullanışlı olmasını sağlıyor hem de estetik bir görüntü veriyor.
Doğal, sıcak ve gönülden...



Ürettiği toprak kapları, önündeki tahta tezgâha koyan Ustamız, henüz nemli ve ıslak olan parçaları itina ile bir sonraki aşamaya hazırlıyor.



Ahmet Usta, hazırladığı çamuru çarkta işleyip bitiriyor. Ürünlerin hepsi ıslak, nemli ve yumuşak. Fırına girip pişmeden önce serin bir yerde ve güneş görmeden kuruması gerekiyor.



Bin bir güçlük ve el emeğiyle, günlerce çalışılarak hazırlanan ürünler için sıra pişmeye geldi. Ustamız “Pişmedikten sonra çamur aynı çamurdur beyim, pişmeyen hiç olgunlaşır mı?” diye soruyor. Yine kendi elleriyle inşa ettiği fırının içine girip başlıyor fırını hazırlamaya.



Ürünleri fırına dizmekle başlıyor bu süreç. Çok daha dikkatli çok daha özenli olmak zorundayız. Ustamız bu yüzden kendisinden başka kimseyi sokmuyor fırına. Tüm ürünleri birbirini ezmeyecek, ağız kısımları zedelenmeyecek şekilde tek tek yerleştirmeye başlıyor.



Ahmet Usta oldukça sakin ve ağır ağır diziyor tüm ürünleri. Fırının kapağından girip ürünlere basa basa yukarıya kadar çıkıyor. Fırının üst kısmına güveçleri yerleştirip en son ağızları ters gelecek şekilde testileri de fırına diziyor. Ateşle pişecek testiler, ateş çok olsa testi su tutmuyor, ateş az olsa pişmiyor hemen çatlıyor.



Su verip çamur haline getirdiğimiz toprak tek tek çarka çıkıp testiye dönüştükten sonra ateşin bağına girmeye hazır. Çamur ateşte yanıp pişmezse her an eriyip bozulmaya müsait bir avuç toprak sanki. Ahmet Usta, fırının kapağını hava almayacak şekilde sıvayıp kapatıyor. Şimdi iş ateşin, suyun ve toprağın buluşmasına kaldı.



Artık fırını yakma zamanı geldi. Ustamız “bu gece bana uyku yok beyim, her iki saatte kalkıp kontrol edeceğiz. Ne hızlı ne yavaş, her şeyde olduğu gibi kararında ve kıvamında yanmalı ateş, değilse hepsi çatlar, o kadar emek boşa gider” diyor. Yirmi dört saat boyunca ocak yanacak ve hiç sönmeyecek.



Sabırla bekliyor Usta, en az iki gün geçmeli çünkü. “Ya Nasip” diyerek açıyor fırının kapısını; rengi değişmiş, ateşin harıyla pişmiş onlarca ürün... İş kaplı ve kararmış taşların arkasından güneş gibi parlıyor testiler.



Fırının sıcaklığı azalıp testiler soğuyunca fırını sökmeye başlıyor usta. Fırını dizmek kadar sökmek de ayrı bir özen ve emek istiyor. “Testi pişinceye kadar çaresi bulunur, bozar yeniden yaparız” diyor usta, lakin piştikten sonra küçük bir çatlak, kırılmış bir kapak artık ne çamur olur ne toprak.



Fırını dizmeye en alttan başlayan Ahmet Usta, sökmek için en üstten başlıyor. Tek tek alıyor her ürünü yine sakin ve ağır edasıyla. Kırmadan, dökmeden, incitmeden çıkarmak lazım hepsini, nitekim bunca uğraştan sonra ekmek parası her biri.



Nihayet fırının sonunu görüyoruz. Sabah başladığımız söküm işi ancak akşama doğru bitiyor. Son Davgana testisini bize doğru uzatırken topraktan suya, sudan çamura, çamurdan ateşe kadar süren yolculuğa gıpta ederek bakıyoruz.



Eşinin, erinin, beyinin yanında gönlü dağ gibi vefakâr ve cefakâr Anadolu Kadını... Ahmet Ustanın eşi Şükran Ablamız. Eşinin de yardımıyla fırından çıkan tüm ürünleri sakına sakına sıralıyorlar. İşin sonunda yan yana oturup soluklanıyorlar. Şükran Ablamızın mütebessim yüzüne ve onların yılları deviren birlikteliğine “maşallah” diyoruz.



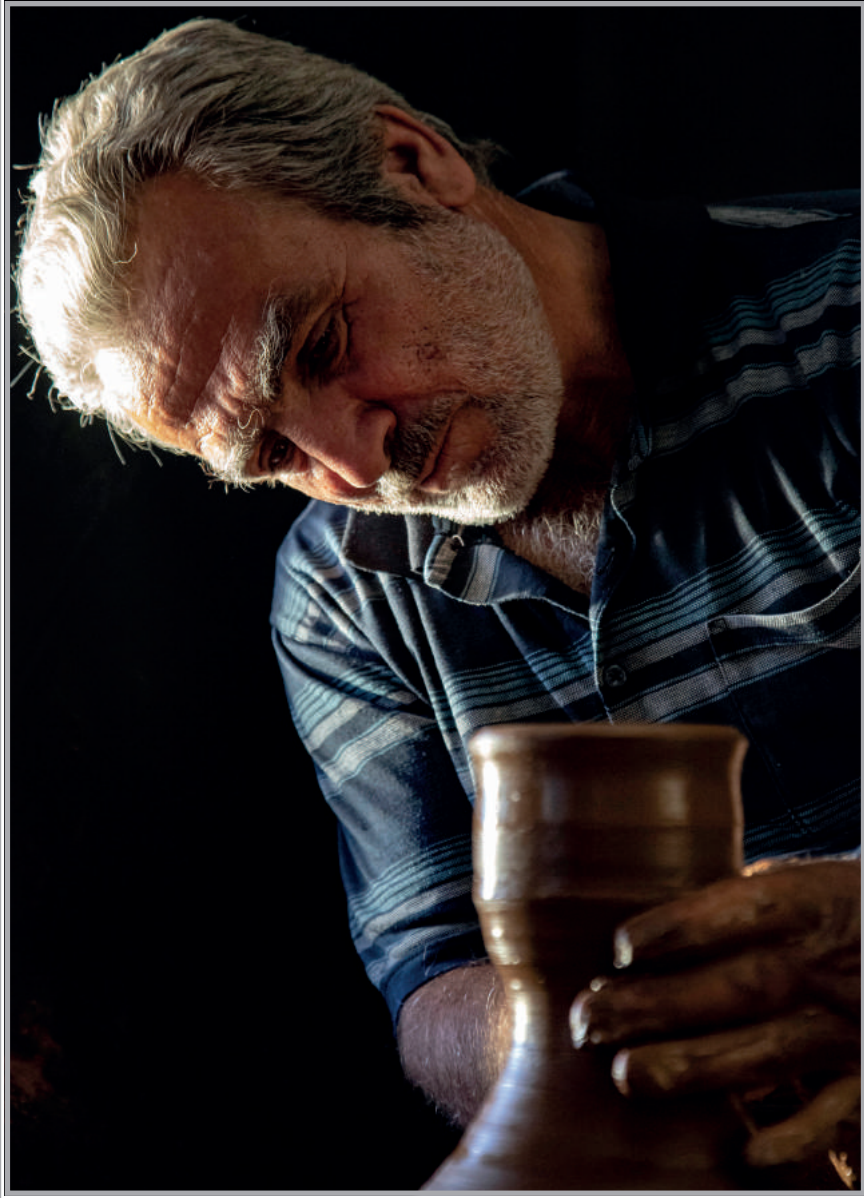
Velhasıl biraz toprak biraz su ile bir avuç çamur yapmak arkasından da küçük bir testi yapmak görüldüğü gibi kolay ve basit değil efendim. Her bir aşmasında emek, özen, vefa, dikkat ve aşk gerekli. Ustannn avuçlarında bir bebek gibi nazlanarak yapılan bu testi gibi...



Ahmet Ustamız ve eşi Şükran Ablamız her gidişimizde bizi bu tebessümle karşıladılar. Onları tanımak çıktığımız yolcuğun kıymetli duraklarından biri oldu. Ustam müsaade var mı dedik ve bir kare fotoğraf da birlikte çektirdik.



Gelip çatınca ayrılık vakti düştük yola. Kapıya kadar gelip “ihmal etmeyin ha, yine beklerim, ahir ömür, toprak yakın, birbirimizi unutmayalım” dedi bizi uğurladı.



“Ustalık; göz ve ellerin, yürekten gelen bir hisle terbiye edilip, çıkan ürünün sanata dönüşmesidir. Bitmeyen bir aşk, engin bir tecrübe ve emek gerektirir.”

Muharrem Karabacak

Ahmet Ustamızın şahsında işini aşkla, şevkle,
vefa ile yapmaya devam eden tüm ustalara selam
ediyor, hürmetlerimizi sunuyoruz.
Muhabbetle efendim.



Cengiz TEKSOY

Fotoğraf sanatçısı Cengiz Teksoy, 1978 yılında Konya'da doğdu. İlk, orta ve lise öğrenimini Konya'da tamamladı. 1999 yılında Selçuk Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Sanat Tarihi bölümünden mezun olduktan sonra aynı yıl sınıf öğretmenliği görevine başladı. Halen Konya İl Millî Eğitim Müdürlüğü ARGE

Biriminde görevine devam etmektedir. Evli ve iki çocuk babasıdır. Fotoğrafçılıkla üniversite yıllarından itibaren ilgilenmeye başladı. 2011 yılından itibaren dijital fotoğrafçılıkla ilgili kurs ve atölye çalışmalarına katıldı. 2019 yılında Anadolu Üniversitesi, Fotoğrafçılık ve Kameramanlık Bölümünden mezun oldu. Ulusal ve uluslararası fotoğraf yarışmalarında ödül ve dereceleri bulunan sanatçı, Uluslararası Fotoğraf Sanatı Federasyonu FIAP tarafından verilen AFIAP unvanına sahiptir. Son yıllarda belgesel fotoğraf çekimine ağırlık veren sanatçı 2019 yılında yayınlanan "Emeğin Öyküsü Bıçakçı Abdullah Usta" isimli çalışmada da yer almıştır.

Hakan BAHÇECİ

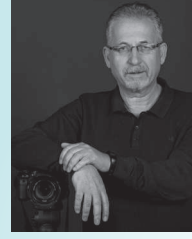
Fotoğraf sanatçısı Hakan Bahçeci, 1974 yılında Beyşehir'de dünyaya geldi. İlk ve orta öğrenimini Beyşehir'de, lisans eğitimini Selçuk Üniversitesi İlahiyat Fakültesinde tamamladı. Yüksek Lisans eğitimini aynı üniversitenin İletişim Fakültesi Gazetecilik Bölümünde bitirdi. Evli ve iki çocuk babası olan sanatçı halen idareci

olarak bir ortaokulda görev yapmaktadır. Fotoğrafla tanıştıktan sonra çalışmalarını bu yönde yoğunlaştıran Hakan Bahçeci, gittiği kurslar, katıldığı atölyeler, proje çalışmalarına ek olarak Anadolu Üniversitesi Fotoğrafçılık ve Kameramanlık Bölümünü de bitirip mezun olmuştur. Ulusal ve uluslararası fotoğraf yarışmalarında ödül ve dereceleri bulunan sanatçı, Uluslararası Fotoğraf Sanatı Federasyonu FIAP tarafından verilen AFIAP unvanına sahiptir. Son yıllarda belgesel fotoğraf çekimine ağırlık veren sanatçı 2019 yılında yayınlanan "Emeğin Öyküsü Bıçakçı Abdullah Usta" isimli çalışmada da yer almıştır.

Kerim ARI

Fotoğraf sanatçısı Kerim Ari, 1983 yılında Konya'da dünyaya geldi. İlk ve orta öğrenimini Konya'da bitirdikten sonra Önlisans eğitimini Yüzüncüyıl Üniversitesi Elektronik teknikerliği daha sonra da Anadolu Üniversitesi İktisat Fakültesi Kamu Yönetimi bölümünü tamamladı. Evli ve iki çocuk babası olan sanatçı halen bir

Kamu Kurumunda Elektronik teknikeri olarak görev yapmaktadır. Fotoğrafla tanıştıktan sonra çalışmalarını bu yönde yoğunlaştıran Kerim Ari, gittiği kurslar, katıldığı atölyeler, proje çalışmalarına ek olarak Anadolu Üniversitesi Fotoğrafçılık ve Kameramanlık Bölümünü de bitirip mezun olmuştur. Ulusal ve uluslararası fotoğraf yarışmalarında ödül ve dereceleri bulunan sanatçı, Uluslararası Fotoğraf Sanatı Federasyonu FIAP tarafından verilen AFIAP unvanına sahiptir. Son yıllarda belgesel fotoğraflar çekimine ağırlık veren sanatçı 2019 yılında yayınlanan "Emeğin Öyküsü Bıçakçı Abdullah Usta" isimli çalışmada da yer almıştır.

Muzaffer TEMEL

Fotoğraf sanatçısı Muzaffer Temel, 1960 yılında Konya'nın Ereğli ilçesinde dünyaya geldi. İlk ve orta öğrenimini Ereğli'de tamamladıktan sonra Dicle Üniversitesi Tıp Fakültesinde üniversite eğitimini tamamlamıştır. Evli ve bir çocuk babası olan sanatçı halen Aile Hekimi olarak görev

yapmaktadır. Fotoğrafla tanıştıktan sonra çalışmalarını bu yönde yoğunlaştıran Muzaffer Temel, gittiği kurslar, katıldığı atölyeler, proje çalışmalarına ek olarak Anadolu Üniversitesi Fotoğrafçılık ve Kameramanlık Bölümünü de bitirip mezun olmuştur. Ulusal ve uluslararası fotoğraf yarışmalarında ödül ve dereceleri bulunan sanatçı, Uluslararası Fotoğraf Sanatı Federasyonu FIAP tarafından verilen AFIAP unvanına sahiptir. Son yıllarda belgesel fotoğraf çekimine ağırlık veren sanatçı 2019 yılında yayınlanan "Emeğin Öyküsü Bıçakçı Abdullah Usta" isimli çalışmada da yer almıştır.

Ahilik
Özümüz Kardeşlik



KONYA
**ESNAF VE SANATKARLAR
ODALARI BİRLİĞİ**

KONYA ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ

Nişantaş Mah. Metehan Cad. Esnaf Sarayı Sitesi No:4 Kat:2 Selçuklu - Konya / TÜRKİYE
Telefon: +90 332 235 0292 Faks: +90 332 236 3778
basin@konesob.org.tr • www.konesob.org.tr