

Bakın Ustalıkla Buluşması:

# Kavaklıdere Bakırcılığı



“ Sabahın erken saatlerinde çalışmaya başlar usta  
Çekiç sesleri gün boyu yankılanır sokaklarda  
Bakır levhalar adeta hayat bulur  
Usta ellerle buluştuğunda ”



Bakın Ustalıkla Buluşması:

# Kavaklıdere Bakırcılığı

- Bakırcılığın Merkezi: Kavaklıdere
- Palleçilik Dili: Meekçi Naslığı
- Bir ustanın eli değer ve bakır güzelleşir...
- Kaç çekiç darbesi sığar bir ömre?

icindekiler  
icindekiler



# Bakırcılığın Merkezi: Kavaklıdere

Muğla-Aydın yolunun 30. kilometresinde anayoldan kuzeye doğru saptığınızda kıvrımlı yollardan dolana dolana mermer ocaklarının arasından geçerek, kızılçam, karaçam, çam, meşe, ardıc, akağaç, kavak, söğüt, çınar ve selvi ağaçları eşliğinde bir tepenin yamaçlarına kurulmuş sevimli bir Anadolu yerleşkesine ulaşırsınız. Uzaktan gelen "tan-tan" diye metale vurulan çekiç sesleri karşılar sizi. Yaşayan ve çalışan bir yere geldiğinizi anlarsınız.

*Nihayet Kavaklıdere'desiniz ve hoş bulacaksınız.*

Rivayete göre 2. Murat döneminde Osmanlı İmparatorluğuna katılan yöre Yörüklerin gelip yerleşmesiyle Türkleşmiş, derelerin gürül gürül akması ve kavak ağaçlarıyla bezenmiş olması sebebiyle Kavaklıdere ismini almıştır.

Bugünün şirin ilçesi o dönemin önemli ticaret merkezi yapan özelliği ise Türklerin bu bölgeye yerleşmesiyle bakırcılığın gelişmesi ve civar iller içerisinde bakırcılık merkezi olmasımı. Bakırcılık dededen-atadan kalmaymış Kavaklıdere halkına. Bir dönem 200'ü aşkın bakırcının sokaklarında bakır dövdüğü, uzaktan koca bir arastayı anımsatan Kavaklıdere, tüm Batı Anadolu'nun bakır imalathanesi olmuş. Bu kadar yaygın bir

zanaat olunca Bakırcılık, Kavaklıdere'de yakın geçmişte, kapatılmış olsa bile bir bakır fabrikası dahi kurulmuş. Günümüzde de hala tüm çerez imalatında kullanılan bakır leblebi tavaları buradan gönderilmektedir.

Tarihte bakırın işlenmesi, topraktan daha hafif ve sağlam olması sebebiyle sürekli göç eden Yörüklerin mutfağında bir dönüşüm başlatmış ve toprak kapların yerini bakır malzemeler almıştır. Bakırın kalaylanmasıyla ilk olarak süt, yoğurt ve kaymak için çanak çömlek, dığan, sahanlar yapılmış. Her evin mutfağında özellikle almalıkta sıra sıra bakır kaplar sıralanır, yemekler ocağa onlarda konulur, yoğurt onlarda yapılırmış. Yeni gelin çeyizinin pahası bakır kaplarıyla ölçülür, ibrik, güğüm, kazan, kaynatma, bakır kap kacak, sini sayısına göre çeyiz değerlendirilirmiş. Günümüzde ise bir dönemin yaygın olarak kullanılan bakır kapları yerini çelik, alüminyum, plastik vb. kaplara bırakmış, ancak süs eşyası olarak evlerin daha görünür alanlarına terfi etmiştir. Bunun bize yansımaları olarak da bir dönem 200'ü geçen usta sayısı bugün Kavaklıdere'de 13'e düşmüş, yapılan ürünler de dekoratif ürünlere uyarlanmıştır. Hatta eski dönemlerden kalma bakır eşyaların birebir benzerleri yapılmaya başlanmış ve eskitme yöntemi ile yılların izlerini üzerlerinde taşıyorlarmış görünümü kazanmışlardır.



# Pallecilik Dili: Meekçi Naslığı

Geçmişte bakırcılıkla geçinen ve pek çok alanda bakırcılıkla şekillenen bir yer Kavaklıdere. Kavaklıdere bakırcılığı, kalaycılığı ile büyümüş ve kendi kültürünü oluşturmuştur. Mesela bakırcılar malzemelerini katırlara yükleyerek köy köy dolaşıp halkın kaplarını kalaylar, ihtiyacı olanlara yeni eşyalar satarlarmış. Sürekli yolda olduklarından, köyden köye giderlerken kimi zaman bir postacı, kimi zamansa haberci olurlarmış. **"Yabana gitmek"** ve çok yer dolaşmak bakırcının iş kapısı olduğundan, **"Kalaycının topalını**

**Palleci dilinden diğer adıyla Meekçi Naslığından bazı kelimeler;**

**Janbol**= Jandarma, Polis

**Samanlıkları Kös** = Kulakları Duymuyor

**Yıkım** = Güzel

**Kös** = Çirkin, Olumsuz

**Nasıf Sürcen mi?** = Yemek Yiyecen mi?

**Çanakkale'de görmüşler!"** bunun en yerel ifadesi olmuştur. Ayrıca bu iş gündelik hayata o kadar işlemiştir ki; bakırcılar kendi aralarında konuşulan **"Pallecilik"** dilini uydurmuş, ve dilden dile aktarılır hale getirmişlerdir. Yaban ellerde birbirleriyle müşterilere fark ettirmeden daha rahat anlaşabilmek için Palleci dilini kullanmışlar ve gündelik dile de uyarlamışlardır. Bu dilin 16. yüzyıldan beri yani 5 asırdır konuşulduğu düşünülmektedir.

**Ovanmak** = Gitmek

**Metrek** = Yabancı

**Çapan** = Bayan

**Bahar** = Tütün, Sigara

**İmamışı** = Namaz

**Aydınışi**= İncir







# Bir ustanın eli değer ve bakır güzelleşir...

**Uсталığın önemi bakırın işleme safhalarını bilmeden anlaşılmayacağından isterseniz önce bakırın yolculuğunu Ustası'nın ağzından anlatalım.**

"Ham bakır son işlenmiş ürüne kadar çeşitli işlemlerden geçirilir.

Bize gelen ham bakır bir kazana atılır ve yüksek ısıda eritilerek 30-40 kiloluk külçeler halinde dökülür, hurdayla eritiriz erittikten sonra kalıplara dökeriz; silindirler bu külçe bakırın eze eze kağıt gibi levhalar haline getirir. Daha sonra işlemeye geçilir.

Dığan olacaksa dığan, tencere olacaksa tencere yaparız. İlk önce plakanın kesilmesi: Yapacağımız mutfak eşyasına göre; kazansa kazanın ölçüsü, ibrikse ibriğin ölçüsü alınır ve kesilir. Kenarına tel koyulacaksa tel takılır. Telden sonra şekillendirme kısmı gelir. Şekillendirmeden sonra bakır tavllanır (tavlama bakırın yumuşatılıp biçimlendirilmesidir). En son temizlenir ve kalaylandıktan sonra kullanıma hazır olur.

Ama dekorasyon işinde durum farklı işler. Önce yapılacak şeklin şablonu hazırlanır. Daha sonra bu

şablonun üzerine bakır kaplama yapılır. Kaplama yapıldıktan sonra çekiç ve zımbayla dövmesi yapılır. Şekillendirmeden sonra üzerine renkleri verilir. Renklendirmeden sonra da oksitlenmeyi engellemek için üzerine cila çekilir.

Bir materyalin yapılmasındaki ilk işlem 'dip'in hazırlanmasıdır. Levhadan/Çarşaftan kesilen dip, çekiçle yukarıya doğru 2-3 santim bükülür. Rende makasıyla dış açılır ve gövdeye eklenmesi için hazır hale getirilir. Bu işlem sırasında çekiç, yer kütüğü, yatırma ve makas kullanılır. Dipler iki şekilde yapılır. Bunlardan birincisi Dendere (bakır levhaları bir artı bir eksi biçiminde kesmeye yarayan makas) yoluyla yapılan dipler ikinci ise kıvrırma yoluyla yapılan diplerdir. Dendere yoluyla yapılan dipler kesildikten sonra 3-4 cm yukarı doğru dövülür ve dendereyle dış açılır. Kıvrırma yoluyla yapılan dipler ise dip kesildikten sonra gövdenin altına konular ve yukarı doğru hemen hemen 1 cm kadar kıvrılır son olarak da çekiçle dövülür. Bu işlemde çekiç, yer kütüğü, yatırma ve makas kullanılır. Bu şekilde dip bitmiş olur.

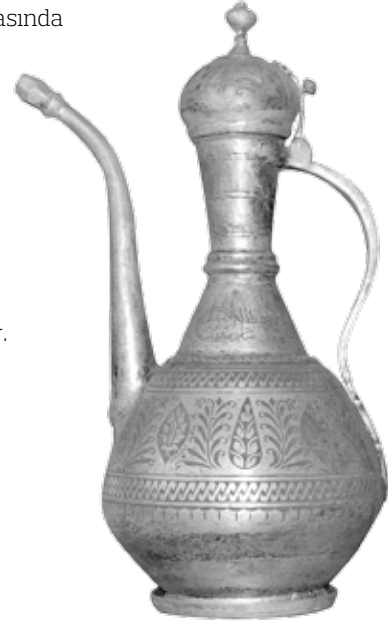




Bakır eşyanın önemli aşamalarından biri de 'gövde'nin hazırlanmasıdır. Gövdenin hazırlanması için öncelikli olarak kullanılacak ölçü levhadan kesilir. Kesilen parçanın iki tarafında, rende makası yardımıyla biri artı, biri eksi biçiminde dişler açılır. Bu levhanın iki ucu bir araya getirilerek silindirik şekli verilir, dibe eklenir ve parça birleştirilir, dibe eklenerek kaynak yardımıyla kaynatılır. Şekillendirme ise açma ve toplama yoluyla uygun örslerin üstünde çekiçle dövülerek yapılır. Bu işlem sırasında çekiç, yatırma ve makas gibi aletler kullanılır.

Bakır dövme işlemi, bakıra şekil vermek amacıyla yapılır ve bakır sanatının önemli bir aşamasıdır. Dövme, "yatırmanın üzerine parça gezdirilerek çekiçle vurulmasıdır." Bu işlem sırasında dövülecek malzeme yatırma denilen örs üzerine konularak çekiçle dövülür. İşlem sırasında dövülen parça sürekli çevrilir. Dövme sırasında çekiç, yatırma, tokmak, miskıldan, topal miskıldan, yarık miskıldan gibi yapılacak eşyanın şekline göre değişik aletler kullanılır. Dekorasyon amacıyla yapılan işlerde ise farklıdır.

Öncelikle yapılacak olan eşyanın şablonu hazırlanır. Hazırlanan bu şablonun üzerine bakır kaplama geçirilir. Kaplama yapıldıktan sonra çekiç ve zımbayla dövmesi yapılır.





KAVAKLID

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



## Bir nakış gibi işler usta bakır

Kaba istenilen şekil verildikten sonra üzerine perdah yapılır. Bakır kap üzerine boyama yapılmaz, kalay yapılır. Eğer yapılan ürün tencere veya buna benzer bir nesne ise onun kapak yeri önceden hazırlanır. Ölçüsü alınır, levha pergelle çizildikten sonra istenilen ölçülerde, yuvarlak bir biçimde kesilir. Kesilen parça çekiçle dövülerek bombeleştirilir ve tutacağı yapılır. Bombe kapağın esnemesini engellemek için yapılır.

Kapak önceden diplerden yapılırdı. Önce dibin zıvanası açılır, sonra devşirilerek çekiçle dövülür, daha sonra tavlanırdı. Son olarak tekrar dövülerek şekillendirilirdi.

"Kulpl, eskiden kalın bakırdan yapılırdı. Bakır önce ısıtılır, sonra çekiçle örsün üzerinde dövülerek perçinlenir ve yerine takılırdı. Günümüzde dökümden yapılmakta olsa da yine de perçinle takılmaktadır. Günümüzde iki tarafından tutacaklı olan kulplar hazır olarak satılmaktadır. Bu kulplar demirciler tarafından yapılmaktadır. Bunun yanında bazı eşyanın yapılması sırasında demircilere de ihtiyaç duyulmaktadır. Büyük kazanların yapılması durumunda kazan demirciye götürülür. Ölçüsü alındıktan sonra bakır kazan üzerine kulpa ait delikler açılır. Bakır çivilerle kulplar perçinle tutturulur.

Son olarak; Kalaycının eline geçer bakır kap kalaylanacak malzeme tuz ruhu ya da sabun sodasıyla temizlenir. Ateş yakılır. Bakır tava geldiğinde nişadır pamukla bakıra sürülür. Kalay bakırın parlatılması ve kullanılabilir hale gelmesi için gereklidir."





# Kaç çekiç darbesi sığar bir ömre?

Bakırın işlenmesine gelince konu görürsünüz ki çekiç, bakırcı ustasının elinde bir fırçaya dönüşür adeta. Bir ressam nasıl onunla resmediyorsa güzellikleri, bakırcı ustası da onunla şekil verir desenlerine... Her çekiç darbesinde örse çarpan bakır yavaş yavaş istenen şekle girer, şekliyle birlikte yine o çekiç darbeleriyle süslenir tek tek, ince ince... Ve bir bakır için ne kadar çekiç gücü harcanmışsa o kadar değerli olur.

Sürekli çekiç sesleri arasında gürültülü oramda nasıl çalıştıkları sorulduğunda çocuk yaşlardan itibaren sese alışık olan ustalar artık o sesi duymadıklarını söylüyorlar. "Eskiden Kavaklıdere'nin girişinden çıkışına kadar bakırcıların seslerinden geçilmezdi" diyorlar.

## **Kavaklıdere'de bakır değişik şekillerde işleniyor:**

Dövme; yapılacak malzeme Örsün (yatırmanın) üzerinde çekiçle dövülerek şekil verilir. Malzeme örs üzerinde sürekli çevrilerek dövülür ki malzeme kalınlığında eşitlik sağlanır. Desen yapılması ise iki şekilde yapılır. Bunlardan biri kazıma (kalemle kazıyarak), ikincisi ise dövme (zımbayla dövme) tekniği ile yapılır. Bu teknikten dolayı birincisine oyma desen (kazıma), ikincisine ise kabartma desen denilir. Sivri, çelik uçlu kalemlerin üzerine çekiç veya tokmakla hafifçe vurularak desen yapılır.

"Kusurumuz bizi  
değerli kılar."







Her şeyin makinelerle yapıldığı ve standartlaştığı bir ortamda her bir parçası tek tek işlenen, ustasının elinde şekillenen bir malzemedir bakır. Geçmişte değil markaların olduğu dükkan tabelalarının olmadığı dönemlerde yapılan bakırın altına ustasına ait mühürler vurulmuş ki hem ticaretle malı tanımak hem de malın değerini ustasından bilinirmiş. "Hala bu mühürler vurulur ama bakır eskiden olduğu kadar kullanılmıyor, oysa şimdi kullandıklarımızdan daha sağlıklı" diyor işin ustası "işin aslı bakırın nasıl kullanılacağını bilmek, ona özenli davranmak".

Her parçası el emeği olan ürünlerin birinin parçası diğerine denk düşmüyor, hepsinin parçası kendine has bir şekilde Bakırcı ustası tarafından şekillendiriyor. Bundan gururla bahsettiğinde anlıyorsunuz tüm bakır parçalarının ayrı ayrı ustasının gözbebeği gibi



olduklarını. Kendinizi bir parçanın kapağını diğerine uyuyor mu diye denerken buluyorsunuz. Usta gülerken halinize her bakırın da sahibine özel olduğunu hissediyorsunuz.

Dükkanın diğer yanında ise döküm süs eşyaları duruyor, gözünüz oraya kayınca usta diyor ki "Onlar standart, böyle bir şey tabii ki olmaz" diyerek hemen bir örnek gösteriyor, siz de biliyorsunuz artık her şey daha kolay makineleşmeyle. Usta belki biraz da mahcup "Kusurumuz bizi değerli kılar" diyor, kusursuz güzellikteki el emekleri için ve o zaman anlıyorsunuz bu bakır eşyaların gerçek değerini...

Ve hala dağların arasındaki o küçük ilçede sabah saat 7-8 gibi açılıyor dükkanlar akşam 8'lere kadar bakırlarını dövüyor Ustalar.

## Kaynakça ve Teşekkür

Kavaklıdere Belediye Başkanı Mehmet DEMİR'e,

Bakırcılık ustaları Mustafa İbrikçi ve Abdurrahman İbrikçi'ye,

Bakırcılık ustaları Celal Koroğlu ve Ünal Koroğlu'na

Bakır nakışçısı Mustafa Akbaş'a ve

Yrd. Doç. Dr. Ali Abbas Çınar'a

katkılarından dolayı teşekkür ederiz.



