



OCAK 2021, SAYI 5

ANTALYA'NIN KAYBOLMAYA YÜZ TUTMUŞ DEĞERLERİ

BU SAYIDA

Çam Ağaçlarından Akan
Bardak: Fığla Bardağı

Bir Antalya Klasığı: Bağaça

Asırlara Meydan Okuyan
Motifler: Halı Kilim
Dokumacılığı



2020 YILINI GERİDE BIRAKIRKEN

Her birimiz bir yılı ardımızda bırakıp yeni bir yıla başlarken yeni yılın sağlık, mutluluk ve huzur getirmesini dileriz.

Her birimiz için farklı zorluklar barındıran, dünya tarihini derinden etkileyen bir salgın ile mücadele etmemize neden olan, bizlere yerlerini asla dolduramacayağıımız kayıplar yaşatan, adeta iynin içindeki kötü ve kötünün içindeki iyi gibi hayatın farklı duygularını ve yönlerini bir arada yaşayarak yaşamın ne kadar özel bir olgu olduğunu anladık 2020 yılında.

Umarız 2020 yılında yaşadığımız bütün acıların, kayıpların, üzüntülerin ve Covid-19 pandemisinin yarattığı sosyal mesafenin geride kaldığı ve yeniden mutluluk ve huzur içinde beraber olacağımız günler yaşarız 2021 yılında.

Aralık ayında yayınladığımız özel sayının ardından 2021 yılının ilk sayısı olan 5.Sayımızda sizlerle buluşmanın mutluluğunu yeniden yaşıyoruz.

Daha güzel yarınlarda buluşmak üzere...

*Antalya Perge Rotaract Kulübü
Meslek Hizmetleri Komitesi*



ÇAM AĞAÇLARINDAN AKAN BARDAK

"Altın Bardak" olarak da bilinen Fıgla bardağı; su taşımak ve suyu soğuk olarak muhafaza etmek için çam ağacından yapılan kaplardır.

Bu bardaklar Korkuteli bölgesindeki çam ağaçlarından yapılmaktadır.

Fıgla bardağının ortasında boyun veya boğaz adı verilen bir adet taşıma kısmı, taşıma kısmının etrafında ise iki veya dört adet ülük olarak adlandırılan su içme yeri bulunur.

Geçmiş dönemlerde özellik ile tarlalarda çalışan işçilerin kullandığı bir araçtır. Genellik ile testi boyutlarında olmak ile birlikte senit veya senek olarak da adlandırılan daha büyük boyutluları da bulunmaktadır.

Fıgla bardağının yapımı gerçekten ustalık gerektirmektedir. Eğer ağacın içi az oyulur ise suyun soğukluğunu uzun süre korur fakat az su alır, eğer ağacın içi fazla oyulur ise bardağın taşıma kapasitesi artar fakat bu defada su çabuk ılır ve özellikle bardak boş iken fıgla bardağı çok çabuk kırılır. Bu yüzden, bahsedilen dengeyi tutturmak ustanın marifetidir.



BİR ANTALYA KLASIĞI

Antalya çarşı mutfağı ve ramazan gelenekleri açısından önem taşıyan bir yiyecek maddesi olan bağaça, Antalya'ya özgü bir çörekler ve özellik ile çarşıdaki dükkanlarda satılır.

Bu yiyecek maddesini imal eden meslek erbabları "bağaçacı" olarak adlandırılır ve usta-çırak ilişkisi içerisinde nesilden nesile aktarılan bir mesleği icra ederler.

Yapılmasında nohut mayasının da kullanılması nedeni ile mideye dokunmayan ve insanı uzun süre tok tutan bağaça, Antalya halkı tarafından özellik ile ramazan aylarında tüketilir.

Bağaça yapımında kullanılan temel malzemeler un, tereyağı, şeker, tahin, susam, çam sakızı ve tarçın'dır.

Bağaça yapılır iken ilk olarak bir kabın içerisine 1 tatlı kaşığı tarçın, 2 silme su bardağı toz şeker, 2.5 çay bardağı tahin, 1 su bardağından 2 parmak kadar fazla süt, 2 tepeleme çorba kaşığı tereyağı, 2.5 su bardağı un koyulur ve tüm malzemeler bir çırpma teli ile karıştırılır.

Ardından karıştırılmış malzemeler yağlanmış ve unlanmış bir borcama bir kepçe yardımı ile dökülür.



BİR ANTALYA KLASIĞI

Daha sonra üzerine yumurta sarısı sürülür, susam serpiştirilir. Ardından da kavrulmuş yer fıstığı ya da ceviz ile süslenir.

Malzemelerin bulunduğu borcam, daha önceden 180 derecede ısıtılmış olan fırına verilir. Fırına verildikten bir süre sonra fırının sıcaklığı 150 dereceye düşürülerek 40 ile 45 dakika arası pişirilir.

Günümüzde ramazanlardaki tüketimi haricinde turistik bir ürün olarak da şehire gelen yerli ve yabancı turistler tarafından satın alınmaktadır.

Antalya'da bağaçacılık mesleğini yapmakta olanların ve bağaça dükkanlarının en meşhuru Saat Kulesi'nin karşısındaki dükkanlarında hizmet vermekte olan **Meşhur 18'in Bağaçaları**'dır.



ASIRLARA MEYDAN OKUYAN MOTİFLER

İlk halı yapımının yeri ve zamanı tarihçiler tarafından kesin olarak belirtilmese de ilk halı örneklerinin M.Ö. 500'lü yıllardan bu yana Orta Asya, Anadolu, Türkmenistan, İran ve Çin'de üretildiği yaygın olarak doğrulanan bir bilgidir. Bu yüzden bu coğrafya bazı kesimler tarafından "Halı Kuşağı" olarak da adlandırılmaktadır.

Osmanlı döneminde nakkaşlık olarak da adlandırılan halı tasarımcılığı Acem sanatkarlarından aktarılan bilgiler ve yetiştirilen sanatçılar aracılığı ile gelişmiş ve nakkaşlık 16.yüzyılda özellik ile Kanuni Sultan Süleyman döneminde altın çağını yaşamıştır.

El dokumaları desen, motif ve renk gibi öğeleri ile kültürümüzün önemli bir parçası olan halı dokumacılığı geçmişten günümüze kültürümüzün bir aynası olmuştur.

Yörükler de bu el sanatının son temsilcileri olduğu için de dokumacılığın yörük kültüründe önemli bir yeri var. Yörük kilimleri zorlu yolculukların ve göç kervanlarının hikayelerini anlatmaya devam ediyor.

Yöremizde dokunan halılar, bölgede yaşayan hayvanlardan elde edilen yün ve diğer adı ip ağacı olan ıstar ağacında dokunurdu.



ASIRLARA MEYDAN OKUYAN MOTİFLER

Halılar yörüklerin konargöçer yaşam tarzına uyum sağlayacak şekilde ve sahibinin hayvanına yükleyip taşıyabileceği kadar küçük boyutta dokunurdu.

Dokunan bu kilimlerde kullanılan kök boyalar da yörükler tarafından hazırlanmakta idi.

Antalya Döşemealtı'nın meşhur dokuma halıları günümüzde makine halılarına karşı eski popülerliğini yitirmekte olmasına rağmen çeşitli zorluklara karşı koyarak yaşamına devam etmeye çalışıyor.

Ayrıca yapımı iki ay ile bir yıl arasında bir süreye yayılan dokuma halılar hem eskisi kadar talep görmüyor hem de halı dokumacılığı alanında işinin ehli olabilecek çıraklar yetişmiyor.

Öyle ki bu mesleği çıraklıktan öğrenen ustalar, artık müşterilerinin çoğunluk ile dokuma halıları dekorasyon amacı ile kullanmak isteyen yabancı turistler olduğunu belirtiyor.

Halı dokumacılığı sanatının şehrimizdeki temsilcilerini şehrimizin tarihi dokusunu oluşturan Kaleiçi bölgesinde yer alan dükkanlarında ziyaret edebilirsiniz.