



KASIM 2020, SAYI 2

ANTALYA'NIN KAYBOLMAYA YÜZ TUTMUŞ DEĞERLERİ

BU SAYIDA

**Bakırı Gümüş Yapanların
Mesleği: Kalaycılık**

**Doğadan Gelen Sanat: Su
Kabağı İşlemeciliği**

**Gurmeleri Hayran Bırakan
Lezzet: Serpme Börek**



İKİNCİ SAYIMIZ İLE SİZLERLEYİZ

Güzel şehrimiz Antalya'nın kaybolmaya yüz tutmuş mesleklerine ve değerlerine yer verdiğimiz dergimizin ikinci sayısı olan Kasım 2020 sayısı ile sizlerle bir kez daha buluşmuş olmaktan büyük bir mutluluk duymaktayız.

İlk sayımızda olduğu gibi, bu sayımızda kaybolmaya yüz tutmuş mesleklerimizin ve değerlerimizin belki de daha önce hiç duymadığınız hikayelerini ve kendine has yanlarını sizler ile paylaşacağız.

Ayrıca, içinde bulunduğumuz Kasım ayı, 57 yıllık yaşamına 24 madalya, 7 devlet nişanı, 13 kitap, 1 ülke ve milyonlarca özgür insan sığdıran, fikirleri ve düşünceleri ile bizlere ebediyete intikalinden yıllar sonra bile büyük bir ilham kaynağı olan Ulu önderimiz Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün aramızdan ayrılışının yıl dönümünü barındırmakta.

Antalyamızı "Hiç şüphesiz ki Antalya, dünyanın en güzel yeridir" sözü ile nitelendirmiş olan Atamızı saygı, sevgi ve büyük bir özlem ile anıyoruz.

*Antalya Perge Rotaract Kulübü
Meslek Hizmetleri Komitesi*



BAKIRI GÜMÜŞ YAPANLARIN MESLEĞİ

Bütün kap ve kacakların bakır olduğu geçmiş zamanların olmazsa olmaz mesleklerinden biri olan kalaycılık mesleğinin günümüzde dergimize kaybolan mesleklerden birisi olarak dergimize konu olacağı kimin aklına gelirdi?

Beş bin yıla yakın zamandır teneke makaslarını , çekiçlerini ve tokmaklarını ellerine alıp kapı kapı dolaşan kalaycılar neredeyse yok denilebilecek kadar azaldı.

Üstelik eskiden her mahallede yapılan kalaycılığa şimdilerde tek tük rastlanılmaktadır.

Aslına bakılırsa kalaycılık toplum tarafından kaybolmaya yüz tutmuş diğer mesleklere nazaran daha fazla bilinmektedir.

Kalaycı; bakır kapları paslanmaya ve dışarıdan gelebilecek zararlı etmenlere karşı korumak üzere kalay ile kaplayan kişiye verilen genel ad iken, kalaycılık ise mesleğin genel adıdır.



BAKIRI GÜMÜŞ YAPANLARIN MESLEĞİ

Yakın zamana kadar; mesleklerini seyyar olarak da devam ettiren kalaycılar, köy köy dolaşıp halkın bakır mutfak kaplarını meydanlarda kalay ile kaplardı.

Köy halkı köylerine kalaycıların geleceği günü ezbere bilir ve bakırı çıkmış olan kaplarını yanlarına alarak köy meydanlarına akın ederdi.

Seyyar kalaycılık mesleği, günümüzde göçebe bir yaşam sürdürmeye devam eden Yörükler tarafından hala icra edilmektedir.

Kalayın yumuşak ve kolay şekil verilebilir bir maden oluşuna paralel olarak insanlık tarihinde M.Ö. 3000'li yıllara kadar uzanan bir geçmişi söz konusudur.

Kalayı diğer madenlerden ayıran ve kullanımını artıran bir diğer özelliği ise hava ile teması sonrasında kolaylık ile oksitlenmemesi sayesinde bakırdan kaynaklanabilecek zehirlenmeleri önlemesidir.

Daha çok mutfak araç-gereçlerinde kullanılan kalaylama işlemi çeşitli adımlar sonucunda gerçekleşmektedir.



BAKIRI GÜMÜŞ YAPANLARIN MESLEĞİ

Öncelikle; temizlenen kap ocakta ısıtılır, ısınan kap üzerine kalayın tutması için kullanılan bir kimyasal madde olan toz nişadır sürülür.

Yeterince ısınan ve üzerine nişadır sürülen bakır kap bir miktar kalay ile temas ettirilir. Kalay, bu hali ile bakır kabın üzerinde eriyik halde bulunur.

Eriyik haldeki kalay, bir pamuk yumağı yardımı ile bakır kabın her tarafına dağıtılır. Bu işleme kalay yapılacak olan bakır kabın bütün yüzeyleri kaplanıncaya kadar devam edilir.

Ardından hazır olan bakır kap, kömür ile yanan ocak üzerine yerleştirilip kıskaç yardımı ile tutulup çevrilecek ve bu suret ile tavlancak, tavlancak kabın bütün yüzlerine bir kez daha toz nişadır serpidikten sonra kalay, bir çubuk yardımı ile bakır kaba temas ettirilerek eritilir.

Eriyen kalay bir pamuk yardımı ile bütün yüzeylere dağıtılır ve kalay ile kaplanan kap soğumaya bırakılır.

Kalaycı olmak kadar kalaycı çırağı olmak da zor ve meşakkatli bir iştir.



BAKIRI GÜMÜŞ YAPANLARIN MESLEĞİ

Çırak; kalay ile kaplanacak bakır kapları, ocaktaki kum ve kömür parçalarını temizler, bakır kapların kararan yerleri tekrar parlayıncaya kadar ayakları ile ovar ve sürekli yapılan bu hareket bakır kabın tamamen temizlenmesine kadar devam eder, ancak çırağın görevi burada bitmez.

Ocaktaki ateşin harlanması için körüğü çevirmesi de gerekir.

Yeni nesil mutfak araç-gereçlerinde bakır yerine çelik, alüminyum, emaye ve teflon gibi yeni nesil teknolojilerin kullanılması ile üretilen araç-gereçlerin tercih edilmeye başlanması ile, bir diğer ifade ile parlak zamanlarını bakırın mutfak eşyası olarak kullanılması sürecinde yaşamış olan kalaycılık mesleği, bakırın mutfaklarımızdan çekilmesi sonrasında kaybolmaya yüz tutar hale gelmiştir.



BAKIRI GÜMÜŞ YAPANLARIN MESLEĞİ

Hiç şüphesiz onlara olan ilgi azalmış olsa da bu mesleğin erbabları kalaycılığı yaşatmaya kararlı.

Kalaycılık mesleğinin şehrimizdeki temsilcilerinin küçük ve sevimli dükkanlarının yer aldığı Antalya Sobacılar ve Demirciler Çarşısı'ndan Haydar Usta da kalaycılık mesleğini yaşatmaya çalışanlardan birisi.

Kendisi bu işi babasından öğrenmiş, senelerce çıraklık yapmış ve ustalığını Antalyamıza taşımış.

Mesleğinin son temsilcilerinden birisi olan Haydar Usta, ilgisizlikten ve çırak bulamamaktan muzdarip olmasına, mesleğin ekonomik olarak eski günlerdeki gibi olmamasına rağmen el emeği gerektiren işini büyük bir keyif ile yapmakta ve son dönemlerde insanların ve işyerlerinin daha sağlıklı olduğu için bakır mutfak malzemelerine yönelmesinden dolayı umutlu ve çarşıda yer alan dükkanında ustalığını devam ettirmeye kararlı.



DOĞADAN GELEN SANAT

Doğadan gelen neredeyse her malzeme bir sanat eserine dönüşebiliyor. İşte su kabağı da bunlardan birisi.

Sayılsız forma sahip olan su kabağının tarih boyunca kurutulduktan sonra kullanıldığı alanlar bir hayli enteresandır.

Eski dönemlerde insanlar su kabaklarını içi çakıl ve tuzlu su ile temizlendiği zaman içme suyunun depolanması amacı ile kullanmış, hatta sıcak yaz günlerinde suyu soğuk tutma özelliğinden dolayı bir termos vazifesi görmüştür.

Günümüz balıkçılarının açık denizlerdeki en büyük yardımcıları olan şamandıralar da eski dönemlerde çoğunluk ile su kabağından yapılmış.

Sıcak suyu bir yerden bir yere taşımak amacı ile de kullanılan su kabakları halk dilinde "kevkî" olarak da adlandırılmaktadır.

Ayrıca, mutfaklarda yağ, un gibi malzemeleri saklamak amacına yönelik olarak da kullanıldığından dolayı su kabaklarının, eski dönem mutfaklarının vazgeçilmez bir parçası olduğunu ifade etmek hiç de yanlış olmaz.



DOĞADAN GELEN SANAT

Daha sonraları evlerde şekerlik, kolonyalık ve çiçek saksısı olarak yerini alan süs kabakları, en sonunda da kendisini bir süs eşyası yapıp evlerimizde baş köşeye yerleşmiştir.

Özellikle yazlık bölgelerdeki mekanlar başta olmak üzere gittiğiniz birçok yerde su kabağından yapılmış dekoratif lambaların dekorasyonda bolca kullanıldığını fark etmişsinizdir.

Peki bu güzel dekoratif abajurların nasıl yapıldığını hiç merak ettiniz mi? Eğer bu soruya cevabınız evet ise o zaman hemen su kabağıнын avizeye dönüşme yolculuğuna konuk olmaya başlayalım.

Yolculuğumuza su kabağıнын biraz tanıyarak başlayalım.

Su kabağı bir Asya meyvesidir ve yetişmesi 1 yıl kadar zaman alır. Genellik ile Mart veya Nisan ayı gibi ekilen su kabakları altı aylık süre boyunca bol bol sulanır.



DOĞADAN GELEN SANAT

Aradan geçen bir miktar zamanın ardından rengi yeşilden sarıya dönen su kabakları artık hasada hazırdır.

Üst üste gelmeyecek şekilde asılan kabaklar ahşap formuna gelinceye kadar kurutulur.

Kuruyan su kabağının içi boşaltılır, dış kısmındaki kabuk ve var ise küfler bıçağın sırtı ile kazınır, daha sonra suda bekletilip kabaran kirler su kabağının yüzeyini çizmeyecek şekilde bir sünger yardımı ile hafifçe temizlenir.

Ardından matkap veya benzeri bir alet ile tabanı delinir, iç kısmında yer alan çekirdekler alınır ve içi temizlenir.

Esas sabır isteyen kısım, su kabağının işlenmesi sürecidir. Çünkü bir su kabağının işlenmesi için yaklaşık 8 ila 10 saatlik bir emek harcamayı gerektirmektedir.

İşlenmeye hazır hale gelen su kabağına üzerine kalem yardımı ile modeller çizilerek ve yerine göre cam boncuklar eklenerek istenilen desen verilir.



DOĞADAN GELEN SANAT

İstenilen desen verildikten sonra, su kabağını dış etkilere korumak için su kabağının üzerine vernik ya da cila atılır ki bu kabağın ömrünü ikiye katlar.

İsteğe bağlı olarak boyanan kabağımız artık süs olarak veya temizlik amacı ile açılan deliklerden yerleştirilen elektrik tesisatı sayesinde aydınlatma aracı olarak da kullanılabilir.

İşlemesi yapılmış olan su kabağının fiyatı işçiliğine ve üzerinde kullanılan boncukların sayısına göre değişmektedir.

Amerika'da ve Çin'de de yapılan ve ismi "gourd lamp", "hyoutan lamp" olarak geçen su kabağı işlemeciliği sadece üzeri boyanarak kabartma şeklinde yapılmasına rağmen bu ülkelerde oldukça geniş kitlelere hitap etmekte.



GURMELERİN HAYRAN OLDUĞU LEZZET

Yöresel mutfak kültürümüz açısından önemli bir yere sahip olan serpme börek, geleneksel çarşı mutfağı başlığı altında incelenebilecek bir lezzettir.

Antalyamıza özgü olan bu lezzet, gerçek bir el emeğidir. Hiçbir mutfak araç-gereci kullanılmadan iki el ile havada çevrilerek açılan incecik hamur, istenilen iç malzemeleri ile buluşarak fırına girer.

Serpme böreğin en önemli özelliği hamurunun tıpkı baklava hamurur gibi incecik açılmasıdır.

Serpme böreğin en çok tercih edilen çeşitleri kıymalı ve lor peynirlidir.

Lor peynirli olan çeşidi üzerine pudra şekeri dökülerek servis edilir.

Şehrimizin en bilinen serpme börekçisi Börekçi Tefvik Usta'dır.

Kendisi ile aynı adı taşıyan dükkanında sabahın erken saatlerinde servise başlar ve çoğunlukla öğle saatlerine gelinmeden hamurun bitmesi nedeni ile dükkanını erkenden kapatır. Dolayısı ile, bu çıtır börekten tatmak isteyenler elini çabuk tutmalıdır.



GURMELERİN HAYRAN OLDUĞU LEZZET

Yazımızı, dünya çapında tanınmış yemek ve şarap eleştirmenlerimizden birisi olan Vedat Milor'un şehrimizde serpme börek yiyebileceğiniz en bilinen yer olan Börekçi Tefik ile ilgili yapmış olduğu yorumlar ile noktalamak istiyoruz.

"Tarihi bir mekan ve bozulmadan bu günlere gelebilmiş. Börekleri ile ülkenin gerçek bir gastronomik değeri. İki özelliği var: Birincisi, mükemmel olması. İkincisi de tutarlılık. Mükemmel lezzet her şeyden önce hamurdan geliyor."

"İçi taklit edilebilir ve aynı düzey yakalanabilir ama hamurun kalitesi ve kıvamı fark yaratıyor. Ustalık işte burada devreye giriyor. Tefik Usta'nın hamuru aynen Gaziantep'in katmer hamuru. Baklavalık hamur. Ama nasıl bu kadar kıtır? İrmik. İrmik kıvam veriyor, çıtır çıtır yapıyor. Ama tabii ustalık bunların oranını doğru tutturma ve maya kullanmadan elle yoğurmada. Tefik Usta'nın hamur açmasını izlemek ayrı bir zevk. El hüneri ve ailesi dışında Tefik Usta'nın en büyük yardımcısı kullandığı fırın. 70 yıllık, Fransız yapımı dökme fırın. Gerçek dökme. Bir kez yayı bozulmuş o kadar. Efsunlu fırın!"



GURMELERİN HAYRAN OLDUĞU LEZZET

"Burada iki tür börek var: Biri kıymalı. Malzemeler soğan, maydanoz ve karabiber. Soğan ve kıyma ayrı ayrı kavrulup sonradan harmanlanıyor. Kıyma dananın böbreğe yakın ve fırında 8-10 dakika pişerken dokusunu muhafaza eden taraflarından. Fırında pişerken üzerine ayçiçeği-tereyağı bileşimi sürülüyor. Sonradan erimiş tereyağı da ekletebilirsiniz isterseniz. Hamurun tadını tam almak istiyorsanız az pişmiş rica edin. Kıymalının arkasından da lor peynirliyi deneyin. Üzerine pudra şekeri ekleterek. Tatlı niyetine."

"Bakın benim gibi çay tiryakisi olmayan biri için bile bununla çay, ideal eşleşme."

Gurmelerin hayran olduğu bu lezzetli böreğin yapılışını yerinde seyretmek ve fırından yeni çıkmış sıcacık serpme böreklerden tatmak isterseniz Börekçi Tefik Usta'nın Hadrian Kapısı yakınındaki küçük ama sevimli dükkanını ziyaret edebilirsiniz.