

YAŞAYAN İNSAN HAZİNELERİ

Yayına Hazırlayanlar

M. Öcal OĞUZ

Esra BİLGE

Gazi Üniversitesi THBMER Yayını

ÖN SÖZ

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Bölümü II. sınıf öğrencilerinin tarafımdan verilen Halkbiliminde Kuramlar ve Yöntemler dersi için 2007-2008 Güz Yarıyılında yaptıkları derleme çalışmalardan oluşan bu kitap, yaşayan insan hazinesi olarak tanımlanabilecek ustalarımızın unutulmaması ve geleneksel mesleklerin devamlılığının sağlanmasına katkı sağlamak amacıyla hazırlanmıştır. UNESCO'nun 1989 yılında kabul edilen Popüler Geleneksel Kültürün Korunması Tavsiye Kararı kapsamında geliştirilmiş olan Yaşayan İnsan Hazinesi (Living Human Treasures/Tresoir Humans Vivants) programı, somut olmayan kültürel mirasın yaratılması, yaşatılması ve sürdürülmesinde yaratıcı ve üretici olarak kabul edilen “gelenek ustaları”nın korunmasını ve sanatlarını sürdürmelerinin sağlanmasını hedeflemektedir. Bu çalışma bu ilkeler gözetilerek oluşturulmuş olup, Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi kapsamında hazırlanması gereken *ulusal envantere* katkı amacı taşımaktadır.

Bu çalışma, geleneksel bir mesleği en az on yıldır sürdüren, bu alandan bir ustadan sanatını öğrenen ve kendinden sonraki kuşağa sanatını aktaran bir usta ile yürütülen derleme projesine katılan öğrencilerin ses kayıt, kamera çekimleri ve fotoğraflar kullanarak yaptıkları saha çalışmalarının Esra Bilge tarafından yeniden gözden geçirilerek düzenlenmiş biçiminden oluşmaktadır. Çalışmada ayakkabıcılık, bakırcılık, çömlekçilik, demircilik dokumacılık, geleneksel giyim, hamutçuluk, kalaycılık, kasketçilik, sandıkçılık, semavercilik, semercilik, seramikçilik, telkâri işlemeciliği ve mutfak kültürü gibi geleneksel meslek kollarında halen mesleklerini icra eden yaşayan insan hazineleri ve meslekleri ilgili bilgiler yer almaktadır. Derleme metnlerinin baş kısmında kaynak kişilerin, yaşı, eğitim durumu, mesleğini kaç seneden beri icra ettiği, mesleği kimden öğrendiği ve kime öğrettiği ile ilgili kişisel

bilgilerinin yanı sıra derlemenin tarihi ve yeri ile ilgili bilgiler de verilmiştir. Metinler düzenlenirken haklarında yeterince bilgi bulunmayan derleme ödevleri çalışma dışı bırakılmıştır.

Yaşayan İnsan Hazinelemin korunması için destekleme projelerinin geliştirilmesi gerektiği ve Yaşayan İnsan Hazinesi olarak isimlendirilebilecek ustaların, mesleklerini öğretebilecekleri ya da mesleğin aktarımını sağlayabilecekleri fırsatların yaratılması gerektiği düşüncesindeyiz.

Prof. Dr. M. Öcal Oğuz

Ankara 2008

İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ.....	1
HASAN AKBAŞ-Çömlekçilik(Avanos).....	4
NAZIM AKPINAR -Bakırcılık (Beypazarı).....	5
İBRAHİM ATICI –Semercilik (Beypazarı).....	6
İSMAİL ÇELİK -Geleneksel Kıyafet Yapımı (İzmir)	7
MELEK DAĞ- Halıcılık(Taşpınar).....	8
MEHMET DOĞAN – Sandıkçılık(Kahramanmaraş).....	9
MEHMET ALİ ELLİDİRHEM - Sıcak Demircilik (Isparta- Yalvaç.....	10
HAYATİ ERDEMLİ – Dokumacılık(Beypazarı).....	11
MEHMET FİDAN - Telkari İşlemeciliği(Mardin- Midyat).....	12
SAİM GERİZ -Semavercilik(Samsun- Vezirköprü).....	13
AHMET KAHRIMAN -Seramikçilik(Nevşehir-Göreme).....	14
DURMUŞ KAYA –Mestçilik(Beypazarı).....	15
MUSTAFA KÖME -Semercilik (Samsun – Vezirköprü).....	16
BAHRİ OSAN- Testicilik(Aydın –Karacasu).....	17
MEHMET ALİ PALACI –Kasketçilik(Ankara –Samanpazarı).....	18
AHMET ÜTSEK-Hamutçuluk(Beypazarı).....	20
SABRİ USTAOĞLU- Ağaç Oymacılığı(Beytepe).....	21
FADİME ÜNVER- Bağbozumu(Bilecik –Kavacık Köyü).....	22
CABBAR İHSAN YARAŞIK- Kalaycılık(Adana).....	23
NURİ TURAN - Demircilik(Beypazarı).....	24
GAFUR ÖZCAN ZENGİN- Kalaycılık(Ankara – Çubuk).....	25
FOTOĞRAFLAR.....	26
ÖZGEÇMİŞLER.....	48

HASAN AKBAŞ- Çömlekçilik (Avanos)

Derleyen: Tuğba Caner

Derleme Yeri: Avanos

Derleme Tarihi: 11.11.2007

Kaynak Kişi: Hasan Akbaş, 50 yaşında, ilkokul mezunu

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı: 35 yıl

Mesleği Kimden Öğrendiği: Babadan ve Salih Amca'dan

Mesleği Kimlere Öğrettiği: Çıraklara

35 yıldır bu mesleği devam ettiren Hasan Akbaş Cili adlı işyerinin sahibidir. İşyerinin Alt kısmını atölye, üst kısmını ise satış yeri olarak kullanmaktadır. 15 çırağın çalıştığı atölyede, hızlı bir şekilde çömlek yapılıp diğer tarafta pişirilip, desenlendirilerek satış kısmına çıkarılmaktadır. Hasan Usta'nın ailesinden dedesi, babası, amcası bu işte uzun yıllar çalışmış insanlardır. İşin püf noktalarını Hasan Usta onlardan öğrenmiş ve şimdi kendisi çıraklarına öğretmektedir. Çömlekçiliğin bu yörede turist sayısının fazla olmasına dolayısı ile talebin fazla olmasına bağlı olarak devam edeceğine inan Hasan Usta, fabrikalarda çömlek yapılamadığından el emeğinin yine kıymetli olacağını düşünmektedir. (F:1,2,3,4)

NAZIM AKPINAR -Bakırcılık (Beypazarı)

Derleyen: Gülçin Karadeniz, Emir Sait Demir

Derleme Yeri: Beypazarı

Derleme Tarihi:28.11.2007

Kaynak Kişi: Nazım Akpınar, 61 yaşında

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı: 50 yıl

Mesleği Kimden Öğrendiği: Babadan

Mesleği Kimlere Öğrettiği: Çıraklara

Nazım Akpınar, 50 yıldır Beypazarı'nda bakırcılık yapan bir ustadır. Babası Mehmet Akpınar'dan öğrendiği bu mesleği günümüzde devam ettirmektedir. Beypazarı'ndaki işyerinde imal ettiği eşyalar arasında, sahanlar, güğümler, tavuk tencereleri, ibrikler ve mutfak araç gereçleri bulunmaktadır. Teknolojinin ilerlemesi ile plastik ve alüminyum araç-gereçler fazlalaşmış olsa da, Beypazarı'nda kız evlenmeden çeyiz olarak yukarıda ifade edilmiş olan ürünlerin alındığını söyleyen Nazım Usta, bu mesleğin devam etmesi için öğretilmesi ve desteklenmesi gerektiğini ifade etmektedir.(F:5,6)

İBRAHİM ATICI –Semercilik (Beypazarı)

Derleyen: Muharrem Karalı

Derleme Yeri: Beypazarı

Derleme Tarihi:05.12.2007

Kaynak Kişiler:

Kaynak Kişi1: İbrahim Atıcı, 05.11.1960 yılı Beypazarı doğumlu, 47 yaşında, ilkokul mezunu.

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı: 35 yıl

Mesleği Kimden Öğrendiği: Babadan

Mesleği Kimlere Öğrettiği: Çırak (Emre Atıcı)

Kaynak Kişi 2: Emre Atıcı, 1988yılı Beypazarı doğumlu, lise mezunu,

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı:

Mesleği Kimden Öğrendiği: İbrahim Atıcı'dan (Babadan)

Mesleği Kimlere Öğrettiği:-

Semercilik mesleğini 35 yıldır devam ettiren İbrahim Atıcı, Afyon'dan özel olarak getirtilen kamışları çuvaldız yardımı ile birbirine tutturarak semer yapmaktadır. Yaptığı hayvan semerlerini nalburculara ya da Bolu, Ayaş gibi yerleşim yerlerine götürerek satmaktadır. Mesleğinin, yük hayvancılığı devam ettiği sürece varlığını sürdüreceğini söyleyen İbrahim Usta, çırakların olmadığını ancak kendi çocukları isterlerse onlara öğrettiklerini ifade etmektedir.(F:7,8,9)

İSMAİL ÇELİK -Geleneksel Kıyafet Yapımı (İzmir)

Derleyen: Melike Ünveren

Derleme Yeri: Yeşilyurt – İzmir

Derleme Tarihi:19.12.2007

Kaynak Kişi: İsmail Çelik, 30.08.1974 yılı İzmir doğumlu, 33yaşında, mesleğe 13 yaşında başlamış, ortaokul mezunu,

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı: 20 yıl

Mesleği Kimden Öğrendiği: Babadan

Mesleği Kimlere Öğrettiği:-

13 yaşından beri bu mesleği yapan İsmail Demir, mesleğe terzilik yaparak başlamış. Dikiş makinesini kullanmayı öğrendikten sonra sırası ile kalıp çıkarma, motif çizme, çizilen motifi kesip kıyafete monte etme gibi işi ile ilgili kısımları öğrenmiştir. İsmail Usta geleneksel kıyafet dikiminin en önemli detayının, yörelere göre motiflerin ve renklerin değişimi olduğu için hangi yöreye hangi motifin ve rengin ait olduğunu ya da ağırlıklı olarak kullanıldığının bilinmesi gerektiğini özellikle vurgulamaktadır. Her motifin belli bir anlamı olduğunu ifade ederken ayak yemenilerinin ya da bayanların kullandığı yemenilerin uçlarındaki oyların bile anlamlarının renklerine ve işlenilen figüre göre sevdalı, küs gibi anlamlara geldiğini belirtmektedir. Yaptığı mesleğin gelecekte daha fazla ilgi çekeceğini ve günümüzde de bu potansiyelin arttığını belirten İsmail Çelik, yöresel oyunlar oynayan halk oyunu grupları, 23 Nisan Kutlamaları gibi etkinliklerde talebin daha da arttığını ve ilerleyen zamanlarda kültürümüzü bu kıyafetler ile tanıtacağımızı düşünmektedir.(F:10,11)

MELEK DAĞ- Halıcılık(Taşpınar)

Derleyen: Yalçın Dağ

Derleme Yeri: Taşpınar

Derleme Tarihi:10.1.2008

Kaynak Kişi: Melek Dağ,48 yaşında, ev hanımı

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı:40 yıl

Mesleği Kimden Öğrendiği: Anneden.

Mesleği Kimlere Öğrettiği: Görümce ve kardeş

8 yaşından beri Taşpınar Halısı dokumaya başladığını ifade eden Melek Dağ, yünü eğirip daha sonra boyayarak seçilen modelin dokunmaya başlaması ile halı dokumasına geçildiğini ifade etmektedir. İlmeklerin seçilen modele göre değiştiğini ve sayısının arttığını sözlerine eklemektedir. Taşpınar Halılarının sekiz çeşit olduğunu ve bu çeşitlerin, Taban Halısı, Kelle Halısı, Çift Halı, Somya Halısı, Seccade Halısı, Namazlık Halısı, Yastık Halısı, Minder Halısı şeklinde olduğunu belirtmektedir. Mesleğe başladığında etrafındaki birçok insanının bu işi evlerinde yer alan dokuma tezgâhları ile yaparken, şimdi fabrikalarda toplu olarak dokumaların yapıldığını söylemektedir.(F:12,13)

MEHMET DOĞAN – Sandıkçılık(Kahramanmaraş)

Derleyen: Kemal Avcı

Derleme Yeri: Kahramanmaraş

Derleme Tarihi:04.11.2007

Kaynak Kişi: Mehmet Doğan, Kahramanmaraş doğumlu 66 yaşında

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı:43 yıldır

Mesleği Kimden Öğrendiği: Hacı Ali Doğan (Babası)

Mesleği Kimlere Öğrettiği:-

Ustası Hacı Ali Doğan'ın Kahramanmaraş'ın en iyi ustası olduğunu söyleyen Mehmet Doğan, bu mesleği babasından öğrendiğini ve devam ettirdiğini ifade etmektedir. Kahramanmaraş'ın işlemeli çeyiz sandıklarının ünlü olduğunu ve bu işin çok zahmetli bir uğraş olduğu için birçok ustanın artık yapmadıklarını söyleyen Mehmet Usta, ustaların işi bırakmasında fabrikalarda yapılan sandıkların artmasına ve alım gücünün azalmasına bağlamaktadır. El emeği ile yapılan bu sandıklara yabancılar tarafından daha fazla talep olduğunu ve âdeta bir sanat eseri gözüyle baktıklarını söylemektedir.(F14,15)

MEHMET ALİ ELLİDİRHEM - Sıcak Demircilik (Isparta- Yalvaç)

Derleyen: Gülşah Yiğit

Derleme Yeri: Isparta-Yalvaç

Derleme Tarihi:2007

Kaynak Kişi: Mehmet Ali Ellidirhem, 1958 doğumlu,49 yaşında

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı:35 yıl

Mesleği Kimden Öğrendiği: Babadan

Mesleği Kimlere Öğrettiği: Çocukları

35 yıldır sıcak demircilik mesleğini yaptığını söyleyen Mehmet Usta, bu mesleği seçmesinin nedenini babasına çıraklık yapmasından ileri geldiği şeklinde açıklamaktadır. Sıcak demircilik, taş kömürü ısısında ısıtılan demir paçaları şekil verildikten sonra dövmek ve ütölemek sureti ile verilen şekil sabitleştirildikten sonra demire su verilerek yapılan işlemler bütününe denir. Bu işlemlerden geçen demir eşya formuna sokulduğuna ifade den Usta, tara, bıçak, satır gibi araçlar yaptığını söylemektedir. Sıcak demircilik mesleğinin fabrikalardaki seri üretime dayanmasının zor olduğunu ve eğitim sisteminin 12 yıla çıkarılmasının çırak alımını engellediğini ifade eden Mehmet Usta, devlet tarafından da mesleklerinin devamı için destek almadıklarını belirtmektedir.

HAYATİ ERDEMLİ – Dokumacılık(Beypazarı)

Derleyen: Aydın Türk

Derleme Yeri: Beypazarı

Derleme Tarihi:05.12.2007

Kaynak Kişi: Hayati Erdemli, 65 yaşında, 1985 yılında emekli olmuş, mesleği hala devam ettirmekte.

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı:35 yıl

Mesleği Kimden Öğrendiği: Babadan

Mesleği Kimlere Öğrettiği: Çıraklara (oğlu)

35 yıldır tezgâhında yöresel ipek bürgüler dokuyan Aydın Usta, bu mesleğe babasının yanında başladığını bir süre devlet memurluğu yapıp emekli olduktan sonrada bu mesleği yine devam ettirmeye çalıştığını söylemektedir. Yöresel bürgüleri çeşitli renklerde ve desenlerde ipekten dokuyan Aydın Usta, babasının zamanında 8 tane dokuma tezgâhlarının olduğunu zamanla talebin azalması ve fabrikaların açılması ile tek tezgâhlarının kaldığını ifade etmektedir. Kareli tezgâhlarında oğlu ile birlikte ipekli masa örtüleri, nevresim takımları, oda takımları, ipekli gelin örtüleri dokumaktadırlar. Aydın Usta birçok dergi ve gazete haberine konu olmuş, hakkında işinin erbabı olduğunu anlatan yazılar yazılmıştır. İpekli dokumacılığının zahmetli bir meslek olduğunu ve talebin giderek azaldığını söyleyen Usta, emekli maaşı olmasa geçinmenin zor olacağını belirtmektedir.

MEHMET FİDAN - Telkari İşlemeciliği(Mardin- Midyat)

Derleyen: İlknur Kaplan

Derleme Yeri: Mardin- Midyat

Derleme Tarihi:2007

Kaynak Kişi: Mehmet Fidan

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı: 18 yıl

Mesleği Kimden Öğrendiği: İlyas Sarmen

Mesleği Kimlere Öğrettiği: Çıraklara, çırak Yener Sütçü

18 yıldır telkari ve gümüş işlemeciliği yaptığını söyleyen Mehmet Usta, bu işlemecilik mesleğinin Beypazarı'nda 100 yıldır devam ettiğini buraya Süryanilerden geldiğini ifade etmektedir. Mehmet Fidan, gümüş işlemeciliğinde cımbızlar, kargaburnu, sibop, çifte, eğeler, kıl testere, pota, mum, şişler ve çeşitli kalıplar kullandıklarını, gümüşe bazen de altına şekiller verdiklerini ve bunlara çeşitli motifler ya da halkalar tutturarak kolyeler, kemerler gibi farklı takılara yaptıklarını söylemektedir.

SAİM GERİZ -Semavercilik(Samsun- Vezirköprü)

Derleyen: Halil İbrahim Karadaş

Derleme Yeri: Samsun- Vezirköprü

Derleme Tarihi:2007

Kaynak Kişi: Saim Geriz, 30 yaşında, evli

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı: 10 yıl

Mesleği Kimden Öğrendiği: Ustadan

Mesleği Kimlere Öğrettiği: Çıraklar

10 yıldır bu semaver yapımı mesleğini sürdürdüğünü söyleyen Saim Geriz, ustasından öğrendiği bilgisini çıraklara aktardığını belirtmektedir. Semaver yapımında makas, çekiç, örs, nişabur, zura ve kurşunla kalayın kullanıldığını ifade eden Saim Usta, semaver sacının alımı ile işlemin başladığını sırası ile semaverin gövdesinin sacdan kesildiğini, bacasının da kesilip yuvarlandığını ve yukarıda adı geçen araç gereçler yardımı ile bütün bir şekle getirildikten sonra üstüne istenilen desenin çizildiğini daha sonra ayak ya da küllük denen kısmının takımı ve perkeşlerin takımı, son aşama olarak da silme ile semaverin tamamlandığını anlatmaktadır. Semaverin Osmancıklı Rüştü Şeker adlı halk şarkıcısının şarkısına konu olduğunu söyler ve son zamanlarda 175 köyünde Rüştü adlı birinin düğünlerde” Samsun Vezirköprü de Semaver “ şeklinde şarkılar söylediğini sözlerine ekler. Vezirköprü ile semaverin özdeşleştiğini bu sözler ile ifade eden Saim Usta, yaptığı semaverlerin İstanbul, Suluova, Amasya, Boyabat, Durağan gibi yerleşim yerlerinden de istendiğini belirtmektedir.

AHMET KAHRIMAN -Seramikçilik(Nevşehir-Göreme)

Derleyen: Adnan Akbulut

Derleme Yeri: Nevşehir-Göreme

Derleme Tarihi:08.12.2007

Kaynak Kişi: Ahmet Kahrıman

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı: 17 yıl

Mesleği Kimden Öğrendiği: Babadan

Mesleği Kimlere Öğrettiği: -

Ürgüp Belediyesi tarafından düzenlenen AB Aktif İşgücü Projesi kapsamında yürütülen Ürgüp Meslek Eğitim Seferberliği Temel Projesi” Seramik “ kursundan aldığı” Usta Eğitici” belgesi olan ve 17 yıldır bu mesleği yaptığını ifade eden Ahmet Usta, abisi Ramazan Kahrıman ile Kapadokya bölgesindeki işyerlerinde mesleklerini devam ettirmeye çalışmaktadırlar. Seramik çamuru ve çini çamuru olmak üzere iki tane ham maddeden yapılan seramik ya da çini objelerin dekorlandıktan sonra sırla kaplanıp pişirilir. Bu pişirme işleminden yaklaşık olarak 10 saat sonra tekrar sırla kaplanıp pişirilmesinden oluşan objelerin yapımını içine alan bu mesleğin ustalarının günümüzde oldukça azaldığını ifade eden Ahmet Usta, kültürel değerlerimizin ve bu mesleğe ilginin azaldığını ifade etmektedir. Kütahya’daki üretim kadar Kapadokya’da üretim yapılmadığını söyleyen Usta, Kapadokya’da son 10 yıldır bu mesleğin yapıldığını belirtmektedir.(F:16,17)

DURMUŞ KAYA –Mestçilik(Beypazarı)

Derleyen: Emir Sait Demir, Yakup Şeker

Derleme Yeri: Beypazarı

Derleme Tarihi:28.11.2007

Kaynak Kişi: Durmuş Kaya, Beypazarı doğumlu

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı: -

Mesleği Kimden Öğrendiği: Mahmut Kaya (Babadan)

Mesleği Kimlere Öğrettiği: -

Babasından öğrendiği mestçilik mesleğini uzun zamandır devam ettiren Durmuş Kaya, dana derisinden yaptığı mestlerini Beypazarı'ndaki işyerinde satmayı sürdürmektedir. Çorap mestinden günde 15 adet yapabileceğini, ancak normal kösele tabanlı mestten sadece 5 adet üretebileceğini ifade etmektedir. Mestlerin lastiklisi, ipliklisi, bel bağlısı şeklinde birkaç çeşidinin olduğunu, bunları yaşlıların, gençlerin kışın giydiklerini söylemektedir. Ankara gibi yerleşim yerlerinden de sipariş aldığını belirten Durmuş Usta, oralar için yaptığı mestlerin kösesini daha kalın kullandığını söylemektedir.(F:18,19,20)

MUSTAFA KÖME -Semercilik (Samsun – Vezirköprü)

Derleyen: Salih Bodur

Derleme Yeri: Samsun – Vezirköprü

Derleme Tarihi:2007

Kaynak Kişi: Mustafa Köme, 46 yaşında, evli iki çocuk babası

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı: 35 yıl

Mesleği Kimden Öğrendiği: Babadan

Mesleği Kimlere Öğrettiği:-

35 yıldır babasından öğrendiği bu mesleği yapan Mustafa Usta, çok küçük yaşlarda alık- semer yapımını öğrendiğini söylemektedir. Kamışların üzerinin tahta, deri ile kaplanmasıyla oluşturulan semerlerin, kullanıldığı hayvana göre isimleri değişmektedir. Merkepler için kullanılanına semer, atlar için kullanılanına ise alık adı verilmektedir. Bize bu detayı anlatan Mustafa Usta, ikisinin de aynı malzemeden yapıldığını sadece şekil olarak kısa ve uzun olması bakımından arasında fark olduğunu söylemektedir. İsteğe bağlı olarak semerin ya da alığın üzerine halı, kilim, deri veya yağmurda üstü ıslanmasın diye etekli yapılabildiğini belirtirken, bu işin en zor yanının yapılan semerin dayanıklı olması ve hayvanın üzerine tam olarak yerleşmesi olduğunu da sözlerine eklemektedir. Bu mesleğin devam etmesi için çırakların olması gerektiğini ancak koşulların teşvik edici olmaması nedeniyle kimsenin bu mesleği yapmak istemediğini ifade eden Mustafa Usta, kendisini bu meslekte en genç ustalardan görmektedir. Vezirköprü'ye gelen turistlerin yaptıkları ürünlerle ilgilendiklerini ifade etmektedir.(F:21,22,23)

BAHRİ OSAN- Testicilik(Aydın –Karacasu)

Derleyen: Yeter İnceoğlu

Derleme Yeri: Aydın -Karacasu

Derleme Tarihi: Aralık ayı 2007

Kaynak Kişi: Bahri Osan, 1945 yılı Karacasu-Aydın doğumlu, ilkokul mezunu

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı: 48 yıl.

Mesleği Kimden Öğrendiği: -

Mesleği Kimlere Öğrettiği: Sinan Osan, 1979 yılı Karacasu-Aydın doğumlu, lise mezunu.

Ayşe Osan, 1951yılı Sarayköy-Denizli doğumlu

Ayşegül Ayhan, 1971 yılı Sarayköy- Denizli doğumlu.

48 yıldır testicilik mesleğini devam ettiren Osman Usta, topraktan yapılan bir testinin çok değerli ve faydalı olduğunu söylemektedir. Ilık konulan suyun yaz günlerinde soğuk olarak içilebileceğini, çeşme suyunun testiye doldurulduğunda suyun tadının daha güzelleştiğini anlatan Osman Usta, özellikle Karasu'nun testilerinin meşhur olduğunu ifade etmektedir. Bu mesleğin geçmişinin 220–230 senelik olduğunu, Bizanslılardan ve Rumlardan gelme bir meslek olduğunu aynı zamanda bu işte kullanılan gereçlerin adlarının da Rumca olduğunu söyleyerek sözlerini desteklemektedir. Patanos tahtası, titregeç gibi gereçlerin adları Rumcadır. Osman Usta, testilerin toprağının Yazırlı Köyü'nden aldıklarını ve bunu suyla ıslayarak kalburdan geçirip, toprağın kendisini çekmesini beklediklerini ve belli bir süre sonra toprağın özleşip hamur şekline getirildiğini ve hamurdan alınan parçaların Patanos tahtasında çevrilerek testi, çömlek ya da istenen başka ürünlere dönüştürüldüğünü anlatmaktadır. Bu yörenin testilerinin ünlü olduğu için İspanya'ya, Arabistan'a, İngiltere'ye ve Avrupa'nın birçok ülkesine yolladıklarını ifade etmektedir. Osman Usta günümüzde eskisi gibi ustaların yetişmediğini, ustalığın sabır işi olduğunu ve özel testileri yapan kişilerin çok az olduğunu sözlerine eklemektedir.(F:24,25,26)

MEHMET ALİ PALACI –Kasketçilik(Ankara –Samanpazarı)

Derleyen: Çiğdem Çiçek

Derleme Yeri: Ankara –Samanpazarı

Derleme Tarihi: Aralık 2007.

Kaynak Kişi: Mehmet Ali Palacı

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı: 55 yıl

Mesleği Kimden Öğrendiği: Ustadan

Mesleği Kimlere Öğrettiği: -

55 yıldır bu mesleği yaptığını söyleyen Mehmet Ali Usta, Atatürk'ten günümüze kadar şapkacılığın ilerlediğini ve orta yaşlı kesimin şapka kullanımının hala devam ettiğini söylemektedir. Gençler kasket takmasa da orta yaşlı kesimin kullandığını, yaptığı kasketlerin köşeli, yuvarlak, sekiz köşeli, beş köşeli, düğmeli- takıntıraklı , kızkaçıran, Ankara şapkası, Samanpazarı şapkası, İstanbul şapkası olarak çeşitlendiğini sözlerine eklemektedir. Şapkaların isimlerinin farklı olmasının nedenini ise, şapkanın üzerinde yer alan dikiş sayısının artması ya da eksilmesi ve ek olarak düğme gibi malzemeler konmasından kaynaklandığı şeklinde açıklamıştır. Yaş grubunun seçimlerinin değiştiğini yaşlıların daha sade modeller ve koyu renkler tercih ettiklerini, gençlerin ise kız kaçıran adı verilen model şapka siparişi verdiklerini söyleyen Mehmet Ali Usta, kız kaçıran şapkasının adını nereden aldığını anlatmaktadır. Samanpazarı'nın yerlisi olanların taktığı sekiz köşeli şapkanın “köylü işi” olarak tanımlandığını duyan delikanlılardan biri, bu şapka yerine İstanbul şapkası takar. Su doldurmaya giden kızlardan biri şapkaya “ooo “ der ve delikanlı kıza kur yapmaya başlar. Bunun üzerine kız : “eğer bu şapka ile gelersen sana kaçarım “ der. Kız oğlana kaçır ve bu şapkanın adı bu şekilde tanımlanmaya başlar.

Şapkanın yapımında kullanılan kumaşın terzilerden artık kumaş olarak alındığını kesilip biçildikten sonra tahta kalıplara yerleştirilip şekil verildiğini söylemektedir. Daha sonra isteğe göre düğme dikildiği ifade etmektedir.

Şapkacılık mesleğini yapanların giderek azaldığını ve bu yüzden genç şapkacı ustası bulmanın zor olduğunu ifade etmektedir. Aynı şekilde sadece şapkacılık yapılarak ev geçindirmenin zorluklarını da belirtmektedir. (F:27,28,29,30)

AHMET ÜTSEK-Hamutçuluk(Beypazarı)

Derleyen: Emine Genç

Derleme Yeri: Beypazarı

Derleme Tarihi: 26.12.2007

Kaynak Kişi:

Kaynak Kişi 1: Ahmet Ütsek, 1945 doğumlu, 63 yaşında, ilkokul mezunu, saraçlık .

Kaynak Kişi 2: Zekiye Ütsek, 63 yaşında, ilkokul mezunu, ev hanımı .

Kaynak Kişi 3: Ünal Toktaş, 60 yaşında, ortaokul mezunu, emekli, çitçi .

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı:

Kaynak Kişi 1: 48 yıl.

Mesleği Kimden Öğrendiği:

Kaynak Kişi1: Necati Ütsek (Babadan) .

Mesleği Kimlere Öğrettiği: -

Geleneksel mesleklerden saraççılık içerisinde yer alan “hamut “ ustalığını 48 yıldır devam ettirdiğini söyleyen Ahmet Ütsek, mesleği babasından öğrenmiştir. Hamutun, atın boynuna geçirilen koşum takımlarına bağlanarak atın arabayı çekmesini sağlayan bir parça olduğunu, yük taşımacılığında (fayton, kağrı, pulluk, at arabası) kullanıldığını ifade eden Ahmet Usta, hayvancılıkla y a da tarımla uğraşan herkesin hamut kullandığını söylemektedir. Hamutun iki ağaç parçasının birleştirilerek sırasıyla simit, dolma, kabak gibi bölümlerden geçerek gem başlık, gömlek(paldun) ve çeki kayışı takılarak kullanıma hazırlandığını anlatan Ahmet Usta, bu işlemleri gerçekleştirmek için kullanılan araçlar olarak teber, tığ, makas, çekiç, pense, tel kesme makası, zımba, ayarlı bıçkıyı saymaktadır. . Hamut yapımında kullanılan malzemelerin bulunmasının günden güne zorlaştığını belirtmektedir.

Ahmet Usta saraçlık mesleğinin teknolojinin gelişmesi ile yok olmaya başladığını söylemekte ve çırak yetiştirmeyi düşünmenin değil bulmanın bile zor olduğunu ifade etmektedir. Geçmişte Beypazarı’nda beş saraç atölyesi varken günümüzde sadece bir atölyenin kaldığını söylemektedir. Kendisinin atölyesi kapanırsa, Beypazarı’nda bu mesleği devam ettirecek birinin kalmayacağını sözlerine eklemektedir.(F:31,32,33,34,35,36)

SABRİ USTAOĞLU- Ağaç Oymacılığı(Beytepe)

Derleyen: Abdullah Cebe

Derleme Yeri: Beytepe

Derleme Tarihi: 05.12.2007

Kaynak Kişi: Sabri Ustaoglu, 1941 doğumlu, 66 yaşında, ilkokul mezunu, .

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı: 53 yıl .

Mesleği Kimden Öğrendiği: Babadan

Mesleği Kimlere Öğrettiği: 50 tane çırağa öğretmiş. Şu an çırağı yok. Yaz aylarında çırak alıyor.

Sabri Ustaoglu 53 yıldır ağaç oymacılığı mesleğini devam ettirmektedir. Sandık, tahta kaşıklar ve daha birçok eşyaya çizilen desenlerin kıl testere yardımı ile oyularak süslemenin gerçekleştirildiğini anlatan Sabri Usta, bu mesleğin emek istediğini belirtmektedir. Yaptığı ürünler arsında bahçe araç-gereçlerinin sapları, çocuk beşikleri, küçük sandıklar yer almaktadır. Baba mesleği olan marangozluktan devam ederek bu işi yaptığına, günümüzde insanların bu mesleğin zahmetli bularak devam etmediklerini belirtmektedir. Kendisinin de çocukları ile ortak olarak kullandıkları marangozluk atölyesinin olduğunu aynı zamanda ailede bir tek kendisinin çalıştığı ayrı bir oymacılık atölyesinin olduğunu söylemektedir.(F:37,38)

FADİME ÜNVER- Bağbozumu(Bilecik –Kavacık Köyü)

Derleyen: Dilek İnce

Derleme Yeri: Bilecik –Kavacık Köyü

Derleme Tarihi: Ekim 2007

Kaynak Kişi: Fadime Ünver, 1935 yılı Bilecik-Kavacık doğumlu, 63 yaşında

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı: 43 yıl

Mesleği Kimden Öğrendiği: Anneden

Mesleği Kimlere Öğrettiği: -

Mevsimlik olarak gerçekleştirilen Bağbozumunda, pekmez yapımını gerçekleştiren Fadime Ünver, yıllardır bu işi yaptığını ifade etmektedir. Bağbozumu her yıl Eylül ve Ekim ayının başında ortak olarak tespit edilen bir pazar günü yapılır. Bağbozumu şenlikleri geleneksel olarak yapılan bağ kavurması ve bulgur pilavı eşliğinde başlamaktadır. Ekim ayında toplanan üzümler getirildikten sonra” sıra hane” ya da “ şaraphane” adı verilen yerlerde sıraya girilir. Bu sıra hanelerde üzümler ezilmektedir. Eskiden imece usulü yapılan üzüm ezilmesi günümüzde bireysel olarak yapılmaktadır. Fadime Fidan, ezilen üzümlerin bir gün boyunca şaraphanede bekletildiğini ve üzerine ak toprak serpildiğini anlatmaktadır. Ak toprak serpilmesinin nedenini ise, üzümün ekşiliğini almak ve mayalanmasını sağlamak olarak açıklayan Fidan, bir gün beklemiş olan üzümün daha sonra süzülerek kazanlarda kaynatıldığını söylemektedir. Üzümden pekmez, çerez yaptıklarını ifade etmektedir. Bağbozumuna kadar bağları yaban hayvanlarından korumak için, bağın etrafına dikenli tel ile çit yaptıklarını ya da kübür yaktıklarını sözlerine eklemektedir.(F:39,40)

CABBAR İHSAN YARAŞIK- Kalaycılık(Adana)

Derleyen: Fevziye Topal

Derleme Yeri: Adana

Derleme Tarihi: 2007

Kaynak Kişi: Cabbar İhsan Yaraşık, Adana 1940 doğumlu, evli, ilkokul mezunu.

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı: 60 yıl.

Mesleği Kimden Öğrendiği: Babadan

Mesleği Kimlere Öğrettiği: -

Kaynak Kişi2: Zeynel Abidin Kalfa

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı: 42

Mesleği Kimden Öğrendiği: Ustadan

Mesleği Kimlere Öğrettiği: -

Cabbar Usta kalaycılık mesleğini babasından öğrendiğini söylemektedir. Kalay yaparken nişadır ve pamuk kullandığını anlatan Cabbar Usta, eriyen kalayı kalay yapılacak obje üzerine sürdüğünü ve pamuk yardımı ile sildiğini ifade etmektedir. Cabbar Usta'nın yanında çalışan Zeynel Abidin ise, kalaycılık mesleğine nasıl başladığının hikâyesini “ Babam rahmetliğin o zamanlarda patosu vardı. Babam ağanın kızını bana istiyor. Ağa oğlun ne iş yapar deyince babam şoför diyor. Bunun üzerine ağa: “Koskoca kalaycı istedi vermedim, şoföre mi vericem? “ diyor. Rahmetli babam beni kalaycıya veriyor. Ondan sonrada 42 yıl bu mesleğin içindeyiz. “ bu şekilde anlatmaktadır. Cabbar Usta eskisi kadar işlerinin olmadığını, eskiden Adana’da çok fazla kalaycı olduğunu şimdilerde sadece 4 tane kalaycının kaldığını ifade etmektedir. Kalaycılık mesleğine eskiden ilginin fazla olduğunu köylere gittiklerinde kendilerini “ usta “ diye hürmet gösterildiğini belirten Cabbar Usta, artık kimsenin çocuğunu bu mesleği öğrenmesi için teşvik etmediğini anlatmaktadır.(F:41,42)

NURİ TURAN - Demircilik(Beypazarı)

Derleyen: Selim İnan

Derleme Yeri: Beypazarı

Derleme Tarihi: 05.12.2007

Kaynak Kişi: Nuri Turan, 60 yaşında

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı: 46 yıl.

Mesleği Kimden Öğrendiği: Dededen ve babadan.

Mesleği Kimlere Öğrettiği: -

14 yaşından beri bu mesleği yaptığını anlatan Nuri Usta, dedesi ve babasının ile birlikte çalıştığını söylemektedir. Mesleğini severek devam ettirdiğini, ancak bu mesleğe artık kimsenin gönül vermediğini belirtmektedir. Demirden yaptığı araç gereçler arasında bıçak, el satırı, kürek, çekiç, kısıaç, et şişi, ızgara, köpek demiri, tırpan, diren, değin, çoban gegesi bulunmaktadır. Mesleğinde çok fazla iş kazasının olduğunu sözlerine eklemektedir.

GAFUR ÖZCAN ZENGİN- Kalaycılık(Ankara – Çubuk)

Derleyen: Nihal Erdoğan

Derleme Yeri: Ankara - Çubuk

Derleme Tarihi: 13.12.2007

Kaynak Kişi: Gafur Özcan Zengin, 1949 yılı Çubuk doğumlu, 58 yaşında, ortaokul mezunu.

Mesleği Kaç Yıldır Yaptığı: 42 yıl

Mesleği Kimden Öğrendiği: Babasından

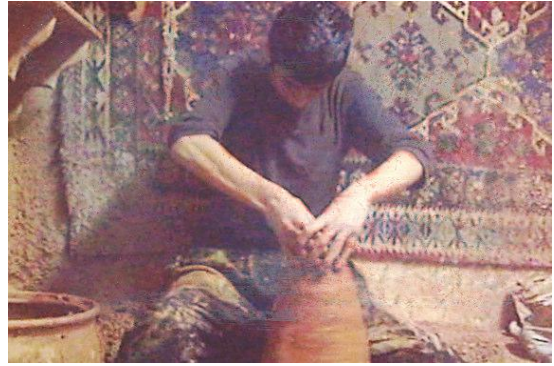
Mesleği Kimlere Öğrettiği: Yaşar Uçak

Uzun yıllardır kalaycılık yaptığını anlatan Özcan Usta, Çubuk' a kalaycılık mesleğinin Rize'den gelen kalaycılar ile geliştiğini ifade etmektedir. Çubuk'ta günümüzde çok az kalaycının kaldığını ve bu mesleğin giderek rakiplerinin artması sonucu yok olmaya başladığını vurgulamaktadır. Eskiden evde ve iş yerlerinde kullanılan araç-gereçler bakırdan olduğu için yılda 1 kez kalaylanması gerektiğini anlatan Özcan Usta, alüminyum, naylon, plastik, bor, borcam, çelik gibi maddelerden yapılan araçların çoğalması ile (yani kalaylanma gerektirmeyen gereçler) işlerinin azaldığını belirtmektedir. Eskiden mutfaklarda kullanılan bakır kapların yerini günümüzde farklı malzemelerden yapılmış ürünlerin alması ve dolayısı ile kalaycılara gerekliliğin azalmasına bağlı olarak mesleklerini devam ettirmelerinin zorlaştığını anlatmaktadır. İleriki yıllarda yaptıkları eşyaların çocuklarına kalması için işyerinde teşhir amaçlı sergilediğini ve sakladığını sözlerine eklemektedir.(F:43)

FOTOĞRAFLAR



Fotoğraf 1: Çömlek yapan çırak



Fotoğraf 2: Patanos tahtasının kullanımı



Fotoğraf 3: Yapılan çömleklerin sergilenişi



Fotoğraf 4: Çömleklerin satışa sunulması



Fotoğraf 5: Derlemeci Gülçin Karadeniz ve Usta Nazım Akpınar



Fotoğraf 6: Nazım Akpınar'ın işyerindeki objeler



Fotoğraf 7: Usta İbrahim Atıcı.



Fotoğraf 8: İbrahim Atıcı'nın yaptığı semerler ve derlemeci Muharrem Karalı



Fotoğraf 9: Usta İbrahim Atıcı'nın semer yapışı



Fotoğraf 10: Derlemeci Melike Ünveren ve Geleneksel Kıyafet Yapımı ustası İsmail Çelik



Fotoğraf 11: İsmail Çelik'in yaptığı kıyafetlerden örnekler



Fotoğraf 12: Taşpıar Halı yapımı ustası Melek



Fotoğraf 13: Melek Usta'nın halı dokuması



Fotoğraf 14: Sandık ustası Mehmet Doğan'ın yaptığı



Fotoğraf 15: Çeyiz sandıklarından örnekler



Fotoğraf 16: Seramik Ustası Ahmet Kahrıman ve çıraklarının yaptıkları seramiklerden örnekler



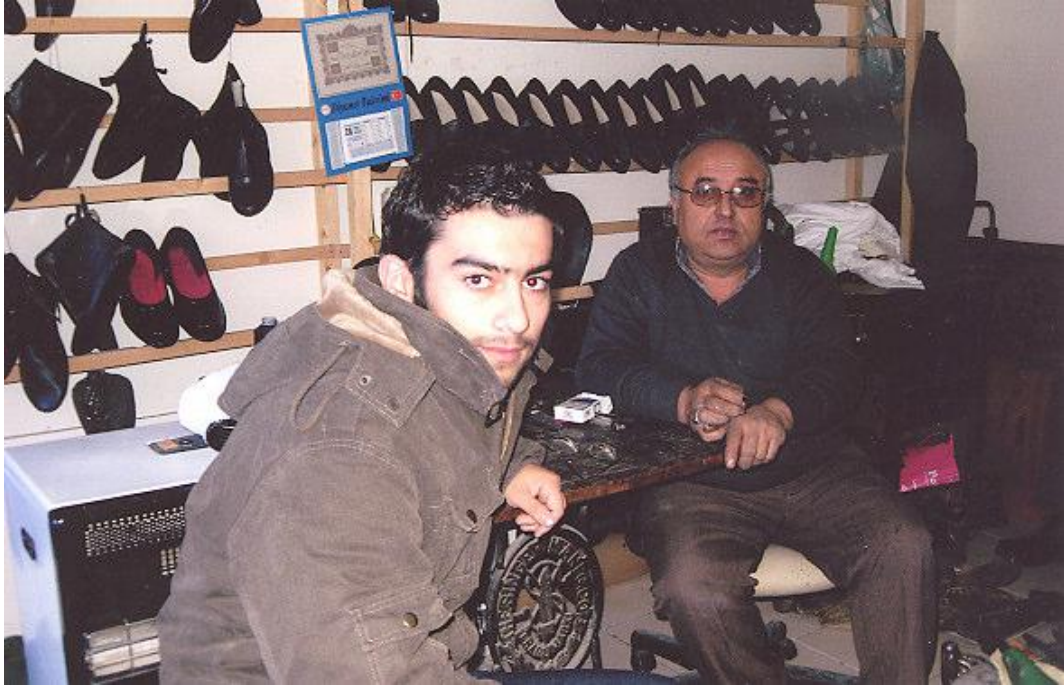
Fotoğraf 17: Usta Ahmet Kahrıman ve derlemeci Adnan Akbulut



Fotoğraf 18: Mest Ustası Durmuş Kaya'nın yaptığı mestlerden örnekler



Fotoğraf 19: Mest yapında kullanılan araçlar



Fotoğraf 20: Derlemeci Emir Sait Demir ve mest ustası Durmuş Kaya



Fotoğraf 21: Semer örneği



Fotoğraf 22: Semer ustası Mustafa Köme ve derlemeci Salih Bodur



Fotoğraf 23: Mustafa Usta'nın yaptığı semer ve alıklardan örnekler



Fotoğraf 24: Ayşe Osan'ın testilere çizgi çizmesi



Fotoğraf 25: derlemeci Yeter İnceoğlu ve testi ustası Bahri Osan



Fotoğraf 26: Ayşegül Ayhan ,Ayşe Osan,Sinan Osan ve Usta Bahri Osan'ın birlikte yaptıkları testilerden örnekler



Fotoğraf 27: Kasket ustası Mehmet Ali Palacı'nın yaptığı kasketlerden örnekler.



Fotoğraf 28: Kasket ustası Mehmet Ali Palacı



Fotoğraf 29: Mehmet Ali Usta ve kasket yapımında kullandığı araç-gereçler



Fotoğraf 30: Kasket ustası Mehmet Ali Palacı ve işyeri



Fotoğraf 31: Hamut yapımı



Fotoğraf 32: Hamut yapımı ustası Ahmet Ütsek



Fotoğraf 33: Hamut yapımı aşamalarından ağacın eğilmesi



Fotoğraf 34: Ahmet Usta'nın babasından kalama eski bir hamut



Fotoğraf 35: 3.Kaynak kişi Ünal Toktaş



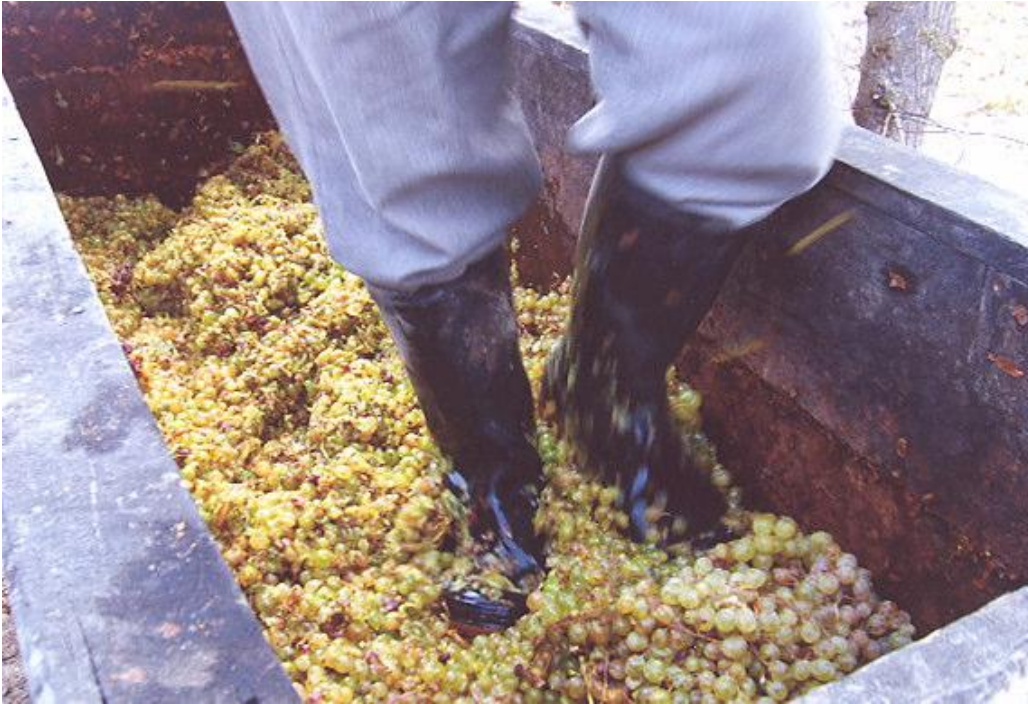
Fotoğraf 36:2. Kaynak kişi Zekiye Ütsek



Fotoğraf 37: Ağaç oymacılığı ustası Sabri Ustaoglu.



Fotoğraf 38: Derlemeci Abdullah Cebe ve Sabri Usta



Fotoğraf 39: Bağbozumunda toplanan üzümlerin şaraphanede ezilmesi.



Fotoğraf 40: Kaynak kişi Fadime Ünver.



Fotoğraf 41: Kalay ustası Cabbar İhsan Yaraşık.



Fotoğraf 42: Kalaylama işlemi sırasındaki aşamalardan kalayın pamukla yayılması



Fotoğraf 43: Derlemeci Nihal Erdoğan, kalaycı ustası Gafur Özcan Zengin.

ÖZGEÇMİŞLER

M. ÖCAL OĞUZ

Gazi Üniversitesi Fen- Edebiyat Fakültesi Öğretim Üyesi. Lisansını 1984 yılında KTÜ Fatih Eğitim Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü'nde tamamladı. Yüksek Lisans(1987) ve doktorasını(1991) Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde yaptı.1992 yılında Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Halkbilimi Anabilim Dalı'na yardımcı doçent olarak atandı. 1995 yılında doçent oldu.202 yılında profesör olarak Gazi Üniversitesi'ne geçti. Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi ile Gazi Üniversitesi Fen- Edebiyat Fakültesi Türk Halkbilimi Bölümü kuruluş çalışmalarını yürüten Oğuz, Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi Müdürlüğü ile Gazi Üniversitesi Fen- Edebiyat Fakültesi Türk Halkbilimi Bölümü Başkanlığı'nı sürdürmektedir. UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Yönetim Kurulu ve UNESCO Somut Olmayan Mirasın Korunması Sözleşmesi Hükümetler Arası Komitesi üyesidir.

ESRA BİLGE

2005 yılında Hacettepe Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Türk Halkbilimi Anabilim Dalı'nı “Tebrizli Ali'nin Şah İsmail adlı eserinin Türkiye Türkçesi'ne Aktarımı ve Halk Hikâyeciliği “ adlı tezi ile mezun oldu. 2005/2006 yılı ders döneminde Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yeni Türk Edebiyatı Anabilim Dalında yüksek lisans programına devam etti.2007/2008 yılı ders döneminde Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Halkbilimi yüksek lisansına başlamış olup, tez dönemi öğrencisidir.