



ANTALYA'DA YAŞAYAN GELENEKSEL MESLEK, SANAT VE ZANAATLAR

THE LIVING TRADITIONAL
PROFESSIONS, ARTS AND
HANDICRAFTS OF ANTALYA





T.C.
Antalya Valiliği
İl Kùltùr ve Turizm Mùdùrlùđù
Antalya Provincial Directorate of Culture and Tourism
Antalya, 2015

ANTALYA'DA
YAŞAYAN GELENEKSEL MESLEK, SANAT VE ZANAATLAR
“Alet İşler, El Övünür”

THE LIVING TRADITIONAL PROFESSIONS, ARTS AND
HANDICRAFTS OF ANTALYA
“Tool Works, Hand Praise”

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları / *Directorate of Culture and Tourism Publications:*

ISBN:

ANTALYA'DA YAŞAYAN GELENEKSEL MESLEK, SANAT VE ZANAATLAR
The Living Traditional Professions, Arts and Handicrafts of Antalya

Hazırlayanlar / *Writers:*

Mahmut DAVULCU
Mustafa TOKAT
Selma YÖRÜR

Proje Koordinatörü / *Project Coordinator:*

İbrahim ACAR (İl Kültür ve Turizm Müdürü / *Provincial Director of Culture and Tourism*)

Yayın Kurulu / *Editorial Board:*

Serdal KURT (İl Kültür ve Turizm Müdür Yardımcısı / *Assistant Director of Culture and Tourism*)
Birsen ÇEÇEN (Şube Müdürü / *Department Director of Culture and Tourism*)

Çeviri / *Translation:*

Selma YÖRÜR

Tashih ve Redaksiyon / *Revise & Redaction:*

Aysun Ç.DAVULCU (Şube Müdürü / *Department Director of Culture and Tourism*)

İngilizce Tashih ve Redaksiyon / *English Revise & Redaction:*

Serel ALPAY (Mütercim / *Translator*)

Kapak ve Tasarım / *Cover and Design:*

Yağmur Kanatoğlu

Birinci Baskı / *First Edition:*

Baskı Adedi / *Printing List:*

Basım Yeri ve Tarihi / *Place & Date of Printing:* Kutlu & Avcı Ofset Ltd. Şti.
Antalya-2015

© Tüm hakları saklıdır/All rights reserved.





SUNUŞ

Bir ülkenin geleneksel meslek, sanat ve zanaatları o ülkenin en önemli kültürel göstergelerindendir. Türkiye özellikle geleneksel meslek, sanat ve zanaatlarının zenginliği ve canlılığıyla dikkat çeken ve evrensel beğenin odağı olan bir ülkedir. Bununla birlikte, Endüstri Devrimi ve teknolojik ilerlemeler nedeniyle yaşanan baş döndürücü gelişmeler, tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de geleneksel sanat ve mesleklerin gerilemesine ve yok olma sürecine girmesine neden olmuştur. Bu süreç ilimizde de hızla yaşanmakta olan üzücü bir durumdur.

Bu olumsuzluğun önüne geçmek için elinizdeki çalışma çok önemli bir eser olmakla birlikte, müzelerin sayısını arttırmakla, eğitim, meslek edindirme kursları açmakla, ürünlerin tüketiciye ya da meraklısına ulaşmasına vesile olacak fuar, tanıtım, özendirme vb. faaliyetlerle geleneksel meslek, sanat ve zanaatlarımızı canlı tutmaya gayret ediyoruz.

İşte bu anlayışla hareketle Antalya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü yöremize özgü halk kültürü ürünlerinin araştırılması, belgelenmesi, derlenmesi, arşivlenmesi ve yayınlanması çalışmalarını uzun yıllardan beri başarıyla yürütmektedir.

Bu doğrultuda, ilimizde çeşitli tarihlerde gerçekleştirilen alan araştırmaları sonucunda hazırlanan “Antalya’da Yaşayan Geleneksel Meslek, Sanat ve Zanaatlar” isimli çalışma, yöremizde halen yaşatılmakta olan geleneksel meslek, sanat ve zanaatları kayıt altına almayı ve yazılı ortamda gelecek kuşaklara aktarmayı amaçlamaktadır.

Titizlikle hazırlanmış olan ve Antalya ile ilgili önemli bir kaynak olarak kütüphanelerdeki yerini alacağına inandığım bu eseri beğeneceğinizi umar, eserin hazırlanmasında görev alan ve emeği geçen çalışma arkadaşlarıma teşekkür ederim.

Muammer TÜRKER
Antalya Valisi

FOREWORD

A country's traditional professions, arts and handicrafts are the most important cultural indicators of that country. Turkey is a country which attracts attention and universal acclaim with the richness and vitality of traditional professions and arts. However, due to the technological advances of the Industrial Revolution and dizzying developments, as well as all over the World also in our country, traditional arts and professions faced with a decline process. It's a sad situation that this process is also happening rapidly in our province.

As Governorship of Antalya, in order to avoid this negativity and to keep our traditional professions, arts and handicrafts alive, we are organizing training programs, vocational courses, fairs -which conducive to meet producers and consumers- and opening new museums.

Considering this fact Antalya Provincial Directorate of Culture and Tourism has been successful for many years about publication of research of a region's folk culture products and their documentation, collection, archiving and publication. In this regard, research results from various dates prepared and meet in "Antalya's Living Traditional Professions, Arts and Handicrafts."

Our purpose in this work is recording the traditional professions, arts and crafts still preserved in our region to convey and teach our culture to the future generations.

I believe that this work will take a place in libraries as an important resource about Antalya. I want to express my gratitude to all of these who have contributed.

Muammer TÜRKER
Governor of Antalya

ÖNSÖZ

Ülkemizin 2006 yılında UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'ne taraf olmasının ardından Bakanlığımız Merkez ve Taşra Teşkilatınca yürütülen kültürel mirasımıza ilişkin unsurların tespiti, arşivlenmesi, envanterlenmesi ve yaşatılarak korunması çalışmaları halkbilimin faaliyet, kuram ve yaklaşımlarına UNESCO perspektifi de eklenerek hız ve ivme kazanmıştır.

Türkiye zengin kültürel yapısı ile dikkat çeken bir ülkedir. Bu zengin kültürel yapı içerisinde geleneksel meslek, sanat ve zanaatların kendisine has bir yeri bulunmaktadır. Köklü bir geçmişin ürünleri olan ve kültürümüzün en önemli yapı taşlarından birisini oluşturan geleneksel meslek, sanat ve zanaatlar sosyal ve endüstriyel gelişmeler ile küreselleşmenin etkisiyle hızla kaybolmakta ya da değişime uğramaktadır. Bütün dünyada yaşanan bu gerçekten dolayıdır ki “El Sanatları Geleneği” 2003 yılında imzalanan UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesinin korunmasını ve gelecek kuşaklara aktarılmasını istediği beş konudan birisi olmuştur.

Tarihi boyunca bir kültür havzası olan Antalya bu özelliğini günümüzde de muhafaza etmektedir. Birçok uygarlığa ev sahipliği yapan ve bu uygarlıklara ait eserlerle donanmış olan Antalya, halk kültürü açısından da oldukça zengin bir görünüm arz etmektedir.

Hazırlanan bu eserde, Türkiye'nin Akdeniz Bölgesinde yer alan ve bir yeryüzü cennetini andıran Antalya'da yaşayan geleneksel meslek, sanat ve zanaatlar 2012-2014 yılları arasında gerçekleştirilen alan araştırmalarında elde edilen bilgi, belge ve veriler ışığında, halkbilimsel bir bakış açısı ile incelenmiştir.

“Antalya'da Yaşayan Geleneksel Meslek, Sanat ve Zanaatlar” isimli bu eserin ilimiz somut olmayan kültürel mirasının tanıtımı, bu konuda farkındalık yaratılması ve koruma bilincinin geliştirilmesi açısından büyük bir katkı sağlayacağına ve önemli bir boşluğu dolduracağına inanıyoruz.

İbrahim ACAR

İl Kültür ve Turizm Müdürü

PREFACE

Our country became a state party to the UNESCO Convention for the safeguarding of Intangible Cultural Heritage. The Ministry of Culture and Tourism Directorate's central and provincial organizations, which are the departments in charge of the execution of the convention has gained momentum and speed to detection, archiving, inventoried and protection of our cultural heritages adding to folklore theory and approaches with UNESCO perspective.

Turkey is a country attracts attention with the rich cultural structures which are the products of a long history. In these structures traditional professions, arts and approaches crafts have a unique place. Unfortunately with the impact of social and industrial developments and globalization they are rapidly disappearing. Due to this reality "Handicraft Tradition" has become one of the five subjects which taken under the production to be transferred to future generations by UNESCO Intangible Cultural Heritage Convention which was signed in 2003.

Throughout her history Antalya is a cultural watershed which maintains this feature also today. Antalya is one of the most beautiful city on earth which hosted many civilizations and equipped with their relics and cultural facts.

This work prepared belongs to researches which performed between 2012-2014. The obtained informations, documents and datas have been examined with a folkloristic perspective.

Believe that our work which named as "Antalya's Living Traditional Professions, Arts and Handicrafts" will make a great contribution for the development of presentation and protection of Antalya's intangible cultural heritage and close an important gap about this issue.

İbrahim ACAR
Culture and Tourism Provincial Director

İÇİNDEKİLER / CONTENTS

SUNUŞ / *FOREWORD*

ÖNSÖZ / *PREFACE*

İçindekiler/Contents

A. Giriş / *Introduction*

B. Antalya

C. Geleneksel Meslek, Sanat ve Zanaatlar / *Traditional Professions, Arts and Handicrafts*

1. Ahşap Tekne Yapımcılığı / *Wooden Boat Building*
2. Arap Kadayıfçılığı (Kadayıfçılık) / *Kadaif Producing*
3. Bağaçacılık / *Bağaça (Antalya Style Tahini Cake) Producing*
4. Bakırcılık / *Copperwork*
5. Balıkçılık / *Fishing*
6. Bıçakçılık / *Handmade Knife Manufacturing*
7. Çalgıcılık ve Çalgı Yapımcılığı / *Folk Instrument Manufacturing And Folk Musicians*
8. Çeyiz Sandığı Yapımcılığı / *Dowry Chest Building*
9. Çorap Örüclüğü / *Knitted Stockings Producing*
10. Demircilik / *Blacksmithing*
11. Ebru Sanatı / *Marbling Art*
12. Faytonculuk / *Phaeton Coachmen*
13. Fığla Bardağı Yapımcılığı (Bardakçılık) / *Figla Mug Producing*
14. Gılamık Dokumacılığı / *Gılamık Weaving*
15. Halı dokumacılığı / *Carpet Weaving*
16. Hamamcılık / *Turkish Baths and Bath Attendeds*
17. Helvacılık / *Halvah Producing*

18. Hüsn-ü Hat Sanatı / *Calligraphy Art*
19. İğne Oyacılığı / *Knitting Turkish Needle Laces*
20. İpekböcekçiliği ve İpek Dokumacılığı / *Sericulture, Silk Produce And Silk Weaving*
21. Kalaycılık / *Tinning*
22. Kaşıkçılık / *Making Wooden Spoon*
23. Kilim Dokumacılığı / *Rug Weaving*
24. Leblebicilik / *Leblebi Producing*
25. Pehlivanlık / *Oil Wrestling Athlets*
26. Piyazcılık / *Piyaz (Antalya Style Bean Salad) Producing*
27. Serpme Börekçilik / *Spreading Pastry Producing*
28. Su Kabağı İşlemeciliği / *The Calabash Embroidery*
29. Tirmişçilik / *Sweetining and Selling Salted Lupinis Beans*
30. Yorgancılık / *Quilting*

D. Sözlü Kaynaklar / *Oral Sources*

E. Kaynakça / *Bibliography*

F. Fotoğraflar / *Photographic Credits*

Teşekkür / *Acknowledgments*

A. GİRİŞ

Geleneksel meslek, sanat ve zanaatlar topluma çeşitli yollardan hizmeti amaçlayan, meydana getirdiği üretim büyük ölçüde el emeğine dayalı olan, uzmanlık ve tecrübe isteyen, geçmişten günümüze geleneksel aktarım yollarıyla (usta-çırak ilişkisi ve sözlü kültür) intikal etmiş olup aynı şekilde gelecek kuşaklara aktarılmakta olan, kendisine özgü kuralları bulunan, işlevsel ve anonim bir karakter taşıyan, icra biçim ve kullanılan araç-gereçlerine dair standardizasyonun büyük ölçüde geçmişe ait olduğu, çeşitli iş, uğraş ve becerilerdir.

Hızlı bir kentleşme, endüstrileşme, iç göç ve toplumsal değişimin yaşandığı ülkemizde geleneksel meslek, sanat ve zanaatlar Küreselleşmenin de etkisiyle büyük bir hızla yok olmakta ya da kullanım alanı gittikçe daralmaktadır. Bu meslek ve sanatların yaşatılarak korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması kültürel açıdan son derece büyük bir önem taşımaktadır. Korumanın ilk adımı ise tespit çalışmaları yani saha araştırmalarının gerçekleştirilmesi ve bu yolla sağlıklı bir envanter oluşturulmasıdır.

Elimizdeki bu çalışma Antalya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü bünyesinde görev yapmakta olan Folklor Araştırmacıları tarafından 2012-2014 yılları arasında Antalya yöresi halk kültürü ve somut olmayan kültürel miras il envanteri tespit çalışmaları doğrultusunda gerçekleştirilen bir dizi alan araştırması sonucunda elde edilen materyal ve veriler ışığında kaleme alınmıştır. Alan araştırmalarının amacı Antalya yöresinde mevcut olup, hızla kaybolmakta ve değişmekte olan geleneksel meslek, sanat ve zanaatların tespiti, belgelenmesi, derlenmesi ve arşivlenmesidir. Alan çalışmalarında elde edilen malzeme halkbilime özgü tekniklerle derlenmiş ve değerlendirilmiştir. Alan çalışmaları geleneksel meslek, sanat ve zanaatların yaşatıldığı ve temsil yeteneği olduğu düşünülen yerleşim merkezlerinde gerçekleştirilmiştir. Araştırma sırasında gözlem ve görüşme tekniklerinden yararlanılmış; kaynak kişiler ile gerçekleştirilen görüşmeler video kayıt ya da ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmış, kültürel ürünler ile bu ürünlerin meydana getirilmesi süreci fotoğraf çekimleri ile belgelenmiştir. Elde edilen bilgi ve belgelerin mevcut literatür ışığında düzenlenmesi sonucu bu eser ortaya çıkmıştır. Eserin yazımı ve hazırlanması sırasında bilinçli bir şekilde görselliğe ağırlık verilmiştir.

Bilindiği üzere UNESCO (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Teşkilatı) 17 Ekim 2003 tarihinde Paris'te gerçekleştirdiği 32. Genel Konferansında insanlığın somut olmayan kültürel mirasının muhafazası amacı ile Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesini kabul etmiştir. Sözleşmede somut olmayan kültürel miras UNESCO tarafından “toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar” şeklinde tanımlanmıştır. Kuşaktan kuşağa aktarılan bu somut olmayan kültürel miras, toplulukların ve grupların çevreleriyle, doğayla ve tarihleriyle etkileşimlerine bağlı olarak, sürekli biçimde yeniden yaratılır ve bu onlara kimlik ve devamlılık duygusu verir; böylece kültürel çeşitliliğe ve insan yaratıcılığına duyulan saygıya katkıda bulunur. Sözleşmeye göre somut olmayan kültürel mirasın belirlediği alanlar şunlardır: a) Somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar; b) Gösteri sanatları; c) Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler; d) Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar ve e) El sanatları geleneği. Sözleşmede yer alan “Koruma” terimi, somut olmayan kültürel mirasın yaşayabilirliğini güvence altına alma manasına gelmekte ve kimlik saptaması, belgeleme, araştırma, muhafaza, koruma, geliştirme, güçlendirme, örgün ve yaygın eğitim yoluyla kuşaktan kuşağa aktarma ve kültürel mirasın değişik yanlarının canlandırılması gibi yöntemleri içerir.

Somit olmayan kültürel mirasın korunması, yaşayabilirliğinin garanti altına alınması ve gelecek kuşaklara aktarılabilmesi açısından bir envanterin oluşturulmasının ne derece önemli olduğu ve başat bir rol üstlendiği aşikârdır. Hazırlanan bu eser, yöremizde halen yaşatılmakta olan ve ilimiz somut olmayan kültürel mirasının önemli bir parçasını teşkil eden geleneksel meslek, sanat ve zanaatların

sağlıklı bir envanterini ihtiva etmektedir. Eser ayrıca bu meslek, sanat ve zanaatların tasviri ve tanıtımını da amaçlamaktadır.

Eser içerisinde yer alan giriş, Antalya, ahşap tekne yapımcılığı, Arap kadayıfçılığı, bağaçacılık, bakırcılık, balıkçılık, çalgıcılık ve çalgı yapımcılığı, demircilik, ebru sanatı, gılamık dokumacılığı, halı dokumacılığı, hüsnü hat sanatı, kalaycılık, kaşıkçılık, pehlivanlık, piyazcılık, serpme börekçilik ve tirmişçilik bölümü Folklor Araştırmacısı Mahmut DAVULCU tarafından; bıçakçılık, çorap örücülüğü, iğne oyacılığı, ipek böcekçiliği ve ipek dokumacılığı ile su kabağı işlemeciliği Folklor Araştırmacısı Selma YÖRÜR tarafından; çeyiz sandığı yapımcılığı, faytonculuk, fiğla bardağı yapımcılığı, hamamcılık, helvacılık, kilim dokumacılığı, leblebicilik ve yorgancılık Folklor Araştırmacısı Mustafa TOKAT tarafından kaleme alınmış, eserin İngilizceye çevirisi ise Selma YÖRÜR tarafından gerçekleştirilmiştir. Eserin -hazırlanma yöntemi açısından- tümüyle araştırmaya ve tespite dayalı olması nedeniyle tamamlanmış ya da eksiksiz olduğu düşünülmemektedir.

Mesai mefhumu gözetilmeden yoğun bir çalışma temposu sonucu ortaya çıkan çalışmamızın başta bilim insanları ile kültür meraklıları olmak üzere ilgili tüm çevrelere katkı sağlayacağı ve Antalya halkı üzerinde olumlu etkiler vücuda getireceği düşünülmektedir.

A. INTRODUCTION

Traditional professions, arts and crafts are intended to serve to the community with variety of ways. These works mostly based on hand labor that requires some particular kind of expertness, skills and specific rules which has been transferred from past to present with traditional transmission path (master-apprentice relationship and oral culture). These efforts have carrying a functional and anonymous character and their executive formats to the standardized equipments mostly same or ancestral.

Rapid urbanization, industrialization, internal migration and social change in our country experiencing the traditional professions, arts and crafts and the impact of globalization tends to disappear quickly or used large area becomes narrower and narrower. Maintaining and transferring these professions and arts to future generations has an utmost importance for cultural perspective. The first step in protecting is evaluation work, in other words, field researches and creation of an inventory.

This work has been prepared by the Antalya Provincial Directorate of Culture and Tourism Folklorists according to obtained informations and datas from their field researches, which performed between 2012- 2014 to identification of intangible cultural heritage of Antalya region. The purpose of these researches is the determination, documentation, collection and archiving of the “ Living Traditional Professions, Arts and Handicrafts of Antalya Region” which is rapidly disappearing and changing in present. The obtained materials from field researches have been compiled and examined with folkloristic techniques. Field researches were carried out in some settlements which considered that traditional professions, arts and handicrafts have survived and ability to represent. During the researches, observation and interview techniques were utilized; interviews with the resource persons were recorded with video or audio recorders and cultural products and their forming processes were certified by photography.

The United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) adopted the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage Convention in Paris on October17,2003 during the 32nd session of the UNESCO General Conference. Intangible Cultural Heritage means the practices, representations, expressions, knowledge, skills – as well as the instruments, objects, artifacts and cultural spaces associated therewith – that communities, groups and, in some cases, individuals recognize as part of their cultural heritage. This intangible cultural heritage, transmitted from generation to generation, is constantly recreated by communities and groups in response to their environment, their interaction with nature and their history, and provides them with a sense of identity and continuity, thus promoting respect for cultural diversity and human creativity. For the purposes of this Convention, consideration will be given solely to such intangible cultural heritage as is compatible with existing international human rights instruments, as well as with the requirements of mutual respect among communities, groups and individuals, and of sustainable development. The “intangible cultural heritage”, as defined in convention, is manifested inter alia in the following domains: (a) oral traditions and expressions, including language as a vehicle of the intangible cultural heritage; (b) performing arts; (c) social practices, rituals and festive events;(d) knowledge and practices concerning nature and the universe; (e) traditional craftsmanship. “Safeguarding” term in the convention means the measures aimed at ensuring the viability of the intangible cultural heritage, including the identification, documentation, research, preservation, protection, promotion, enhancement, transmission, particularly through formal and non-formal education, as well as the revitalization of the various aspects of such heritage.

Obviously creating an inventory has an utmost importance and leading role in safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, taking under guarantee for continuing and transmitted from generation to generation.

This work contains the inventory of the living professions, arts and handicrafts of our province which constitute an important

part of Antalya's Intangible Cultural Heritage. With this work we also aimed to make description and publicity of these arts and handicrafts.

The contained articles written by the Folklorists as follow: Mahmut DAVULCU: Wooden Boatbuilding, Bagaca Producing, Copperwork, Folk Instrument Manufacturing And Folk Musicians, Blacksmithing, The Turkish Art Of Marbling, Fishing, Gilamik Weaving, Carpet Weaving, Calligraphy Art, Tinning, Kadaif Producing, Making Wooden Spoon, Oil Wrestling Athletes, Piyaz/ Antalya Style Bean Salad Producing, Spreading Pastry Producing, Sweetning and Selling Salted Lupinis Beans and introduction. Selma YÖRÜR: Handmade Knife Manufacturing, Knitted Stockings Producing, Knitting Turkish Needle Laces (Oya), Sericulture, Silk Produce And Silk Weaving, The Calabash Embroidery and the English translation of the book. Mustafa TOKAT: Dowry Chest Building, Phaeton Coachmen, Figla Mug Producing, Turkish Baths and Bath Attendeds, Elmalı Halvah Producing, Turkish Kilim/Rug Weaving, Leblebi Producing, Quilting. The method of the preparation of this work is based on researches and identifies; therefore it is not considered to be whole and completed.

Believe that our work which arisen as a result of a busy schedule with regardless of hours notion, will have a positive impact and contribute, especially on the scientists and culture enthusiasts and people of Antalya.

B. ANTALYA

Türkiye'nin güneybatısında, Akdeniz bölgesinde yer alan bir il olan Antalya Muğla, Burdur, Isparta, İçel, Konya ve Karaman illeri ile komşu olup güneyinde Akdeniz, kuzeyinde ise Toros sıradağları yer almaktadır. İl topraklarının yaklaşık %77.8'i dağlık, %10.2'si ovalık, %12'si ise dalgalı araziden oluşur.

Akseki, Aksu, Alanya, Demre, Döşemealtı, Elmalı, Finike, Gazipaşa, Gündoğmuş, İbradı, Kaş, Kemer, Kepez, Konyaaltı, Korkuteli, Kumluca, Manavgat, Muratpaşa ve Serik, Antalya iline bağlı ilçelerdir. 2012 yılı istatistiklerine göre ilin nüfusu 2.092.537 kişidir. Bölgenin ekonomisi turizm, ticaret, tarım ve hayvancılığa dayalıdır.

Antalya yöresinde genel olarak Akdeniz iklim tipi hâkimdir. Ancak iç kesimlerde yüksekliğin artmasıyla yarı-karasal iklim tipi de görülmektedir. Yörede hâkim bitki örtüsü maki türü bitkiler olmakla birlikte orman varlığı da oldukça zengindir.

Antalya şehri Bergama kralı II. Attalos tarafından kurulmuş olmakla birlikte yörenin tarihi Paleolitik döneme kadar geri gitmektedir. Döşemealtı İlçesi sınırları içerisinde bulunan Karain mağarası bölgede insan varlığına dair en eski buluntuların ve maddi kültür ürünlerinin ele geçirildiği merkezdir. Eskiçağlardan itibaren bir çok halkın yerleştiği ve bir çok devlet tarafından hakimiyet altına alınan bölge 12. yüzyıla doğru Selçuklu Türklerince feth edilmiş ve iskân edilen Türkmenlerle Türkleştirilmiş ve İslamlaştırılmıştır. Selçukluların yıkılmasından sonra beyliklerce yönetilen yöre 15. yüzyılda Osmanlı topraklarına katılmış ve Anadolu eyaletine bağlı Teke sancağının merkezi olmuştur.

Antalya, adını kurucusu, Bergama Kralı II. Attalos`dan alır. Attalos`a atfen Attalia adı verilen kente Türkler önce Adalya daha sonra da Antalya adını vermişlerdir.

B. ANTALYA

Antalya province is located on the Mediterranean coast of south-west Turkey, between the Taurus Mountains and Mediterranean sea which bordered by Muğla, Burdur, Isparta, Konya and Mersin provinces. The land of the province is 77.8% mountainous, 10.2% plain and 12% uneven.

Districts of Antalya province are; Akseki, Aksu, Alanya, Demre, Dosemealti, Elmali, Finike, Gazipasa, Gündoğmuş, İbradi, Kas, Kemer, Kepez, Konyaalti, Kumluca, Manavgat, Muratpasa and Serik. According to the statistics of 2012 the population of the province is 2.092.537 person. Region's economy based on tourism, trade, agriculture and stockbreeding.

Antalya has hot- summer Mediterranean Climate in throughout the region. However, in inlands according to the adiabatic lapse rate, semi- continental climate type has seen. The region is dominated by scrub vegetation although the presence of forest is quite rich.

City has founded by Attalos II, king of Pergamon. However, has been settled since Paleolithic period. Karaincave which located within the boundaries of the Dosemealti distric, is the center where the oldest foundings of human presence and tangible cultural products seized in region. Region ruled by many states and settled by many publics from ancient times. The city and the region were conquered by the Seljuk Turks in 12th sentury and Turkified and Islamization by the inhabited Turkmens. After the collapse of the Seljuks, Antalya was the capital of the Anatolian Turkish Beylik of the Teke until its conquest by the Ottoman in the 15th century. The city named after its founder Attalos II, king of Pergamon. Later with time, mutated in Turkish as Adalia and then Antalya.





C. Geleneksel Meslek, Sanat ve Zanaatlar

C. Traditional Professions, Arts and Handicrafts

1. AHŞAP TEKNE YAPIMCILIĞI

Ağaç, insanoğlunun günlük hayatına çok farklı şekillerde girmiş olan çevreye uyumlu ve doğal bir malzemedir. Altı bini aşan farklı kullanım alanına sahip olması ağacın uygarlığımız açısından taşıdığı önemi ortaya koymaktadır. Ağaç malzemeden imal edilen ürünler arasında su üstü taşıtları da -gemiler, tekneler, kayıklar- bulunmaktadır. Organik bir malzeme olarak ahşap, Endüstri Çağı öncesine ait dönemde tekne inşası amacıyla kullanılan ana yapım malzemesidir. Tekne inşa malzemelerinin çeşitlenmesi (sac, fiberglas, kompozit vb.) Endüstri devrimi sonrasına ait bir gelişmedir.

Tekne yapımcılığı denizi ve ormanı birleştiren son derece orijinal bir meslek ve kadim bir sanattır. Eski Türkçede yer alan denizcilikle ilgili bazı kelimeler Türk halklarının henüz İç Asya'da yaşarken dahi nehir ve göl gibi iç sularda denizcilik faaliyetleri yürüttüklerini göstermektedir. Ancak Türk denizciliğinin gerçek manada ortaya çıkması Anadolu'da meydana gelmiştir. Gerek Selçuklular, gerek Beylikler ve gerekse Osmanlılar döneminde askeri, ticari ve ulaşım amacıyla çeşitli tipte gemiler ve tekneler inşa edilmiş, XIX. yüzyıldan itibaren ise ahşap tekne ve gemi yapımcılığı terk edilme sürecine girmiştir. Ahşap tekne yapımcılığı günümüzde Karadeniz, Ege ve Akdeniz bölgelerinde yer alan bazı merkezlerde az sayıda usta tarafından, özveriyle geleneksel teknik, yöntem ve malzemelerle devam ettirilmektedir. Bu merkezlerden bazıları da Antalya kıyılarındadır.

Tekne yapımcılığı geleneksel bir meslek olup bu mesleğin erbabı olan kişiler usta olarak adlandırılır. Ustalar tekne imalatını el emeği ve balta, keser, testere, rende ve şakül gibi basit aletler ile gerçekleştirmektedir. Diğer geleneksel meslekler gibi tekne yapımcılığı da usta-çırak ilişkisi içerisinde kuşaktan kuşağa aktarılır. Eğitim süreci yazılı materyallerden ziyade göze ve kulağa dayalıdır. Geleneksel mesleklerin ruhunda var olan “eti senin kemiği benim” anlayışı tekne yapımcılığında da karşımıza çıkar.

Her geleneksel mesleğin olduğu gibi gemiciliğin ve tekne yapımcılığının da bir piri bulunmaktadır. Geleneğe göre ilk gemi Hz. Nuh tarafından inşa edilmiştir, bundan dolayı Nuh Peygamber gemicilerin piridir.

Ahşap tekneler Türkiye'nin farklı bölgelerinde farklı ağaç türleri kullanılarak inşa edilebilmektedir. Akdeniz bölgesinde genellikle çam ağacı tekne yapımı amacıyla kullanılır. Bunun dışında tekne yapımına uygun diğer ağaç türlerinden de yer yer faydalanılabilmektedir. Örneğin dut ağacı teknelerin omurgasının yapımında karşımıza çıkar.

Tekne inşaatı dün olduğu gibi bugün de büyük ölçüde ustanın el ve göz hesabı ile içgüdü ve deneyimlerine dayanmaktadır. İnşaat ustanın tekneyi yaptıracak kişi ile konuşması ve anlaşmasıyla başlayan uzun bir süreçtir. Anlaşma gerçekleştikten sonra teknenin inşasına başlanır ve ilk olarak omurga hazırlanır. Omurganın kurulması ve bodoslamaların yerleştirilmesinden sonra postalar tutturulur, dış kaplama oluşturulan bu iskelet üzerine sabitlenir. En son olarak güverte kaplamaları ve diğer aksam meydana getirilir. Teknenin donatımının yapılmasından sonra sıra denize indirilmesine gelir. “Suya atma” ya da “denize atma” olarak adlandırılan ve bir şenlik havasındaki bu işlem sırasında bol kazanç sağlaması ve kaza-belayı önlemesi amacıyla kurban kesilebilmektedir.

Tarihsel süreç içerisinde tekne tipleri pek çok değişiklik göstermiştir. Değişim ve dönüşümün en önemli nedeni dönemin teknolojisi ve ihtiyaçlardır. Bugün için Antalya sahillerinde inşa edilen ahşap tekneler kullanım alanına göre balıkçı ve gezinti tekneleri olmak üzere iki gruba ayrılabilir.

Ahşap tekne ve gemiler uzun yıllar boyunca özellikle Antalya sahillerinde yaşayan halkın günlük hayatında önemli bir yer tutmuştur. Kara ulaşımın ve karayolu ağının yaygın olmadığı dönemlerde deniz taşıtları halk tarafından seyahat, ticaret, balıkçılık, ulaşım, eğlence vb. amaçlarla yaygın bir şekilde kullanılmıştır. Bugün de özellikle sahil boyundaki yerleşimlerde deniz ve deniz taşıtlarıyla kurulan iç içe yaşam bütün canlılığıyla devam ettirilmektedir.

1. WOODEN BOAT BUILDING

Tree is a natural and environmentally friendly material to the nature. Tree entered into the mankind daily life in many different ways with much than 6000 different uses areas. It has such an important role in the development of civilization.

Water aboard vehicles (ships, boats...) are one of the product which made by wood materials. Wood is an organic material which use as main construction material used for building boats until Industrial Age. Diversification of boat building materials (steel, fiberglass, composites... etc) development started after the Industrial Revolution.

Boatbuilding is a highly original profession and an ancient art which combines sea and the forest. Some of the maritime words in old Turkish show us that Turkish people were indicating maritime activities in inland waters like rivers and lake even they were living in Central Asia. However, the real development of Turkish Maritime occurred in Anatolia. In Seljuk, principalities and Ottoman periods military, commercial and various types of ships and transport boats was built. After XIX. Century wooden boat and ship abandonment is in the process of producing.

In Anatolia people believe that all traditional professions have a patriarch. According to the tradition, because of the first ship built by Noah, Noah is the patriarch of sailors.

Today wooden boatbuilding maintained in some main places of Black Sea, Aegean and Mediterranean Regions by a few master who still uses traditional techniques, methods and materials. Some of these places and masters are still working in Antalya coast. This traditional profession's masters called as "Usta" in Turkish. Masters built the boats with a great labor. Wooden boats are handmade and masters use simple tools and plumbs like ax, saw, rendering...

Just like in the other traditional occupations there is a master- apprentice relationship in wooden boat building and this relationship is transferred from generation to generation.

With historical process, many changes has showed in boat types. The most important reason of the changes are technology and needs. Wooden boats and ships has held an important place for many years for Antalian people who lives at the coast side in their daily lives. But today wooden boats using in two main groups, fishingboats and yachts.

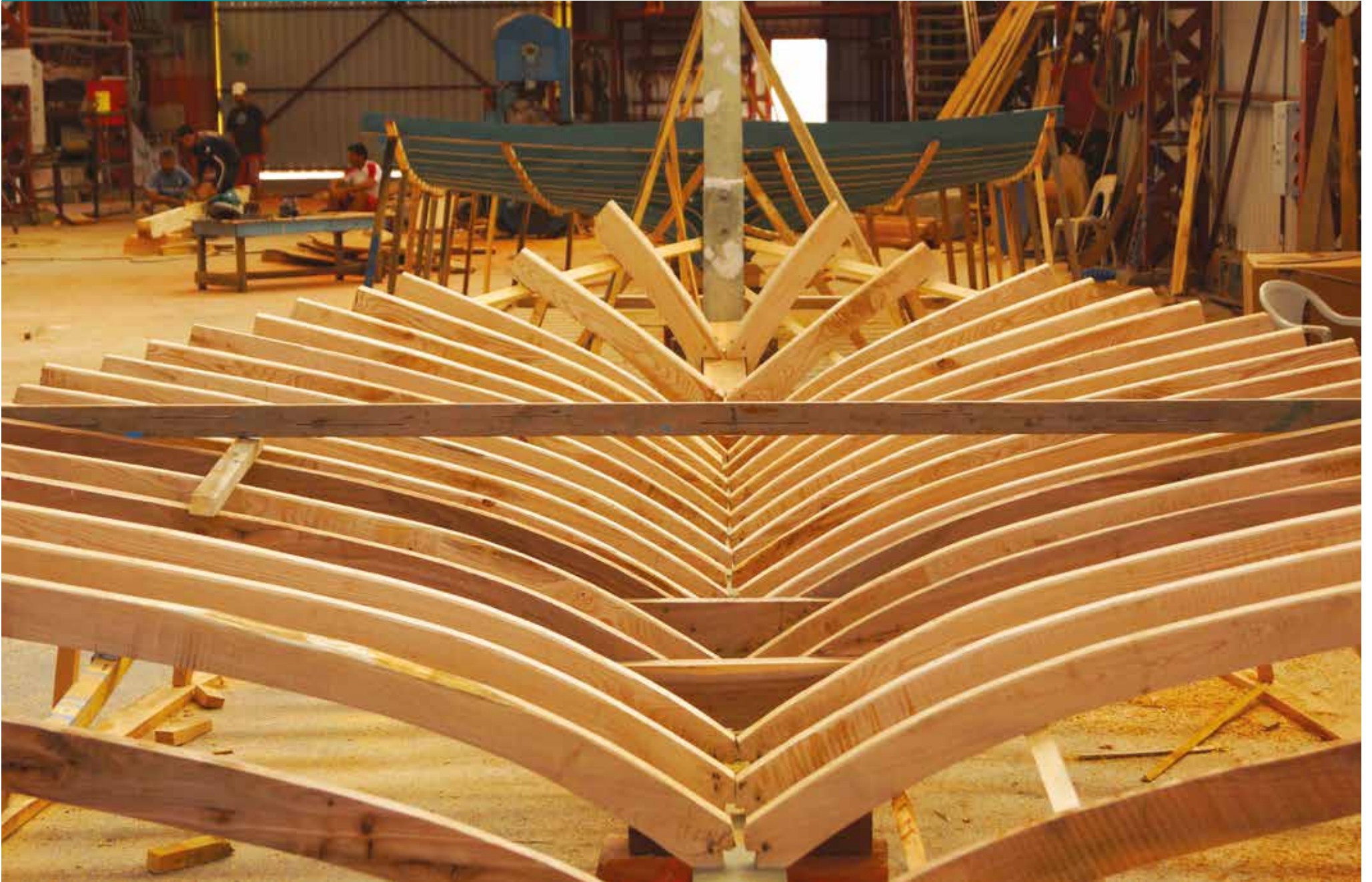
Fotoğraf-2: Olympos antik kentinde bir lahit üzerinde tekne tasviri-Kumluca İlçesi



Fotoğraf-3: XIII. yüzyılda Selçuklular tarafından inşa ettirilmiş olan tersane-Alanya İlçesi



Fotoğraf-5: İnşa edilmekte olan ahşap tekne-Manavgat İlçesi



Fotoğraf-6: İnşa edilmekte olan ahşap tekne-Manavgat İlçesi



Fotoğraf-7: Teknenin omurga kısmının imal edilmesi-Manavgat İlçesi



Fotoğraf-8: Teknenin başbodoslamasının yerleştirilmesi-Manavgat İlçesi

Fotoğraf-9: Teknenin kalafatlanması-Manavgat İlçesi



Fotoğraf-10: Manavgatlı tekne yapımcısı Ramazan Taş-Manavgat



Fotoğraf-11: Ustalar ahşap tekne inşasında-Kaş İlçesi



Fotoğraf-13: Antalya iskelesinde demirli duran ahşap balıkçı tekneleri-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-14: Antalya iskelesinde demirli duran ahşap balıkçı tekneleri-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-15: Antalya iskelesine giren ahşap gezinti teknesi-Muratpaşa İlçesi

2. ARAP KADAYIFÇILIĞI (Kadayıfçılık)

Kadayıf, Türk mutfağında bir grup tatlının adıdır. Kelimenin aslı Arapça “kataif”tir. Birçok çeşidi bulunmaktadır: Tel kadayıf, ekmek kadayıfı, kadayıf dolması, burma kadayıf vb. Antalya yöresinde çok sevilen ve tüketilen Arap kadayıfı Türkiye’nin bazı bölgelerinde “Taş kadayıf” ya da “Yassı kadayıf” olarak da bilinen bir tatlı türüdür. Hem çarşıda hem de ev içerisinde tüketilir.

Antalya yöresinde Arap kadayıfını imal edip satan ustalar “kadayıfçı” ya da “Arap kadayıfçısı” olarak adlandırılır. Kadayıfçılık usta-çırak ilişkisi içerisinde geçmişten günümüze aktarılan geleneksel bir meslek koludur. Kadayıfçılar esas olarak hazırlanması ve pişirilmesi maharet isteyen kadayıf hamurunu hazırlar. Yuvarlak bir forma sahip olan bu hamur halk tarafından ya da lokanta, pastane vb işletmeler tarafından satın alınarak içi doldurularak ve şerbeti verilerek tüketilir ya da satışa sunulur.

Kadayıf üretimi toptan ve perakende olarak gerçekleştirilir. Özellikle Ramazan aylarında ve bayramlarda siparişlerin arttığı ifade edilmektedir.

Arap kadayıfının yapımı hamurunun imal edilmesiyle başlar. Bu hamur irmik, un, sıcak su ve mayanın karıştırılmasıyla yapılır. Bu malzemelerin karıştırılmasıyla cıvık bir hamur elde edilir. Daha sonra kadayıf ocağı adı verilen madeni ocağın üzerine bir kap yardımıyla dökülür ve pişmesi beklenir. Ocak odun ateşiyle ısıtılmaktadır. Kadayıfın yalnızca bir yüzü pişirilir. Pişen kadayıflar soğuması için temiz bir bez üzerine yerleştirilir.

Arap kadayıfının servise hazırlanması işe kısaca şu şekilde gerçekleştirilir: Öncelikle şerbeti yapılır, şeker ve su kaynatılır, içine ıtır yaprağı konur, limon ile şerbet kestirilir, soğuyunca şerbet hazırdır. Dövmüş ceviz, toz tarçın ve toz şeker karıştırılarak kadayıfın içi hazırlanır. Hazırlanan iç, kadayıfların içerisine yerleştirilir ve kadayıf kapatılır. Yumurtaya bulanık kadayıflar kızgın yağda kızartılır, kızaran kadayıflar ılık şerbete batırılır. Tabağa alınarak üzerine ceviz içi ya da çam fıstığı dökülen kadayıflar servise hazırdır.

Antalya’da bu geleneğin en önemli temsilcisi, Yaylalı Mehmet’in torunu Ahmet Afacan’dır. Elmalı’da Mehmet Andıç ve Korkutelinde Osman Mafacan’dır.

2. KADAIF PRODUCING

Kadaif is a name of a group dessert in Turkish cuisine. The original word is Arabic “kataif”. Kadaif is a common Turkish desert that employs shredded pastry. There are different types of Kadaif like Tel (wire), Burma (wring)...vs. One of the most loved and consumed kadaif type is Arab Kadaif in Antalya Region. In the other regions this desert can be named as “ Stone or flat” kadaif. This kadaif can be consumed in markets or at home.

Kadayıcılık is a profession which transferred from past to today with master- apprentice relationship. Kadayıfçı's (who cook and sell kadaif) main work is preparation and cooking kadaif dough which needsexterity

Preparation: For dough: Semolina flour, flour, hot water, and yeast. These materials get mixed and obtained a slurry dough.

Dough will cooked on kadaif oven which heated by wood fire. Kadaif cooked only on one side. Cooked kadaifs placed on a clean cloth to cool.

Local people and businesses like bakeries and restaurants purchased this dough from kadayıfçı. Kadaif production is carried out as whole sale and retail. Especially in the month of Ramadan and in feast days production increase with orders.

Before served the kadaif need to prepare increase materials and its syrup.

Syrup: Water and sugar boiled and added some geranium leaf and lemon water. When the mixture get cooled, syrup is ready.

Increase: Crushed walnuts, cinnamon and sugar get mixed. This mixture placed into the kadaif dough and dough will closed to the one side.

Closed dough covered with scrambled egg and fried in hot oil. Fried kadaifs dipped into the warm syrup then placed on plates and served with pine nuts or walnuts.

The most important representative of this tradition is Ahmet Afacan in Antalya, Mehmet Andıç in Elmalı and Osman Mafacan in Korkuteli.

Fotoğraf-16: Kadayıf ustası Mehmet Andıç kadayıf pişirirken-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-17: Pişmekte olan kadayıflar-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-18: Servise hazır kadayıflar-Muratpaşa ilçesi



3. BAĞAÇACILIK

Bağaç, Antalya çarşı mutfağı ve Ramazan gelenekleri açısından önem taşıyan bir tür yiyecek maddesidir. Bu yiyecek maddesini imal eden meslek erbabı “bağaçacı” olarak adlandırılır ve usta-çırak ilişkisi içerisinde nesilden nesile aktarılan geleneksel bir meslektir.

Yapımında un, tereyağı, şeker, tahin, susam, çam sakızı ve tarçın kullanılmaktadır. Nohut mayasının kullanılması nedeniyle bağaç mideye dokunmamaktadır. Uzun süre tok tutması nedeniyle Antalya halkı tarafından özellikle Ramazan ayında tüketilen “bağaç”, bugün turistik bir ürün olarak şehre gelenler tarafından da satın alınan bir tür yöresel çörektir.

Bağaç yapımı nohut mayasının hazırlanmasıyla başlar. Bu amaçla nohutlar parçalanır ve ıslatılarak bir kabın içerisinde yarım gün kadar bekletilir. Elde edilen maya buğday unu ve su ile karıştırılarak hamur elde edilir, hamurun içerisine uygun miktarda tahin, sakız, tereyağı, tarçın ve şeker eklenir. Bir süre dinlendirilen hamur daha sonra tartılarak bezelere ayrılır ve bu bezeler mermer tezgâh üzerinde elle daire şeklinde açılır. Açılan bağaçalar yağlı kağıt üzerinde tava adı verilen tepsilere yerleştirilir. Fırına verilmeden önce bağaçaların üzerine tereyağı sürülür, fıstık, badem ve susamla süslenir. Odun ateşi ile kızdırılan tuğla fırında 10 dakika kadar pişirilen bağaçalar dinlendirilir, soğumasından sonra paketlenerek satışa sunulur.

Bağaçacılığın bugün yaşayan en önemli temsilcileri Kaleiçi’ndeki fırınlarında çalışmaya devam eden Mustafa Zünbül ile (babası ve ustası) İdris Zünbül’dür. Halk arasında “18’in Yeri” olarak tanınan bu işletme kırklı yıllarda Mustafa Zünbül tarafından açılmıştır ve üç kuşaktır çalışmaktadır.

3. BAĞAÇA PRODUCING

Bağaç is a kind of donut which has an importance for Antalya Bazaar Cuisine and Ramadan tradition.

Who cook this donut called as “Bağaçacı” in Turkish and it is a traditional profession which transmitted with master-apprentice relationship from generation to generation.

Ingredient in use are flour, butter, sugar, tahini, sesame seeds, pine, rosin, chickpea yeast, and cinnamon. Due to the use of chickpea yeast Bağaç not harmful to the stomach.

Bağaç is a kind of local donut which is also becoming popular as a touristic product nowadays. But Antolian people eating Bağaç especially in Ramadan month because of it keeps full for a long time.

Preparation: Broken soaked chickpeas left to stand for a half day in a bowl. When the yeast is ready; yeast, water and flour get mixed. Then added into enough amount tahini, butter, rosin, cinnamon and sugar to the dough. After the dough rested for a while divided into pieces and weighted. Pieces shaped as circles with hand on a marble countertops then placed in a tray which called as pan with wax paper. Bağaç get raised with butter again and decorated with peanuts, almonds and sesames. Cooked for 10 in the brick oven which preheated with wood fire then left to rest. After cooling Bağaç ready to packed and sold.

Today the most important representatives of Bağaç is Zümbül family. İdris and Mustafa (Father and son also master and apprentice) Zümbül continue to work in Kaleiçi.

This business has been working for three generations and known as “18’s Place” among the Antaliens because of the first owner’s (Grandfather Mustafa ZÜNBÜL) school number.

Fotoğraf-20: Bağaça-Muratpaşı İlçesi



Fotoğraf-21: Bağağanın yapımı-Muratpaşa İlęesi



Fotoğraf-23: Bağağanın yapımı-Muratpaşa İlęesi



Fotoğraf-22: Bağağanın yapımı-Muratpaşa İlęesi



Fotoğraf-24: Bağağanın yapımı-Muratpaşa İlęesi



Fotoğraf-25: Bağağanın yapımı-Muratpaşa İlęesi



Fotoğraf-26: Bağağanın yapımı-Muratpaşa İlęesi



Fotoğraf-27: Bağağanın yapımı-Muratpaşa İlęesi



Fotoğraf-28: Bağaçanın yapımı-Muratpaşa İlçesi

Fotoğraf-29: Bağağanın yapımı-Muratpaşa İlęesi



Fotoğraf-30: Bağağanın yapımı-Muratpaşa İlęesi



Fotoğraf-31: Satışa hazır bağağa-Muratpaşa İlęesi

4. BAKIRCILIK

Hammaddesi maden olan sanatlardan birisi olan bakırcılık, bakırın çeşitli alet ve gereçler yardımıyla şekillendirilerek işlenmiş materyale dönüştürülmesi işlemidir. Arkeolojik çalışmalar Türkiye topraklarında bakır sanatının çok eski tarihlere dayandığını, bakır cevher yataklarının erken dönemlerden itibaren işletildiğini göstermiştir. Anadolu sanatında önemli bir yeri olan bakır, süslemeye çok elverişli bir madendir. Özellikle günlük kullanıma dönük çeşitli eşyalarda (Mutfak eşyası, süs eşyası, takı, mimari bezeme vb.) bakır malzeme yaygın olarak kullanılmıştır. Ayrıca harp sanayi ve para amacıyla da bakır kullanılmıştır.

Bakır eşyaların üretiminde dövme, dökme, tornada çekme ve baskı olmak üzere dört ana teknik bulunmaktadır. Geometrik, bitkisel, kaligrafik ve figürlü süslemeler yer alabilir. Çizek, pergel, keski, zımba, çeşitli büyüklük ve işlevlerdeki örsler, çekiçler, tokmaklar, makaslar ve kısıkaçlar bakır ustalarınca kullanılan başlıca aletlerdir. Bakır ocağı bakırcı atölyelerinin olmazsa olmazıdır. Zira bakır madeni bu ocakta ısıtılarak şekil almaktadır. Söz konusu ocak kalaycı ocağı olarak da adlandırılır.

Bakırcılık unutulmaya yüz tutmuş ve yok olma sürecine girmiş geleneksel el sanatlarından birisidir. Bu sanat kent merkezinde yer alan ve “Demircilerici” adı verilen çarşıda yaşatılmaktadır. Mustafa Kasapkara kent merkezinde bu sanatı icra eden son ustalardandır. Mustafa Kasapkara 1986 yılında Demircilerici’nde bakırcı dükkânı açan Kahramanmaraşlı Alaidin Kasapkara’nın oğlu ve çırağıdır.

Bakır eşyalar özellikle kent halkı ve turistler tarafından dekoratif amaçlarla kullanılmaktadır. Bakır eşyaların mutfak araç ve gereci olarak kullanımı ise büyük ölçüde tarihe karışmıştır. Ancak restoran, otel ve lokanta türü işletmeler bakır mutfak araç ve gereçlerini bir ölçüde kullanmaya devam etmektedir.

4. COPPERWORK

Copperwork is an art that its raw material is a mine. Copper is a process that shaped with help of various tools and equipments and turned to converting materials.

Archeological studies show us that copper art is a very old profession in Anatolia and from the early stages copper ore deposits were in process. Because of copper is very convenient mine to ornament copper has an important place in Anatolian art.

Copper material has been widely used especially in daily use materials (kitchen stuffs, ornaments, jewelry, architectural decoration etc...) Also it used as money and in war industry.

There are four main techniques in producing copper materials which are forging, casting, lathe traction and pressure. Geometric, floral, calligraphic and figural decorations handle to copper with help of simple instruments like compasses, chisel, punches, various sizes and functions of hammer, mallets, shears and grapples. Copper stove is the key instrument of coppersmith's workshop. There has to be a copper stove where copper get heated to enough malleable to give a shape. This stove also called as tinsmith quarry.

Copper work is a traditional handicraft which is in oblivion and in the process of extinction. This art is located and kept alive in the city center a bazaar called as Demircilerici. Mustafa KASAPKARA is one of the last great master who practice this art.

Copper objects, especially used by urban residents and tourists for decorative purposes. As the use of kitchen tools of equipment of copper objects are largely vanished. However, the restaurants, hotels and restaurant type businesses still continues to use this copper tools and equipments in some extent.

Fotoğraf-32: Demircileriçi çarşısında bakır dövülürken-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-33: Demircileriçi çarşısında bakır dövülürken-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-34: Demircileriçi çarşısında bakır dövülürken-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-35: Demircileriçi çarşısında bakır objeler-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-36: Demircileriçi çarşısında bakır objeler-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-37: Demircileriçi çarşısında bakır objeler-Muratpaşa İlçesi

5. BALIKÇILIK

Balıkçı, ticari amaçlarla çeşitli su ürünlerini denizde ya da tatlı sularda avlayıp satan meslek erbabıdır. Balıkçılık insanlık tarihi kadar eski bir meslektir. Paleolitik dönemden günümüze ulaşan kimi eserler bu dönemde balıkçılığın önemli bir beslenme kaynağı olduğunu ortaya koyar. Türklerin balıkçılıkla tanışması henüz İç Asya'da yaşarken vuku bulmuştur. Balık avcılığını meslek edinen kişileri ifade etmek amacıyla kullanılan “balıkçı” kelimesi ile Eski Uygurcadan başlayarak Türkçenin tarihî dönemlerinin tamamında karşılaşmak mümkündür (Şen, 2007:51). Bununla birlikte Türklerin deniz balıkçılığı ile uğraşmaya başlaması ise Anadolu'ya göç edilmesinden sonra meydana gelmiştir.

Sahip olduğu zengin deniz kaynakları nedeniyle Antalya sahilleri en erken dönemlerden itibaren balıkçılık faaliyetlerine sahne olmuştur. Karain Mağarasının girişinde yer alan bir yazıt bölgede faal olan bir balıkçı loncasının varlığını gösterir (Bursa, 2007: 142). Demre doğumlu olan Aziz Nikolaos Ortodoks dünyasında denizcilerin yanı sıra balıkçıların da koruyucu azizidir.

Geçmişte olduğu gibi bugün de Antalya'nın kıyı yerleşmelerinde balıkçılık önemli bir uğraş ve geçim kaynağı olarak karşımıza çıkar. Balıkçılık mesleği, büyük boyutlu tekneler vasıtasıyla ifa edilebildiği gibi küçük boyutlu tekneler ve geleneksel usullerle de icra edilmektedir.

Balıkçılar da tıpkı tekne yapımcıları gibi, ilk gemiyi inşa etmiş olmasından dolayı Hz.Nuh'u meslek piri olarak kabul eder. Balıkçılık da diğer geleneksel meslekler gibi sözlü kültüre ve usta-çırak ilişkisine dayalıdır. Oldukça zor, meşakkatli ve tehlikeli bir meslek olan balıkçılık yaygın bir şekilde babadan oğula aktarılmıştır. Balıkçılar, meslekleri gereği seyrüsefer, balık türleri, avlanma metotları, deniz tabanı jeolojisi gibi konuların yanı sıra halk meteorolojisi ve halk mutfakları konularında da bilgi sahibi olan kişilerdir. Çekek yeri, balıkçı barınağı ya da liman gibi tesisler balıkçıların daimi olarak bulunduğu yerlerdir. Küçük tekne ve kayıklar, çeşitli tip ve büyüklükte ağlar ile oltalar balıkçılarca kullanılan başlıca araç ve gereçlerdir. Denizin tehlikeli bir ortam olması, balıkçı teknesinde sıkı bir hiyerarşinin varlığını mecbur kılar. Bu hiyerarşi Antalya yöresinde reis, koca reis, tayfa gibi tabirlerle ifade edilir.

Balık ve balıkçılık Antalya yöresi mutfak kültürünü çeşitlendirip zenginleştiren bir olgu olarak da karşımıza çıkar. Girida (Arap balığı), fangri, izmarit, tongabaş, kubbes, mercan, kuzu vb. balıklar Antalya yöresinde avlanan ve severek tüketilen balık türleridir.

5. FISHING

Fishing is a profession as old as humanity which is based on hunt, he various seafood and fresh water with commercial purposes. Extant Works from the Paleolithic era revealed that fishing was an important nutrition source during this period.

Turks met to fishery while they were living in Central Asia. From Old Uyghur to today's Anatolian Turkish it's possible to see "Balıkçı" (Fisherman) word in every period of Turkish Language. (Sen,2007:51) However, Turks began to sea fishing after migrated to Anatolia.

Because of its rich marine resources starting from the earliest periods Antalya coast has been scene of fishing activities. At the entrance of Karain Cave there is an epigraph which indicates the presence of an active fishermen guild in the region. (Bursa, 2007:142)

In Orthodox world St. Nicholas who was born in Demre is the patron Saint of the sailors and fishermen and in Turkey, like wooden boat builders,fishermen accepts Prophet Noah as patriarch of their profession because of the first ship built by him.

Just like as in the past fishing is an important occupation and livelihood in many Antalya coastal settlement. This quite difficult, arduous and dangerous occupation based on master-apprentice relationship and widely transmitted from father to son.

Fisherman due to their profession has knowledge about navigation, fish species, fishing methods, geology of the sea floor, folk meteorology and folk cuisine.

Harbor launch, fishing port or harbours are the places where fishermen are found continuously.



Fotoğraf-39: İskelede demirli balıkçı tekneleri-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-40: İskelede demirli balıkçı tekneleri-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-41: Ağ tamiri yapan balıkçı-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-42: Balıktan dönen balıkçı kayığı-Muratpaşa İlçesi

Fotoğraf-43: İskelede demirli balıkçı tekneleri-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-44: İskelede demirli balıkçı teknesi-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-45: Demirli balıkçı tekneleri-Demre İlçesi

Fotoğraf-46: Sefere çıkan balıkçı teknesi-Alanya İlçesi



Fotoğraf-47: Balık ağıları-Manavgat İlçesi Side Mahallesi



Fotoğraf-48: Balık ağlarının tamir edilmesi-Manavgat İlçesi Side Mahallesi



Fotoğraf-49: Oltalara yem takılması-Manavgat İlçesi Side Mahallesi



Fotoğraf-50: Oltalara yem takılması-Manavgat İlçesi Side Mahallesi

Fotoğraf-51: Denizden yeni çıkmış olan balıklar-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-52: Denizden yeni çıkmış olan balıklar-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-53: İskelede bakıma alınmış olan balıkçı tekneleri-Muratpaşa İlçesi

6. BIÇAKÇILIK

Bir sapla bu sapa geçirilmiş kesici bir ağız bulunan kesme ağıtına “bıçak”, bu ağıtı yapan ustalara da “bıçakçı” denmektedir. Kaşgarlı Mahmut’un Divan-ı Lügati’t-Türk eserinde ise bıçağa “biçek” denildiğini öğrenmekteyiz. Kasap bıçağı, döner bıçağı, avcı bıçağı, pres bıçağı, meyve ve ekmek bıçağı gibi kullanıldıkları yere ve şekillerine göre isimleri ve çok çeşidi olan bıçak yaşamımızın vazgeçilmez aletleri arasında bulunmaktadır.

Bıçakçılık demircilik mesleğinin ortaya çıkmasıyla toplum yaşamındaki yerini almış ve önemli bir geçim kaynağı olmuştur. Yeni madenlerin keşfi ile birlikte bıçağın ham maddeleri de değişmiştir. Kaynaklar, ilk çelik bıçağın ve katlanabilir çelik bıçağın M.S. 1.yüzyılda Romalılar tarafından yapıldığını belirtmektedir.

XVI. yüzyıl ile XVII. yüzyılda Batı Anadolu’da kısa kemik saplı, eğri ve uzun gövdeli, adına “koca bıçak” denilen bir bıçak türünün, zeybekler tarafından kullanıldığı bilinmektedir. Bu bıçaklar genellikle yapıldığı yerin adıyla anılmaktadır. Bursa, Denizli, Kahramanmaraş Hartlap köyü, Konya Bozkır, Trabzon Sürmene, Antalya Serik ve İzmir bıçakları gibi.

Antalya geleneksel bıçak üretimi il merkezinde, Serik ve Kumluca ilçelerinde görülmektedir. Bunlar içerisinde Serik’de üretilen bıçaklar, üretiminde kullanılan malzemeler dolayısıyla ön plana çıkmaktadır. Serik bıçaklarının sapı keçiboynuzundan yapılmaktadır. Akdeniz Bölgesinde küçükbaş hayvancılığın azalması nedeniyle boynuz ihtiyacı Gaziantep’ten karşılanmaktadır. Fransız malı olan bıçak için özel üretilen paslanmaz çelik levhalar ise Denizli ya da Bursa’dan getirilmektedir.

Ham çelikten, el emeği göz nuru bıçak yapan ustalar, mesleğin günümüzde kaybolmaya yüz tutmuş son ustaları olarak çalışmaktalar.

6. HANDMADE KNIFE MANUFACTURING

Knife is a tool usually with a sharp blade and a handle which made by cutlers. We will see the “bıçak” (knife in Turkish) as “biçek” in the Divan-ı Lügati’t Türk, Dictionary of Kaşgarlı Mahmut.

With the emergence of the profession of smithery, cutlery has taken a place as an important mainstay in the social life. Discovery of the new minerals, raw materials of the blade has also changed. Resources explain that the first steel blade and the folding steel blade that are made by the Romans at the 1st Century A.D.

At the 16th and 17th century, in the Western Anatolia, with a short bone handle, curved and long-bodied knife named as “great knife” used by the Zeybeks. These knives usually take the name of the place where there made in. Like Bursa, Denizli, Hartlap (Kahramanmaraş), Serik (Antalya), Bozkır (Konya), Sürmene (Trabzon) and İzmir knife.

Traditional knife production is seen in the province of Antalya province. Especially in the Serik and Kumluca districts.

In these kinds of knives, Serik Knife has an importance because of the materials used in their production. Handle part of Serik knives is made from carob. Due to the reduction of goat and sheep farming in Mediterranean Region, these carobs are taken from Gaziantep. Also the stainless steel plates (which are producing exclusively for a French knife brand) are taken from Bursa.

Cutlers, who make handmade knives from crude steel today, are the last masters of this disappearing profession.



Fotoğraf-55: Kemik saplı gardıç bıçağı-Kumluca İlçesi Kuzca Mahallesi



Fotoğraf-56: Serik bıçağının yapımı-Serik İlçesi



Fotoğraf-57: Bıçak ustası Çetin Durmaz çalışırken-Serik İlçesi



Fotoğraf-58: Serik bıçağının yapımı-Serik İlçesi

Fotoğraf-59: Serik bıçağının yapımı-Serik İlçesi



Fotoğraf-60: Serik bıçağının yapımı-Serik İlçesi



Fotoğraf-61: Serik bıçağının yapımı-Serik İlçesi



Fotoğraf-62: Gardıç bıçağı imalathanesi-Kumluca İlçesi Kuzca Mahallesi



Fotoğraf-63: Gardıç bıçağı ustası İsmail Bölük-Kumluca İlçesi Kuzca Mahallesi

Fotoğraf-64: Gardıç bıçağı ustası Sabri Şen çalışırken-Kumluca İlçesi Kuzca Mahallesi



Fotoğraf-65: Gardiç bıçağının yapımı-Kumluca İlçesi Kuzca Mahallesi



Fotoğraf-66: Gardiç bıçağının yapımı-Kumluca İlçesi Kuzca Mahallesi



Fotoğraf-67: Gardiç bıçağının yapımı-Kumluca İlçesi Kuzca Mahallesi



Fotoğraf-68: Gardiç bıçağının yapımı-Kumluca İlçesi Kuzca Mahallesi

7. ÇALGICILIK VE ÇALGI YAPIMCILIĞI

Çalgı, çeşitli hammaddelerden imal edilmiş olan müzik aletidir. Çalgıcı ise bir veya birkaç müzik aletini profesyonel manada icra ederek geçimini sağlayan kişidir. Eğlence kültürünün vazgeçilmezleri olan çalgıcılar nişan, kına, düğün, bayram, asker uğurlaması, deve güreşi, yağlı güreş gibi sosyal etkinliklerde boy gösterirler. Çalgı ve çalgıcılar halk oyunlarının da olmazsa olmazıdır. Çalgıcılar genellikle yöre havalarını çalıp söyler ve nota kullanmaz. Çalgıcılık genellikle usta-çırak ilişkisi içerisinde ve babadan oğula aktarılan bir meslektir. Çıraklar saz ve söz terbiyesi ile yetiştirilir. Çalgıcılık genellikle erkekler tarafından icra edilen bir meslektir.

Çalgı yapımcıları çalgıları üreten, bakım ve onarımlarını yapan kişilerdir. Çalgı yapımcılığı ustadan çırağa kuşaktan kuşağa aktarılacak günümüze gelmeyi başarmış olan kadim bir zanaattır. Çalgı yapımı amacıyla organik (ahşap, bağırsak, saz, at kılı vb.) ve inorganik (metal, misina vb.) çeşitli hammaddeler kullanılmaktadır. Kullanılan malzeme üretilen çalgıya göre değişir. En yaygın malzeme -çeşitli türleriyle- ağaçtır. Antalya yöresinde kullanılan çalgılarda Yörük kültürüne dair karakteristik özellikler baskındır. Yörüklerin devamlı hareket halinde olmaları kullandıkları çalgıların küçük ve hafif olması neticesini vermiştir. Antalya yöresinde kullanılan halk çalgıları beş ana başlık altında incelenebilir:

1. Telli çalgılar (Bağlama, cura, cümbüş)
2. Vurmalı çalgılar (Davul, dümbelek, delbek, def)
3. Nefesli çalgılar (Zurna, gırnata, çığırta, kaval, sipsi, düdük)
4. Yaylı çalgılar (İkliğ, Kabak kemane, Yörük kemençesi)
5. Çarpma çalgılar (Kaşık)

Çalgı yapımcıları bugün teknolojinin sağladığı imkânları büyük ölçüde kullanmaktadır. Bununla birlikte geleneksel yöntemler de önemini korumaktadır. Kimi durumlarda çalgı yapımcıları aynı zamanda iyi bir çalgı icracısıdır.

7. FOLK INSTRUMENT MANUFACTURING AND FOLK MUSICIANS

Music has a very important place in Turkish Culture. In their happinesses, mournings there are always music. Each region has her own music kind and instruments. These instruments can be produced from various raw materials and each one has gain a unique sound. Folk musicians making traditional music live with their instruments and performances.

Musicians are indispensable part of entertainment culture that they are invited to all traditional ceremonies and social events like engagement, wedding, henna nights, festivals, camel wrestling, oil wrestling... Musicians who is dealing about folk dances and folk music mostly performs their own region's music and don't use note in their performances. Folk music musicians called as Çalgıcı in Anatolia and this profession mostly transmitted from father to son in master- apprentice relationship.

Instrument manufacturers not only produce instruments also care about their maintenance and repairs. This is also a very old profession which comes today belong to master and apprentice trainings.

Instrument raw materials can be organic and inorganic. (Wood- horsehair, metal – plastic) The most common raw material in Anatolian instruments is wood from various trees. Instrument manufacture substantially uses today's technology's opportunities. However, traditional methods maintain their importance.

The preferred instruments in Antalya Region have been shaped around the Yörük (Nomadic Turks) Culture. Because of Yörüks are nomading most of the years their instruments have to be small and lightweight to carry with them.

Folk instruments used in Antalya Region can be examined under five main headings.

- 1- *Plucked string instruments: (Bağlama, Cura, Cümbüş)*
- 2- *Percussions: (Drums, Tumblers, Tambourine)*
- 3- *Wind Instruments: (Shrill pipe, clarinet, end-blown flute, reed, whistle)*
- 4- *String Instruments: (İkliğ, Kabak Kemane, Yörük Kemancha)*
- 5- *Impact Instruments: (Spoon, Cymbal)*

Fotoğraf-69: İkliğ icracısı ve yapımcısı Emin Kök-Serik İlçesi Demirciler Mahallesi



Fotoğraf-70: Yeni yapılmakta olan ıklığ algıları-Serik İlçesi Demirciler Mahallesi



Fotoğraf-71: Yeni yapılmakta olan ıklığ algıları-Serik İlçesi Demirciler Mahallesi



Fotoğraf-72: Düdük icracısı-Serik İlçesi Eskiyrk Mahallesi

Fotoğraf-73: Sipsinin yapımı



Fotoğraf-74: Zurnacı-Kumluca İlçesi



Fotoğraf-75: Davulcu-Kumluca İlçesi



Fotoğraf-76: Def icracısı Ferhat Balcı-İbradı İlçesi Ormana Mahallesi

Fotoğraf-77: Oyun kaşığı-Akseki İlçesi Bademli Mahallesi



Fotoğraf-78: Kabak kemane icracısı Sabri Şen-Kumluca İlçesi Kuzca Mahallesi



Fotoğraf-79: Bağlama yapımı-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-80: Bağlama yapımı-Muratpaşa İlçesi



8. ÇEYİZ SANDIĞI YAPIMCILIĞI

Ağaç işçiliğinin geleneksel el sanatları içinde önemli bir yeri vardır. Geleneksel mesleklerden olan sandıkçılık, çeyiz sandıkçılığı az da olsa halen varlığını devam ettirmektedir. Sandık yapımı aşamasında her tür ağacın kullanılmasının yanında en çok tercih edileni ceviz ağacıdır. Bu çeyiz sandığına aynı zamanda ceviz-çeyiz sandığı denmesinin bir sebebi de bu dayanıklı ağaçtan yapılmasındandır. Ceviz ağacının sert, sık ve damarlı olması, dayanıklılığı, iyi cila tutması tercih sebepleri arasındadır.

Çeyiz sandığı yapılırken kollubiçki, planya, mengene, rende, keser, nişangah, açkı, tutkal kazanı, tezgah, ayak kalıbı, zeytinyağı ve cila kullanılır. Ceviz ağacı beş ya da altı ay kuruması için bekletilir. Kuruması biten keresteler belirli ölçülere göre hızarda kesilir ve rendeyle yüzey kısımları düzeltilir. Yüzey kısmının pürüzsüz olması için zımpara yapılır. Bu işlem bittikten sonra her parçası mengeneyle sıkılır ve tutkalla birbirine yapıştırılarak tek parça haline getirilir. Daha sonra sandığın üst, alt ve ön hazırlıkları el demiriyle tamamlanır. Sandık çatıldıktan sonra el rendesiyle düzeltme(perdah) yapılır. Daha sonra çatması yapılan sandığın oyma işlemi, ardından kumlama en son olarak da boyama ve cilası yapılarak kullanıma hazır hale getirilir.

Antalya yöresinde, Alanya'da birkaç usta tarafından eskisi kadar olmasa da devam ettirilen bu meslek, el becerisi ve emek isteyen bir uğraştır. Alanya'daki bu mesleğin ustaları bu mesleğin zahmetli ve yorucu olması, kendilerinden sonraki neslin bu işi devam ettirmek istememeleri nedeniyle kendi çocuklarını da bu işin dışında tutmak istediklerini ifade etmişlerdir. Alanya'nın ünlü sandık yapım ustaları eskiden Eski Postane Yolu ve İskele Yolu üzerinde faaliyet gösterirlerken, 1960'larda Şekerhane Mahallesi'ndeki Yayla Yolu ve Kasapoğlu Sokağına taşınarak faaliyetlerine devam etmişlerdir. 1970'li yıllarda yaklaşık onbeş sandık imalathanesi bulunmakta iken bu sayı günümüzde bir ya da iki tanedir. Alanya'da 20. yy'ın ikinci yarısında bu mesleği icra edip vefat etmiş ustalar şunlardır: Kanbur Hayri(YENİALP), Yazmalının Sabri, Mektepli Usta, Arap Arif Usta, Emmihac, Ürgüplü İbrahim(TAVLI), Kerim Usta, İbat Ağa(BOSTANCI) ve Puturun Mehmet ustalar (Gönüllü, 2001).

8. DOWRY CHEST BUILDING

Wood working has an important place in traditional handicrafts. Traditional chest and dowry chest building is still continuing even a little Antalya.

Chest can be built from every kind of tree but carpenters mostly prefer walnut tree because of its durability. After cutting walnut tree is left to dry for 5 or 6 months. Dried timbers are cutting by a saw in wished sizes and its surface portions are planed and sanded to have a smooth surface. Then each piece tightened by vise and epoxied to build chest's blocks. These blocks baste together and sanded with a hand planer to prepare surface for carving process. After the motif carved surface sand again to lost roughnesses and arbitrarily painted or polished to put on the markets.

In Antalya Region only a few carpenter trying to make this profession survive. Because it's a demanding and exhausting work the next generation do not prefer this job. Even todays masters keep their children out of this business. While in the second half of 20th century only in Alanya there were about 15 chest workshops today there are only 1 or 2 workshops which is building chest. Some of the most known masters from 1970's are: Kanbur Hayri (YENİALP), Yazmalının Sabri, Mektepli Usta, Arap Arif Usta, Emmihac, Ürgüplü İbrahim (TAVLI), Kerim Usta, İbat Ağa (BOSTANCI), Puturun Mehmet Usta.

Fotoğraf-81: Üretimi devam etmekte olan ceviz çeyiz sandığı-Alanya İlçesi



Fotoğraf-83: Üretimi devam etmekte olan ceviz çeyiz sandığı-Alanya İlçesi



Fotoğraf-82: Üretimi devam etmekte olan ceviz çeyiz sandığı-Alanya İlçesi

Fotoğraf-84: Ceviz eyiz sandığının yapımı-Alanya İlçesi



Fotoğraf-85: Ceviz eyiz sandığının yapımı-Alanya İlçesi



9. ÇORAP ÖRÜCÜLÜĞÜ

Fabrikalaşma ile birlikte artık kırsal kesimlerde bile nadir görülen örme çoraplar günümüzde daha çok folklorik giysilerde tamamlayıcı bir unsur olarak görülmektedir. Sanat ansiklopedisinde çorap ayağa giyilen örme libas olarak tanımlanmaktadır.

El örgüsü çorapların en belirgin özellikleri motifleridir. Motifler yörelere göre farklılıklar göstermekle birlikte giyen kişinin sosyal konumunu, medeni durumunu gibi özelliklerini de göstermektedir. Çoraplar temel olarak yün, kıl, tiftik, pamuk ve ipek iplikten; iki veya beş şiş ile örülmektedir. Bu farklılıklar çorapların örüldükleri bölgenin iklimine ve hayvancılık çeşitliliğine göre değişmektedir. Kışın sert ve soğuk geçtiği, koyun yetiştiriciliğinin yaygın olduğu yerlerde çoraplar yün ve tiftikten örülürken, Akdeniz bölgesi gibi keçi yetiştiriciliğinin yaygın olduğu yerlerde kıl veya pamuk üretimi nedeni ile pamuk iplik ile örülmektedir. Anadolu'da yapılan çorap çeşitleri ise altı başlık altında toplanmaktadır:

- * Ak Çoraplar
- * Kara Çoraplar
- * Alaca Çoraplar
- * Kınalı Çoraplar
- * Tüylü Çoraplar
- * Nakışlı Çoraplar

Antalya ilçeleri kırsallarında keçi- koyun yetiştiriciliğinin devam ettiği yerlerde çorap örücülüğü ender de olsa görülmektedir. Yörede görülen bazı motiflerin isimleri şu şekildedir: Güzel Diken, Ters Makara, Hapis, Boğmalı, Keçi Ayağı, Fare Dişi, Dilimli, Yol Kesen...

Korkuteli Büyükköy' de açılan kurs ile bu Geleneksel Türk El Sanatının yaşatılması amaçlanmıştır.

9. KNITTED STOCKINGS PRODUCING

With fabric manufacture, knitted stocking has been more rarely even in rural areas. Nowadays these socks have been as an integral part of folkloric clothes.

The most salient features of knitted stockings are their motifs. While motifs vary to their region they also show the wearer's social status in daily life, like their marital status.

Knitted stockings basically woven by wool, mohair, hair, cotton and silk yarns with two or five needles. These differences show up according to the climate and animal diversity of the region.

Where winter is harsh and cold and sheep farming is prevalent, we will see that knitted stockings are mostly wool and mohair. But in Mediterranean Region where goat breeding is prevalent and winters are warm, socks woven from hair and cotton yarn.

From the point of view of their characteristics, stockings are divided into six main groups:

- 1- *White Stockings*
- 2- *Black Stockings*
- 3- *Black and White Stockings*
- 4- *Hennaed Stockings*
- 5- *Fluffy Stockings*
- 6- *Multi Colored Stockings*

In the rural district of Antalya where goat- sheep farming continues we can still find knitted stockings woven by old women. Some of the motif names in Antalya Region are:

Beautiful Thorn, Upside-down Spool, Prison, Boğma, Goat's Foot, Mose Tooth, Sliced, Road Blocker.



Fotoğraf-87: Yün çorap ören Zeynep Görmez-Döşemealtı İlçesi Kovanlık Köyü



Fotoğraf-88: Yün eğirmek amacıyla kullanılan kirmen-Döşemealtı İlçesi Kovanlık Köyü



Fotoğraf-89: Elde örülmüş olan yün çorap ve patik-Döşemealtı İlçesi Kovanlık Köyü



Fotoğraf-90: Elde örülmüş olan yün çorap-Döşemealtı İlçesi Kovanlık Köyü



Fotoğraf-91: Elde örülmüş olan yün çoraplar-Ibradi İlçesi

10. DEMİRCİLİK

Demircilik, hammaddesi maden olan sanatlar bünyesinde yer alan ve demir madenini ısıtarak basit el aletleri yardımıyla işleme ve biçimlendirmeye dayanan geleneksel bir sanattır. Tarihsel süreçte demir madeni özellikle silah yapımında ve ayrıca günlük hayatta çeşitli araç ve gereç yapımında kullanılmıştır.

Demircilik Türklerde oldukça kadim bir sanattır. Tarihte demir madeni Türklerce büyük saygı görmüş ve mukaddes olarak kabul edilmiştir. Türklere ait birçok destan ve edebiyat ürününde demir ve demirci karşımıza çıkar. Ergenekon Destanında Ergenekon'dan çıkmak için yol arayan Türkler bir demircinin önerisi ve yardımıyla demir bir dağı eritmişler ve dışarı çıkabilmişlerdir.

Antalya İli Muratpaşa İlçesi (Demirciler Çarşısı), Korkuteli İlçe Merkezi, Elmalı İlçe Merkezi ve İbradı İlçesi Ormana Mahallesi Antalya'da demircilik sanatının geleneksel teknik ve yöntemlerle yaşatıldığı belli başlı merkezlerdendir.

Bugün için demircilikle uğraşan sanatçıların sayısı bir elin parmağını geçmemekle birlikte geçmişte daha kalabalık bir meslek grubunun bu mesleği icra ettiği anlaşılmaktadır. Mesleğin gerilemesinin en büyük nedeni pazarın daralması ile çırak bulma konusundaki sıkıntılardır. Demircilik usta-çırak ilişkisi içerisinde günümüze kadar aktarılan ve büyük ölçüde sözlü kültüre dayalı olan bir meslektir. Genellikle babadan oğula aktarılır. Mesleğe henüz çocukluk yaşlarında çırak olarak başlayan kişiler yıllar içerisinde olgunlaşarak usta olurlar. Eğitim süreci yazılı materyallerden ziyade göze, kulağa ve pratiğe dayalıdır. Usta adayı eğitimi boyunca her türlü bilgiyi önce gözlemleyerek ve sonra bizzat deneyerek ve uygulayarak öğrenir. Her geleneksel mesleğin olduğu gibi demirciliğin de bir meslek piri bulunmaktadır. Davut Peygamber demircilerce pir olarak kabul edilmektedir. Geleneğe göre, demiri yumruğuyla döven Hz. Davut ayrıca demirci kiskacını da icat eden kişidir. Ustaların en önemli geçim kaynağı bu meslekten elde ettikleri gelirdir. Bunun yanında hayvancılık ve tarımdan da gelir sağlayabilmektedirler. Demircilerin mesleklerinin dışında bir işlevleri de halk mutfağı ile ilgilidir. Kasaplardan satın alınan ve paça çorbası pişirmek amacıyla kullanılan baş ve ayaklar demirci işliklerinde demirciler tarafından ütelenir, yani tüy ve kılları ocakta ateşe tutularak yakılır. Demircilerce demiri işlemek amacıyla kullanılan başlıca aletler şunlardır:

Demirci tezgahı/Dezgah: Demirci tezgahının iç kısmı demirci kumu ile doldurulmuş, kenarları çamurlu taşla örülmüş ve tahtayla kaplanmıştır. Tezgahın üzerinde örs ve ocak yer alır. Ayrıca sık kullanılan araç gereç de tezgah üzerinde bulundurulur. Örsün altında büyük bir kütük vardır. Tezganın yan tarafında su kabı bulunmaktadır. Tezgahın yerden yüksekliği yaklaşık 70 santimdir.

Demirci ocağı: Demirin ısıtılarak tavlandığı yerdir. Demirci ocağında yakıt olarak kömür kullanılmaktadır.

Demirci körüğü: Ahşap ve ham deriden imal edilen bir gereçtir. İşlevi ocağa hava üflemeektir.

Kıskaç/Kısac: Demiri tutmak amacıyla kullanılan madeni bir alettir.

Maşa: Ocakta yanan kömürü karıştırmak amacıyla kullanılır.

Demirci örsü: Ocakta ısıtılarak tavlanan demirin dövüldüğü, büyük madeni objedir.

Çekiç: Tavlanan demirin dövülmesi amacıyla kullanılan çeşitli boylarda olabilen aletlerdir.

Balyoz: Çekicinin yeterli olmadığı durumlarda, tavlanan demirin dövülmesi amacıyla kullanılan çeşitli boylarda olabilen aletlerdir.

Makas: Demiri kesmek amacıyla kullanılan gereçtir.

Su kabı: Demire su vermek için kullanılan suyun muhafaza edildiği kap.

Mengene: Demirin işlenmesi sırasında sıkıştırılarak sabitlenmesi amacıyla kullanılan gereç.

Eğ: İşlenen demirlerin üzerinde kalan çapakları temizlemek amacıyla kullanılan alet.

Demirci ustaları işleyecekleri demir malzemeyi hurdacıdan ya da demir ticareti yapan kişilerden satın almaktadır. Konya, Beyşehir ve Manavgat hurda demirin satın alındığı yerleşim yerleridir.

Demirci ustasının her sabah ilk işi ocağı tutuşturmadır. Yanan ocaktaki ısı körük yardımıyla demirin işlenmesine yetecek sıcaklığa kadar çıkartılır. İşlenecek demir kısaç yardımıyla ateşin üzerine konur ve tavlanması beklenir. Kor haline gelen ham kısaç vasıtasıyla alınarak örs üzerine yerleştirilir ve dövülmeye başlanır. Dövme işlemi genellikle iki kişi tarafından yapılır ve balyoz ile çekiç aynı anda kullanılır. Dövme işlemi sırasında demir soğursa tekrar ateşe yatırılır. İşleme sırasında çekme adı verilen bir işlem de gerçekleştirilir. Çekme işlemi çekiçle döverek gerecin boyunu uzatma ameliyesidir. Demir alet istenen şekli alınca su verme işlemine geçilir. Demir madenine su verme, demiri sertleştirme işlemidir. Bu işlem demirden üretilen araç-gerecin kolayca kırılmasını ya da bozulmasını önlemek amacıyla yapılır. Demirin sıcakken bir sıvıya batırılması ve çıkarılmasından ibarettir. Batırma süresi usta tarafından ayarlanır. Bu şekilde demir aletin yapımı tamamlanmış olur.

Demircilerce kapı kilitleri, pencere doğramaları, çeşitli boyda bıçaklar, kazma, kürek, orak, balta, nacak, çapa, keser, satır, tahra, çengel, dirgen, kahve kavurma tavası ve değirmeni, nal, ekmek sacı, kapı sürgüleri ve çeşitli boyda nal üretimi gerçekleştirilmiştir. Bu üretim kısmen de olsa bugün de devam etmektedir. Üretilen nallar at nalı, katır nalı, eşek (merkep) nalı olmak üzere üç ayrı gruba ayrılmaktadır.

10. BLACKSMITHING

Blacksmithing is a traditional art which its raw material is a mine. This art based on heating iron mine and processing and formatting it with the help of simple hand tools. In historical process iron mine used in daily life as producing different tools. But it especially used in the construction of weapons.

Blacksmithing is a quite ancient art of Turks. In history iron mine is highly respected and regarded as sacred by Turks. In many legends and literary belongs to Turks, Blacksmith and blacksmithing located in many parts. In Ergenekon Epic, Turks seeking a way to exit from Ergenekon Mountain and they were able to get out with help of a blacksmith who melted the iron mountain.

The main places where blacksmith art alive with traditional techniques and methods in Antalya are Muratpaşa County (Blacksmith Market- Demircileriçi), İbradı County- Ormana Village and Elmalı County.

Today there are two blacksmiths living in Ormana. However, we know that in past blacksmithing exercised by a large occupational group. Major reason for the decline of this profession is contraction of the market and finding an apprentice.

Blacksmithing is a profession has transferred to the present with master – apprentice relationship. This work usually transmitted from father to son. Blacksmith who started to work in childhood time as an apprentice will mature in time and become a master. Educational process, rather than writing materials base on observation, hearing and practice. Apprentice has to watch and practice everything.

Just like in other traditional professions blacksmithing also has a Pir- Patriarch. Prophet David is the patriarch of this profession according to believe that he beat iron with his fists and he was also the person who invented the blacksmith barnacles.

The main instruments used to process in blacksmithing are:

Blacksmith bench- Dezgah, Forge, Blacksmith Bellows, Clamps, Tongs, Blacksmith Anvil, Hammer, Sledge, Scissors, Water Container, Vices, Rasp.

Fotoğraf-92: Demir tarım aletleri-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-93: Demirci örsü ve çekiç-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-94: Demir tahranın yapımı-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-95: Demir tahranın yapımı-Muratpaşa İlçesi

Fotoğraf-96: Demir tahranın yapımı-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-97: Demirci Muslu Satıcı tarafından imal edilen tahranın sahibine verilmesi ve siftah ritüeli-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-98: Demir tahrının sahibine verilmesi ve siftah ritüeli-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-99: İmalathanesinde çalışan demirci-İbradı İlçesi Ormana Mahallesi

Fotoğraf-100: İmalathanesinde çalışan demirci-İbradı İlçesi Ormana Mahallesi



Fotoğraf-101: Demirci imalatı nal-İbradı İlçesi Ormana Mahallesi



Fotoğraf-102: Demir aletin bileyenmesi-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-103: Demirci atölyesi-Elmalı İlçesi

11. EBRU SANATI

Geleneksel Türk el sanatlarından birisi olan ebru, özel tekniklerle hazırlanan suyun üzerinde boyalarla oluşturulan desenlerin kâğıda aktarılmasıyla gerçekleştirilen bir tür kâğıt süsleme sanatıdır. Bu sanatın Orta Asya'da doğduğu ve tıpkı kâğıt gibi İpek Yolu vasıtasıyla batıya aktarıldığı sanılmaktadır. İlk olarak kâğıt süsleme sanatı olarak ortaya çıkan ebrulu kâğıtlar, kitap ciltlerinde yan kâğıdı (kapak ile kitabı birbirine bağlayan kâğıt) olarak ve devlet belgeleri ve resmi yazışmalarda zemin olarak da kullanılmıştır. Ebru sanatı Osmanlı döneminde altın çağını yaşamıştır. 20. Yüzyılda unutulmaya yüz tutan sanat bugün büyük ölçüde yeniden canlandırılmıştır.

Tabiattan doğal metotlarla elde edilen kitre, öd, kireçsiz saf su ve çeşitli toprak boyalar ebru yapımında kullanılan başlıca malzemelerdir. Sanat icra edilirken fırça, biz, ebru teknesi, tarak gibi araçlardan faydalanılır. Bütün bu malzeme ve araçlar büyük ölçüde ebrucu tarafından hazırlanır.

Ebru, keven otunun usaresinin (kitre) suda eritilerek elde edilen sıvıya fırçalar yardımı ile serpilerek boyaların üzerine örtülen kâğıdın, on saniye kadar bekletildikten sonra, yavaşça kaldırılmasıyla meydana gelir. Ebrunun battal ebrû (tarz-ı kadim battal, serpmeli battal, neftli battal), hafif ebrû, şal ebrûsu, gelgit ebrû, taraklı ebrû, hatip ebrûsu, bülbülyuvası ebrûsu, çiçekli ebrû, akkâse ebrû, yazılı ebrû, kumlu ebrû, koltuk ebrû gibi çeşitleri bulunmaktadır.

Ebru sanatına ilişkin bilgi ve beceriler usta- çırak ilişkisi içerisinde sözlü ve uygulamalı olarak aktarılmaktadır. Eğitim süreci sadece tekniğin aktarılması değildir, aynı zamanda sanatın felsefesi ve geleneğe ilişkin bilginin de aktarılmasını içerir. Eğitim kullanılacak malzeme ve araç gereci tanıma ve yapmayla başlar. Kitrenin elde edilmesi ve hazırlanması, kullanılacak suyun sertliği (saf su ya da yağmur suyu kullanılır), toprak boyaların dest-i seng (el taşı) denilen özel yapılmış mermer parçası ile yine mermer plaka üzerine alınıp suyla karıştırılarak ezilmesi, boyaların kıvamlarının ayarlanarak kavanozlara aktarılması, gül dalı ve at kılından fırça yapımı, biz ve tarağın kullanımı öğretilir. Teknenin ebru yapımına hazır hale getirilirken yapılması gereken deneme ve ayarlamalar eğitimin önemli bir kısmını oluşturur. Bu ayarlama her seferinde doğru şekilde yapılmazsa teknedeki hatasız ebru çıkmaz. Geleneği tarihi, felsefesi, sanatın edebi ve sanata ilişkin teknik bilgi aktarıldıktan sonra yeterli seviyeye ulaştığı düşünülen öğrenci hocasının onayıyla eğitimi bitirir. Ebru sanatının geleneğinde yazılı icazet (onay, diploma) olmamasına rağmen günümüzde gerekli olduğu düşünülerek eğitim sürecinin sonunda yazılı icazet verilmeye başlanmıştır. İcazetini alan sanatçı kendi tarzını ortaya koyabilir yeni denemeler yapıp öğrenci yetiştirebilir.

Türkiye'nin birçok ilinde olduğu gibi Antalya'da da ebru sanatının temsilcileri bulunmakta ve bu sanatın yaşaması ve yaygınlaşması için çaba göstermektedir. Mukadder Kavas, Letafet Yazgan Sarıbaş ve Evren Kakan ebru sanatını Antalya'da yaşatan en önemli icracılardır. Bunun dışında Belediyelerin ve İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün açtığı kurslar vasıtasıyla birçok insan ebru sanatı konusunda eğitim almıştır.

11. MARBLING ART

The art of marbling is a traditional decorative art which is creating colorful patterns by sprinkling and brushing color pigments on a pan of oily water and then transforming this pattern to paper. Believe this art born in Central Asia and just like paper transferred to West with via the Silk Road.

At first marbled papers seen as decorative art with time we see that they began to use in book covers and endpapers in bookbinding and as background on government documents and official correspondence.

Marbling art has experienced its golden age during the Ottoman era. In the 20th century this art got into oblivion with technology and today largely revived.

Tragacanth which obtained from nature with natural methods, ox gall, lime pure water, natural dyes, paintbrush, stick, pipette, pecten, marbling vessel are the main materials used in construction of marbling. All these materials and tools prepared by marbled.

There are many different substantially marbling techniques like Battal marbling, Floral, Hatib, Taraklı (pectened), Bülbül Yuvası (Nightingale Nest), shawl, Naphta Battal, Kumlu (Sandy), Akkase, Light...

Knowledge and skills of marbling art transfer from past to present with master and apprentice relationship. The training process is not only about techniques but also involves the transfer of art philosophy and traditional knowledge.

Training begins with the recognition and production of materials and tools to be used. Acquisition and preparation of tragacanth, hardness of the rainwater in use, preparation of dyes on desteseng (hand stone using in marbling) using brushes, stick and pecten, preparing the vessel for marbling, teaching trial and adjustments correctly is an important part of the training. To make an error-free marbling vessel, all these adjustments have to be done correctly in every use. Training will be over with the approval of master.

As in many provinces of Turkey also in Antalya there are some representatives of marbling art. Mukadder KAVAS, Letafet Yazgan SARIBAŞ, Evren KALAN are the most important performers who live in Antalya.

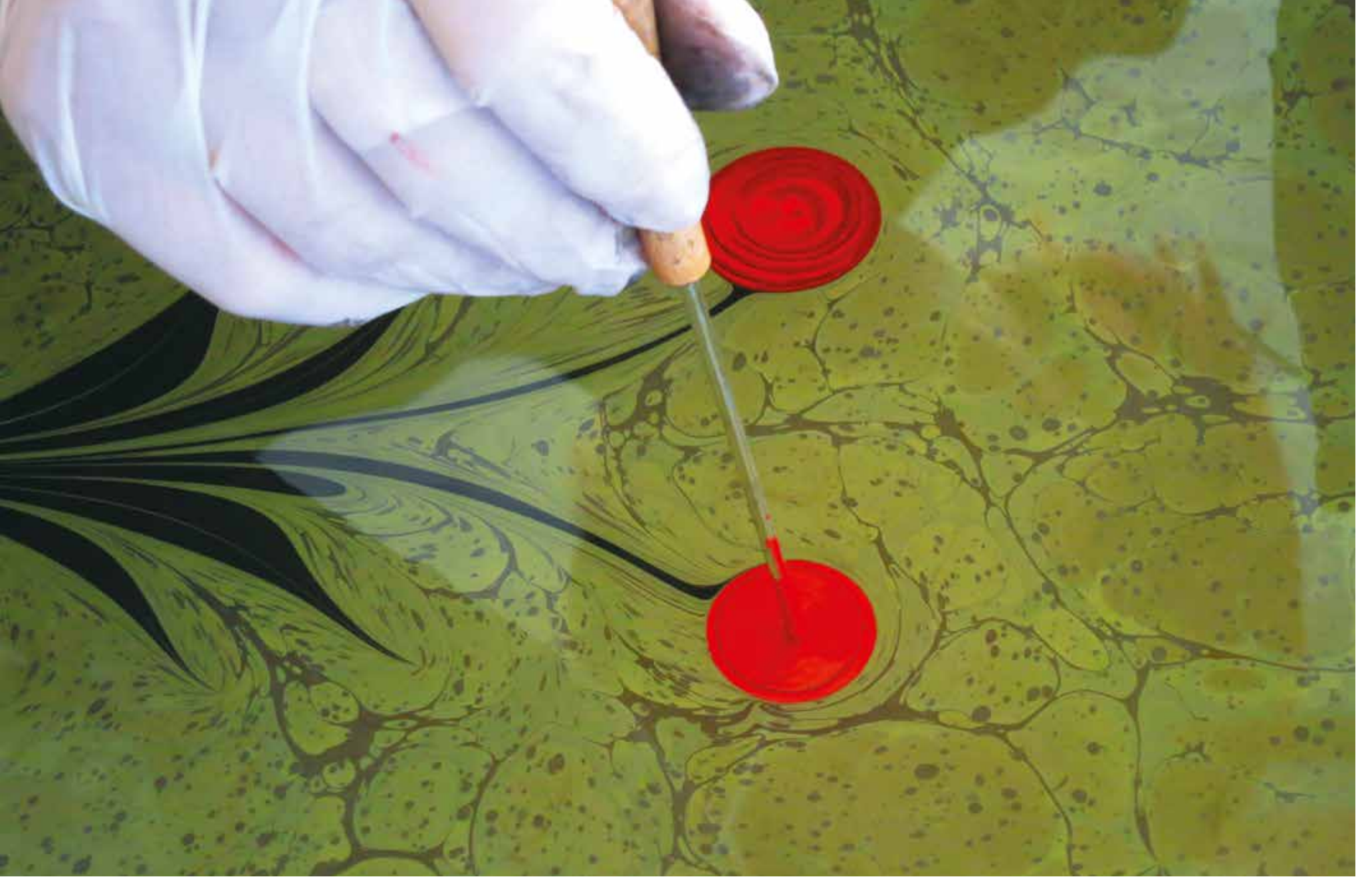
Fotoğraf-104: Ebru teknesi-Muratpaşa İlçesi



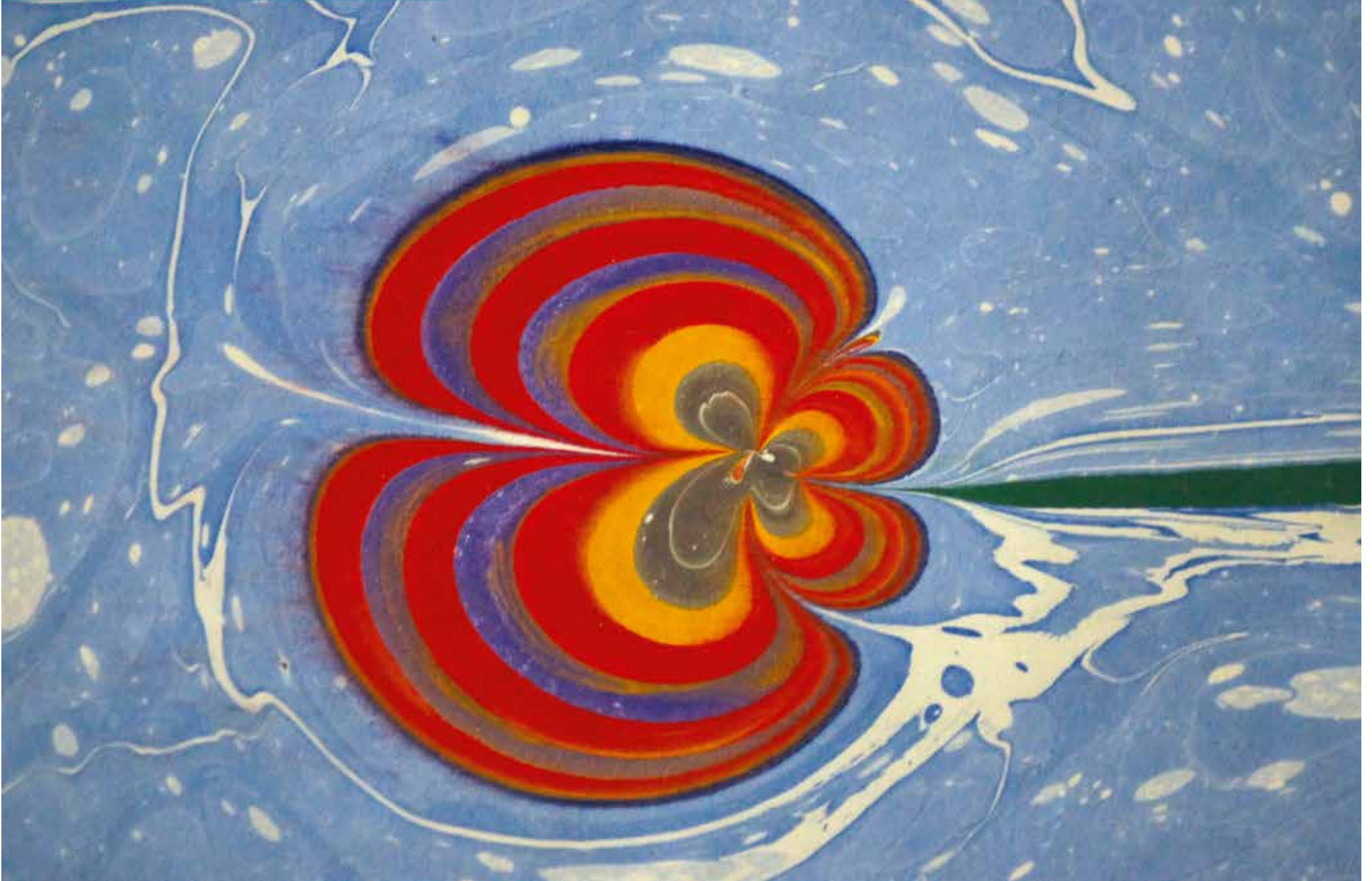


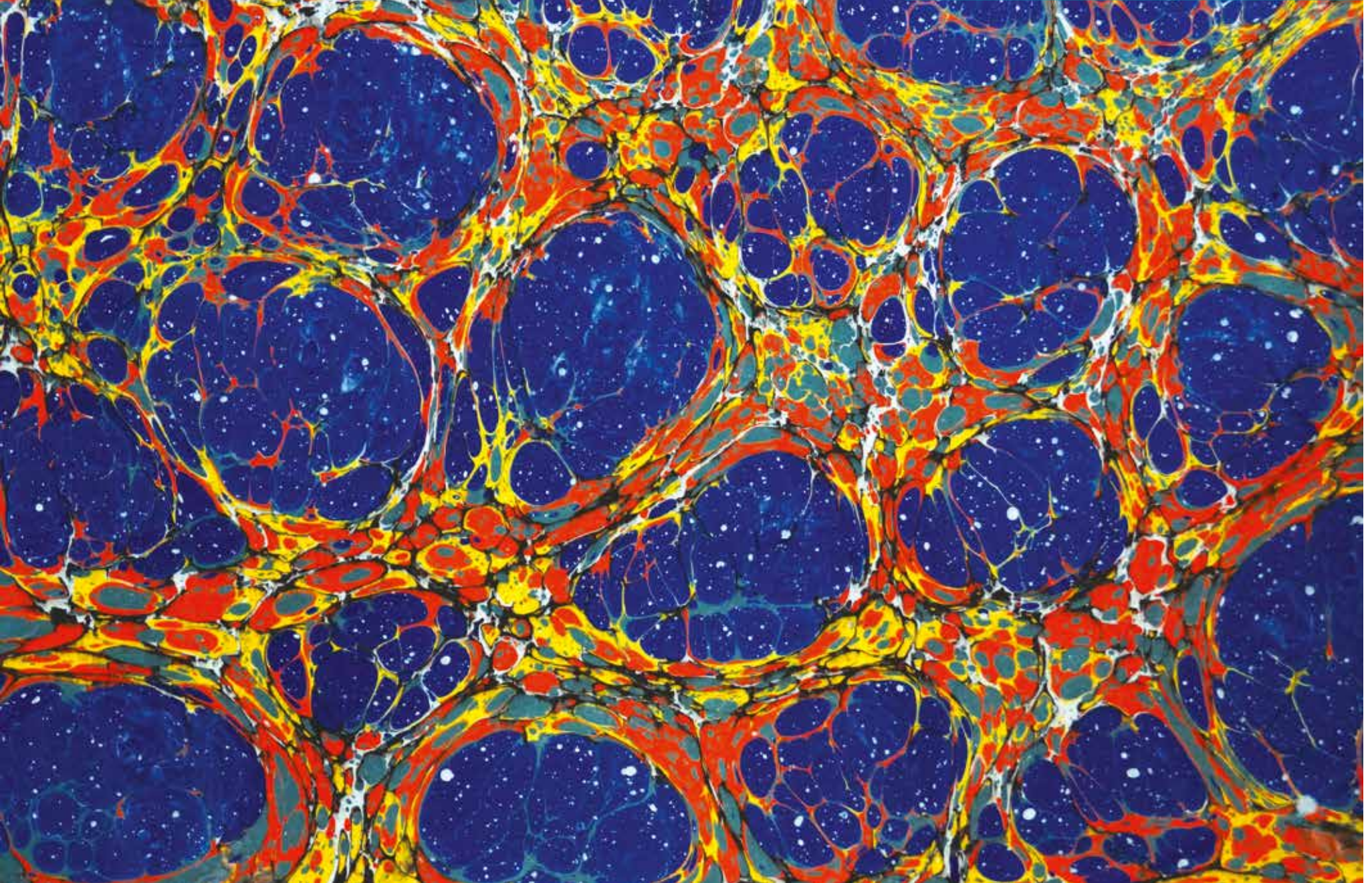
Fotoğraf-106: Mukadder Kavas teknesinde ebru sanatını icra ederken-Muratpaşa İlçesi





Fotoğraf-108: Mukadder Kavas'a ait çiçek ebru-Muratpaşa İlçesi





Fotoğraf-110: Letafet Sarıbaş teknesinde ebru sanatını icra ederken-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-111: Letafet Sarıbaş teknesinde ebru sanatını icra ederken-Muratpaşa İlçesi



12. FAYTONCULUK

Fayton, dört tekerlekli; körüklü, ön tekerlekleri küçük, arka tekerlekleri büyük, tek oklu ve çift at koşulu olan bir araçtır. Tek koşumlu olanları çok nadirdir. Faytonu kullanan kişi, yüksek bir platformda oturur. Faytona ön ve arka tekerleklerin çamurlukları arasına yerleştirilmiş basamakla binilir. Fayton dört kişilik araçtır. İki kişinin yüzleri gidiş yönüne arkaya sabit yere, iki kişi de onların karşısına bakan bir yere oturur. Körük bilhassa yağmurlu havalarda açılır. Faytonun körüğü manda derisinden yapıldığı için yağmur ve sıcaklığı geçirmez. Faytoncunun her iki tarafında da birer fener bulunur. “Fayton” kelimesi dilimize Fransızca’dan geçmiştir. Bu kelimenin kökeni Yunan mitolojisindeki güneş tanrısı olan Helios’un oğlu Phaethon’a dayanmaktadır. Fayton İstanbul’a ilk defa Sultan Abdülmecit zamanında saray arabası olarak getirilmiştir. Osmanlı’da bu arabalara ise “kupa”adı verilirdi. Uzun yıllar bu araçlarla ulaşım sağlanmıştır.

Otomobilin ortaya çıkmasından sonra faytonu kullananlar ve binenler her ne kadar azalsa da tamamen ortadan kalkmamıştır. Belli bir dönem şehirlerde kullanımdan kalksa da Anadolu’da kullanımına devam edilmiştir. Günümüzde özellikle sahil illerinde hem eski günleri yaşatmak adına hem de turistik amaçlı kullanımı devam etmektedir. Son yıllarda tekrar canlanan fayton kültürünün yaygınlaşması nedeniyle Manisa Akhisar’da fayton fabrikası kurulmuştur. Bu fabrikadan dünyanın dört bir yanına el emeği göz nuru olan bu faytonlar ihraç edilmektedir.

Antalya’da, Cumhuriyetin ilk yıllarından yetmişli yıllara kadar çok yaygın bir şekilde yapılan faytonculuk mesleği, günümüzde il’e gelen turistleri gezdirmek ve biraz da olsa o eski günleri yad etmek ve canlandırmak adına; Muratpaşa İlçesi Kalekapısı (Saat Kulesi) mahallesinde icra edilmektedir. Aynı zamanda sünnet çocuklarını gezdirmek amacıyla olarak da kullanılmaktadır. 1950’li yılların meşhur faytoncularından olan Makaralı, İzmirli İbo, Koreli Ramazan, Göynüklü Ali ve Faytoncu Ziya Antalya’da bu işin yani faytonculuğun pirlereindir. Her biri rahmetli olup aynı zamanda fayton yapım ustalarıdır. Her meslek gibi bu mesleği icra edenlerin de en büyük sıkıntısı kurumlardan gerekli desteği ve ilgiyi görememeleridir. Hâlihazırda bu mesleği Antalya’da icra edenler eskisi gibi olmasa da bu geleneği canlı tutmak ve yaşatmak adına hem madden hem de manen çok fedakârlıklar yapmaktadırlar. Birbirinden renkli arabaları ve atlarıyla tarihi mahallede bu geleneksel mesleği sürdürme ve yaşatma içindedirler.

12. PHAETON COACHMEN

Phaeton is a French word but origin of this word is base on Greek Mythology. Phaethon was a son of Helios (Sun-God). Today we know this word as a name of carriage.

Phaeton is a carriage with four wheels, front wheels small and rear wheels are large, with single arrow which drawn by a single horse or a pair of horses. Single saddled are very rare. Coachman uses his sit half high then carriage. To mount on phaeton, there is a which is located between the front and rear whell's fenders. Phaeton is a four-seated car that passengers sit face to face. Bellows especially use in rainy days because of they are made from mandate leather bellows are impervious to rain and warm. Another important accessory of the carriages are lanterns. Lanterns are located on both sides of coachman.

İstanbul introduced with Phaeton for the first time as palace carriage in Sultan Abdülmecit term. These carriages used in transportation for many years and they called as "Kupa- Trophy" in Ottoman Empire. After the emergence of automobile, using phaeton was decreased but not disappeared completely. Nowadays especially in coastal provinces they are using for touristic purposes withto remind passed terms.

Recently due to increasing of this culture a phaeton factory was established in Manisa/Akhisar. Now these handicraft phaetons are exporting all over the World from Akhisar.

From the first years of Republic until the seventies using phaetons in transportation was so common. Today in order to revive the old days and for tourists or to wander circumcised boys in city this tradition is performing in Muratpaşa district around Kalekapısı.

Fotoğraf-113: Müşteri bekleyen faytonlar-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-114: Fayton-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-115: Fayton-Muratpaşa İlçesi

Fotoğraf-116: Fayton-Muratpaşa İlçesi



13. FIĞLA BARDAĞI YAPIMCILIĞI (Bardakçılık)

Bardakçılık mesleği geleneksel el sanatları içinde günden güne önemini yitirse de yapımına hala devam edilmektedir. Antalya İli Korkuteli İlçesi Çomaklı Köyünde(Mahallesi) bardak ustası Fehmi Karaman tarafından icrası devam ettirilmektedir. Özellikle bardağa “fığla” ismi verilmesi köyün eski adından kaynaklanmaktadır.

Fığla bardağı, bölgeye has çam ağacından yapılan suyu taşımak ve muhafaza etmek için kullanılan bir kaptır. Çam ağacından yapılan bu bardağın köylerde özellikle harman yerlerinde, bağ ve bahçe işlerinde suyu soğuk ve sağlıklı bir şekilde muhafaza ettiği için kullanımı çok yaygındır. Eskiden her evde bu bardak yapılır ve geçim bundan temin edilirdi. Bu el sanatının son icracısı olan Fehmi Karaman aynı zamanda Korkuteli Halk Eğitim Merkezi işbirliği aracılığıyla kurs vermektedir.

Bardak, çam ağacının demircilere özel olarak yaptırılan aletlerle işlenmesi sonucunda yapılır. Bardağın ortasında boğaz (boyun) etrafında iki ya da dört tane ülük(su içilen yer) bulunmaktadır. Bardağın büyüğüne “senek” de denmektedir. Aynı zamanda bu bardaktan su içilmesinin bazı hastalıklara (astım, nefes darlığı, kekemelik) iyi geleceğine dair bir inanış vardır. Fığla bardağı, turistik eşya olarak da satılmakta ilçenin ve köyün tanınmasında önemli bir yer teşkil etmektedir.

13. FIGLA MUG PRODUCING

The profession about making wooden mug is a traditional art craft which lost its importance with time but there are still a few people who makes this art survive.

Figla Mug is producing in Çomaklı Village which belongs to Korkuteli County of Antalya. This mug taking its name from the old name of Çomaklı, Figla. This mug's raw material is pine trees which is the common flora tree of the area. In use need some tools which are made special by blacksmiths to give mug shape to wood. There is a neck in middle of the mug and 2 or 4 provisions around the neck. This mug has two sizes and big sized called as "Senek".

Figla mugs are especially using in summer days in gardens and fields while working to carry and conserve the water cold and healthy. Also local people believe that drinking water from Figla Mug heals some minor diseases in body.

Today Figla Mugs has an important place to recognition of the county and village as a souvenir. Fehmi KARAMAN who is the last master of this art craft gives lessons in Korkuteli with cooperation of Korkuteli Adult Education Center.



Fotoğraf-118: Fığla bardağı üreticisi Fehmi Karaman-Korkuteli İlçesi Çomaklı Mahallesi



Fotoğraf-119: Fığla bardağı yapımında kullanılan aletler-Korkuteli İlçesi Çomaklı Mahallesi



Fotoğraf-120: Fığla bardağı üreticisi Fehmi Karaman çalışırken-Korkuteli İlçesi Çomaklı Mahallesi



14. GILAMIK DOKUMACILIĞI

Atkı ve çözgü adı verilen ipliklerin dik açı yaparak çeşitli şekillerde birbirlerinin altından ve üstünden geçirilmesi işlemine ve bu işlem neticesinde elde edilen yüzeye dokuma adı verilmektedir. Mekikli, mekiksiz ve kirkitli olmak üzere üç ana dokuma türü bulunmaktadır. Dokumacılık dünyanın en eski sanatlarından birisidir.

Dokumaların boyutları kullanılan tezgâha ve yapıldıkları yöreye göre farklılıklar arz etmekte; kullanılan ipliğin türüne göre de kullanım alanı ve üründe çeşitlilikler görülmektedir. Geleneksel bir sanat olan dokumacılığın yaşam alanı tüm Türkiye coğrafyasında olduğu gibi Antalya yöresinde de gün geçtikçe daralmakta, bu sanatın icracıları ise her geçen gün azalmaktadır.

Gılamık dokuma Ormana'da halen yaşatılan ipekli bir dokuma çeşididir. "Kılamuk", "gılamık", "gılamuk", "gılamıklı", "kılamuklu" isimleriyle de bilinir.

Derleme Sözlüğüne göre kılamık/kılamuk kelimesi, Nevşehir ve Niğde yöresinde kurak yerlerde yetişen bir çeşit ot, ayrık otu¹, Konya yöresinde ise süpürgeotu² manasında kullanılmaktadır. Ormana yöresinde "gılamık" kelimesinin "koza ipeği" manasında kullanımı bulunmaktadır (Aydın, 2012).

Gılamık dokuma esasında bir tür ipekli dokuma olmakla birlikte, ipek üretiminin azalması ve pazarlamadaki sıkıntılardan dolayı ipeğin yanı sıra pamuk ve keten de kullanılabilir. Günümüzde Bursa'dan satın alınan el ipeği, Denizli'den satın alınan çözgünlük bürümcük ipliği, İstanbul'dan satın alınan simlerden dokunmaktadır (Aydın, 2012).

Gılamık dokuma "düzen" adı verilen ayaklı (ya da pedallı olarak) tabir edilen ahşap tezgâhlarda dokunur. "Dezgah" olarak da adlandırılır. Bu tezgâhlarda yaklaşık 90 cm. eninde dokumalar üretilebilmektedir. Gülevcen, çark, pervane ve mekik adı verilen araçlar, iplik elde etmek ve çözgüyü oluşturmak amacıyla kullanılan araç ve gereçlerdir (Özcan, 2001:62-63).

Günümüzde dokuma işlemini gerçekleştirenlerin sayısı son derece sınırlıdır. Sanat Nevin Peşmen ve Sevim Kaplan tarafından Mustafa Nazmi Demiröz İlkokulu'nda yaşatılmaya çalışılmaktadır.

Gılamık dokuma kısaca şu aşamalarda gerçekleştirilmektedir: Koza ipliği çarkla kargıya sarılır. Sıcak suda yumuşatılır. Tezgâha çözülen bürümcük ipliklerin arasından ipek iplik ile dokuma yapılır. 700-720 tel bürümcük iplik çekilerek 120-150 cm boyutlarında 49-50 cm eninde şal, masa örtüsü ve yatak örtüsü dokunmaktadır. Çataloluk, Karadağ modeli, yeni çataloluk, eski model, eynif model, kızılağaç, söğüt modelleri vardır (Aydın, 2012).

Gılamık dokuma geçmişte büyük ölçüde kadın baş giyiminde kullanılmıştır (Özcan, 2001:62). Gılamık dokumanın bu işlevi günümüzde de devam etmektedir. Başörtüsü ya da çarşaf olarak kullanılmasının yanı sıra mobilya üzerinde örtü takımı (masa takımı, sehpa takımı) olarak kullanımı da mevcuttur.

¹ Derleme Sözlüğü, c.8, 2792.

² Derleme Sözlüğü, c.12, 4551.

14. GILAMIK WEAVING

Weaving is a method of fabric production that two distinct sets of weft and warp loops are interlaced at right angles by horizontal and vertical passing movements to form a plain surface. Weaving can be classified into three categories depending on tools and techniques as shuttle weaving, shuttleless weaving, kirkik weaving. Weaving is one of the oldest art of the World. The dimensions and structure of the fabric shows diversity according to the used loom, type of yarn, the region where it woven, using area...

The living areas of this traditional art are shrinking day by day in Antalya region just like the whole of Turkey geography and performers of this art is reduced.

Gilamik is a kind of woven silk fabric which is still kept alive in Ormana Village. This fabric is also known as “Kilamuk, gilamik, gilamikli and kilamukli”. According to the compilation dictionary kilamik/kilamuk word defines a kind of grass that grows in Nevşehir and Niğde and heather in Konya. In Ormana zone gilamik used to define “silk cocoon”. (Aydın, 2012)

Gilamik is a silk woven but nowadays according to decreased in silk produce and difficulties in marketing, cotton and linen threads can also be used in this fabric's producing. Today Gilamik is weaving with purchased materials as; hand silk yarn from Bursa, gossamar yarn from Denizli and purl from Istanbul. (Aydın, 2012)

Gilamik fabric is woven with legged (with pedals) wooden looms called as “duzen or dezgah”. These looms can produce 90cm width weaving. Gulevcen obtains the tools and materials which are used to create the yarn and warp like Wheel, impeller and shuttle. (Ozcan, 2001: 62-63)

The number of those who carried out of the weaving process is extremely limited. Nevin PEŞMEN and Sevim KAPLAN tries to maket his art survive in Mustafa Nazmi Demiröz Elementry School.

Gilamik weaving produce shortly includes these steps: Cocoon yarn is wound on reel lance and softened in hot water. Silk and gossamar prepared on the loom. With 700-720 threads 120-150 cm or 49-50 cm sized fabric can wove. There are some different models like; Cataloluk, Karadag, new Cataloluk, former fashion, Eynif, Kızılğac (alder), Sogut (willow).

In the past Gilamik Weaving has been used in female headwear. (Ozcan, 2001:62) This function is today largely still continues. As well as using as headscarf, shawl or veil available to use as on furnitures like table clothes, bedspread, desk set, coffee table sets.

Fotoğraf-121: Gılamık dokuması yapılırken-İbradı İlçesi Ormana Beldesi





Fotoğraf-123: Gılamık dokuması yapılırken- İbradı İlçesi Ormana Beldesi



Fotoğraf-124: Gılamık dokuması yapılırken- İbradı İlçesi Ormana Beldesi



Fotoğraf-125: Gılamık dokuması yapılırken- İbradı İlçesi Ormana Beldesi



Fotoğraf-126: Gılamık dokuması yapılırken- İbradı İlçesi Ormana Beldesi



15. HALI DOKUMACILIĞI

Halıcılık en eski ve köklü Türk sanatlarından birisidir. Günümüze gelebilen en eski halı örneği “Pazarık halısı” olarak adlandırılan ve Güney Sibiryadaki Pazarı kurganında ele geçirilen MÖ.5. yüzyıla ait olan halıdır. Eski Türkçe’de halı “kalı” kelimesi olarak karşımıza çıkar. Halı sanatı Türklerin Anadolu’yu yurt tutması ile Anadolu coğrafyasına aktarılmıştır. Selçuklu dönemi halıcılığı Türk halı sanatı içerisinde vazgeçilmez bir yer tutar.

Antalya’da halıcılık denince akla ilk olarak “Döşemealtı halıları” gelmektedir. Döşemealtı, Antalya’nın kuzeyinde, şehre yaklaşık 20 km. kadar mesafede yer alan geniş bir platodur. Bugün Antalya’ya bağlı bir ilçe olan bu yörede ıstar adı verilen tezgâhlarda dokunan halılar literatürde “Döşemealtı halısı” olarak adlandırılmaktadır.

En eski örnekleri Antalya müzesinde sergilenen Döşemealtı halılarının atkısı ve çözgüsü koyunyünüdür. Bu yünler doğal boyama yöntemleriyle renklendirilmiştir. Halılarda genellikle kırmızı, mavi, lacivert, bordo, yeşil, siyah, beyaz renkler karşımıza çıkar. Zemin rengi ise kırmızı, mavi, bordo ve laciverttir.

Döşemealtı halıları zemin kompozisyonuna göre Halelli, Toplu, Kocasulu, Dallı, Dallı-Akrepli, Mihraplı (Camili), Akrepli, Terazili-Toplu-Yastıklı, Bayraklı, Dokuz Toplu (Yıldızlı), Kuleli Yıldızlı Toplu, Laleli Mihraplı, Koyun Haplı Dallı, Heybe Toplu ve Ambarlı gibi türlere ayrılır. Türk düğümü, ters düğüm veya Gördes düğümü adı verilen teknikle dokunur. Dokunan halılar büyüklüklerine göre “seccade”, “yolluk”, “çeyrek” isimleri alır. Döşemealtı halıcılığının merkezi esas olarak Kovanlık Köyüdür.

Günümüzde başta Kovanlık Köyü olmak üzere Döşemealtı ilçesine bağlı köylerde geleneksel halı dokumacılığı -kısmen de olsa- devam ettirilmektedir. Bunun yanı sıra Akdeniz Üniversitesi Döşemealtı Halı-Kilim ve El Sanatları Araştırma ve Uygulama Merkezi (AKDOS) bu sanatı yaşatmaya dönük bir faaliyet içerisindedir.

15. CARPET WEAVING

Rug- Carpet weaving is one of the oldest and most established Turkish Handicraft. The oldest knotted rug example survived to today is owned in Southern Siberia Bazaar Kurgan. It was thought to have been made around the 5th Century BC.

Rug-Carpet is called as “Hall” in Turkish and in old Turkish this word called as “Kali”. The carpet art transferred to Anatolia with migration of Turks from Middle Asia to West. Seljuk period rugs have an indispensable place in Turkish Carpets.

Döşemealtı Carpets weaving in Döşemealtı County which is a vast plateau located about 20 km north of Antalya. They are weaven with a loom which called as “Istar” in this region. The oldest examples of these rugs are exhibited in Antalya Museum.

In Döşemealtı Carpets weaving, sheep wool is using as weft and warp. This wool colored with natural dyeing methods. According to natural painting red, blue, navy, burgundy, green, black and white are most preffered colors as ground color.

Döşemealtı rugs are divided into types according to their background composition like Halelli, Toplu, Karasulu, Dallı, Bayraklı, Kuleli Yıldızlı Toplu, Laleli, Ambarlı, Akrepli...(Yıldız and Toplu= Star, Akrep- Scorpion, Lale- Tulip, Bayrak- Flag...)

This carpets weaving with Turkish Knot, Reverse Knot, Gödes Knot techniques. According to their sizes woven rugs named as “prayer”, “runner”, “quarter”.

At present traditional Döşemealtı Carpet weaving partly continues in the nine villages which belong to Döşemealtı and Kovanlık Village is the main center of this art. In addition to this, Akdeniz University Döşemealtı Carpet and Handicraft Research and Application Center (AKDOS) is working on survival- oriented of this art.

Fotoğraf-128: Halı tezgâhında dokuma yapılması-Döşemealtı İlçesi Kovanlık Mahallesi





Fotoğraf-130: Dügüm atılması-Döşemealtı İlçesi Kovanlık Mahallesi



Fotoğraf-131: Kirkitin kullanılması-Döşemealtı İlçesi Kovanlık Mahallesi



Fotoğraf-133: Halı tezgâhında dokuma yapılması-Döşemealtı İlçesi Kovanlık Mahallesi



Fotoğraf-134: Kirkitin kullanılması-Döşemealtı İlçesi Kovanlık Mahallesi



Fotoğraf-135: Halı dokumasında kullanılan gereçler: Kirkit, halı makası, bıçak-Döşemealtı İlçesi Kovanlık Mahallesi



Fotoğraf-136: Halıdan detay-Döşemealtı İlçesi Kovanlık Mahallesi

Fotoğraf-137: Namazlağ örnekleri-Döşemealtı İlçesi Kovanlık Mahallesi



Fotoğraf-138: Halıdan detay-Döşemealtı İlçesi Kovanlık Mahallesi





Fotoğraf-139: Namazlağ örneği-Döşemealtı İlçesi Kovanlık Mahallesi

Fotoğraf-140: Halıdan detay-Döşemealtı İlçesi Kovanlık Mahallesi



Fotoğraf-141: Halıdan detay-Döşemealtı İlçesi Kovanlık Mahallesi



Fotoğraf-142: Paspas örneği-Döşemealtı İlçesi Kovanlık Mahallesi



Fotoğraf-143: Paspas örneği-Döşemealtı İlçesi Kovanlık Mahallesi

16. HAMAMCILIK

Sözlükte hamam, özel bir düzenle ısıtılan, halkın yıkanma gereksinimini karşılayan yer olarak tanımlanır. Yapılan arkeolojik kazılarda, hamam kültürü ve mesleğinin çok eskilere dayandığı anlaşılmaktadır. Yunanlılar “gymnasion”ların civarlarında halka açık hamamlar yapmışlardır. Kuzey İtalya’da ise yer altı sıcak sularının bulunduğu bölgelerde İmparatorluk dönemi uygarlığından kalma hamamlara rastlanmaktadır.

Türk hamamlarının ilk örneklerini Güneydoğu Anadolu bölgemizde görmekteyiz. Mardin ilimizdeki “Maristan” Hamamının en eski Türk hamamı olduğu sanılmaktadır. Mimari planı, haç biçimi dört eyvanlı olup, dört köşe hücreli sıcaklık bölümünden oluşmaktadır. Yine Mardin’deki Radviyye Hamamında da (XII. yüzyıl sonu) aynı plan uygulanmıştır. Diyarbakır “Artuklu Sarayı” hamamı da altın yaldızlı mozaik süslemeleriyle dikkat çeken ilk örnek hamamlardandır. İstanbul’un fethinden sonra Fatih Sultan Mehmet’in yaptırdığı Irgatlar Hamamı İstanbul’da yapılan ilk Türk hamamıdır. Bunu Azaplar ve Mahmut Paşa Hamamları izler. Tahta Kale ve Gedik Paşa Hamamları da çifte planda yapılan büyük hamamlardandır. Klasik dönem hamamlarında daha ziyade çifte hamam planı hâkimdir.

Hamamlar soyunma, yıkanma ve ısıtma (külhan) olmak üzere üç bölümden oluşur. Hamamların önemli bölümlerinden biri şüphesiz külhanlarıdır. Külhan hamamın altında bulunur. Burada büyükçe bir ocak ve su kazanı vardır. Ocak suyu ısıtmak için yakılır. Çıkan sıcak duman bacaya varmadan önce özel kanallarla göbek taşının altından geçirilir. Sıcak dumandan, azami faydayı sağlamak için duvar aralarından da özel kanallar vasıtasıyla geçirilir ve sonra bacaya verilir. Sıcak su ise yıkanma bölümlerindeki musluklara göbek taşının altından geçirilerek ulaştırılır. Böylece göbek taşı, hem dumanın hem de sıcak su borularının ısıtmasıyla hamamın en sıcak yeri olur.

Daha düne, yani 1970’li yılların sonuna kadar bir sular şehri olan Antalya’da çok sayıda hamam vardı. Bu hamamlar su ihtiyacını Yediarıklar’dan gelen sular ile sağlardı. Hamama yıkanmak, vakit geçirmek için gidildiği gibi, kırk hamamına ve gelin hamamına da gidilirdi. Antalya’daki birçok hamam, öğleye kadar erkeklere ve öğleden akşama kadar da kadınlara açık olarak hizmet verirken, Pazar Hamamı günün her saatinde kadın-erkek tüm Antalya halkına hizmet verirdi. Hamamda çengiler oynar, çalgılar çalınır, misafirlere helva, dolma, şerbet, kahve ikram edilirdi. Bugün, eskisi gibi böyle çalgılı çengili eğlenceler olmasa da bayanların zaman zaman bir araya gelerek, hem temizlenme hem de eğlenme maksatlı hamam günleri düzenledikleri bilinmektedir.

Bugün Antalya’da faaliyette olan hamamlar daha çok buraya gelen turistlere hizmet vermektedirler. Eski tarihi atmosfer eşliğinde hizmet sunan hamamlar, hem yerli halk hem de yurtdışından gelen turistlere güzel bir hizmet sunmaktadırlar. Antalya’da şuan kullanıma açık olan başlıca hamamlar şunlardır: Onay Hamamı, Sefa Hamamı, Cumhuriyet Hamamı, Balıkpazarı Hamamı, Demirhan Hamamı, Akdeniz Hamamı.

16. TURKISH BATHS AND BATH ATTENDEDS

In dictionary Turkish bath defined as a public place which heated with a special system to supply public cleansing and meeting.

The archaeological excavations Show us that hammam culture and profession has a long history. Greeks made public baths around the “gymnasiums”. In Northern Italy there are hammams from Imperial Era in some regions which has underground hot water sources.

We see the first examples of Turkish baths in Southeastern Anatolia Region. Believed that “Maristan Bath” in Mardin province is the oldest Turkish Bath. Its architectural plan is on cross-shaped four-iwan and it's heated parts shape is foursquare. Same plan also applied to the Radiviyye Hammam which is also in Mardin. Diyarbakır Artuklu Palace's hammam is taking attention with its gilded mosaic ornaments.

After the conquest of İstanbul first Turkish Bath of İstanbul named as Irgatlar had built by Fatih Sultan Mehmet. In follow Azaplar and Mahmut Paşa Hammams built in same period. Gedik Paşa and Tahta Kale important examples of large hammams which built on double plan. We see that most of the classical period hammams built on double plan.

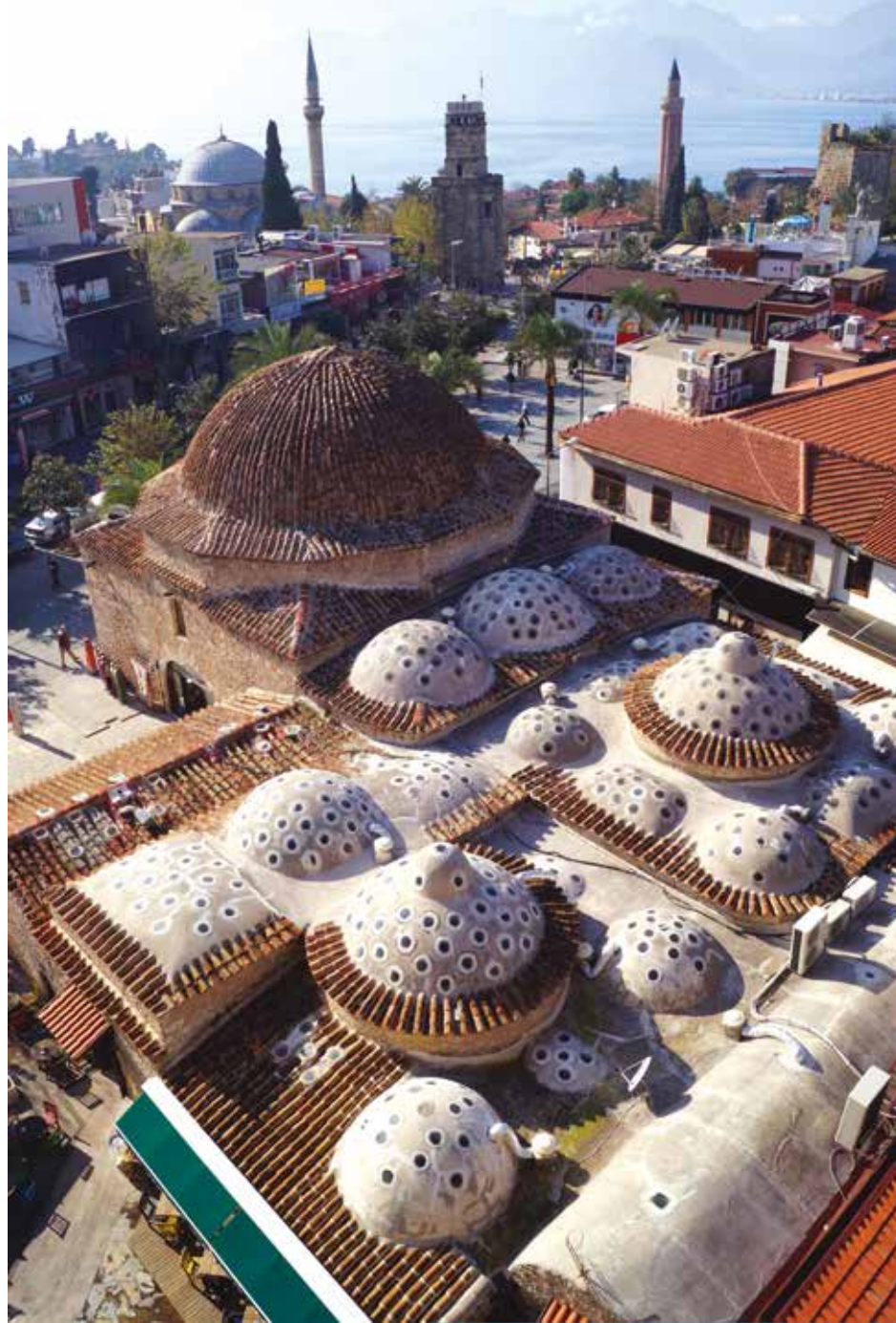
Hammams consists of dressing, bathing and heating (Külhan- Boiler Room) parts. Boiler room is one fo the most important part of hammams. Boiler room located under the bath part. In this part there is a large stove and a water boiler. Stove is heated the water. The hot steam passed under the göbek taşı (tummy stone- a large marble stone at the center that the customers lie on). To ensure maximum benefit from the hot steam, steam also passed from the special channels between walls and then given to the chimney. And hot water is arrived to the tap passing under tummy stone. So, moved hot steam and hot water heated tummy stone together and make it the hottest place in Turkish Baths.

Until the end of 1970's there were many Turkish Baths in Antalya. These baths were supplied their waters from Yediarıklar (Old water channels known as seven channels in Antalya).

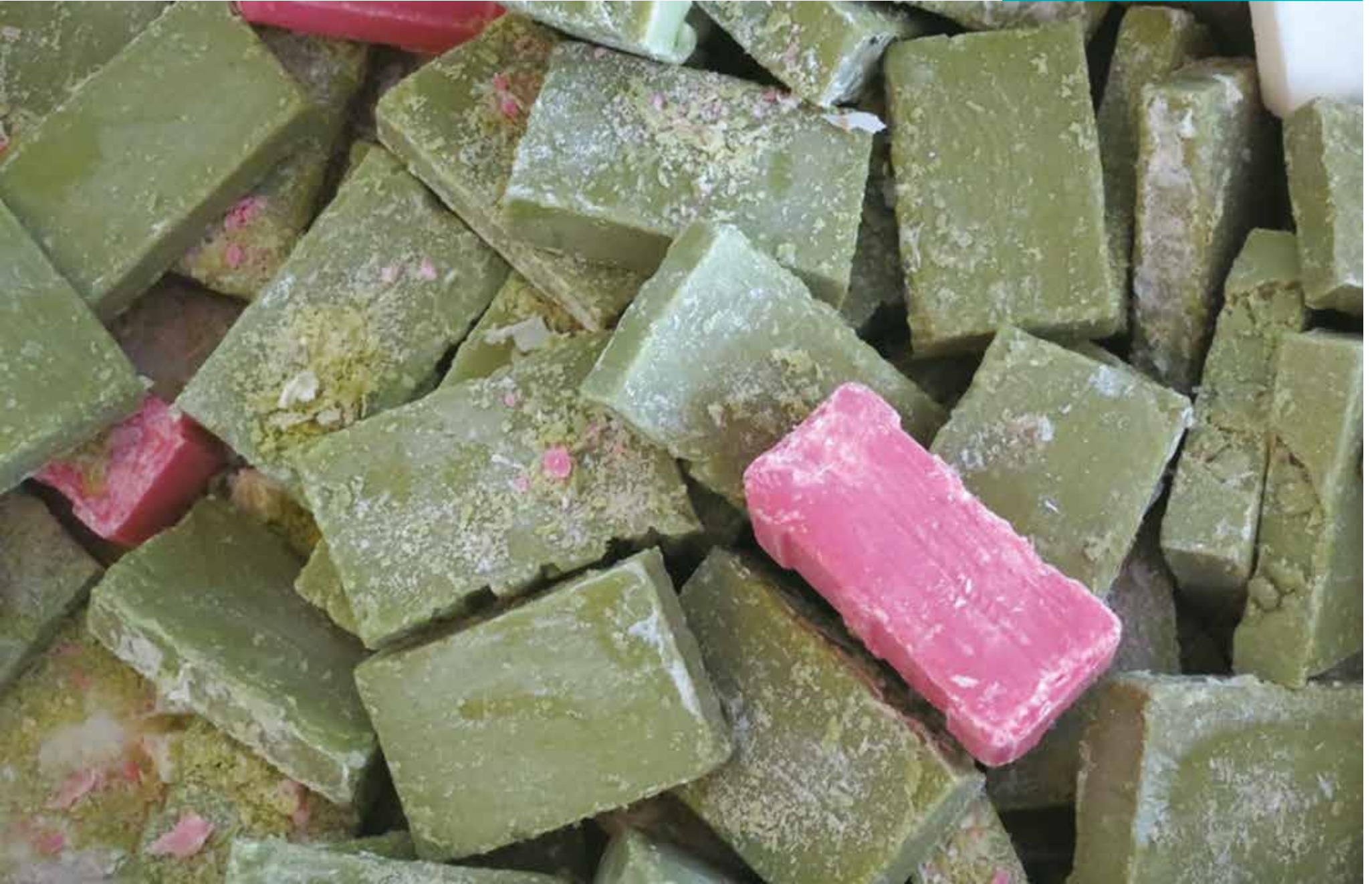
Hammam was not only for cleansing. People would came here for spend time, Kırk Hamamı (Forty Bath, a traditional bath ceremony which organized 40 days after baby has born), Gelin Hamamı (Bride Bath, One day earlier from the marriage bride and women from families go to the hammam and organized a little party. With cleansing, women bring foods to eat and tef (tambourine) to sing and dance.) Many hammams in Antalya serve to men from morning to lunch time and after lunch time serving to women. But Pazar Hammam serves to Antaliens any time of the day.

In old days instruments played and guests danced, served coffee, deserts, sarmas to each other. Today as before sometimes women organizing fun purpose hamam days but not like as old days.

Today Antalya hammams are mostly serving to tourists. Baths with the old historical atmosphere hammams are using by local people and tourists. Some of the Antalya Hammams are: Onay Hamamı, Sefa Hamamı, Cumhuriyet Hamamı, Balıkpazarı Hamamı, Demirhan Hamamı, Akdeniz Hamamı.



Fotoğraf-144; Pazar Hamamı-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-146: Bey Hamamı-Peştamal ve havlular-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-147: Bey Hamamı-Sıcaklık bölümü-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-148: Bey Hamamı-Hamam taşı-Elmalı İlçesi

Fotoğraf-150: Çarşı Hamamı-Sıcaklık bölümü-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-149: Çarşı Hamamı-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-151: Türk hamamında kese-Muratpaşa İlçesi



17. HELVACILIK

Elmalı'nın meşhur tatlarından olan helva (susamlı çörek helvası) leblebiciler çarşısında yapılmaktadır. Bu helva şeker, çöven suyu, kırmızı ve beyaz susamın karışımından elde edilir. Bu helvayı imal edip satan kişiler "helvacı" olarak adlandırılır. Helvacılık, bir zanaat olarak elde edilen derin tecrübelerin gözlem ve uygulama yoluyla kuşaktan kuşağa aktarılmasıyla günümüze gelebilen geleneksel bir meslektir.

Hazırlanışı: 20 kg helva için 20 kg toz şeker, 10 kg kırmızı susam, 5 kg beyaz susam bakır kazanlara katılarak gürgen ağacından yapılan kürekle kıvama gelinceye kadar, daha doğrusu kırmızı susam gözükmeyinceye kadar karıştırılır. Daha sonra bu karışım genişçe bir tepsiye yayılıp beyaz susama bandırılır. Beyaz susamla iyice karıştırıldıktan sonra küçük topaklar halinde kesilip yassı hale getirilir. Yassı hale geldikten sonra genişçe bir eleğe konulup fazla olan susamlar elenir ve ardından büyükçe tablalara soğumaya bırakılır. Soğumaya bırakılan helvalar 15 dakika bekledikten sonra paketlenip satışa hazır hale gelir.

Elmalı'nın bu meşhur tadı, pazarlanmasının dışında düğünlerde, bayram günlerinde gelen misafirlere ikram edilir. Elmalı'da, leblebiciler ya da helvacılar çarşısı olarak da bilinen alışveriş yerinde, bu işi dedesinden miras kalan dükkânında halen Ahmet Millioğlu devam ettirmektedir. Bu geleneksel mesleği büyük bir zevkle yürüten Millioğlu bu geleneksel damak tadının gelecek kuşaklara aktarılması için oğluna da öğrettiğini ve yaşatılması için kurumlardan gerekli desteği beklediğini de söylemiştir.

17. HALVAH PRODUCING

Helva (Halva- halvah) is one of the famous dessert of Turkish Cuisine. There are some different types of Helva in Turkey. Kıtır helva is a one of them which producing in Elmalı, Leblebiciler Bazaar. Helva is obtained from the mixed of sugar, soapwort water, red and white sesame.

In preparation soapwort water, red sesame and sugar bring into a copper boiler and cooked with a hornbeam tree shovel until red sesame not seen in the mixture. When cooking is over it will be taken to a large tray and white sesame will added to helva. Then helva will cut into small chunks. And these chunks are sifted for to take additional sesames on them. When they get cool in a large tray, they will package for to sale.

This famous taste is also served in traditional days like weddings and festivals to guests.

Ahmet MİLLİOĞLU continues to do this traditional family business in a small store which inherited from his grandfather with his son.



Fotoğraf-153: Susamlı çörek helvasının yapımı-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-154: Susamlı çörek helvasının yapımı-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-155: Susamlı çörek helvasının yapımı-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-156: Susamlı çörek helvasının yapımı-Elmalı İlçesi

Fotoğraf-157: Susamlı çörek helvasının yapımı-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-158: Susamlı çörek helvasının yapımı-Elmalı İlçesi

Fotoğraf-159: Susamlı çörek helvasının yapımı-Elmalı İlçesi





18. HÜSN-Ü HAT SANATI

Bilindiği üzere “hat sanatı” İslam yazı sanatıdır. Bu sanat ile uğraşan kişilerse hattat olarak adlandırılır. “Hüsn-i hat” ya da “hüsn-ü hat”, Türkçe “güzel yazı” manasına gelmektedir. Kâğıt, taş, ahşap, kumaş vb. farklı malzemeler üzerinde karşımıza çıkabilir.

Arap harfleri ile meydana getirilen yazının kaligrafik ve estetik bir hüviyet kazanması kabaca 9. yüzyılda başlamıştır. XIII. Yüzyıla doğru İslami sanat geleneğinde Aklam-ı Sitte olarak adlandırılan ve Sülüs, Nesih, Reyhanî, Muhakkak, Tevkî ve Rikâ adlarıyla bilinen hat çeşitleri belli esaslara bağlanmış ve hat sanatının temel kaideleri oluşturulmuştur.

Türklerin hat sanatı ile ilgisi İslamiyet’in kabulü ile başlamıştır. Anadolu’daki en erken örnekler Selçuklu çağına aittir. Osmanlı Türkleri ise hat sanatı konusunda büyük ilerlemeler sağlamış ve dikkat çekici örnekler ortaya koymuşlardır. “Kuran Mekke’de indi, Kahire’de okundu ve İstanbul’da yazıldı” sözü Osmanlı Türklerinin hat sanatına verdikleri önemi ortaya koyar. 19. Yüzyılda Osmanlı dünyasında matbaacılığın yaygınlaşmasıyla birlikte hat sanatı büyük bir darbe almıştır.

Hat sanatının Antalya yöresindeki kökleri bölgenin fethine, Türkleşmesi ve İslamlaşmasına kadar geri gider. Selçuklu döneminden günümüze ulaşmaya başlayan kimi mimari eserler üzerinde yer alan kitabeler hat sanatına dair en erken örneklerdir. Bugün İlimizde bu sanatın yaşayan en önemli temsilcilerinden birisi Müfit Sekmen’dir.

Hat sanatında hattatlarca kullanılan başlıca araç ve gereçler şunlardır:

- 1-Kâğıt: Yazma işleminin tatbik edildiği ana malzemedir, hattatlarca genellikle aharlı kağıt kullanılır.
- 2- Kalem: Kamıştan ve bazen de ağaçtan yapılır.
- 3- Kalemtırış: Kalemi açmak için kullanılan kesici alet.
- 4- Makta: Üzerinde kalemin tıraş edildiği plaka.
- 5- Mürekkep: Beziryağının isı ile arap zamkının karıştırılıp dövülmesinden elde edilir.
- 6- Mürekkep hokkası: Mürekkebin muhafaza edildiği obje.
- 7- Yazı altlığı
- 8- Kalemde ya da Kubur
- 9- Rik/Rih: Mürekkebi kurutmaya yarayan bir tür toz.
- 10- Rikdan/Rihdan: Rik/Rih adı tozun muhafaza edildiği kutu.

Hat sanatı usta-çırak ilişkisi içerisinde günümüze aktarılan geleneksel bir sanattır. Bir hattatın yetişmesi yıllar isteyen, sabır, azim ve gayret gerektiren uzun bir süreçtir. Sanatın kendisine has bir geometrisi vardır ve bütünüyle ölçülere dayalıdır. Her yazı karakterine göre ölçü sistemi değişmektedir. Eğitim süreci içerisinde alfabe, harfler, harf bitişmeleri, sütun, harf karakterleri ve ölçüler, estetik bilgisi, kullanılan malzemenin yapısı ve hazırlanmasının öğretilmesinin yanı sıra bütün geleneksel sanatların yapısında bulunan alçakgönüllülük, çeşitli davranış biçimleri, edep ve ahlak da öğretilmektedir. Çırak veya öğrenci sanata “Rabbi yessir” meşkiyle başlamaktadır. Eğitim süreci öğrencinin hocasından icazet almasıyla tamamlanmaktadır. Geleneğe göre hattatların piri “İlim şehrinin kapısı” olarak da görülen Hz.Ali’dir.

18. ISLAMIC CALLIGRAPHY ART

Calligraphy is a unique creation of Islamic writing art. People who are dealing with this profession called as calligrapher. The literal meaning of the Turkish word for calligraphy is hüsn-i hat or hüsn-ü hat means “beautiful writing”. That means also line or way. Calligraphy can apply on different materials like paper, stone, wood, fabric etc...

Calligraphic writings formed with Arabic letters. With the 9th century began to gain an aesthetic identity.

In XIII. th. Century certain principles and basic rules created under six varieties as Süslü, Nesih, Reyhanî, Muhakkat, Tevkî and Rikâ. These varieties are all named under Aklam-ı Sitte in Islamic Art Tradition.

Turks began to interest with the adoption of Islam. The earliest examples of this art in Anatolia belong to Seljuk era. But in Ottoman Empire era Turks achieved great progress in the art of Calligraphy and have demonstrated remarkable examples. “Qur’an descended in Mecca, read in Cairo and written in İstanbul” words show us the given importance to this art by Ottoman Turks.

In 19th century with the spread of printing press in Ottoman lands calligraphy art had a killing hit. Calligraphy art’s roots in Antalya region goes back to the conquest of the region and Turkification and Islamization of the area.

Calligraphy inscriptions located on the some architectural monuments belongs to Seljuk era are earliest examples in Antalya. Today Müfit SEKMEN is the most important representative of this art in Antalya.

Calligraphy is a traditional art which transferred to today with master- apprentice relationship. Growing of a calligrapher needs long years, patience, determination and efforts with a long process. Art itself based on a unique geometry and dimension system. Training long calligrapher needs to learn alphabet and its rules, dimensions, aesthetic knowledge, using materials construction and preparation... Traditional arts have humility in their structure with the various codes of conduct and morality.

The primary tools and supplies in calligraphy are:

- 1- Paper: Calligrapher mostly use dressed papers to allowed for easily correcting mistakes.*
- 2- Pen: Made from reed and sometimes from wood.*
- 3- Sharpener*
- 4- Makta: Kind of cutting plate use while sharpening pens.*
- 5- Ink: To produce ink calligraphist used to burn materials such as pine and linseed oils.*
- 6- Inkwell*
- 7- Writing Pads.*
- 8- Kalemdar / Kubur: Cylindrical or rectangular boxes to keep pens save in it.*
- 9- Rik / Rih: Kind of ink powder helps to drying.*
- 10- Rikdan/ Rihdan: Ink powder kept in this box.*

Fotoğraf-161: Antalya surlarında taş üzerine uygulanmış olan hat örneği (Antalya Arkeoloji Müzesi)





Fotoğraf-163: Müfit Sekmen'e ait hat örneği-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-164: Hattat Müfit Sekmen sanatını icra ederken-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-165: Hattat Müfit Sekmen sanatını icra ederken-Muratpaşa İlçesi

Fotoğraf-166: Hattat Müfit Sekmen sanatını icra ederken-Muratpaşa İlçesi



19. İĞNE OYACILIĞI

Türk düğünü gelenekleri içerisinde önemli bir yer tutan çeyiz geleneği pek çok el işi çeşidinin geçmişten günümüze kaybolmadan taşınmasını sağlamıştır. Gelin çeyizi içerisinde tüm yörelerde olmazsa olmaz unsurların başında ise oya ile süslenmiş yazmalar-yemeniler, namazlıklar, sehpa- masa örtüleri, havlu kenarları gelmektedir. Çeyiz geleneğinin günümüze kadar güçlü bir şekilde gelmiş olması ve ev kadınlarının ticari amaçlı oya işlemesi, oya ve oyacılık geleneğinin devamlılığını beraberinde getirmiş ve Anadolu'da kadınlar arasında uygulanan en yaygın geleneksel el sanatı ürünlerinden birisi olmasını sağlamıştır.

Oyalar renkli ipliklerle, tığ, mekik, iğne, firkete aracılığı ile örülen; iki veya üç boyutlu olabilen ince dantelalardır. Oya adının verilmesindeki temel neden ise ipliklerin örgülerle, ilmiklerle, aralarında oyuklar bırakacak biçimde işlenmesinden dolayıdır. Oya sözcüğünün başka dillerde karşılığının bulunmaması bu sanatın Türklere, özellikle Türk kadınına özgü bir sanat olduğunu düşündürmektedir. Yazma-yemeni oylarının, modellerinin ve renklerinin geçmişte kişiler arası iletişim aracı olarak kullanıldığı bilinmektedir. Sarı rengin özlemi, beyaz rengin saf sevgiyi ifade ettiği, biber oyalı bir yazma takarak gelinin mutsuz olduğunu belirttiği bilinmektedir. Bu durum Türk kadınının oyları sadece süslenmek için değil aynı zamanda duygu ve düşüncelerini ifade etmek için de işlediğini göstermektedir.

Oyalar, yapıldıkları araca ve kullanılan malzemeye göre çeşitli isimlerle sınıflandırılmaktadır. Yapıldıkları araca göre mekik, tığ, iğne, firkete oyası gibi adlar alırken kullanılan malzemeye göre de mum, boncuk, püskül, koza, çaput oyası vb. isimler almaktadırlar.

Yüzyıllardır kadınların yazmalarını- yemenilerini, namazlıklarını, baş süslemelerini ya da giysilerin yakalarını, kol uçlarını süsleyen oylar; gelin çeyizlerinde aynı zamanda ev içini süslemeye yönelerek masa- sehpa örtü kenarlarını, mendil, fular, havlu kenarlarını süslemek amacı ile yapılmıştır. Günümüzde bunların yanı sıra takı tasarımı gibi farklı alanlarda da kullanılmaya başlamıştır.

Antalya İlinde İşlenen Oya isimlerinden örnekler:

Motiflerine göre: Yaprak oya, gül oya, biber oya, sümbül oya, menekşe oya vb.

Motifin benzerlik gösterdiği nesneye göre: Kirpik Oya, Oğlan Perçemi, Çarkıfelek, Hanım Çantası, Ergen Bıyığı, Delidut, Günebakan, İrişkinli, Balık Kılçığı, Küpeli.

Özgün İsimler: Kızlar Coşturan, Aşıkyolunu Şaşırmış, Namrun, Cilveli, Kütüle, Cincime.

19. KNITTING TURKISH NEEDLE LACES

Bridal trousseaus tradition has an important role in Turkish wedding ceremonies. Hundreds of years girls and their mothers prepared handicrafts for dowries. With this tradition many kind of handicrafts continue without getting lost in time. One of these handicrafts is İğne Oyası. "İğne oyası" means needle lace embroidery in Turkish which is a unique textile craft developed in Anatolia. In every part of Anatolia you can see oya-laced bed-lines, towels, head scarves, scarves, table clothes... in trousseaus. Now these handicrafts are reflection of Turkish Culture with providing historical documents from past to today.

Needle lace embroidery also has a social economic importance for housewives in Turkey. Because of working women can't save enough time to prepare all handicrafts in bridal trousseaus or can't knit needle lace-oya, they are buying some of them from the women who knit to sell. This is another reason why this handicraft is still knitting in every part of Anatolia. Some sources say this craft travelled from Anatolia to Greece, then Italy and Europe in the 12th century.

İğne oyası is made using a straight sewing needle and silk thread, starting with loops which are tightened into knots. Most common motifs are from nature, flowers, leaves, fruits... Another feature of the needle lace embroidery is they can be two or three dimensions.

Oya described according to their tools or materials. According to tools: Needle lace embroidery (İğne Oyası), Fork embroidery (Firkete Oyası), Shuttle embroidery (Mekik Oyası) According to materials: Candle, beads, tassels, lace...

Laces also has a unique language among Anatolian women. Motifs and colors have secret meanings which known only by women. Yellow means missing, White color is pure love, pepper lace is sign of a sadness in marriage. (Like an argument with husband)

Oya trimmed women scarves, dresses, prayer rugs, table clothes, towels for ages in Anatolia. Today they are also using in different fields by new generation women as bracelets, necklaces, earrings, belts...

Some of the Antalya region lace names are:

According to similarity: Eyelash, Boy bangs, Wheel of fortune, Lady bag, Boy mustache, sunflower, fishbone... Proper Names: Lover lost his way, Cimcime, Namrun, Coquettish, Kütüle... Needle lace embroidery: Antalya, Elmalı, Korkuteli, Manavgat, Akseki, İbradı Shuttle embroidery: Akseki, Alanya, Manavgat.

Fotoğraf-167: İğne oyası yapan Kamile Karataş ve Perihan Kolsuz-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-168: İğne oyası yapımı-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-169: İğne oyası yapımı-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-170: Satışa sunulmuş olan oyalı çemberler-Elmalı İlçesi

Fotoğraf-171: Oya örnekleri-İbradı İlçesi



Fotoğraf-173: Oya örnekleri-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-172: Oya örnekleri-İbradı İlçesi



Fotoğraf-174: Oya örnekleri-Muratpaşa İlçesi

Fotoğraf-175: Oya örnekleri-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-177: Yazma camekânı-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-176: Yazma camekânı-Muratpaşa İlçesi

Fotoğraf-178: İğne oyası yapan Saniye Tokat-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-179: İğne oyası yapan Saniye Tokat-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-180: Oya örneği-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-181: Oya örneği-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-182: Oya örneği-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-183: Oya örneği-Muratpaşa İlçesi

Fotoğraf-184: Oya örneği-Muratpaşa İlçesi



20. İPEKBÖCEKÇİLİĞİ VE İPEK DOKUMACILIĞI

Geçmişte en önemli ticaret yoluna adını veren ve yaklaşık 4000 yıldan beri insanoğlunun ekonomik hayatında önemli bir rol oynayan ipekböcekçiliğinin bir ürünü olan ipek, ilk defa M.Ö 2600 yılında Çin’de keşfedilmiş ve buradan bütün dünyaya yayılmıştır.

Çin, ipekböceklerinin kültüre alındığı ve kozalardan ilk ipek çekildiği yerdir. Rivayete göre Çin imparatoru Hoangtı zamanında saray bahçesinde bir tırtılın dut yaprağı yediği ve koza ördüğü görülmüş; bu nedenle ipekböcekçiliğinden yararlanma şekli ortaya çıkmıştır. Çin’de bu sanatın gelişmesi ülkeye hem kazanç, hem ün sağlamıştır. Çin bu serveti kaybetmemek için ipekböcekçiliğini kutsal saymış, dışarı çıkmasına engel olmak için ölüm cezaları koymuştur.

M.S 149’da Türkistan Hotan eyaleti Hakanının bir Çin prensesiyle evlenmesi sonucunda prenses, düğün hediyesi olarak götürmek üzere saçlarının arasına ipekböceği tohumu saklayarak Hotan’a geçmiştir. Hotan’dan sonra ipekböcekçiliği yavaş yavaş İran’ın doğusuna doğru yayılmaya başlamış, M.S 500 yıllarında Bizans İmparatoru Justinyen zamanında bugünkü Türkiye topraklarına girmiştir.

Antalya, ipekböcekçiliği ve ipek dokumacılığı alanında ülkemizde ilk sekiz ilin içinde yer almaktadır. Bundaki en önemli etkenler iklim özellikleri ve coğrafi konumudur. Antalya, Alanya ve Side limanları Tarihi İpek Yolu üzerinde Asya’dan getirilen malların deniz yolu ile batıya- Avrupa’ya taşınması nedeni ile tarih boyunca önem arz etmiştir. Ilıman iklimi nedeni ile diğer illerden daha erken hammaddeye ulaşması ve ürettiği dokumaları doğrudan liman üzerinden pazarlayabilmesi nedeni ile tarih boyunca Antalya’da ipekböcekçiliği ve ipekli dokumalar ekonomisinde önemli rol oynamıştır. Bu nedenle ipek dokumacılığı konusunda da en uzun geçmişe sahip yerlerden bir tanesi olma özelliğini taşımaktadır. İpekböcekçiliğinin ve ipek dokumacılığının Antalya’da en yaygın olduğu yerler günümüzde Alanya ve Gazipaşa İlçeleridir.

20. SERICULTURE, SILK PRODUCE AND SILK WEAVING

According to Chinese tradition, the history of silk began in the 27th century BC. About four thousand years sericulture plays an important role in economic life that its product silk, gave its name to the most important trade route in the past.

China is the first place where silk worms got cultured and silks taken from cocoons. According to the legend, in Emperor Hoangt time a caterpillar has been seen while eating mulberry leaves and made cocoon in the palace garden. Therefore benefit from sericulture has emerged.

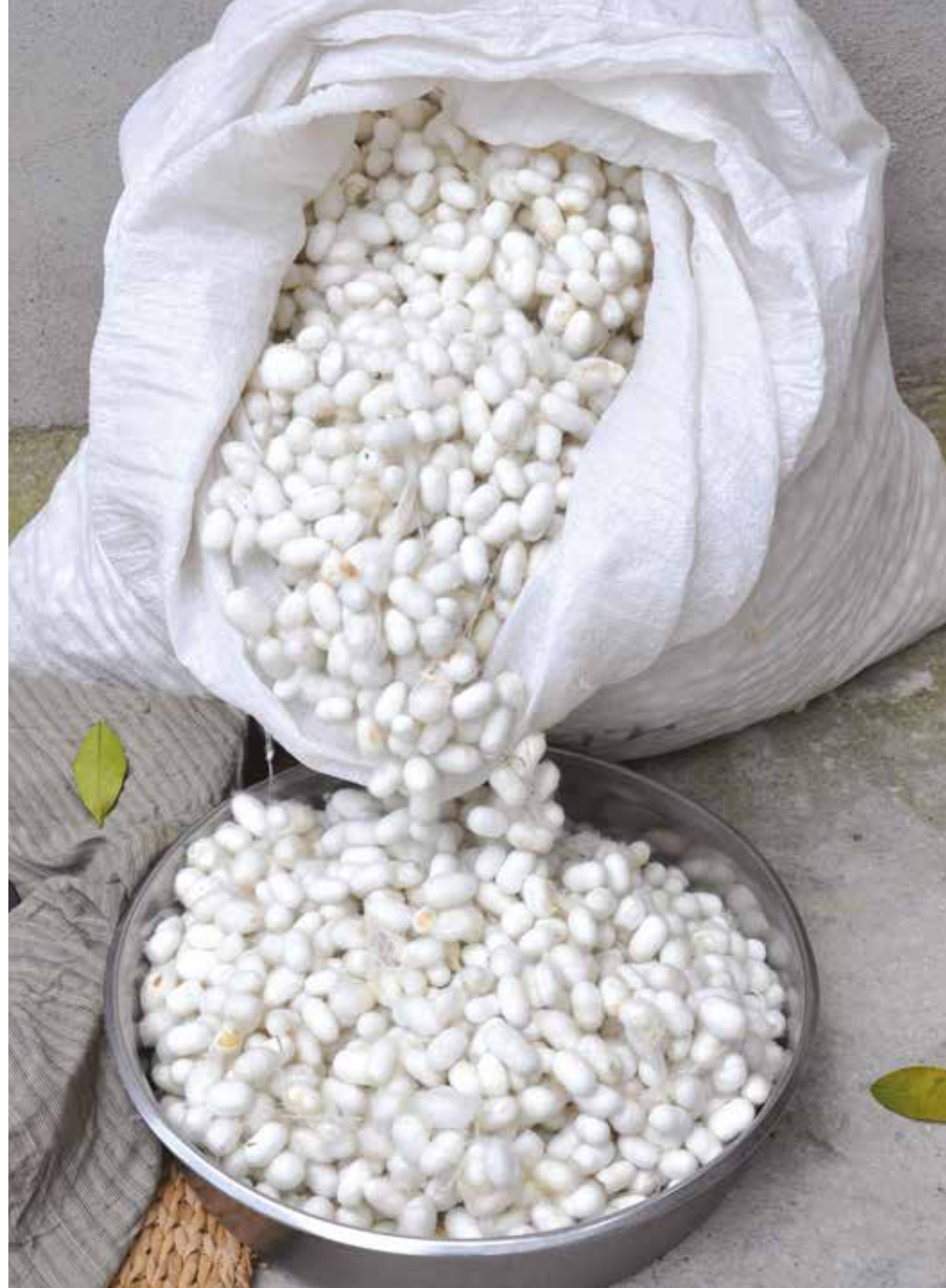
Development of silk art has gained a fame and great earnings to China. For more than two thousand years the Chinese kept the secret of silk altogether to themselves. For not to lose this wealth sericulture became sacred and to preventing secret from hatching out has put the death penalty.

In 149 AD a Khotan Turkistan Khan married to a Chinese princess. Princess hid a silkworm seed in her hair as a wedding gift while going to Khotan. After Khotan, sericulture slowly started to spread towards to the east of Iran. Then around AD 500 two Nestorian monks appeared at the Byzantine Emperor Justinian's court with silkworm eggs hid in their hollow bamboo staves. Under their supervision the eggs hatched into the worms and the worms spun cocoons. This is how silk entered to Anatolia (Turkey) in Justinian's time.

Antalya is located in the first eight provinces in the field of sericulture in Turkey. The most important factors in this situation are geographical location and climatic characteristics of Antalya. Antalya, Side and Alanya harbours located on Historical Silk Road and these harbours were the first ports where brought goods from Asia transport to Europe by ships. Because of Antalya's temperate climate, just like the fruits and vegetables raw materials of silk also grows earlier than other regions. Sericulture, silk produce and silk weaving professions were making by the local families of Antalya and Alanya. It was an important chance for Antaliens so they could produce and being on harbours import their products directly from harbours earlier than other regions. Sericulture and silk weaving have played an important role in the Antalya economy. Because all of these factors silk weaving has a long history in Antalya. Today in Antalya region, sericulture and silk weaving is producing in Alanya and Gazipasa districts.



Fotoğraf-186: İpek kozaları



Fotoğraf-187: İpek çilesi-Alanya İlçesi



Fotoğraf-189: Dokuma tezgâhı-Alanya İlçesi



Fotoğraf-188: İğ adı verilen gereç-Alanya İlçesi



Fotoğraf-190: Mekikler-Alanya İlçesi

Fotoğraf-191: Dokuma tezgâhı-Alanya İlçesi



Fotoğraf-192: Dokuma tezgâhı-Alanya İlçesi



Fotoğraf-193: Ilgıdır adı verilen gereç-Alanya İlçesi



Fotoğraf-194: Dokuma tezgâhı-Alanya İlçesi



Fotoğraf-195: Ümmühani Herçiçek çıkırk kullanırken-Alanya İlçesi

Fotoğraf-196: Dokuma tezgâhında dokuma yapılması-Alanya İlçesi



Fotoğraf-197: Semra Doğan dokuma tezgâhının başında-Alanya İlçesi

Fotoğraf-198: Dokuma tezgâhında dokuma yapılması-Alanya İlçesi



Fotoğraf-199: Dokuma tezgâhında dokuma yapılması-Alanya İlçesi



Fotoğraf-200: Dokuma tezgâhında dokuma yapılması-Alanya İlçesi



Fotoğraf-201: Dokuma tezgâhında dokuma yapılması-Alanya İlçesi

21. KALAYCILIK

Kalaycılık bakır sanatının olmazsa olmazıdır. Bakır eşyaların yıllarca kullanılabilmesini sağlayan en önemli etken kalaylamadır. Ayrıca kalaylama “bakır çalması” adı verilen bakır zehirlenmesini önleyen bir uygulamadır. Bakır zehirlenmesini önlemenin tek yolu bakır kapları yılda en az iki kez kalaylatmaktır.

Kalaycının kullandığı başlıca araç ve gereçler örs, çekiç takımları, kalay madeni, pamuk, nişadır tozu ve kısıkaştır. Kalaylanması amacıyla getirilen bakır kaplar öncelikli olarak örs üzerinde çekiçle dövülerek eğri yerleri düzeltilir. Daha sonra dış yüzeyi su ve kum yardımıyla temizlenir. Temizleme işlemi tuz ruhu yardımıyla da gerçekleştirilebilir. Temizlenen kap kalay ocağında açık ateşe kısıkaç yardımıyla tutularak ısıtılır.

Kalay ocaklarında yakıt olarak genellikle odun kömürü kullanılmaktadır. Kabin üzerine veya içine nişadır tozu dökülür, daha sonra kalay madeni eklenir, pamukla silinerek kalay ve nişadır kabin iç ve dış yüzeyine yayılır, kap tekrar ısıtılır ve pamukla silinir. Ateşten alınmasından sonra tekrar silinen ve parlatılan kabin kalaylanması böylece tamamlanmış olur. Eğer kabin lehime ihtiyacı varsa kalaylama sırasında bu işlem de gerçekleştirilir.

Kalaycılık, bakır eşyaların gözden düşmesi ve plastik, çelik, teflon, alüminyum vb. eşyaların yaygınlaşması ile birlikte gerilemeye ve yok olmaya başlamış olan geleneksel bir meslektir. Sağladığı gelirin düşük olması çırak temin etmeyi de zorlaştırmaktadır.

Antalya yöresinde bu meslek -özellikle kırsal kesimde- gezici kalaycılar vasıtasıyla kısmen de olsa yaşatılmaktadır. Bunun dışında Elmalı İlçe Merkezi ve kent merkezinde yer alan Demircilerici adı verilen çarşıda bu sanatın ustaları mevcuttur.

21. TINNING

Tinning is an indispensable part of Copper Art. In using copper materials for long years the most important factor is tinning. Tinning is also an application which prevents copper poisoning. Copper poisoning also called as “bakır çalması – copper touch” in Turkey. The only way to prevent copper poisoning is tinning copper materials twice in a year.

Tinsmith's principal tools and equipments are: anvil, hammers sets, tin, cotton, ammonia powder and clamps.

First of all before tinning is forged and corrected by tinsmith. Then the outer surface is cleared by sand and water. The cleaning process can be performed with the help of hydrochloric acid. Cleaned vessel is heated on the tin oven by holding clamps at an angle. Ammonia powder spilled on or into the vessel, then tin mine added into the powder. With help of cotton mixture wipe out and vessel heated again. After heated vessel will be wiped again polished vessels tinning work is completed. If the vessel needs some solder, this work will be done during the tinning process.

Tinning is a traditional profession which has begun to decline and is extinct with the popularization of plastic goods. This profession is partly living in Antalya Region, especially in rural areas by itinerant tinsmiths. Also there are some masters of this art in Elmalı county center and Antalya city center in Demircilerici Bazaar.

Fotoğraf-202: Kalay ustası Recep Öztekin-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-203: Kalaycı dükkânında iç mekândan görünüm-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-204: Kalaylanacak bakır eşyanın kumla temizlenmesi-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-205: Kalaylanacak bakır eşyanın kumla temizlenmesi-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-206: Kalaylanacak bakır eşyanın kumla temizlenmesi-Elmalı İlçesi

Fotoğraf-207: Kalaylanacak olan bakır eşyanın düzeltilmesi-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-208: Kalaycı ocağının yakılması-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-209: Bakır tabağın kalaylanması-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-210: Bakır tabağın kalaylanması-Elmalı İlçesi



22. KAŞIKÇILIK

Kaşık, yemek yemeye yarayan bir tür sofraya aracıdır. Türk Dil Kurumu sözlüğünde “Sulu veya bazı ufak taneli yiyecekleri ağza götürmeye yarayan saplı sofraya aracı” olarak tanımlanmaktadır. Kaşıkçılık ise maden, kemik, ağaç gibi hammaddelerden çeşitli alet ve teknikler vasıtasıyla bu araçların üretilmesidir. Bu mesleği icra eden ustalar “kaşıkçı” ya da “kaşık ustası” olarak adlandırılır. Sap ve ağız olmak üzere iki bölümden oluşan kaşıklar yemek çeşitlerine göre farklı gruplara ayrılabilir. Ayrıca süs amaçlı veya oyun kaşıkları da olabilmektedir.

Antalya İlinin ormanlık yapısı ağaç işçiliğinin gelişmesi ve yaygınlaşmasını kolaylaştırmıştır. Ağaca ve ağaç işçiliğine dayalı bir sanat olan kaşıkçılık da Antalya’nın birçok yerinde karşımıza –yerel üretim- olarak çıkmaktadır. Bununla birlikte Akseki İlçesi Bademli Köyü ile Demre İlçesi Davazlar Köyü İlimizde kaşıkçılığın yaşatıldığı en önemli merkezlerdir.

Testere, keser, törpü, bıçak, eğdi, sıyırıcı ve zımpara kaşık yapımında kullanılan başlıca aletlerdir. Kaşık yapımında en çok tercih edilen ağaç türü şimşir ve sandal ağacıdır. Ancak bunun yanı sıra karaağaç, meşe, ardıç, çam gibi ağaç türleri de bu amaçla kullanılabilir. Bademli Köyünde derlenen halk anlatısına göre kaşıkçılık Ahmet Yesevi hazretlerinin müritleri olan, Sinan ve Kenan Hocalar tarafından başlatılmıştır.

Kaşık, bağ, bahçe işinin olmadığı genellikle kış aylarında, evlerin yanında bulunan, bir ya da iki kişinin sığabileceği büyüklükte “kaşıklık” adı verilen mekânlarda ya da avlunun kapalı hacimlerinde imal edilir. Bir usta bir kaşığı on, on iki dakikada imal edebilmektedir. Kaşık yapımında ilk aşamaya “taslama” denir. İstenilen büyüklükte hazırlanan tahta parçası, yağrık, diğer bir adıyla iskele (ağaç kütük) üzerinde keser yardımıyla kaşık formuna sokulur. Kaşık formu oluşturulduktan sonra, eğdi denilen bıçakla, ağız kısmı temizlenir. Bu ince aşama genelde kadınlar tarafından gerçekleştirilir. Formu verilen, içi temizlenen, ağız kısmındaki fazlalıklar ağız bıçağıyla düzeltilen kaşık son aşamada çeşitli törpü (sıyırıcı) ve zımparalarla düzgünleştirilir. Süslenen kaşık kullanıma hazırdır.

22. MAKING WOODEN SPOON

Making wooden spoon is a traditional profession which survived to today. To make a spoon there are some different raw materials like mine, bone and wood. Spoon shape is given by spoonbill/ spoon master with different techniques belong to raw material.

Spoon has two parts as handle and mouth. Spoons can be divided into different groups according to food kind. Also the spoons can be ornamental or for folk dances.

Saw, adze, rasp, knife, bowed, sanding are the main tools used in the construction making spoon.

Most preferred tree is boxwood in making spoon. Beside boxwood, Karaağaç, Oak, Juniper, Pine Trees can be used for this purpose.

The most important centers in Antalya where making spoon still goes on are Bademli Village belong to Akseki County and Davazlar Village of Demre County. According to the folk narratives, in Bademli making spoon tradition is initiated by Sinan and Kenan Hoca whom were disciples of Ahmet Yesevi.

Fotoğraf-212: Kaşık ustası Hasan Özdemir-Akseki İlçesi Bademli Mahallesi



Fotoğraf-213 Kaşığın yapımı-Akseki İlçesi Bademli Mahallesi



Fotoğraf-214: Kaşığın yapımı-Akseki İlçesi Bademli Mahallesi



Fotoğraf-215: Kaşığın yapımı-Akseki İlçesi Bademli Mahallesi



Fotoğraf-216: Kaşığın yapımı-Akseki İlçesi Bademli Mahallesi

Fotoğraf-217: Kaşığın yapımı-Akseki İlçesi Bademli Mahallesi



Fotoğraf-218: Oyun kaşığı-Akseki İlçesi Bademli Mahallesi



Fotoğraf-219: Süs kaşıkları-Akseki İlçesi Bademli Mahallesi



Fotoğraf-221: Kaşığın yapımı-Akseki İlçesi Bademli Mahallesi



Fotoğraf-222: Kaşığın yapımı-Akseki İlçesi Bademli Mahallesi





Fotoğraf-224: Kaşık ustası Recep Palas-Demre İlçesi Davazlar Köyü



Fotoğraf-226: Kaşık yapımında kullanılan aletler-Demre İlçesi Davazlar Köyü



Fotoğraf-227: Kaşık yapımında kullanılan aletler-Demre İlçesi Davazlar Köyü



Fotoğraf-228: İşlenmiş kaşıklar ve kaşığın yapımında kullanılan ağaç malzeme-Demre İlçesi Davazlar Köyü



Fotoğraf-229: Ağaç kaşık-Kumluca İlçesi Kuzca Mahallesi



23. KİLİM DOKUMACILIĞI

Kilim, Türk el dokuma sanatları içinde önemli bir yere sahiptir. El dokuması kilim denilince ilk olarak akla Türk kilimleri gelmektedir. Dünyanın en eski kiliminin, MÖ 5. yüzyıla ait Türk kilimi olduğu saptanmıştır. Kilim, göçebe kavimlerin kullandığı dokumaların başlıcasıdır. Kilimin halıdan ayrılan özelliği, deseninin ve yüzeyinin halıdaki gibi çözgülerin üstüne tek tek atılan ilmeklerden ibaret olmayışdır. Kilim dünya literatürüne Türkçe bir kelime olarak girmiş olup, Türkiye dışında yakın bölgeler olan Balkanlar, Kafkasya, İran, Afganistan, Pakistan, Kuzey Afrika, Pakistan, Orta Asya ve Çin’de de dokunmaktadır.

Kilimin ana maddesi yün, pamuk, keçi kılı veya ipektir. Atkısı ve çözgüsü yünden olmakla birlikte atkısı yün veya çözgüsü pamuk ipliğinden de yapılabilir. Kilimlerde kullanılan renkler, motifler ve teknikler, kilimin ait olduğu ve dokunduğu yörenin geleneklerini, tarihini, kültürünü yansıtır. Genel anlamda kilimde bulunan her öge yörenin folklorundan doğrudan etkilenir. Dolayısıyla her yörenin motif ve rengi birbirinden az veya çok farklılık gösterir ve kilimler çoğunlukla dokundukları yerin ismini taşırlar; Siirt kilimi, Isparta kilimi, Yozgat kilimi, Uşak kilimi vb. Anadolu kilimlerinde yeşil, turuncu, mavi, lacivert ve kırmızı en çok gözlemlediğimiz renklerdir. Türk dokumalarında en çok kullanılan motifleri şu şekilde kategorize etmek mümkündür.

- 1- Hayvansal motifler; en çok kullanılan kuş motifi olmak üzere ejder, akrep, yılan, kurtağzı, kurt izi ve böcek motifleri kullanılır.
- 2- Bitkisel motifler; Ağaç, yaprak, çiçek ve meyve motifleri kullanılır.
- 3- Geometrik motifler; Dokuma kolaylığından dolayı en çok tercih edilen motif türüdür. En çok görülen şekilleri, üçgen, dörtgen, dikdörtgen ve eşkenar dörtgendir.
- 4- Karışık motifler; Madalyon, rozet, çengel, sütun yazı, harf, damga, im vs. kullanılır.
- 5- Sembolik motifler; Dokuyucunun duygu düşünceleri ile doğa güçlerini simgeleyen motiflerdir. Bu gruba kuş, hayat ağacı, el, tarak, ibrik, kandil vb. girmektedir.

Orta Asya’da sürdürülen araştırmalarda, göçebe halde yaşayan Türklerin çeşitli kilim teknikleriyle oluşturdukları dokuma parçaları bulunmuştur. Bu bulgular Türklerin yaşamında kilimin çok eskilere dayanan bir geçmişinin olduğuna işaret etmektedir. Kilim dokumacılığının Anadolu Selçuklu döneminde de gelişmiş olduğunu görüyoruz. Ne var ki yünlü dokumaların saklanması ve korunması çok zor olduğundan bu konuda yeterince eski somut bulgulara nadiren rastlanmaktadır. Bilinen en eski Anadolu kilim bulguları 16. yüzyıla aittir. Anadolu’da yaşamış olan diğer toplulukların dokuma tekniklerine Türkler kendi renk ve motiflerini de katarak geniş bir yelpaze içinde çeşitli ve değerli kilim örnekleri bırakmışlardır.

Antalya İli ve ilçelerinde de kilim ve kilim dokumacılığı halen yapılmaktadır. Antalya’nın Kaş İlçesi’nde, eski adıyla ‘Sahil Barak’ bugünkü adıyla ‘Boğazcık Köyü’nde kaybolmakta olan ‘Barak kilimleri’ el sanatı yeniden hayat buluyor. Baraklar Anadolu’ya yerleşen Türkmen Oymakları’nın en etkin ve üretken kollarından biridir. Barak aşiretleri Gaziantep, Nizip, Kargamış üçgeninde yoğun olarak yaşamıştır. Bu aşiret, sebebini bilemediğimiz bir göç hareketi ile Teke yöresi -Antalya- Kaş çevresine yerleşmiştir. İlk defa Boğazcık Köyü’ne gelen Baraklar, birkaç yüz yıldan beri Kaş bölgesinde yaşamaktadır. Sonradan çoğalarak üç köy teşkil edecek hale gelmişlerdir. Baraklar iyi bir sürü besleyicisidir. Besledikleri hayvanların yün ve kılından üretilen dokumalar günümüzde devam etmektedir. Çoğunlukla iki yüzü de kullanılabilen özel bir tarz üreterek, “Barak Kilimi” adını vermişlerdir. Baraklar, kilim dokumaları yanında, ekmek torbası, Barak çarığı, semer yapımı gibi geleneksel el sanatlarını günümüzde de sürdürmektedir.

Yine Antalya'nın Korkuteli İlçesi Küçükköy ve Büyükköy'de kilim dokumacılığı yapılmaktadır. Hatta bu kilim dokumacılığıyla ilgili olarak ilçe merkezinde kurs açılmıştır. Adı geçen kursun açılması bu geleneğin sürdürülmesi açısından çok önemlidir. Burada dokunan kilime verilen isim "Alafaradın Kilimi" dir. Bu kilime "alafaradın" denmesinin sebebi şudur: 14.Asrın sonlarına doğru, Horasan'dan gelen kavim bugünkü Büyükköy ve Küçükköy'ün bulunduğu alanda hayvancılık yapmaktaydı. Kızılkaya dolaylarında iki Selçuklu Beyi savaşılmaktaydı. Yenilmekte olan tarafa, o zamanın aşiret reislerinden Ali Fahrettin isimli iki amca çocuğu yardım eder. Savaşı kazanan Bey, iki amca çocuğuna yardımları karşısında bugünkü Büyükköy ve Küçükköy'ün bulunduğu alana yerleşmelerine izin verir. Bey, aradan geçen zamandan sonra iki amca çocuğunu ziyaret eder. Ziyaretlerinde isteklerini sorar. Onlar da hayvancılıkla geçindiklerini, zaman zaman hayvanları için su ve otlağa sıkıldıklarını, hayvanlarını iyi besleyemedikleri için beyden bol su, otlakları geniş, serin bir yer olan Büyükköy'ün ve Küçükköy yaylasının bulunduğu yeri ister. Bey de buraları onlara yayla tutmaları için izin verir. Uzun zaman iki amca çocuğu ve onların soyundan gelenler, hayvanlarını yazları buralara gelerek getirerek, kışları da Büyükköy ve Küçükköy'e götürerek bir göçebe hayatı yaşamışlar. Zamanla Büyükköy ve yaylası Büyük Ali Fahrettin'e Küçükköy ve yaylası Küçük Ali Fahrettin'e ve onların soylarından gelenlere ayrılır. Büyük Ali Fahrettin'in soyundan gelenler yaylada hayvancılığın yanı sıra bol sulu, verimli toprakları ekip biçmeye başlamışlar. Alafaradın ismi Ali ve Fahrettin'in kısaltılmış halidir.

23. RUG WEAVING

Kilim has an important place in Turkish hand-woven arts. The oldest Kilim belongs to 5th Century B.C found in Central Asia is a Turkish kilim. Also when it's about Kilim Turkish Kilims are the first to mind. Kilim is the main fabrics used by nomadic tribes.

"The difference between a kilim area rug and a carpet or a pile rug is that whereas the design visible on the kilim is made by interweaving the variously colored wefts and warps, thus creating what is known as a flat weave, in a pile rug individual short strands of different color, usually of wool, are knotted onto the warps and held together by pressing the wefts tightly against each other."

Kilim entered the World Literature as a Turkish world. Other than Turkey it's weaving in Balkans, Caucasus, Iran, Afghanistan, Pakistan, North Africa, Central Asia and China.

Raw material of kilim can be wool, cotton, goat hair or silk. Weft and warp both can be from wool or weft from wool and warp from cotton. All the colors, motifs and techniques used in kilim reflect the tradition and culture of the region where it woven. In general, every item in the rugs is directly affected by the regions folklore. Therefore each region shows some little various on the colors and motifs. Because of this, kilims mostly carry the name of the place where they woven like Siirt Kilimi, Isparta Kilimi, Yozgat Kilimi, Uşak Kilimi... etc. Main colors used in Anatolian Kilims are green, orange, blue, dark blue and red. The most using Turkish weaving motifs can be categorized as follow:

- 1- Animal Motifs: Most common motifs in use are birds, dragon, scorpion, snake, wolf mouth, wolf print and insect motifs.*
- 2- Plant Motifs: Trees, leaves, flowers and fruits.*
- 3- Geometric Motifs: Most preferred motifs due to ease of weaving. The most prevalent motifs are triangular, square, rectangle and rhombus.*
- 4- Mixed Motifs: Medallions, badges, hook, column, text, letters, stamps... etc.*
- 5- Symbolic Motifs: The motifs which symbolize the weaver's thoughts, emotions like life tree, birds, hand or the forces of nature like combs, lamps... etc.*

Some woven pieces found in central Asia studies which created with Turkish kilim techniques. These founding show that kilim has a long history in Turkish Culture. The Anatolian Seljuk Kilims are rarely found in Anatolia because of the difficulties of protecting wool materials. The oldest kilim finding in Anatolia belongs to 16th century. After the arrival of the Turks in Anatolia they added other communities weaving techniques, colours, motifs. This harmony emerged diverse and valuable kilim examples.

Kilim is still weaving in Antalya province and districts. One of the kilim weaving in Antalya area is Barak Kilims. These kind of kilims were being lost but in the last years began to weave again in Boğazcık Village. Baraks are one of the Turkmen tribe whom settled in Anatolia, who mostly located in Gaziantep, Kilis and Kargamış. Also an arm of this tribe came to Antalya- Teke region with an unknown reason imigration and located around Kaş like 200 years ago. Boğazcık, Sahil Barak with its old name is one of the village where Baraks immigration located in Antalya.

Baraks using goat hair in their kilims. Because of they are feeding goat or lamb it's an easy material to find. One of the speciality of these kilims are both faces can be use because of the different techniques in their weaving. As seen these kinds of kilims taking their names from the tribe they are weaving by.

Alafaradın is another kind of kilim which weaving in Antalya region which weaving in Küçükköy and Büyükköy villages belongs to Korkuteli district. For the maintaining of this tradition a kilim weaving course opened in the town center. Alafaradın kilims take their names from the founders of these two villages Ali Fahrettin.



Fotoğraf-233: Kirkit-Korkuteli İlçesi Büyükköy Mahallesi



Fotoğraf-234: Kirmen-Korkuteli İlçesi Büyükköy Mahallesi

Fotoğraf-235: Alafaradın kilimi-Korkuteli İlçesi Büyükköy Mahallesi



Fotoğraf-236: Alafaradın kilimi-Korkuteli İlçesi Büyükköy Mahallesi



Fotoğraf-237: Alafaradın kilimi-Korkuteli İlçesi Büyükköy Mahallesi



Fotoğraf-238: Alafaradın kilimi-Korkuteli İlçesi Büyükköy Mahallesi

Fotoğraf-239: Kirmen ve yün ip-Korkuteli İlçesi Büyükköy Mahallesi



Fotoğraf-240: Istar adı verilen dokuma tezgâhı-Korkuteli İlçesi Küçükköy Mahallesi



Fotoğraf-241: Tezgâhta kilim tekniğinde dokuma yapılması-Korkuteli İlçesi Küçükköy Mahallesi



Fotoğraf-242: Tezgâhta kilim tekniğinde dokuma yapılması-Korkuteli İlçesi Küçükköy Mahallesi



Fotoğraf-243: Tezgâhta kilim tekniğinde dokuma yapılması-Korkuteli İlçesi Küçükköy Mahallesi

Fotoğraf-244: Tezgâhta kilim tekniğinde dokuma yapılması-Korkuteli İlçesi Küçükköy Mahallesi





Fotoğraf-246: El dokuması kilim-Korkuteli İlçesi Küçükköy Mahallesi



Fotoğraf-247: El dokuması kilim-Korkuteli İlçesi Küçükköy Mahallesi



Fotoğraf-248: El dokuması kilim-Korkuteli İlçesi Küçükköy Mahallesi



Fotoğraf-250: El dokuması kilimden detay-Korkuteli İlçesi Küçükköy Mahallesi



Fotoğraf-251: El dokuması kilimden detay-Korkuteli İlçesi Küçükköy Mahallesi



Fotoğraf-252: El dokuması kilimden detay-Korkuteli İlçesi Küçükköy Mahallesi

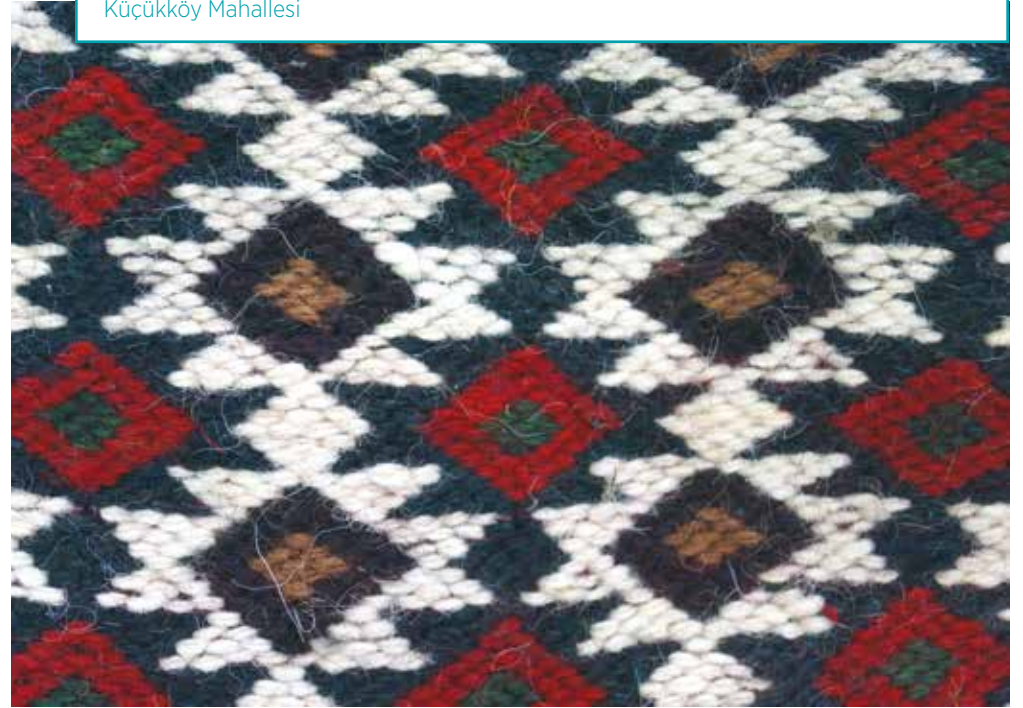


Fotoğraf-253: El dokuması kilimden detay-Korkuteli İlçesi Küçükköy Mahallesi

Fotoğraf-254: Kilim tekniği ile dokunmuş olan çoban çantası-Korkuteli İlçesi Küçükköy Mahallesi



Fotoğraf-255: Kilim tekniği ile dokunmuş olan çoban çantasından detay-Korkuteli İlçesi Küçükköy Mahallesi



24. LEBLEBİCİLİK

Baklagiller birkaç süreçten (örneğin kabukların ayrılması, kaynatma, kavurma, ayıklama ve öğütme vb.) geçirilerek çeşitli yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılır. Esasen baklagillerin kısa bir süre yüksek sıcaklığa maruz bırakılarak kavrulması yöntemi uzun yıllardır Asya'da, Orta Doğu'da ve Güney Amerika'da uygulanmaktadır. Bu tür ürünler arasında leblebi olarak adlandırılan kavrulmuş nohut, en yaygın olanıdır.

Leblebinin kökeni ve geçmişi tam olarak bilinmemektedir. Buna karşın yüzyıllardır Anadolu'da bilinen leblebi Türk insanı tarafından Kuzey Afrika, Orta Doğu, Avrupa ve bazı Afrika ülkelerine tanıtılmıştır. Türkiye'de başlangıcı belirlenemeyen bir zamandan beri leblebi üretimi yapılmaktadır. Bu üretimi yapılan yerlerden biri de Antalya ilinde Elmalı İlçesidir. Hatta bu leblebi "Elmalı Leblebisi" diye anılır. Ve bu leblebi Antalya yöresinde çok ünlüdür. Elmalı'ya il dışından ve ilden ziyaret için gelenler bu leblebinin satıldığı "helvacılar" çarşısına uğramadan ve almadan geriye dönmezler. Elmalı'da "helvacılar" çarşısında Ahmet Millioğlu tarafından halen yapımı ve pazarlaması yapılmaktadır.

Nohutun leblebiye dönüşmesi oldukça zaman alır. Hemen hemen bir buçuk ayda belirli işlemlerden geçen nohut leblebiye dönüşür. Leblebinin üretimi diğer kuruyemişlere göre bazı farklılıklar göstermektedir. Leblebi imalatı için kırmızı iri nohutlar seçilir ve daha sonra dokuz gözlü eleklerden geçirilir. Bu eleme sırasında en iyi nohutlar seçilir. Seçilen nohutlar tuğla ve çamurdan yapılmış daire şeklinde ortasında bakır döğme dişli sac bulunan ve altında odun yakılan ocakta kavurma (tav) işlemine tabi tutulur. İlk kavurma işi oniki dakika ile onyedici dakika arasında yapılır. Daha sonra nohut sıcak olarak telis çuvallara doldurulur. On gün bekletilir. Bu on günlük bekletilmeden sonra ikinci kavurma oniki dakika ile onbeş dakika arasında yapılır. Telis çuvallara konur ve on gün bekletildikten sonra üçüncü kavurma dokuz ile on dakika arasında yapılır ve telis çuvallara konularak bir gün bekletilir. Ertesi gün toprak ve kireç karışımı sergiliklere serilip her gün karıştırılarak kırkbeş ile atmış gün arasında bekletilir.

Daha sonra ihtiyaca göre nohut ıslama makinesinde suyu ayarlı verilmek suretiyle ıslatılır. Tekrar telis çuvallara konulur. Azami oniki saat veya yirmidört saat dinlendirildikten sonra tekrar elenir, büyüklüklerine göre ayrılır. Daha sonra bu nohutlar kavak ağacından yapılan ve ağaç denilen tokmakla sac üzerinde çevrilmek sureti ile ocakta kabuklarından ayrılır. Leblebi kırığı ve kabuğu, kalburda elenerek ayrılır. Yine çuvallara konularak az bir ay tekrar dinlendirilir. Kavrulan leblebinin dinlendirme işlemi tamamlandıktan sonra ocakta kızartılır. İsteğe göre leblebiye sıcakken tuz, biber(acılı için) veya karanfil serpilir. Kavrulan leblebi kıl çuvallarda on dakika dinlendirildikten sonra satışa sunulur.

Leblebinin yapımı aşamasında kullanılan ocaklar, çuval ve çullar, bakır saclar vb birçok malzeme geleneksel el yapımı araçlardır. Yıllardan bu yana "helvacılar" çarşısında dededen miras kalan dükkânla bu işin çıraklığından yetişmiş olan torun Ahmet Millioğlu leblebicilik işini yine aynı dükkânda büyük bir şevkle sürdürmektedir.

24. PRODUCING LEBLEBİ

Leblebi is a traditional Turkish snack generally made from roasted chickpeas. Roasting legumes before eating is a general method which has been used for many years in Asia, Middle East and South America. Leblebi is the most famous legumes in Turkey.

The origin and history of leblebi is not fully known in Anatolia. However, for centuries leblebi known in these lands and introduced to North Africa, Middle East and Europe by Turkish people.

Preparing leblebi can take some time, almost a month or much and after passing certain transactions, chickpeases turn into leblebi. Also leblebi production shows some differences compared to other legumes and various of chickpeas.

In Antalya, Elmalı district is one of the leblebi producing center in Turkey. In the region Elmalı's leblebi is very popular. Ahmet MİLLİOĞLU is one of the master who make this profession survive today in Elmalı who has a store in Helvacılar Bazaar.

Fotoğraf-256: Leblebici dükkânı-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-257: Leblebici dükkânı-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-258: Leblebici dükkânı-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-260: Sarı leblebi-Elmalı İlçesi





25. PEHLİVANLIK

Pehlivan geleneksel bir Türk sporu olan yağlı güreşi icra eden sporculara verilen isimdir. Farsçadan dilimize aktarılmış olan bu kelime Anadolu'da yiğit, bileği sağlam, güçlü kuvvetli kişileri ifade etmek amacıyla da kullanılmaktadır.

Yağlı güreş, müsabaka sırasında güreşçilerin vücutlarına yağ sürmeleri nedeniyle bu isimle anılan, müzik eşliğinde icra edilen, geleneksel bir spor türüdür. Yağlı güreş geleneksel bir spor olduğu kadar aynı zamanda bir gösteri sanatıdır.

Antalya, halk tarafından yağlı güreşin çok sevildiği ve sayısız güreşçinin yetiştiği bir coğrafyadır. Geçmişten günümüze Recep Gürbüz, Cengiz Elbeye, Mehmet Yeşilyeşil ve Ali Gürbüz yağlı güreş turnuvaları içerisinde en önemlisi sayılan Kırkpınar'da başpehlivanlığı kazanan Antalyalı pehlivanlardandır. Yakın zamanlara kadar özellikle köy düğünlerinin ve bayramların vazgeçilmez bir parçası olarak karşımıza çıkan yağlı güreşler günümüzde tümüyle güreş festivallerinde icra edilen bir turnuva sporu haline dönüşmüştür. Yağlı güreş festivalleri güreş ağası, hakem, cazgır, çalgıcı, yağcı, meydan komiseri, peşkirci gibi görevliler tarafından bir dizi ritüel ve geleneksel uygulama ile yürütülen, yöre halkının katılımıyla coşkulu bir hava kazanan, halk kültürü açısından önemli bir yer tutan toplumsal etkinliklerdir. Bu etkinliklerde en büyük rol doğal olarak pehlivanlara düşer. Pehlivan bu gösterinin başkahramanıdır. Güreş festivalleri yerel ve ulusal televizyonların yanı sıra yazılı basında da yer almakta ve meraklıları tarafından takip edilmektedir. Yöremizin en bilinen yağlı güreş festivali "Elmalı Yeşil Yayla Yağlı Güreş Festivali"dir.

Pehlivanlar geleneksel bir spor olan yağlı güreşi icra etme bilgi, beceri ve hünerine sahip kişiler olup aynı zamanda bu geleneğin devam etmesini de sağlarlar. Er meydanı olarak adlandırılan çayırarda güreşen pehlivanların piri, Peygamber Efendimiz Hz. Muhammed'in amcası Hz. Hamza'dır. Pehlivanlara özgü bir giysi olan ve müsabakalar sırasında giyilen geleneksel giysiye kispet adı verilir. Kispetler belden baldıra kadar uzanan, paçası dar, beli ve paçası iple bağlı, deri pantolonlardır. Pehlivan karakteri ve imajı açısından kispet vazgeçilmez bir unsurdur. Yağlı güreşe çocuk yaşlarda başlanır. Sağlam bir fizik yapısı, kuvvet ve heves isteyen bir spordur. Yağlı güreşe başlayan genç aynı zamanda pehlivanlığa da adımını atmıştır. Yağlı güreş genellikle usta-çırak ilişkisi içerisinde yürütülür ve uzun bir eğitim süreci söz konusudur. Çırak ustasından güreş tekniği ve oyunlarına dair bilginin yanı sıra pehlivan karakteri ve pehlivanlık geleneğine dair bilgiyi de alır, zaman içerisinde özümser. Bu şekilde pehlivanlık geleneğinin ve yağlı güreşin süreklilik kazanması ve gelecek kuşaklara aktarılması sağlanır.

Antalya halkı tarafından, ata sporu olarak görülen yağlı güreşle uğraşan pehlivanlar büyük saygı görmekte, pehlivanlık ise her fırsatta yüceltilmektedir. Pehlivan karakteri, yöre insanı için önemli bir kültürel kimlik unsurudur. Pehlivanlar centilmenlik, saygı, cömertlik, ahlak, dürüstlük, gelenek, görenek ve adetlere uyma ve saygı gösterme ile töreyi devam ettirme gibi yaklaşımlarıyla toplum içerisinde örnek kimlik oluşturur.

25. OIL WRESTLING ATHLETES

*Pehlivan*s are the athletes who practice traditional Turkish sport oil wrestling. *Pehlivan* is a Persian word which transferred to Turkish. In Anatolia this word used to refer brave, solid ankle, strong and healthy people.

Antalya is a land that oil wrestling loved by public and many *pehlivan*s grows in her villages. From past to present Recep GÜRBÜZ, Cengiz ELBEYİ, Mehmet Ali GÜRBÜZ are the Antalian wrestlers who won the most important oil wrestling tournament of Turkey, *Kırkpınar Oil Wrestling* and became *Başpehlivan*. (Supreme *Pehlivan*)

Until recently oil wrestling has performed as an indispensable part of village weddings, today has become a tournament sport.

Oil wrestling has some traditional rituals and rules which have changed only slightly over the centuries. Biggest role in this activity naturally falls to the wrestlers. *Pehlivan* is the protagonist of this show. *Pehlivan*s wear a hand- stitched leather called as *Kispet*.

Antalya's most known oil wrestling festival is "Elmalı- Yeşil Yayla Oil Wrestling Festival".

*Pehlivan*s are not only the wrestlers. They are also transferring this tradition with its knowledge and skills to the next generation. Any wrestler in this tradition has a master.

Wrestling area called as "er meydanı" field of contest, in Anatolia. Pyrene of this profession is St. Hamza who is Prophet Muhammed's uncle also wrestled in wrestling meadows.

Oil wrestling is seen as ancestor sport and highly regarded in Turkey. Wrestler character is an important culture identity because of *pehlivan*s create as an exemplary ID for Anatolian people with their honest, respectful, generous specialties.

Fotoğraf-262: Yeşilyayla Yağlı Güreş Festivali-Elmalı İlçesi





Fotoğraf-264: Yeşilyayla Yağlı Güreş Festivali-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-265: Yeşilyayla Yağlı Güreş Festivali-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-266: Yeşilyayla Yağlı Güreş Festivali-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-267: Yeşilyayla Yağlı Güreş Festivali-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-268: Yeşilyayla Yağlı Güreş Festivali-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-269: Yeşilyayla Yağlı Güreş Festivali-Başpehlivan Recep Gürbüz'ün mezarının ziyaret edilmesi-Elmalı İlçesi

26. PİYAZCILIK

Piyaz; haşlanmış kuru fasulye, soğan, maydanoz, domates, haşlanmış yumurta, tahin, pul biber, zeytinyağı ve sirkeden yapılan bir yiyecektir. Antalya yöresinde geleneksel bir meslek grubunu teşkil eden piyazcılar bu yiyeceği çarşıda üretip satan esnaf grubudur. Türkiye'nin diğer bölgelerinde bir meze olarak tüketilen piyaz, Antalya yöresinde ise gerçek bir yemektir ve yapılışı itibarıyla da bazı farklılıklar gösterir.

Piyazın yapılışı kuru fasulyenin yumuşaması için bir gece önceden ıslatılmasıyla başlar. Geçmişte piyaz yapımında Çandır fasulyesi kullanılmıştır. Çandır fasulyesinin özelliği küçük taneli bir fasulye türü olmasıdır. Bugün ise artan talep nedeniyle Konya yöresinden gelen küçük taneli fasulyeler de kullanılmaktadır. Aynı şekilde piyaza katılacak olan talatur/tarator sosu da hazırlanır. Talatur sosu için yaklaşık bir çay bardağı tahin limon suyu ve birkaç kaşık ılık suyla çırpılır, bu karışıma ezilmiş sarımsak ve bir parça zeytinyağı katılarak buzdolabında dinlenmeye bırakılır. Ertesi gün kuru fasulye kaynatılarak pişirilir. Haşlanmış yumurta, soğan, domates ve maydanoz uygun büyüklükte kesilerek hazır edilir. Piyaz tabağına alınan kuru fasulyenin üzerine taratoru dökülür, yanına soğan, domates, yumurta ve maydanozu eklenir, üzerine kırmızı pul biber ekilip sirkesi de döküldükten sonra tüketilmeye hazırdır. Çarşıda piyaz köftenin yanında tüketilebildiği gibi tek başına yemek olarak da tüketilebilmektedir.

Piyazcı Sami, Piyazcı Ahmet, Piyazcı Mustafa Antalya'da tanınan en meşhur piyazcılar arasındadır. Halk anlatısına göre Antalya piyazına farklılık kazandıran ve esas olarak tahinden yapılan ve "talatur" veya "tarator" adı verilen piyaz sosunun mucidi Piyazcı Sami'nin babası Muslu Dayı lakabıyla tanınan Mustafa'dır.

26. PİYAZ (ANTALYA STYLE BEAN SALAD) PRODUCING

Piyaz a kind of bean salad made by boiled dry beans, onion, parsley, tomatoes, boiled egg, sesame oil, red pepper flakes, olive oil and vinegar. Piyazcılık is a traditional occupation in Antalya Region. Who cook and sell piyaz is called as “piyazcı”.

Consumed in other parts of Turkey, piyaz is not seen as a bean salad or an appetizer. Piyaz is real meal and shows some differences construction of its preparation. Who cook and sell this meal call as piyazcı.

Preparation:

Dry bean soaked from overnight to smooth. And for Piyaz bean, Çandır bean is preferred in cooking piyaz because of its small grain bean type. In the same time the piyaz sauce which called as talatur or tarator will be prepared.

To prepare the talatur sauce, for about a tea cup of olive oil, sesame oil mixed with lemon juice and 1-2 spoon of warm water. A few crushed garlic and olive oil wil be added into mixture and let rest in refrigerator for participating.

The next day soaked beans will boiled. Hard- boiled eggs, onions, tomatoes and parsley cut in appropriate sizes. Boiled beans get into the plate and tarator sauce is poured over the dry beans. It will be served after cutting materials added to plate. It's ready to consumed after vinegar and pepper flakes planted. You can consume only piyaz or take meatballs with piyaz.

The most famous piyaz producers are Piyazcı Sami, Piyazcı Ahmet and Piyazcı Mustafa in Antalya city center. According to folk narratives Antalya's piyaz is different then the other cities and the reason of this difference is the tarator/ talatur sauce which is made by sesame oil. This sauce invented by Piyazcı Sami's father Mustafa who known with his nickname Muslu Dayı in Antalya.

Fotoğraf-270: Antalya piyazı-Muratpaşa İlçesi (Foto: Mahmut Davulcu)



Fotoğraf-271: Antalya piyazının yapımı-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-272: Piyazın yapımı-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-273: Köfte ile birlikte sunulan Antalya piyazı-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-274: Piyazda kullanılan fasulye-Muratpaşa İlçesi



27. SERPME BÖREKÇİLİK

Antalya mutfak kültürü açısından önemli bir yeri olan “serpme börek”, geleneksel çarşı mutfağı başlığı altında incelenebilecek, hamurunun elde savrulması yöntemiyle açılması nedeniyle de bu isimle anılan bir börek türüdür.

Serpme böreğin kıymalı ve peynirli olmak üzere başlıca iki çeşidi bulunmaktadır. Yapımı kısaca şöyledir: Un, tuz ve suyla karılarak hamur haline getirilir. Beze haline getirilen hamurlar yağlanan tepsilere yerleştirilir ve dinlenmeye bırakılır. Daha sonra bezeler merdane yardımıyla yassılaştırılır ve elde savrulularak açılmaya başlanır. Serpme böreğin en önemli özelliklerinden birisi hamurunun son derece ince açılmasıdır. Börek hamuru açıldıktan sonra, daha evvelden hazırlanan iç yerleştirilir, baharat eklenir ve katlanır. Fırında pişirilen börek, çay ya da ayranla sıcak olarak tüketilir.

Antalya’da bu böreği çarşıda imal ederek satan kişiler “serpme börekçi” olarak tanınan bir meslek kolunu oluşturur. Yörede “Börekçi Tevfik” lakabıyla tanınan ve Muratpaşa İlçesi Sinan Mahallesinde bulunan dükkânında yarım asrı aşkın bir süredir bu meslekle iştigal eden Tevfik Çalışkaner üç nesildir serpme börekçilik yapan, bu geleneğin örnek ve en önemli temsilcisidir.

27. SPREADING PASTRY PRODUCING

Serpme börek (Spreading Pastry) is a kind of pastry which can be examined under the traditional cuisine markets headline. Serpme Börek's dough is opening with the method of spinning by hand. This is why it takes spreading pastry name.

Construction as briefly is, flour, salt and water get mixed. When dough is ready, dough pieced to the pulps and placed on oiled tray and left to rest. Pulps flattened with help of a Rolling pin and begin to open by hands. One of the most important features of spreading pastry dough is extremely thin opening. After opening the pastry dough, optionally meat or cheese is added into dough and closed. Baked pastries eaten with tea or ayran (buttermilk) as separately.

In the region Tefvik ÇALIŞKANER who known with his nickname “Börekçi Tefvik” is the most famous börekçi (who baked pastry) in Antalya. His family is doing this job for three generations. Their market is located in Sinan district belongs to Muratpaşa County.

Fotoğraf-276: Serpme börek-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-277: Serpme böreğın yapımı-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-278: Serpme böreğın yapımı-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-279: Serpme böreğın yapımı-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-280: Serpme böreğın yapımı-Muratpaşa İlçesi

Fotoğraf-281: Serpme böreğın yapımı-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-282: Serpme böreğin yapımı-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-283: Serpme böreğin yapımı-Muratpaşa İlçesi

Fotoğraf-284: Serpme böreğin yapımı-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-285: Serpme böreğın yapımı-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-286: Serpme böreğın yapımı-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-287: Serpme böreğın servis edilmesi-Muratpaşa İlçesi

28. SU KABAĞI İŞLEMECİLİĞİ

Anadolu'nun pek çok yerinde yetişmekte olan su kabağı, kabakgiller familyasından tek yıllık bir bitkidir. Genellikle alt kısmı geniş, sap kısmı dar olan su kabaklarının farklı çeşit ve türleri de bulunmaktadır.

Su kabağı kullanım alanı en geniş bitkilerden biridir. Kurutulmuş su kabağı çalgı yapımından (kabak kemane), bebek oyuncağı yapımına farklı alanlara ham madde olmuştur. Çekirdekleri ile birlikte kurutulan küçük su kabakları bebeklerin çingirakları olurken içi temizlenerek kurutulanlar yıllarca tarlalarda sürühi yerine kullanılmıştır. Günümüzde ise su kabakları daha çok saksı ve avize gibi süs eşyalarının yapımında kullanılmaktadır.

Avize Yapımı: Su kabağı tohumları Mart ayının son günlerinde ekilir. Ağustos ayında olgunlaşan kabaklar toplanıp kurumaya bırakılır. Kuruyan kabak alt kısmından açılıp içi temizlenir. İstenilen şekil üzerine çizilerek gerekli yerlere delikler açılır. Uzunca bir süre su kabağını korumak amaçlı verniklenir. Vernikler kuruduktan sonra isteğe göre deliklere renkli boncuklar yerleştirilir. Son olarak ampul düzeneği yerleştirilen avize kullanıma hazır hale gelmiştir. Yakılan ampul renkli boncukların da yardımı ile su kabağına çok güzel bir görünüm vermektedir. Su kabaklarının yapıları birbirinden değişik olduğu için üzerlerine aynı motif işlense bile ampul yakıldığı zaman ortaya çıkacak olan görüntü değişik olmaktadır.

28. THE CALABASH EMBROIDERY

Squash which is grown in many parts of Anatolia is a perennial plant of the family Cucurbitaceous. They come in a variety of shapes: they can be huge and rounded, small and bottle shaped, or slim and serpentine, more than a meter long.

The squash plant has one of the widest range with many different application areas. From make an instrument (kabak kemane) to baby toys squash can be a raw material to use in different areas. While a small squash which dries with its beans can be a baby toy, a big one which cleaned from beans used as a water storage tool for many years in gardens. Nowadays they are using in decoration to make flower pot and lambs.

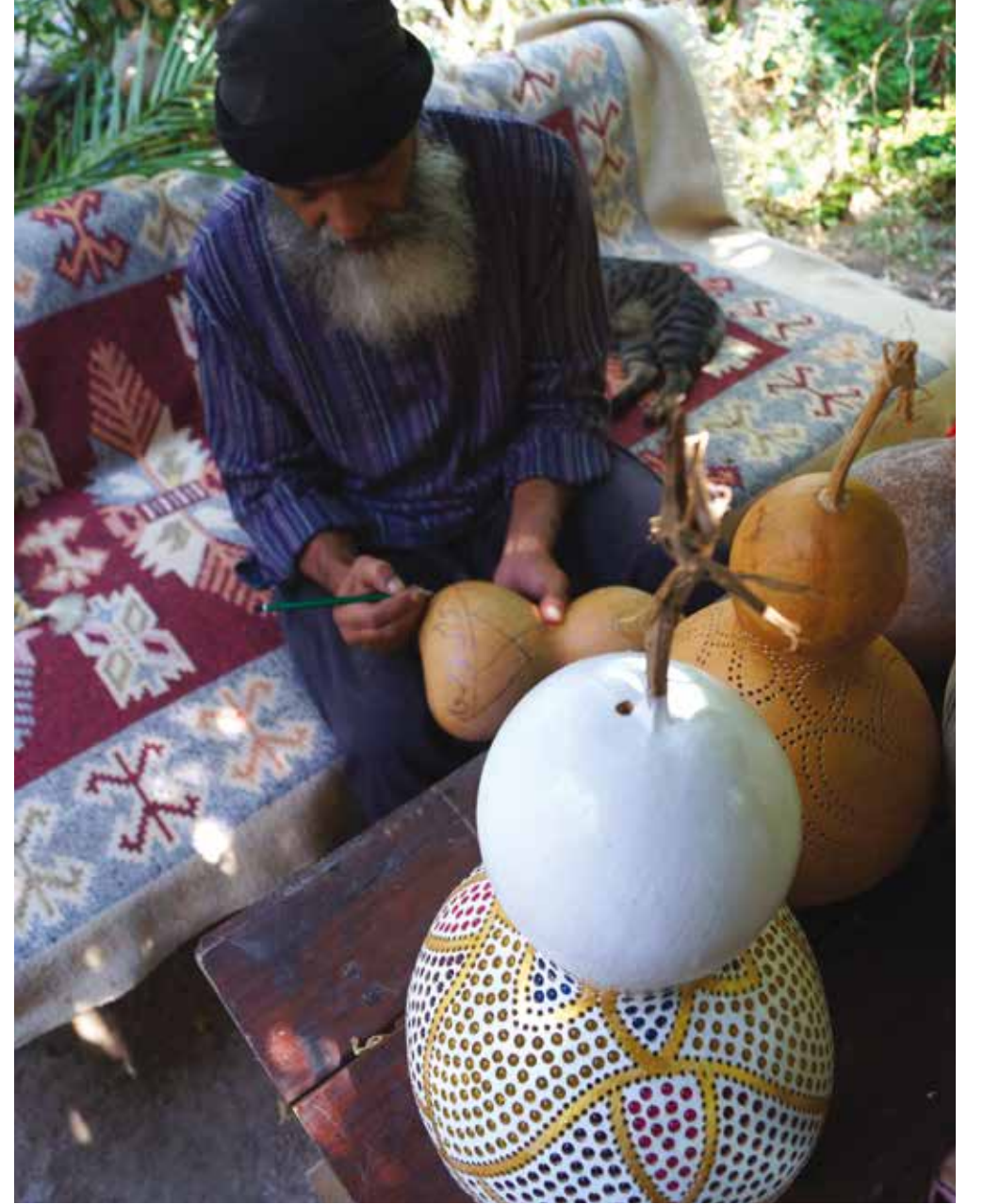
The Squash Lamb: The squash beans planted in the last days of March and ripen in August when they grow. After they dried opened from bottom and cleaned. The chosen design drowns on it and then open holes according to this design. The squash is varnished for durability and strength for many years. Optionally colorful beads are attached to the holes. Finally a light bulb is inserted into the squash. The lit bulb has a amazing view to the squash with the help of colorful beads. Even though the same motif is embroidered, the look of the lamp is different each time because of the shape of the squash.



Fotoğraf-289: İşlenmek üzere bekleyen su kabakları-Alanya İlçesi



Fotoğraf-291: Ümit Çağlar sukabağını işlerken-Alanya İlçesi



Fotoğraf-290: Sukabağının işlenmesi-Alanya İlçesi



Fotoğraf-292: Sukabağının işlenmesi-Alanya İlçesi



Fotoğraf-293: Sukabağının işlenmesi-Alanya İlçesi

Fotoğraf-294: Sukabağının işlenmesi-Alanya İlçesi





Fotoğraf-295: Ümit Çağlar sukabağını işlerken-Alanya İlçesi

Fotoğraf-296: Yarı mamul su kabakları-Alanya İlçesi



Fotoğraf-297: İşlenmiş sukabağı-Alanya İlçesi



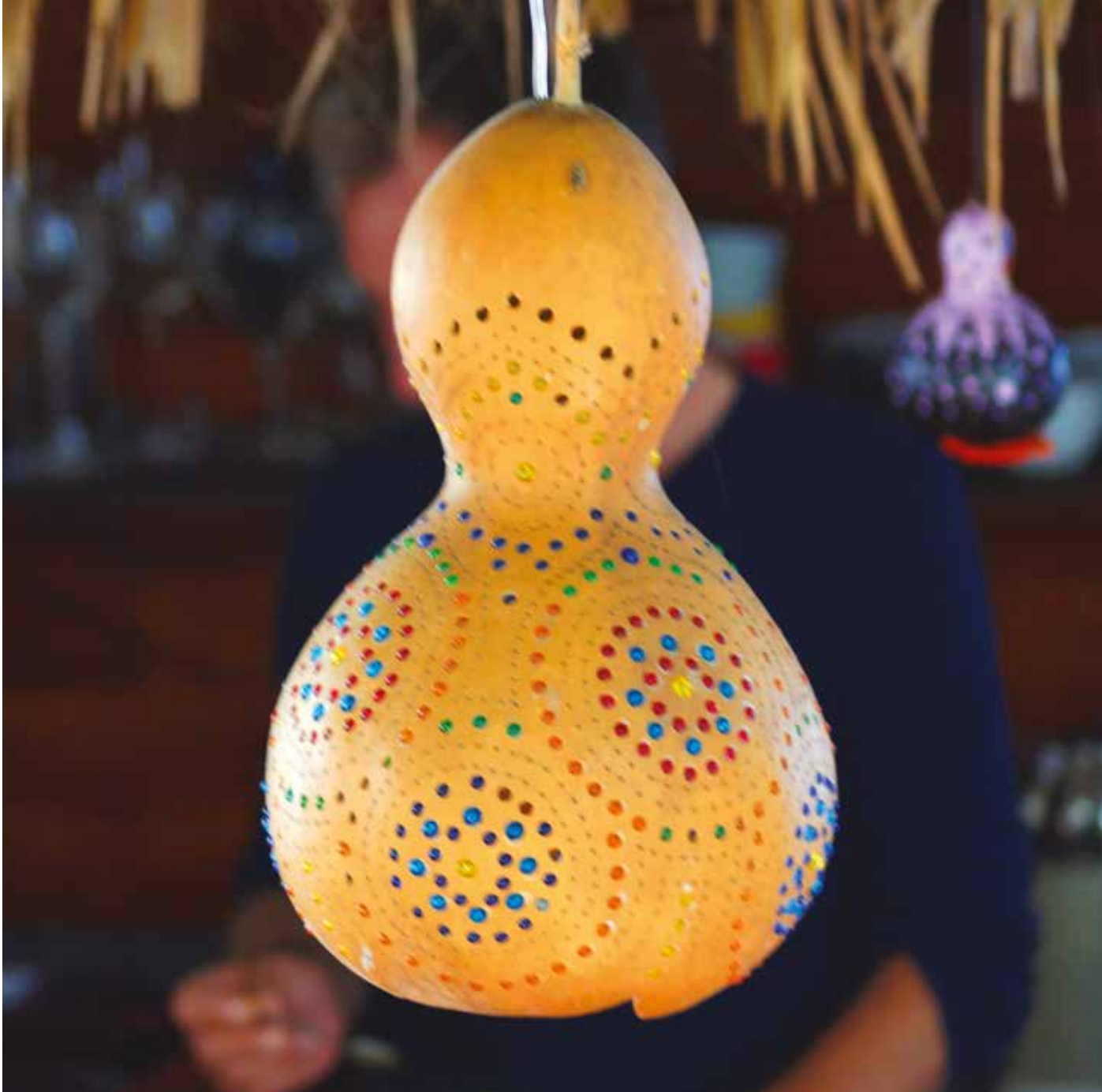
Fotoğraf-298: İşlenmiş sukabağı-Alanya İlçesi



Fotoğraf-299: İşlenmiş sukabağı-Alanya İlçesi



Fotoğraf-300: İşlenmiş sukabağı-Alanya İlçesi



Fotoğraf-301: İşlenmiş sukabağı-Alanya İlçesi



29. TİRMİŞÇİLİK

Çerezler “yemek dışında yenilen yaş veya kuru yemiş vb. şeyler, atıştırmalık” olarak tanımlanmaktadır. Türk mutfağında atıştırmalık, tamamlayıcı bir tat ve çeşni olarak karşımıza çıkan çerezler günlük hayatımızda hiç de azımsanmayacak önemli bir yer işgal etmektedir. Türkiye topraklarında çerezler gerek çeşit olarak ve gerekse üretim tarzı olarak yöreden yöreye değişebilen bir karakter taşımaktadır.

Türkiye’nin zengin beslenme kültüründe sahip çıkmamız gereken tatlardan birisi de Antalya yöresine özgü bir çerez olan “tirmis”tir. Tirmis, baklagiller sınıfından, otsu ve yıllık bir bitkiden elde edilen tohumların çeşitli işlemlerden geçirilmesiyle elde edilen bir çerezdır. Antalya’nın dışında Konya ve Isparta’da da -termiye- adıyla çerez olarak tüketilmektedir.

“Tirmis” kelimesi Derleme Sözlüğünde “yabanıl bakla” manası ile yer almıştır. Bilimsel ismi *Lupinus Albus L.* (veya *Lupinus termis*) olan tirmis, Türkiye coğrafyasında termiye, acı bakla, delice bakla, gavur baklası, kurt baklası, mısır baklası, yahudi baklası gibi değişik isimlerle adlandırılmaktadır.

Mısır’da turmus ya da termis, Portekiz’de tremoço, İspanya’da altramuces (altramuz) isimleriyle bilinen ve ülkemizde olduğu gibi çerez olarak tüketilen tirmis, bu yönüyle bakıldığı zaman aynı zamanda Akdeniz ülkelerinin ortak lezzetlerinden birisidir.

Kendisine has bir tadı olan bu yiyecek Antalya yöresinde büyük ölçüde şehirli yerli halk tarafından tüketilmektedir. Tirmis Antalya’ya dışarıdan gelip yerleşenler tarafından bilinmeyen bir yiyecek maddesidir.

Tirmisin Akdeniz coğrafyasında geçmiş dönemlerde kullanımı ile ilgili yeterli bilgi mevcut değildir. Bununla birlikte 3000 yıl önce bazı türlerinin tarımına başlandığı, Romalılar zamanından beri toprak ıslahında sıkça kullanıldığı, Eski Mısır’da ve Antik Roma’da tirmisin yiyecek olarak tüketildiği bilinmektedir. Hitit dönemine ait metinlerde “tarmus” ya da “taarmuus” olarak zikredilen bitkinin tirmis olduğu sanılmaktadır. Bitki, Osmanlı dönemi tababet kitaplarında “delüce bakla” olarak karşımıza çıkar.

Çerez, tirmis bitkisinin olgunlaşmış meyvelerinden yapılmaktadır. Tirmisin çeşitli işlemlerden geçirilerek yemeye hazır hale getirilmesi “tatlandırma” olarak adlandırılır. Zeytin tatlandırmaya benzeyen bu işlem tirmisin içinde bulunan ve ona acılık veren bazı alkaloidlerin uzaklaştırılmasıdır. Tatlandırma işlemi kısaca şu şekildedir: Bakliyatçıdan, yemciden ya da aktardan satın alınan tirmis önce bir gün suda bekletilir, daha sonra bir taşım kaynatılarak hafifçe haşlanır, kaynatılan tirmisi rengi sarılaşır, daha sonra su dolu bir kaba konur, kaptaki su her gün değiştirilir, on gün kadar sonra tirmisin acılığı ve kokusu geçer. Tuzlandıktan ya da tuzlu su içerisinde bekletildikten sonra tirmis tüketime hazır hale gelir. Kalın kabuklu olması nedeniyle kabuğu çıkarılarak tüketilir. Şeffaf kabuk elle ya da ağızla kolayca çıkarılmakta ve içerde yer alan sarı, etli kısım yenmektedir. Buruk bir tadı vardır. Halk hekimliğinde de kullanılan tirmisin kurt dökücü özelliği olduğu ve soğuk algınlığına iyi geldiğine inanılmaktadır.

Tirmis ev içerisinde üretilip tüketildiği gibi aynı zamanda “tirmişçi” adı verilen seyyar satıcılar tarafından da çarşıda satılmaktadır. Tirmişçi, tirmisi tatlandırarak çarşıda satan meslek erbabıdır. Antalya’da yaygın kullanımı olan ve davet edilmeden bir yere gidilemeyeceğini anlatmak için söylenen “Davetsiz düğüne tirmişçi gider”, “Davetsiz yere tirmişçi gider”, “Tirmişçimiyiz ki gidelim” gibi sözler tirmişçiliğin halk hayatındaki etkisini ortaya koyan küçük bir örnektir.

Tirmisin özellikle çocuklar ve gençler tarafından çok sevilen bir çerez olması nedeniyle tirmişçilerin satış yapmak amacıyla boy gösterdikleri başlıca yerler okul önleri olmuştur. Bunun dışında futbol maçı, düğün, kına, nişan, sünnet düğünü gibi insanların topluca bir arada bulundukları sosyal mekânlar da tirmişçilerin uğrak yerlerindendir. Antalya’ya Arap ülkelerinden gelen ziyaretçiler de tirmişçilerden tirmis satın alarak tüketmektedir.

Tirmişçiler işlenmemiş tirmisi aktarlardan ya da yemcilerden tona varan ölçülerde satın almaktadır. Tirmisin alış fiyatı kalitesine ya da arz talep dengesine göre değişebilmektedir. Tirmis, çay bardağı hesabı ile satılmakta ve müşteriye külah içerisinde veya naylon poşetlerle sunulmaktadır. Bir bardak tirmis (2014 yılı itibarıyla) 1TL'dir.

Tirmisin satışı daha çok sonbahar, ilkbahar ve kışın gerçekleşmekte, yaz mevsiminde ise satışlar düşmektedir. Bunun en büyük nedeni tirmisin yaz sıcaklarında çok çabuk bozulması ve ayrıca sıcak mevsimlerde (ana tüketici kitle olan) yerli halkın serin yaylalara taşınmasıdır. Tirmisin sıcak mevsimlerde bozulmasını önlemek için tirmişçiler tirmisin bulunduğu kutu içerisine buz koymaktadır. İmalathanede üretilen tirmis her mevsim buzdolaplarında muhafaza edilmektedir.

Hem ev içinde ve hem de çarşıda üretilebilen geleneksel ve yerli bir çerez olan tirmis, Antalya mutfağına özgü bir tat olmasının yanı sıra Antalya'da yaşayan şehirli halk için kültürel kimliğin bir parçasıdır. Bu çerez ekonomik ve sosyal sınıf gözetmeden Antalyanın tüm yerli halkı tarafından tüketilmiş ve tüketilmektedir. Bununla birlikte demografik ve toplumsal yapıdaki değişimler, kültürel ortamın başkalaşımı, halkın tüketim alışkanlıklarının değişmesi ve ekonomik imkânlarının gelişmesi ile ulaşabileceği yemiş çeşidinin artması gibi nedenlerden dolayı bugün tüketimi oldukça azalmıştır. Aynı şekilde tirmisi tatlandıran ve daha sonra çarşıda satan bir meslek grubu olan tirmişçiler de Antalya kent kimliğinin bir parçasını teşkil etmektedir. Ancak tirmise olan talebin azalması geleneksel bir meslek olarak tirmişçilerin de varlığını tehdit etmektedir.

29. TİRMİŞÇİLİK (SWEETENING AND SELLING SALTED LUPINIS BEANS)

As snack food dried fruits are defined as meal which generally eaten between meals. Dried fruits are frequently accompanied meal as a side dish and have a special place in the Turkish Cuisine Dried fruits are highly varied both in terms of species and made of production in Turkey.

Tirmis is a local snack in Antalya which is a member of the genus Lupinus in the family Fabaceae that is a herbaceous and perennial plant. It is named as termiye, acı bakla, delice bakla, gavur baklası, mısır baklası, Yahudi baklası in Turkey. It is also consumed particularly in Konya and Isparta provinces as termiye.

In Egypt tirmis is known as Turmus or Tervis as tremochó in Portugal and as altramuces (altramus) in Spain. This is also show that tirmis is a common flavor of Mediterranean Countries.

In Antalya region this peculiar taste food is mostly consumed by urban locals and an unknown food by those who settled down from outside.

There isn't enough information about using of tirmis in the past in Mediterranean basin. However, known that 3.000 years ago some types of it began to be planted and since the time of Romans used in soil reclamation. Also known that tirmis is consumed as a food in ancient Egypt and ancient Rome. Believed that a plant which named as "Tarmus" or "Taarmus" in the texts which belong to Hittite period is tirmis. Also in Ottoman period tabatet (medical) books it's encountered as "delüce bakla".

This snack is made from ripe fruits of Tirmis plant. Tirmis is passed through various processes to be ready to eat and all these processes called as "sweetening". This process is similar with sweetening olive. It's basically removal of some alkaloids which give bitterness to the plant.

Sweetening process is briefly as follows: Tirmis is soaked in the water for a day then boiled gently, boiled tirmis's color gets yellowish. Then tirmis will take into a vessel full of water. This water is changed every day, like ten days later bitterness will lost and smell better. After salting or waited in saltwater it will be ready to consumption.

Because of the thick-skinned it is consumed by removing the Shell. Transparent Shell is easily removed by hand or mouth and yellow, flesh part inside is eaten. It has a little bitter taste. Tirmis also used in folk medicine in passing a warm and for colds.

Tirmis is made and consumed at home but it is also produced and sold by the hawkers which named as Tirmişçi in Turkish. Tirmişçi is a tradesman who sweetened and sold tirmis.

There are some words which show the impact of Tirmis and Tirmişçi in public life like: "Tirmişçi will go to a wedding without inviting", "Are we tirmişçi that will go there?"

Tirmişçi mainly appeared near the schools to make sale because of it is a snack especially loved by children and youth. Also in social spaces like soccer games, weddings, henna nights, engagements, circumcisions are the frequented places of tirmişçi where they can find people collectively.

Tirmis is a traditional and local snack of Antalya culinary and a part of cultural identity for Antalya's local public. This snack is consumed and consuming by all locals without social and economic distinction.

However, changes in demographic and social structure, because of the reasons like metamorphosis of cultural environment, changes in people's consumption habits, varieties of today's snacks... consumption is reduced.

Likewise Tirmişçi is also a part of Antalya city identity and because of the reduction in the demand for tirmis threaten the existence of this traditional profession.



Fotoğraf-304: Tirmis-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-305: Tirmisçi Bilal Işık-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-306: Tirmisçi Mehmet Fidan-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-307: Tirmisçi-Muratpaşa İlçesi



30. YORGANCILIK

Geçmişteki meslekler içerisinde en gözde ve el sanatlarından biri olan yorgancılık, gelişen teknoloji karşısında önemini kaybetmiş ve yavaş yavaş yok olmaya başlamıştır. Gelişen teknolojiye rağmen yine bu geleneksel mesleği Antalya ili ve ilçelerinde sürdüren meslek erbapları vardır. Bu mesleği yaşatmak adına halen zevkle ve severek bu mesleklerini icra etmektedirler. Tek sıkıntıları kendilerinden sonra bu işi sürdürecektir kimsenin olmamasıdır.

Yorgan kelimesi Türk Dil Kurumu sözlüğünde “yataкта örtünmeye yarayan, içi pamuk, yün vb. şeylerle doldurularak dikilmiş geniş örtü” şeklinde tanımlanmaktadır. Yorgan kelimesi, “Uygurca’da yogurkan” iken bir takım değişikliklere uğrayarak günümüze “yorgan” olarak gelmiştir. Yorganları dikip kullanıma hazır hale getiren ve satan kişilere de “yorgancı” adı verilmektedir. Yorgan dikimi deyince akıllara gelen dış süslemesinden önce yapılması gereken şey öncelikle yün ve pamuğun kaymasını önlemektir. Yorgan yüzü, pamuk ve astar teyel dikişle tutturulur. Uzun kenarlarından 15-20 cm. kadar içerden yapılan teyelle içte bir çerçeve oluşturulur. Yorgan, astar yüzü içe gelecek şekilde uzunlamasına ortadan ikiye katlanır. Kenar dikişi 10 cm. kadar içerden yapılır. “Çubuk”, “temel çubuk”, “irilemesi” gibi isimler alan bu dikiş, yorganın dörtkenarına yeterli yün ve pamuğun yayılmasını sağlar. Arada bir yorgan dövme sopasıyla dövülerek pamuğun ya da yünün oturması sağlanır. Yorgan yüzünü süsleyecek motiflerin yüzeye düzgün bir şekilde yerleştirilmesi kenar çubuğunun düzgün dikilmesine bağlıdır. Yorgan kenarından 3 cm. içeride, dörtkenarı çevreleyen sık dikiş bulunur. Yorganın kenarlarında bulunan yünün ya da pamuğun kaymasını tamamen önlemek ve yorgan kenarını daha düzgün göstermek amacıyla yapılan bu dikişe “zırh” ya da “ufaklama” dikişi adı verilir. Bu şekilde yorganın iskeleti hazırlandıktan sonra “yorgan yüzü” adı verilen “basma” ya da “saten” (özellikle çeyiz amaçlı yapılanlarda kullanılır) kumaş yorganın üst kısmına geçirilir. Karton kalıplarda bulunan örnekler çizilerek aktarılır ve bu çizgilerin üzerinden “oyulgama” adı verilen dikiş tekniği ile dikilir.

Yorganlar battal ve büyük boy olmak üzere iki ebatla yapılmaktadır. Yorgancı bir yorganı yaklaşık olarak -sabahattan akşama kadar sadece o yorganla ilgilenmek koşuluyla- tek başına iki günde dikebilmektedir. Çok çeşitli örnek seçenekleri müşteriye sunulduğu için örneklerin seçiminde zorluk çekilmemektedir. Örneğin; Muz Dalı, Parke, Badem Şekeri, Kelebek, Baklava, Kare, Mekikli, Papatya, Afyon Çiçeği, Yonca, Kurdele, Yıldız, Sık Menekşe, Beş çiçek, Seccade, Defne Dalı, İzmir Gülü, Üçlü Zincir, Salyangoz ve Ay Çiçeği bunlardan sadece birkaçıdır.

Yapımı pek zahmetli olan bu mesleğin Antalya ilinde yapımına az sayıda da olsa devam edilmektedir. Bunlardan birisi halen faal olan Antalya Lisesi arkasındaki “Koreli Yorgan” dır. 1930’lu yıllarda Atatürk’e diktiği yorganın beğenilmesiyle kendisine “Yorgancılar” soyadı verilmiştir. Bu işi esas ilk olarak Kıbrıslı Yorgancı Yusuf yapmış daha sonra vefat etmesiyle oğlu Durmuş devam ettirip bugüne kadar getirmiştir. Koreli denmesinin sebebi de “Kore Gazisi” olmasıdır. Bu dükkânı da 1950 yılında kurmuş ve “Koreli Yorgancı” adını vermiştir. Geleneksel yorgancılık mesleğinin kaybolmaması ve ata sanatını yaşatmak adına 1999 yılından beri mesleği kalpli yastığın mucidi oğul Ergün Yorgancılar devam ettirmektedir. Bir diğer yorgancı ustası da yine Antalya merkezde olan “Yorgancı Şükrü Beyaz”dır. Yeri Bahçelievler Mahallesi Hızır Caddesindedir. Mesleğini büyük şevkle kendine ait küçük bir dükkânda sürdürmektedir. Diğer bir yorgancı ustası da Elmalı İlçesinde bu mesleği halen sürdüren “Yorgancı Ramazan Çetinkaya”dır. Kaybolmaya yüz tutmuş olan bu mesleği ustalarından öğrendiği şekilde devam ettirmektedir. Bu mesleği kendisinden sonra devam edecek olan oğluna da öğretmektedir.

30. QUILTING

While quilting was one of the most popular profession and art craft today with the developing technology it began to lose its importance and traditional Turkish quilt making has been steadily disappearing. Yet, there are some masters of this art who has continued this profession in Antalya and districts. This profession is still in order by those masters to carry out their pleasures and love this job. The only annoyance factor is after they there aren't someone to continue this work.

Yorgan (Quilt in Turkish) word is coming from “yogurkan” word in Uyghur Turkish by number of changes it has come today as Yorgan.

In quilting, the facing fabric and prepare the lining of cambric or unbleached muslin.

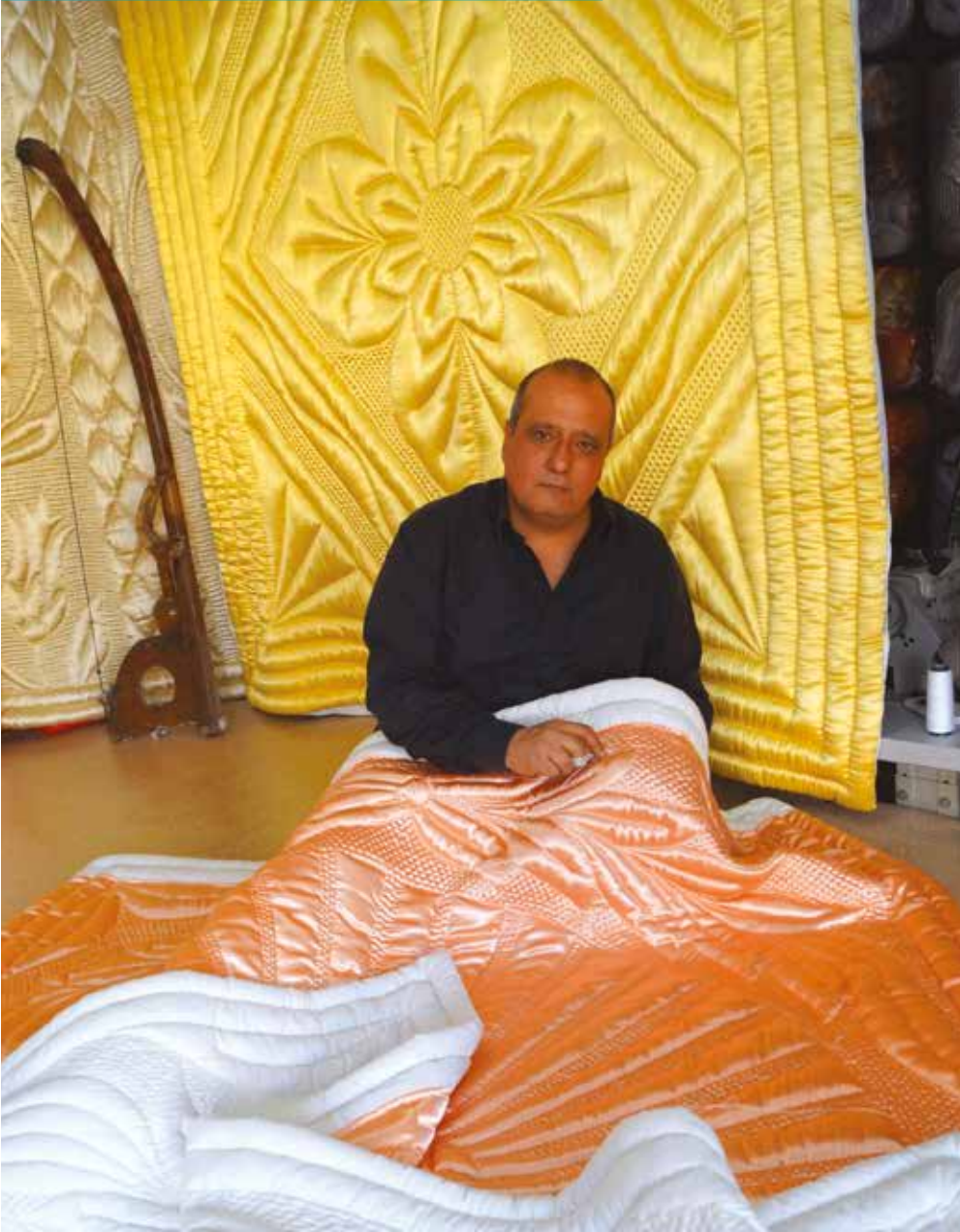
Then quilt covered with satin or printed cloth if the quilt is for everyday use and then the pattern is sewn. A master can make a quilt with a simple design in one and half days a complex pattern may take a week or even as much as a month to complete. Some of the motifs using in quilt designs are daisies, pears, stars, tulips, vines, leaves, carnation, violets and many more.

There are only a few masters in Antalya who continue to this traditional profession. “Koreli Yorgan” which works for three generations just behind the Antalya High School is one of the working places today. They took “Yorgancı” surname given to this family because of Atatürk loved the quilt which family designed and quilted for him. Another quilting master is Şükrü BEYAZ who is also in Antalya has a workshop in Bahçeli and Ramazan ÇETİNKAYA in Elmalı district.

Fotoğraf-309: Yorgancı Süleyman Ertuğrul-Elmalı İlçesi



Fotoğraf-310: Yorgancı Ergun Yorgancılar-Muratpaşa İlçesi



Fotoğraf-311: Saten yorganlar-Muratpaşa İlçesi





Fotoğraf-312: Hallaç yayı ve tokmağının kullanımı-Elmalı İlçesi



SÖZLÜ KAYNAKLAR / ORAL SOURCES:

Sıra No	İsim-soyisim	Doğum Tarihi	Doğum Yeri	Medeni Durumu	Meslek	Eğitim Durumu	Derleme Yeri	Derleme Konusu
1	Tevhide AKDENİZ	1969	Küçükköy Köyü	Bekâr	Ev kadını, kilim dokumacısı	İlkokul	Korkuteli İlçesi Küçükköy Mahallesi	Kilim dokumacılığı
2	Nazife AKTAN	1960	Karaveliler Köyü	Evli	Ev kadını, halı dokumacısı	Okur-yazar	Döşemealtı İlçesi Kovanlık köyü	Halı dokumacılığı
3	Ali ALDEMİR	1949	Ormana Beldesi	Evli	Demirci	İlkokul	İbradı İlçesi Ormana Mahallesi	Demircilik
4	Recep ANAÇ	1955	Antalya	Evli	Piyazcı	Üniversite	Muratpaşa İlçesi Balbey Mahallesi	Piyazcılık
5	Mustafa ASLAN	1975	Alanya İlçesi	Bekâr	Çeyiz sandığı yapımıcısı ve marangoz	İlkokul	Alanya İlçesi Hacet Mahallesi	Çeyiz sandığı yapımıcılığı
6	Yusuf BEŞKEÇİLİ	1934	Davazlar Köyü	Evli	Kaşık ustası	İlkokul 2. sınıf	Demre İlçesi Davazlar Mahallesi	Kaşıkçılık
7	İsmail BÖLÜK	1923	Kuzca Köyü	Evli	Bıçakçı	Okur-yazar	Kumluca İlçesi Kuzca Mahallesi	Bıçakçılık, Demircilik
8	Ümit ÇAĞLAR	1966	Köln (Almanya)	Bekâr	Sukabağı işlemecisi	Ortaokul	Alanya İlçesi Tophane Mahallesi	Sukabağı işlemeciliği
9	Yeter ÇELİK	1970	Dağbeli Köyü	Evli	Ev kadını, halı dokumacısı	İlkokul	Döşemealtı İlçesi Kovanlık köyü	Halı dokumacılığı
10	Ramazan ÇETİNKAYA	1964	Elmalı İlçesi	Evli	Yorgancı	İlkokul	Elmalı İlçesi Helvacılar Mahallesi	Yorgancılık
11	Vahide ÇÖLLÜOĞULLARI	1958	Büyükköy Köyü	Evli	Ev kadını, kilim dokumacısı	İlkokul	Korkuteli İlçesi Büyükköy Mahallesi	Kilim dokumacılığı
12	Semra DOĞAN	1972	Alanya İlçesi	Evli	Ev kadını	Lise	Alanya İlçesi Saray Mahallesi	İpekböcekçiliği
13	Çetin DURMAZ	1980	Deniztepesi Köyü	Evli	Bıçakçı	İlkokul	Serik İlçesi Kökez Mahallesi	Bıçakçılık, Demircilik
14	Süleyman ERTUĞRUL	1952	Elmalı İlçesi	Evli	Yorgancı	İlkokul	Elmalı İlçesi Merkez	Yorgancılık
15	Mehmet FİDAN	1969	Antalya	Evli	Tirmişçi	İlkokul	Muratpaşa İlçesi	Tirmişçilik
16	Zeynep GÖRMEZ	1931	Kovanlık Köyü	Evli	Ev kadını	İlkokul	Döşemealtı İlçesi Kovanlık Köyü	Çorap örücülüğü
17	Ümmihani HERÇİÇEK	1967	Alanya İlçesi	Evli	Ev kadını	Lise	Alanya İlçesi Saray Mahallesi	İpekböcekçiliği
18	Bilal IŞIK	1963	Eskişehir	Evli	Tirmişçi	Lise	Muratpaşa İlçesi Tahıl pazarı Mahallesi	Tirmişçilik
19	Tevfik İKİZOĞLU	1945	Antalya	Evli	Serpme Börekçi	İlkokul	Muratpaşa İlçesi Sinan Mahallesi	Serpme börekçilik
20	Sevim KAPLAN		Ormana Beldesi	Evli	Ev kadını		İbradı İlçesi Ormana Beldesi	Gılamık dokumacılığı
21	Duran KARADAĞ	1965	Reşadiye	Evli	Hamamcı	İlkokul	Elmalı İlçesi İplikpazarı Mahallesi	Hamamcılık

22	Fehmi KARAMAN	1926	Çomaklı Köyü	Evli	Bardak yapımcısı	İlkokul	Korkuteli İlçesi Çomaklı Köyü	Fığla bardağı yapımcılığı
23	Kamile KARATAŞ	1988	Elmalı İlçesi	Evli	Ev kadını	Ortaokul	Elmalı İlçesi Helvacılar Mahallesi	İğne oyacılığı
24	Mustafa KASAPKARA			Evli	Bakırcı	İlkokul	Muratpaşa İlçesi Balbey Mahallesi	Bakırcılık
25	Mukadder KAVAS	1959	Keçiborlu İlçesi	Bekar	Ebru sanatçısı	Yüksekokul	Muratpaşa İlçesi Bahçelievler Mahallesi	Ebru sanatı
26	Mehmet KIRKINCI	1950	Antalya	Evli	Tirmişçi	İlkokul	Muratpaşa İlçesi Kircami Mahallesi	Tirmişçilik
27	Perihan KOLSUZ	1961	Geçitten Köyü	Evli	Ev kadını	İlkokul	Elmalı İlçesi Helvacılar Mahallesi	İğne oyacılığı
28	Abdi KOLSUZ	1953	Fethiye (Muğla)	Evli	Leblebici	İlkokul	Elmalı İlçesi Helvacılar Mahallesi	Leblebicilik
29	Emin KÖK	1941	Demirciler Köyü	Evli	Rençper, İkliğ yapımcısı ve icracısı	Okur-yazar	Serik İlçesi Demirciler Köyü	Çalgı yapımcısı ve icracısı
30	Saadet KÖRÜK	1942	Antalya	Evli	Ev kadını	İlkokul	Muratpaşa İlçesi Zerdalilik	Tirmişçilik
31	Ahmet MİLLİOĞLU	1965	Elmalı İlçesi	Evli	Leblebici ve helvacı	Lise	Elmalı İlçesi Helvacılar Mahallesi	Leblebicilik ve Helvacılık
32	Recep ÖZTEKİN	1957	Elmalı İlçesi	Evli	Kalaycı	İlkokul	Elmalı İlçesi Merkez	Kalaycılık ve bakırcılık
33	Recep PALAS	1933	Davazlar Köyü	Evli	Kaşık ustası	İlkokul 3. sınıf	Demre İlçesi Karabucak Mahallesi	Kaşıkçılık
34	Nevin PEŞMEN		Ormana Beldesi	Evli	Ev kadını		İbradı İlçesi Ormana Mahallesi	Gılamık dokumacılığı
35	Mahir PINARLIOĞLU	1971	Burdur	Evli	Faytoncu	İlkokul	Muratpaşa İlçesi Kalekapısı Mahallesi	Faytonculuk
36	Letafet SARIBAŞ	1959	Elmalı	Evli	Ebru sanatçısı	Üniversite	Muratpaşa İlçesi Şirinyalı Mahallesi	Ebru sanatı
37	Muslu SATICI	1966	Antalya	Evli	Demirci	İlkokul	Muratpaşa İlçesi Balbey Mahallesi	Demircilik
38	Müfit SEKMEN	1961	Ağlasun	Evli	Hattat	Üniversite	Muratpaşa İlçesi Cumhuriyet Mahallesi	Hüsnü hat sanatı
39	Mehmet ŞEN	1933	Kuzca Köyü	Evli	Marangoz	Okur-yazar	Kumluca İlçesi Kuzca Mahallesi	Marangozluk
40	Sabri ŞEN	1945	Kuzca Köyü	Bekâr	Bıçakçı	İlkokul	Kumluca İlçesi Kuzca Mahallesi	Bıçakçılık ve Kabak kemane yapımcılığı
41	Ramazan TAŞ	1959	Değirmenlik Köyü	Evli	Tekne yapımcısı	İlkokul	Manavgat İlçesi Kumluk Mevkii	Ahşap tekne yapımcılığı

SÖZLÜ KAYNAKLAR / ORAL SOURCES:

42	Saniye TOKAT	1959	Berendi Köyü	Evli	Ev kadını	İlkokul	Muratpaşa İlçesi Meltem Mahallesi	İğne oyacılığı
43	Hüseyin TOPÇALI	1950	Antalya	Evli	Faytoncu	Lise	Muratpaşa İlçesi Kalekapısı Mahallesi	Faytonculuk
44	Mustafa TOPÇUOĞLU	1936	Bademli Köyü	Evli	Kaşık ustası, yapı ustası	İlkokul	Akseki İlçesi Bademli Köyü	Kaşıkçılık
45	Hasan ÜNAL	1950	Bademli Köyü	Evli	Kaşık ustası	İlkokul	Akseki İlçesi Bademli Köyü	Kaşıkçılık
46	Ceren URALLI	1979	Finike	Bekar	Ebru sanatçısı	Üniversite	Konyaaltı İlçesi Uluç Mahallesi	Ebru Sanatı
47	Ergun YORGANCILAR	1961	Antalya	Evli	Yorgancı	Üniversite	Muratpaşa İlçesi Sinan Mahallesi	Yorgancı
48	Günay YÜCE	1961	Leylekköyü	Evli	Balıkçı	İlkokul	Muratpaşa İlçesi Selçuk Mahallesi	Balıkçılık
49	Mustafa ZÜNBÜL	1977	Antalya	Evli	Bağaç ustası	Lise	Muratpaşa İlçesi Barbaros Mahallesi	Bağaççılık

KAYNAKÇA / BIBLIOGRAPHY:

- Acar, M. Şinasi (1999), Türk Hat Sanatı, İstanbul: A.S. Kültür Yayınları.
- Acıpayamlı, Orhan, (1976), Zanaat Terimleri Sözlüğü, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Adar, Gökçen (2007), Toroslar'dan Akdeniz'e Antalya Lezzetleri, Ankara: Antalya Tanıtım Vakfı Yayınları.
- Akpınar, C. (1997), "Antalya Döşemealtı Halıları", Antik & Dekor, 41, 142-148.
- Aktan, Oğuz (1989), El Sanatları, Ankara: Makro Yayıncılık.
- Aldoğan, Ayşen (1981), "Döşemealtı Halıları", Sanat Dünyamız, 23, 16-25.
- Alparslan, Ali (1999), Osmanlı Hat Sanatı Tarihi-I, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Alpat, A. (2001), "Çemberimde Gül Oya", Antalya İğne Oyası, TC Antalya Valiliği, Antalya.
- Anonim (1981), "Antalya", Yurt Ansiklopedisi, c.2, İstanbul: Anadolu Yayıncılık.
- Anonim (1983), Türkiye'de Vakıf Abideler ve Eski Eserler (Hazırlayan: Sabih Erken), c.I, Ankara: Vakıflar Genel Müdürlüğü Yayınları.
- Anonim (1993), Derleme Sözlüğü, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Anonim (2011), Türkçe Sözlük, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Anonim (2012), Dünden Bugüne Antalya, I-II, Antalya: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Anonim (2014), Yaşayan El Sanatlarımız, Ankara: MEB Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü Yayınları.
- Ariş Dergisi, Sayı 8, Türk Dünyasında Halı ve Düz Dokuma Sempozyumu Özel Sayısı-4.
- Arseven, Celal Esat, (1947), "Hamam", Sanat Ansiklopedisi, Sayı:2, 678-685.
- Aslanapa, Oktay (2005), Türk Halı Sanatının Bin Yılı, İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Atabeyoğlu, C. (2000), Geleneksel Türk Güreşi ve Kırkpınar, Ankara: Türkiye Milli Olimpiyat Komitesi Yayınları.
- Atasoy, Nurhan (2001), İpek, Imperial Otoman Silks and Velvets, İstanbul, TEB İletişim ve Yayıncılık
- Aydın, Öznur (2012), "Antalya'nın El Sanatları", Dünden Bugüne Antalya, Antalya: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Barışta, H. Örcün (1998), Türk El Sanatları, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Barışta, Örcün (2005), Türkiye Cumhuriyeti Dönemi Halk Plastik Sanatları, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Barutçugil, Hikmet (2007), Türklerin Ebru Sanatı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü.
- Başar, Fuat - Tiryaki, Yavuz (2000), Ebru Sanatı, İstanbul: Gözen Yayınları.
- Belli, Oktay-Kayaoğlu, Günday (1993), Anadolu'da Türk Bakırcılık Sanatının Gelişimi, İstanbul: Sandoz Kültür Yayınları.
- Berkel, A. (1970), Ağaç Malzeme Teknolojisi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi Yayınları.
- Bostan, İdris (2007), Osmanlılar ve Deniz; Deniz Politikaları, Teşkilat, Gemiler, İstanbul: Küre Yayınları.
- Bozkurt, A.Y. (1982), Ahşap Teknolojisi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi Yayınları.
- Bursa, Pınar (2007), Antikçağ'da Anadolu'da Balık ve Balıkçılık, Doktora Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Coşkun, Y. ve Karababa, E., 2004, "Leblebi: a Roasted Chickpea Product as a Traditional Turkish Snack Food", FoodReviews International.

- Çeribaş, Mehmet (2007), "Türklerde Demirciler ve Şamanlar", Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi, 42, 113-122.
- Çevik, Doğanay (2011), Pehlivan: Kırkpınar Yağlı Güreşleri, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Çimrin, H. (2006), Bir Zamanlar Antalya-I, Antalya: Antalya Ticaret ve Sanayi Odası Yayınları.
- Çimrin, H. (2007), Bir Zamanlar Antalya-II, Antalya: Antalya Ticaret ve Sanayi Odası Yayınları.
- Çimrin, H. (2008), Antalya Folkloru, Antalya: Antalya Ticaret ve Sanayi Odası Yayınları.
- Çimrin, H. (2010), Antalya Teke Yöresi Ağız ve Deyimleri, Antalya: Antalya Ticaret ve Sanayi Odası Yayınları.
- Çobanoğlu, Aysun (2011), "Unutulmaya Yüz Tutmuş El Sanatlarımızdan Serik Bıçağı ve Akseki Kaşığı", V. Halk Kültürü Araştırmaları Sonuçları Sempozyumu, 05-07 Nisan 2011, Antalya.
- Çobanoğlu, Aysun (2011), "Torosların Tınısı", Antalya Kültür ve Turizm Dergisi, 4, 110-114.
- Çobanoğlu, Aysun (2011), "Bodamy'a'da Bir Kaşık Ustası", Antalya Kültür ve Turizm Dergisi, 5, 116-118.
- Davulcu, Mahmut (2013), "Antalya Yöresinde Geleneksel Bir Çerez ve Geleneksel Bir Meslek Olarak Tirmis ve Tirmişçilik-A Kind of Traditional Snack Food 'Tirmis' And A Traditional Profession 'Tirmişçilik' In Antalya Region", Turkish Studies, 8 (12), 347-360.
- Davulcu, Mahmut (2013), "Bartın Yöresinde Ahşap Tekne Yapımcılığı, Dokuz Eylül Üniversitesi Denizcilik Fakültesi Dergisi, 5 (1), 23-54.
- Davulcu, Mahmut (2015), "Günümüzde Antalya'da Demircilik: Folklorik Bir Yaklaşım", I.Teke Yöresi Sempozyumu, 04-06 Mart 2015, Burdur.
- Derman, M.Uğur (1982), Türk Hat Sanatının Şahaserleri, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Deniz, Bekir-Aydın, Öznur (2012), "Döşemealtı Halıları", Dünden Bugüne Antalya-II, Antalya: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Deveciyan, Karekin (2006), Türkiye'de Balık ve Balıkçılık, İstanbul: Aras Yayıncılık.
- Duymaz, Ali-Şahin, Halil İbrahim (2010), "Meslek Folkloru Kapsamında Geleneksel Mesleklerdeki Pir İnancı ve Hikâyeleri Üzerine Bir Değerlendirme", Milli Folklor, 22 (87), 101-112.
- Ekici, Metin (2007). Halk Bilgisi (Folklor) Derleme ve İnceleme Yöntemleri, Ankara: Geleneksel Yayınları.
- Eliade, Mircea (2003), Demirciler ve Simyacılar, İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- El Sanatları Teknolojisi, Şiş örücülüğünde Çorap Örmek, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, 2013, ANKARA.
- Emecen, Feridun (1991), "Antalya", İslam Ansiklopedisi, c.3, İstanbul: TDV Yayınları, 232-236.
- Eren, Naci (1977), "Antalya - Döşemealtı Eski ve Yeni Halıları", Türk Etnografya Dergisi, 16, 35-41.
- Eren, Naci (1984), Kaşık ve Kaşıkçılık, İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları
- Ergen, Frances (2010), "A Unique Language among Anatolian Women" Oya - Turkish Needle Lace
- Esin, Emel (2003), Türklerde Maddi Kültürün Oluşumu, İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Glassie, Henry (1993), Turkish Traditional Art Today, Bloomington: Indiana University Press
- Gonyea, Laurie (2012), "The Language Of Oya", Oya, The Ancient Art of Needle Lace
- Gönüllü, M.Nuri (2001), "Alanya'da Kaybolmak Üzere Olan Zenaatlardan Ceviz Çeyiz Sandıkçılığı", 2. Antalya Yöresi El Sanatları Sempozyumu Bildirileri, Antalya: AESOB Yayınları, 56-61.
- Gümüş, A.(1988), Güreş Tarihi, Ankara. Türk Spor Vakfı Yayınları.
- Işın, Priscilla Mary (2010), Osmanlı Mutfak Sözlüğü, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- İğne Oyacılığı (2012), El Sanatları Teknolojisi, Geleneksel Türk Giysi Aksesuarları, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, Ankara
- Kalender, Necdet (2001), "Çalgı Yapım, Bakım ve Onarımı", Uludağ Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, 14 (1), 159-166.
- Karabıyık, Mitat (1938), "Akseki-Ormana Köyü", Türk Akdeniz Dergisi, Köylerimiz Serisi, 3 (2), 1-18.

Kaygın, Bülent-Alper Aytekin (2005), "Ahşap Tekne Konstrüksiyonu", ZKÜ Bartın Orman Fakültesi Dergisi, 7 (7), 14-23.

Koyuncu, A. (2011), "Burdur'da Kaybolmaya Yüz Tutmuş Kimi Meslekler", I. Burdur Sempozyumu Bildirileri, Burdur: Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Yayınları.

Kunduracı, Osman (1997), "Akseki İlçesi Bademli Köyü Kaşıkçılığı", Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 4, 109-123.

Merçil, Erdoğan (2000), Türkiye Selçukluları'nda Meslekler, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

Meydan Larousse, Büyük Lügat ve Ansiklopedi, Cilt: 20, Sabah Gazetesi Yayınları, İstanbul, s. 373

Oğuz, M.Öcal (Ed.) (2005), Türkiye'de 2004 Yılında Yaşayan Geleneksel Meslekler, Ankara: Gazi Üniversitesi THBMER Yayınları.

Oğuz, M.Öcal (Ed.) (2008), Türkiye'nin Somut Olmayan Kültürel Mirası, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Oğuz, M. Öcal (2009), Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?, Ankara: Geleneksel Yayıncılık.

Özcan, Ali Rıza (2009), Hat ve Tezhip Sanatı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Özcan, Naci (2001), "İbradı/Ormana'da Kılamlıklı Dokuma (Örtü)", 2. Antalya Yöresi El Sanatları Sempozyumu Bildirileri, Antalya: AESOB Yayınları, 62-63.

Özbel, Kenan (1981), Knitted Stockings form Turkish Villages, İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları.

Özer, Hasan (2011), Antalya Folkloru ve Halk Oyunları, Antalya: Antalya Organize Sanayi Bölgesi Teknik ve Endüstri Meslek Lisesi Döner Sermaye İşletmesi

Özönder, Hasan (2003), Ansiklopedik Hat ve Tezhib Sanatları Deyimleri, Terimleri Sözlüğü, Konya:

Öztürk, Fatma (2005), Antalya İli Manavgat İlçesi ve Köylerindeki Düz Dokumalar, Yüksek Lisans Tezi, Konya: Selçuk Üniversitesi.

Öztürk, İsmail (1998), Geleneksel Türk El Sanatlarına Giriş, Ankara: Ürün Yayınları.

Sennett, R., (2009), Zanaatkar, M. Pekdemir (çev.), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Serin, Muhittin (1999), Hat Sanatı Ve Meşhur Hattatlar, İstanbul: Kubbealtı Neşriyat.

Seyirci, Musa (1988), "En Eski Döşemealtı Halılarından Altı Örnek", Milli Kültür Dergisi, 62, 18-22.

Seyirci, Musa (1989), "Döşemealtı Halılarından İlginç Bir Örnek", Kültür ve Sanat Dergisi, 3, 84.

Sönmez, Tuna Demir (1995), El Dokumacılığı ve Çarpana Dokuma, Ankara: THK Basımevi.

Sözen, Metin (1998), Geleneksel Türk El Sanatları, İstanbul: Milliyet Yayınları.

Steffy, J.R. (1994), Wooden Shipbuilding and the Interpretation of Shipwrecks, College Station: Texas A&M University Press.

Şahan, Ümran (2011), İpekböcekçiliği, Bursa: Dora Yayıncılık.

Şen, Serkan (2007), Orhun, Uygur ve Karahanlı Metinlerindeki Meslekler Bağlamında Eski Türk Kültürü, Doktora Tezi, Samsun: Ondokuzmayıs Üniversitesi.

Şen, Serkan (2008), "Eski Türklerde Maden İşçiliğine Bir Bakış", Modern Türklük Araştırmaları Dergisi, 5 (3), 162-172.

Şirin, Nihat (1994a), Döşemealtı Halıları, Yüksek Lisan Tezi, Konya: Selçuk Üniversitesi.

Şirin, Nihat (1994b), "Antalya-Döşemealtı Halılarında Renk ve Biçim Özellikleri", Akademik Tarih, 3, 297-301.

Tokat, Mustafa (2015), "Fığla Bardağı ve Yapımı", I.Teke Yöresi Sempozyumu, 04-06 Mart 2015, Burdur.

Türk Dil Kurumu Türkçe Sözlük, Cilt: 2, Türk tarih Kurumu Basımevi, Ankara, 1998, s. 2463.

Türkyılmaz, Dilek (2001), Türk Kültüründe Hamam Geleneği ve Eskişehir Hamamları, Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Hacettepe Üniversitesi.

Yegül, Fikret K. (2009), "Anadolu Su Kültürü: Türk Hamamları ve Yıkınma Geleneğinin Kökleri ve Geleceği", Anadolu/Anatolia, 35, 99-118.

Yetkin, Şerare (1991), Türk Halı Sanatı, Ankara: İş Bankası Yayınları.

Yurtseven, H.Rıdvan-Kaya, Ozan (2010), "Topluluk Girişimciliği ve Geleneksel Meslekler", Girişimcilik ve Kalkınma Dergisi, 5(2), 21-28.

Antalya Kültür ve Turizm Dergisi

Türk Akdeniz Dergisi

<http://www.antalya.gov.tr/>

<http://www.antalyakulturturizm.gov.tr/>

<http://www.kultur.gov.tr>

<http://aregem.kulturturizm.gov.tr/>

<http://www.kulturportali.gov.tr/>

<http://www.unesco.org.tr/>

<http://www.koreliyorgan.com>

http://www.esquire.com.tr/Manifesto/Faydali_Bilgiler/2014/02/18/turk-kilimlerinin-motifleri-desenleri-ve-anlamlari-442613889511

<http://kirkpinar.org/>

<http://www.creativeknittingmagazine.com/blog/?p=2024>

<http://handeyemagazine.com/content/oya-turkish-needle-lace>

<http://www.tarim.gov.tr/Konular/Hayvancilik/Ipek-Bocekciligi>

http://tr.wikipedia.org/wiki/B%C3%BCy%C3%BCkk%C3%B6y_Korkuteli

http://en.wikipedia.org/wiki/History_of_silk

<http://www.kalemguzeli.org>

<http://www.ktsv.com.tr>

<http://diyarbakirlioğlu.com/>

FOTOĞRAFLAR / *PHOTOGRAPHIC CREDITS*

Mahmut DAVULCU

2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30-31-32-33-34-35-36-37-38-39-40-41-42-43-44-45-46-47-48-49-50-51-52-53-54-55-56-57-58-59-60-61-62-63-64-65-66-67-68-69-70-71-73-74-75-76-77-78-79-80-81-82-83-84-85-92-93-94-95-96-97-98-99-100-101-102-103-104-105-106-107-108-109-110-111-112-113-114-115-116-117-118-119-120-121-122-123-124-125-126-128-129-130-131-132-133-134-135-136-137-138-139-140-141-142-143-144-145-146-147-148-149-150-152-153-154-155-156-157-158-159-160-161-162-163-164-165-166-176-177-178-179-180-181-182-183-184-186-187-188-189-190-191-192-193-194-195-196-197-198-199-200-202-203-204-205-206-207-208-209-210-211-212-213-

214-215-216-217-218-219-220-221-222-223-224-225-226-227-228-229-230-231-232-233-234-235-236-237-238-239-240-241-242-243-244-245-246-247-248-249-250-251-252-253-254-255-256-257-258-259-260-261-262-263-264-265-266-269-270-271-272-273-274-275-276-281-283-285-286-287-288-289-290-291-292-293-294-295-296-297-298-299-300-301-302-303-304-305-306-307-308-309-310-311-312-313

Mustafa TOKAT

86-87-88-89-90-151-167-168-169-170-277-278-279-280-282-284

Selma YÖRÜR

91-171-172-173-174-175-201

Aysun Ç.DAVULCU

72-127-185

Mustafa DARAN

267-268

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Arşivi

1

ANTALYA ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ'NİN 08/01/2015 TARİHLİ VE 141 SAYILI YAZISI İLE MÜDÜRLÜĞÜMÜZE İLETTİĞİ GELENEKSEL MESLEK, SANAT VE ZANAAT ERBAPLARINA AİT LİSTEDEN YAPILAN SEÇKİ

İSİM	SOYİSİM	ADRES	KAYITLI OLDUĞU ODA	MESLEK DALI
AZİZ	TAŞAR	ALTINOVA MAH. ÇALKAYA MEVLANA CAD. NO:40/1 .	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
HALİL	TAŞKIRAN	ÜÇGEN MH.96.SOK.NO:35 .	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
VELİ	YILDIRIM	SÜTÇÜLER MH.YEŞİLIRMAK CD.UNDEĞİRMENİ YANI NO:60	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
OSMAN	UÇAR	DUTLUBAĞ MAH. KARACAOĞLAN CAD. NO:31/A .	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
AYŞE	ÖZKAN	KARŞIYAKA MH. 3928 SK. NO:3/2	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
ŞAHALİ	ÖZÇELİK	KANALÜSTÜ MAH.AHMET VEFİK PAŞA CAD.NO:259	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
ŞERİFE	EMEN	MURATPAŞA MAH. 565 SOK. ŞARMPOL CAD.	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
MAHMUT	AKBEY	SİNAN MH.CEBESÖY CD.NO:1277 SK.NO:17/D .	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
MURAT	POLAT	YEŞİLTEPE MAH. TEVFIK FİKRET CD. NO:39/B	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
HÜSEYİN	EMİR	YÜKSEKALAN MAH. SOFULAR CAMİİ YANI NO:38/5	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
HASİBE	AYGÜN	ERENKÖY MAH.ŞEH.ÜSTEĞ.GÖKHAN KORKUT CAD.NO:66/A-A .	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
RECEP	GENCAY	100.YIL.BULVARI VARLIK MAH.183.SOK. ASUDE APT.NO:6	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
HATİCE	ALTAY	ŞAFAK MH. 75.YIL CD. NO:129/B .	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
İBRAHİM	KÜTÜK	ÇAYBAŞI MH. A.ÇETİNKAYA CD. TOROS APT. NO:82	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
NURİTTİN	İSTİL	KIZILSARAY MAH.82.SOK.OĞUZTÜRK APT.NO:14/2	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
MEHMET SALİH	PIRO	YILDIZ MAH. ŞAKRAK CAD. 216 SOK. AYKAN 2 APT. NO:4	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
ERCAN	TORTU	GENÇLİK MAH. 19 MAYIS CAD. ÖREN APT. NO:16/1	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık

GÜLSÜM	AKINCIOĞLU	BAHÇEYAKA MAH.ATATÜRK CAD. NO:406/2 . . .	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
OSMAN GAZİ	SARI	ALTINOVA MAH.MEVLANA CD.NO:118 AKSU	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
AYLA	KARAKUŞ	YENİKÖY DÖŞEMEALTI ATATÜRK CAD. NO :232/A	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
SABAHATTİN	ŞEVKAN	ALTINOVA MAH.PAZARYERİ KARŞISI ÇALKAYA/ANTALYA	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
ARZU	EROL	SİNAN MAH. ARIK CAD. NO:23/A .	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
SALİH	KÜTÜK	MEMUREVLERİ MH.TRT CD.205 SK.GÜLCAN APT.NO:4/A .	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
MEHMET	UZUN	BAHÇELİEVLER MH.TEOMANPAŞA CD.SAVAŞ APT.NO:67/B	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
EMİNE	GÖNENLİ	ULUS MAH. R.KAPLAN CAD. NO:32	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
HATİCE	ERİM	SOĞUKSU MAH. 300.SOK.ALAN APT. NO:6/A -	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
DİNÇ	DUYAN	"GÜVENLİK MAH.251.SOK.DOĞAN APT. ALTI NO:1 ANTALYA"	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
İSA	EMEN	MURATPAŞA MAH. 565 SOK. NO:4/B .	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
GÜNGÖR	KAVACIK	FABRİKALAR MAH. F.ERTEN CAD. NO:145 .	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
HASAN	ŞEVKAN	GÜZELYURT MAH. M.GÖKTÜRK CAD. NO:73 .	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
BEKİR	GÜRBİLEK	GÜZELOLUK MAH. 1828 SOK GİRİŞİ NO:2/1 .	ANTALYA TERZİLER, YORGANCILAR, KURU TEMİZLEMECİLER ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Yorgancılık ve Hallaçlık
MURAT	ÇİL	GÜNEŞ MAH. 6062 SOK. NO:1 .	ANTALYA MARANGOZLAR ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Sandık, Kutu, Kasa vb. İmal, Satış ve Tamirciliği
ŞÜKRÜ	ÇETİN	DOĞUYAKA MH.1022 SK.NO:51 .	ANTALYA MARANGOZLAR ESNAF VE SANATKARLAR ODASI	Sandık, Kutu, Kasa vb. İmal, Satış ve Tamirciliği
HALİL	USTAZ	DAĞ NAHİYESİ	ANTALYA MADENİ EŞYA SANATKARLAR ESNAF ODASI	DEMİRCİLİK(sıcak ve soğuk demircilik)
ARIF	SATICI	BALBEY MAH. YENİ DEMİRCİLER İÇİ 212 SOK. NO:12	ANTALYA MADENİ EŞYA SANATKARLAR ESNAF ODASI	DEMİRCİLİK(sıcak ve soğuk demircilik)
İSMAİL	DOHAN	DÖŞEMEALTI KOVANLIK KÖYÜ	ANTALYA MADENİ EŞYA SANATKARLAR ESNAF ODASI	DEMİRCİLİK(sıcak ve soğuk demircilik)

YUSUF ZEKİ	SAPMAZ	BALBEY MAH. YENİ DEMİRCİLER İÇİ	ANTALYA MADENİ EŞYA SANATKARLAR ESNAF ODASI	DEMİRCİLİK(sıcak ve soğuk demircilik)
HÜSEYİN	AKGÜN	DUACI KÖYÜ	ANTALYA MADENİ EŞYA SANATKARLAR ESNAF ODASI	DEMİRCİLİK(sıcak ve soğuk demircilik)
BAYRAM	ALTUNTAŞ	GÜZELYURT ÇALKAYA	ANTALYA MADENİ EŞYA SANATKARLAR ESNAF ODASI	DEMİRCİLİK(sıcak ve soğuk demircilik)
SERCAN	AYDIN	CAMİ MAH. DAĞBELİ KASABASI	ANTALYA MADENİ EŞYA SANATKARLAR ESNAF ODASI	DEMİRCİLİK(sıcak ve soğuk demircilik)
HASAN	DÖNMEZ	KURŞUNLU KÖYÜ	ANTALYA MADENİ EŞYA SANATKARLAR ESNAF ODASI	DEMİRCİLİK(sıcak ve soğuk demircilik)
OSMAN	DEMİR	PINARLI BELD. ATATÜRK CAD. NO:127	ANTALYA MADENİ EŞYA SANATKARLAR ESNAF ODASI	DEMİRCİLİK(sıcak ve soğuk demircilik)
ÜMMET	DİKİCİ	AŞAĞIOBA KÖYÜ	ANTALYA MADENİ EŞYA SANATKARLAR ESNAF ODASI	DEMİRCİLİK(sıcak ve soğuk demircilik)
İBRAHİM	BAYSAL	ÇAKIRLAR ATATÜRK CAD. NO:158	ANTALYA MADENİ EŞYA SANATKARLAR ESNAF ODASI	DEMİRCİLİK(sıcak ve soğuk demircilik)
ALİ	ULUÇAY	TOPÇULAR MAH. KAHRAMANLAR CAD. NO:48	ANTALYA MADENİ EŞYA SANATKARLAR ESNAF ODASI	DEMİRCİLİK(sıcak ve soğuk demircilik)
BAYRAM	KURNAZ	HACIALİLER MAH. 307 SOK. NO:118/2	ANTALYA MADENİ EŞYA SANATKARLAR ESNAF ODASI	DEMİRCİLİK(sıcak ve soğuk demircilik)
RAMAZAN	GÜDE	YEŞİLYURT MAH. KARAÖZ BELDESİ NO:34	ANTALYA MADENİ EŞYA SANATKARLAR ESNAF ODASI	DEMİRCİLİK(sıcak ve soğuk demircilik)
RAMAZAN	YAŞBAYIR	BALBEY MAH. 418 SOK. NO:15/B	ANTALYA MADENİ EŞYA SANATKARLAR ESNAF ODASI	DEMİRCİLİK(sıcak ve soğuk demircilik)
HASAN	TAT	MURTUNA MAH. 3. SOK. NO:1/A	ANTALYA MADENİ EŞYA SANATKARLAR ESNAF ODASI	DEMİRCİLİK(sıcak ve soğuk demircilik)
NURİTTİN	KURTAN	YURTPINAR KASABASI AKSU	ANTALYA MADENİ EŞYA SANATKARLAR ESNAF ODASI	DEMİRCİLİK(sıcak ve soğuk demircilik)
MÜMİN	NAMAL	KAVURGACILAR KARAÖZ	ANTALYA MADENİ EŞYA SANATKARLAR ESNAF ODASI	DEMİRCİLİK(sıcak ve soğuk demircilik)

TEŞEKKÜR / ACKNOWLEDGMENTS

Gecelerini gündüzlerine katarak, binbir meşakkat içerisinde, tükenmek bilmeyen bir sabır ve azimle mesleklerini icra ederek bu kültürü devam ettiren, hepsi birbirinden değerli sanatkâr ve zanaatkârlarımıza ayrı ayrı teşekkürü borç biliriz.

As the writers of this book, would like to offer a speacial thanks to our valuable artisans and craftspeople who works night and day and perform their professions with an endless patience and perseverance with a heavy heart and countinues this culture.