

Kalaycılık ve Bakırın Kalay İle Dansı



S. Vedat Karaarslan, Arkeolog- Elektronik Mühendisi (MSc.)

Bakraç kelimesinin kökeninin de dayandığı 'bakır' kelimesinin Türkçe'ye Çince'den geçmiş olduğu ve bir para birimi olarak 'bakı' şeklinde kullanıldığını sözlükler bize bildirmektedir. Tarihi 8. Yüzyıla kadar uzanan Yenisey yazıtlarında bakır kelimesi **"bakırı buşsız erti"** (**bakırı sınırsız idi**) şeklinde geçer.

Arapça 'nühas', Farsca ise 'mis' olarak bilinen bakır madeni Uygur Türkçesinde 'bakı' 'mangır' kelimesi ile eşdeğer olarak para anlamına gelir.

Bakır ısıtıldığında ısıyı eşit oranda yüzeyinde yaydığından bakırda pişirilen yemek veya demlenen bir çay, bir Türk kahvesine doyum olmazsa da bakırın üzeri başka bir metal örneğin kalay ile kaplanmaz ya da kalaylanmaz ise bakırın toksik özelliği pişirilen gıdanın içine geçerek insan sağlığına zarar verir. Kaplama yapılmamış bakırın kararması şaşılacak bir husus değildir. Ancak kalaylanmış bakır kullanımında yemek içindeki toksinleri atarak sağlıklı ve doğal beslenme sağlar. Bakır Tencere tavalarda tüm yemekler pişirilebilir.



Tava ve Tencere gibi gıda ile temas eden tüm bakırlar kalaylanmalıdır. Tencere tavaaların iç kısmının kızarması kalaylanmasını gerekli kılar. Bu nedenle bu kapların ortalama 2-3 yılda bir kalaylanması önerilir.

Kalaysız bir bakır kaptaki yemek bekletilmez, bekletilirse yemeğin içindeki asitler bakır ile reaksiyona girerek zehirleyici ortam oluşur. Bu durum bakırın renginin yeşilimsi bir renk haline dönüşmesi ile anlaşılabilir. Önemli husus bakır kalaylı da olsa kalaysız da olsa içinde yemek bekletilmemesi daha uygun olur. Bir bakır tencere içi boş olduğunda kesinlikle ateşe konulmamalı ateş üzerinde bekletilmemeli ve içindeki gıdalar tahta kaşıkla alınması gerekir. Tencere ya da bakır ocağa konursa bakır kararır. Bakır tencereler eğer kaldıysa bulaşık makinasında yıkanmaz ve sünger ile yıkanabilir. Eskiden bakır tencereler nemli bir bez ile su ve kül kullanılarak ovularak temizlenirdi.

Eski adı Sorda olan Bağlarbaşı Mahallesi'nde ve diğer mahallelerde evlerin bakır tencereleri içilesi suyu olan Harşit Çayı'nda küllerle ovularak yıkanır. Günümüzde de bakır tencerelerin külle ovulması tercih edilen bir yöntem olarak önerilir.

İlk kullanımda bakırın içinde süt kaynatılarak her yerine sürülür sonra deterjan ile yumuşakça temizlenirdi. Bakır kapların kalın olmasına dikkat edilir. Bakır ısıyı eşit miktarda yaydığından kalaylı bir bakır kaptaki yemek pişirmek ya da bir cezvede kahve içmek ateşin narı/harı içinde pişen gıdanın tüm zerrelere eşit dağıldığından çok güzel bir lezzet sunar.

Bakır kaplar kalaycılar tarafından kalaylanır. Kalaycılar önlerinde önlük yüzüne gözüne saçlarına bulaşmış kalay ve İran, Pakistan, Hindistan gibi doğu ülkelerinde 'noshader' olarak bilinen nişadır (amonyum klorür-NH₄Cl) tozları nedeniyle adeta savaştan çıkmış bir kahraman gibi görülürlerdi. Nişadır bakır kaba beyazlık vermesi için kullanılır. Kalaycı elindeki pamuk ile nişadır kullanarak kalayı eşit miktarda bakır kapların yüzeyine yayarak bakırı tamamen örten bir eski meslektir.

Anadolu'da olduğu gibi Gümüşhane ilinde de kalaycılar seyyar olarak mahalle

aralarında dolaşarak mahallelerden bakır kapları toplayarak kalaylardı. Gümüşhane'nin ünlü caddesi S. Aytaç Caddesi yokuşunun başladığı noktada eski Şehir Sineması'nın ön kısmına tekabül eden caddenin sol tarafındaki binada kalaycı Temel Emmi'nin eli yüzü kara kömürle siyahlaşmış beyazlaşmış renkli yırtık önlüğü ile caddeyi ayaklı körüğü ile harladığı ateşin çıkardığı duman ile boğduğu beyaz badanalı bacası toprak olan dükkânından heybetli çıkışı, kalaycılığın belki de günümüze kadar gelen son örneği olarak hala hafızlarda yerini korumaktadır. Günümüzde kalaycılık mesleği, bakır tencerelerin ortadan kalkması ile paralel bir seyir izleyen unutulmaya mahkûm meslekler arasındadır.



Şimdilerde az da olsa bu mesleği icra eden kalaycılıkta gerekli olanlar ocak, tezgâh, dinamo, kömür, nişadır ve pamuk olarak bilinir. Isınan bakır kabın eli yakmaması için kullanılan bir uzunca bir kerpeten kalaycının kullanması gereken önemli bir alet olarak bilinir. Ocağı çalıştıran dinamo yerine eskiden tezgâhın içindeki ocağa hava üfleyen ayakla çalıştırılan bir körük bulunurdu. Seyyar kalaycılar bu körükle ateşi harlı hale getirerek kalayı eritirlerdi. Kalaycılık eski bir meslek olarak tunç ya da bronz çağı başlangıcına kadar gider. Buna Erken Tunç Tarihi denilir. Tarihi ise m.ö.3000-2000 olarak verilir. Bu tarihlerde tunç ya da bronz dediğimiz maden bakırın yumuşaklığını önlemek üzere kalay ile birleştirilerek sert hale getirilmesi ve günümüze kadar gelen arkeolojik önemi bulunan eserlerin yapılması ve elde edilen bu sert malzemenin silah yapımında kullanılmasıdır.

Kalayın bizim Anadolu'muza nerden getirildiği hala arkeolojinin en önemli sorularından bir tanesi olsa da daha çok Afganistan ya da Kuzey Avrupa bölgelerinden Anadolu'ya getirilip bakır ile birleştirilip sert bir alaşım olan tunç olarak silah veya kap kacak yapılmasında kullanıldığı düşünülür. Kalaycılık mesleği halen tek tük de olsa devam ediyor ancak unutulmuş meslekler grubu içine girmeye namzet bir meslek olarak görülüyor.

KAYNAK: ARKEOTEKNO

KAYNAK LİNK:

https://www.arkeotekno.com/pg_753_kalaycilik-ve-bakirin-kalay-ile-dansi