
Demir, G.K. (2020) Bergama’da Son Ustasıyla Yaşatılan Sepetçilik. *Folklor Akademi Dergisi*.
Cilt:3, Sayı:4, 53 – 71.

Makale Bilgisi / Article Info

Geliş / Recieved: 08.09.2020

Kabul / Accepted: 15.11.2020

Araştırma Makalesi/Research Article

BERGAMA’DA SON USTASIYLA YAŞATILAN SEPETÇİLİK

Gonca Kuzey DEMİR*

Öz

İzmir ilinin en büyük ilçesi olan Bergama, tarih boyunca çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmış, uluslararası boyutta tanınırlığa ve öneme sahip bir ilçedir. Helenistik dönemden günümüze kadar, zengin bir kültürel mirasa ev sahipliği yapan ilçe, “Bergama Çok Katmanlı Kültürel Peyzaj Alanı” olarak 2014 yılında UNESCO’nun Dünya Miras Listesi’ne girmiştir.

Tarım, hayvancılık, turizm başlıca geçim kaynakları olan yöre halkı, kültürel açıdan büyük bir zenginliğe sahiptir. Müzik, yeme-içme, giyim-kuşam, geçiş dönemleri, sözlü kültür ürünleri, inanç ve ritüeller gibi halk bilgisi ürünleri bakımından zengin olan bölgede çok sayıda geleneksel meslek sürdürülmektedir. Halı-kilim dokumacılığı, yorgancılık ve sepetçilik,tarih boyunca bölge halkının çok rağbet ettiği geleneksel mesleklerdendir. Bununla birlikte günümüzde sepetçilik, bölgede son ustası ile yaşatılmaya çalışılan bir zanaattir. Bu çalışmada; öncelikle sepetçilik hakkında genel bilgi verilecek, ardından Bergama’da son ustasıyla yaşatılan sepetçilik tanıtılmaya çalışılacaktır. Alanda yapılan derleme çalışmaları esnasında mülakat (görüşme) yöntemiyle ustasından edinilen bilgi, araştırmacıların bilgi ve görüşleriyle karşılaştırmalı olarak incelenecek ve çalışmanın sonunda geleneğin sürdürülmesine yönelik tespit ve öneriler paylaşılabacaktır.

Anahtar Kelimeler: İzmir, Bergama, geleneksel el sanatları, sepetçilik, sepet

* Doç. Dr. Gonca Kuzay Demir İzmir Demokrasi Üniversitesi, fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, gonca.kuzaydemir@idu.edu.tr, ORCID:0000-0002-8964-6355

BASKETRY IN PERGAMON WITH ITS LAST CRAFTSMAN

Abstract

Bergama, which is biggest districts of Izmir, has been home to various civilizations throughout its history and is an internationally recognized and important district. Home to a rich cultural heritage from the Hellenistic period to the present, the district was listed on UNESCO's World Heritage List in 2014 as "Pergamon multi-layered cultural landscape area".

Agriculture, husbandry, tourism are the main sources of the local people, has a great cultural wealth. A large number of traditional professions are maintained in the region, which is rich in folklore products such as music, food and drink, clothing, transition periods, oral cultural products, beliefs and rituals. Carpet-rug weaving, quilting and basketry are the traditional professions that have been most sought by the people of the region throughout history. However, today, basketry is a craft that is tried to live with its last craftsman in the region. In this study, first of all, general information about basketry will be given, and then an attempt will be made to introduce basketry, which was lived with its last craftsman in Bergama. During compilation studies in the field, the knowledge obtained from the craftsman by interview method will be examined in comparison with the knowledge and opinions of the researchers, and at the end of the study, definitions and recommendations for maintaining the tradition will be shared.

Keywords: *Izmir, Pergamon, traditional handicrafts, basketry, basket*

Giriş

Tarih boyunca insanlar barınma, korunma, giyinme, saklama, muhafaza etme ve taşıma gibi çeşitli ihtiyaçlarını karşılamak için buldukları coğrafi şartların olanakları doğrultusunda çeşitli hammaddeleri işlemişler ve işlevsel olarak kullanılabilir hale getirilen ürünler üretmişlerdir. Doğal malzemelerin el işçiliği ile şekillendirilmesinde en önemli hammaddelerden biri de bitkiler olmuştur.

Bitkisel örücülük; bitkilerin sap, dal, sürgün ve yaprak gibi kimi parçalarının kullanılarak elde edilen ince ve uzun şeritlerin çeşitli teknik ve yöntemlerle örülmesidir (Atay, 1987: 518; Akpınarlı ve Üner, 2019: 135). Saz, kamış, hayıt, söğüt, buğday, çavdar, yulaf, pirinç, mısır, fındık gibi doğada kendiliğinden yetişen veya kültürü yapılarak çoğaltılan bitkilerin sap, dal ve koçanlarının kullanılmasıyla yapılan bitkisel örücülük, hammaddesi bakımından temini kolay ve maliyeti ucuz bir el sanatıdır (Atay, 1987: 518). Bitkisel örücülük, örücülük içinde araçsız olarak yapılan el örücülüğü içinde değerlendirilmektedir (Akpınarlı ve Üner, 2019: 135).

Bitkisel örücülüğün tarihi geçmişinin, en eski el sanatlarından biri olarak, insanlık tarihiyle eş olduğu düşünülmektedir (Akpınarlı, 2001: 245). Bitkisel örücülüğün çeşitleri olan hasır ve sepet örücülüğünün tarihsel süreçte ne zamanda başladığını tespit etmek, bu ürünlerin organik olmaları ve zaman içinde yok olmaları sebebiyle oldukça güçtür. Bununla birlikte yapılan arkeolojik çalışmalardan elde edilen verilere dayanarak, hasır ve sepet dokumacılığının prehistorik çağlarda önemli bir yeri olduğu söylenmektedir (Kılıç Karatay, 2019: 65). Feriha Akpınarlı, tespit edilen en eski sepet örneğinin Kızılderililere ait olduğunu ileri sürmektedir (2001: 245).

Arkeolojik verilere bakıldığında insanların bitkisel örücülüğü daha çok çeşitli işlevlerde kullanılan hasır ve sepetler üretmek amacıyla kullandıkları, bununla birlikte çeşitli giyim ve ev eşyalarını da bu teknikle yaptıkları görülmektedir (bkz. Atay, 1987: 518).

Bitkisel örücülük, tarih boyunca insanlığın ortak mirası olarak sürdürülmüş el sanatlarından biridir. Dünyanın pek çok bölgesinde var olan bitkisel örücülük, Türk toplulukları tarafından da sürdürülmektedir. Orta Asya Türk toplulukları tarafından 17-18. yüzyıllarda kullanılan çeşitli

sepetler (Atay, 1987: 521), konar-göçer yaşam biçiminde kullanılan çadırların bölümlenmesinde kullanılan çitler (Akpınarlı,2019: 140) ve Anadolu'da hemen her evde çeşitli boy ve ebatlarda bulunan sepetler, hasırlar, seceler, çitler ve bunların 21. yüzyıl yaşam tarzına uygun güncelleştirilmiş formları, bu sanata Türklerin verdiği önemi göstermektedir.

Türkiye'de bitkisel örücülük yedi coğrafi bölgede, bölgelerin coğrafi ve iklim şartlarına uygun olarak farklı bitkiler kullanılarak yapılmaktadır. Kuzey bölgelerde fındık ve mısır; güney bölgelerde zakkum, hayıt, kızılılık; iç bölgede söğüt, kestane, kavak; kuzey batı bölgesinde meşe, kestane ve batı kesimlerde söğüt, ılgın ve sarıçam kullanılmaktadır (Akpınarlı, 2001: 245).

Sepetçilik geleneği, 2013 yılında Somut Olmayan Kültürel Miras Ulusal Envanteri'ne girmiştir. Ülkemizde hasır örücülüğü, sele-sepet örücülüğü ve sepetçilik olarak bilinen olarak bilinen bu el sanatı (AREGEM), ustaları için geçim kaynağı oluşturmuş bir zanaattır. Geçmişten günümüze toplumun ihtiyaçlarına, insanların arz ve taleplerine ve yetişen hammaddelerin değişimine bağlı olarak belirli oranda değişim geçiren bu zanaat; ustalarının bilgi, yetenek ve yaratıcılığına bağlı olarak gelişip güncellenmiştir.

Ülkemizde sepetçilik geleneğinin sürdürüldüğü illerden biri İzmir'dir. Bağcılık, tütün ve pamuk yetiştiriciliği gibi tarım işçiliğinin en önemli gereksinimlerinden olan sele ve sepetler, İzmir'in merkez ve ilçelerinde bu zanaatı sürdüren ustalar tarafından üretilmektedir. İzmir'de sepetçilik geleneğinin sürdürüldüğü ilçelerden biri de Bergama'dır.

Bergama, İzmir'in kuzey kesiminde Bakırçay havzasında bulunan alan bakımından en büyük ilçesidir. Bergama'nın yüz ölçümü 1.544 km²'dir (Bergama Belediyesi). Helenistik dönemden günümüze kadar, zengin bir kültürel mirasa ev sahipliği yapan ilçe; Pergamon (çok katmanlı kent), Kibele Kutsal Alanı, İlyas Tepe, Yığma Tepe, İkili, Tavşan Tepe, X Tepe, A Tepe ve Maltepe Tümülüsleri olmak üzere dokuz bileşenden oluşan kültür varlıklarıyla uluslararası tanınırlığa ve öneme sahiptir. tüm bu özellikleriyle ilçe, 2014 yılında "Bergama Çok Katmanlı Kültürel Peyzaj Alanı" ismi ile UNESCO'nun Dünya Miras Komitesi'nin 38. Dönem Toplantısı'nda alınan karar ile Dünya Mirası Listesi'ne dahil edilmiştir (Kültür Varlıkları ve Müzeler Müdürlüğü).

Tarım, hayvancılık, turizmle uğraşan yöre halkı kültürel açıdan büyük bir zenginliğe sahiptir. Müzik, yeme-içme, giyim-kuşam, geçiş dönemleri, sözlü kültür ürünleri, inanç ve ritüeller gibi halk bilgisi ürünleri bakımından zengin olan bölgede çok sayıda geleneksel meslek sürdürülmektedir. Halı-kilim dokumacılığı, yorgancılık ve sepetçilik, tarih boyunca bölge halkının en çok rağbet ettiği geleneksel mesleklerdendir. Bununla birlikte günümüzde sepetçilik, bölgede son ustası ile yaşatılmaya çalışılan bir zanaattır.

Bu çalışmada, Bergama'da sepetçilik geleneğini sürdüren son usta Mustafa Pancar tanıtılmaya çalışılmış, geleneğin son ustasıyla yapılan derlemeler ışığında güncel durumu, sorunları ve sürdürülmesi konu edilmiştir. Böylelikle çalışmanın sonunda geleneğin son temsilcisi özelinde, geleneğin sürdürülmesine yönelik tespit ve öneriler sunulmuştur. Çalışmada, 23 Temmuz 2020 tarihinde Anadolu'nun Kadim Dili: Halı Dokuma (Bergama-Yunt Dağı) adlı projenin saha çalışması esnasında Prof. Dr. H. Feriha Akpınarlı, Doç. Dr. H. Nurgül Begiç ve Doç. Dr. Gonca Kuzay Demir'den oluşan proje ekibi tarafından ve 2 Eylül 2020 tarihinde Doç. Dr. Gonca Kuzay Demir tarafından gerçekleştirilen derlemelerden elde edilen görsel ve işitsel malzeme kullanılmıştır.

Bergama'da Son Ustasıyla Yaşatılmaya Çalışılan Bir Zanaat: Sepetçilik

Bergama'da geçmişte pek çok usta tarafından yapılan sepetçilik, günümüzde son usta Mustafa Pancar tarafından sürdürülmektedir. Mustafa Pancar, 2017 yılında İzmir Büyükşehir Belediyesi tarafından verilen "Tarihe Saygı Yerel Koruma Ödülleri" kapsamında "Geleneksel Zanaatların Yaşatılması" Ödülü'ne layık görülmüştür(Tarihe Saygı).

1958 yılında Bergama'da doğan Mustafa Pancar, hayatı boyunca sepetçilik yaparak geçimini sağlamıştır. Bir ara çiftçilik de yapmış olmasına rağmen, Mustafa Usta kendi mesleğini, dedelerinden beri aile mesleği olarak sürdürdüklerisepetçilik olarak tanımlamaktadır.

Mustafa Pancar, geçmiş dönemde dedesine ait karaçadır ile çevre köylere gittiklerini ve tüm aile burada yöre halkı için sabahlara kadar sepet ördüklerini, ancak sepet örmeyi ona öğreten ustasının babası Cavit Pancar olduğunu belirtir. Mustafa Pancar, babasının bu zorlu mesleği ona öğretimi sırasında çok zorladığını ifade eder. Küçük bir çocukken babasının karşısında

sepet örmeye çalıştığını, her yaptığı hatada babasının kamışla eline vurduğunu ve babasınınbu zanaatı öğrenemezse kendisine bir ayı alıp, geçimini ayı oynatarak kazanmakla tehdit ettiğini belirtir.

Yedi yaşında sepetçiliğe başlayan Mustafa Usta, hayatı boyunca hiç örgün eğitim almamıştır. Okuma-yazmayı ise daha sonra kendi çabalarıyla öğrenmiş, halk eğitimden verilen belge ile tasdiklemiştir.

Evlilik yaşı geldiğinde kendisi gibi Bergama’da sepetçilik yapan Osman (Sapmaz) Usta’nın kızı Gülay Hanım’a görücü olduklarını, kendisinin sepet örmedeki ustalığıyla bu evlilik isteğinin gerçekleştiğini belirtir. Mustafa Usta, dönürçülerin kendini şu şekilde övdüklerini belirtir:

“Hanımla evlenirken, benim maharetimi övdüler. Bu oğlanın yaptığı sepeti burada kimse yapamaz, dediler.” (K.K.1)

Mustafa Usta’nın görüşmemiz sırasındaki mimik ve ifadelerin de anlaşıldığı üzere, daha o yaşında (19) sepet örmedeki yeteneği övgüye layık ve toplumsal statü açısından belirli bir geçim kaynağı oluşturan bir mesleğe sahiptir. Nitekim Mustafa Usta’nın hayatı boyunca geçim kaynağı sepetçilik olmuştur.

Mustafa Usta, 1977 yılında, 19 yaşında Gülay Hanım ile evlenmiştir. Bu evlilikten iki erkek ve bir kız çocuğu sahibi olmuştur. Ayrıca Mustafa Usta’nın bugün beş tane torunu vardır. Ailesinde kendisinden başka, sepet ören tek kişi eşi Gülay Hanım’dır. Mustafa Usta, Gülay Hanım’ın babasından düz örmeyi öğrenmekle birlikte, ağız kapama ve sap gibi ustalık gerektiren işçiliği kendisinden öğrendiğini ifade eder. Zaman zaman eşi Mustafa Usta’ya yardım eden Gülay Hanım, eşinin sepet ustası olduğunu, kendisinin ise onun yanında daha basit sepetleri öğretilmiş olduğunu belirtir. Eşinin bu zorlu mesleği yaparken çok yorulduğunu belirten Gülay Hanım, biraz da hayretle Mustafa Usta’nın buna rağmen tüm boş vakitlerinde sepet ördüğünü belirtir:

“Mustafa Usta’nın tek eğlencesi sepet örmedir. Gün içinde biraz kahvehaneye gider, hemen gelir, oturur, ‘benim kamışlarımı getirin’ der. Dinlen adam, boşver, deriz. Ama o durmaz, illa örer.” (K.K.2)

Mustafa Usta’nın eşinin söylediklerine, emeğiyle ekmek parasını çıkardığını belirterek katkıda bulunur. Bu cevap, ustanın zanaatına olan sevgi ve bağlılığını ortaya koymanın yanı sıra sepetçiliğin ailenin temel geçimini sağlayan bir meslek olduğunu da göstermektedir.

Mustafa Usta, kendi çocukları ve torunları arasında sepet örmeye meraklı kimsenin bulunmadığından ve bu mesleği sürdürmediklerinden biraz sitem etmektedir. Usta, “bir insanın sanatı yoksa o insan ölü demektir” sözleriyle, zanaat sahibi olmanın önemine dikkat çeker. (K.K.1)



Fotoğraf 1: Mustafa Usta sepet örerken (Gonca Kuzay Demir Arşivi, 2020)

Mustafa Usta'ya bugüne kadar çırak yetiştirip yetiştirmediğini sorduğumuzda; Mustafa Usta çevresinden sepet örmeyi öğrenmek isteyen kişilere öğrettiğini, ayrıca yedi yıldır Bergama Halk Eğitim Merkezi'nde sepet örücülüğü kursunda kursiyerlere ders verdiğini belirtir. Mustafa Usta, Halk Eğitim Merkezi'nde verdiği bu kurs sayesinde sepet örücülüğü yapan kadınların gerek kendi ihtiyaçları olan ürünleri ürettiklerini gerekse ördükleri ürünleri satarak geçimlerine katkı sunduklarını ifade eder. Gözlemlerimizde Usta'nın kursta bir eğitimci olarak çalışmaktan, geleneği aktarabileceği bir bağlam bulmaktan ve kendisi sayesinde sepet örücülüğü yapan kadınların aile bütçesine katkı sunmalarından memnun olduğu ve bir usta olarak sorumluluğunu yerine getirmenin gururunu bizlerle paylaştığı görülmektedir.

Mustafa Usta'ya sepetçilikte nasıl usta olunur, diye sorduğumuzda, sepetçiliğin merak ile başladığını ve ancak sabırla öğrenilebileceğini vurgular. Bir ustanın ancak on yıl gibi bir sürede yetişebileceğini belirtir. Usta olmak için, özellikle de sepetin tabanın hatasız bir şekilde örülmesi gerektiğini ifade eder. Ayrıca Mustafa Usta, örme tekniği bakımından aynı teknikleri kullanmakla birlikte, her ustanın işçiliğinin ayrı olduğunu, her

ustanın örmedeki sıklığının farklı olduğunu belirtir. Kendisine ait sepetleri sıkı dokuması ve tabanının düzgünlüğü ile çok rahatlıkla seçebileceğini belirten Mustafa Usta, babasına ait sepetleri de tanıdığını belirtir.

“Tabanın sıkı ve hatasız dokuması sepetçilikte ustalık anlamına gelir. Biz öyle sepetler yapardık ki onlara çorak kökünü, ters kökünü derler, kapaklı sepetlerdi onlar. Eskiden onlarla toprak çekerlerdi, evlerin üstüne çorak çekerlerdi. Hiçbir ustanın işi birbirine benzemez.” (K.K.1)

Mustafa Usta’ya kaç yaşında usta oldunuz sorusuna verdiği yanıt ise, geleneksel bir meslek erbabının hoşgörü ve mütevaziliğini yansıtmaktadır:

“Yedi yaşında başladım işte örmeye, hala örüyorum. Ama en az on yıl gerekli!” (K.K.1.)

Mustafa Usta’nın on parmağını kullanarak ördüğü sepetler, tam bir el işçiliği ürünüdür. Sepet örmede çok fazla alet kullanılmamakla birlikte, sepetin hammaddesinin hazırlanmasından son şeklinin verilmesine kadar basit gereçler kullanılır. Mustafa Usta’nın sepetçilikte kullandığı aletler şunlardır: orak, sıyrıgaç, bıçak, yargıç, makas ve tokmak. Bunlar basit el yapımı aletlerdir. Orak; bitkileri toplarken kullanılır. Hayıt orağı çengelli olur. Sıyrıgaç; toplanan dallardaki yeşil kabukları sıyırmak için kullanılır. Bu alet yılgın ağacından yapıldığı için yılgın da denilmektedir. Yılgın ağacı, nehir ve su kenarlarında yetişen çalı tipi bir bitkidir. Bıçak; toplanan saplarn, kullanıma hazır hale gelmesi için budanmasında kullanılır. Ayrıca bıçaktan sap ve dallarda ayırma işlemi yapılırken çentik açmak için de yararlanır. Yargıç; dal ve saplarn yarmak için kullanılan alettir. Yargıç için yumuşak bir malzeme olması dolayısıyla bambu kullanılır. Makas; örgü esnasında bitki sap ve dallarını kesmek için kullanılır. Tokmak; özellikle sepet bitiminde örgüyü sıkıştırmak için kullanılır.



Fotoğraf 2: Sepetçilikte kullanılan malzemeler(Gonca Kuzay Demir Arşivi, 2020)

Mustafa Usta'dan aldığımız bilgilere göre Bergama'da sepet örücülüğünde kullanılan bitkisel malzemeler: söğüt (ak söğüt, kara söğüt), hayıt, kargı, mersin ve zakkumdur. Bu bölgede sepet örücülüğünde kamaş kullanılmaz.

Söğüt, genellikle sepet örmede kullanılır. Bölgede yetişen iki tür söğüt sepet örmede kullanılır. Bu söğütlerin farkı farklı iki mevsimde yetişmesine bağlı dayanıklılığıdır. Mart ayında yetişen cinsi, “mart söğüdü” (ak söğüt); diğeri ise ağustos ayında yetişen “orak söğüdü”dür (kara söğüt). Ak söğüt soyularak kullanılır, kara söğüt soyulmaz. Güneşi daha çok alan ve ustanın değimiyle güneşte pişen orak söğüdü daha dayanıklıdır. Söğüt sert bir malzemedir ve örmesi zor ama dayanıklılığı yüksektir. Kara söğüt daha yumuşak olduğu için kursta kursiyerlerin kolaylıkla kullanabilmesi için kara söğüt kullanılır.



Fotoğraf 3: Ak söğüt dalları hazırlanırken (Gonca Kuzay Demir Arşivi, 2020)

Hayıt, eskiden söğüt dışında en çok kullanılan hammaddedir. Hayıt çok dayanıklı bir malzemedir. Hayıt; bölgede Yenice ve Çağlayan gibi köylerde yetişmektedir. Zeytinlik alanlar arasında yetişen çalı türü bir bitkidir. Hayıt, sepetçilikte kullanılan sağlıklı bir malzemedir. Hayıt hasadı, eylül ayından nisan'a kadar sürer.

Mersin ve zakkum bitkisinin ince dalları da sepet yapımında kullanılmaktadır. Özellikle de zakkum bölgede tütüncülükte kullanılır. Kalın olduğu için tütün sepetlerinin kenarlarına direk olarak konulur. Ama hayıt gibi sağlıklı bir malzeme değildir.

Hammadde teminini daha çok çevredeki sulak alanlardan yaptığını belirten Mustafa Usta; Bakırçay, İncecikler ve çevre köylerden malzemeyi mevsimine uygun olarak topladığını, genellikle ağustos ayında hasat yaptığını söyler. Geçmişte Gölarmara'da da hammadde olmakla birlikte günümüzde bu bölgede kalmadığını, gün geçtikçe hammadde temininde sıkıntı çektiğini belirtir.

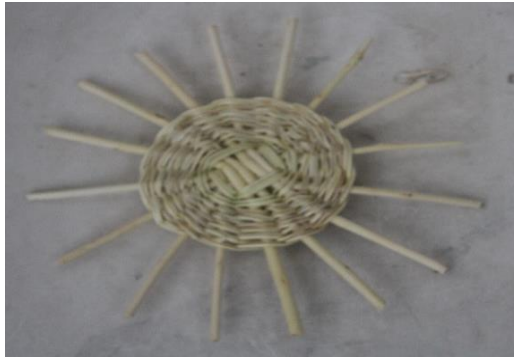
Mustafa Usta'ya göre sepetçilik, hammaddenin toplanmasından ve hazırlanmasından başlar. İyi bir sepet ustası, hangi malzemeyi nasıl kullanacağını bilir ve ona göre toplar. Mustafa Usta, sepet örmenin en zor ve ağır işçiliğin hammaddenin toplanması olduğunu belirtir.

Sepetin maliyeti emeği! (K.K.1.)

Mevsimine göre toplanan bitkiler, özelliklerine göre budama ve soyma işlemine tabi tutulur. Mart ayında toplanan yeşil kabuklu (ak) söğüt dalları, soyma aleti sıyrığaç ile soyulur. Daha sonrasında kurumaya bekletilir.

Mustafa Pancar, sepet örücülüğünde hammaddelerini boyayarak kullanmadığını, bu şekilde hiç yapmadığını ifade eder. Ancak her malzemenin kendine has bir rengi olduğu için, bitkilerin doğal rengini kullanarak ördüğü ürünleri süslediğini belirtir. Derleme esnasında sepet yapımını göstermek için küçük bir sepete başlayan Mustafa Usta'nın yaptıkları şu şekilde tasvir edilebilir:

Sepet örme işlemi için öncelikle ak söğütün kuru dalları su dolu bir kaba batırılır ve daha sonrasında ıslak bir bez ile sarılır. Böylelikle dallar yumuşayarak örgü için esnek bir hale gelir. Sepetin büyüklüğüne göre dallar belirlenir ve bıçak yardımıyla gereken yerleri budanır. Her dal önce bıçakla çentilir, sonra yargıç ile üçe ayrılır. Sepet örme taban yapımıyla başlar. Tabanda bir tanesinin ortası açılır. Ona taban ortası hazırlanır. Taban örümünde iki kısa sap kullanılır. Biri alttan, biri üstten gider. Önce üç sıra 4'lü dalların örümüyle elde edilen kare taban ortası, 2 sıra 2'li dalların örümüyle daireye çevrilir ve daha sonrasında tekli olarak her dal alttan ve üstten giden saplar ile örülerek, daire taban genişletilir. Bir süre örüm yapıldıktan sonra, tabana yerleştirilen dallar açılmaya başlanır. Temelde 4 direk üzerinde başlar ve zamanla bu 4 üzerine yerleşen ince dalların açılmasıyla yuvarlak bir taban elde edilir.



Fotoğraf 4: Taban örgüsü (Gonca Kuzay Demir Arşivi, 2020)

Taban bittikten sonra 16'lık dikeçler (direkler) yerleştirilir ve fazlalık taban altları kesilir. Daha sonrasında yine alttan ve üstten yürütülen iki sap ile sepetin gövdesi örülür. Gövde örülürken, süsleme amaçlı kara söğüt dalları da kullanılır ve böylelikle sepetin gövdesinde bir şerit elde edilir. Sonrasında ağız kapama yapılır. 16 dikeç örgüyle bir daraltılarak sepetin iç kısmına doğru bağlanır. Daha sonrasında sap örülür. Sap, tek dal üzerine yerleştirilen üç boydalın ikiye katlanarak elde edilen 6 sapın sarılmasıyla elde edilir. Ve son olarak sapta kullanılan dalların bağlanmasıyla sepet son bulur.



Fotoğraf 5: Ördüğü küçük bir sepet örneği (Gonca Kuzay Demir Arşivi, 2020)

Mustafa Usta, 16 direk üzerine kurduğu bu sepeti örerken, ustalığının bilgisini ve zanaatının tecrübesini de aktarır:

“16 dikece, 16 daha koyarsın 36'dan geriye dönük ağız olan daha sağlam, daha gösterişli bir sepet olur. 16'lık da sepet gayet dayanıklı sağlamdır. Ama fiyatı bakımından 16'lık daha uygun olduğu için genellikle satış amaçlı bu tercih edilir.”(K.K.1)

Bu ifadelerle Mustafa Usta aslında, zanaatının satış odaklı olarak nasıl yönlendiğini açıklamaktadır. Yapacağı aynı ebattaki sepetin 36'lık direkli daha gösterişli ve daha sağlam bir formunun, daha pahalıya mal olacağı ve bu nedenle daha yüksek fiyatlı bulunacağı gerekçesiyle satılmama endişesi, ustayı daha düşük maliyetli bir sepet örmeye yönlendirmektedir.

Mustafa Usta, örmede düz döşeme, tekli döşeme, çiftli döşeme, üçlü döşeme ve zembil döşeme örgü tekniklerini kullandığını belirtir. Sap ve ağız

kapamada düz, burgulu veya (üçlü, dörtlü, beşli) saç örgüsü modellerini kullandığını ifade eder. Mustafa Usta, bir sepet örme tekniği olarak zembil döşemenin eskiden çok kullanılmakla birlikte günümüzde çok kalmadığını ifade eder. Örülen sepetlerin boyutlarına ve kullanım alanlarına uygun olarak; sap, kulp, kapak gibi parçalarının bulunabileceğini belirtir. Süsleme olarak, farklı türdeki malzemelerin kullanımı ile renk süslemesi yapan Mustafa Usta'nın süslemede ayrıca boncukları da kullandığı görülmektedir.



Fotoğraf 6: Küçük boncuklu kapaklı sepet (zembil döşeme), hayıt sele, çamaşır sepeti (tekli zembil döşeme)(Gonca Kuzay Demir Arşivi, 2020)



Fotoğraf 7: Sepet (Gonca Kuzay Demir Arşivi, 2020)



Fotoğraf 8: Şemsiye (Gonca Kuzay Demir Arşivi, 2020)

Mustafa Pancar sepetçilik yapmakla birlikte, bitkisel örücülük bakımından pek çok ürünü üretmektedir. Sepetler (büyük pamuk sepetleri, yuvarlak tütün sepetleri, bahçıvan sepetleri, ev içi ve dışında kullanılan sepetler), seleler, güneşlik şemsiyeler, ev duvarları, çitler(kağnı arabalarının üzerine çit), beşik, masa, sandalye ve sehpa gibi ev içi ve dışında kullanılabilen her tür mobilya malzemesini örebilmektedir. Sipariş üzerine istenilen ebat ve kullanıma uygun ürünler ördüğü gibi, kendisinin belirttiği üzere boş zamanlarında yaptığı ürünler de hemen alıcısını bulmaktadır. Bu anlamda günümüzde Bergama'da sepet örücülüğüne talep olduğu açıktır.



Fotoğraf 9-10:Çit (Gonca Kuzay Demir Arşivi, 2020)

Geçmişten Günümüze Sepetçilikte Değişim ve Sürdürülebilirlik

Mustafa Usta'ya yapmış olduğumuz derlemelerde geçmiş ve günümüz sepet örücülüğü arasındaki farkı ve değişimi sordüğümüzda, Mustafa Usta öncelikle sepetçilik yapan kişilerin fazlalığına dikkat çekmektedir. Eskiden Bergama'da çok sayıda ustanın olduğunu belirtir ve buna rağmen talebi karşılamaktaki zorluğu şu şekilde ifade eder:

“Eskiden pamukçuluk bölgede çok yapıldı. Köylere, Ayas Köyüne giderdik. Orada dedemin dokuz direkli büyük kara çadırında sabahlara kadar, gece dahi sepet örerdik. Sabah amele gelecek sepetler hazır olmalıydı. Bir köyden başka köye geçemezdik. Ancak yetebiliyorduk. İhtiyacı karşılayabiliyorduk.”

Sepet örerken hep birlikte bir iş yapmanın zevkini ise şu şekilde yad eder:

“Eskiden sepet örerken hep birden kalabalık olurduk. Maniler, türküler söylerdik. Ama şimdi ortam kalmadı.”

Günümüzde plastik ürünlerin yaygınlaşmasıyla birlikte sepetlere talebin azaldığını belirtir. Günümüzde kolay temin edilen plastik sepetlerin kullanıldığını ifade eden Mustafa Usta, bu sepetlerin hem sağlıksız hem de dayanıksız olduğunu söyler. Eskiden pamuk sepeti, tütün sepeti (köfün), kelter, çit gibi ürünleri daha fazla ürettiklerini, günümüzde ise hayat tarzlarına ve zevke göre daha farklı ürünlerin talep edildiğini belirtir.

Mustafa Pancar’a Bergama’daki sepetçiliğin geleceği hakkında soru sorduğumuzda ilk yanıtı “*Biz öldük mü mezara*” şeklindedir. Bergama Halk Eğitim Merkezi’nde verdiği kursta yetiştirdiği talebelerinin sepet örücülüğünü öğrenmekle birlikte, bu el sanatını ilgiden öteye götürüp, bir zanaat olarak sürdürüp sürdüremeceğini bilmediğini, çünkü sepetçiliğin çok emek isteyen bir meslek olduğunu ifade eder.

Bergama’da geleneğin son ustası Mustafa Pancar’ın verdiği bilgilerden yola çıkarak, sepetçilik geleneğinin sürdürülmesine dair tespit ve önerilerimizi şu şekilde ifade etmek mümkündür:

Sepetçilik geleneğinin sürdürülebilirliği için öncelikle toplumda bu zanaatın ve bu zanaata ömrünü vermiş ustaların değerine dair farkındalık oluşturulması gerekmektedir. İzmir Büyükşehir Belediyesi tarafından 2017 yılında Tarihe Saygı ödülüne layık görülen Mustafa Usta, kendisine verilen bu ödülün büyük onur duymaktadır. Bu durum ustanın motivasyonunu olumlu yönde etkilemekte ve yaptığı zanaata dair inancını kuvvetlendirmektedir. Ayrıca ödül vasıtasıyla yerelde Mustafa Usta’nın tanınırlığı artmış, toplum ustaya ve zanaatına dair bir farkındalık kazanmıştır. Derlemelerimiz esnasında Mustafa Usta, kendisinin tanınırlığı ile ilgili olarak, çok sayıda kişinin bireysel veya gruplar halinde gelerek kendisinden sepet örme hakkında bilgi aldığını, onlara sunum olarak sepet ördüğünü ve bu şekilde çok sayıda sepet sattığını belirtmiştir.

Geleneğin yaşatılması için ustaların, yeni ustalar yetiştirmesiyle mümkündür. Çalışmamızda Mustafa Usta’nın çirak bulamaması ve yeni ustaları yetiştirememesi, geleneksel bilgi ve tecrübenin aktarımında ustanın

yaşadığı zorluğu ve kendisinden sonra bu zanaatın yok olacağına dair endişeyi ortaya koymaktadır. Zanaata ve zanaatçıya dair farkındalığın oluşması, sepetçiliğin gelecek nesillere aktarımında büyük değer taşımaktadır. Bunun yanında yaygın eğitimde açılan çeşitli kurslar, sepet örücülüğünü öğrenmek isteyen kişilere imkân sunmakta, bir anlamda ustalar ile çırakları buluşturmaktadır. Yaygın eğitimde verilen kurslar, özellikle de halk eğitim merkezleri, bu anlamda oldukça fazla kişinin geleneksel el sanatlarını öğrenmesini sağlamıştır. Mustafa Usta özelinde Bergama Halk Eğitim Merkezi'ndeki sepet örücülüğü kursu, ustanın geleneksel bilgi ve tecrübesini aktarmasına olanak sağlamıştır.

Günümüzde sepet örücülüğü, modern tasarımlarla insanların zevk ve ihtiyaçlarına göre çeşitlenerek “geniş bir kullanım alanına sahip”, iç ve dış pazarda varlığını sürdüren bir el sanatıdır (Arlı ve Ölmez, 1997: 90). Mustafa Usta'nın günümüzde bu zanaatı sürdürmesi, rastlantısal değildir. Kendisinin de ifade ettiği üzere, Mustafa Usta geçmişte ürettiği ürünleri güncelleyerek günümüz insanın zevk ve kullanımına uygun yeni ürünler üreten bir ustadır. Kendisine ürettiği ürün gruplarını sorduğumuzda “*Bizim yapamayacağımız yok, ne istenilirse yaparız.*” şeklindeki cevabı, hayatı ve sanatı hakkında buraya kadar vermiş olduğumuz bilgi ve görsellerden de açıkça görülebileceği üzere Mustafa Usta, geleneği güncelleyerek günümüzde sepetçiliğin sürdürülebilirliğini sağlamıştır. Bu bağlamda bu zanaatı sürdüren ustaların veyahut çeşitli vesilelerle bu el sanatını öğrenen kişilerin, sepetçiliğin yalnızca geleneksel ürün grupları olan sepet, sele ve hasır örücülüğü ile sınırlı olmadığını fark etmelerinin sağlanması, doğru yönlendirmelerle günümüz insanın zevkine ve taleplerine uygun, modern tasarımlarla şekillenmiş çeşitli ürün gruplarını üretmeleri için teşvik edilmesi gerekmektedir. Mustafa Usta'nın ördüğü ürünlerin hızla sahiplerini bulması, Bergama Halk Eğitim Merkezi'nde sepetçiliği öğrenen kadın kursiyerlerin kendi ihtiyaçları olan ürünleri örmesi veyahut ördükleri ürünleri satarak aile geçimlerine katkı sunması, sepetçiliğin ekonomik anlamda değer taşıyan bir meslek olduğunu ortaya koymaktadır. Toplumda sepetçiliğin ekonomik anlamda geçerli bir meslek olduğuna dair bilincin oluşturulması, ancak üreticilerin desteklenmesi ile mümkündür. Bu anlamda özellikle hammadde ihtiyaçlarının karşılanması, yeni ürün gruplarının oluşturulması, üretilen ürünler için pazarın belirlenmesi ve uygun pazarların bulunması gibi destekler, bu zanaatın sürdürülmesini sağlayacaktır.

Sonuç

İnsanlığın kadim el sanatlarında biri olan sepet örücülüğü, tarım bölgesi olan ülkemizde, her geçen gün zayıflayan bir zanaattır. Teknolojinin gelişmesine bağlı olarak yaygınlaşan plastik ürünler, daha ucuz ve kolay temin edilebilir olması gerekçesiyle, el emeği ve yoğun bir iş gücüyle üretilen sepetlerin yerini almış ve bu nedenle sepet örücülüğüne olan talebi azaltmıştır. Bu durum, geleneksel olarak usta-çırak ilişkisiyle yetişen sepet ustalarının azalmasına sebep olmuştur. Oysa modern tasarımlarla ürün grupları çeşitlenen, günümüz insanının zevkine ve yaşam biçimine uygun sepet örücülüğü, hem iç hem de dış pazarda önemli bir ekonomik potansiyele sahiptir.

Geçmişte Bergama'da çok sayıda ustayla yapılan sepet örücülüğü, günümüzde sadece son ustası Mustafa Pancar tarafından sürdürülmektedir. Ördüğü sepetler, sıklığı ve tabanının düzgünlüğü ile tanınan Mustafa Usta, dedelerinden miras kalan bu geleneği yaşatmaya çalışmaktadır. Söğüt, hayıt, kargı, mersin ve zakkum gibi bitkilerin dal ve saplarını basit araçlar yardımıyla örmeye hazır hale getiren Mustafa Usta, geleneksel örgü teknikleriyle çok çeşitli ürünler örmektedir. Mustafa Usta; sepet, sele, çit gibi geleneksel ürünleri, günümüz toplumunun talep ve ihtiyaçlarına göre güncelleyerek güneşlik şemsiyeler, ev duvar ve çitleri, beşik, masa, sandalye ve sehpa gibi ev içi ve dışında kullanılabilen her tür mobilya gibi yeni ürünlerle bu zanaatı yaşatmayı sağlamıştır. Mustafa Usta geleneğin son temsilcisi olarak, çırak bulamadığı için, geleneği usta-çırak ilişkisi içerisinde aktarmada sorun yaşamaktadır. Bu anlamda Bergama Halk Eğitim Merkezi'nde yedi yıldır aralıksız olarak verdiği ve her yıl otuz kadar kursiyerin devam ettiği sepet örücülüğü kursu, ona geleneksel bilgi ve tecrübesinin aktarımı için olanak sunmaktadır. Burada sınırlı da olsa sepet örücülüğünü öğrenen kursiyerler, kendi ihtiyaçlarını karşılamak veya satmak amacıyla ürettikleri ürünler ile ekonomik kazanç elde etmektedir. Bununla birlikte, geleneğin sürdürülmesi ancak bu el sanatını, meslek olarak sürdürebilecek nesillerin yetiştirilmesiyle mümkündür. Bergama'da son ustasıyla yaşatılan sepetçiliğin sürdürülmesi için de öncelikle toplumda sepetçiliğe ve ustaya dair farkındalığın oluşturulması, ustanın geleneği aktarabileceği çeşitli bağlamların oluşturulması, modern tasarımla çeşitlenen ürün gruplarının oluşturulması ve üreticilerin pazar bulmasının sağlanması gerekmektedir.

KAYNAKLAR

- Akpınarlı, H. F. (2001). "Türkiye'de Sepet Örucülüğünün Önemi ve Günümüzdeki Değerlendirilmesi." Birinci Kastamonu Kültür Sempozyumu Bildirileri 21-23 Mayıs 2000. Kastamonu: Kastamonu Valiliği.
- Akpınarlı, H. F. ve Üner, İ. (2019). "Geleneksel Tekstillerin Özellikleri ve Çeşitleri", Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, sayı 34, Denizli, ss.133-145.
- AREGEM <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-51138/sepeticilik-gelenegi.html> (E.T. 28.08.2020)
- Arlı, M. ve Ölmez, F. N. (1997). "Bitkisel Örucülük Ürünleriyle Çağdaş Aplikasyon Örnekleri." Türkiye'de El Sanatları Geleneği ve Çağdaş Sanatlar İçindeki Yeri Sempozyumu Bildirileri. Ankara: Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları:237, ss. 90-95.
- Atay, A. (1987). Örucülük. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Bergama Belediyesi <http://bergama.bel.tr/bergama/bergama-hakkinda/> (E.T. 28.08.2020)
- Kılıç Karatay, S. (2019). "Aksaray- Gülağaç İlçesi Sepet Örneklerinde Kullanılan Motifler ve Anlamları." Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Sanat Dergisi, 33, ss. 64-69.
- Kültür Varlıkları ve Müzeler Müdürlüğü <https://kvmgm.ktb.gov.tr/TR-100413/bergama-cok-katmanli-kulturel-peyzaj-alani-izmir.html> (E. T. 11.08.2020)
- Tarihe Saygı. <http://www.tarihesaygi.com/2017-yili-odulleri/> (E. T. 11.08.2020)

Kaynak Kişi Listesi

K.K.1.

Adı-Soyadı: Mustafa Pancar

Doğum yeri/Tarihi: Bergama/1958

Derlemenin yapıldığı yer ve tarih: Bergama/23.07.2020-02.09.2020

K.K.2.

Adı-Soyadı: Gülay Pancar

Doğum yeri/Tarihi: Bergama/1958

Derlemenin yapıldığı yer ve tarih: Bergama/23.07.2020