

## ÇAYELİ'NDE KÜÇÜK SANAT HAYATI

SÜLEYMAN KAZMAZ\*

### I. TAŞÇILIK

Taşçılık, betonarme döneminden önce yapıcılık alanında uygulanan bir küçük sanat dalıdır. Bu sanatın Çayeli'nde doğuşu ve gelişmesi, daha çok yörede taş ocaklarının bulunmasından kaynaklanmıştır. Gerçekten Çayeli'nin doğusunda, büyüктаşhane, küçüктаşhane ve Kesmetaş mahallesinde taş ocakları vardır. Özellikle Büyüктаşhane'deki taş ocakları eski ve namılı bir nitelik taşımaktadır. Bu mahalle sonradan Büyüктаşhane ve Taşhane olmak üzere ikiye ayrıldı. Buralardan çıkarılan taşlardan başlıca kapı ve pencere kenarları, fırınların üstlerindeki ve içlerindeki taşlar ve ekmek pişirmede kullanılan pleki yapılarıdır. Ancak, anılan mahallelerden çıkarılan taşların nitelikleri aynı değildir. Büyüктаşhane'den alınan taşlar sert olduğundan kapı ve pencere kenarlarında, fırınlarda ve pleki üretiminde kullanılır. Buna karşılık, kesmetaş mahallesinden çıkarılan taşlar yumuşak olduğundan kapı ve pencere yapımı için elverişli değildir; daha çok pleki üretimine yarar. Bununla birlikte Kesmetaş taşının plekilerinin bir yıl dayanmasına karşılık Taşhane taşının plekileri iki yıl dayanır. Kapı ve pencere taşlarının çıkarıldığı Büyüктаşhane ocakları zamanla kapandı. Bu tür taşların Kesmetaş'tan alınmasına devam edildi.

Taş ocaklarının bulunması dolayısıyla Çayeli'nde birçok taşçı ustaları yetişmiştir. Bunların başında kaynak kişi İbrahim Taşdelen'in dedesi Mustafa Şişmanoğlu'yla Osman Palyaçoğlu ve Ruşen Kâmiloğlu gelir. Bu üç usta, Çayeli'nin en eski camisi olan Hacıbaşı Camii'nin yapılışı sırasında, 1309(1893) tarihinde Büyüктаşhane, Küçüктаşhane ve

\* Emekli Avukat, halk bilimci.

Kesmetaş mahallelerinin camilerini meydana getirmişlerdir.<sup>1</sup> Çayeli'nin yeni camisi olan ve Kazmaz'ların Camii adıyla anılan caminin kapısındaki yazılar da Ahmet Mustafaoğlu'nun eseridir.

1334 (1918)' de 85 yaşlarında ölen Mustafa Şabanoğlu, sanatı, Rizeli Çembercioğulları'ndan ve Yalı mahallesinden (eski adı Galata deresi) Selim oğlu Hüseyin'den öğrendi; sanat, Mustafa Şabanoğlu'ndan da Osman Palyaçoğlu'na ve Ruşen Kâmilioğlu'na geçti. Bu ustalar önceleri yalnız kapı ve pencere taşı yontmasını biliyorlardı. Mustafa Şabanoğlu'nun sağlığında Rize'li, daha doğrusu, İyidereli (eski adı Aspet) bir usta onlara pleki yapmasının öğretti. İyidereli usta gelinceye kadar anılan ustalar pleki üretmesini bilmiyorlardı. Pleki konusunun daha önceki durumu belirlenmemiştir.

İbrahim Taşdelen, kendi ifadesine göre, dedesi öldüğü zaman, 11 yaşındaydı; dedesinin yanında çalışmak, sanatı kendisinden 7 yaş büyük olan küçük amcasından öğrendi.

Şimdi taşçılıkta önemli bir iş alanı oluşturan pleki konusu üzerinde duralım.

**Pleki:** Rize bölgesinde, geçmiş dönemlerde, ekmek ve bazı yemekleri pişirmek için kullanılan, taştan üretilen bir mutfak aracıdır.<sup>2</sup> Pleki, kayadan çıkarılan taştan yapılır.

Pleki, daha çok Kesmetaş deresinin iki tarafında, Büyüктаşhane ve Küçüktaşhane'de bulunan mağaralardan çıkarılan taşlardan üretilir. Pleki taşlarının çıkarıldığı taş ocaklarına *Pleki mağaraları* denir. Pleki mağaralarından yalnız pleki taşı çıkarılır. Bu sebeple, Kesmetaş mahallesindeki kayalar oyulmak suretiyle mağara hâline getirildi. Anılan mağaralar hâlâ durmaktadır.

Pleki taşları kiralanarak ocaklardan çıkarılırdı. Bunun içinde pleki başına 20 para ücret ödenirdi.

Pleki taşının çıkarılması şöyledir:

<sup>1</sup> Bu bilgileri İbrahim Taşdelen, amcası Ahmet Mustafaoğlu'ndan almıştır. Ahmet Mustafaoğlu'da aynı bilgileri Mustafa Şabanoğlu'ndan öğrenmiştir.

<sup>2</sup> Pleki konusunda bakınız: Süleyman Kazmaz, *Rize Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Ankara 1992, s. 43.

Taşocağında, önce, külünkle kayanın etrafı belirtilir. Bu işlem plekinin büyüklüğüne, küçüklüğüne göre, pergelle çizilme suretiyle ve göz kararıyla yapılır. Sonra, arkası kazılarak kaya koparılır, kopma işi kendiliğinden olur. Fakat bazen de kaya parçalı biçimde çıkar. Bu parçalardan küçük pleki yapılır. Bu suretle kopan kaya parçasına, daha doğrusu plekinin ham maddesi olan taş kopidi denir. Çıkarılan taşın ortası göz kararıyla bulunur. Pergelin bir ayağı, mandalın bulunduğu ayaktaki çivi bu noktaya konur, öbür ayağı çevrilir; böylece ikinci ayaktaki çiviyle taşın etrafı çizilir; kenar kalınlığı plekinin büyüklüğüne göre ayarlanır, arkasından içi külünkle oyulur, kazmayla iç ve dış kısımları düzeltilir. Böylece külünk, kazma ve pergelle kullanılmak suretiyle plekinin yapımı tamamlanır.

Şekil itibarıyla yuvarlak ve içi oyuk olan pleki büyüklüğüne göre üçe ayrılır: Bir kotluk, yarım kotluk, çeyrek (dörtte bir) kotluk.

Kot, mısır ölçmeye yarayan ve tahtadan yapılan bir alettir; yuvarlaktır; üstüvane şeklindedir; yanlarından ve dibinden tutulur. Derinliği, daha doğrusu yüksekliği 30-35 santim (bir karış, bir sümüş); çapı bir karış, dört parmaktır. Bir kot 4-5 kilo mısır alır.

Mısır ölçmek için bir alet daha vardır: Demirli. şekil itibarıyla kot gibidir; fakat daha büyüktür, 1 batman (6 okka) mısır alır. Ortasında bir demir bulunur; bu demir, yine demirlerle kenarlara bağlanır.

Plekinin büyüklüğünü anlatmak için ölçü olarak kot kullanılır. Bir kot mısırdan yapılan ekmeği alan plekiye bir kotluk denir. Bir kotluk plekinin iç kenarı, daha doğrusu, iç çapı, bir karış 1 sümüş;<sup>3</sup> yarım kotluk plekinin iç kenarı bir karıştan azdır. Çeyrek kot mısırdan yapılan ekmeği olan çeyrek kotluk pleki, plekilerin en küçüğü olup iç kenarı bir sümüştür.

Kesmetaş ve Küçüktaşhane mahallelerinden pleki çıkardı. Büyüktaşhane ocakları kapanınca Taşhane mahallesi ocaklarından kapı, pencere taşlarıyla birlikte pleki taşlarının üretilmesine devam edildi.

Kesmetaş mahallesinde yapılan plekiler çevreye ve Rusya'ya gönderilirdi. Plekilerin satış fiyatları şöyleydi:

1930'lu yıllarda 1 kotluk pleki 20-25; yarım kotluk pleki 10-12,5; çeyrek

<sup>3</sup> Sümüş uzunluk ölçüsü olup yanlara doğru gerilen başparmakla şahadet parmağının uçları arasındaki mesafe kadardır.

kotluk pleki 7,5-10 kuruş; 1950'li yıllarda 1 kotluk 50-100; yarım kotluk 50; çeyrek kotluk 25 kuruştı.

Kuzina çıktıktan sonra, daha doğrusu 1950'li yıllardan sonra pleki yapımı sona erdi. Bunun dikkate değer bir sebebi vardır. Ekmek pişirmek için pleki taşını kızdırmak gerekir. Bunun için de bir omuz odun ister; o da 15 kilodur. Pleki ancak bu kadar odunla kızdırılır. Oysa ki aynı miktar odunla kuzinada ekmekle birlikte çay ve yemek pişer. Böylece kuzinada ekmek, yemek ve tay yapmak daha ucuza mal olmaktadır. Bundan başka çay dönemine girdikten sonra mısır ekilmez oldu. Dolayısıyla evlerde mısır ekmeği yapılması geleneği sona erdi. Ayrıca, kuzinanın yerini de günümüzde elektrikli fırınlar aldı. Bu sebeple pleki ortadan kalktı, tarihe mal oldu. ( Resim 1)

**Hamsitaşı:** Taştan yapılan bir mutfak aracıdır. Hamsi pişirmek için kullanılan hamsi taşının bir tarafında topuk, öbür tarafında da delik vardır. Topuk, bir uçtaki düz kısım olup taşın dik durmasını, delik de hamsinin suyunun çıkmasını sağlar.

Hamsitaşı önce ateşte kızdırılır, sonra içerisine karayemiş yaprağı serilir, yaprağın üzerine hamsi dizilir, üstüne de tekrar karayemiş yaprağı, kül ve ateş konur. Karayemiş yaprağı hamsiye lezzet verir.

Kayalardan kopan küçük parçalardan yapılan hamsitaşı Rize ve Çayeli yöresinde kullanılırdı. Bir usta Büyüктаşhane taşından, sert olduğundan, günde 3, Kesmetaş taşından da 5 adet hamsitaşı yapabiliirdi. Onun için daha çok bu tür hamsi taşı satılırdı. Hamsi taşı Pazar'a, Arhavi'ye, Seferberlik'ten önce Rusya'ya gönderilirdi; hamsitaşını bakkallar alırdı; İbrahim Usta kayıkla Pazar'a götürürdü. Çoğunlukla Kesmetaş'ta yapılan hamsitaşları satışa sunulurdu. Bir hamsitaşının fiyatı 50 kuruştı. Kuzina çıktıktan sonra hamsitaşı kullanılmadı, bu sebeple de yapılmadı.<sup>4</sup>

**Taştan Hamsi Küpü:** Hamsi küpü kayalardan çıkan parça taşlardan yapılır; gövdesi ve ağzı yuvarlak olur, iki tarafı sivri demirle yontulur, içerisi demir küsküyle delinir; küpün yüksekliği dışardan 43, içerden 36; ağzının genişliği 18, dış-gövde çevresi 135 santimdir.

<sup>4</sup> Hamsitaşı için bakınız: Süleyman Kazmaz, *age.*, s. 65.

Hamsi küpü satmak için değil, özel ihtiyaç için yapılır.

Hamsi küpüne tuzlanmış hamsi konur. Bunun sebebi şudur: Toprakta üretilen hamsi küpünü tuzlu su çabuk tahrip eder. Buna karşı taş hamsi küpü tuzlu suya karşı dayanıklıdır.

İbrahim Taşdelen'in dedesi Mustafa Şabanoğlu tarafından üretilen taş hamsi küpü hâlâ durmaktadır. Bu küpün ne zaman yapıldığını İbrahim Usta bilmemektedir. Ancak dedesi öldüğü zaman 11 yaşında olduğuna göre küp 80-100 seneliktir. (Resim 2-3-4)

**Kapı-Pencere Taşları:** Taşçılıkta, yontma taş alanında öteki çalışma konusu da kapı ve pencere taşlarıdır. Sert taşlardan üretilen kapı ve pencere taşları Büyüктаşhane ve Taşhane'den çıkardı. Büyüктаşhane ocakları İbrahim Taşdelen'in dedesi Mustafa Usta'nın (Mustafa Şabanoğlu) zamanından beri işletilmektedir. Fakat anılan ocaklar bitince bu tür taşlar Taşhane mahallesinden alındı. Çünkü Büyüктаşhane'de taş kalmadı. Direk taşlarıyla pleki taşları şimdiki Taşhane mahallesinden çıkarılmaktadır; başka bir deyimle Büyüктаşhane ocakları kapanınca Taşhane'den taş alınmasına devam edildi.

Kapı ve pencere taşları lâğım atmak suretiyle ocaktan alınır, külünkle yontulur. Boyutlarına göre önce büyük taşlar demir çiviyle yanılır. Külünkle, maçaıyla düzeltilir.

Taş yontmak için külünk, gönye, tarak, dişli ve master kullanılır; külünkle yontulan taşın kenarları tarakla düzeltilir. Bunun için tahta master kullanılır. Dişliyle yüzler düzeltilir. İki köşe arası masterla düzgün hâle getirilir; gönyeyle kenarlar düzeltilir.

Kapı ve pencerede kullanılan taşlara yontma taş denir. Kapılardaki dik taşlara *direk*, baştaki, üstteki taş *kapıbaşı*, alttakine de *kapı tabanı* denir. Kapı geniş ise, iki taşın alt kısımları oyulur, taşların arasına, açılan oyuga demir konur. Kapı taşlarının genişliği genellikle 30, kalınlığı 20 santim, boyları 1 metre ya da genişliği 30, uzunluğu 80 - 100, kalınlığı 20 santim olur. Taşlar ısmarlama olarak yapılırdı. Bu taşların yapımı 1930'lu yıllarda sona erdi. (Resim 5-6-7)

Taş ocakları, kişilerin malı olduğu için kiralanırdı. Kiralama işlemi şöyle yapılırdı: Ocağın eni-boyu ölçülür; bu ölçüler, başka bir deyimle, ocağın eni-boyu 30-40 metre, derinlikleri de aynı olurdu; pazarlık buna

göre yapılırdı. Bedel olarak 50-100 lira ödenirdi. Yanındaki için de aynı şekilde pazarlık edilirdi. Bu suretle kiralanan ocaklardan lâğım atmak suretiyle duvar taşları ve direkler çıkarılırdı.

Ocak kiralayanlara *ocakçı* denirdi. Ocakçılar taşı alır, sipariş verenin bildirdiği boyutlara göre enini, boyunu yontarak hazırlar, müşteriye teslim ederdi. Ocakçı duvar yapmasını bilmezdi; ancak, taş ustası olduğu için, taşları yontar, müşteri de gelir ya kendi kayığıyla ya da kiraladığı kayıkla götürürdü. Ocakçı taşları, müşteriye ocakta teslim ederdi. Kapı ve pencere taşlarının fiyatı, boyutlarına göre, 50 - 80 kuruştı.

Pencere taşları da, kapı taşları gibi ocaklardan lâğım atmak suretiyle çıkarılan taşlardan üretilir; bu tür taşların boyutları, genellikle, kapı taşları kadar olur; genişlikleri 30, kalınlıkları 20 santim, boyları 1 metre ya da genişlikleri 30, uzunlukları 80 - 100, kalınlıkları 20 santimdir. Pencere taşlarının alttakine *pencere tabanı*, üsttekine *pencere başı*, ikisini birbirine bağlayana da *pencere direği* denir.

Pencere geniş olur ve iki parça taştan yapılması gerekirse her iki taşın alt kısımları, kapı taşlarında olduğu gibi, uzunluğuna ve dar bir şerit hâlinde oyulur, daha doğrusu, taşların alt kısımlarına bir kanal açılır, buraya bir demir yerleştirilir, taşlar bu demir üzerine konulmak suretiyle birbirine bağlanır. Pencereye konulan demir parmaklıklarda taşlarla birlikte yerine yerleştirilir. (Resim: 8)

Yukarıda da belirtildiği gibi, pencere taşları, lâğım atmak suretiyle elde edilir; Bu taşlar lâğım atılan yerlerden alınır. Ancak küçük parçalardan olanlardan pencere ve kapı taşı olmaz.<sup>5</sup>

Taşçılık sanatı 1931'li yıllara kadar devam etti; Taşhane bölgesinden bu tarihten sonra taş alınmadı. Betonarme çıktıktan sonra bu taşlara gerek kalmadı; yontma taş kullanılmadı. Çünkü taşın ocaktan alınması, yontulması, taşınması pahalıya mal olmaktadır. Bu sebeple taş terkedildi, onun yerini betonarme aldı. Bununla birlikte gerekirse yontma taş ve pleki taşı yine de bulunmaktadır.

<sup>5</sup> Çayeli'nde, Eskipazar Mahallesi'nde, deniz kıyısında Kazmaz Hacı Mustafa Efendi tarafından 1892 yılında yaptırılan evin taş pencereleri 80 - 150; taş kapıları, doğu tarafındaki 230 x 160; batı tarafındaki 200 x 110 santimdir.

Burada bazı taş yapılara kısaca değinmek istiyoruz. Taşhane yolu üzerinde 1934'de yapılmış bir taş çeşme var. Taşhane Camii 1893'de yapılmış bir yapı; yanında bir çeşme ve mezar taşı bulunmaktadır. Çeşme Taşhane Çeşmesi, yapılış tarihi: 1326 (1919) Çeşmenin üstündeki kitabede şöyle denilmektedir:<sup>6</sup>

Sahibine kıl şefaata ya Muhammet Mustafa.

Sahibül hayrat: Hüseyin.

Hayrat sahibi, çocuğu olmadığı için bu çeşmeyi yaptırmış.

Mezar taşındaki yazı: Mustafa Kalenderoğlu.

Bir de duvar konusu var: Lâğım atılmak suretiyle elde edilen adı taşlardan duvar yapılır. Bu tür duvarlara *moloz duvar* denir. Bundan başka çay taşları, deniz kıyısından alınan taşlar ikiye ayrılmak suretiyle iki sıra taş duvar yapılır. Evlerdeki duvarların kalınlığı böyle sağlanır.<sup>7</sup>

Yukarıda da değindiğimiz gibi taşçılık alanında birçok ustalar yetişmiştir. Bunlardan biri de kaynak kişi İbrahim Taşdelen'dir. İbrahim Usta pleki yontmasından sonra yontma taş ustalığına geçti. Günümüzde Çayeli'nde ondan başka yontma taş ustası kalmadı; betonarme gelince de yontma taş ustalığı dönemi kapandı. Şimdi İbrahim Taşdelen'in bazı çalışmaları üzerinde duralım.

1950'li yıllara kadar mahalle ve köylerde helâlâr evlerin dışındaydı. Sadece Rize ve Çayeli'ndeki bazı evlerde helâ içerdeydi. Dedem rahmetli Kazmaz Hacı Mustafa Efendi'nin (1833 - 1903) Çayeli'nin Eskipazar mahallesinde deniz kıyısında yaptırdığı evle Rize'de Fener mahallesinde Tıkana Mehmet Efendi'nin aldığı ev bunlar arasındadır. Bazı yerlerde de dışardaki helâlâr sonradan evle birleştirildi. Helâlâların evlerin dışında yapılması şöyle bir düşünceye dayandırılır: Helâ olan evde namaz olmaz.

İbrahim Usta taştan tek parça bir helâ taşı yaptı, dışardaki helâyâ koydu ve bir süre kullandı. Evlerin dışındaki helâlarda helâ taşı bulunmazdı; bu helâlâr tahtadan yapılırdı.

İbrahim Usta yapı yaparken zeminin, daha doğrusu, toprağın sertliğini belirlemek için boru vurma yöntemini uygulardı. Taşhane Camii'ni

<sup>6</sup> 1. satır okunamadı.

<sup>7</sup> Rize yöresinde çay kelimesi deniz kıyısı anlamında kullanılır.

yaparken zeminin sertliğini ölçmek için 6 metre boru vurdu; 6 metrede sert toprağı buldu. Bu derinlikte toprağın kayıntı yapmadığını, başka bir deyimle, toprağın kaymadığını belirledi, ondan sonra camiye yaptı.

İbrahim Taşdelen bir yapıyı meydana getirirken yazılı bir plânı olmadığını, işi kafasında tasarladığını, sadece demir hesabını mühendisten aldığını söyledi.

**Taşçılıkta kullanılan aletler:** Taşçılıkta kullanılan aletler şunlardır:

- 1- Büyük külünk, külünk gibidir; ancak daha büyüktür (Resim: 9-10).
- 2- Dişli tarak, kapı, pencere direklerini, pencerelerin göleklerini, orta kısımlarını, iç ve dış yüzlerini yontmak için kullanılır (Resim: 12-13).
- 3- Külünk, bütün taş işlerinde yontmak, çivi yeri yapmak, direkleri helâ taşlarını yontmak için kullanılır.
- 4- Maça, iki tarafı keskin olan çekiç.
- 5- Mastar, düz tahta.

6- Pergel, plekinin çevresini belirtmek için kullanılır; komar, karayemiş ve fındık gibi esnek, bükülmeye elverişli ağaçlardan yapılır. Bu ağaçlardan uzun bir dal alınır, orta kısmı yassılaştırılarak eğrilir; yuvarlak olarak bırakılan uçlarına birer çivi geçirilir; bir tarafına bir, öbür tarafına iki delik açılır, bu iki delikten birine yuvarlak bir mandal sokulur; delik içinde döndürülebilen bu mandala *kavila* denir. İlk bir deliğe ip takılır; bu ip öbür taraftaki deliklerden alttakine geçirildikten sonra kavila'ya bağlanır. Kavila döndürüldükçe ip üzerine sarılır. Böylece ip kasılır, pergelin iki ucu birbirine yaklaşır. Bu suretle kavila, plekinin büyüklüğüne, küçüklüğüne göre pergeli ayarlar, dolayısıyla plekinin büyüklüğü, küçüklüğü belirlenir. Pergel kullanılırken kavila tarafındaki çivi sabit tutulur, öteki çivi döndürülmek suretiyle plekinin çevresi çizilir. Pergel İyidere'den gelen usta tarafından getirilmiştir; adını da o söylemiştir. Şekile göre:

a- Çiviler, b- İp, c- İpin bağlandığı 1. delik. d- İpin sokulduğu 2. delik. e- Kavila ve kavilanın girdiği 3. delik (Resim: 13-14).

7- Pleki kazması, plekinin içinin ve dışının tesviyesinde kullanılır. Plekinin içi külünkle oyulur, kazmayla tesviye edilir (Resim: 15-16).

8- Tarak, yuvarlak yerleri, köşeleri yontmak, pencere kapı taşlarıyla öteki taşları yontmak için kullanılır. Yontma taşlar mastar ve gönyeyele gönyeleri alındıktan sonra yontulur (Resim: 11-12).



9- Demir çivi, taşları yarmak için kullanılır (Resim 17-18).

**Marangozluk Aletleri:** 1- Ayak keseri: Keser biçiminde olup keserin büyüğüdür. Tahtanın ortası, iki kenarı rendeyle yontulduktan sonra, ayak keseriyle alınır, sonra tahta rendeyle düzeltilir. Bu tahta döşemelerin tahta bölümlerinde kullanılır (Resim: 15-16).

2- Çapana, kapıları direğe bağlamak için kullanılır; menteşenin eski adı (Resim 19).

3- Çivi.

4- Döğme çivi.

5- Kiriş: Direklerde kanal açmak ve bölme yapmak için kullanılır. Bölme tahtalarını direklere geçirmek için kanal açılır. Tahtalar bu kanallara geçirilir (Resim: 20).

6- Kulp, pencere kancası.

7- Lamba kirişi, tahtaları birbirine geçirme.

8- Lamba tavanı, lambalı tavanda tahtaları birbirine geçirmek için kullanılır.

9- Lenca, şakul. Ucuna demir takılır.

Not: 1) Kaynak kişi: Taşçı İbrahim Usta. Mehmet Oğlu İbrahim Şabanogulları, nüfusta İbrahim Taşdelen, 1327(1911) doğumlu, 86 yaşında. Çayeli'nin Büyüктаşhane mahallesinden. Verdiği bilgilerden dolayı kendisine teşekkür ederim (Resim: 21).

2) Bu araştırma 23, 27/8/1997 günlerinde Çayeli'nde ve Büyüктаşhane mahallesinde yapılmıştır. Araştırma için yaptığı yardımdan dolayı Kemal Kazmaz'a teşekkür ederim.



Resim: 1- Pleki- Ortada, ateşin yanında ortası boş olarak görünen taş.



Resim: 2- 3-4- Hamsi küpü.



Resim: 5- 6 - 7 - Taş kapı.





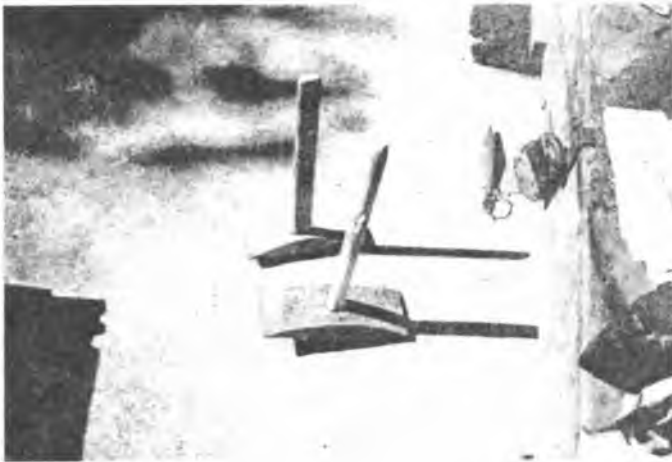
Resim: 8 - Taş pencere.

Bu taş kapı ve pencereler Çayeli'nin Eskipazar Mahallesi'nde bulunan Kazmaz Hacı Osman Efendi'nin evine aittir. Bu ev 1834'lü yıllarda yapılmıştır (Resimler: Akif Kazmaz).



Resim: 9 - 10 - Büyük külünk  
ve külünk (küçük olanı  
külünk).

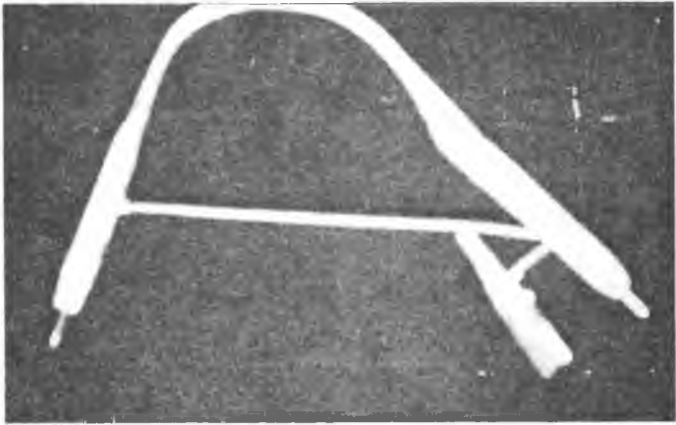




Resim: 11 - 12 - Dişli tarak ve tarak (Küçük olanı tarak).



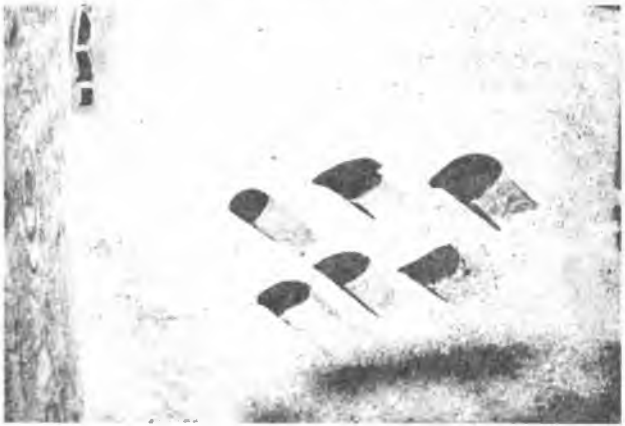
Resim: 13 - 14 -  
Pergel.





Resim: 15 - 16 - Pleki Kazması  
ve ayak keseri (Ağız düz olan  
ayak keseri).





Resim: 17 - 18 - Demir çivi.





Resim: 19 - Menteşe (eski adı çapona).



Resim: 20 - Kiniş.



Resim: 21 - İbrahim Taşdelen.

## II.SEPETÇİLİK

Sepet, elde ya da sırta alınarak ihtiyaç maddelerinin bir yerden başka yere götürülmesini sağlayan bir taşıma aracıdır. Bu niteliğinden ötürüdür ki sepetin Rize yöresinde geniş bir kullanım alanı bulunmaktadır. Böylesine yaygınlık bölgenin coğrafi durumundan kaynaklanmaktadır.

Rize dolayları dağlık olduğundan, yerleşim birimleri arasındaki ulaşım, yakın zamana kadar, dar patika yollarla sağlanıyordu. Kıyı yolu dışında motorlu araçların ya da, Orta Anadolu'da olduğu gibi, kağı arabalarının işlenmesi mümkün değildi. Bundan başka, yayla yöresi dışındaki bölgede at, katır gibi taşıma işlerinde kullanılan hayvanlarda beslenmiyordu. Bu sebeple, yaya yürümek esas olduğu gibi, ihtiyaç maddelerinin elde ya da sırtta, sepetle taşınması zorunluydu. Onun için taşımının sepetle yapılması hafif maddelerle meyve toplama işlerinin de kuviça, diyeter ve karmali adı verilen ve sepetin küçüğü olan araçlarla yapılması Rize bölgesinde eski ve yaygın bir gelenek hâlinde kuşaklar boyu yaşamıştır. Kıyıdan uzak olan köylerde at ve katır gibi hayvanlar kullanılmakla birlikte yine de elde ve sırtta taşıma yöntemi daha az ölçüde uygulanmıştır. Her ne kadar son yıllarda araba yollarının yapılması, taşıma işinde motorlu araçların kullanılması sayesinde elde ve sırtta taşıma işi büyük ölçüde azalmış ise de eski yöntem bütünüyle kalkmış değildir. Özellikle çay ve meyve toplama ihtiyacı geleneğin devamını gerekli kılmıştır. Bu bakımdan Rize yöresinde, çevre şartları eskiden beri sepetçilik sanatının doğmasına ve yaşamasına yol açmıştır.

Sepetçilik, Çayeli'ne, bu arada araştırmanın yapıldığı Yanıkdağ köyüne dışardan, 200 yıl kadar önce Çamlıhemşin'den ve Büyükdere'nin yukarı kısmındaki köylerden gelmiştir.

Sepet, evin içinde, odalarda ve dışarda, belli başlı yerlerde toplu hâlde yapılan çalışmalarla örülür. Bu niteliğinden ötürüdür ki, sepetçilik bir aile sanatıdır; dededen, babadan gelir, kuşaklar boyu devam eder. Kaynak kişi Zelkif Beşir sepetçi bir aileye mensuptur. Zelkif'in babası Mecit, dedesi Temel, büyük babaları, yukarıya doğru, sırayla Hüseyin, Bayram ve Bayram'ın babası sepetçiydi; Zelkif'in oğlu İbrahim ve torunu Osman da sepet örmesini bilirler. Böylece Beşir ailesinin 8 kuşağı da sepetçidir.

Ailede bu gelenek öylesine hâkimdir ki, Zelkif'in oğlu İbrahim, ilkokulun 4. sınıfında okumaktayken okuldan alınmış, sepet başına oturtulmuştur. Zelkif Beşir 60 yıldan beri sepet yapmaktadır; ilk sepeti 12 yaşında örmüştür.

Sepetçilik bir el sanatıdır; kaynak kişinin deyimiyile bir marifettir. Sepet örebilmek için usta olmak gereklidir. Sepet birbirine bakarak öğrenilir; daha doğrusu sepetçiler sanatı topluca alışarak birbirlerinden öğrenen 4-5 kişi bir araya gelir, biri çubuğu çıkarır, öbürü örer. Bir usta günde 3 sepet yapabilir.

Sepetin ana maddesi fındık çubuğudur. Geçmiş dönemlerde, daha doğrusu çay ekiminden önce bölgede geniş fındıklıklar vardı. Onun için Çayeli'nde, bu arada Yanıkdağ köyünde sepet örenler hiç madde sıkıntısı çekmezlerdi; ihtiyaç duydukları fındık çubuğunu yöreden, kendi fındıklıklarından sağlayabilirlerdi. Ancak zaman içinde fındıklıkların çaylığa dönüşmesi yüzünden bu imkân kalmamıştır. Bu sebeple gereken fındık çubukları dışardan, Büyükdere'nin yukarısındaki bölgeden, Çamlıhemşin'den Fındıklı'dan getirilmektedir. Anılan yerlerden gelen fındık çubukları 30-40 adetten oluşan bağlar hâlinde sepetçilere satılır.

Sepet yapımında iki alet kullanılır: Tahra ve bıçak. Tahra, öteki adıyla nacak, baltanın küçüğüdür. Fındık çubuğunun ağaçtan kesilmesi için kullanılır. Çubuğun bölünmesi ve soyulması işi bıçakla yapılır. Bıçak, sap ve gövde olmak üzere iki kısımdan meydana gelir. Sap odundan, gövde demirden, bu demir de demire su verilerek suretiyle üretilir. Elin kesilmemesi, parmakların yırtılmaması için bıçağın gövdesiyle sapı arasına bez sarılır. Bıçak kullanılmadığı zaman paslanır.

Sepet fındık çubuğunun örülmesi suretiyle yapılır. Bu işi erkekler kadar kadınlar da görür. Sepet üretiminde kullanılan fındık çubuğuna *kondak* denir. Sepet yapım işi şöyle olur:

Kondağın, başka bir deyimle fındık çubuğunun ucuna yakın kısmı bıçakla kertilir, çubuk aynı yerden dizde bükülür, yine aynı yerden kesilerek uzun ve yassı şeritler çıkarılır. Kondaktan elle üretilen bu uzun ve yassı şeritlere *tomaç* denir. Tomaçın bir tarafında ya da kenarlarında renkli kabuk kalır. Bunlar bıçakla yontulur, temizlenir, böylece tomaçın her yanı beyaz hâle getirilir. Yontma ve temizleme sırasında meydana gelen küçük

parçalara *talaş* denir. Bu talaşlar yakılır. Eğer yontulmazsa kabuk olduğu gibi kalır, böylece şeridin bazı kısımları renkli, siyah olur. İsteyenler şeritleri bu şekilde örerler. Böylece sepet renkli, süslü bir nitelik kazanır.

Şeritler çıkarıldıktan sonra fındık çubuğunun ortasında kalan yuvarlak kısma *istami* denir. Bu da ortadan ikiye ayrılır. Böylece iki dane istami çıkar.

Sepetin örülmesine yukarıdan başlanır; sepet yukarıdan aşağıya daraltılmak suretiyle örülür. Sepetin ağzı, sağlamlaştırmak amacıyla, iki fındık çubuğuyla sarılır. Bu işleme *marelleme* denir. İstami yukarıdan aşağıya iner. Tomaç yuvarlak olarak istaminin üzerine aşağıya doğru örülür. Sepetin ağzına iki tane istami konur, ağızlar tomeçlele örülür.

Sepetin altına, dip tarafına, sağlamlaştırmak için iki ayak yapılır. Bu ayaklara *topuk* denir. Topuk için en uygun ağaç komar ağacıdır. Topuk, komar ağacından yuvarlak biçimde yapılır. Uzunluğu boyu kadar ya da sepetin boyuna yakın olur; topuk, tomeçle istaminin arasına sokulur, ucu da içeriye yerleştirilir.

Topuk, sepetin yere konulmasını sağlar; başka bir deyimle, sepet topuk üzerine oturtulur. Ancak düşmemesi, devrilmemesi için ya elle tutulur ya da bir yere dayatılır. Ayrıca sepeti taşıyan kişi, dinlenmek istediği zaman sepeti sırtından çıkarmadan bir taş ya da yüksekçe bir yere dayar. Bu işlem sırasında sepet topuklar üzerine oturtulur, bir yandan da ipleri elle tutulur.

Örme işi bittikten sonra sepete ip takılır, iplerin uçları topuklara bağlanır. ipler iki omuzdan geçirilmek suretiyle sepet arkaya asılır.<sup>8</sup>

Yukarıda da değindiğimiz gibi sepet, taşıma işlerinde kullanılır. Satmak üzere pazara götürülen yağ, peynir, pekmez, mısır, meyve ve sebze gibi yiyecekler sepete konur. Çarşıdan, kasaba ve şehirden alınan gazyağı, tuz, iç yağı, un, şeker ve benzeri yiyeceklerle giyecek eşyası yine sepette eve getirilir. Sepeti kadınlar kadar erkekler de kullanır. Yerleşim merkezleri arasında taşıma işi yapanlar, yukarıda da değinildiği gibi yollarda dinlenme için sepetleri ya sırtlarından çıkararak topukları üzerine oturtmak suretiyle

<sup>8</sup> Son zamanlarda hanımların arkalarına aldıkları torba-çanta aynı şekilde, bağlar omuzlardan geçirilmek suretiyle sırta asılmaktadır. Bu moda halk kültürünün sepet taşıma yöntemini andırmaktadır.

yere koyarlar, düşmesin diye de elle tutarlar ya da bir duvara, bir tümseğe dayarlar. Bu konuda başka bir yöntem daha vardır. Sırttan indirilmeden sepetin topukları yüksekçe bir yere dayandırılır. Böylece yükün ağırlığı biraz hafifletilmiş olur; taşıyıcının bu şekilde dinlenmesine *yorulmak almak* denir.

Sepetler değişik boyda olur. Çay sepetleri büyüktür; sırta alınır. Gübre sepetleri de sırta taşınır, ancak daha küçük olur.<sup>9</sup> Bu değişiklik çay yaprağının fazla yer kaplamasına karşılık hafif, gübrenin ise hacminin küçük, ağırlığının fazla olmasından kaynaklanır. Ağırlık bakımından sepetler de taşınabilecek yükler değişiktir; sepetlerle 100, hatta 120 kiloluk yükler taşınabilir.

Sepetlerin satış fiyatları taşıma zamanına göre değişir, taşıma işinin yoğun olduğu dönemlerde fiyatlar artar. Ağustos ayından sonra, başka bir deyimle, harman döneminde sepet para eder. Gübrenin taşındığı Mart-Nisan ayında da fiyatlar yükselir. Çay ekimi sepet üretiminin çoğalmasına yol açmıştır. Bununla birlikte sepet yapımında zaman içinde azalma görülmüştür. Özellikle göçün, köylerden şehirlere doğru gerçekleşen nüfus akımının sepet satışının azalmasına yol açtığı görülmektedir. Köylerde ev sayısı iki hatta bire düşmektedir. Nüfusun çoğunluğu İstanbul'a göçmüştür. Bir kısmı çaylığını yarığa vermekte, bir kısmı da çay toplama zamanı Çayeli'ne gelmekte, çay toplama işi bittikten sonra tekrar İstanbul'a dönmektedir. Bu yüzden önceleri 500 olan sepet satışı 150-200'e kadar düşmüştür.

Sepet fiyatlarında zaman içinde büyük ölçüde artışlar olmuştur. 1912'li yıllarda bir sepet 3 kuruşa satılıyordu.<sup>10</sup> Bu miktar bir yıl sonra 5, beş yıl sonra da 10 kuruş oldu. Yirmi yıl kadar önce bir sepet 100 - 120 liraya alınabiliyordu. Günümüzde (Ağustos 1997) bir sepet 1.000.000 - 1.500.000 lira; çay toplama zamanında 1.200.000 liradır. Bununla birlikte fiyatlar 600.000 liradan başlar, sepetin büyüklüğüne göre değişir. 128 kilo taşıyabilen bir sepet 1966-67 li yıllarda 2,5 lira oldu. Aynı sepet günümüzde 2.500.000 liradır. 128 kiloluk sepeti taşıyan vardır.

<sup>9</sup> Gübre taşıma konusuna bakınız: Süleyman Kazmaz, *Çayeli, Geçmiş Günler ve Halk Kültürü*, Ankara 1994, s. 213.

<sup>10</sup> Bu tarih şöyle belirlendi: Kaynak kişi Zelkif Beşir 1900 doğumludur. Kendisi 12 yaşındayken bir sepetin üç kuruşa satıldığını söyledi.

Sepet örme sırasında kaza da olabilir. Zelkif Beşir geçirdiği kaza yüzünden bir gözünü yitirdi. Kaza şöyle cereyan etti: Zelkif Beşir, sepetin topuğunu yanlış yerleştirdi. Düzeltmek isterken bıçak yerinden çıktı, gözüne geldi; gözü çizildi. Tedavi için bilinen ilâcı yaptılar, yaraya göz taşı koydular. Fakat göz iyi edilemedi, görme yeteneği kalmadı.

Yukarıda belirttiğimiz gibi sepet sırta taşınır. (Resim 1-2) Yine sepet türünden olan, yapılışı aynı, fakat kullama yönünden değişiklik arz eden başka araçlarda vardır. Bunlar da şöyle:

1. **Kuviça**, küçük bir sepet niteliğindedir. Üstünde yuvarlak bir sapı vardır. Bu sapla kola takılmak, ağır olduğu için daha çok elle tutulmak suretiyle az miktarda gıda ve ihtiyaç maddelerinin taşınmasında kullanılır. (Resim 3-4) Bunlara 3 ayaklı sepet de denir. Bunlar daha çok çay toplamak için kullanılır.

2. **Tiyeter**, küçük, fakat uzun bir sepet niteliğindedir; yukarıdan aşağıya doğru daralır; dipte sivri bir şekli alır. Tiyeter ağaçtan üzüm toplamada kullanılır.

Rize yöresinde üzüm asmaları ağaçlara verilir. Böylece asmalar ağaçların üst dallarına kadar uzanır. Bu sebeple üzüm toplamak için ağaçlara çıkılır. Ağacın dallarına sarılan asmalardan koparılan salkımlar tiyetere konur. Dolan tiyeter iple aşağıya sarkıtılır. Ağacın dibinde duran kişi de üzümleri alarak başka bir kaba aktarır. Tiyeter boşalınca ağaçtan üzüm toplayan tarafından yukarıya çekilir. Böylece tiyeteri doldurma ve boşaltma işi ağaçta üzüm toplayan kişiyle ağacın dibinde bekleyen kişi tarafından yürütülür. Dallar arasında kolayca indirilip çekilmesi için tiyeter koni şeklinde ve küçük olarak yapılır; yukarıdan aşağıya daralır; ağız tarafına yuvarlak bir sap konur, uç kısmı sivridir. Çekilip indirilmesi için de sapa uzun bir ip takılır, bu ip çekilmek ve bırakılmak suretiyle tiyeterin doldurulduktan sonra aşağıya indirilmesi, boşaltılınca da yukarıya alınması sağlanır. Tiyeter, daha çok Rize yöresine özgü olan kalın siyah kabuklu (kokulu üzüm) adıyla anılan üzümün toplanması için kullanılır. (Resim: 5)

3. **Çehter**, sepetin büyüğüdür; gözleri geniştir. Sepet gibi fındık cubuğundan yapılır. Ancak dikine olan istamileri kalın, tomeçleri ince olur.

Çehter yaprak taşınmasında kullanılır. Yörede beslenen ve otlatıldıkları zaman dışında ahırda kalan inek ve öküzlerin altına yaprak serilir. Ahırın

zemini taştır. Hayvanların hasta olmaması için taş üzerine yatırılmaması gerekir. Bu sebeple, ahırın zeminine yapraklar döşenir; hayvanlar bu yaprakların üstüne yatar; böylece taştan korunmuş olurlar. Hayvan bakımında yaprağa ihtiyaç olduğundan fındık, kızıl ağaç ve öteki ağaçlardan dökülen yapraklar toplanır, süpürülmek suretiyle yığın hâline getirilir, çehtere doldurularak taşınır, ahıra serilir, yaprağın hafifliği dolayısıyla çehter sepetten birkaç kat büyük olur.

Çehterle yaprağın taşınmasından sağlanan diğer bir yarar daha vardır; yaprak hayvan gübresine karıştığı için tarım alanında verimi artırır.

5. **Karnalı**, kolda taşınır. Çeşitli boyları vardır. Boyları ortalama 30-40; derinlikleri ortalama 15 santimdir. Karnalı sepet gibi örülür. Yayvan ve uzun bir sapı vardır.

Yukarıda da belirtildiği gibi sepetçilik bir aile, bir topluluk sanatıdır. Sepetçiler toplanırlar, bir araya gelirler, eşlenerek, birbirlerine bakarak sepet örerler, bu arada da yârenlik ederler, şakalaşırlar, atma türküden, düğüne gideceklerinden, türkü söyleyeceklerinden söz ederler. Böylece bir yandan iş görürken bir yandan hoşça vakit geçirirler; atmacacılık yaparlar.<sup>11</sup>

Not: Bu araştırma 30.8.1997 günü Çayeli'nin Yanıkdağ köyünde yapılmıştır. Kaynak kişi 1900 doğumlu Zekif Beşir, 1949 doğumlu İbrahim Beşir ve 1969 doğumlu Osman Beşir. Kendilerine teşekkür ederim.

Araştırma sırasındaki yardımlarından dolayı Kemal Kazmaz'a teşekkür ederim.

<sup>11</sup> Atmacacılık için bakınız: Süleyman Kazmaz, *age.*, s. 229-258.





Resim 1-2: Sırtta taşımaya sepet.



Resim 3-4: Kuvıçe ya da üç ayaklı sepet.



Resim 5: Tiyeter.



Resim 6-7: Sepetçi Zekif Beşir Usta.