

Kalaycı Geldiii, Kalaycıuuuuuuuu!!!

Eskiden, örneğin bundan otuz yıl önce, “Kalaycı geldiiiiii, kalaycıuuuu!” gibi sözlerle bağırarak geçen sokak satıcıları vardı. Onların işi, bakırdan yemek kaplarını, bir sihir yapmışçasına parlatmaktı. Kalaycılık sokak aralarında bile sergilenen bir meslekti. Kalaycıların bağırışlarını duyan büyüklerimiz, bakır yemek kaplarını hemen hazırlar ve kalaycıya götürürlerdi. Kısa bir süre sonra da kaplarını bir ayna gibi ışıltar durumda geri alırlardı. Kalaycılık çok yaygın bir meslekti. Elbette, dükkânlarında

çalışan kalaycılar da vardı.

Günümüzdeyse kalaycılık kaybolmakta olan mesleklerden biri. Biz de giderek kaybolan kalaycılık mesleğini, sizin için araştırdık.



Kalaycıları, Ankara’da, Samanpazarı semtinde bulunan Çıkırıkçılar Yokuşu’nda bulduk. Şimdi-lerde Ankara’nın en turistik yerlerinden biri olan Çıkırıkçılar Yokuşu’na ulaştığımızda, yalnızca bir elin parmaklarını geçmeyen sayıda kalaycı olduğunu öğrendik. Onlardan biri olan Faruk Küçük,

hem bakırcılık hem de kalaycılık yapıyor. Yalnızca kalaycılıkla geçinmenin, artık çok zor olduğunu söyleyen Faruk Küçük, yaklaşık 30 yıldır kalaycılık mesleğiyle uğraşıyormuş. Ancak gelişen teknolojiyle ortaya çıkan çelik, teflon, cam malzemeden yapılmış mutfak eşyalarının yaygınlaşması-



Kap ıslak kumla ovalanır.



Eğrilikleri düzeltilir.

nın, kalaycılık mesleğinin yok oluşundaki en büyük etken olduğunu söylerken biraz hüznüydü. Faruk Küçük, eskiden her evden, her iş yerinden kalaylanacak kapların geldiğini, bazı dönemlerde işleri yetiştirebilmek için, günlerce sabahlara kadar çalıştıklarını anlattı. Küçük, sözlerine şöyle devam etti: “Kalaylanacak kapların sayısı giderek azalıyor. Bakır malzemeden yapılan mutfak eşyalarının sayısında büyük bir düşüş var. Hâlâ var olan bakır eşyalarsa, genellikle ana babadan miras kalıyor. Bakır, daha çok süs eşyası olarak ilgi görmeye başladı. Belki de bu sayede kalaycılık yaşayabilir. Ancak kâr getirici bir meslek olmaktan giderek çıkıyor. Eskiden günde 100 kap kalaylanıyorsa, bunların sayısı günde 3 - 5'e düştü. Gelecekte belki de bu sayı, haftada 1 - 2'ye düşecek. İşler, son beş yıldır gerçekten durdu. Yani kalaycılık yaparak geçinmek artık olanaksız.”

Küçük, artık eskiden olduğu gibi, işinin ustası kalaycılarının yetişmediğinden yakınarak, kendisi ve kalan birkaç kişinin de bu mesleğin neredeyse son temsilcileri olduğunu söyledi. Faruk Küçük'e, bize göstermek üzere kalay yapıp yapamayacağını sorduk. Elinde iş olmadığı için ocağın henüz yanmadığını, ama bizi şu anda çalışan meslektaşının yanına götürebileceğini söyledi. Ertuğrul Tüyem'le bu sayede tanıştık. Tüyem, 35 yaşında. Kalaycılık mesleğine 12 yaşında başlamış. 23 yıldır bu işi yapıyor. Mesleği, bir aile geleneği olarak babasından ve abisinden öğrenmiş. Ancak bir kız çocuk babası olan Tüyem, mesleğinin kendisin-

den sonra süremeyeceğini de belirtti. Ertuğrul Tüyem de, son 20 yılda işlerin giderek azaldığından şikâyet ederken, Ankara'da, “ben kalaycıyım” diyecek, yani işinin ustası olan 5 kişi kaldığını söyledi.

Ertuğrul Tüyem, bir yandan kalay yaparken, bir yandan da kalaylama işleminin nasıl yapıldığını şöyle anlattı:

İlk olarak bakır kabı ocakta yakıyoruz. Bu sayede kabın üzerinde birikmiş yağlar yanarak yok oluyor. Sonra asitle kirini kabartıyoruz. Asit olarak tuz ruhu kullanıyoruz. Sonra da ıslak kumla ovalanıyor. Kum tanecikleri, hem bakır kabı yüzeyindeki kirlerinden arındırıyor hem de bakır yüzeyinde küçük gözenekler oluşmasına yardımcı oluyor. Böylece kalay, bu gözeneklere kolayca tutunabiliyor. Sonra kap iyice suyla yıkanıyor. Ardından kurulanıyor ve kabın üzerindeki eğrilikler düzeltiliyor, pürüzler en aza indiriliyor. Bunun için, bildiğimiz ahşap çekiçleri kullanıyoruz. Biz, bu işleme “eğrilere doğrultmak” diyoruz. Bunu da tamamladıktan sonra, kalaylama işlemine geçiyoruz. Bunun için genellikle, kabın büyüklüğüne göre bir ateş yakarız. Bu ateşte kok kömürü kullanırız. Kalaylama sırasında ateşin güçlü olmasını sağlayan ve rüzgâr üfleyen bir sistemi de kullanırız. Bu rüzgâr üfleme sistemi yerine eskiden körük denen bir araç kullanılırdı. Ocağımız hazır olduktan sonra, kalay yapılacak kabı önce ateşin üstüne koyarak ısıtırız. Biliyorsunuz, kalay yaklaşık 232°C'de erir. Bakır yaklaşık 232°C sıcaklığa ulaştığında kalay-

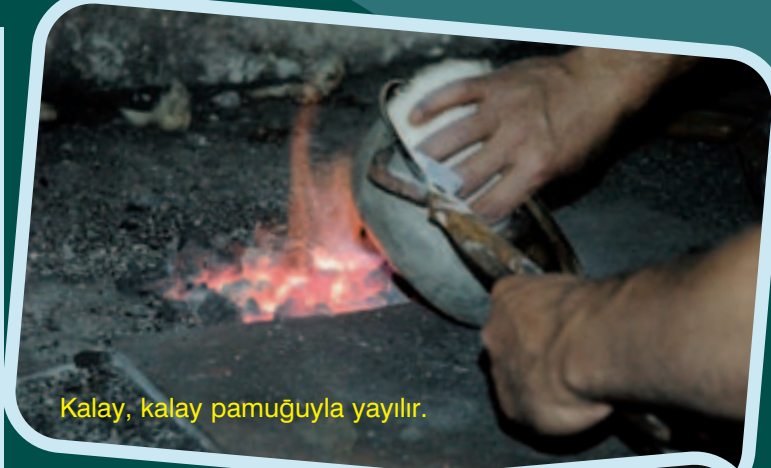


Ocakta ısıtılır.



Isınınca kalay çubuğu sürterek eritilir.

lama işlemi başlar. Bakırın ısınıp ısınmadığını anlamak için “nişadır” dediğimiz, toz halde “amonyum klorit” kullanıyoruz. Kabın üzerine biraz bu malzemenin serpererek kabın istenen ölçüde ısınıp ısınmadığını anlıyoruz. Kap ısınmamışsa nişadır duman çıkarmaz. Isındığındaysa yoğun bir duman oluşturur. Sonra çubuk şeklindeki kalayı bakırın üzerine süreriz. Kalayın bakır üzerinde her yerde eşit dağılması için de, elimizdeki kalay pamuğuyla kalayı bakırın üzerine süreriz. Böylece kalayın bakır tarafından emilmesine yardımcı oluruz. Kalay işleminin başarılı olabilmesi için 10 - 15 kez aynı işlemi yineleriz. Kalaylama işlemi bittiğinde soğuması için kabı temiz bir zeminde 5 - 10 dakika bekletiriz. Kalaylamadan hemen sonra kaba su değiştirilmemesi gerekir. Çünkü su, kalayın kap üzerinde belirli bölgelerde toplanmasına neden olur.



Kalay, kalay pamuğuyla yayılır.



Kalay, kabı giderek parlatır.



Artık kap yepyeni.

Ertuğrul Tüyem, kalaycılık konusunda bildiklerini bize anlatırken, bir küçük tencere ve iki tencere kapağını kalayladı. Böyle bir işlemi yakından izlemek gerçekten çok heyecan vericiydi. Belki siz de bir kalaycıcıyı ziyaret ederek, bu sihirliymiş gibi görünen işlemi izleyebilirsiniz.

Yazı ve Fotoğraflar
Serpil Yıldız